



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN
ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS - MBA**

Gestión de inocuidad alimentaria y elementos de calidad para
exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca
2023

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
Maestro en Administración de Negocios - MBA**

AUTOR:

Montejo Arevalo, Miller (orcid.org/0000-0003-3997-5780)

ASESORAS:

Dra. Robladillo Bravo, Liz Maribel (orcid.org/0000-0002-8613-1882)

Mg. Ortiz Guillen, Mirtha Patricia (orcid.org/0000-0003-0298-5301)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gerencias Funcionales

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

LIMA – PERÚ

2023

Dedicatoria

Dedico este trabajo de investigación a nuestro Dios padre por su misericordia, a mis padres y hermanos por el eterno apoyo y ejemplo, a mi novia y a mis hijos por ser la razón de continuar con mi superación personal y a todos los futuros investigadores que harán de este país una gran nación.

Agradecimiento

A Enrique B. y Michele B.
por la confianza depositada.
A Adrián y Abby por su amor
incondicional. A Mike H. por
su ejemplo y dedicación. A
Dianne por su amor y apoyo
y a los compañeros de curso
por los momentos vividos.

Índice de contenidos

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
Resumen	vi
Abstract	vii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	16
3.1. Tipo y diseño de investigación	16
3.2. Variables y operacionalización	17
3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo, unidad de análisis	18
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	20
3.5. Procedimientos	21
3.6. Método de análisis de datos	22
3.7. Aspectos éticos	23
IV. RESULTADOS	24
V. DISCUSIÓN	35
VI. CONCLUSIONES	44
VII. RECOMENDACIONES	45
REFERENCIAS	46
ANEXOS	

Índice de tablas

Tabla 1 Confiabilidad	21
Tabla 2 Grado de relación según el coeficiente de Rho de Spearman	22
Tabla 3 Frecuencias de la variable “Gestión de inocuidad alimentaria” y sus dimensiones	24
Tabla 4 Frecuencias de la variable “Elementos de exportación de goma de tara” y sus dimensiones.....	25
Tabla 5 Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y elementos de exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora	26
Tabla 6 Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora	27
Tabla 7 Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora..	28
Tabla 8 Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora	29
Tabla 9 Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora.....	31
Tabla 10 Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora.....	32
Tabla 11 Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora.....	33
Tabla 12 Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora	34

Resumen

Este estudio se ha desarrollado con el objetivo de determinar la relación existente entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023. La metodología permitió reconocer que la investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, del tipo básica y presentó un diseño no experimental a nivel correlacional de corte transeccional. La población definida fue de 120 colaboradores de una empresa agroexportadora de Chilca, mientras que la muestra seleccionada estuvo integrada por 92 elementos donde se empleó el muestreo probabilístico aleatorio simple. La técnica seleccionada para recoger datos fue la encuesta, empleando como instrumento al cuestionario. Entre los resultados se obtuvo una correlación entre las variables de estudio ($\rho = 0.289$), además, se demuestra que si existe correlación positiva baja ($p = .005$).

Palabras clave: Agroexportación, elementos de exportación, gestión de inocuidad alimentaria.

Abstract

The study was developed with the objective of determining the relationship between food safety management and the export elements of tara gum of an agro-exporting company, Chilca 2023. The methodological qualities allowed to know that the research was developed under a quantitative approach, it was of basic type, it presented a non-experimental design at correlational level of transactional cut. The population consisted of 120 employees of an agro-exporting company in Chilca, while the sample consisted of 92 elements, and simple random probability sampling was used. The technique selected to collect data was the survey, using the questionnaire as an instrument. Among the results, a low positive correlation was obtained between the study variables ($\rho = 0.289$), and it was also shown that there is a significant correlation between the variables ($p = .005$).

Keywords: Agroexport, export elements, food safety management.

I. INTRODUCCIÓN

Durante la última década, las fábricas que se dedican a la elaboración de productos alimenticios se han venido adaptando a numerosos requisitos relacionados a sus procesos, calidad, servicio y sobre todo a los controles aplicados para prevenir contaminación en sus productos terminados con la finalidad de proteger a sus consumidores (Domínguez et al., 2020). Las empresas que requieren de aditivos alimenticios vienen solicitando a sus proveedores cumplir con muchos estándares a fin de garantizar que el producto comercializado cumpla con los requisitos y especificaciones necesarias (Bimpizas-Pinis et al., 2022).

En la actualidad, y ante un gran incremento en los riesgos alimenticios, se han desarrollado las normas de iniciativa global en seguridad alimenticia conocida por sus siglas en inglés GFSI que permite a los productores de alimentos asegurar que la producción de sus alimentos sea inocuo, libres de alérgenos y seguros para la aplicación. Por consiguiente, es importante analizar cuán competitivo puede ser el producto fabricado con las certificaciones y estándares adecuados para cubrir los requerimientos de nuevos mercados exigentes y de igual manera desarrollar la industria de producción de aditivos derivados de tara vaina en el país (Matsumoto & Ogawa, 2021).

A nivel internacional, se señala la importancia de obtener certificados de inocuidad alimentaria para la comercialización de diferentes alimentos al mercado europeo desde el país de Ecuador, el cual es un mercado muy importante por el número de consumidores y empresas del rubro, los cuales buscan adquirir productos de calidad y de inocuidad garantizada (Purwanto et al., 2021).

La industrialización de los alimentos a nivel mundial ha crecido exponencialmente y debido a esto han creado y aplicado innumerables normas que son requisito indispensable para su comercialización. De igual manera, no solo se han considerado normas que se apliquen directamente al alimento, sino también normas que apliquen a la distribución, al material de empaque, al etiquetado y a la composición de los mismos alimentos; Ecuador considera en la mayoría de las compañías que fabrican alimentos las normas BPM, ISO

9001, BASC y HACCP que son netamente normas básicas que la unión europea ha discontinuado o ha perdido el interés en ellos. Dado a lo exigente del mercado europeo no solo se debe considerar las normas básicas ecuatorianas de inocuidad, si no también normas mundiales de gestión de inocuidad (Sozoranga et al., 2018).

En el ámbito nacional, podemos observar que la importancia de que las empresas peruanas productoras de alimentos tengan como objetivo asesorarse para poder implementar un sistema que gestione la calidad e inocuidad de los alimentos, con el fin de lograr el desarrollo continuo de sus procesos y entender como impacta esto económicamente (Ramirez-Hernandez et al., 2020).

La exportación de alimentos a los mercados europeos se encuentra actualmente muy ligada a si las empresas elaboradoras cuentan con certificaciones que garanticen la inocuidad de los alimentos, exigiendo esquemas de evaluación como BRC, GLOBAL GAP, IFS, SQF, FSSC 22000; muchos de los principales y más grandes clientes europeos ponen en sus contratos y sus reglamentos de aprobación de proveedores que las empresas cuenten con alguno de esos certificados. De igual manera, la exportación al mercado norteamericano está muy ligado al control de la FDA y que su vez contempla muchos capítulos del Codex Alimentarius. Los costos para implementar y ejecutar un sistema que gestione la calidad e inocuidad de los alimentos tienen un mínimo de costo de 10000 dólares por la línea de producción y un tiempo aproximado de 6 meses a 1 año de implementación (Yovera, 2018).

Bajo el contexto local, se presenta la realidad de una empresa agroexportadora que obtuvo muchas certificaciones y no es ajeno al proceso de implementación, siendo esta una de las dos principales empresas exportadoras del rubro. Sin embargo, está presentando serias dificultades para exportar sus productos debido a que los índices de exportación no son coherentes con lo previsto, lo cual demuestra que la aceptación de la goma de tara por parte de los consumidores extranjeros resulta mínima. Bajo ese enfoque, se determina que la situación se produjo por la falta de una gestión de inocuidad alimentaria eficiente, así como el poco interés por parte de la

gerencia para certificar un sistema de gestión que facilite la administración de las operaciones.

Con relación al anterior párrafo, impide que se garantice el efectivo cumplimiento de la norma y regulaciones correspondientes que garanticen que el producto sea seguro para el consumo en dichos mercados, afectando la salud pública al incrementar el riesgo de que los consumidores contraigan enfermedades y alterando el equilibrio económico al aumentar la probabilidad de que la empresa sea retirada del mercado. Por tanto, se presume que no está comprometido, desde su dirección, en la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria, y esto requiere de un estudio inmediato que permita implementar las alternativas de mejora necesarias.

Por lo antes descrito, se planteó como **problema** general: ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?; así también, como problemas específicos: ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?, ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?, ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?

Formulado esto, la investigación se **justificó por su conveniencia** en darle un valor agregado y mayor aceptación a la goma de tara que produce la empresa, considerando a las empresas fabricantes de aditivos alimenticios, es importante que estas cumplan con los requisitos y normas mundiales debiendo considerar la implementación y certificación de normas de inocuidad alimentaria que permitan a la empresa estar a la par competitivamente con procesos seguros y productos finales inocuos y de esta manera lograr un incremento de las ventas a nivel internacional. **A nivel práctico**, con los resultados de esta investigación se buscó que la empresa conozca un camino para la ampliación del mercado de la goma de Tara e incrementar su posicionamiento en el mercado. A partir de esta investigación, la empresa pudo tomar la decisión de invertir en la implementación y certificación de una norma GFSI. De igual forma,

a **nivel teórico**, esta investigación permitió aplicar normas estandarizadas necesarias para implementar y certificar de un sistema que gestione la inocuidad alimentaria, así como aplicarlas a las distintas áreas directamente relacionadas al proceso productivo de la goma de tara. Mientras que **metodológicamente** permitió conocer profundamente normas, estándares, procedimientos y metodologías para la implementación y el cumplimiento del objetivo establecido.

Cabe mencionar como **objetivo** general: Determinar la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023. Objetivos específicos: Establecer la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023; conocer la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023; identificar la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

Finalmente, como **hipótesis** general: Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023. Hipótesis específicas: Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023; existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023; existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

II. MARCO TEÓRICO

Para la presente investigación se realizó revisiones de antecedentes peruanos y extranjeros, que nos lleva a encontrar información puntual, tal como se expone a continuación:

A nivel **internacional**: Rao & Shukla (2022) han evaluado el sistema de trazabilidad alimenticia en India. El estudio fue de tipo cuantitativo, de tipo aplicada con diseño descriptivo, se han utilizado cuestionarios para el recojo de información de 30 empresas. Se dedujo que todas las acciones que se relacionen a una mejora de proceso de una línea de producción alimenticia y que además incrementa su competitividad frente a otros productores y mejora la aceptación en el mercado, dicha ventaja debe ser mantenida en el tiempo como la mejora continua de los procesos.

Asimismo, Gutiérrez et al. (2021) analizaron el riesgo de exportar aguacate HASS desde Colombia. El enfoque del estudio fue mixto, teniendo como población a empresas colombianas del rubro que cuenten o no con una certificación de sistema de gestión, el tamaño de la muestra estuvo representada por 7 empresas certificadas y no certificadas. Se pudo identificar al alto posicionamiento del aguacate HASS de productores certificados con Global GAP en Colombia en el mercado mundial.

Por otro lado, Marín (2021) implementó un sistema integrado de gestión para incrementar la competitividad en la cadena de producción de maní en Argentina. La metodología empleada fue de diagnóstico-Relevamiento diseñando listas de verificación y obtener el grado de cumplimiento de los objetivos, realizando reconocimientos in situ de entradas y procesos, realizando entrevistas a los trabajadores de las diferentes áreas como método de recolección. Este estudio demuestra la existencia de una correlación alta entre la implementación de sistemas integrados de gestión y la mejora de procesos de las líneas de maní.

También, Espinoza (2020) analizó el proceso de certificación de empaque de pepino persa para la exportación hacia Europa desde México. La investigación ha presentado un enfoque descriptivo y los procedimientos necesarios para la obtención del certificado Global GAP, utilizando entrevistas

como método de recolección de datos e información logística y financiera sobre la empresa. Se reconoce que existe una gran relación entre los requisitos de cumplimiento del Global GAP y la mejora de los envases para el producto comercializado por la empresa en cuestión.

De igual manera, Liu et al. (2018) estudiaron el seguimiento de la evaluación de la regulación general de la higiene para producción de alimentos en China. Ha dejado en evidencia que las exportaciones de los productos tanto insumos como productos de consumo directo tienen la obligación de cumplir como requisito nacional contar con estándares internacionales, su objetivo fue medir la cantidad de certificados por rubros diseñando cuestionarios sobre los procesos y estadísticas de sus mejoras en ventas y su nivel de cumplimiento local en las principales regiones costeras de china de donde salen productos a todo el mundo.

A continuación, presentamos a nivel **nacional**: Chumán & Córdova (2019) evaluaron las estrategias para producir y aumentar las exportaciones de los productos derivados de la vaina de tara. Desarrollaron una investigación de enfoque cuantitativo de diseño no experimental a nivel descriptivo, se usaron cuestionarios a 14 productores. Concluyeron en que existe correlación entre las estrategias para la producción de derivados de vainas de tara y el aumento de las exportaciones que se proyectan en un incremento del 3% en el departamento de Lambayeque periodo 2017, la cual se prevé que esta se incrementará en un 3%.

Así también, Antonio (2019) aplicó un modelo que analiza los peligros y los puntos críticos de control una empresa agroindustrial del callao con el propósito de incrementar su productividad en la línea de goma de tara. La investigación fue aplicada, de diseño experimental y longitudinal, la cual tuvo una población y muestra de 16 semanas usando como instrumentos los diagramas. Presentó como resultado una relación positiva entre la aplicación de un sistema de HACCP y la productividad que podía alcanzar un incremento de más del 40% luego de la aplicación del sistema.

De la misma manera, Cotrado (2020) evaluó las gestiones innovadoras en los agronegocios y la competencia en los productores de tara. El estudio presentó un enfoque cuantitativo de tipo básico y de diseño no experimental de

corte transversal, la cual tuvo una población de 63 productores de tara tomando una muestra representativa en función al volumen. Se presentó como conclusión que existe una correlación positiva moderada significativa con una correlación de rango de Rho Spearman de 0,565 reafirmando la relación directa entre la gestión y la innovación en los agronegocios.

De igual manera, Velarde (2019) diseñó de un sistema que gestiona la inocuidad alimentaria para exportar pasta de rocoto a los estados unidos aplicando la norma ISO 22000 en la versión 2005, en el cual usa como método la norma ISO 22000:2005, con técnicas definidas para recolectar datos de observación directa y de revisión documental. Se demostró una correlación positiva entre el sistema de inocuidad alimentaria implementada y la venta de sus productos a los Estados Unidos obteniendo resultados en cuanto a mejoras de proceso, y aceptación de la pasta de ajíes en el mercado norteamericano.

Asimismo, Gamonal (2019) estudió la aplicación de un sistema de gestión de calidad respecto al nivel de competitividad para la exportación de banano. Se ha desarrollado una investigación transversal a nivel correlacional y recogió datos a través de encuestas, entrevistas y revisión de documentos. Concluyó que la gestión de la calidad dará mayor competencia a la empresa productora, determinando que el coeficiente de Pearson para temas de gestión de calidad tiene 56 % de influencia a nivel competitivo del producto.

Se han expuesto además los estudios locales planteados por Camasca (2019) que ha implementado y aplicó un modelo para gestionar la calidad a una línea de producción de goma de tara en una empresa de san juan de Lurigancho. La metodología fue cuantitativa, de diseño cuasiexperimental y nivel descriptivo-longitudinal, se utilizó la observación y fichas de registro. Se obtuvo como resultados que el sistema de gestión de calidad mejora el cumplimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento de la línea de producción de goma de tara obteniendo una relación cuantificada positiva. De esta forma, se concluye que la aplicación de un sistema de gestión de calidad mejoro las especificaciones del producto final de la empresa.

Por su parte, Cuadros & Paucar (2021) implementaron un sistema de gestión en el proceso de almacenaje para aumentar la producción en una planta de derivado de quinua y tara. Han desarrollado un estudio del tipo cuantitativo

de tipo aplicada de nivel explicativo, utilizaron como técnica la observación directa y el análisis documental teniendo como instrumentos diagramas y layouts. Los autores presentaron como resultado una relación positiva entre la implementación de un sistema de gestión de calidad y el aumento de la producción de la línea de derivados de tara.

Asimismo, Simón (2019) diseñó un plan para mejorar del proceso productivo de derivados de vaina de tara, realizando una investigación aplicada mediante observación directa usando como método la entrevista y usando como instrumento el cuestionario de entrevistas, demostrando que las condiciones en las que se encuentra la materia prima afecta directamente al desarrollo productivo de ambas cadenas de producción debido a la falta de gestión de mantenimiento mecánico y a la gestión del proceso de recepción y almacenaje de la materia prima.

Por su parte, Choque & Rubina (2019) estudiaron las exportaciones de palta desde el Perú. Desarrollaron una investigación cualitativa etnográfica de diseño mixta, tomando como población a las empresas exportadoras de palta con la herramienta de información Veritrade. Han presentado como resultados que las empresas certificadas con este sistema de gestión de seguridad para alimentos representan el 56.44 por ciento en participación de exportaciones de plata en el año 2017.

Además, Campos & Yopez (2021) analizaron el efecto de aplicar medidas sanitarias en el proceso de exportación de langostinos al mercado surcoreano mediante un enfoque cuantitativo, y teniendo como diseño no experimental -longitudinal el cual tuvo una población conformada por empresas peruanas exportadoras de langostinos congelados a corea del sur tomando como variable el valor FOB de la exportación, tomando como población al mismo grupo de empresas implicadas al rubro tomando muestras compartidas por el enfoque mixto aplicado concluyendo que si existe una correlación alta entre las medidas sanitarias y el volumen de exportaciones.

Asimismo, se menciona las teorías científicas de la primera variable gestión de inocuidad alimentaria, para ello se ha considerado inicialmente la metodología de Delphi sobre la gestión de la inocuidad en los alimentos como

el principal pilar para evitar enfermedades que se transmiten por este medio, cumpliendo con requisitos y prerrequisitos de las normas que han sido reguladas por la GFSI y que se han perfeccionado a través de ellos años de versión en versión, los alimentos por su parte que apliquen a estos sistemas de gestión aseguran que el sector al que pertenezca cada alimento fabricado bajo estas normas tenga buena aceptación en el mercado mundial.

También, la teoría del sistema de gestión alimentaria sostenible, donde Maceira et al. (2022) observan un desarrollo iterativo tomando como población a empresas exportadoras de alimentos, utilizando como instrumento de recolección entrevistas a 30 funcionarios de distintos rubros como productores, agricultores, agro ecólogos y científicos del sector científico tecnológico logrando identificar que la correlación entre inocuidad alimentaria y el éxito de los productos alimenticios en cuestión dependerán sobre cómo se maneja la gestión de los distintos procesos de cada compañía.

Además, Boza et al. (2018) comentan sobre los rechazos de productos agrícolas latinoamericanos en los Estados Unidos principalmente por la gestión de materias primas y por su alto índice de pesticidas en los productos, lo que genera una gran pérdida económica para los exportadores latinoamericanos que se ven directamente afectados por un rechazo en las puestas del país de destino, generando sobrecostos de almacenamiento, de fletes de retorno y de gastos de destrucción cuando se requiera, ellos concluyen que la inocuidad alimentaria debería ser un compromiso en Chile y en los demás países sudamericanos.

Ahora, con respecto a las teorías científicas sobre la segunda variable elementos de calidad para la exportación de goma de tara; de acuerdo con Tafur (2009) menciona sobre la teoría de la demanda de alimentos de consumo directo o de insumos dependerá directamente de la competencia puesta en su capacidad para proteger a los alimentos. Asimismo, Rivero (2021) menciona que la exportación puede llevarse a cabo teniendo en cuenta determinadas estrategias para posicionarse en el mercado alimentos específicos, como aquellos que se usan en enfermedades para animales o aditivos.

Seguidamente, se expuso la información bibliográfica sobre las variables, la cual se ha recabado de diversas fuentes de información; para

empezar, en lo que corresponde a la gestión de inocuidad alimentaria, Armendáriz (2019) aseguró que es el conjunto de acciones y prácticas que implementa una empresa con el fin de asegurar que los productos que ofrece son seguros y no representan un riesgo para el bienestar de los clientes. En cambio, Manning et al. (2019) sostienen que son acciones y medidas que se ejecutan con el propósito de asegurar que los productos cuentan con las especificaciones necesarias para que su consumo no afecte el bienestar e integridad de la salud.

Asimismo, Apruzzese et al. (2019) indican que comprende medidas y acciones de control para prevenir que los alimentos adquiridos para el consumo humano se puedan contaminar. También, Chen et al. (2020) afirman que es un procedimiento permanente y multidisciplinario que comprende la producción, procesamiento y distribución de determinados productos que cumplan con los estándares mínimos de calidad. Por su parte, Manning (2017) expresó que se constituye por acciones cuya ejecución debe efectuarse de manera planificada y sistemática durante toda la cadena alimenticia con el propósito de acreditar que sean ideales para que un humano las pueda consumir.

De igual manera, Walsh & Leva (2019) señalaron que el objetivo de la gestión de inocuidad alimentaria se basa en asegurar que los productos pueden consumirse de manera segura, esto debido a que abarca diversas medidas y procedimientos sistemáticos que inician en el proceso productivo y culminan en el procesamiento de los productos para su posterior comercialización. En efecto, este proceso reduce el riesgo de que los productos ofrecidos al mercado ocasionen un daño químico, físico o microbiológico.

Por otro lado, Nguyen & Li (2022) precisan sobre la importancia de la gestión de inocuidad alimentaria, donde manifiestan que su relevancia radica en que permite educar y concientizar a los consumidores sobre las medidas de prevención que deben aplicar con el propósito de prever posibles situaciones que representen un riesgo para la seguridad alimentaria. Por esa razón, se considera fundamental que estos cuenten con la información suficiente sobre los productos para que tomen decisiones informadas y el riesgo de exposición de padecer daños se reduzca de manera significativa.

Se puede entender que la inocuidad alimentaria asegura y garantiza que los productos fabricados no causen daño a los consumidores mediante la aplicación de principios de seguridad, calidad y legalidad de los alimentos, basándose en los principios y prerrequisitos de las normas del análisis de peligro de puntos críticos de control HACCP las cuales garantizan hasta cierto punto que la producción y manipulación de alimentos ha sido la adecuada. Estos procesos llevarán a identificar peligros en el proceso productivo para poder definir controles que eviten su contaminación (Paucar et al., 2022). Para cumplir con estas normas se deben cumplir con requisitos documentarios y estructurales que apoyen en el control de los diferentes tipos de contaminación, incluso de los alérgicos y de los peligros que representan las malas intenciones de trabajadores descontentos y las plagas propias de las zonas. El HACCP forma parte de los numerosos requisitos de las normas GFSI.

En referencia a las principales limitaciones y/o desafíos que se presentan durante la aplicación de las tareas que se envuelven en la gestión de inocuidad alimentaria, Rincon-Ballesteros et al. (2019) hace énfasis en la poca disponibilidad de recursos económicos, materiales y humanos, pues ello imposibilita la ejecución efectiva de los procesos. En este apartado, resulta conveniente enfatizar en que esta gestión requiere de una inversión considerable en herramientas tecnológicas, así como del alto nivel de compromiso por parte de los ejecutivos de la empresa para que todos puedan trabajar de manera coordinada y organizada. En cambio, Chen et al. (2018) precisa sobre las reformas o modificaciones en la normativa, por cuanto en ciertas ocasiones su aplicación resulta contradictoria, ocasiona confusión e impide que las organizaciones cumplan con los estándares, requerimientos y exigencias, según lo dispuesto en las mismas.

La evaluación de la gestión de inocuidad alimentaria estará sustentada en la información sustentada por Armendáriz (2019), quien expone estas dimensiones: Dimensión 1: **Higiene y salubridad**, permite reflejar en qué grado los productos han cumplido con los estándares, de modo que sean consumidos (Morse et al., 2020). Los indicadores de esta dimensión son: a) Preparación del producto, comprende la selección de la materia prima y recursos necesarios para preparar el producto.; b) Equipos e infraestructura, está representado por

los recursos y bienes que posee la institución con la finalidad de contribuir con la buena gestión; c) Gestión de procesos, de tal manera que las actividades se ejecuten de forma coordinada y organizada.

Dimensión 2: **Desempeño del personal**, representa la actuación y comportamiento del talento humano en la empresa, dado que engloba los factores o elementos que influyen en este (Nyarugwe et al., 2018). Los indicadores de esta dimensión son: a) Nivel de conocimiento, refleja el nivel de aptitudes que poseen los colaboradores sobre las actividades que van a desarrollar; b) Preparación y capacitación, se refiere a la iniciativa de la empresa de programar y ejecutar talleres que orienten la ejecución de sus tareas encargadas; c) Uso de manuales y guías, con el propósito de exponer las precisiones y lineamientos que van a regular la ejecución de las operaciones y/o actividades.

Dimensión 3: **Normatividad**, se encuentra constituida por normas, disposiciones y lineamientos que regulan la ejecución de las actividades (King et al., 2017). Los indicadores de esta dimensión son: a) Normas ISO, entre las cuales destaca la ISO 9001 y 14001, donde la primera busca asegurar que se cumplan las medidas de control, en tanto, la segunda favorece a la gestión e identificación de riesgos ambientales que se puedan producir; b) Reglamentos y certificaciones, en función a las cuales se debe llevar a cabo las operaciones con el compromiso de asegurar el bienestar de los ciudadanos; c) Fiscalización continua, es el procedimiento por medio del cual se van a identificar los posibles riesgos.

A continuación, se presentó la información concerniente a los elementos de calidad para la exportación de goma de tara, donde Apolinario et al. (2021) plantea inicialmente sobre la exportación de goma de tara que se refiere a la actividad comercial que permite transportar este recurso hacia un mercado internacional, por lo cual comprende una serie de actividades previas para que el proceso se efectúe adecuadamente. Mientras tanto, Broocks & Van (2017) refieren que esta actividad consiste en realizar el envío de un bien o servicio que se produce dentro de un país hacia otro, con la finalidad de que pueda ser comercializado a un precio justo dentro del mercado.

Así también, Krammer et al. (2018) sostienen que se considera como una actividad económica indispensable para el comercio internacional, esto porque permite que una organización expanda su mercado objetivo e incremento su nivel de ingresos, favoreciendo de este modo al desarrollo económico. Del mismo modo, Arkolakis et al. (2021) aseveran que es aquella actividad que permite que una empresa ofrezca sus productos en un mercado de otro país, de tal manera que obtenga los fondos necesarios para subsistir. Por otro lado, Salehi et al. (2022) mencionan que está integrada por acciones a través de las cuales se asegura que los productos lleguen a su destino final, es decir, logren satisfacer las demandas y exigencias del cliente que se encuentra en otro país.

De igual forma, Mohammadi et al. (2020) precisan que la exportación es importante porque incrementa el alcance del mercado de la organización, garantizando así su acceso a nuevos mercados e incrementando el nivel de sus ingresos y ventas puesto que el desarrollo de sus actividades exclusivamente en el mercado nacional ocasiona que esté sujeta a los cambios económicos y competencia interna. Así también, mejora la marca de la empresa debido a que acredita que sus productos elaborados cumplen con las especificaciones de calidad establecidos a nivel internacional, por lo cual permite velar por su buena reputación.

En lo que concierne a las principales barreras en la exportación, Kahiya (2018) hace énfasis en las barreras que se presentan en un plano cultural, las mismas que se producen a causa de las tradiciones y/o costumbres que pueden representar una limitación para que el produce se adapte a las demandas de los consumidores o clientes que forman parte del mercado de destino. Por otro lado, Paul et al. (2017) manifiesta sobre las barreras que se presentan en el marco de la competencia, dado que la presencia de organizaciones que pertenecen al mercado destino y la competencia con una organización extranjera podría ocasionar dificultades en el ingreso de la misma, por lo cual resulta esencial adoptar estrategias pertinentes e idóneas de acuerdo con la realidad del mercado.

Por otra parte, sobre los aspectos que se deben tener en cuenta, Rua et al. (2018) han manifestado que, previamente al proceso de exportación, las

organizaciones deben tener en cuenta determinados elementos. En un primer inicio, tienen que efectuar una investigación de mercado que permita conocer las cualidades básicas del público objetivo, con el propósito de que el producto sea rápidamente aceptado. Adicionalmente, es importante utilizar canales de distribución adecuados, normas y documentación correspondiente que evite que la empresa cometa alguna falta o infracción significativa. Finalmente, es importante la evaluación de los riesgos que puedan presentarse durante el proceso de exportación, de modo que la empresa esté debidamente preparada frente a las contingencias.

Asimismo, en relación con las estrategias aplicadas para asegurar la efectividad de la exportación, Barjas & Zhang (2017) mencionan como puntos clave el desarrollo de estrategias de marketing, las cuales deben ser planteadas considerando las cualidades más representativas del público objetivo. Por otro lado, la empresa debe establecer ciertas alianzas que favorezca a su rápido ingreso dentro del mercado extranjero hasta que puedan establecer una presencia local que les permita operar continuamente, sin presentar mayores inconvenientes. Como último elemento, se destaca la aplicación de controles y monitoreo constante al mercado extranjero con el propósito de afrontar los cambios adecuadamente y asegurar la preferencia de los consumidores.

La evaluación de los elementos de calidad para la exportación precisó en primera instancia un acercamiento a su definición, según Apolinario et al. (2021) conceptualmente como los diferentes factores que ayudan o influyen en el proceso de exportar bienes o servicios desde un país hacia otro, estos son elementos elementales para el eficaz cumplimiento de las actividades de exportación; frente a esta realidad plantea como dimensiones los siguientes tres elementos como calidad, proceso productivo y ventaja comercial (Apolinario et al., 2021). En ese sentido se define a continuación:

La primera dimensión, **calidad**, incluye diversos componentes característicos que permitan evaluar el producto, así como los elementos que se emplearon para su producción (Manova & Yu, 2017). Los indicadores de esta dimensión son: a) Calidad documentaria, la cual debe contener información completa y cumplir con los requisitos señalados previamente; b) Cumplimiento de protocolos y políticas, con el propósito de avalar que el

producto cumple con las especificaciones de calidad y seguridad alimenticia; c) Fijación de precios, con la finalidad de que sea competitivo, considerando todos los costos y gastos incurridos.

Dimensión 2: **Proceso productivo**, comprende aquellas actividades por medio de las cuales se garantiza la salida del producto final hacia el país de exportación (Azar & Ciabusch, 2017). Los indicadores de esta dimensión son: a) Selección de proveedores, para que se consideren sujetos confiables que proporcionan recursos de buena calidad; b) Diseño del producto, para que sea adecuado en el mercado destino y cumpla con la regulación respectiva; c) Embalaje y transporte, para que el producto llegue al mercado objetivo en buenas condiciones.

Dimensión 3: **Ventaja comercial**, engloba una serie de cualidades que otorgan un valor agregado al producto que se desea exportar (Gregory et al., 2019). Los indicadores de esta dimensión son: a) Capacidad de innovación, de tal manera que pueda captar la atención de posibles clientes que se encuentren pendientes de los cambios que se presentan en el mercado; b) Servicio al cliente, con el propósito de garantizar que el producto satisfaga las necesidades y demandas de los clientes, logrando así fidelizarlos; c) Responsabilidad social empresarial, de tal manera que los clientes puedan acreditar que están consumiendo productos sostenibles.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

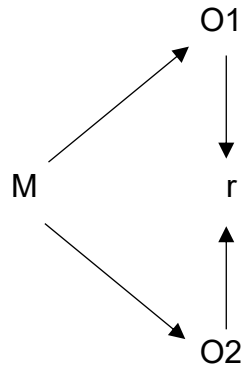
El tipo de investigación fue **básica** porque favoreció a la generación de conocimientos asociados a gestionar la inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación a fin de que sean correctamente caracterizadas, a través de sus dimensiones, y lógicamente evaluadas. Para CONCYTEC (2018), los estudios básicos están encaminados a la exploración de contenido bibliográfico para la obtención y/o enriquecimiento de conocimientos puros o teóricos, sin necesidad de que ello implique una aplicación inmediata de posibles soluciones frente al problema percibido.

El enfoque fue **cuantitativo**, para Sánchez (2019) estos estudios buscan recopilar datos de manera sistemática mediante el uso de técnicas estadísticas adecuadas para producir datos que se caractericen por su precisión y medición efectiva. Por lo que se usaron cuestionarios para la evaluación de la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara, con el objetivo de obtener resultados que posean coherencia, precisión y confiabilidad que permitan responder a las preguntas planteadas.

El diseño fue **no experimental**, donde Guevara et al.(2020) refiere que para desarrollar estos estudios se recopilaron y analizaron datos que faciliten la comprensión de determinados hechos o acontecimiento donde no se manipule de manera intencionada el comportamiento de una variable, esto permite reconocer que no se efectuó algún experimento. Por ello, no se tuvo que manipular intencionadamente el comportamiento de la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de exportación de goma de tara; es decir, fueron medidas de acuerdo con lo observado en su contexto natural.

De igual modo, el nivel de la investigación fue **correlacional** de corte **transeccional**, pues, Manterola et al. (2023) mencionan que este tipo de estudios se basan en determinar la forma en la que se asocian o relacionan dos o más componentes, esto se efectúa a través de la medición de su

comportamiento en un tiempo definido. Por lo cual se determinó si la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de exportación de goma de tara se relacionan, además de identificar en qué grado o nivel se asocian, en función a los datos recogidos en un momento único.



Donde:

M: Colaboradores de la empresa

r: Relación entre las variables

O1: Gestión de inocuidad alimentaria

O2: Elementos de calidad para la exportación de goma de tara

3.2. Variables y operacionalización

En seguida, se presenta la definición de ambas variables:

Variable I: Gestión de inocuidad alimentaria

Definición conceptual

Es el conjunto de acciones y prácticas que implementa una empresa con el fin de asegurar que los productos que ofrece son seguros y no representan un riesgo para el bienestar de los clientes (Armendáriz, 2019).

Definición operacional

La gestión de inocuidad alimentaria estuvo comprendida por las dimensiones (Higiene y salubridad, desempeño del personal, normatividad), resultando necesario el uso del cuestionario, cuyas respuestas fueron

establecidas según la escala de Likert: Totalmente de acuerdo (5), de acuerdo (4), indeciso (3), en desacuerdo (2) y totalmente en desacuerdo (1).

Variable II: Elementos de calidad para la exportación de goma de tara

Definición conceptual

Apolinario et al. (2021) son las distintas condiciones que influyen en el proceso de exportar bienes o servicios desde un país hacia otro, estos son condiciones elementales para garantizar el éxito y la eficacia de las actividades de exportación.

Definición operacional

Los elementos de calidad para la exportación de goma de tara estuvieron comprendidos por las dimensiones (Calidad, proceso productivo, ventaja comercial), resultando necesario el uso del cuestionario, cuyas respuestas fueron establecidas según la escala de Likert: Totalmente de acuerdo (5), de acuerdo (4), indeciso (3), en desacuerdo (2) y totalmente en desacuerdo (1).

Además, se menciona que la matriz de operacionalización fue presentada en Anexos.

3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo, unidad de análisis

Población

(Ventura-León., 2017) menciona que representa el grupo de objetos o sujetos que van a ser evaluados y analizados con la finalidad de obtener información clave y relevante para conocer el comportamiento de los temas estudiados. Esta premisa permitió seleccionar como población a todos los colaboradores de una empresa agroexportadora, Chilca, cuya cantidad asciende a 120.

En cuanto a los criterios de inclusión, se consideraron a los colaboradores que tienen conocimiento sobre el tema objeto de investigación,

así como aquellos que prestan sus servicios a la empresa por un tiempo superior a un año.

Por otra parte, sobre los criterios de exclusión, se tuvieron en cuenta a los colaboradores que no otorgaron su aprobación para formar parte de la investigación, así como aquellos que se encuentren de vacaciones o licencia.

Muestra

(Arias-Gómez et al., 2016) sostienen que está conformado por un grupo menor de objetos o sujetos seleccionados para la evaluación y análisis correspondiente con el propósito de adquirir datos esenciales que puedan generalizarse a toda la investigación. Para ello, se usó esta fórmula:

$$n = \frac{Z^2 pqN}{E^2(N - 1) + Z^2 pq}$$
$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(120)}{(0.05)^2(120 - 1) + (1.96)^2(0.5)(0.5)}$$
$$n = 92$$

Esta fórmula permitió seleccionar como muestra a 92 colaboradores de una empresa agroexportadora, Chilca.

Muestreo

Se tuvo que emplear el muestreo probabilístico aleatorio simple para la selección de la cantidad de sujetos que integraron la muestra, esto porque se desarrolló una fórmula para su reconocimiento, de tal manera que se garantice la realización de la investigación (Mucha-Hospinal et al., 2020).

Unidad de análisis

Un colaborador de una empresa agroexportadora, Chilca.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Técnica

La técnica seleccionada para recoger datos fue la **encuesta**, la cual va a permitir obtener información de manera sistemática de un grupo de sujetos cuyas respuestas van a reflejar la realidad de los hechos que acontecen y producen una problemática (Sánchez et al., 2021).

Instrumento

El instrumento que favoreció la obtención de los datos cuantitativos fue el **cuestionario**. En tanto, se utilizaron dos cuestionarios para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara, respectivamente. Ambos cuestionarios contuvieron un listado de 15 ítems distribuidos teniendo en cuenta sus respectivas dimensiones, y fueron dirigidos a los colaboradores de la empresa. Es importante señalar también que las opciones de respuesta fueron como se muestra a continuación: Totalmente de acuerdo = 5, De acuerdo = 4, Indeciso = 3, En desacuerdo = 2, Totalmente en desacuerdo = 1.

Validez

La validez de los cuestionarios fue acreditada mediante juicio de expertos, los cuales dieron a conocer su punto de vista respecto al cumplimiento de los criterios de metodología que cumplen. Esto resultó indispensable para verificar que los reactivos o ítems de ambos cuestionarios son relevantes o idóneos para conocer la manera en que se comportan ambas variables para evaluar la problemática observada.

Confiabilidad

La confiabilidad para ambos cuestionarios fue otorgada por el índice de Alfa de Cronbach, el cual se ha calculado en el programa estadístico SPSS

después de ingresar la base de datos de la prueba piloto; es decir, posteriormente a la aplicación de los cuestionarios en un grupo de individuos que no integran la muestra. Por esa razón, para comprobar la confiabilidad de estos resultó esencial que los índices obtenidos por ambos cuestionarios fueron superiores al 0.70 establecidos como regla, donde ambos cuestionarios dieron valores superiores a este, tal como se observa en esta tabla:

Tabla 1

Confiabilidad

	Alfa de Cronbach	N de elementos
Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria	.946	15
Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara	.971	15

Nota. Base de datos (prueba piloto) procesada en el SPSS

3.5. Procedimientos

En una primera instancia, se reconoció el fenómeno acontecido*, por tanto, se observó los sucesos y contingencias que ocurren dentro del ámbito de investigación, siendo necesario solicitar una autorización por parte de la máxima autoridad. Después, se exploraron diversas bases de datos para extraer la información bibliográfica necesaria que facilite la obtención de contenido teórico relevante para la descripción y caracterización de la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara. Seguidamente, se determinaron los aspectos metodológicos que van a orientar la resolución de los objetivos planteados, se elaboraron los instrumentos cuya aplicación de manera presencial ha facilitado la recolección de la información esencial para desarrollar esta investigación a través de los colaboradores, quienes fueron informados de manera previa sobre el propósito del llenado de los cuestionarios siguiendo las instrucciones dadas. A continuación, se utilizaron los programas estadísticos para procesar datos

cuantitativos, por cuanto ha facilitado la elaboración de las tablas y figuras. Para terminar, se interpretaron los datos de los resultados, se elaboraron las conclusiones y se presentaron las recomendaciones acordes con el problema presentado.

3.6. Método de análisis de datos

Para realizar el análisis de los datos, el investigador utilizó el método **descriptivo** e **inferencial**, el primero favoreció a la tabulación de los datos extraídos, esto se efectuó a través de tablas y figuras con el propósito de contribuir con el análisis y comprensión de las frecuencias. Mientras tanto, el segundo método contribuyó con la elaboración de inferencias basadas en probabilidades, así también permitió el desarrollo de la prueba de normalidad y correlación para determinar con certeza si las hipótesis presentadas son ciertas o no, de tal manera que puedan ser refutadas o aceptadas.

Tabla 2

Grado de relación según el coeficiente de Rho de Spearman

Rango	Relación
0	Correlación nula
0.01 a 0.19	Correlación positiva muy baja
0.2 a 0.39	Correlación positiva baja
0.4 a 0.69	Correlación positiva moderada
0.7 a 0.89	Correlación positiva alta
0.9 a 0.99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta

Nota: Martínez & Campos (2015)

3.7. Aspectos éticos

Entre los aspectos a considerar en este apartado resaltan los principios éticos de la investigación como, por ejemplo, el consentimiento informado que ha permitido que los participantes conozcan el propósito del estudio para poder tomar la decisión de participar o no; confidencialidad al momento de respetar la privacidad de las personas que participen del llenado de los cuestionarios; beneficencia porque no se buscó ocasionar daños a las personas implicadas y se buscó prevenir acontecimiento que representen un riesgo; entre otros (Del Castillo & Rodríguez, 2018).

De igual manera, se consideraron las indicaciones dadas por la universidad para acreditar que la investigación cumple con el criterio de uniformidad. Y, también, se utilizó el estilo APA para citar información que no es propia del investigador, es decir, los textos elaborados o presentados por otros autores.

IV. RESULTADOS

4.1. Análisis descriptivo

Para empezar, se exponen los resultados descriptivos, los mismos que se obtuvieron después del procesamiento de los datos codificados después del llenado de los cuestionarios.

Tabla 3

Frecuencias de la variable “Gestión de inocuidad alimentaria” y sus dimensiones

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Gestión de inocuidad alimentaria	Deficiente	21	22.8	22.8	22.8
	Regular	61	66.3	66.3	89.1
	Eficiente	10	10.9	10.9	100.0
	Total	92	100.0	100.0	
Higiene y salubridad	Deficiente	16	17.4	17.4	17.4
	Regular	52	56.5	56.5	73.9
	Eficiente	24	26.1	26.1	100.0
	Total	92	100.0	100.0	
Desempeño del personal	Deficiente	19	20.7	20.7	20.7
	Regular	55	59.8	59.8	80.4
	Eficiente	18	19.6	19.6	100.0
	Total	92	100.0	100.0	
Normatividad	Deficiente	22	23.9	23.9	23.9
	Regular	50	54.3	54.3	78.3
	Eficiente	20	21.7	21.7	100.0
	Total	92	100.0	100.0	

Nota: Datos extraídos del programa estadístico SPSS

La tabla 3 expone que la gestión de inocuidad alimentaria presenta una tendencia regular (66.3%), deficiente (22.8%) y eficiente (10.9%). Es así como, la dimensión: Higiene y salubridad, presenta una tendencia regular (56.5%), eficiente (26.1%) y deficiente (17.4%). Después, la segunda dimensión: Desempeño del personal, presenta una tendencia regular (59.8%), deficiente

(20.7%) y eficiente (19.6%). Finalmente, la tercera dimensión: Normatividad, presenta una tendencia regular (54.3%), deficiente (23.9%) y eficiente (21.7%).

Tabla 4

Frecuencias de la variable “Elementos de calidad para exportación de goma de tara” y sus dimensiones

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Elementos de calidad para la exportación de goma de tara	Deficiente	77	83.7	83.7	83.7
	Regular	12	13.0	13.0	96.7
	Eficiente	3	3.3	3.3	100.0
	Total	92	100.0	100.0	
Calidad	Deficiente	60	65.2	65.2	65.2
	Regular	27	29.3	29.3	94.6
	Eficiente	5	5.4	5.4	100.0
	Total	92	100.0	100.0	
Proceso productivo	Deficiente	60	65.2	65.2	65.2
	Regular	24	26.1	26.1	91.3
	Eficiente	8	8.7	8.7	100.0
	Total	92	100.0	100.0	
Ventaja comercial	Deficiente	82	89.1	89.1	89.1
	Regular	10	10.9	10.9	100.0
	Total	92	100.0	100.0	

Nota: Datos extraídos del programa estadístico SPSS

La tabla 4 expone que los elementos de calidad para la exportación de goma de tara presentan una tendencia deficiente (83.7%), regular (13.0%) y eficiente (3.3%). Asimismo, la primera dimensión, Calidad, presenta una tendencia deficiente (65.2%), regular (29.3%) y eficiente (5.4%). Después, la segunda dimensión: Proceso productivo, presenta una tendencia deficiente (65.2%), regular (26.1%) y eficiente (19.6%) Finalmente, la tercera dimensión: Ventaja comercial, presenta una tendencia deficiente (89.1%) y regular (10.9%).

Análisis descriptivo del objetivo general

“Determinar la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023”.

Tabla 5

Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y elementos de calidad para exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora

			Elementos de calidad para la exportación de goma de tara			
			Deficiente	Regular	Eficiente	Total
Gestión de inocuidad alimentaria	Deficiente	Recuento	20	1	0	21
		Recuento esperado	17.6	2.7	.7	21.0
		% del total	21.7%	1.1%	0.0%	22.8%
	Regular	Recuento	52	8	1	61
		Recuento esperado	51.1	8.0	2.0	61.0
		% del total	56.5%	8.7%	1.1%	66.3%
	Eficiente	Recuento	5	3	2	10
		Recuento esperado	8.4	1.3	.3	10.0
		% del total	5.4%	3.3%	2.2%	10.9%
Total	Recuento	77	12	3	92	
	Recuento esperado	77.0	12.0	3.0	92.0	
	% del total	83.7%	13.0%	3.3%	100.0%	

La tabla 5 muestra la relación cruzada entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el 22.8% aseveraron que la gestión es deficiente, de los cuales el 21.7% han mencionado que los elementos de exportación son deficientes y el 1.1% sostiene que es regular. Por otra parte, el 66.3% afirmaron que la gestión es regular, de los cuales el 56.5% sustentó que los elementos de exportación son deficientes, el 8.7% indicó que es regular y

el 1.1% indicó que es eficiente. Así también, el 10.9% han sostenido que la gestión es eficiente, de los cuales el 5.4% sostuvo que los elementos de exportación es deficiente, el 3.3% señaló que es regular y el 2.2% aseguró que es eficiente. Por tanto, se concluye que del 100% de los colaboradores, independientemente del estado en el que se encuentre la gestión, el 83.7% aseguraron que los elementos de exportación son deficientes, el 13.0% sostuvieron que es regular y el 3.3% manifestaron que es eficiente.

Análisis descriptivo del primer objetivo específico

"Establecer la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023".

Tabla 6

Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora

			Calidad			Total
			Deficiente	Regular	Eficiente	
Gestión de inocuidad alimentaria	Deficiente	Recuento	15	6	0	21
		Recuento esperado	13.7	6.2	1.1	21.0
		% del total	16.3%	6.5%	0.0%	22.8%
	Regular	Recuento	41	17	3	61
		Recuento esperado	39.8	17.9	3.3	61.0
		% del total	44.6%	18.5%	3.3%	66.3%
	Eficiente	Recuento	4	4	2	10
		Recuento esperado	6.5	2.9	.5	10.0
		% del total	4.3%	4.3%	2.2%	10.9%
Total	Recuento	60	27	5	92	
	Recuento esperado	60.0	27.0	5.0	92.0	
	% del total	65.2%	29.3%	5.4%	100.0%	

La tabla 6 demuestra la relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el 22.8%

aseveraron que la gestión es deficiente, de los cuales el 16.3% han mencionado que la exportación es deficiente y el 6.5% sostiene que es regular. Por otra parte, el 66.3% afirmaron que la gestión es regular, de los cuales el 44.6% sustentó que la exportación es deficiente, el 18.5% indicó que es regular y el 3.3% indicó que es eficiente. Así también, el 10.9% han sostenido que la gestión es eficiente, de los cuales el 4.3% sostuvo que la exportación es deficiente, el 4.3% señaló que es regular y el 2.2% aseguró que es eficiente. Por tanto, se concluye que del 100% de los colaboradores, independientemente del estado en el que se encuentre la gestión, el 65.2% aseguraron que la exportación es deficiente, el 29.3% sostuvieron que es regular y el 5.4% manifestaron que es eficiente.

Análisis descriptivo del segundo objetivo específico

“Conocer la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023”.

Tabla 7

Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora

		Proceso productivo				
		Deficiente	Regular	Eficiente	Total	
Gestión de inocuidad alimentaria	Deficiente	Recuento	15	6	0	21
		Recuento esperado	13.7	5.5	1.8	21.0
		% del total	16.3%	6.5%	0.0%	22.8%
	Regular	Recuento	40	17	4	61
		Recuento esperado	39.8	15.9	5.3	61.0
		% del total	43.5%	18.5%	4.3%	66.3%
	Eficiente	Recuento	5	1	4	10
		Recuento esperado	6.5	2.6	.9	10.0
		% del total	5.4%	1.1%	4.3%	10.9%
Total	Recuento	60	24	8	92	

Recuento	60.0	24.0	8.0	92.0
esperado				
% del total	65.2%	26.1%	8.7%	100.0%

La tabla 7 demuestra la relación entre gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el 22.8% aseveraron que la gestión es deficiente, de los cuales el 16.3% han mencionado que la exportación es deficiente y el 6.5% sostiene que es regular. Por otra parte, el 66.3% afirmaron que la gestión es regular, de los cuales el 43.5% sustentó que la exportación es deficiente, el 18.5% indicó que es regular y el 4.3% indicó que es eficiente. Así también, el 10.9% han sostenido que la gestión es eficiente, de los cuales el 5.4% sostuvo que la exportación es deficiente, el 4.3% señaló que es eficiente y el 1.1% aseguró que es regular. Por tanto, se concluye que del 100% de los colaboradores, independientemente del estado en el que se encuentre la gestión, el 65.2% aseguraron que la exportación es deficiente, el 26.1% sostuvieron que es regular y el 8.7% manifestaron que es eficiente.

Análisis descriptivo del tercer objetivo específico

“Identificar la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023”.

Tabla 8

Tablas cruzadas, relación entre gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora

		Ventaja comercial			
		Deficiente	Regular	Total	
Gestión de inocuidad alimentaria	Deficiente	Recuento	20	1	21
		Recuento	18.7	2.3	21.0
		% del total	21.7%	1.1%	22.8%
	Regular	Recuento	56	5	61

	Recuento	54.4	6.6	61.0
	esperado			
	% del total	60.9%	5.4%	66.3%
Eficiente	Recuento	6	4	10
	Recuento	8.9	1.1	10.0
	esperado			
	% del total	6.5%	4.3%	10.9%
Total	Recuento	82	10	92
	Recuento	82.0	10.0	92.0
	esperado			
	% del total	89.1%	10.9%	100.0%

La tabla 8 demuestra la relación entre gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el 22.8% aseveraron que la gestión es deficiente, de los cuales el 21.7% han mencionado que la exportación es deficiente y el 1.1% sostiene que es regular. Por otra parte, el 66.3% afirmaron que la gestión es regular, de los cuales el 60.9% sustentó que la exportación es deficiente y el 5.4% indicó que es regular. Así también, el 10.9% han sostenido que la gestión es eficiente, de los cuales el 6.5% sostuvo que la exportación es deficiente y el 4.3% señaló que es regular. Por tanto, se concluye que del 100% de los colaboradores, independientemente del estado en el que se encuentre la gestión, el 89.1% aseguraron que la exportación es deficiente y el 10.9% sostuvieron que es regular.

4.2. Análisis inferencial

Prueba de hipótesis general

H_0 : No existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

H_1 : Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

Tabla 9

Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora

			Gestión de inocuidad alimentaria	Elementos de calidad para la exportación de goma de Tara
Rho de Spearman		Coeficiente de correlación	1.000	.289**
		Sig. (bilateral)	.	.005
		N	92	92
		Coeficiente de correlación	.289**	1.000
		Sig. (bilateral)	.005	.
		N	92	92

Nota: Datos extraídos del programa estadístico SPSS

La tabla 9 demuestra que la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora guardan una relación positiva baja cuyo valor es 0.289. Asimismo, la Sig. (bilateral) fue .005, resultando este menor al 0.05, que indica el rechazo de la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1).

Prueba de la primera hipótesis específica

H_0 : No existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

H_1 : Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

Tabla 10

Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora

		Gestión de inocuidad alimentaria	Calidad	
Rho de Spearman	Gestión de inocuidad alimentaria	Coeficiente de correlación	1.000	.276**
		Sig. (bilateral)	.	.008
	Calidad	N	92	92
		Coeficiente de correlación	.276**	1.000
		Sig. (bilateral)	.008	.
		N	92	92

Nota: Datos extraídos del programa estadístico SPSS

La tabla 10 demuestra que la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora guardan una relación positiva baja porque el valor de Sig. (bilateral) obtenido fue .008, resultando este menor al 0.05 que se estableció estadísticamente en un primer momento, lo cual indica que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y acepta la hipótesis alterna (H_1).

Prueba de la segunda hipótesis específica

H_0 : No existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

H_1 : Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

Tabla 11

Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora

			Gestión de inocuidad alimentaria	Proceso productivo
Rho de Spearman	Gestión de inocuidad alimentaria	Coeficiente de correlación	1.000	.268**
		Sig. (bilateral)	.	.010
	Proceso productivo	N	92	92
		Coeficiente de correlación	.268**	1.000
		Sig. (bilateral)	.010	.
		N	92	92

Nota: Datos extraídos del programa estadístico SPSS

La tabla 11 demuestra que la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora guardan una relación positiva baja porque el valor de Sig. (bilateral) obtenido fue .010, resultando este menor al 0.05 que se estableció estadísticamente en un primer momento, lo cual indica que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y acepta la hipótesis alterna (H_1).

Prueba de la tercera hipótesis específica

H_0 : No existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

H_1 : Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.

Tabla 12

Relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora

			Gestión de inocuidad alimentaria	Ventaja comercial
Rho de Spearman	Gestión de inocuidad alimentaria	Coeficiente de correlación	1.000	.209**
		Sig. (bilateral)	.	.045
	Ventaja comercial	N	92	92
		Coeficiente de correlación	.209**	1.000
		Sig. (bilateral)	.045	.
		N	92	92

Nota: Datos extraídos del programa estadístico SPSS

La tabla 12 demuestra que la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora guardan una relación positiva baja porque el valor de Sig. (bilateral) obtenido fue .045, resultando este menor al 0.05 que se estableció estadísticamente en un primer momento, lo cual indica que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y acepta la hipótesis alterna (H_1).

V. DISCUSIÓN

El objetivo de la investigación fue determinar la existencia de relación entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023. En efecto, esto adquiere importancia debido a que, durante los últimos años, la gestión de inocuidad ha representado un elemento clave y relevante para que las empresas puedan contribuir con su éxito en el mercado internacional, especialmente de aquellas que forman parte del sector agroexportador y ofrecen productos excepcionales, como lo es la goma de tara Ramirez-Hernandez et al., (2020).

De acuerdo con lo mencionado por Velarde (2019), en su investigación, la buena gestión de inocuidad alimentaria fue indispensable en la organización objeto de estudio para que exporte la cantidad de productos previstos, esto debido a que se pudo acreditar el cumplimiento de los normativas ISO, las cuales proporcionaron el sustento necesario de que todos los procesos a los cuales se sometieron los productos fueron adecuados.

De la misma manera, Camasca (2019) en su estudio ha mencionado que la eficiente gestión de los procesos operativos de la línea de producción derivados de la tara, por lo cual esto ha garantizado que la aplicación de un sistema de gestión contribuye con la mejora de especificaciones y cualidades que presentan los productos.

En tanto, respecto a los resultados correlacionales, en el objetivo general se reconoce que la gestión de inocuidad alimentaria se relaciona con los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el valor del coeficiente rho de Spearman fue 0.289. Esta información es similar a los resultados del estudio de Cotrado (2020) en su investigación fundamenta que la gestión en la organización presenta una relación directa y positiva con la competitividad en vista de que el valor del coeficiente de Rho fue equivalente a 0,565, lo que demuestra que ambas

variables se asociaron significativamente en un 31.92%. De la misma manera, Gamonal (2019) coincide con los investigadores pues llegó a concluir que la gestión se relaciona de manera considerable y positiva con la competitividad de una organización, pero utilizó el r de Pearson que fue ,748.

Esta premisa ha permitido corroborar la veracidad de la hipótesis general que se ha planteado, la cual afirma que “Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023”. Esto porque la aplicación de la prueba estadística de Rho de Spearman ha arrojado una Sig. (bilateral) de 0.005, resultando menor al 0.05 que se estableció estadísticamente, lo cual indica que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y acepta la hipótesis alterna (H_1). En ese sentido, se reconoce que la implementación apropiada y oportuna de prácticas y acciones enmarcadas en la gestión de la inocuidad alimentaria permite asegurar que los productos cumplan con los estándares y cualidades de seguridad y calidad alimentaria necesarias para ser exportadas en el mercado internacional; por lo cual queda sustentado teóricamente que las variables tienen una relación.

Así también, Antonio (2019) presentó como resultado un valor de Sig. equivalente a 0.000, lo que demuestra que también resultó ser menor al 0.05, por lo cual se procedió con el rechazo de la hipótesis nula y se admitió a la hipótesis alterna que asevera que ambas variables presentan una asociación directa y significativa dentro del contexto seleccionado como ámbito de investigación.

El primer objetivo específico reconoce que la gestión de inocuidad alimentaria se relaciona con la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el valor del coeficiente rho de Spearman fue 0.276. De igual modo, esta información coincide con los resultados de la investigación de Cotrado (2020), quien fundamenta que la gestión de la organización presenta una relación directa y positiva con la calidad de los productos en vista de que

el valor del coeficiente de Rho fue equivalente a 0,384, lo que demuestra que ambas variables presentaron una asociación significativa en un 14.75%.

Esta premisa ha permitido corroborar la veracidad de la primera hipótesis específica planteada, la cual afirma que “Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023”. Esto porque la aplicación de la prueba estadística de Rho de Spearman ha arrojado una Sig. (bilateral) de 0.008, resultando menor al 0.05 que se estableció estadísticamente, lo cual indica que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y acepta la hipótesis alterna (H_1). Es por ello por lo que esta premisa ha permitido inferir que la ausencia de una gestión eficiente impide que la empresa pueda adoptar de manera efectiva los estándares y normas que garanticen cumplir con las especificaciones de calidad de los productos que se requieran dentro del mercado, así como limitar el control de riesgos asociados con los procesos productivos y de manipulación, además imposibilita la adopción de buenas prácticas durante el proceso productivo y alimentario.

Además, Antonio (2019) presentó como resultado un valor de Sig. equivalente a 0.000, lo que demuestra que también resultó ser menor al 0.05, por lo cual se procedió con el rechazo de la hipótesis nula y se admitió a la hipótesis alterna que asevera que ambas variables se encuentran asociadas entre sí; por lo cual ha quedado demostrado que el uso de un sistema de gestión contribuye con la eficiencia.

El segundo objetivo específico reconoce que la gestión de inocuidad alimentaria se relaciona con el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el valor del coeficiente rho de Spearman fue 0.268. De la misma forma, esta información coincide con los resultados del estudio de Cotrado (2020), quien en su investigación sostuvo que la gestión en la organización presenta una perfecta coherencia directa y positiva con la capacidad productiva por cuanto el valor del coeficiente de Rho fue equivalente a 0,334, lo que demuestra que ambas variables tienen una asociatividad significativa en un 11.16%.

Esta premisa ha permitido corroborar la veracidad de la segunda hipótesis específica planteada, la cual afirma que “Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023”. Esto porque la aplicación de la prueba estadística de Rho de Spearman ha arrojado una Sig. (bilateral) de 0.010, resultando menor al 0.05 que se estableció estadísticamente, lo cual indica que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y acepta la hipótesis alterna (H_1). En tal sentido, el eficiente desarrollo de los procesos que comprenden esta gestión conllevaría una mejora del proceso productivo.

Así también, Antonio (2019) ha presentado como resultado un valor de Sig. Equivalente a 0.000, lo cual pone en evidencia también un valor menor al 0.05, por lo cual se procedió con el rechazo de la hipótesis nula y se admitió a la hipótesis alterna que asevera que ambas variables presentan una asociación directa y significativa. Es por ello por lo que esta inferencia ha permitido deducir que la falta de una gestión eficiente dificulta que los productos puedan ser correcta y adecuadamente manipulados, evitan también el almacenamiento apropiado de los productos que permitan conservar las cualidades de los productos dentro de un espacio que tiene las condiciones de temperatura y área idóneas, además de impedir el seguimiento respectivo a los productos cuando son procesados y distribuidos.

El tercer objetivo específico reconoce que la gestión de inocuidad alimentaria se relaciona con la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, donde el valor del coeficiente rho de Spearman fue 0.209. Del mismo modo, esta información es análoga a la expuesta por Cotrado (2020) en su trabajo de investigación, donde sostuvo que el uso de herramientas tecnológicas ha conllevado a que la organización cuente con una ventaja en el mercado, la cual guardó una relación directa y positiva con la gestión de la organización puesto que el valor del coeficiente de Rho fue

equivalente a 0,525, lo que demuestra que ambas variables se relacionaron significativamente en un 27.56%.

Esta premisa ha permitido corroborar la veracidad de la tercera hipótesis específica planteada, la cual afirma que “Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023”. Esto porque la aplicación de la prueba estadística de Rho de Spearman ha arrojado una Sig. (bilateral) de 0.045, resultando menor al 0.05 que se estableció estadísticamente, lo cual indica que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y acepta la hipótesis alterna (H_1). Es por ello por lo que esta deducción ha permitido observar que el desarrollo deficiente de esta gestión conlleva a que se comentan faltas asociadas al incumplimiento de las normas, regulaciones y estándares de naturaleza internacional; del mismo modo, limitan su acceso a un mercado con mayor alcance y logren competir en el mercado internacional; asimismo, presentan dificultades para generar el nivel de confianza deseado en los clientes, impidiendo de esta manera su preferencia ante la competencia.

Así también, Antonio (2019) presentó como resultado un valor de Sig. Equivalente a 0.000, lo que demuestra que el valor obtenido resultó ser menor al 0.05, por lo cual se tuvo que rechazar la hipótesis nula y proceder con la admisión de la hipótesis alterna que asevera que ambas variables presentan una asociación directa y significativa.

Es importante mencionar también que para el proceso de evaluación de variables de investigación (gestión de inocuidad alimentaria y elementos de calidad para exportación de goma de tara) se ha requerido del análisis de los componentes asociados con la higiene y salubridad, desempeño del personal, y normatividad; los cuales se midieron a través de un cuestionario dirigido al talento humano de la compañía, así como el proceso de análisis de las especificaciones relacionados con la calidad, proceso productivo, y ventaja comercial; los cuales se midieron a través de un cuestionario de manera respectiva. En base con estas premisas, se reconoce pues que resultó fundamental emplear dos cuestionarios para evaluar la gestión de inocuidad

alimentaria y los elementos de la exportación de goma de tara para obtener los datos suficientes; es decir, para efectuar los resultados inferenciales, por cuanto la codificación y procedimiento correspondiente de estos datos ha permitido obtener los hallazgos requeridos para dar respuesta a los objetivos que se han propuesto. De la misma manera, en la investigación de Gamonal (2019) se emplearon cuestionarios como instrumentos para el proceso de recojo de la información necesaria para el desarrollo de los objetivos.

También, para asegurar la confiabilidad de los instrumentos se empleó el Alfa de Cronbach, donde los cuestionarios que evaluaron la gestión de inocuidad alimentaria y exportación obtuvieron valores de .946 y .971 de forma respectiva, demostrando así que ambos son aptos para aplicarse al contexto de investigación. En esa misma línea, Cotrado (2020) obtuvo índices de fiabilidad equivalentes a 0,884 y 0,965 concernientes a su primera y segunda variable respectivamente.

En ese sentido, el desempeño de la gestión de inocuidad alimentaria en la empresa se ha evaluado teniendo en cuenta las dimensiones propuestas por Armendáriz (2019), quien sustenta que esta gestión está agrupada por las actividades que se ejecutan con la finalidad de brindar seguridad respecto al consumo de un determinado producto.

En concordancia con estas premisas, la gestión de inocuidad alimentaria de una empresa agroexportadora, presenta una tendencia regular en función con lo percibido por el 66.3% de los colaboradores, además el 22.8% ha mencionado que es deficiente y el 10.9% infirió que es eficiente. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa no tiene a su disposición los medios suficientes para ejecutar sus operaciones de manera efectiva; además, el talento humano no está debidamente capacitado y/o preparado para desempeñar sus labores convenientemente, siendo una de las razones de este suceso la ausencia de programas de fortalecimiento de sus competencias; de igual modo, no se fiscaliza de manera constante y apropiada las normativas que rigen el desarrollo de las operaciones, lo cual limita su cumplimiento.

Como primera dimensión, Higiene y salubridad, presenta una tendencia regular en función con lo referido por el 56.5% de los colaboradores, asimismo el 26.1% señaló que es eficiente y el 17.4% sostuvo que es deficiente. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa no desarrolla su gestión en función a procesos debidamente establecidos, lo cual impide que sean totalmente efectiva.

Después, la segunda dimensión, Desempeño del personal, presenta una tendencia regular en base con lo afirmado por el 59.8% de los colaboradores, también el 20.7% indicó que es deficiente y el 19.6% afirmó que es eficiente. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa no cuenta con talento humano debidamente preparado con el nivel de conocimiento requerido para desarrollar sus actividades eficiente y oportunamente, lo cual limita su buen desempeño.

Finalmente, la tercera dimensión, Normatividad, presenta una tendencia regular en base con lo asegurado por el 54.3% de los colaboradores, mientras el 23.9% sustentó que es deficiente y el 21.7% refirió que es eficiente. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa no aplica de manera frecuente las normas ISO 9001 y 14001 asociadas a la gestión de calidad y ambiental respectivamente, lo cual impide que se logre acreditar la calidad de los productos ofrecidos en el mercado.

Por otro lado, para evaluar el desempeño de los elementos de exportación de goma de tara, se consideraron las dimensiones propuestas por Apolinario et al. (2021), quienes aseguran que este procedimiento está representado por la actividad comercial por medio de la cual se traslada un determinado producto al mercado internacional, siendo fundamental tener en cuenta diversos criterios y/o elementos.

En ese sentido, los elementos de exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, presenta una tendencia deficiente de acuerdo con lo mencionado por el 83.7% de los colaboradores, además el 13.0% fundamentó que es regular y el 3.3% ha señalado que es eficiente. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa no ha determinado precios

justos acuerdos con el mercado en el que desarrolla sus operaciones; así también, no se garantiza que los productos ofrecidos cumplan con el criterio de calidad requerido, suscitando de esta manera serios inconvenientes con los clientes. De la misma manera, la empresa no ha empleado mecanismos y/o herramientas que favorezcan a la captación de nuevos clientes, donde los clientes recurrentes no reciben un trato apropiado y oportuno por parte de sus integrantes.

Como primera dimensión, Calidad, presenta una tendencia deficiente en función con lo referido por el 65.2% de los colaboradores, asimismo el 29.3% señaló que es regular y el 5.4% sostuvo que es eficiente. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa no ejecuta actividades ni acciones que favorezcan a la verificación del cumplimiento de las cualidades y estándares mínimos para acreditar su buena calidad.

Después, la segunda dimensión, Proceso productivo, presenta una tendencia deficiente en base con lo afirmado por el 65.2% de los colaboradores, también el 26.1% indicó que es regular y el 19.6% afirmó que es eficiente. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa no lleva a cabo un adecuado proceso de selección de proveedores, lo cual impide garantizar que los recursos y medios adquiridos cumplan con los estándares requeridos, así como las condiciones mínimas de calidad.

Finalmente, la tercera dimensión, Ventaja comercial, presenta una tendencia deficiente en base con lo asegurado por el 89.1% de los colaboradores, mientras el 10.9% sustentó que es regular. Estos datos porcentuales permitieron acreditar que la empresa afronta serias dificultades por la falta de aplicación de estrategias que garanticen la atención de calidad por parte de los empleados, evitando de esta manera que alcancen un nivel de satisfacción máximo.

Es por ello por lo que, la ejecución de las actividades ha garantizado que los alimentos producidos que se comercialicen en el mercado internacional sean aptos para ser comercializadas de manera apropiada. En ese sentido, es importante destacar la teoría del sistema de gestión alimentaria sostenible, donde Maceira et al. (2022), quienes destacaron lo relevante que resulta

desempeñar una adecuada gestión para acreditar el ofrecimiento de productos de calidad en el mercado. Además, estos hallazgos resultan congruentes con lo referido por Velarde (2019), quien ha deducido que la implementación de un sistema que gestione la inocuidad ha contribuido a que las actividades se ejecuten de manera efectiva, por lo cual se aseguró la aplicación de las normas ISO. En tal sentido, a través de este sustento teórico se ha demostrado la correlación positiva entre el sistema de inocuidad alimentaria implementada y la exportación de sus productos, por cuanto ello favoreció a la obtención de resultados favorables asociados con las mejoras de proceso. Asimismo, Camasca (2019) dedujo que la aplicación de un sistema de gestión ha contribuido con la mejora de las especificaciones que contribuyeron con la calidad del producto, asegurando de este modo que su exportación resulte efectiva.

VI. CONCLUSIONES

Primera: En cuanto al objetivo general de la investigación, se ha determinado que existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023, donde la prueba de Rho de Spearman justifico una correlación positiva baja de 0.289.

Segunda: Además, se estableció que existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023, donde la prueba de Rho de Spearman acreditó una correlación positiva baja de 0.276.

Tercera: Igualmente, se conoció que existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023, donde la prueba de Rho de Spearman acreditó una correlación positiva baja de 0.268.

Cuarta: También, se identificó que existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023, donde la prueba de Rho de Spearman acreditó una correlación positiva baja de 0.209.

VII. RECOMENDACIONES

Primera: Se recomienda al gerente de la empresa agroexportadora, programar y desarrollar de manera continua y apropiada las acciones para controlar y supervisar con la finalidad de garantizar que el producto cumple con los estándares internacionales, por cuanto ello va a contribuir a que su exportación se efectúe de manera apropiada. Asimismo, estandarizar a normas ISO y BRC, el desarrollo de sus actividades para asegurar que se cumpla con los requisitos de calidad y seguridad.

Segunda: Se sugiere al gerente de la empresa agroexportadora, solicitar la ejecución de auditorías internas y externas con el propósito de identificar y evaluar las áreas de mejora, así como las prácticas de gestión de inocuidad adoptadas, de tal manera que se pueda asegurar la calidad del producto ofrecido en el mercado internacional.

Tercera: Se propone al gerente de la empresa agroexportadora, implementar buenas prácticas de manufactura que puedan ser adoptadas en el proceso de producción y procesamiento con el propósito de asegurar el cumplimiento efectivo de los procedimientos para prevenir el deterioro y contaminación de los productos ofrecidos dentro del mercado.

Cuarta: Se plantea al gerente de la empresa agroexportadora, implementar un sistema de trazabilidad que asegure el control de los productos hacia su destino de exportación, de tal manera que los clientes internacionales tengan la seguridad y confianza de que los productos adquiridos poseen la calidad que requieren.

REFERENCIAS

- Antonio, S. (2019). *Aplicación del HACCP para incrementar la productividad del proceso de obtención de la goma de tara de una empresa agroindustrial, Callao-2019* [Universidad César Vallejo]. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/47877>
- Apolinario, R., Rodríguez, M., Briones, V., Molina, W., & Bedor, J. (2021). *Introducción al Comercio Exterior*. Liveworkingeditorial.com.
- Apruzzese, I., Song, E., Bonah, E., Sanidad, V., Leekitcharoenphon, P., Medardus, J., Abdalla, N., Hosseini, H., & Takeuchi, M. (2019). Investing in Food Safety for Developing Countries: Opportunities and Challenges in Applying Whole-Genome Sequencing for Food Safety Management. *Foodborne Pathogens and Disease*, 16(7), 463–473. <https://doi.org/10.1089/FPD.2018.2599>
- Arias-Gómez, J., Villasís-Keever, M., & Miranda-Novales, M. (2016). El protocolo de investigación III: La población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201–206. <https://doi.org/10.29262/ram.v63i2.181>
- Arkolakis, C., Ganapati, S., & Muendler, M.-A. (2021). The Extensive Margin of Exporting Products: A Firm-Level Analysis. *American Economic Journal: Macroeconomics*, 13(4), 182–245. <https://doi.org/10.1257/MAC.20150370>
- Armendáriz, J. (2019). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias* (2nd ed.). Ediciones Paraninfo S.A.
- Azar, G., & Ciabuschi, F. (2017). Organizational innovation, technological innovation, and export performance: The effects of innovation radicalness and extensiveness. *International Business Review*, 26(2), 324–336. <https://doi.org/10.1016/J.IBUSREV.2016.09.002>
- Barjas, M., & Zhang, Y. (2017). The relationship between export market orientation and export performance: An empirical study. *Applied Economics*, 49(23), 2253–2258. <https://doi.org/10.1080/00036846.2016.1237743>
- Bimpizas-Pinis, M., Santagata, R., Kaiser, S., Liu, Y., & Lyu, Y. (2022). Additives in the food supply chain: Environmental assessment and circular economy implications. *Environmental and Sustainability Indicators*, 14, 100172. <https://doi.org/10.1016/j.indic.2022.100172>

- Boza, S., Rozas, J., & Rivers, R. (2018). Rechazos de exportaciones por incumplimiento de medidas no arancelarias: El caso de los productos agrícolas latinoamericanos en la frontera de Estados Unidos. *Estudios Internacionales (Santiago)*, 50(191), 37–56. <http://dx.doi.org/10.5354/0719-3769.52047> %0A
- Broocks, A., & Van, J. (2017). The impact of export promotion on export market entry. *Journal of International Economics*, 107, 19–33. <https://doi.org/10.1016/J.JINTECO.2017.03.009>
- Camasca, F. (2019). *Aplicación de un sistema de gestión de calidad para mejorar los estándares de calidad en el área de goma de tara, en la empresa tecnacorp sac, san juan de lurigancho, 2018* [Universidad César Vallejo]. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/74611>
- Campos, M., & Yepez, A. (2021). *Análisis del efecto de las Medidas Sanitarias sobre la exportación de langostinos congelados al mercado surcoreano entre los años 2013-2019* [Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. <http://hdl.handle.net/10757/655552>
- Chen, H., Liu, S., Chen, Y., Chen, C., Yang, H., & Chen, Y. (2020). Food safety management systems based on ISO 22000:2018 methodology of hazard analysis compared to ISO 22000:2005. *Accreditation and Quality Assurance*, 25(1), 23–37. <https://doi.org/10.1007/S00769-019-01409-4>/METRICS
- Chen, Y., Huang, S., Mishra, A., & Wang, H. (2018). Effects of input capacity constraints on food quality and regulation mechanism design for food safety management. *Ecological Modelling*, 385, 89–95. <https://doi.org/10.1016/J.ECOLMODEL.2018.03.011>
- Choque, A., & Rubina, E. (2019). *Análisis del Impacto de la Certificación BASC en las Exportaciones de las Empresas Peruanas de Palta Fresca que Cuenten con Oficina Administrativa en Lima Metropolitana* [Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. <http://hdl.handle.net/10757/625796>
- Chumán, M., & Córdova, M. (2019). *Estrategias de producción para incrementar la exportación de los derivados de tara en el departamento de Lambayeque, periodo 2017* [Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Lambayeque]. <https://hdl.handle.net/20.500.12893/4608>

- CONCYTEC. (2018). *Compendio de normas para trabajos escritos*. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, CONCYTEC. <https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/>
- Cotrado, J. (2020). *La gestión de la innovación en agronegocios y la competitividad agroempresarial en los productores de Tara, Caesalpinia spinosa (Molina) Kuntze; Región Tacna, 2020* [Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann]. <http://repositorio.unjbg.edu.pe/handle/UNJBG/4837>
- Cuadros, V., & Paucar, M. (2021). *Implementación de la gestión de almacenes para incrementar la productividad en una empresa comercializadora de productos a base de quinua y tara* [Universidad Ricardo Palma]. <https://repositorio.urp.edu.pe/handle/20.500.14138/5011>
- Del Castillo, D., & Rodríguez, T. (2018). La ética de la investigación científica y su inclusión en las ciencias de la salud. *Acta Médica Del Centro*, 12(2), 213–227. <http://www.revactamedicacentro.sld.cu/index.php/amc/article/view/880/1157>
- Domínguez, L., Fernández-Ruiz, V., & Cámara, M. (2020). An international regulatory review of food health-related claims in functional food products labeling. *Journal of Functional Foods*, 68, 103896. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103896>
- Espinoza, G. (2020). *El proceso de certificación de empaque de pepino persa para la exportación hacia Europa* [Universidad Autónoma del Estado de México]. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/109730>
- Gamonal, K. (2019). *Gestión de calidad y nivel de competitividad en la exportación de banano congelado de la empresa Procesadora Perú S.A.C Chiclayo 2018* [Universidad César Vallejo]. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/39383>
- Gregory, G., Ngo, L., & Karavdic, M. (2019). Developing e-commerce marketing capabilities and efficiencies for enhanced performance in business-to-business export ventures. *Industrial Marketing Management*, 78, 146–157. <https://doi.org/10.1016/J.INDMARMAN.2017.03.002>
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 163–173.

[https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)

- Gutiérrez, A., Arenas, C., Obando, M., & Bello, Y. (2021). *Análisis del riesgo en la exportación del aguacate hass para la compañía Hass Fruits de Colombia* [EAN Universidad]. <http://hdl.handle.net/10882/11381>
- Kahiya, E. (2018). Five decades of research on export barriers: Review and future directions. *International Business Review*, 27(6), 1172–1188. <https://doi.org/10.1016/J.IBUSREV.2018.04.008>
- King, T., Cole, M., Farber, J., Eisenbrand, G., Zabararas, D., Fox, E., & Hill, J. (2017). Food safety for food security: Relationship between global megatrends and developments in food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 68, 160–175. <https://doi.org/10.1016/J.TIFS.2017.08.014>
- Krammer, S., Strange, R., & Lashitew, A. (2018). The export performance of emerging economy firms: The influence of firm capabilities and institutional environments. *International Business Review*, 27(1), 218–230. <https://doi.org/10.1016/J.IBUSREV.2017.07.003>
- Liu, H., Wang, J., Wu, Y., & Zhang, L. (2018). The follow-up evaluation of “General Hygienic Regulation for Food Production” in China. *Food Control*, 93, 70–75. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.05.033>
- Maceira, D., Ryan, D., & Fuster, V. (2022). *Hacia un sistema alimentario más saludable y sostenible en Argentina: Informe de análisis de actores*. <http://hdl.handle.net/10625/61690>
- Manning, L. (2017). The Influence of Organizational Subcultures on Food Safety Management. *Journal of Marketing Channels*, 24(3–4), 180–189. <https://doi.org/10.1080/1046669X.2017.1393235>
- Manning, L., Luning, P. A., & Wallace, C. A. (2019). The Evolution and Cultural Framing of Food Safety Management Systems -Where From and Where Next? *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(6), 1770–1792. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12484>
- Manova, K., & Yu, Z. (2017). Multi-product firms and product quality. *Journal of International Economics*, 109, 116–137. <https://doi.org/10.1016/J.JINTECO.2017.08.006>

- Manterola, C., Hernández-Leal, M., Otzen, T., Espinosa, M., & Grande, L. (2023). Estudios de Corte Transversal. Un Diseño de Investigación a Considerar en Ciencias Morfológicas. *International Journal of Morphology*, 41(1), 146–155. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-95022023000100146> %0A
- Marín, M. (2021). *Sistema integrado de gestión como herramienta de competitividad y sustentabilidad de la cadena de valor del maní en Córdoba, Argentina* [Universidad da Coruña]. <http://hdl.handle.net/2183/28499>
- Martínez, A., & Campos, W. (2015). Correlación entre Actividades de Interacción Social Registradas con Nuevas Tecnologías y el grado de Aislamiento Social en los Adultos Mayores. *Revista Mexicana de Ingeniería Biomédica*, 36(3), 181–191. <https://doi.org/10.17488/RMIB.36.3.4>
- Matsumoto, T., & Ogawa, M. (2021). Food companies' perception of Japanese Food Safety Certification recognized by the Global Food Safety Initiative: Current state of program diffusion and future issues. *Journal of Food Safety*, 41(6), 12927. <https://doi.org/10.1111/jfs.12927>
- Mohammadi, H., Aminizadeh, M., & Aghasafari, H. (2020). Measuring the Export Efficiency of Iran's Pistachio Using Stochastic Frontier Gravity Model. *Journal of Agricultural Economics and Development*, 34(1), 29–45. <https://doi.org/10.22067/JEAD2.VI0.83705>
- Morse, T., Tilley, E., Chidziwisano, K., Malolo, R., & Musaya, J. (2020). Health Outcomes of an Integrated Behaviour-Centred Water, Sanitation, Hygiene and Food Safety Intervention—A Randomised before and after Trial. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(8), 2648. <https://doi.org/10.3390/IJERPH17082648>
- Mucha-Hospinal, L., Chamorro-Mejía, R., Oseda-Lazo, M., & Alania-Contreras, R. (2020). Evaluación de procedimientos empleados para determinar la población y muestra en trabajos de investigación de posgrado. *Desafíos*, 12(1), 253. <https://doi.org/10.37711/desafios.2021.12.1.253>
- Nguyen, T., & Li, D. (2022). A systematic literature review of food safety management system implementation in global supply chains. *British Food Journal*, 124(10), 3014–3031. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2021-0476/FULL/XML>

- Nyarugwe, S., Linnemann, A., Nyanga, L., Fogliano, V., & Luning, P. (2018). Food safety culture assessment using a comprehensive mixed-methods approach: A comparative study in dairy processing organisations in an emerging economy. *Food Control*, *84*, 186–196. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCONT.2017.07.038>
- Paucar, J., Vásquez-Pajuelo, L., & Navarrete, M. (2022). La inocuidad en la elaboración de alimentos en restaurantes de comida peruana para emprendedores. *Ingeniería Investigación y Desarrollo*, *21*(2), 57–65. <https://doi.org/10.19053/1900771X.v21.n2.2021.14270>
- Paul, J., Parthasarathy, S., & Gupta, P. (2017). Exporting challenges of SMEs: A review and future research agenda. *Journal of World Business*, *52*(3), 327–342. <https://doi.org/10.1016/J.JWB.2017.01.003>
- Purwanto, A., Haque, M., Sunarsi, D., & Asbari, M. (2021). The Role of Brand Image, Food Safety, Awareness, Certification on Halal Food Purchase Intention: An Empirical Study on Indonesian Consumers. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, *2*(3), 42–52. <https://doi.org/10.7777/jiemar.v2i3.144>
- Ramirez-Hernandez, A., Galagarza, O., Álvarez, M., Pachari, E., Valdez, M., Deering, A., & Oliver, H. (2020). Food safety in Peru: A review of fresh produce production and challenges in the public health system. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, *19*(6), 3323–3342. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12647>
- Rao, E., & Shukla, S. (2022). Food traceability system in India. *Measurement: Food*, *5*, 100019. <https://doi.org/10.1016/j.meaf00.2021.100019>
- Rincon-Ballesteros, L., Lannelongue, G., & González-Benito, J. (2019). Implementation of the Brc food safety management system in Latin American countries: Motivations and barriers. *Food Control*, *106*, 106715. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCONT.2019.106715>
- Rivero, V. (2021). *Análisis de factibilidad de exportación de alimentos para mascotas a Colombia*. Universidad Nacional de Rosario.
- Rua, O., França, A., & Fernández, R. (2018). Key drivers of SMEs export performance: The mediating effect of competitive advantage. *Journal of*

- Knowledge Management*, 22(2), 257–279. <https://doi.org/10.1108/JKM-07-2017-0267/FULL/XML>
- Salehi, N., Kashmari, A., & Shamsavari, H. (2022). Export Marketing: The Moderator Effects of Dysfunctional Competition and Institutional Barriers. *ScienceOpen Preprints*, 1–12. <https://doi.org/10.14293/S2199-1006.1.SOR-.PPRWZEZ.V2>
- Sánchez, F. (2019). Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa: Consensos y Disensos. *Revista Digital de Investigación En Docencia Universitaria*, 13(1), 102–122. <https://doi.org/10.19083/ridu.2019.644>
- Sánchez, M., Fernández, M., & Díaz, J. (2021). Técnicas e instrumentos de recolección de información: Análisis y procesamiento realizado por el investigador cualitativo. *Revista Científica UISRAEL*, 8(1), 107–121. <https://doi.org/10.35290/RCUI.V8N1.2021.400>
- Simón, E. (2019). *Diseño de un plan de mejora en los procesos de producción de polvo de tara en la empresa Silvateam Perú S.A.C.* [Universidad Inca Garcilaso de la Vega]. <http://repositorio.uigv.edu.pe/handle/20.500.11818/4195>
- Sozoranga, H., Navarro, D., & Navarro, J. (2018). Importancia de obtener los certificados sanitarios en los productos alimenticios procesados para poder exportar desde Ecuador hacia países de la Unión Europea. *Observatorio de La Economía Latinoamericana*, 1, 1–15. <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/10/importancia-certificados-sanitarios.html>
- Tafur, A. (2009). La inocuidad de alimentos y el comercio internacional. *Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias*, 22(3), 330–338. <https://doi.org/10.17533/udea.rccp.324460>
- Velarde, A. (2019). *Diseño de un sistema de inocuidad alimentaria para la exportación de pasta de ají rocoto a los Estados Unidos bajo la Norma ISO 22000:2005* [Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. <https://hdl.handle.net/20.500.12893/9674>
- Ventura-León, J. (2017). ¿Población o muestra?: Una diferencia necesaria. *Revista Cubana de Salud Pública*, 43(4), 1–3. [52](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=s0864-</p></div><div data-bbox=)

34662017000400014&script=sci_arttext&tlng=en

Walsh, C., & Leva, M. (2019). A review of human factors and food safety in Ireland.

Safety Science, 119, 399–411. <https://doi.org/10.1016/J.SSCI.2018.07.022>

Yovera, A. (2018). *Ruta de la Inocuidad para la Exportación de Alimentos*.

<https://hdl.handle.net/20.500.14152/3348>

ANEXOS

Matriz de operacionalización de variables

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
Gestión de inocuidad alimentaria	Es el conjunto de acciones y prácticas que implementa una empresa con el fin de asegurar que los productos que ofrece son seguros y no representan un riesgo para el bienestar de los clientes (Armendáriz, 2019).	La gestión de inocuidad alimentaria estuvo comprendida por las dimensiones (Higiene y salubridad, desempeño del personal, normatividad), resultando necesario el uso del cuestionario, cuyas respuestas fueron establecidas según la escala de Likert: Totalmente de acuerdo (5), de acuerdo (4), indeciso (3), en desacuerdo (2) y totalmente en desacuerdo (1).	Higiene y salubridad	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación del producto - Equipos e infraestructura - Gestión de procesos 	Ordinal
			Desempeño del personal	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de conocimiento - Preparación y capacitación - Uso de manuales y guías 	
			Normatividad	<ul style="list-style-type: none"> - Normas ISO - Reglamentos y certificaciones - Fiscalización continua 	
Elementos de calidad para la exportación de goma de tara	Apolinario et al. (2021) son los diversos factores que influyen en el proceso de exportar bienes o servicios desde un país hacia otro, estos son elementos son fundamentales para el éxito y la eficacia de las actividades de exportación.	Los elementos de calidad para la exportación de goma de tara estuvieron comprendidos por las dimensiones (Calidad, proceso productivo, ventaja comercial), resultando necesario el uso del cuestionario, cuyas respuestas fueron establecidas según la escala de Likert: Totalmente de acuerdo (5), de acuerdo (4), indeciso (3), en desacuerdo (2) y totalmente en desacuerdo (1).	Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad documentaria - Cumplimiento de protocolos y políticas - Fijación de precios 	Ordinal
			Proceso productivo	<ul style="list-style-type: none"> - Selección de proveedores - Diseño del producto - Embalaje y transporte 	
			Ventaja comercial	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de innovación - Servicio al cliente - Responsabilidad social empresarial 	

Matriz de consistencia

Formulación del problema	Objetivos	Hipótesis	Técnica e Instrumentos											
<p>Problema general ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?</p> <p>Problemas específicos:</p> <p>P1. ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?</p> <p>P2. ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?</p> <p>P3. ¿Cuál es la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023?</p>	<p>Objetivo general Determinar la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>O1. Establecer la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023</p> <p>O2. Conocer la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.</p> <p>O3. Identificar la relación que existe entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.</p>	<p>Hipótesis general Hi: Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.</p> <p>Hipótesis específicas</p> <p>H1. Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la calidad de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.</p> <p>H2. Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y el proceso productivo de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.</p> <p>H3. Existe una relación significativa entre la gestión de inocuidad alimentaria y la ventaja comercial de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023.</p>	<p>Técnica Encuesta</p> <p>Instrumentos Cuestionario</p>											
Diseño de investigación	Población y muestra	Variables y dimensiones												
<p>Enfoque cuantitativo, tipo de investigación básica, diseño no experimental de nivel correlacional de corte transeccional</p>	<p>Población Todos los colaboradores de una empresa agroexportadora, Chilca, cuya cantidad asciende a 120.</p> <p>Muestra 92 colaboradores de una empresa agroexportadora, Chilca.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Variable</th> <th style="width: 50%;">Dimensiones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Gestión de inocuidad alimentaria</td> <td style="text-align: center;">Higiene y salubridad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Desempeño del personal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Normatividad</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Elementos de calidad para la exportación de goma de tara</td> <td style="text-align: center;">Calidad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proceso productivo</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Ventaja comercial</td> </tr> </tbody> </table>		Variable	Dimensiones	Gestión de inocuidad alimentaria	Higiene y salubridad	Desempeño del personal	Normatividad	Elementos de calidad para la exportación de goma de tara	Calidad	Proceso productivo		Ventaja comercial
Variable	Dimensiones													
Gestión de inocuidad alimentaria	Higiene y salubridad													
	Desempeño del personal													
	Normatividad													
Elementos de calidad para la exportación de goma de tara	Calidad													
	Proceso productivo													
	Ventaja comercial													

Instrumentos de recolección de datos



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria

Este cuestionario tiene un carácter confidencial y se diseñó con fines educativos para realizar la evaluación de la gestión de inocuidad alimentaria de una empresa agroexportadora, Chilca. Por tal motivo, se sugiere que lea minuciosamente cada ítem y responda marcando con un aspa (x) en la respuesta que usted considere adecuada. Gracias por su colaboración.

Respuesta:

Totalmente de acuerdo	5
De acuerdo	4
Indeciso	3
En desacuerdo	2
Totalmente en desacuerdo	1

Ítems	Respuesta				
<u>Higiene y salubridad</u>	1	2	3	4	5
1. Considera que la empresa selecciona materia prima de calidad.					
2. Considera que la empresa cuenta con los equipos idóneos para el desarrollo de sus actividades.					
3. Con frecuencia la empresa posee una buena infraestructura para realizar sus actividades efectivamente.					
4. Considera usted que la empresa ha implementado una gestión en base a procesos.					
5. Considera la gestión de la empresa asegura la higiene y salubridad de los productos.					
<u>Desempeño del personal</u>	1	2	3	4	5

6. Considera usted que los colaboradores poseen los conocimientos necesarios para realizar efectivamente sus funciones.					
7. Con frecuencia los colaboradores poseen los conocimientos suficientes para velar por la inocuidad alimentaria.					
8. Considera que la empresa le brinda la preparación mínima que requiere para realizar sus funciones.					
9. Con frecuencia la empresa realiza continuamente capacitaciones a través de programas y talleres.					
10. Con frecuencia el personal se utiliza manuales y guías durante el desarrollo de sus actividades.					
<u>Normatividad</u>	1	2	3	4	5
11. Considera que la empresa emplea el sistema de gestión de calidad ISO 9001.					
12. Frecuentemente la empresa utiliza el sistema de gestión ambiental ISO 14001.					
13. Con frecuencia la empresa rige el desarrollo de sus actividades en reglamentos idóneos y adecuados.					
14. Con frecuencia la empresa tiene las certificaciones mínimas que requiere para operar.					
15. Con frecuencia la empresa fiscaliza de forma oportuna y continua el cumplimiento de la normativa.					



Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara

Este cuestionario tiene un carácter confidencial y se diseñó con fines educativos para realizar la evaluación de los elementos de la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca. Por tal motivo, se sugiere que lea minuciosamente cada ítem y responda marcando con un aspa (x) en la respuesta que usted considere adecuada. Gracias por su colaboración.

Respuesta:

Totalmente de acuerdo	5
De acuerdo	4
Indeciso	3
En desacuerdo	2
Totalmente en desacuerdo	1

Ítems	Respuesta				
	1	2	3	4	5
<u>Calidad</u>					
1. Con frecuencia la empresa efectúa una correcta verificación de los documentos necesarios.					
2. Frecuentemente la empresa cumple con los protocolos de calidad, en todo el proceso.					
3. Considera usted que la empresa aplica políticas de calidad claramente definidas.					
4. Considera usted que la empresa fija precios justos, de acuerdo con el mercado al que pertenece.					
5. Considera que la empresa lleva a cabo la debida verificación del control de calidad.					
<u>Proceso productivo</u>	1	2	3	4	5
6. Considera que la empresa selecciona proveedores confiables.					

7. Con frecuencia la empresa selecciona a los proveedores que ofrecen materiales de alta calidad.					
8. Con frecuencia la empresa ofrece en el mercado productos con diseños adecuados para exportar.					
9. Considera usted que la empresa realiza un embalaje adecuado del producto que va a exportar.					
10. Considera que la empresa selecciona un medio de transporte idóneo para exportar sus productos.					
<u>Ventaja comercial</u>	1	2	3	4	5
11. Con frecuencia la empresa emplea herramientas innovadoras para destacar en el mercado.					
12. Con frecuencia se usa herramientas innovadoras por parte de la empresa capta la atención de nuevos clientes.					
13. Considera que la empresa brinda un adecuado servicio al cliente.					
14. Considera que los clientes de la empresa están satisfechos con el producto ofrecido en el mercado.					
15. Considera que la empresa es responsable desde un punto de vista social y empresarial.					

Fichas técnicas de los instrumentos

Ficha técnica	
Nombre:	Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria
Autor:	Montejo Arévalo, Miller
Aplicación:	Presencial
Duración de la aplicación:	30 minutos
Población:	Colaboradores de una empresa agroexportadora, Chilca.
N° de ítems	15
Escala:	Ordinal
Dimensiones que evalúa:	Higiene y salubridad (1-5) Desempeño del personal (10-15) Normatividad (11-15)

Ficha técnica	
Nombre:	Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara
Autor:	Montejo Arévalo, Miller
Aplicación:	Presencial
Duración de la aplicación:	30 minutos
Población:	Colaboradores de una empresa agroexportadora, Chilca.
N° de ítems	15
Escala:	Ordinal
Dimensiones que evalúa:	Calidad (1-5) Proceso productivo (10-15) Ventaja comercial (11-15)

Validación de los instrumentos

VALIDEZ POR JUICIO DE EXPERTOS

Señor(a): Mayk Harrison Montejo Arévalo

Presente

Asunto: Validación de instrumentos a través de juicio de experto

Nos es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS – MBA de la Universidad César Vallejo, en la sede LIMA, promoción 2023-I, requiero validar el instrumento con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi trabajo de investigación.

El título nombre del proyecto de investigación es: Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023 y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente



Nombre: Montejo Arévalo, Miller
DNI: 41458136

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento del estudio titulado “Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Mayk Harrison Montejo Arévalo
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Áreas de experiencia profesional:	Administración
Institución donde labora:	Instituto nacional de salud
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala

Nombre de la Prueba:	Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria
Autora:	Montejo Arévalo, Miller
Procedencia:	Perú
Administración:	Aplicación individual y autoadministrado
Tiempo de aplicación:	15 minutos
Ámbito de aplicación:	Organizacional
Significación:	La escala está compuesta por tres dimensiones (Higiene y salubridad; desempeño del personal y normatividad)

4. Soporte teórico

Escala / ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
1	Higiene y salubridad	Permite reflejar en qué grado los productos han cumplido con los estándares, de modo que sean consumidos (Morse et al., 2020)
2	Desempeño del personal	Representa la actuación y comportamiento del talento humano en la empresa, dado que engloba los factores o elementos que influyen en este (Nyarugwe et al., 2018)
3	Normatividad	Se encuentra constituida por normas, disposiciones y lineamientos que regulan la ejecución de las actividades (King et al., 2017).

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación a usted le presento “Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria” elaborado por Montejo Arévalo, Miller, en el 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores



califique cada uno de los ítems según corresponda.



Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. Totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1. No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Higiene y salubridad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Preparación del producto	Considera que la empresa selecciona materia prima de calidad.	4	4	3	
Equipos e infraestructura	Considera que la empresa cuenta con los equipos idóneos para el desarrollo de sus actividades.	4	3	3	
Equipos e infraestructura	Con frecuencia la empresa posee una buena infraestructura para realizar sus actividades efectivamente.	4	3	4	
Gestión de procesos	Considera usted que la empresa ha implementado una gestión en base a procesos.	4	3	4	
Gestión de procesos	Considera la gestión de la empresa asegura la higiene y salubridad de los productos.	4	4	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Desempeño del personal

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Nivel de conocimientos	Considera usted que los colaboradores poseen los conocimientos necesarios para realizar	4	4	3	

	efectivamente sus funciones.				
Nivel de conocimiento	Con frecuencia los colaboradores poseen los conocimientos suficientes para velar por la inocuidad alimentaria.	3	4	4	
Preparación y capacitación	Considera que la empresa le brinda la preparación mínima que requiere para realizar sus funciones.	3	4	4	
Preparación y capacitación	Con frecuencia la empresa realiza continuamente capacitaciones a través de programas y talleres.	4	3	4	
Uso de manuales y guías	Con frecuencia el personal se utiliza manuales y guías durante el desarrollo de sus actividades.	4	4	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Normatividad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Normas ISO	Considera que la empresa emplea el sistema de gestión de calidad ISO 9001.	4	3	4	
Normas ISO	Frecuentemente la empresa utiliza el sistema de gestión ambiental ISO 14001.	4	4	4	
Reglamentos y certificaciones	Con frecuencia la empresa rige el desarrollo de sus actividades en reglamentos idóneos y adecuados.	4	4	3	
Reglamentos y certificaciones	Con frecuencia la empresa tiene las certificaciones mínimas que requiere para operar.	4	3	4	
Fiscalización continua	Con frecuencia la empresa fiscaliza de forma oportuna y continua el cumplimiento de la normativa.	3	4	3	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD - INS
Mgtr. Mayk Harrison Montejo Arévalo
Área de Investigación – Equipo de gestión
DNI: 10746209

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento del estudio titulado "Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023" La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Mayk Harrison Montejo Arévalo
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Áreas de experiencia profesional:	Administración
Institución donde labora:	Instituto nacional de salud
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.



3. Datos de la escala

Nombre de la Prueba:	Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara
Autora:	Montejo Arévalo, Miller
Procedencia:	Perú
Administración:	Aplicación individual y autoadministrado
Tiempo de aplicación:	15 minutos
Ámbito de aplicación:	Organizacional
Significación:	La escala está compuesta por tres dimensiones (Calidad; proceso productivo, ventaja comercial)

4. Soporte teórico

Escala / ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
1	Calidad	Incluye diversos componentes característicos que permitan evaluar el producto, así como los elementos que se emplearon para su producción (Manova & Yu, 2017)
2	Proceso productivo	Comprende aquellas actividades por medio de las cuales se garantiza la salida del producto final hacia el país de exportación (Azar & Ciabuschi, 2017)
3	Ventaja comercial	Engloba una serie de cualidades que otorgan un valor agregado al producto que se desea exportar (Gregory et al., 2019)

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación a usted le presento "Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la

exportación de goma de tara” elaborado por Montejo Arévalo, Miller, en el 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.



Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. Totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Calidad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Calidad documentaria	Con frecuencia la empresa efectúa una correcta verificación de los documentos necesarios.	3	3	4	
Cumplimiento de protocolos y políticas	Frecuentemente la empresa cumple con los protocolos de calidad, en todo el proceso.	3	4	2	
Cumplimiento de protocolos y políticas	Considera usted que la empresa aplica políticas de calidad claramente definidas.	3	4	3	
Fijación de precios	Considera usted que la empresa fija precios justos, de acuerdo con el mercado al que pertenece.	4	4	3	
Calidad documentaria	Considera que la empresa lleva a cabo la debida verificación del control de calidad.	4	4	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Proceso productivo

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/
-----------	------	---	---	---	----------------

					Recomendaciones
Selección de proveedores	Considera que la empresa selecciona proveedores confiables.	4	4	4	
Selección de proveedores	Con frecuencia la empresa selecciona a los proveedores que ofrecen materiales de alta calidad.	3	4	3	
Diseño del producto	Con frecuencia la empresa ofrece en el mercado productos con diseños adecuados para exportar.	4	3	3	
Embalaje y transporte	Considera usted que la empresa realiza un embalaje adecuado del producto que va a exportar.	3	3	3	
Embalaje y transporte	Considera que la empresa selecciona un medio de transporte idóneo para exportar sus productos.	4	4	3	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Ventaja comercial

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Capacidad de innovación	Con frecuencia la empresa emplea herramientas innovadoras para destacar en el mercado.	4	4	4	
Servicio al cliente	Con frecuencia se usa herramientas innovadoras por parte de la empresa para captar la atención de nuevos clientes.	3	4	4	
Servicio al cliente	Considera que la empresa brinda un adecuado servicio al cliente.	4	2	3	
Servicio al cliente	Considera que los clientes de la empresa están satisfechos con el producto ofrecido en el mercado.	4	3	4	
Responsabilidad social empresarial	Considera que la empresa es responsable desde un punto de vista social y empresarial.	4	3	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD - INS
 Mgtr. Mayk Harrison Montejo Arévalo
 Área de Investigación – Equipo de gestión
 DNI: 10746209

VALIDEZ POR JUICIO DE EXPERTOS

Señor(a): Roberto Seminario Goñi

Presente

Asunto: Validación de instrumentos a través de juicio de experto

Nos es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS – MBA de la Universidad César Vallejo, en la sede LIMA, promoción 2023-I, requiero validar el instrumento con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi trabajo de investigación.

El título nombre del proyecto de investigación es: Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023 y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente



Nombre: Montejo Arévalo, Miller

DNI: 41458136

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento del estudio titulado "Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023" La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Roberto Seminario Gofí
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Áreas de experiencia profesional:	Administración, ventas y comercio exterior
Institución donde labora:	Silvateam Peru Comercial SAC
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala

Nombre de la Prueba:	Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria
Autora:	Montejo Arévalo, Miller
Procedencia:	Perú
Administración:	Aplicación individual y autoadministrado
Tiempo de aplicación:	15 minutos
Ámbito de aplicación:	Organizacional
Significación:	La escala está compuesta por tres dimensiones (Higiene y salubridad; desempeño del personal y normatividad)

4. Soporte teórico

Escala / ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
1	Higiene y salubridad	Permite reflejar en qué grado los productos han cumplido con los estándares, de modo que sean consumidos (Morse et al., 2020)
2	Desempeño del personal	Representa la actuación y comportamiento del talento humano en la empresa, dado que engloba los factores o elementos que influyen en este (Nyarugwe et al., 2018)
3	Normatividad	Se encuentra constituida por normas, disposiciones y lineamientos que regulan la ejecución de las actividades (King et al., 2017).

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación a usted le presento "Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria" elaborado por Montejo Arévalo, Miller, en el 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores



califique cada uno de los ítems según corresponda.



Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. Totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1. No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Higiene y salubridad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Preparación del producto	Considera que la empresa selecciona materia prima de calidad.	3	4	3	
Equipos e infraestructura	Considera que la empresa cuenta con los equipos idóneos para el desarrollo de sus actividades.	4	4	3	
Equipos e infraestructura	Con frecuencia la empresa posee una buena infraestructura para realizar sus actividades efectivamente.	3	3	4	
Gestión de procesos	Considera usted que la empresa ha implementado una gestión en base a procesos.	4	4	4	
Gestión de procesos	Considera la gestión de la empresa asegura la higiene y salubridad de los productos.	4	4	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Desempeño del personal

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Nivel de conocimientos	Considera usted que los colaboradores poseen los conocimientos necesarios para realizar	4	4	3	

	efectivamente sus funciones.				
Nivel de conocimiento	Con frecuencia los colaboradores poseen los conocimientos suficientes para velar por la inocuidad alimentaria.	4	4	4	
Preparación y capacitación	Considera que la empresa le brinda la preparación mínima que requiere para realizar sus funciones.	4	4	4	
Preparación y capacitación	Con frecuencia la empresa realiza continuamente capacitaciones a través de programas y talleres.	4	3	4	
Uso de manuales y guías	Con frecuencia el personal se utiliza manuales y guías durante el desarrollo de sus actividades.	4	4	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Normatividad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Normas ISO	Considera que la empresa emplea el sistema de gestión de calidad ISO 9001.	4	4	4	
Normas ISO	Frecuentemente la empresa utiliza el sistema de gestión ambiental ISO 14001.	4	4	4	
Reglamentos y certificaciones	Con frecuencia la empresa rige el desarrollo de sus actividades en reglamentos idóneos y adecuados.	4	4	3	
Reglamentos y certificaciones	Con frecuencia la empresa tiene las certificaciones mínimas que requiere para operar.	4	4	4	
Fiscalización continua	Con frecuencia la empresa fiscaliza de forma oportuna y continua el cumplimiento de la normativa.	4	4	3	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia



SILVATEAM PERU COMERCIAL SAC
Mg. Roberto Seminario Goñi
Gerente de Ventas
DNI: 41809091

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento del estudio titulado "Gestión de inocuidad alimentaria en los elementos de exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023" La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Roberto Seminario Goñi
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Áreas de experiencia profesional:	Administración, ventas y comercio exterior
Institución donde labora:	Silvateam Peru Comercial SAC
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala

Nombre de la Prueba:	Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara
Autora:	Montejo Arévalo, Miller
Procedencia:	Perú
Administración:	Aplicación individual y autoadministrado
Tiempo de aplicación:	15 minutos
Ambito de aplicación:	Organizacional
Significación:	La escala está compuesta por tres dimensiones (Calidad; proceso productivo, ventaja comercial)

4. Soporte teórico

Escala / ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
1	Calidad	Incluye diversos componentes característicos que permitan evaluar el producto, así como los elementos que se emplearon para su producción (Manova & Yu, 2017)
2	Proceso productivo	Comprende aquellas actividades por medio de las cuales se garantiza la salida del producto final hacia el país de exportación (Azar & Ciabuschi, 2017)
3	Ventaja comercial	Engloba una serie de cualidades que otorgan un valor agregado al producto que se desea exportar (Gregory et al., 2019)

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación a usted le presento "Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara" elaborado por Montejo Arévalo, Miller, en el 2023 De acuerdo con



los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. Totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente



1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Calidad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Calidad documentaria	Con frecuencia la empresa efectúa una correcta verificación de los documentos necesarios.	3	3	4	
Cumplimiento de protocolos y políticas	Frecuentemente la empresa cumple con los protocolos de calidad, en todo el proceso.	3	4	2	
Cumplimiento de protocolos y políticas	Considera usted que la empresa aplica políticas de calidad claramente definidas.	3	4	3	
Fijación de precios	Considera usted que la empresa fija precios justos, de acuerdo con el mercado al que pertenece.	4	4	3	
Calidad documentaria	Considera que la empresa lleva a cabo la debida verificación del control de calidad.	4	4	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Proceso productivo

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Selección	Considera que la empresa selecciona proveedores	4	4	4	

de proveedores	confiables.				
Selección de proveedores	Con frecuencia la empresa selecciona a los proveedores que ofrecen materiales de alta calidad.	3	4	3	
Diseño del producto	Con frecuencia la empresa ofrece en el mercado productos con diseños adecuados para exportar.	4	3	3	
Embalaje y transporte	Considera usted que la empresa realiza un embalaje adecuado del producto que va a exportar.	4	3	3	
Embalaje y transporte	Considera que la empresa selecciona un medio de transporte idóneo para exportar sus productos.	4	4	3	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Ventaja comercial

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Capacidad de innovación	Con frecuencia la empresa emplea herramientas innovadoras para destacar en el mercado.	4	4	4	
Servicio al cliente	Con frecuencia se usa herramientas innovadoras por parte de la empresa capta la atención de nuevos clientes.	3	4	4	
Servicio al cliente	Considera que la empresa brinda un adecuado servicio al cliente.	4	4	3	
Servicio al cliente	Considera que los clientes de la empresa están satisfechos con el producto ofrecido en el mercado.	4	4	4	
Responsabilidad social empresarial	Considera que la empresa es responsable desde un punto de vista social y empresarial.	4	3	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia



SILVATEAM PERU COMERCIAL SAC
Mg. Roberto Seminario Gofii
Gerente de Ventas
DNI: 41809091

VALIDEZ POR JUICIO DE EXPERTOS

Señor(a): Cristian Andres Cortes Labbe

Presente

Asunto: Validación de instrumentos a través de juicio de experto

Nos es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS – MBA de la Universidad César Vallejo, en la sede LIMA, promoción 2023-I, requiero validar el instrumento con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi trabajo de investigación.

El título nombre del proyecto de investigación es: Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023 y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente



Nombre: Montejo Arévalo, Miller
DNI: 41458136

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento del estudio titulado “Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Cristian Andres Cortes Labbe
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Áreas de experiencia profesional:	Administración
Institución donde labora:	Silvateam Peru Comercial SAC
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala

Nombre de la Prueba:	Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria
Autora:	Montejo Arévalo, Miller
Procedencia:	Perú
Administración:	Aplicación individual y autoadministrado
Tiempo de aplicación:	15 minutos
Ámbito de aplicación:	Organizacional
Significación:	La escala está compuesta por tres dimensiones (Higiene y salubridad; desempeño del personal y normatividad)

4. Soporte teórico

Escala / ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
1	Higiene y salubridad	Permite reflejar en qué grado los productos han cumplido con los estándares, de modo que sean consumidos (Morse et al., 2020)
2	Desempeño del personal	Representa la actuación y comportamiento del talento humano en la empresa, dado que engloba los factores o elementos que influyen en este (Nyarugwe et al., 2018)
3	Normatividad	Se encuentra constituida por normas, disposiciones y lineamientos que regulan la ejecución de las actividades (King et al., 2017).

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación a usted le presento “Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria” elaborado por Montejo Arévalo, Miller, en el 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores



califique cada uno de los ítems según corresponda.



Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. Totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Higiene y salubridad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Preparación del producto	Considera que la empresa selecciona materia prima de calidad.	4	4	3	
Equipos e infraestructura	Considera que la empresa cuenta con los equipos idóneos para el desarrollo de sus actividades.	4	4	3	
Equipos e infraestructura	Con frecuencia la empresa posee una buena infraestructura para realizar sus actividades efectivamente.	4	3	4	
Gestión de procesos	Considera usted que la empresa ha implementado una gestión en base a procesos.	3	4	4	
Gestión de procesos	Considera la gestión de la empresa asegura la higiene y salubridad de los productos.	3	3	3	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Desempeño del personal

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Nivel de conocimientos	Considera usted que los colaboradores poseen los conocimientos necesarios para realizar	4	4	4	

	efectivamente sus funciones.			
Nivel de conocimiento	Con frecuencia los colaboradores poseen los conocimientos suficientes para velar por la inocuidad alimentaria.	4	4	4
Preparación y capacitación	Considera que la empresa le brinda la preparación mínima que requiere para realizar sus funciones.	4	4	4
Preparación y capacitación	Con frecuencia la empresa realiza continuamente capacitaciones a través de programas y talleres.	4	3	4
Uso de manuales y guías	Con frecuencia el personal se utiliza manuales y guías durante el desarrollo de sus actividades.	4	4	4

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Normatividad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Normas ISO	Considera que la empresa emplea el sistema de gestión de calidad ISO 9001.	4	4	4	
Normas ISO	Frecuentemente la empresa utiliza el sistema de gestión ambiental ISO 14001.	4	4	4	
Reglamentos y certificaciones	Con frecuencia la empresa rige el desarrollo de sus actividades en reglamentos idóneos y adecuados.	4	4	4	
Reglamentos y certificaciones	Con frecuencia la empresa tiene las certificaciones mínimas que requiere para operar.	4	4	4	
Fiscalización continua	Con frecuencia la empresa fiscaliza de forma oportuna y continua el cumplimiento de la normativa.	4	4	3	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia



SILVATEAM PERU COMERCIAL SAC

Mg. Cristian Cortes Labbé

Administrador

DNI: 000352929

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento del estudio titulado "Gestión de inocuidad alimentaria y los elementos de calidad para la exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023" La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Cristian Andres Cortes Labbe
Grado profesional:	Maestria (X) Doctor ()
Áreas de experiencia profesional:	Administración
Institución donde labora:	Silvateam Peru Comercial SAC
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala

Nombre de la Prueba:	Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara
Autora:	Montejo Arévalo, Miller
Procedencia:	Perú
Administración:	Aplicación individual y autoadministrado
Tiempo de aplicación:	15 minutos
Ámbito de aplicación:	Organizacional
Significación:	La escala está compuesta por tres dimensiones (Calidad; proceso productivo, ventaja comercial)

4. Soporte teórico

Escala / ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
1	Calidad	Incluye diversos componentes característicos que permitan evaluar el producto, así como los elementos que se emplearon para su producción (Manova & Yu, 2017)
2	Proceso productivo	Comprende aquellas actividades por medio de las cuales se garantiza la salida del producto final hacia el país de exportación (Azar & Ciabuschi, 2017)
3	Ventaja comercial	Engloba una serie de cualidades que otorgan un valor agregado al producto que se desea exportar (Gregory et al., 2019)

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación a usted le presento "Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la



exportación de goma de tara" elaborado por Montejo Arévalo, Miller, en el 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. Totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.



Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Calidad

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Calidad documentaria	Con frecuencia la empresa efectúa una correcta verificación de los documentos necesarios.	4	3	4	
Cumplimiento de protocolos y políticas	Frecuentemente la empresa cumple con los protocolos de calidad, en todo el proceso.	4	4	2	
Cumplimiento de protocolos y políticas	Considera usted que la empresa aplica políticas de calidad claramente definidas.	4	4	3	
Fijación de precios	Considera usted que la empresa fija precios justos, de acuerdo con el mercado al que pertenece.	4	4	3	
Calidad documentaria	Considera que la empresa lleva a cabo la debida verificación del control de calidad.	4	4	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Proceso productivo

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/
-----------	------	---	---	---	----------------

				Recomendaciones		
Selección de proveedores	Considera que la empresa selecciona proveedores confiables.	4	4	4		
Selección de proveedores	Con frecuencia la empresa selecciona a los proveedores que ofrecen materiales de alta calidad.	4	4	3		
Diseño del producto	Con frecuencia la empresa ofrece en el mercado productos con diseños adecuados para exportar.	4	4	4		
Embalaje y transporte	Considera usted que la empresa realiza un embalaje adecuado del producto que va a exportar.	4	3	3		
Embalaje y transporte	Considera que la empresa selecciona un medio de transporte idóneo para exportar sus productos.	4	4	4		

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia

Dimensiones del instrumento: Ventaja comercial

Indicador	Ítem	a	b	c	Observaciones/ Recomendaciones
Capacidad de innovación	Con frecuencia la empresa emplea herramientas innovadoras para destacar en el mercado.	4	4	4	
Servicio al cliente	Con frecuencia se usa herramientas innovadoras por parte de la empresa para captar la atención de nuevos clientes.	3	4	4	
Servicio al cliente	Considera que la empresa brinda un adecuado servicio al cliente.	4	4	3	
Servicio al cliente	Considera que los clientes de la empresa están satisfechos con el producto ofrecido en el mercado.	4	4	4	
Responsabilidad social empresarial	Considera que la empresa es responsable desde un punto de vista social y empresarial.	4	3	4	

a = claridad; b = coherencia; c = relevancia



SILVATEAM PERU COMERCIAL SAC
Mg. Cristian Cortes Labbé
Administrador

DNI: 000352929

Confiabilidad de los instrumentos

Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	15	100.0
	Excluido ^a	0	.0
	Total	15	100.0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
.782	15

Estadísticas de total de elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
p1v1	49.73	72.067	-0.026	0.806
p2v1	50.07	62.924	0.485	0.762
p3v1	49.47	67.838	0.251	0.780
p4v1	50.07	62.067	0.624	0.753
p5v1	49.67	57.238	0.684	0.740
p6v1	49.60	64.686	0.473	0.765
p7v1	49.47	64.695	0.450	0.766
p8v1	49.73	67.352	0.241	0.782
p9v1	50.07	71.067	0.012	0.805
p10v1	49.93	69.067	0.149	0.789
p11v1	49.67	59.952	0.512	0.758
p12v1	49.80	58.886	0.660	0.745
p13v1	49.67	62.095	0.550	0.757
p14v1	49.33	61.667	0.694	0.749
p15v1	49.47	67.981	0.243	0.781

Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	15	100.0
	Excluido ^a	0	.0
	Total	15	100.0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
.856	15

Estadísticas de total de elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
p1v2	50.53	92.267	0.219	0.862
p2v2	50.20	86.171	0.654	0.840
p3v2	50.27	83.638	0.687	0.837
p4v2	50.40	82.686	0.651	0.838
p5v2	50.40	88.829	0.391	0.853
p6v2	50.40	86.543	0.574	0.843
p7v2	50.13	82.695	0.754	0.833
p8v2	50.40	88.829	0.345	0.856
p9v2	50.33	83.381	0.617	0.840
p10v2	49.73	97.352	0.057	0.864
p11v2	50.20	89.886	0.372	0.853
p12v2	50.47	89.838	0.303	0.859
p13v2	50.13	85.267	0.511	0.846
p14v2	50.27	83.495	0.694	0.836
p15v2	50.27	85.781	0.618	0.841

Base de datos para la confiabilidad de los instrumentos

	Cuestionario para evaluar la gestión de inocuidad alimentaria														
	Higiene y salubridad					Desempeño del personal					Normatividad				
	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
Empleado 1	4	2	4	2	1	3	2	4	4	2	1	3	2	3	4
Empleado 2	5	4	3	3	4	2	4	3	3	3	4	2	3	3	5
Empleado 3	3	3	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	2	4	2
Empleado 4	2	5	2	5	3	4	4	2	5	2	5	3	4	5	4
Empleado 5	4	2	4	2	2	5	5	3	2	4	2	2	3	3	3
Empleado 6	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	4	3	4
Empleado 7	4	3	4	3	4	2	2	2	3	4	3	4	5	4	5
Empleado 8	5	2	5	2	5	4	4	4	2	5	2	5	3	5	3
Empleado 9	4	3	4	3	3	3	3	5	1	3	4	3	2	3	2
Empleado 10	5	2	5	3	4	4	4	2	4	2	5	3	4	3	3
Empleado 11	2	4	2	2	4	3	5	3	5	4	2	4	3	3	4
Empleado 12	3	5	5	4	5	5	5	5	1	2	5	5	5	5	4
Empleado 13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Empleado 14	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	5	5	5	5	5
Empleado 15	1	2	4	4	4	4	4	3	3	5	3	3	4	5	4

Cuestionario para evaluar los elementos de calidad para la exportación de goma de tara															
	Calidad					Proceso productivo					Ventaja comercial				
	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
Empleado 1	2	5	5	2	2	5	5	2	2	4	4	2	2	5	5
Empleado 2	1	3	3	3	3	3	3	1	3	5	3	3	1	3	3
Empleado 3	4	2	2	3	3	2	2	4	3	4	4	3	4	2	2
Empleado 4	5	4	4	2	2	4	4	5	2	4	5	2	5	4	4
Empleado 5	3	3	3	1	3	3	3	3	1	5	4	3	3	3	3
Empleado 6	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4
Empleado 7	3	3	5	5	4	3	5	4	5	5	2	2	4	3	5
Empleado 8	4	2	3	3	3	2	3	5	3	2	3	1	5	2	3
Empleado 9	5	4	2	3	4	4	2	2	3	4	3	4	2	4	2
Empleado 10	3	3	3	4	5	3	3	3	4	4	2	5	3	3	3
Empleado 11	2	4	2	3	4	2	3	4	4	5	2	5	4	2	3
Empleado 12	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
Empleado 13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Empleado 14	4	4	4	5	5	3	5	3	5	4	5	5	5	5	3
Empleado 15	4	4	4	4	2	4	4	2	4	3	4	4	4	4	4

Base de datos para resultados

Gestión de inocuidad alimentaria															
Trabajador	Higiene y salubridad					Desempeño del personal					Normatividad				
	Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8	Ítem 9	Ítem 10	Ítem 11	Ítem 12	Ítem 13	Ítem 14	Ítem 15
1	4	4	4	3	3	4	4	5	3	3	3	3	3	3	3
2	2	2	2	2	2	2	3	1	3	3	3	1	3	1	3
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	2	2	3	2	1	1	2	1	1	4	1	3	4	2	2
6	4	4	3	3	2	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3
7	4	1	2	1	2	1	1	3	1	3	1	4	3	1	3
8	3	1	1	2	3	1	3	4	1	2	2	1	3	1	3
9	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	1	4	3	1
10	3	3	5	4	5	4	3	4	3	4	3	3	4	2	2
11	2	2	2	2	1	1	1	2	3	4	1	2	4	1	3
12	2	3	1	3	3	1	3	1	1	3	1	1	1	1	3
13	3	2	2	1	3	2	1	2	3	1	3	3	3	1	3
14	2	1	3	1	1	2	3	1	1	4	1	4	1	1	2
15	4	2	4	4	3	2	2	4	3	4	4	3	4	3	3
16	3	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	3	1	1	1
17	4	5	4	3	4	4	4	5	4	3	3	1	4	3	1
18	5	2	3	3	3	2	3	5	5	4	2	2	3	3	3
19	4	3	1	1	2	1	3	1	2	1	3	1	3	3	1
20	5	5	5	1	3	1	1	5	5	5	3	1	3	4	3
21	2	2	2	2	3	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1

22	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3
23	4	3	4	4	3	1	2	2	3	1	1	1	1	3	1
24	3	3	3	1	3	1	3	3	1	1	1	1	1	1	4
25	3	1	2	3	1	1	3	2	1	4	3	1	2	2	1
26	4	4	4	1	2	1	4	4	4	4	3	4	2	2	3
27	1	3	3	1	4	3	1	2	4	1	4	3	1	3	1
28	4	3	4	3	4	3	5	3	3	3	4	4	4	4	4
29	4	4	2	2	3	3	4	4	4	4	3	1	1	4	1
30	3	3	3	3	2	2	1	1	1	3	3	1	3	1	3
31	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	2	4	2	3	4
32	4	3	3	1	1	1	3	3	4	5	2	3	4	5	5
33	2	2	1	1	1	2	3	1	1	1	1	2	2	2	2
34	2	2	1	1	1	2	3	1	1	1	1	2	2	2	2
35	2	2	2	2	1	2	2	1	3	3	1	3	3	3	1
36	5	3	2	5	2	4	4	3	4	3	4	2	4	4	2
37	2	5	4	3	4	3	3	5	3	5	5	3	1	3	1
38	2	5	5	1	3	5	1	2	1	5	3	1	5	4	4
39	4	4	3	2	2	3	3	5	3	2	4	5	4	5	2
40	5	5	4	1	4	5	1	4	5	1	2	5	1	2	3
41	3	4	2	5	3	3	2	4	5	2	5	4	4	5	5
42	4	3	5	3	3	2	4	4	4	2	2	4	2	4	3
43	2	2	3	2	5	4	4	3	5	2	5	5	3	4	2
44	2	4	4	4	3	4	5	2	3	4	3	2	3	2	4
45	4	4	3	3	5	4	5	4	1	3	3	1	1	5	3
46	3	5	4	5	4	3	5	1	5	4	1	4	2	5	1
47	2	3	5	4	5	4	1	3	1	5	2	3	1	3	1
48	3	2	5	3	2	5	4	5	4	2	5	3	1	5	4
49	5	5	2	4	3	5	5	4	5	2	2	2	4	5	2
50	5	5	3	5	4	4	5	5	5	4	1	2	1	4	1

51	2	2	2	4	5	4	5	5	4	5	2	4	5	3	4
52	3	4	5	2	5	2	1	4	1	4	4	1	5	3	3
53	2	4	5	5	3	4	1	4	3	4	1	5	1	2	4
54	3	3	2	2	3	4	5	2	3	2	4	4	4	3	5
55	3	4	5	3	5	2	5	3	3	2	5	3	4	3	3
56	3	2	2	4	5	2	3	3	4	3	5	5	4	2	3
57	2	3	4	5	2	3	3	4	4	3	3	3	5	4	3
58	2	1	1	2	2	4	2	2	2	2	2	3	2	1	1
59	3	2	5	3	4	3	2	5	5	5	4	4	5	4	2
60	4	4	5	4	3	5	3	3	2	2	2	4	4	4	5
61	5	3	3	5	4	5	3	2	3	3	3	1	4	1	5
62	4	5	3	2	5	2	4	5	1	4	1	4	4	5	1
63	3	2	4	2	4	4	3	4	3	3	4	4	2	5	4
64	5	2	4	4	4	4	4	3	2	3	3	2	2	5	1
65	3	4	3	5	3	5	3	5	3	3	5	2	5	2	5
66	5	3	5	3	5	5	5	5	5	5	4	4	3	5	4
67	5	4	5	4	2	1	1	4	2	4	1	3	1	4	2
68	2	5	4	3	2	4	4	5	5	3	4	2	2	5	4
69	4	3	4	4	4	2	3	3	1	4	1	4	1	4	5
70	5	2	4	2	2	4	3	2	4	4	4	2	2	3	3
71	4	5	3	5	5	3	5	4	4	3	2	2	5	4	2
72	5	5	1	1	1	4	5	1	3	3	2	3	3	5	2
73	3	4	2	5	3	1	5	2	1	5	2	2	5	5	4
74	4	2	4	5	4	3	5	5	1	5	4	1	3	2	1
75	5	2	2	2	5	3	2	4	3	5	4	5	3	5	1
76	3	2	2	3	3	4	2	2	4	2	5	4	3	4	5
77	3	2	4	5	2	2	3	2	3	2	2	5	4	2	4
78	3	3	4	4	2	4	2	3	4	4	5	4	5	4	5
79	5	4	3	2	5	5	5	3	4	2	2	4	5	2	3

80	4	2	3	4	3	3	3	5	4	2	3	4	5	4	2
81	3	4	2	3	4	2	3	3	2	2	4	3	5	4	5
82	5	1	4	5	1	5	1	4	5	1	5	5	2	4	4
83	4	3	4	5	2	4	2	2	3	4	3	5	5	3	5
84	4	4	3	5	5	3	5	2	3	4	4	4	2	4	2
85	2	5	4	2	4	5	3	3	5	4	2	3	4	5	3
86	3	2	3	4	3	2	4	4	2	5	3	3	4	5	3
87	5	3	4	4	2	2	2	5	2	5	4	2	2	3	3
88	2	4	2	2	3	2	2	4	2	3	2	2	4	5	5
89	4	3	4	4	3	2	5	3	4	3	5	3	2	4	5
90	5	5	3	1	2	1	4	5	1	4	3	5	3	3	5
91	4	2	5	2	4	2	3	5	3	3	2	4	5	3	4
92	1	1	1	4	1	1	3	5	1	2	1	3	4	1	4

Elementos de calidad para la exportación de goma de tara															
Trabajador	Dimensión: Calidad					Dimensión: Proceso productivo						Dimensión: Ventaja comercial			
	Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8	Ítem 9	Ítem 10	Ítem 11	Ítem 12	Ítem 13	Ítem 14	Ítem 15
1	4	4	4	1	4	1	4	4	3	3	4	1	4	2	2
2	2	4	2	2	1	1	1	4	1	4	1	4	1	1	1
3	5	5	5	4	4	3	4	2	4	2	3	4	4	4	3
4	4	4	4	1	1	1	4	4	4	1	1	1	1	1	1
5	2	1	1	1	4	4	1	1	1	1	4	1	1	4	1
6	2	2	2	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1
7	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2
8	4	4	4	1	1	1	1	4	4	1	1	1	1	1	1
9	1	2	1	3	1	1	1	1	1	3	1	3	1	3	1
10	4	4	1	1	1	1	2	4	1	1	1	4	1	1	1
11	2	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	1	3	2
12	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1
13	1	5	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1
14	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
15	1	1	1	4	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	2
16	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1
17	4	4	4	1	1	4	1	1	1	1	4	1	1	1	1
18	4	4	4	1	1	1	2	4	4	1	1	1	1	2	1
19	4	4	4	1	1	1	1	4	1	1	4	1	1	1	1
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
21	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2
22	1	4	1	1	2	4	1	1	1	1	4	4	4	5	3
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
24	2	2	2	4	2	1	2	1	1	1	1	2	1	2	1
25	2	3	2	1	1	2	1	1	1	1	1	2	3	4	4
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
28	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1

29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	1	5	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1
31	4	4	4	1	1	1	4	4	1	1	1	1	1	2	1
32	2	3	2	1	1	2	1	1	3	1	1	3	1	3	2
33	1	2	2	1	1	3	1	1	1	2	1	1	2	1	2
34	3	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1
35	4	4	4	1	1	1	4	2	2	1	1	1	1	1	1
36	1	3	1	3	1	1	2	5	2	5	1	5	2	2	3
37	3	3	3	1	1	1	1	3	1	1	3	1	1	1	1
38	4	4	4	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	4	4
39	4	4	3	3	4	2	5	4	3	4	3	2	3	4	2
40	4	4	1	4	1	4	1	4	5	1	5	1	5	2	2
41	4	4	3	3	4	3	5	5	4	3	4	3	2	2	4
42	1	1	1	4	4	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1
43	4	4	4	1	2	4	1	1	1	1	1	4	4	3	4
44	1	3	1	1	4	4	1	1	1	1	1	1	1	2	1
45	2	2	1	1	1	5	1	1	2	1	1	1	1	1	1
46	5	5	5	1	5	2	1	2	5	1	1	1	1	1	1
47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
48	1	1	1	4	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	4
49	3	3	3	1	1	3	1	3	1	1	1	1	3	2	1
50	4	4	5	4	4	5	4	4	1	5	4	5	1	5	2
51	2	2	2	4	2	3	3	4	3	4	2	4	1	3	4
52	5	4	5	4	2	5	3	1	3	3	1	3	2	5	4
53	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1
54	2	1	2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	5	1
55	4	4	4	1	4	4	1	1	1	1	4	1	1	1	1
56	2	1	1	1	2	4	1	4	1	1	1	1	1	4	1
57	1	1	1	4	1	1	1	1	5	1	1	5	1	1	1
58	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
59	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	1	1
60	4	4	4	1	2	4	1	1	1	1	1	1	1	4	1
61	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2

62	3	3	3	1	3	3	1	1	3	1	1	1	1	1	1
63	1	4	1	1	2	4	1	4	1	1	4	1	1	1	1
64	1	4	1	1	2	4	1	1	4	1	1	1	1	1	1
65	1	1	1	4	1	1	1	4	1	1	1	1	4	1	1
66	4	4	5	5	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5
67	2	2	2	4	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1
68	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1
69	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1
70	3	3	3	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1
71	2	3	2	3	4	5	4	2	4	1	4	1	4	5	4
72	3	3	3	1	1	1	1	3	1	1	1	3	1	1	1
73	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	4	1	1	1	1
74	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
76	2	2	2	4	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1
77	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
78	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
79	1	1	4	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	3
80	1	5	4	1	1	1	1	4	1	1	4	1	1	1	1
81	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	4	1	1	1	1
82	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	4	1	1	1	1
83	4	4	4	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	4	1
84	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
85	1	1	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
86	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3
87	1	1	1	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1
88	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
89	1	1	1	4	1	1	1	4	1	1	1	1	4	1	1
90	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1
91	2	2	2	4	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1
92	3	3	3	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	3



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO

**ESCUELA PROFESIONAL DE MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS -
MBA**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, ROBLADILLO BRAVO LIZ MARIBEL, docente de la ESCUELA DE POSGRADO de la escuela profesional de MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS - MBA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, asesor de Tesis titulada: "Gestión de inocuidad alimentaria y elementos de calidad para exportación de goma de tara de una empresa agroexportadora, Chilca 2023", cuyo autor es MONTEJO AREVALO MILLER, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 15.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

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

LIMA, 23 de Julio del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
ROBLADILLO BRAVO LIZ MARIBEL DNI: 09217078 ORCID: 0000-0002-8613-1882	Firmado electrónicamente por: LROBLADILLOB el 07-08-2023 07:15:17

Código documento Trilce: TRI - 0611601