



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

**Sistema HACCP Y exportación de semillas inocuas de la empresa
Agrosymar al mercado asiático, Catacaos - Piura 2023**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Administración y Negocios Internacionales

AUTORA:

Perez Castillo, Angie Lorena (orcid.org/0000-0001-7602-4613)

ASESORA:

Dra. Micha Maguiña, Mary Hellen Mariela (orcid.org/0000-0001-7282-5595)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Marketing y Comercio Internacional

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

PIURA - PERÚ

2023

DEDICATORIA

Dirigido a mi madre, por haberme formado con valores enseñándome a luchar por mis objetivos, siempre con perseverancia, actitud, humildad y respeto a los demás. Asimismo, dedico a toda mi familia por su apoyo incondicional, quienes no dudaron de mí y confiaron en mi capacidad para poder afrontar las dificultades que se me presentaran en el camino.

AGRADECIMIENTO

Mi primer agradecimiento a Dios padre todo poderoso por darme la vida y permitirme hacer su voluntad. También Agradezco a mi docente de desarrollo de investigación Dra. Micha Maguiña, Mary Hellen Mariela, quien implemento en mis conocimientos necesarios para elaborar esta investigación.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, MICHCA MAGUIÑA MARY HELLEN MARIELA, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - PIURA, asesor de Tesis titulada: "Sistema HACCP Y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos - Piura 2023", cuyo autor es PEREZ CASTILLO ANGIE LORENA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 13.00%, 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.

PIURA, 02 de Diciembre del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
MICHCA MAGUIÑA MARY HELLEN MARIELA DNI: 41478652 ORCID: 0000-0001-7282-5595	Firmado electrónicamente por: MMICHCAM el 02-12- 2023 12:05:57

Código documento Trilce: TRI - 0677725





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, PEREZ CASTILLO ANGIE LORENA estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - PIURA, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Sistema HACCP Y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos - Piura 2023", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

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

Nombres y Apellidos	Firma
PEREZ CASTILLO ANGIE LORENA DNI: 73877903 ORCID: 0000-0001-7602-4613	Firmado electrónicamente por: ALPEREYC el 03-12- 2023 13:49:27

Código documento Trilce: INV - 1561093



ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO... ..	iii
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD DEL AUTOR.....	iv
DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD DEL ASESOR.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT	x
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	13
3.1. Tipo y diseño de la investigación.....	13
3.2. Variables y operacionalización	13
3.3. Población, muestra, muestreo	14
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	15
3.6. Método de análisis de datos.....	16
3.7. Aspectos éticos	16
IV. RESULTADOS	17
V. DISCUSIÓN	25
VI. CONCLUSIONES.....	28
VII. RECOMENDACIONES	29
REFERENCIAS.....	30
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Sistema HACCP (agrupado).....	17
Tabla 2	Exportaciones (agrupado).....	18
Tabla 3	Contingencia Sistema HACCP.....	19
Tabla 4	Pruebas de normalidad.....	20
Tabla 5	Correlación entre el Sistema HACCP y exportación.....	21
Tabla 6	Correlación entre el proceso productivo y la exportación.....	22
Tabla 7	Correlación entre el producto y las exportaciones.....	23
Tabla 8	Correlación entre Análisis de peligros y exportaciones.....	24

ÍNDICE DE FIGURAS

Fig. 1: Niveles del Sistema HACCP de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023.....17

Fig.2: Niveles de exportaciones de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos – Piura 2023.....18

Fig. 3: Niveles del Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023.....19

RESUMEN

La realización del presente estudio estuvo orientado a identificar la relación entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas al mercado asiático de la empresa Agrosymar, Catacaos- Piura, 2023, donde se considera que el estudio contribuirá en mejorar el Sistema HACCP que posee la empresa Agrosymar para así poder exportar semillas de mejor calidad al mercado asiático. La investigación que se ha planteado fue de tipo aplicada, con un diseño no experimental, transversal y correlacional constituida por una muestra de 60 colaboradores. Usando como técnica principal la encuesta y por instrumento se empleó un cuestionario valido por juicios de expertos, asimismo cuya confiabilidad de Alfa de Cronbach fue de 0,883 para HACCP y 0,916 para exportación. Por ser una muestra mayor de 50, se empleó el coeficiente de correlación no paramétrico de Spearman. Los resultados obtenidos en las variables fue que existe correlación positiva alta con un coeficiente Rho de Spearman ($Rho=0.739$) y el nivel de significancia fue de $p.00$, lo cual es menor que $p.05$ ($0.00 < 0.05$). Este estudio concluyo, indicando que existe relación positiva anta entre el Sistema HACCP y la exportación de semillas inocuas al mercado asiático en la empresa Agrosymar.

Palabras clave: Sistema HACCP, Exportaciones, Pymes.

Abstract

The implementation of this study was aimed at identifying the relationship between the HACCP System and the export of safe seeds to the Asian market of the company Agrosymar, Catacaos-Piura, 2023, where it is considered that the study will contribute to improving the HACCP System that the company has. Agrosymar in order to export better quality seeds to the Asian market. The research that has been proposed was of an applied type, with a non-experimental, transversal and correlational design consisting of a sample of 60 collaborators. Using the survey as the main technique and by instrument, a questionnaire validated by expert judgments was used, also whose Cronbach's Alpha reliability was 0.883 for HACCP and 0.916 for export. Because the sample was larger than 50, Spearman's non-parametric correlation coefficient was used. The results obtained in the variables were that there is a high positive correlation with a Spearman's Rho coefficient ($Rho=0.739$) and the level of significance was $p.00$, which is less than $p.05$ ($0.00 < 0.05$). This study concluded, indicating that there is an existing positive relationship between the HACCP System and the export of safe seeds to the Asian market in the Agrosymar company.

Keywords: HACCP System, Exports, SMEs.

I. INTRODUCCIÓN

Las empresas agroexportadoras a nivel mundial ponen especial énfasis en que sus productos sean completamente inocuos, dada la exigencia de los mercados internacionales por lo que se implementan sistemas con el propósito de asegurar la prevención y limpieza de los alimentos que exportan. Uno de estos sistemas es el HACCP que constituye uno de los sistemas utilizados por las empresas a nivel mundial (Awuchi, 2023), Por otra parte la FAO (2022) manifiesta que muchos de los problemas de salubridad en el mundo se deben a prácticas deficientes en las distintas etapas del procesamiento de los alimentos, por lo cual se recomienda a los países adoptar ciertas medidas como la de control y prevención, sobre todo en aquellas empresas que producen alimentos para los mercados internacionales.

En el Perú las exportaciones de granos durante el año 2022 superaron el valor FOB de US\$ 105 millones de dólares particularmente por exportaciones de quinua, trigo y leguminosas de grano seco que llegan a unos 40 mercados entre la Unión Europea, Estados Unidos y Asia. Se cultivan 12 especies de legumbres en el rededor de 200 mil hectáreas distribuidas básicamente en 3 regiones lo que permite la producción de menestras durante todo el año, aprovechando ventajas comerciales en los mercados internacionales. Semillas como la arveja, frijol, garbanzos, lentejas, pallar y zarandaja son los que se exporta en mayor cantidad (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2022).

En la Región Piura se exportan diversos tipos de semillas tales como: el pallar bebe, frijol de palo, frijol zarandaja, frijol castilla que se cultivan y producen en diferentes distritos y provincias y que inclusive se acopian desde otras regiones como Cajamarca y Lambayeque, habiéndose registrado un crecimiento aproximado de 2.4 % anual. Sin embargo, muchos de estos cultivos son muy sensibles a las plagas y mayoritariamente los productores suelen utilizar insecticidas para combatirlas, lo cual restringe sus posibilidades de ingreso a mercados como el norte americano y europeo. Es decir, mayoritariamente dichas exportaciones están dirigidas al mercado asiático a países como China, India, Corea del Sur, Japón e Indonesia (Yulecsi & Olemar, 2019).

La empresa Agrosymar procesadora y exportadora de granos y legumbres como frijol castilla, de palo, pallar bebe, zarandaja; con vasta experiencia en el comercio exterior hacia diversos mercados y cumpliendo con el proceso de limpieza, fumigación y empaque, a su vez mantiene un débil fortalecimiento en los envíos que desarrollan hacia el mercado Asiático, el cumplimiento de la certificación que se requiere cumplir como parte de la gestión eficiente de la inocuidad de alimentos, en especial que se solicita tener para este mercado, ya que no se ha tenido el éxito esperado como en otros países, haciendo énfasis en este necesario certificado.

Se presenta ante ello, el problema general ¿Qué relación presenta el Sistema HACCP y la exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023?, como problema específico 1 se tiene, ¿Qué relación presenta el proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023?, como problema específico 2, ¿Qué relación presentan los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023?, como problema específico 3, ¿Qué relación presentan los análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023?.

Según Supo (2020) la justificación económica de una investigación radica en que a través de ella será posible lograr mejoras monetarias ya sea por un incremento de los ingresos o por una reducción de los costos. La investigación planteada se justifica en primer término por una razón económica, puesto el uso de HACCP le permitirá una mayor seguridad alimentaria en sus productos y además le permitirá acceder a nuevos mercados como el norteamericano y la Unión Europea logrando mayores ingresos por sus exportaciones.

Además, Baena (2018) afirma que la justificación social de una investigación se produce cuando permite aumentar de manera efectiva el bienestar de vida de una población establecida y en el caso de esta investigación la ejecución de este SISTM contribuirá a que cientos de agricultores productores de este tipo de

semillas, que actualmente proveen a la empresa, mejoren la calidad de sus cosechas, así como lograr un mayor rendimiento por hectárea. Para García (2021) existe justificación teórica cuando la investigación permite confrontar una teoría en contraste con los resultados de la misma. La investigación busca analizar la relevancia de la inocuidad de los alimentos que se exportan a los mercados internacionales contrastando lo encontrado en la empresa Agrosymar y las exigencias de calidad en el mercado asiático.

Niño (2021) Considera que la justificación metodológica se da cuando la investigación propone un nuevo método que permite producir conocimientos útiles y efectivos. La presente investigación podrá ser replicada en otras empresas que busquen incursionar en mercados extranjeros basándose en mejorar cada vez la naturaleza de los productos, especialmente en empresas de productos alimentarios que busquen garantizar la inocuidad de sus productos. Finalmente, Maldonado (2019) menciona que la justificación práctica se debe de hacer en el momento en el que el proceso de la investigación ayudaría al asunto a solventar y que de igual manera en el presente estudio planteado es el alto riesgo que corre la empresa Agrosymar de que sus productos sufran algún tipo de contaminación que los haga no aptos para su exportación.

Por otro lado como objetivo general se tiene determinar la relación que presenta el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023; como objetivo específico 1 se tiene determinar la relación que presenta el proceso productivo y la exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023 ,como específico 2 se tiene determinar la relación presentan en los productos y la exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023; como específico 3 se tiene determinar la relación que presentan los análisis de peligros de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

En el estudio se plantea como hipótesis general Ha: Existe relación positiva entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023. H0: No existe relación positiva entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023. y como hipótesis específica 1, Ha: Existe relación positiva entre el proceso productivo exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023; H0: No existe relación positiva entre el proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023 , como específica 2 Ha: Existe relación positiva entre los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023; H0: No existe relación positiva entre los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023 , como específica 3 Ha: Existe relación positiva entre análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023, H0: No existe relación positiva entre análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023 .

II. MARCO TEÓRICO

Como antecedentes Internacionales de la Investigación se ha considerado a Muñoz (2021) que realizó el estudio titulado Validación de Herramientas de lineamientos HACCP en la CDP de la empresa exportadora de aguacates Hass de Colombia, que tuvo por objetivo orientar la comercialización del aguacate colombiano hacia los mercados internacionales procurando el máximo beneficio para el productor y exportador. Se planteó un estudio de tipo descriptivo y nivel aplicativo que empleó como población, a todo el sistema personal de la empresa Corporación de Productores y Exportadores de Aguacates de Colombia de los cuales se tomó una muestra de 45 colaboradores de las principales áreas estratégicas relacionadas con la calidad y la comercialización del producto. Como instrumento se utilizó un cuestionario de 50 preguntas destinado a identificar los puntos críticos determinantes de la calidad del producto desde su extracción en el campo productor hasta la llegada al país de destino, donde obtienen como resultado 0,753 y un nivel de sig de (0,000 < ,05) demostrando que las variables guardan relación estadísticamente positiva y significativa. Se llegó a la conclusión que los puntos de mayor riesgo se encontraban en el transporte del producto desde los centros de acopio hasta la planta empacadora y en el proceso de empacado. Además, concluye que la adopción del sistema HACCP contribuye a lograr una mayor acogida y aprobación del producto en mercados internacionales.

Por su parte, Ordoñez (2019) elaboró un plan de procedimiento de nivel de excelencia para la exportación de patacón frito a los E.E.U.U. que tuvo como objetivo el aseguramiento de la inocuidad del producto de exportación garantizando la conformidad de todos los criterios de inocuidad exigidos por los Estados Unidos a través de la FDA mediante la aceptación de herramientas que dan lugar a la planificación, organización y control de calidad tales como: BPM y HACCP. El estudio fue de tipo aplicativo, descriptiva, de enfoque cuantitativo y diseño no experimental y basó su recolección de datos en el análisis documental de las exportaciones realizadas por la empresa en los últimos 6 meses, así como el desarrollo de las operaciones involucradas en el proceso productivo del patacón frito, donde se obtuvo como resultado un 0,661. Se concluye que actualmente la empresa no aplica medidas que garanticen al 100% la inocuidad del producto lo que convierte su

exportación en excesivamente riesgosa, por lo cual luego de analizar los requisitos del mercado norteamericano plantea una serie de medidas preventivas y correctivas en diferentes etapas del proceso.

Además, se ha considerado a Córdova & Daquilema (2019), Candray D., et al (2021), con su estudio titulado Diseño de un plan de seguridad alimentaria que tuvo por objetivo la ejecución del sistema HACCP con la finalidad de asegurar y garantizar la inocuidad del cacao exportado desde Guayaquil- Ecuador hasta el mercado asiático. aplicando la metodología HACCP en una exportadora de cacao de la ciudad de Guayaquil, Se planteó un diseño no experimental de tipo aplicativo descriptivo transversal con un enfoque mixto que obtuvo los datos a través de la observación minuciosa de las etapas de la CDP del cacao analizándolas una por una. Inicialmente se analizan una a una las etapas del proceso productivo desde el campo hasta que es colocada dentro del contenedor listo para ser exportado. Se presentaron resultados de 0,523 y 0,792. El estudio concluye que se detectaron deficiencias en las labores de acopio del cacao siendo los centros de acopio los puntos más vulnerables del proceso. Además, se identifica como un punto crítico el almacén de materias primas razón por lo cual recomienda medidas de control orientadas a conseguir una mayor limpieza y seguridad.

Entre los antecedentes nacionales Villanueva (2021), quien en su estudio de ejecución del sistema HACCP para un mejor desarrollo de la naturaleza del producto en la exportación de espárragos verdes frescos de la empresa PROAGRO S.A. de Ica, tuvo la finalidad de determinar la influencia de control de la inocuidad del producto en sus exportaciones a los diferentes mercados internacionales donde la empresa compite actualmente. Metodológicamente el estudio fue aplicativo de nivel correlacional y enfoque cuantitativo que utilizo como muestra de estudio los procesos productivos de las últimas 3 campañas de cosecha del espárrago, utilizando además como instrumentos guías de observación y fichas de análisis documental que permitieron detectar los puntos críticos para la inocuidad del cacao, de tal forma los resultados oscilaron entre 0,734 y 0,912. La evaluación de los riesgos de los puntos críticos identificados llevo a la conclusión que 3 de ellos influían en la calidad del producto exportado e indirectamente en el precio que el mercado exterior estaba a disposición de pagar por el mismo. Se concluye además que la ejecución del SISTM

HACCP ayuda a incrementar la calidad de las exportaciones del espárrago en un 6.05% al reducirse los reclamos de los clientes en los productos defectuosos y por ende el nivel de satisfacción de los clientes aumenta.

También se consideró el estudio de Toribio (2018) titulado Análisis de riesgos y verificación de los PCC. (HACCP) y su incidencia en las exportaciones que como objetivo tuvo a determinar el grado de influencia de una certificación HACCP para las exportaciones de harina de maca desde el Perú hacia el mercado de Ámsterdam. La investigación se basó más que todo en la recopilación y recolección de artículos científicos mediante el uso de buscadores como Scielo, Google Académico, Redalyc y Dialnet de los cuales se seleccionaron los que mejor respondieron a la pregunta planeada en la investigación, donde se obtuvieron resultados entre 0,840 y 0,911. Se llega a la conclusión que las empresas Agroindustriales que aplican HACCP se adaptan con mayor facilidad a los requerimientos, exigencias y requisitos del mercado internacional influyendo directamente en la competitividad de dichas empresas. Sin embargo, la mayoría del personal que trabaja en empresas agroindustriales dedicadas a la exportación no se encuentran debidamente capacitados en la aplicación de dicha técnica o simplemente desconocen sus beneficios. Finalmente se concluye que la implementación de HACCP contribuye a la sostenibilidad de las exportaciones al mercado de Ámsterdam.

Por otra parte, se tiene a Huiman (2019) quien en su estudio denominado el Proyecto del SISTM HACCP y de BP para llevar a cabo un SGC en productos agropecuarios de la Exportación en Barranca durante años 2017-2018, tuvo como objetivo estructurar sistemas de inocuidad como PB y HACCP en la agroexportación de los procesos de frutas cumpliendo las condiciones y protocolos de calidad que requiere el mercado internacional. El nivel de investigación fue de tipo explicativo observacional, transversal y analítico que utilizó como muestra a 20 colaboradores de la empresa Agroindustrias Vida S.A.C. a quienes aplicó un cuestionario con preguntas referidas a los puntos de vista que tienen de la calidad de los productos exportados, así como que tan consientes son de los PCC de los productos. Se obtuvieron como resultados 0,842 y 0,932. El estudio concluye que la empresa no ha implementado ningún SISTM que cumpla con la naturaleza de sus productos e inocuidad y por lo tanto no se encuentra en condiciones de exportar sus productos a

la Unión Europea, lo cual se refleja en que menos del 45% del personal encuestado evalúa positivamente aspectos como el cumplimiento legal, las acciones preventivas el control de los registros y las acciones de auditoría interna.

La teoría de las certificaciones, según CFK (2020) Los consumidores creen que la certificación contribuye a la salud del país, pero las empresas de alimentos certificadas pueden proyectar una imagen de confianza, confiabilidad y salud. Los estándares de calidad varían, pero como ocurre con otras categorías, los fabricantes consideran factores como la sostenibilidad, la responsabilidad social o características consideradas importantes a la hora de seleccionar los productos alimenticios. Entre las certificaciones tenemos a BPM, POES y HACCP, en donde el Sistema HACCP se caracteriza porque es uno de las certificaciones de seguridad alimentaria que garantiza los niveles y calidad de los productos alimentarios.

Ante la variable HACCP como teorías destacan: Escobar (2019) lo define como el abordaje preventivo y sistemático relacionado con la producción de alimentos inocuos mediante el CDP físicos, químicos y biológicos por medio de acciones de prevención y anticipación. En consecuencia, la Organización Panamericana de la Salud (2019) señala que el sistema HACCP está compuesto por una serie de etapas interrelacionadas que tratan acerca del procedimiento, desarrollo, transformación industrial de alimentos y que tienen aplicación en todos los vínculos que lo conforma la CP desde la realización de la materia primaria hasta la exportación y la utilización final del alimento.

Además, Montesdeoca (2020) al referirse al HACCP considera que es indispensable la formación de un equipo multidisciplinario conformado por integrantes claves en el proceso que puedan aportar desde su experiencia y conocimiento sobre todo en la formulación para disminuir las medidas de control y PCC de los alimentos. De lo señalado anteriormente se deduce que el sistema HACCP tiene como punto de partida la delimitación de los peligros potenciales y las medidas de control necesarias para dichos peligros. Tales medidas deben ser apropiadas para controlarlos garantizando de esa forma, la inocuidad de los alimentos. En esto se diferencia de otros sistemas de control que únicamente se concentran en el análisis del producto final.

Según los autores Villar y Civit (2017), El sistema Haccp cubre un área para prever, determinar, examinar peligros para la seguridad alimentaria. Si no existe un sistema libre de riesgos, esta es un método para disminuir el riesgo de daños que podrían alterar la seguridad alimentaria en un nivel adecuado. Sus principios son 7: 1) Realizar análisis de riesgos y determinar contramedidas, 2) Identificar los puntos críticos de control (ccc). 3) implementar límites importantes. 4) Crear un sistema de monitoreo de PCC. 5) Determinar acciones correctivas a tomar cuando se indique que no se están cumpliendo PCC específicos. 6) Establecer un proceso de identificación para asegurar que el SISTM HACCP esté funcionando correctamente. 7) Documentar todos los procedimientos y registros de acuerdo con las regulaciones y prácticas.

Según Gehring, K. (2020), el sistema HACCP se define como programas preventivos desde la producción de productos alimenticios, que, mediante procesos sistemáticos permiten analizar peligros para la inocuidad de los mismos, haciendo que se puedan tomar las medidas correctivas adecuadas para su posterior comercialización.

Por ende, la teoría presentada se sustenta en las siguientes dimensiones: 1) Proceso productivo, Pulido (2020), menciona que son todos los pasos que se siguen para transformar y convertir las MP en productos final mediante el empleo de maquinarias y equipos, y mano de obra especializada. El proceso productivo parte en la obtención de los materiales e insumos requeridos y que en el caso de las empresas agroindustriales se refiere a las labores de cultivo de los productos agrícolas, su posterior cosecha y su transformación o procesamiento en planta. Cuggia (2020) recalca que la eficiencia de los procesos productivos se basa en varios componentes entre los que menciona la reducción de todas las pérdidas de materiales, tiempo y traslados, situación que obliga a planificar minuciosamente cada una de las etapas del proceso. Y por su lado Quiroa (2019), define al proceso productivo como una serie de procedimientos y operaciones realizados en base a una planificación secuencial la cual permite la fabricación de productos, estas etapas son a) adquisición b) producción y d) adaptación que son tomadas en cuenta como indicadores en el presente estudio.

Para la dimensión 2: Producto, Arias & Montoya (2019), lo define como el resultado de la elaboración o procesamiento de materias primas con la finalidad de satisfacer una demanda en un mercado internacional. En el comercio exterior se requiere que tales productos sean de buena calidad más aun cuando se trata de alimentos. Para Guayasamin (2019), los productos de exportación conforman la oferta exportable de un país y pueden ser agrícolas, mineros, manufacturas, pesqueros, artesanías, entre otros. Aquellos que se califican como alimenticios deben ser elaborados siguiendo estrictas normas que garanticen su inocuidad. Por otro lado, Viñas & Barboza L. (2022). En su artículo hace referencia al (CIGRAS) el cual es un centro dedicado a la investigación continua de estrategias para la identificación de la calidad de granos y semillas que sean nuevos. Entre las técnicas empleadas se encuentra el uso de métodos no destructivos para llevar a cabo el análisis en los granos, el empleo de la (HPLC) para cuantificar, determinar y detectar los diferentes tipos de micotoxinas, así como la implementación de la biotecnología agrícola, el cual hace referencia a los indicadores a) inocuidad y b) semillas.

Como dimensión 3, Análisis de peligros: Procedimiento de recolección y análisis de información acerca de los peligros y condiciones críticas en la seguridad alimentaria en donde se inicia el planteo del sistema HACCP (Digesa, 2023). Por otra parte, Berrocal (2023), los puntos críticos son acciones que se deben evitar ya que podrían ocasionar contaminación generando efectos adversos en la calidad y pureza de semilla. Además, para asegurar la ejecución respectivamente de los niveles de calidad exigidos en los procedimientos de cada actividad es necesario implementar un SISTM de CC el cual hace referencia a los indicadores a) puntos críticos y b) control.

La teoría del comercio exterior según Díaz (2019) señala que durante muchos años el comercio exterior y las exportaciones han explotado los recursos naturales y la minería; predominando los hidrocarburos, el carbón y el ferroníquel. Y productos agrícolas: flores, café y plátanos. En general, debido a la relativa dotación de abundancia (mano de obra y tierra) que es decisiva, un mismo país mantiene estrechas relaciones comerciales con Estados Unidos y Europa, pero menos con otros continentes, especialmente Asia.

Para la segunda variable exportaciones tenemos las siguientes: Luna & Rodríguez (2022), definen las exportaciones como el envío de productos y servicios desde un país de origen hacia otro país de destino. Constituyen una parte fundamental del comercio internacional a través del cual los países acceden a productos que no producen y exportan aquellos que producen en exceso. Por otra parte, Baena (2019), considera que las exportaciones son todo el conjunto de bienes (tradicionales y no tradicionales) que son vendidos por un país en un mercado extranjero para su consumo. Son las aduanas las que llevan el control en su totalidad de los productos que salen del país y entran, y es a través de los aranceles que cualquier país limita o restringe el ingreso de ciertos productos a su territorio lo que se conoce como barreras arancelarias.

Además, Carrasco (2020), considera que las exportaciones tienen un papel muy valioso en la economía de un país, en primer lugar, porque generan divisas de lo cual son su principal fuente, generan empleo y mayor competitividad empresarial ya que las empresas exportadoras deben competir a nivel global. La dimensión 1) mercados internacionales, Según Mejía (2019) los define como los espacios en los cuales se realiza operaciones de comercio de compra y venta de bienes entre países internacionales. Su principal característica es la globalización, es decir que en ellos intervienen países de cualquier parte del mundo lo cual exige de sus participantes una elevada competitividad. Por su parte, Medeiros (2019) señala que gracias a las nuevas tecnologías se han eliminado casi todas las barreras de tiempo y geografía para acceder a los mercados de cualquier parte del mundo. En un sentido amplio los mercados internacionales no son únicamente para la compraventa de bienes o servicios, sino que además se realizan operaciones financieras, inversiones, entre otras. Por otra parte, El indicador a) certificaciones, Vivanco (2022). Para la obtención de la certificación BRC se debe cumplir antes con la certificación del sistema HACCP. Estas certificaciones habilitaran a la empresa Tecnacorp SAC al acceso a nuevos mercados y aumento de sus exportaciones ya que son varios países como España, Bélgica, México, Japón, entre otros que requieren estas certificaciones. Por último, para Villarroel, Carranza y Cárdenas (2017), como indicador b) mercado meta, para aspirar a crear un mercado o mantener un mercadometa se debe seguir un conjunto único de conexiones estratégicas las cuales definen

la identidad de marca. Incluido en el conjunto de conexiones, la marca estructuralmente se formará por una identidad central y extendida.

La dimensión 2) volumen, Según Fuenzalida (2021), se hace referencia a las cantidades que son exportadas desde un país hacia los distintos mercados internacionales ya que dependen directamente de su capacidad de producción, así como de las facilidades logísticas para exportarlos. Por otra parte, para Ayala & Ramos (2021) define al indicador capacidad de exportación como el gestiona miento que tienen las empresas sobre los recursos y su uso adecuado, aprovechando las oportunidades para poder introducirse al mercado internacional y afrontando las amenazas.

La dimensión 3) Procesos Logísticos para Macias (2023). Busca la satisfacción de la demanda adquiriendo ventaja competitiva y reducción de costos por medio de garantizar la calidad de servicios y productos, lo que generara un incremento en las ganancias de la empresa. Además, permite mejorar el sistema de planificación de las actividades de la empresa. Para Arce (2023) los procesos logísticos tienen una gran influencia sobre la cadena de suministro y su gestión en ella, encargándose de la planificación ejecución y el control de productos. Por otra parte, Indicador a) documentos de exportación, Diaz *et al.* (2023) para llevar a cabo una exportación existe ciertos documentos los cuales son: certificado de origen, la factura comercial, Packing list, guía de remisión, ficha técnica. Los cuales son indispensables para llevar a cabo el proceso de exportación de un producto o mercancía en donde la cantidad del costo de factura se rige mayormente por el valor CIF ya que el precio de venta del producto incluye el costo del transporte marítimo, mercadería y seguro. Como resultado el documento de exportación comprueba el origen de la mercancía y sirve para el acceso factible y eficiente de la exportación. Por último, para López, C. et al. (2021). El indicador b) transporte consiste en el movimiento de personas o mercancías en el espacio físico, facilita el movimiento, asegura el acceso a las regiones y países, además tiene un papel vital en el desarrollo económico y social del país.

III METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de la investigación

La investigación fue de tipo aplicada, según Creswell (2019) lo define como el enfoque sistemático y riguroso presentando como objetivo el abordaje de problemas prácticos y generación de conocimientos que son directamente aplicados en la vida cotidiana o en contextos específicos.

Adicionalmente fue de diseño no experimental, donde Fraenkel, et. al (2019) comentan que se refiere a la indagación sistemática, se observan y describen fenómenos naturalmente del como ocurren y no se manipulan intencionalmente las variables independientes; en tanto la presente, presenta enfoque cuantitativo en tanto que Creswell (2018), indica que se refiere a la recolección de datos numéricos y su análisis estadístico para describir, explicar o predecir fenómenos. De nivel correlacional, según Hair, Black, Babin y Anderson (2018), donde refieren que se busca encontrar la relación entre dos o más variables.

3.2. Variables y operacionalización

Las teorías conceptualizadas se desarrollaron para definir y enfocar variables de la investigación; por lo que la Variable HACCP, para Escobar (2019) lo define como el abordaje preventivo y sistemático relacionado con la producción de alimentos inocuos mediante el control y prevención de peligros físicos, químicos y biológicos por medio de acciones de prevención y anticipación; consta de 3 dimensiones: Proceso productivo, que presenta como indicadores adquisición, producción. Adaptación; otra dimensión es Producto, sus indicadores son semillas e inocuidad; tercera dimensión es Análisis de peligros, con indicadores puntos críticos y control. En la recopilación de datos se utilizó como instrumento el cuestionario y como técnica la encuesta que constará de 24 preguntas y con una escala de medida de Likert. Por otro lado, la variable exportaciones definida como el conjunto de bienes o productos que son enviados de un país a otros mercados internacionales para su utilización o consumo cumpliendo las exigencias de calidad del país de destino (Llamazares, 2019), presenta como dimensiones a mercado internacional con tres indicadores: certificaciones, mercado meta, capacidad de exportación; como

segunda dimensión se tiene a volumen con capacidad de exportación como ultima dimensión tenemos a Procesos Logísticos con sus indicadores documentación de exportación y transporte; se utilizará como instrumento al cuestionario y de técnica encuesta que constará de 24 preguntas con escala de Likert; la escala de dimensión será ordinal según Morgan (2019), la misma que refiere categorías como valores ordenados de forma jerárquica, pero en tanto la diferencia o distancia no es uniforme.

3.3. Población, muestra, muestreo

La población que corresponde al presente estudio está representada por 60 personas que conforman parte de la empresa, en tanto que Weeks (2019), la población se refiere que es el conjunto de individuos, personas u otros que comparten características comunes.

Como Criterios de inclusión, se ha escogido a la empresa Agrosymar EIRL de la ciudad de Catacaos ya que es la única especializada en el procesamiento de granos en el distrito, Dentro de Agrosymar se han seleccionado aquellos que forman parte de la empresa según áreas encuestadas correspondientes a la logística, producción y exportación.

Logística	20
Producción	30
Exportación	10
TOTAL	60

Por otro lado, se excluyen de las 2 empresas Agroexportadoras encontradas en la página de SUNAT : La procesadora Agrohilmart ubicada en el distrito de Catacaos y Procesadora Santos ubicada en la Unión que también procesan granos

secos y hortalizas, pero no se especializan netamente en ello, sino que tiene una cartera de diferentes productos en los cuales ponen mayor énfasis; además dentro de la empresa Agrosymar también se excluyen personas que no trabajan de forma directa en la empresa ni toman decisiones dentro de ella, solo tienen participación desde fuera.

Usando la muestra probabilística censal de todos los trabajadores de la empresa exportadora, al ser pequeña la población, se desarrollará muestra censal ya que Condori (2021) hace referencia a que la muestra cuenta con las mismas características entre la población en general.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

El instrumento que se diseñó es un cuestionario por lo que, Sarabia (2019) indica que este es aquel que permite conocer objetivamente y homogéneo todo tipo de variables.

La técnica de información del presente fue mediante una encuesta, donde se utilizan preguntas formuladas acorde las variables de estudio. Blair (2019) comenta que sirven para recolectar información sistemática y representativa de una muestra de investigación.

3.5 Procedimientos

La presente fue realizada de forma presencial en una de las áreas de la empresa Agrosymar, los cuales los resultados serán trasladados al SPSS donde se podrá corroborar que los ítems guarden relación con los objetivos planteados. En tanto que la muestra se basa en obedecer los objetivos que plantea el estudio, por ende, son personas que trabajan dentro de la empresa y toman decisiones de la misma

Por su lado, la validez de los instrumentos a utilizar en la presente investigación, es verificada vía juicio de expertos implicando que los ítems mantengan coherencia con los objetivos que se plasman en la misma, siendo también verificada que se logren medir los indicadores de las variables según

correspondan, por lo tanto, aquellos participantes van a tener seguridad y confianza para poder responder a la herramienta que se les tomará, que cuente con la aceptación para obtener información que conlleve al desarrollo de la investigación.

Referente al llevar a cabo dicho instrumento, se pedirá con anticipación permiso para obtener consentimiento del uso del mismo y llevar a cabo la aplicación de la misma, ya que la empresa mencionada es la fuente indispensable para el desarrollo de la investigación.

Posterior a ello se realiza la obtención de datos en donde se hace un procesamiento de los mismos con la finalidad de analizar y medir la confiabilidad de la investigación en donde se obtendrá el alfa de Cronbach que determina que el instrumento aplicado es aceptable y sus variables tienen correlación, por consiguiente, se realizarán los resultados, discusión, conclusión y recomendaciones del proyecto.

3.6. Método de análisis de datos

Como prueba piloto se desarrolla ante 60 colaboradores de la empresa y la validez fue desarrollada a través del programa SPSS por lo tanto el alfa de Cronbach y confiabilidad tiene un rango aceptable de 0,883, para la variable Haccp y 0,916 para la variable exportación, de tal manera que el instrumento se puede aplicar de forma objetiva.

3.7. Aspectos éticos

Usar normas APA en la investigación, permite desarrollar citas de autores de forma correcta y contando con sus referencias evitando con ello cualquier tipo de plagio. Oxfam (2020) la ética como parte de la investigación está basado a conjuntos de principios y direccionamiento orientado al diseño, desarrollo y otros procesos de estudios que afecten a seres sintientes.

Dentro de la presente se respetan y consideran principios éticos para poder impulsar integridad científica en los estudios, por lo que forma parte de la Universidad César Vallejo, generando responsabilidad y honestidad de los estudios de este sin necesidad de copia.

IV. RESULTADOS

Análisis descriptivo univariado

DESCRIPTIVOS

DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIA DEL SISTEMA HACCP CON DATOS AGRUPADOS
TABLA 1

SISTEMA HACCP (agrupado)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Empeora	1	1,7	1,7
	Mantiene	14	23,3	25,0
	Mejora	45	75,0	100,0
Total	60	100,0	100,0	

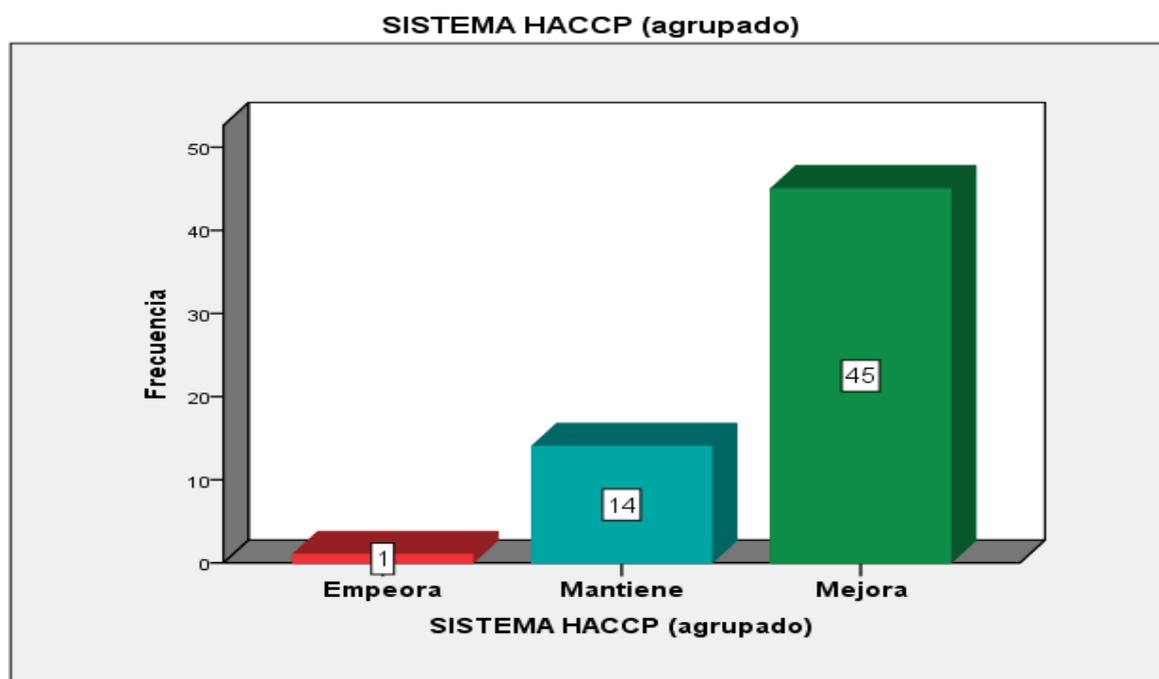


Fig. 1: Niveles del Sistema HACCP de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023.

En la tabla 1 y gráfico 1 se encontró, que del total de ellos encuestados (60), el 75 % (45) considera que el Sistema HACCP en la empresa Agrosymar ha mejorado. Asimismo, un 23,3% (14) consideran que se mantiene un buen Sistema HACCP y solo el 1.7% (1) considera que se ha empeorado.

DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIA DE EXPORTACIÓN CON DATOS AGRUPADOS

TABLA 2

EXPORTACIONES (agrupado)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Disminuye	1	1,7	1,7
	Conserva	5	8,3	10,0
	Incrementa	54	90,0	100,0
	Total	60	100,0	100,0

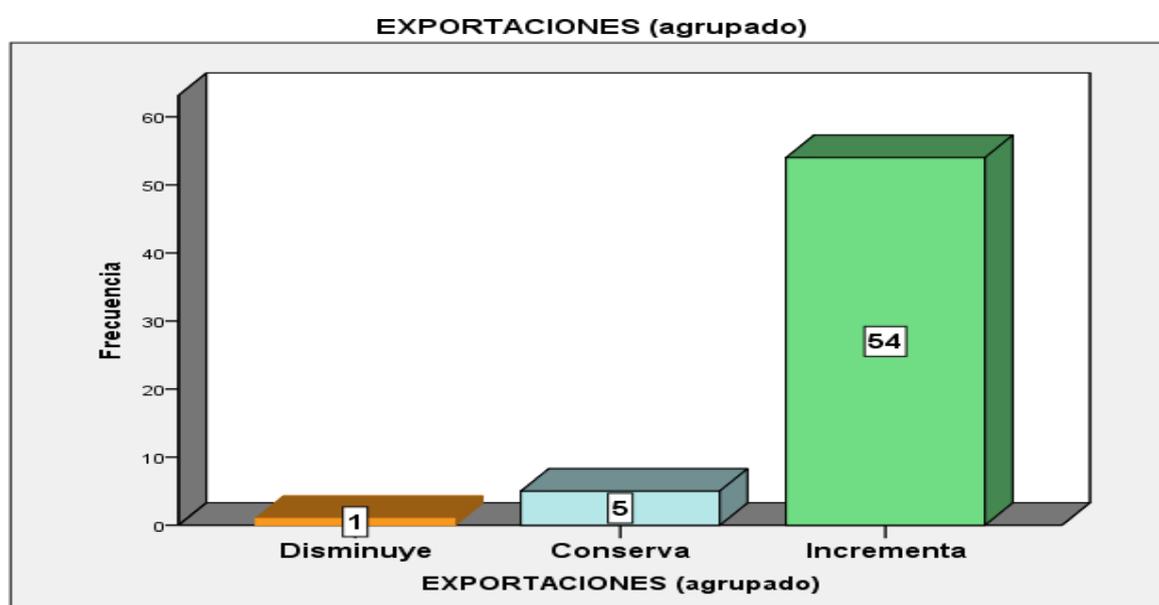


Fig.2: Niveles de exportaciones de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos – Piura 2023.

En la tabla 2 y gráfico 2, se encontró que del total de los encuestados (60), el 90% (54) incrementan las exportaciones, asimismo el 8,3 (5) conservan las exportaciones y solo el 1,7% (1) disminuye las exportaciones que ofrece la empresa Agrosymar.

ANÁLISIS DESCRIPTIVO BIVARIADO

Objetivo general. determinar la relación que presenta el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023.

TABLA 3

		EXPORTACIONES (agrupado)			Total	
		Disminuye	Conserva	Incrementa		
SISTEMA HACCP (agrupado)	Empeora	Recuento	0	1	0	1
		Frecuencia esperada	,0	,1	,9	1,0
		% del total	0,0%	1,7%	0,0%	1,7%
	Mantiene	Recuento	1	3	10	14
		Frecuencia esperada	,2	1,2	12,6	14,0
		% del total	1,7%	5,0%	16,7%	23,3%
	Mejora	Recuento	0	1	44	45
		Frecuencia esperada	,8	3,8	40,5	45,0
		% del total	0,0%	1,7%	73,3%	75,0%
Total		Recuento	1	5	54	60
		Frecuencia esperada	1,0	5,0	54,0	60,0
		% del total	1,7%	8,3%	90,0%	100,0%

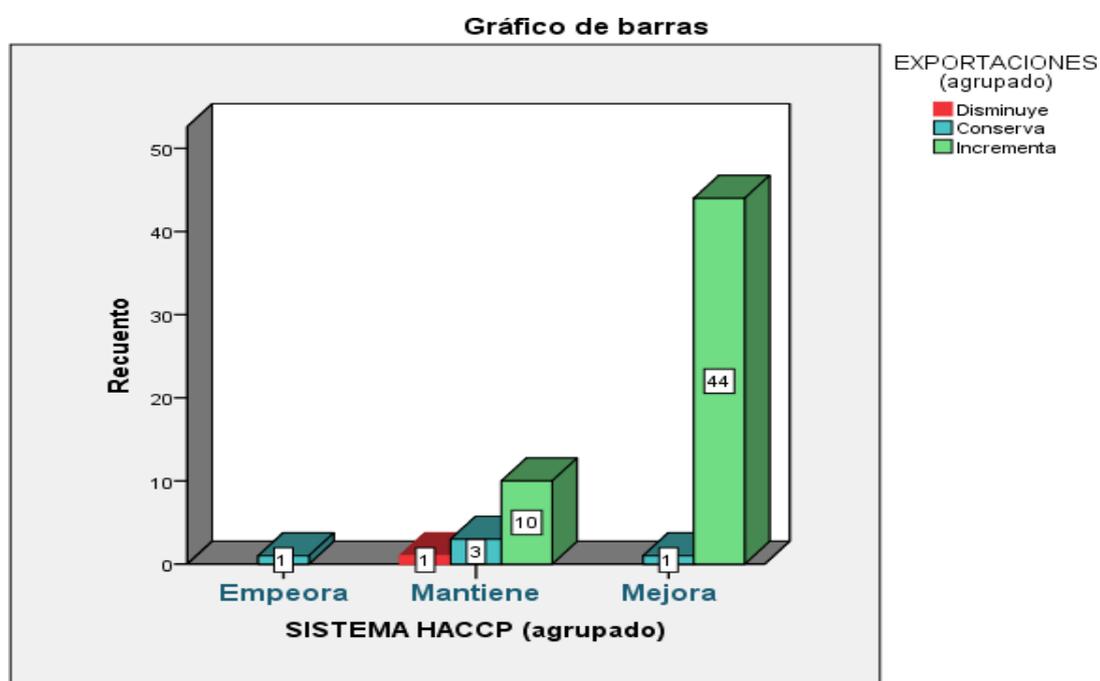


Fig. 3: Niveles del Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023.

Según la tabla 3 con grafico 3 se encontró como resultado que; del 100% de los encuestados (60), un 75% (44) se observa que el sistema HACCP mejora en la empresa Agrosymar; de los cuales el 73,3% (44) incrementa, un 1.7% (1) se conservan, del mismo modo el 0,0% (0) disminuye. Asimismo, el 23,3% (14) se observa que la cantidad de exportaciones se mantiene, de los cuales 5% (3) se conserva y el 1,7% (1) de las exportaciones disminuye. finalmente, el 0% (0) empeora, de los cuales el 0% (0) disminuye.

ANÁLISIS INFERENCIAL

PRUEBA DE NORMALIDAD

TABLA 4

Pruebas de normalidad				
Kolmogorov-Smirnov ^a				
	Estadístico	gl	Sig.	
SISTEMA HACCP	.151	60	.002	
Proceso productivo	.158	60	.001	
Productos	.156	60	.001	
Peligros	.203	60	.000	
EXPORTACIONES	.193	60	.000	

En la tabla 4 se aprecia que, para las variables HACCP y exportación, el valor p es menos a 0.05, por lo tanto, no existe una distribución de datos de manera normal, para el proceso productivo, productos y análisis de peligros. por lo tanto, para la hipótesis se utilizó el Rho de Spearman. según Cronin, J (2019) define al Coeficiente Spearman como la medida en relación con dos variables diferentes. La regla numérica p ordena ciclos en orden relativo.

HIPÓTESIS GENERAL

Ha: Existe relación positiva entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

H0: No existe relación positiva entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

TABLA 5

Correlaciones			
		SISTEMA HACCP	EXPORTACIONES
	Coeficiente de correlación	1,000	,739**
SISTEMA HACCP	Sig. (bilateral)	.	,000
	N	60	60
Rho de Spearman	Coeficiente de correlación	,739**	1,000
	Sig. (bilateral)	,000	.
EXPORTACIONES	Sig. (bilateral)	,000	.
	N	60	60

La correlación es significativa al nivel 0,01 bilateral.

En la tabla 5 se observa que el valor p es menor a .05, lo que señala que se acepta la Ha y se rechaza H0. Se llega a la conclusión que HACCP y exportación están correlacionadas. Esta relación es positiva y significativa. Estos hallazgos señalan que cuanto mayor sea el nivel del sistema HACCP, se verá un mayor nivel de exportación.

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 1

Ha: Existe relación positiva entre el proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

H0: No existe relación positiva entre el proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

Intervalo de confianza: 95%

Nivel de significación: .05

Prueba estadística: Rho de Spearman

TABLA 6

Correlaciones			Exportación	Proceso productivo
	Coeficiente de correlación		1,000	,662**
EXPORTACIÓN	Sig. (bilateral)		.	,000
Rho de Spearman	N		60	60
	Coeficiente de correlación		,662**	1,000
Proceso productivo	Sig. (bilateral)		,000	.
	N		60	60

En la tabla 6 se aprecia que el valor p es menor a .05, lo que señala que se acepta la Ha y se rechaza H0. se llega a la conclusión que la la dimensión proceso productivo y la variable exportación están correlacionadas. Esta relación es estadísticamente significativa y positiva. Estos hallazgos señalan que cuanto haya un mayor proceso productivo, mayor será el crecimiento de las exportaciones.

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2

Ha: Existe relación positiva entre los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

H0: No existe relación positiva entre los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

IC: 95%

Nivel de significación: .05

Prueba estadística: Rho de Spearman

TABLA 7

Correlaciones				
			Productos	EXPORTACIONES
Rho de Spearman	EXPORTACIÓN	Coeficiente de correlación	1,000	,570**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	60	60
	Productos	Coeficiente de correlación	,570**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	60	60

En la tabla 7 se aprecia que el valor p es menor a .05, señala que se acepta la Ha y se rechaza H0. Se llega a la conclusión que la dimensión productos y la variable exportación están correlacionadas. Esta relación es estadísticamente significativa y positiva. Estos hallazgos señalan que cuanto haya mayores productos, mayor será el beneficio que tendrá el producto al ser exportado.

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 3

Ha: Existe relación positiva entre Análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

H0: No existe relación positiva entre Análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.

IC: 95%

Nivel de significación: .05

Prueba estadística: Rho de Spearman

TABLA 8

Correlaciones				
		Peligros	EXPORTACIONES	
Rho de Spearman		Coeficiente de correlación	1,000	,717**
	EXPORTACIONES	Sig. (bilateral)	.	,000
		N	60	60
		Coeficiente de correlación	,717**	1,000
	Análisis de peligros	Sig. (bilateral)	,000	.
		N	60	60

En la tabla 8 se aprecia que el valor de p es menor a .05, señala que se acepta la Ha y rechaza H0. Se llega a la conclusión que la dimensión análisis de peligros y la variable exportación están correlacionadas. Esta relación es sig y positiva. Estos hallazgos señalan que cuanto haya un mayor análisis de peligro, mayor será el nivel de exportación.

V. DISCUSIÓN

El presente se realizó con el objetivo de estudiar la relación entre las variables del Sistema HACCP y exportación. Posteriormente, los resultados del estudio tienen relación con las teorías de las variables presentadas anteriormente con el fin de concretar la comparación.

De acuerdo al resultado encontrado en el desarrollo de la investigación, se tiene como hipótesis general sobre si existe relación entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático Catacaos- Piura 2023, lo cual se encontró una relación positiva alta entre ambas variables, con un Rho de 0,739 con una significancia de 0,000. Además, observa que en la tabla 1, el 75% de (45) de los encuestados consideran que ha mejorado el Sistema HACCP en la empresa Agrosymar, mientras que el 23,3 % (14) consideran que se mantienen y el 1.7% de (1) consideran que ha empeorado. Los resultados tienen relación con los estudios hechos por Muñoz (2021), ya que obtuvo como resultado un Rho de 0,753 con un nivel de sig de $(0,000 < ,05)$ demostrando que ciertas variables tienen una correlación alta estadísticamente positiva y significativa. Esta relación se encuentra relacionada según lo presentado en la teoría de HACCP, en donde Escobar (2019) lo define como el abordaje preventivo y sistemático relacionado con la producción de alimentos inocuos mediante la prevención y control de peligros físicos, químicos y biológicos a través de acciones de prevención y anticipación. De esta manera se acepta la relación que tienen ambas variables puesto a que el Sistema HACCP dentro de una empresa exportadora garantiza una mejor calidad de producto para su exportación a mercados extranjeros y por ello un mejor resultado en concordancia con los objetivos.

Con respecto a la primera hipótesis específica en la relación entre el proceso productivo y la exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático Catacaos- Piura 2023, obtuvo una relación positiva y significativa entre el proceso productivo con la variable exportación, dado que se obtuvo un nivel de sig $(p 0.000 < p 0.05)$, con un $(Rh 0.662)$, esta relación es estadísticamente significativa con una correlación positiva moderada. Estos resultados concuerdan con los de

Ordoñez (2019), donde elaboró un Plan de procedimiento de nivel de excelencia para la exportación de patacón frito a los E.E.U.U, El estudio fue de tipo aplicada, descriptiva, de enfoque cuantitativo y diseño no experimental y basó su recolección de datos en el análisis documental de las exportaciones realizadas por la empresa en los últimos 6 meses, así como el desarrollo de las operaciones involucradas en el proceso productivo del patacón frito donde se obtuvo como resultado un 0,661. Asimismo, Pulido (2020), menciona que el proceso productivo parte en la obtención de los materiales e insumos requeridos y que en el caso de las empresas agroindustriales se refiere a las labores de cultivo de los productos agrícolas, su posterior cosecha y su transformación o procesamiento en planta. Esta relación confirma que proceso productivo y la variable exportación están correlacionadas. Esta relación es sig y positiva. Estos hallazgos señalan que cuanto haya un mayor proceso productivo, mayor será el crecimiento de las exportaciones.

Con respecto a la segunda hipótesis específica sobre la relación entre el producto y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático Catacaos- Piura 2023, Se obtuvo que la variable exportación tiene una relación positiva y sig con la dimensión producto, dado que tiene un nivel de significancia ($p < 0.000 < p < 0.05$), con un ($R_h 0.570$), esta relación es estadísticamente significativa con una correlación positiva moderada. Estos resultados concuerdan con los de Córdova & Daquilema (2019), Candray D., et al (2021), que tuvo por objetivo la ejecución del sistema HACCP con la finalidad de asegurar y garantizar la inocuidad del cacao exportado desde Guayaquil- Ecuador hasta el mercado asiático. aplicando la metodología HACCP en una exportadora de cacao de la ciudad de Guayaquil, Se planteó un diseño no experimental de tipo aplicativo descriptivo transversal con un enfoque mixto que obtuvo los datos a través de la observación minuciosa de las etapas de la CDP del cacao analizándolas una por una. Inicialmente se analizan una a una las etapas del proceso productivo desde el campo hasta que es colocada dentro del contenedor listo para ser exportado Se presentaron resultados de 0,523 y 0,792. Asimismo, Arias & Montoya (2019), define a productos como el resultado de la elaboración o procesamiento de materias primas con la finalidad de satisfacer una demanda en un mercado internacional. En el comercio exterior se requiere que tales productos sean de buena calidad más aun cuando se

trata de alimentos. Esta relación confirma que la dimensión productos y la variable exportación están correlacionadas. Esta relación es estadísticamente significativa y positiva. Estos hallazgos señalan que cuanto haya mayores productos, mayor será el beneficio que tendrá el producto al ser exportado.

Con respecto a la tercera hipótesis específica sobre la relación entre el análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático Catacaos- Piura 2023, Se obtuvo que la variable exportación tiene una relación positiva y sig con la dimensión análisis de peligros, ya que tienen un nivel de significancia ($p < 0.000 < p < 0.05$), con un $(R_h 0,717)$, esta relación es estadísticamente significativa con una correlación positiva alta. Los resultados concuerdan con los de Villanueva (2021), quien en su estudio: La ejecución del sistema HACCP para un mejor desarrollo de la naturaleza del producto en la exportación de espárragos verdes frescos de la empresa PROAGRO S.A. de Ica. Metodológicamente el estudio fue aplicativo de nivel correlacional y enfoque cuantitativo que utilizó como muestra de estudio los procesos productivos de las últimas 3 campañas de cosecha del espárrago, utilizando además como instrumentos guías de observación y fichas de análisis documental que permitieron detectar los puntos críticos para la inocuidad del cacao, obtuvo como resultados entre 0,734 y 0,912. En donde (Digesa, 2023). Proceso de recopilación y análisis de información acerca de las condiciones y peligros críticos en la seguridad alimentaria en donde se inicia el planteo del sistema HACCP. Esta relación es estadísticamente significativa y positiva. Estos hallazgos señalan que cuanto haya un mayor análisis de peligro, mayor será el nivel de exportación.

VI. CONCLUSIONES

Primera: Existe relación positiva entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023. Con una correlación positiva alta, teniendo un (Rh 0,739) con un nivel de sig de 0,000, esto confirma que hay relación entre ambas variables, cabe resaltar que se acepta la Ha y se rechaza la H0 Esta relación es estadísticamente positiva y significativa.

Segundo: Existe relación positiva entre el proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023. Con una correlación positiva y significativa, con un nivel de sig ($p < 0.000$), con un (Rh 0.662), esta relación es estadísticamente significativa con una correlación positiva moderada, cabe resaltar que se acepta la Ha y se rechaza la H0.

Tercero: Existe relación positiva entre los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023. Con una correlación positiva y significativa, con un nivel de sig ($p < 0.000$), con un (Rh 0.570), esta relación es estadísticamente significativa con una correlación positiva moderada, lo que indica que se rechaza H0 y se acepta la Ha.

Cuarta: Existe relación positiva entre Análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023. Con una correlación positiva y significativa, dado que tiene un nivel de sig ($p < 0.000$), con un (Rh 0,717), esta relación es estadísticamente significativa con una correlación positiva alta, lo que concluye que se acepta la Ha planteada y se rechaza la H0.

VII. RECOMENDACIONES

Según las respectivas conclusiones de este estudio, se ha situado posteriormente las recomendaciones:

Primera: Se sugiere a los directivos de la empresa Agrosymar quienes realizan exposiciones al mercado asiático, llevar a cabo la implementación de una cultura de mejora poniendo objetivos medibles para la ejecución del SISTM HACCP a fin de incrementar la seguridad del consumidor con productos saludables y de calidad para ser exportados.

Segunda: Se sugiere que los directivos de la empresa Agrosymar quienes realizan exposiciones al mercado asiático, complementar con máquinas que la empresa necesita como lo es la máquina de fumigación, para la debida transformación de la materia prima evitando la perdida de materia, el tiempo invertido y los traslados del producto para así lograr un eficiente proceso productivo.

Tercera: Se sugiere que los directivos de la empresa Agrosymar quienes realizan exposiciones al mercado asiático, desarrollen de manera eficiente el resultado del procesamiento de las materias primas (semillas), llevando a cabo métodos no destructivos como el (HPLC) para detectar ciertos tipos de micotoxinas, con el objetivo de cumplir con las demandas o pedidos a un mercado internacional cumpliendo con los controles y estándares de calidad que sean competitivos internacionalmente para así lograr una eficaz exportación de productos a mercados extranjeros.

Cuarta: Se sugiere a los directivos de la empresa Agrosymar, quienes realizan exposiciones al mercado asiático, inciten a recopilar información de las condiciones en donde se pueda originar la contaminación del producto para así decidir cuáles son los puntos importantes que hay que cuidar para la inocuidad de las semillas corroborando los puntos críticos que se deben de evitar ya que genera efectos desfavorables en la calidad y pureza de la similla logrando así un buen manejo de análisis de peligros.

REFERENCIAS

- Adonis Ponce, R. (2022). Lineamientos para la mitigación del impacto ambiental generado por el uso de envases de plásticos en el embalaje de frutas frescas de exportación. Fundación para la innovación agraria. Recuperado de <https://bibliotecadigital.fia.cl/handle/20.500.11944/148533>.
- Álvarez Flores, J. (2021). Análisis de la producción de Aguacate en el Ecuador y su exportación a mercados internacionales. Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas. Recuperado de <http://remca.umet.edu.ec/index.php/REMCA/article/view/424>.
- Araya Pizarro, S. (2019). Priorización Multicriterio de mercados potenciales de comercio justo. Revista Información tecnológica. Recuperado de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071807642019000500309&script=sci_arttext.
- Arbaláez Campillo, D. (2020). Misión y Revisión de artículos científicos sobre temática agrícola. Revista Amazonia investiga. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8809895>.
- Arce, C. (29 de marzo de 2023). Mecalux. Obtenido de Procesos logísticos: claves para una cadena de suministro optimizada: <https://www.mecalux.es/blog/procesos-logisticos>
- Arcos Coba, J. (2021). La actualidad de los tipos de envases plásticos para alimentos. Revista E-IDEA Journal of Engineering Science. Recuperado de <https://revista.estudioidea.org/ojs/index.php/esci/article/view/176>.
- Arias, F. & Montoya, C. (2019). Dinámica del mercado mundial del producto Aguacate. Revista virtual Universidades Católica del Norte. Colombia. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/1942/194258529017/194258529017.pdf>.
- Awuchi, C. G. (2023). HACCP, quality, and food safety management in food and

agricultural systems. *Cogent Food & Agriculture*, 9(1), 2176280. Recuperado de :
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23311932.2023.2176280>.

Ayala, L., & Ramos, S. (2021). Descripción de las capacidades de exportación en empresas productoras de prendas de vestir a base de fibra de alpaca (Huancayo y Lima – 2020). Huancayo. https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/8758/4/IV_FCE_315_TI_Ayala_Vega_2021.pdf

Baena, J. (2019) la Política de comercio exterior y las exportaciones Colombianas. *Revista de Economía Institucional*. Fundación CEIPA. Recuperado de https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3400292.

Baena Paz, G. (2018). *Metodología de la Investigación*. Grupo editorial Patria. Primera edición. España.

Berrocal, M. (2023). Obtención de semillas híbridas de sandía (*Citrullus lanatus*) en sustrato bajo condiciones de casa MALLA. Lima. <https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/5911/berrocal-puitalla-maribel.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Bonilla Bolaños, A. (2019). La productividad agrícola más allá del rendimiento por hectárea. *Revista la Granja*. Departamento de economía. Escuela Politécnica Nacional. Quito - Ecuador. Recuperado de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S139085962019000100070&script=sci_arttext.

Calmon Da Conceicao, R. (2020). Especialización y competitividad: análisis de las exportaciones brasileñas. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342020000601207&script=sci_arttext.

Cartil Rojas, A. (2019) Análisis de validez y reproducibilidad de un instrumento para sistemas nacionales de inocuidad de alimentos. *Revista científica Ecociencia*.

Recuperado
de

<https://revistas.ecotec.edu.ec/index.php/ecociencia/article/view/192>.

Carrasco, C. (2020) Determinantes del balance comercio bilateral de México: ingreso, tipo de cambio y composición de las exportaciones. *Revista Finanzas y Política Económica*. Recuperado de

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2248-60462019000200259.

Casañas Sosa, P. (2021) Bases teóricas metodológicas del sistema HACCP. *Revista de Salud Animal*. Recuperado de

http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0253570X2021000300005&script=sci_arttext&lng=pt.

CFK. (2020). *Center From Knowledge*. Lima: Recuperado de: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://168.121.45.179/bitstream/handle/20.500.11818/6930/TRSUFICIENCIA_VIVANCO%20M%c3%89NDEZ%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Chica López, M. (2021) Políticas de mercados y su capacidad de respuesta frente a las nuevas exigencias coyunturales. *Revista científico profesional polo del conocimiento*. Universidad Católica del Ecuador Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7926898>.

Córdova Bravo, J. F., & Daquilema Chafra, E. J. (2019). Diseño de un plan de seguridad alimentaria aplicando la metodología HACCP en una exportadora de cacao de la ciudad de Guayaquil (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química).

Corvalán Carro, M. (2022). Evolución de la I+D en una gran empresa argentina: de la construcción de conocimientos y capacidades innovativas a la vigilancia tecnológica y el control de calidad. *Revista Iberoamericana de Ciencia*,

Tecnología y Sociedad. Recuperado de <http://ojs.revistacts.net/index.php/CTS/article/view/341>

Cos Sánchez, P. (2021). La diversificación geográfica en los destinos de exportación de las empresas y cooperativas agroalimentarias. Influencia de los factores externos para su selección. *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*. España. Recuperada de <https://repositori.udl.cat/items/6490a085-a4e2-4a9d-9dbc-0eb510b5f181>

Cuggia Jiménez, C. (2020). Manufactura esbelta: una revisión sistemática en la industria de alimentos. Artículo. Universidad Santander. Grupo de investigación de nuevas tecnologías. Recuperado de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071807642020000500163&script=sci_arttext.

Díaz. (2019). *comercio exterior*. Colombia. Recuperado de <file:///C:/Users/Inside/Downloads/SSRN-id3400292.pdf>

Díaz Dorticos, Y. (2023). Guía preventiva de la inocuidad en empresas destinadas a la producción de alimentos. *Revista científica: Agroecosistemas*. Recuperado de: <https://aes.ucf.edu.cu/index.php/aes/article/view/597>.

Díaz, S. (2023). *Influencia De La Certificación Global*. Obtenido de http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/6930/TRSUFICIENCIA_VIVANCO%20MÉNDEZ%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Escalante, T. & Mackay, C. (2021). El aseguramiento de la calidad de las Pymes ecuatorianas. *Revista de Ciencias Sociales Publicando*. Recuperado de <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/2235>

Escobar Bustamante, J. (2019) Plan de auditoría para el programa HACCP de una empresa de lácteos. *Revista de Gestión Ambiental para el sector alimentario*.

Escuela de ciencias básicas, tecnología e ingeniería. Bogotá- Colombia
Recuperado de <https://core.ac.uk/download/pdf/344723483.pdf>.

FAO (2022). Informe anual sobre inocuidad alimentaria en los países en vías de desarrollo. Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura.

Falcom, H. (2021). Certificaciones y estándares de calidad para la exportación de artesanías. Revista Mundo internacional. Pontificia universidad de Chile.
Recuperado de

https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&as_ylo=2019&q=certificaciones+exportaciones+art%C3%ADculo&btnG=

Fuenzalida, D. (2021). Determinantes de las exportaciones chilenas con un modelo gravitacional. Revista economía y sociedad. Recuperado de https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?pid=S2215-34032021000200017&script=sci_arttext.

García Dihigo, J. (2021). Metodología de la Investigación para Administradores.
Ediciones de la U. México.

García Espinoza, A. (2020). Estrategia de mercado para la exportación de arándano de Ica. Revista de investigación científica Ñauparisun. Universidad Nacional de Juliaca. Recuperado de <https://www.unaj.edu.pe/revista/index.php/vpin/article/view/129>

Gómez Cepúlveda, A. (2020). Análisis de oportunidades para la exportación de Aguacate Hass a Estados Unidos. Centro de recursos para el aprendizaje y la investigación. Universidad Santo Tomas de Colombia Recuperado de <https://repository.usta.edu.co/handle/11634/18459>.

Guayasamin Segovia, C. (2019). Teorías del comercio internacional, líderes mundiales a nivel comercial. Revista Publicando. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7149454>.

- Huiman Sandoval, J. A. (2019). Propuesta de BP y plan HACCP para implementar un SGC para productos agrarios y agroindustriales de Exportación en Barranca durante años 2017-2018. Tesis. Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco. Recuperada de <https://repositorio.unheval.edu.pe/handle/20.500.13080/4954>.
- Juárez Casado, S. & Martínez Jerez, A. (2019). La exportación de productos Agroalimentarios a China. Los protocolos bilaterales de exportación. Boletín económico de información comercial Española recuperado de file:///C:/Users/Cesar%20Vilela/Downloads/6912Texto%20del%20art%C3%ADculo-7304-1-10-20191016.pdf.
- Llamazares García, O. (2019). Marketing Internacional. Editorial Global Negocios. España.
- Lopez, C. et al. (2021). *Realidades del transporte de carga aérea en Bogotá y su incidencia en el comercio internacional*. Colombia <https://revista.fundes.edu.co/index.php/revista/article/view/6>.
- Luna Florin, Y. & Rodriguez Caguana, T. (2022). Análisis del comercio internacional del Aguacate Hass, producción agrícola y la exportación. Recuperado de <http://upacifico.revistasjournals.com/index.php/up/article/view/112>.
- Maldonado Pinto, J. (2019). Metodología de la Investigación social: Paradigmas. Ediciones de la U. México.
- Marcillo Parrales, K. (2022). Evaluación de flujo del proceso HACCP en la industria Atunera. Revista científica Pentaciencias. Recuperado de <https://editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/286>.
- Martinez, G. (2019). Caracterización de las empresas exportadoras en el Perú. Revista Moneda. Banco Central de Reserva del Perú. Recuperado de <https://ideas.repec.org/a/rbp/moneda/moneda-178-04.html>.
- Macias, G. (2023). Gestión De Procesos Logísticos En La Recepción De

Productos En El Comercial Angelito De La Ciudad De Vinces En El Periodo 2022. <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/14717/E-UTB-FAFI-COM-000287.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Medeiros, V. (2019). La competitividad y sus factores determinantes: un análisis sistémico para países en desarrollo. Revista CEPAL. Comisión económica para América Latina y el Caribe. Recuperado de <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/45005>.

Mejía Bermúdez, A. (2019) Responsabilidad social empresarial para la apertura de mercados internacionales. Revista Venezolana de gerencia. Universidad del Zulia. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/290/29063446014/29063446014.pdf>.

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (2022). La Cadena Productiva de menestras y sus oportunidades de exportación. Centro de procesamiento de datos del Ministerio de Agricultura.

Montesdeoca Parraga, R. (2020). Evaluación del Sistema HACCP en el proceso de elaboración del queso fresco pausterizado. Revista ecuatoriana de ciencia animal Recuperado de <http://revistaecuatorianadecienciaanimal.com/index.php/RECA/article/view/222z>

Muñoz Serrano, R. A. (2021) Validación de herramientas De Implementación De Los Lineamientos BPM/Haccp en la Cadena De producción Y Transporte- Empresa Corporación De productores Y Exportadores De Aguacate Hass De Colombia" Corpohass". Tesis. Universidad Abierta de Medellín. Colombia. Recuperado de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/47995/ramunozse.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Niño Rojas, V. (2021). Metodología de la Investigación: Diseño, Ejecución e Informe. Ediciones de la U. Segunda edición. México.

- Nonzoque Herrera, A. (2019). Gestión de información de la cadena de suministro de productos perecederos. Revista ibérica de sistemas y tecnologías de información Recuperado de <https://www.proquest.com/openview/cdb8d74daf1e065acb8a95a937318454/1?pq-origsite=gscholar&cbl=1006393>.
- Ordoñez Gómez, O. (2019). Diseño de un sistema de gestión de calidad para la exportación de patacón frito a Estados Unidos. Tesis. Universidad Nacional Abierta de Medellín. Colombia. Recuperado de <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26311>.
- Organización Panamericana de la Salud (2019). Inocuidad de alimentos- control sanitario- HACCP. Recuperado de https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10833:2015-historia-sistema-haccp&Itemid=41432&lang=es.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2020). Codex Alimentario. Programa conjunto con la Organización Mundial de la Salud. Suiza
- Oñate Guadalupe, J. (2021). Identificación de sectores agroindustriales alimenticios en el Ecuador que han sido afectados por la pandemia. Revista científica mundo de la investigación y el conocimiento. Universidad de Guayaquil. Ecuador. Recuperado de <https://www.recimundo.com/index.php/es/article/view/1298>.
- Pulido Rojano, A. (2020). Mejoras de proceso de producción a través de la gestión de riesgos y herramientas estadísticas. Revista Chilena de Ingeniería. Universidad Simón Bolívar. Barranquilla- Colombia Recuperado de <https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071>

8- 33052020000100056&script=sci_arttext.

Quiroa, M. (10 de diciembre de 2019). economipedia. Obtenido de economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/proceso-productivo.html>

Rentería Torres, L. A. . (2021). Aspectos técnicos de calidad en el Maracuyá Amarillo (*Passiflora edulis*) en la Subregión del Urabá Antioqueño. Revista Ideales, 12(7). Recuperado a partir de <https://revistas.ut.edu.co/index.php/Ideales/article/view/2661>

Robles Madrigal, P. (2020). Tecnología de elaboración de concentrado de fruta natural aplicando el Sistema HACCP. Revista de humanidades, tecnología y ciencia. Recuperado de <http://revistaecuatorianadecienciaanimal.com/index.php/RECA/article/view/222>.

Roldán Rueda, H. (2021). El roll de los actores en mercados locales y campesinos en México y Colombia. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S23959169202000200118.

Sanabria Neida (2021). Aspectos de buenas practicas de manufactura en tiempos de COVID. Revista de ciencia y tecnología Agrollania. Recuperado de <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/agrollania/article/view/1315>.

Silva, G. (2020). Efecto derrame dle crecimiento de China en América del Sur. Un análisis basado en el comercio internacional. Revista CEPAL. Comisión económica para América Latina y el Caribe. Recuperado de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=lpUAEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA47&dq=Demanda+internacional+Revistas&ots=bRAWCG-uS1&sig=Q5zq-URnHNf8jnfIG_HxgDXv4cs#v=onepage&q=Demanda%20internacional%2

0Revistas&f=false.

Supo José (2020). Metodología de la Investigación Científica. Sociedad Hispana de Investigadores Científicos. 3era edición.

Toribio, S. N. (2018). La certificación de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP) y su incidencia en las exportaciones [Trabajo de investigación, Universidad Privada del Norte]. Repositorio de la Universidad Privada del Norte. <https://hdl.handle.net/11537/27587>.

Vásquez, W. et al. (2019). Calidad del fruto y pérdidas poscosecha de banano orgánico *Musa acuminata* en el Ecuador. Revista Enfoque UTE. Recuperado de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S1390-65422019000400057&script=sci_arttext

Viera Manzo, E. (2021). Sistemas de control y seguridad Alimentaria en los restaurantes de las ciudades de Manta. Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8273573>.

Villanueva Carrera, R. (2021). Implementación del Sistema HACCP para mejorar la calidad en la exportación de espárragos verdes frescos de la Empresa PROAGRO S.A. Ica. Tesis. Universidad César Vallejo de Piura. Recuperado de <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/66224>.

Villar, D., Terni, C., & Civit, D. (2017). Evaluación de planes de Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) de productos pesqueros. Tandil: Facultad de Ciencias Veterinarias. <https://repositorio.unan.edu.ni/13430/1/20057.pdf>

Villarroel, M., Carranza, W., & Cárdenas, M. (2017). La creación de la marca y su incidencia en el posicionamiento de un producto. Revista Publicando, 691. <https://core.ac.uk/download/pdf/236643802.pdf>

Viñas, M., Jiménez, V., & Barboza-Barquero, L. (2022). 50 aniversario del Centro

para Investigaciones en Granos y Semillas (CIGRAS): Historia y aportes en investigación, docencia y acción social. Agronomía Mesoamericana, (págs.34).
costa rica.

<https://www.redalyc.org/journal/437/43772352003/43772352003.pdf>

Vivanco, Z. (2022). Adquisición de Certificaciones HACCP y BRC para el Incremento de las Exportaciones de Tara en Empresa Tecnacorp SAC. Lima.

http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/6930/TRSUFICIENCIA_VIVANCO%20MÉNDEZ%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Candray Sánchez, David Enrique; Cruz Dubón, Iliana Ivette y Peñate Mejía, Juan Diego (2021) Manual de procedimientos para la implementación de un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos bajo el enfoque de las normas certificables a nivel internacional para industrias panificadoras con proyección a exportar sus productos a España. Universidad de El Salvador.

Yulecsi Anais, I. R., & Olemar Santa Cruz, J. M. (2019). Plan comercial para el posicionamiento de la marca Defamilia en la ciudad de Piura 2018.

Gehring, KB, Kirkpatrick, R. (2020). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). En: Demirci, A., Feng, H., Krishnamurthy, K. (eds) Ingeniería de seguridad alimentaria. Serie Ingeniería de Alimentos. Springer, Cham.
<https://doi.org/10.1007/978-3-030-42660->

ANEXOS

ANEXO 1: Tabla de operacionalización de Variables

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	
HACCP	El sistema HACCP se define como programas preventivos desde la producción de productos alimenticios, que, mediante procesos sistemáticos permiten analizar peligros para la inocuidad de los mismos, haciendo que se puedan tomar las medidas correctivas adecuadas para su posterior distribución. (Gehring, K. 2020).	La variable HACCP se analizará mediante la observación desde su proceso productivo hasta el proceso para distribuir, mediante el desarrollo de una encuesta al personal de producción de la empresa Agrosymar E.I.R. L	Proceso productivo	Adquisición	Totalmente en desacuerdo (1)	
				Producción		
				Adaptación		En desacuerdo (2)
			Producto	Semillas	Indiferente (3)	
				Inocuidad	De acuerdo (4)	
	Análisis de peligros	Puntos Críticos Control	Totalmente de acuerdo (5)			

*Tabla de operacionalización de variable – HACCP
Elaboración propia*

ANEXO 2: Tabla de operacionalización de Variables

Variables	Definición Conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Exportaciones	Conjunto de bienes o productos que son enviados de un país a otros mercados internacionales para su utilización o consumo cumpliendo las exigencias de calidad del país de destino (Llamazares, 2019).	La variable Exportaciones será analizada mediante los mercados de destino, el tipo de productos y las exigencias de calidad a través de una entrevista al jefe de planta de la empresa Agrosymar EIRL.	Mercado Internacional	Certificaciones Mercado meta	Totalmente en desacuerdo (1) En desacuerdo (2)
			Volumen	Capacidad de exportación Documentos de exportación	Indiferente (3) De acuerdo (4) Totalmente de acuerdo (5)
			Procesos logísticos	Transporte	

Tabla de operacionalización de variable – Exportacione

ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO: SISTEMA HACCP Y EXPORTACIÓN DE SEMILLAS INOCUAS DE LA EMPRESA AGROSYMAR AL MERCADO ASIÁTICO, CATACAOS-PIURA 2023				
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	METODOLOGÍA	POBLACIÓN/ESCENARIO DE ESTUDIO
¿Qué relación presenta el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023?	Determinar la relación que presenta el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023	H1: existe relación positiva entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023	<p>Variable independiente; HACCP</p> <p>Proceso productivo, productos y análisis de peligro.</p> <p>Variable dependiente: EXPORTACIÓN</p> <p>Mercado internacional, volumen y procesos logísticos.</p>	la población de la investigación es un total de 60 colaboradores de empresa agroexportadora Agrosymar.
<p>PROBLEMA ESPECIFICOS</p> <p>¿Qué relación presenta el proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023?</p> <p>¿Qué relación presentan los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023?</p> <p>¿Qué relación presentan el análisis de peligro y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023?</p>	<p>OBJETIVOS ESPECIFICOS</p> <p>Determinar la relación que presenta el proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023.</p> <p>Determinar la relación que presentan los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023</p> <p>Determinar la relación que presentan el análisis de peligros y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023</p>	<p>HIPOTESIS ESPECIFICAS</p> <p>H1: Existe relación positiva entre Proceso productivo y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023</p> <p>H2: Existe relación positiva entre los productos y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023</p> <p>H3: Existe relación positiva entre el análisis de peligro y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos-Piura 2023</p>	<p>Tipo de investigación:</p> <p>Aplicada</p> <p>Enfoque de la investigación:</p> <p>Cuantitativa</p> <p>Diseño:</p> <p>No experimental, de corte transversal.</p> <p>Nivel:</p> <p>Descriptiva-correlacional.</p>	<p>Muestra/Participantes:</p> <p>60 colaboradores de una empresa agroexportadora Agrosymar.</p> <p>Técnica e instrumento de recolección de datos:</p> <p>Encuesta - Cuestionario – Escala de medición es de Likert</p>

Fuente: *Elaboración Propia*

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

CONSENTIMIENTO INFORMADO ENCUESTA

Esta es una investigación llevada a cabo dentro de la escuela de Negocios Internacionales de la Universidad César Vallejo; los datos recopilados son anónimos, serán tratados de forma confidencial y tienen finalidad netamente académica. Por tanto, en forma voluntaria; Sí () NO () doy mi consentimiento para continuar con la investigación que tiene por objetivo determinar la relación que existe entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, 2023 Asimismo, autorizo para que los resultados de la presente investigación se publiquen a través del repositorio institucional de la Universidad César Vallejo. Cualquier duda que les surja al contestar esta encuesta puede enviarla al correo: alperezc@ucvvirtual.edu.pe INSTRUCCIONES: A continuación, se presenta una serie de preguntas, en base al autor (Hancoo 2019) las cuales Usted deberá responder marcando con un aspa (x) la respuesta que considere conveniente. Considere lo siguiente: Totalmente de acuerdo (5), De acuerdo (4), Indiferente (3), En desacuerdo (2), Totalmente en

VARIABLE: HACCP

Dimensiones	Indicadores	VARIABLES DE LA ESCALA				
		Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
PROCESO PRODUCTIVO	ADQUISICIÓN					
	1. ¿Considera usted importante mantener comunicación constante con sus productores directos? (estudio del cultivo)					
	2. ¿Considera usted importante realizar supervisión de la calidad de cada tipo de semilla para la previa exportación?					
	PRODUCCIÓN					
	3. ¿Considera usted importante dentro de la planta limitar el acceso a personas que no tienen ningún tipo de participación con el producto? (respecto a la contaminación)					
	4. ¿Considera usted importante realizar el mantenimiento oportuno para las maquinarias que se usan en la transformación de productos?					
	ADAPTACIÓN					
	5. ¿Considera usted importante La adaptación de nuevas maquinarias para para el proceso de semillas previa exportación?					
	6. ¿Considera usted importante tener en cartera variedad de presentación de productos según las zonas de corea del sur a ingresar? (cultura)					
PRODUCTOS	SEMILLAS					
	7. ¿Considera usted importante conocer cuáles son los tipos de plagas que podrían afectar el cultivo de las semillas?					
	8. ¿Considera usted importante capacitar al personal para el proceso de producción de semillas?					
	INOCUIDAD					
	9. ¿Considera usted importante mantener un grupo de personal capacitado el sisma haccp para su correspondiente supervisión en la producción de					

	semillas?					
	10. ¿Considera usted importante realizar la respectiva limpieza previo almacenamiento y tratamiento de los productos que se van a exportar a corea del sur?					
ANÁLISIS DE PELIGROS	PUNTOS CRITICOS					
	11. ¿Considera usted importante verificar los puntos críticos desde el cultivo y la cosecha hasta su respectivo proceso de transformación?					
	12. ¿Considera usted importante conocer el nivel de afectación y riesgo biológico que tienen las semillas en cada uno de sus procesos productivos en planta?					
	CONTROL					
	1. ¿Considera usted importante conocer las respectivas pautas de control aceptable dentro de la empresa que realiza el sistema haccp?					
	2. ¿Considera usted importante mantener inspección en el proceso de empaclado según el mercado de Corea del Sur?					

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

CONSENTIMIENTO INFORMADO ENCUESTA

Esta es una investigación llevada a cabo dentro de la escuela de Negocios Internacionales de la Universidad César Vallejo; los datos recopilados son anónimos, serán tratados de forma confidencial y tienen finalidad netamente académica. Por tanto, en forma voluntaria; Sí () NO () doy mi consentimiento para continuar con la investigación que tiene por objetivo determinar la relación que existe entre el Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, 2023. Asimismo, autorizo para que los resultados de la presente investigación se publiquen a través del repositorio institucional de la Universidad César Vallejo. Cualquier duda que les surja al contestar esta encuesta puede enviarla al correo: alperezc@ucvvirtual.edu.pe INSTRUCCIONES: A continuación, se presenta una serie de preguntas, en base al autor (Hancock 2019) las cuales Usted deberá responder marcando con un aspa (x) la respuesta que considere conveniente. Considere lo siguiente: Totalmente de acuerdo (5), De acuerdo (4), Indiferente (3), En desacuerdo (2), Totalmente en desacuerdo (1)

VARIABLE: EXPORTACIONES

Dimensiones	Indicadores	VARIABLES DE LA ESCALA				
		Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
MERCADO INTERNACIONAL	CERTIFICACIONES					
	1. ¿Considera usted importante cumplir con las certificaciones que complementan al sistema Haccp exigidas por el mercado de Corea del Sur?					
	2. ¿Considera usted importante velar por certificarse para el cumplir el sistema Haccp para ingresar al mercado asiático?					
	MERCADO META					
	3. ¿Considera usted que se ha incrementado la demanda					

	de semillas hacia corea del sur?					
	4. ¿Considera usted importante que la empresa desarrolle estrategias para su posicionamiento en el mercado?					
VOLUMEN	CAPACIDAD DE EXPORTACIÓN					
	5. ¿Considera usted importante que se mantengan una cantidad considerada de productores para mantener ofertas para exportar al mercado asiático?					
	6. ¿Considera usted importante que se busquen alianzas estratégicas en transportes para el desarrollo oportuno de la exportación ante la competencia? (cantidad que se quiere exportar)					
PROCESOS LOGÍSTICOS	DOCUMENTOS DE EXPORTACIÓN					
	7. ¿Considera usted importante que se considere como documentación la licencia de exportación para la eficiente exportación de las semillas?					
	8. ¿Considera usted importante que se realicen el oportuno envío de documentación para su revisión en mercado meta o asiático?					
	TRANSPORTE					
	9. ¿Considera usted importante que se manejen capacitaciones para el proceso del transporte exigidas en el sistema HACCP?					
	10. ¿Considera usted importante que se realice el control de temperatura y velocidad optimizada a la hora de exportar las semillas a corea del sur?					

Anexos

CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO

Para la confiabilidad del instrumento se aplicó una encuesta piloto con un grupo de 60 personas que tenían las mismas características de la muestra, empleando el estadístico Alfa de Cronbach, porque el instrumento es un cuestionario con escala de Likert

VARIABLE 1 HACCP

CONFIABILIDAD DE LA VARIABLE CONTROL INTERNO

Resumen del procesamiento de los casos		
	N	%
Casos	Válidos	60 100,0
	Excluidos ^a	0 ,0
	Total	60 100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,883	14

El coeficiente Alfa de Cronbach obtenido en la variable control interno es 0,883; indica que el instrumento tiene alta confiabilidad. Por lo tanto, el instrumento se puede aplicar

VARIABLE 2: EXPORTACIÓN

CONFIABILIDAD DE LA VARIABLE CONTROL INTERNO

Resumen del procesamiento de los casos		
	N	%
Casos	Válidos	60 100,0
	Excluidos ^a	0 ,0
	Total	60 100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,916	10

El coeficiente Alfa de Cronbach obtenido en la variable control interno es 0,916; indica que el instrumento tiene alta confiabilidad. Por lo tanto, el instrumento se puede aplicar.

FORMATO PARA LA OBTENCIÓN DEL CONSENTIMIENTO INFORMADO

RESOLUCIÓN DE VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN N° 062-2023- VI-UCV

Título de la investigación: Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos -Piura 2023.

Investigador (a) (es): Angie Lorena Pérez Castillo

Propósito del estudio

Le invitamos a participar en la investigación titulada “Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos -Piura 2023., cuyo objetivo es determinar la relación que existe entre el sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático 2023. Esta investigación es desarrollada por estudiantes de pregrado de la carrera profesional de negocios internacionales, de la Universidad César Vallejo del campus Piura, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad y con el permiso de la institución Universidad César Vallejo.

Describir el impacto del problema de la investigación. Para determinar cómo se desarrolla el sistema Haccp para la exportación de semillas inocuas al mercado asiático.

Procedimiento Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente (enumerar los procedimientos del estudio):

1. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerán datos personales y algunas preguntas sobre la investigación titulada: “Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático, Catacaos- Piura 2023”.
2. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de 10 minutos y se realizará en el ambiente de recepción de la institución Agrosymar. Las respuestas al cuestionario o guía de entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas.

Participación voluntaria (principio de autonomía): Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y

su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de No maleficencia): Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia): Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia): Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el Investigador (a) (es) (Apellidos y Nombres) Angie Lorena Pérez Castillo email: perezcastilloangie@gmail.com y Docente asesor (Apellidos y Nombres) Mary Hellen Mariela Michca Maguiña. email: mmichcam@ucvvirtual.edu.pe

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo participaren la investigación antes mencionada.

Nombre y apellidos: Oscar Guillermo Castillo Ruiz, Fecha y hora:

[Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas].

**AUTORIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN PARA
PUBLICAR SU IDENTIDAD EN LOS RESULTADOS
DE LAS INVESTIGACIONES**

**ANEXO 6 DIRECTIVA DE INVESTIGACIÓN RVI N° 066-2023-VI-
UCV**

Datos Generales

Nombre de la Organización: Agrosymar	RUC: 205225706037
AGROSYMAR EIRL	
Nombre del Titular o Representante legal: Oscar Guillermo Castillo Ruiz	
Nombres y Apellidos Angie Lorena Pérez Castillo	DNI: 73877903

Consentimiento:

De conformidad con lo establecido en el artículo 8º, literal "c" del Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo (RCU N° 0470-2022/UCV) (*), autorizo [x], no autorizo [] publicar LA IDENTIDAD DE LA ORGANIZACIÓN, en la cual se lleva a cabo la investigación:

Nombre del Trabajo de Investigación	
Sistema HACCP y exportación de semillas inocuas de la empresa Agrosymar al mercado asiático 2023	
Nombre del Programa Académico: Negocios Internacionales	
Autor: Nombres y Apellidos Angie Lorena Pérez Castillo	DNI: 73877903

En caso de autorizarse, soy consciente que la investigación será alojada en el Repositorio Institucional de la UCV, la misma que será de acceso abierto para los usuarios y podrá ser referenciada en futuras investigaciones, dejando en claro que los derechos de propiedad intelectual corresponden exclusivamente al autor (a) del estudio.

Lugar y Fecha:

Firma y sello:



(Oscar Guillermo Castillo Ruiz)

***) Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo-Artículo 8º, literal “c” Para difundir o publicar los resultados de un trabajo de investigación es necesario mantener bajo anonimato el nombre de la institución donde se llevó a cabo el estudio, salvo el caso en que haya un acuerdo formal con el gerente o director de la organización, para que se difunda la identidad de la institución. Por ello, tanto en los proyectos de investigación como en las tesis, no se deberá incluir la denominación de la organización, ni en el cuerpo de la tesis ni en los anexos, pero sí será necesario describir sus características.**