



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS
INTERNACIONALES

INFLUENCIA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN LA EXPORTACIÓN DE
ARÁNDANOS FRESCOS EN LAS PRINCIPALES
EMPRESAS AGROEXPORTADORAS DE LA
REGIÓN LA LIBERTAD, TRUJILLO 2017.

Tesis para optar el título profesional de:

Administrador y Negocios Internacionales

Autores:

Benites Aguilar Gesabella Kate
Silvestre Guevara Dicsia Yamilet

Asesor:

Mg. Ing. José Roberto Huamán Tuesta
Trujillo - Perú
2017

APROBACIÓN DE LA TESIS

El asesor y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por los Bachiller **Gesabella Kate Benites Aguilar y Dicsia Yamilet Silvestre Guevara**, denominada:

INFLUENCIA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EXPORTACIÓN DE ARÁNDANOS FRESCOS EN LAS PRINCIPALES EMPRESAS AGROEXPORTADORAS DE LA REGIÓN LA LIBERTAD, TRUJILLO 2017.

Ing. José Roberto Huamán Tuesta
ASESOR

Dr. Alberto Zelada Zegarra
**JURADO
PRESIDENTE**

Ing. Luis Mantilla Rodríguez
JURADO

Ing. Enrique Avendaño Delgado
JURADO

DEDICATORIA

A Dios por darme la gran bendición de llegar a este momento tan especial en mi vida. Por haberme dado la fortaleza de continuar y ayudarme a enfrentar los momentos difíciles, los cuales me han enseñado a creer más en él.

A mi madre Margot Aguilar, por ser el pilar más importante, por su gran esfuerzo, perseverancia y apoyo incondicional a lo largo de mi vida, por enseñarme a creer en mí. Gracias mamá por darme una carrera para mi futuro, todo esto te lo debo a ti. A mis tías y hermano, quienes con sus consejos han sabido guiarme para culminar mi carrera profesional. A mi abuelita Dominga Sánchez, por compartir conmigo momentos inolvidables y ser uno de los seres más importantes en mi vida.

Gesabella Kate Benites Aguilar

Dedico esta tesis en primer lugar a Dios por ser mi guía espiritual y haberme dado fortaleza para afrontar los obstáculos que transcurrieron en el camino de esta meta.

A mis padres, quienes me apoyaron todo el tiempo, en especial a mi madre por depositar su esperanza en mí y siempre alentarme a continuar.

A mi hijo Joe por ser mi único motor para poner más del 100% de esfuerzo en mis estudios y por último, a todos los que me apoyaron para escribir y concluir esta tesis, pues es a ellos a quienes les debo por su apoyo incondicional.

Dicsia Yamilet Silvestre Guevara

AGRADECIMIENTO

Para el presente trabajo de tesis en primer lugar debemos agradecer a Dios por bendecirnos para llegar a culminar nuestra tesis, por hacer realidad este sueño anhelado.

A la UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE por darnos la oportunidad de estudiar y ser un profesional. A nuestros profesores que durante toda la carrera profesional han aportado con un granito de arena a nuestra formación.

De igual manera agradecer a nuestro profesor del curso de Gestión de la Calidad, José Roberto Huamán Tuesta por su esfuerzo y dedicación, quien, con sus conocimientos, experiencia, paciencia, motivación, por su visión crítica de muchos aspectos cotidianos de la vida, por su rectitud en su profesión como docente, por sus consejos, nos ayudó a formarnos y a realizar una buena investigación de tesis.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DE LA TESIS	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	v
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT.....	x
CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN.....	11
1.1. Realidad problemática	11
1.2. Formulación del problema.....	12
1.3. Justificación.....	12
1.4. Limitaciones	13
1.5. Objetivos	13
1.5.1. <i>Objetivo General</i>	13
1.5.2. <i>Objetivos Específicos</i>	13
CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO.....	14
2.1. Antecedentes	14
2.2. Bases teóricas.....	16
2.3. Definición de términos básicos	36
CAPÍTULO 3. HIPÓTESIS.....	39
3.1. Formulación de la hipótesis	39
3.2. Operacionalización de variables	39
Variable Independiente: Buenas Prácticas de Manufactura	39
Variable Dependiente: Exportación	39
CAPÍTULO 4. MATERIAL Y MÉTODOS	42
4.1. Tipo de diseño de investigación.....	42
4.2. Material.	42
4.2.1. Unidad de estudio.....	42
4.2.2. Población.	42
4.2.3. Muestra.	42
4.3. Métodos.	42
4.3.1. Técnicas de recolección de datos y análisis de datos	42
4.3.2. Procedimientos	43

CAPÍTULO 5. DESARROLLO.....	44
CAPÍTULO 6. RESULTADOS	54
CAPÍTULO 7. DISCUSIÓN.....	61
CONCLUSIONES.....	62
RECOMENDACIONES.....	63
REFERENCIAS.....	64
ANEXOS.....	68

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Registro de hectáreas plantadas en el año 2012.....	45
Tabla 2. Registro de hectáreas plantadas en el año 2013.....	46
Tabla 3. Registro de hectáreas plantadas en el año 2014.....	47
Tabla 4. Registro de hectáreas plantadas en el año 2015.....	48
Tabla 5. Evolución del Arándano.....	53
Tabla 6. CALIDAD.....	54
Tabla 7. ESTABLECIMIENTO.....	55
Tabla 8. PERSONAL.....	55
Tabla 9. HIGIENE EN LA ELABORACIÓN.....	56
Tabla 10. PROCESOS DE PRODUCCIÓN.....	56
Tabla 11. PERSPECTIVAS.....	57
Tabla 12. VOLUMEN EXPORTADO.....	59
Tabla 13. PERIODO DE EXPORTACIÓN.....	59
Tabla 14. CANTIDAD DE CERTIFICACIONES.....	60

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Hectáreas plantadas de arándano - 2012.....	45
Gráfico 2. Hectáreas plantadas de arándanos - 2013.....	46
Gráfico 3. Hectáreas plantadas de arándanos - 2014.....	47
Gráfico 4. Hectáreas plantadas de arándanos - 2015.....	48

RESUMEN

En la actualidad los consumidores son cada vez más exigentes por adquirir productos saludables y de calidad. Así mismo el arándano es un fruto requerido internacionalmente por su sabor, color, tamaño y propiedades nutritivas, el cual en los últimos años ha obtenido un notable crecimiento creando una alta demanda en los mercados norteamericanos, europeos y asiáticos.

La presente tesis consistió en determinar cómo influyen las Buenas Prácticas de Manufactura, en la exportación de arándanos frescos, resaltando la región La Libertad por contar con tierras fértiles y ser líder en la producción de arándanos.

Al desarrollar una investigación de mercados, a través de fuentes confiables como TradeMap, Siicex, Global Gap, SUNAT, Top Info, Sierra Exportadora, entre otras; se identificó como principales empresas agroexportadoras Camposol y Tal S.A., con una participación superior a las demás.

La principal estrategia que se consideró para llevar a cabo la presente tesis, fue la elaboración de la prueba piloto, que registra el considerable crecimiento anual de hectáreas de arándanos plantadas en Camposol y toneladas exportadas en Tal S.A., gracias al boom de exportación que están teniendo en estos últimos años; por lo tanto, la prueba piloto también muestra la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en ambas empresas.

Con el fin de dar respuestas a nuestros objetivos, se elaboró una guía de observación aplicada a las dos agroexportadoras, para poder analizar, comparar y verificar si cumplen con una correcta aplicación de las BPM en áreas que se manipula el arándano, logrando obtener estándares óptimos de calidad. Además, se realizó una entrevista a una de las empresas, con el fin de responder a las perspectivas que desarrolla en la exportación. Finalmente, se utilizaron fuentes informativas respecto a cada empresa para lograr hacer un correcto análisis de mercado a nivel internacional.

Para concluir este trabajo de tesis, se demostró que las empresas Camposol y Tal SA, no cuentan con la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura, sin embargo, aplican los lineamientos en sus establecimientos y exportaciones.

ABSTRACT

Consumers today are increasingly demanding to purchase healthy and quality products. Likewise, blueberry is a fruit required internationally for its flavor, color, size and nutritional properties, which in recent years has achieved remarkable growth creating a high demand in the North American, European and Asian markets.

The present thesis consisted in determining how they influence the production of manufactures, in the export of blueberries, highlighting the region La Libertad to have the fertile lands and to be leader in the production of blueberries.

Development of market research, through reliable sources such as TradeMap, Siicex, Global Gap, SUNAT, Information, Sierra Exportadora, among others; The main agro-exporting companies Camposol and Tal S.A. were identified, with a higher participation than the others.

The main strategy that is considered to carry out the present thesis was the pilot test that records the considerable annual growth of hectares of blueberries planted in Camposol and tons exported in Tal SA, In recent years; Therefore, the pilot test shows the application of Good Manufacturing Practices (BPM) in other companies.

In order to respond to our objectives, an observation guide has been developed for the two agroexporters, in order to analyze, compare and verify if they comply with a correct application of GMP in areas that handle blueberry, obtaining standards Optimal Quality In addition, an interview was conducted in the companies, in order to respond to the prospects that are developed in the export. Finally, information sources were used for each company to achieve a correct market analysis at the international level.

In order to conclude this thesis, it was demonstrated that the companies Camposol and Tal SA, do not have the certification of Good Manufacturing Practices, however they apply effectively in their establishments and exports.

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Para nadie es un secreto que el arándano ha tenido un notable desarrollo dentro de la industria frutícola nacional desde que se introdujo en Chile a mediados de los años 80.

Como una consecuencia lógica del mercado, numerosos productores a nivel nacional e internacional han decidido incluir este fruto como parte de sus cultivos; esta coyuntura productiva llevaría a pensar, en una saturación del mercado con una consecuente caída en los precios. Sin embargo, en Perú actualmente contamos con alta tecnología, mayor rendimiento y con un buen nivel de profesionales que conocen el mundo entero de este negocio.

Según Sierra Exportadora, Perú ha escalado los mejores rankings mundiales y ahora es el décimo mayor exportador del mundo. Las principales empresas agroindustriales de la región La Libertad, como Camposol y Tal S.A están aprovechando este boom de negocio, abarcando los mercados de EEUU, Reino Unido, China y Europa; exportando entre los meses de setiembre a diciembre, aprovechando una gran oportunidad comercial.

Velasquez, A. (2014), presidente de la institución Sierra Exportadora, precisó que actualmente el volumen de demanda mundial ha crecido 16%, y estableció que el principal destino de los arándanos peruanos es Estados Unidos, el cual es el principal importador mundial de estos frutos con el 75% de la demanda global, seguida de Reino Unido.

El ingeniero agrónomo Beltrán F., señaló en Terra Business SAC (2013), que los arándanos o blueberries, pertenecientes a la familia de los berries o llamados también “frutas del siglo 21” por sus comprobados beneficios para la salud, son el fruto más rentable del mundo, poseen altas perspectivas de crecimiento en el mercado internacional, debido a las valiosas propiedades antioxidantes y antibacterianas, haciéndola merecedora de pertenecer a la categoría de las “súper frutas”; estos atributos están incentivando el consumo de arándanos a nivel internacional como en EE.UU., Europa y Asia; mercados que últimamente demandan productos que contribuyan a mejorar la calidad de vida.

El Perú según la Oficina de Promoción de las Exportaciones [Promperú] (2013), ha tenido un importante crecimiento positivo respecto a la exportación de productos no tradicionales, pese a que fue introducido al país en el año 2007, se ha demostrado que las plantaciones desarrollan altos niveles de productividad, calidad y costos competitivos, aprovechando la ventana comercial de mayor interés a nivel mundial. Por ello la competencia es dinámica ya que el Perú tiene como fortaleza que el periodo de cosecha coincide con los periodos y escasas a nivel mundial. El nivel de exigencia aumenta si se busca abastecer a los mercados que ofrecen mejores niveles de ingreso y oportunidades de negocio.

Al referirse a la calidad para el consumidor se tiene en cuenta las necesidades que estos tienen, los cuales demuestran que ya no se limitan a comprar un producto o servicio, sino que espera obtener una mayor satisfacción a sus expectativas por el cambio de su dinero, no sólo aumentando la calidad de un producto se podrá exceder las expectativas, se tiene que tener también en cuenta conceptos como plazos de entrega, flexibilidad, embalaje, atención personal, etc. Las empresas Camposol y Tal S.A. deben basarse en los requerimientos de calidad del consumidor y mejorar sus procesos para desarrollar una oportunidad estratégica, pues el objetivo es llegar a poseer una reputación de calidad. En conclusión, para toda empresa la mayor importancia es el nivel de satisfacción de sus clientes ya que con sus compras permiten que la empresa siga creciendo.

Para proteger la salud de los consumidores y que el alimento sea inocuo son esenciales las Buenas Prácticas de Manufactura, es decir, una serie de procedimientos mínimos exigidos en cuanto a higiene y manipulación de los alimentos que involucran a todas las personas que intervienen en el proceso de elaboración de los alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) representan los procedimientos mínimo exigidos en el mercado nacional e internacional en cuanto a higiene y manipulación de alimentos.

Este análisis nos lleva a plantearnos el siguiente problema.

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera las Buenas Prácticas de Manufactura influyen en la exportación de arándanos frescos en las principales empresas agroexportadoras de la región La Libertad, Trujillo 2017?

1.3. Justificación

El presente trabajo de investigación se realiza conforme a los lineamientos sugeridos por la Universidad Privada del Norte, en tal sentido su formulación se justifica por los siguientes aspectos:

- **Justificación Práctica.** Servirá como fuente de información para estudiantes e instituciones de la Región La Libertad que deseen conocer de forma cualitativa cómo beneficiaría la influencia de las BPM en los arándanos para la exportación.
- **Justificación Teórica.** Esta investigación servirá como fuente de información para aquellos que estén interesados en saber más acerca de la influencia de las BPM en los arándanos frescos y lo importante que sería para las empresas agroexportadoras de la región La Libertad y la aplicación de la misma.

- **Justificación Metodológica.** Para alcanzar el cumplimiento de los objetivos, se utiliza la técnica de investigación aplicada como medio para demostrar el grado de influencia de las BPM en la exportación de arándanos frescos. Así como instrumentos de investigación que se concretarán a través de la información recolectada en el trabajo de campo, con el método de la Observación Directa y Entrevista.

1.4. Limitaciones

Existe un reducido material bibliográfico sobre la influencia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en empresas agroexportadoras, por ser relativamente innovador en la región de La Libertad, si bien es cierto el certificado BPM no es una exigencia absoluta por el mercado exterior, sin embargo, muchas empresas lo aplican para dar un valor agregado a su producto y mayor competitividad a nivel internacional.

La información que nos brindan las empresas agroexportadoras es limitada y condicionada, por la política y privacidad que tiene cada empresa con respecto al arándano.

La presente tesis no podrá ser aplicada para otros productos, solo podrá ser tomada como guía de estudio, debido a que el trabajo de investigación se basa exclusivamente en la influencia de la certificación BPM que se aplican a los arándanos frescos en las empresas agroexportadoras de la región La Libertad.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Determinar la influencia de las Buenas Prácticas de Manufactura en la exportación de arándanos frescos en las principales empresas agroexportadoras de la región La Libertad, Trujillo 2017.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Analizar las dimensiones de las Buenas Prácticas de Manufactura en las principales empresas agroexportadoras de arándanos frescos de la región La Libertad, Trujillo 2017.
- Determinar las perspectivas que se presentan en la exportación de las principales empresas agroexportadoras de arándanos frescos de la región La Libertad, Trujillo 2017.
- Determinar un análisis de mercado de las principales empresas agroexportadoras de la región la libertad identificando la demanda, oferta y competitividad internacional.

CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

La información en base a la influencia de las Buenas Prácticas de Manufactura para la exportación de arándanos frescos de las empresas agroexportadoras, no es amplia. No obstante, se presentan personas que han realizado trabajos de pre-grado a nivel internacional y a nivel nacional.

A NIVEL INTERNACIONAL

Espinosa, C. (2014) realizó una investigación sobre el impacto de la certificación de buenas prácticas de manufactura en una empresa que desea incursionar en la exportación de alimentos en Ecuador, permite explicar la importancia de los certificados de seguridad alimentaria y las repercusiones que se darían al aplicar las [BPM] en la exportación de alimentos. Además, logró cumplir sus objetivos, al realizar en su tesis un documento guía para el lector que desee involucrarse en la producción y exportación de alimentos, así mismo buscaron una colaboración para realizar una entrevista a una empresa exportadora de la provincia de Pichincha con el fin de analizar antecedentes históricos y poder cuantificar el beneficio del antes y el después de aplicada la [BPM].

Se concluyó en que si las empresas no aplican al menos los lineamientos y estándares de calidad, no pueden llevar a cabo un trabajo productivo que se necesita para poder ingresar a mercados internacionales. La implementación de las BPM es necesario para una exportación efectiva y sirve para manejar de forma adecuada una planta que manufactura alimentos.

Castillo, J. (2008) y Chávez, J. (2008) Nos dan a conocer la importancia de asegurar la calidad de los productos siguiendo la cadena alimentaria desde la producción hasta el consumo final. Destacan que toda empresa debe contar con Buenas Prácticas de Manufactura, para el aseguramiento de la calidad y así garantizar la inocuidad de los alimentos. Lograron cumplir sus objetivos al levantar y documentar el manual de Buenas Prácticas de Manufactura acompañado de pruebas fisicoquímicas para el adecuado cumplimiento de estándares de calidad, beneficiando a la planta de enfriamiento en la vereda San Jorge (Bogotá), el cual se desarrolla vendiendo leche diariamente.

Leyton, M. (2008) y Rodríguez, A. (2008) Realizaron una evaluación sobre la viabilidad de exportar arándanos frescos hacia Estados Unidos, desde el punto de vista del productor y de los que realizan el proceso productivo. Al aplicar estudios sobre el macroentorno y un análisis estratégico concluyeron que el arándano se encuentra en un creciente auge y logra ser un mercado muy atractivo, especialmente para el rubro de la exportación al mercado Estadounidense.

Afirman que los arándanos chilenos cuentan con las condiciones y certificaciones que le dan un valor agregado al producto chileno, además de la gran ventaja que presenta Chile respecto a la estacionalidad del arándano. Finalmente, concluyeron indicando que el proyecto resulta ser rentable para la exportación hacia Estados Unidos.

A NIVEL NACIONAL

Gálvez, M. (2012) Presenta la elaboración del manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) realizada para la empresa agrícola “Puerto Morín SAC”, localizada en Magdalena de Mar - Lima, cuya actividad comercial se basa en el cultivo de hortalizas y legumbres. Mostraron deficiencias de inocuidad y con la finalidad de lograr mejoras, se implementa un plan de higiene y desinfección estandarizadas. El principal objetivo del manual es aplicarla indispensablemente en el espárrago verde fresco y así poder contribuir con el aseguramiento inocuo y saludable para brindar un óptimo producto terminado, para el consumo humano. Se puede agregar que los fabricantes, proveedores y distribuidores de productos terminados deben conocer y cumplir la legislación local, a fin de no afectar la salud del consumidor.

Sedamano, E. (2013) de la Universidad Privada de Ciencias Aplicadas (UPC), presenta una propuesta de mejora en las operaciones de la cadena de abastecimiento en una empresa productora de agua, la empresa “ABC”, la cual se encuentra en el sector de la purificación y envasado de agua. Presenta rasgos y aspectos que afectan a la inocuidad del agua, plantean normas de Buenas Prácticas de Manufactura, para beneficiar al proceso productivo, con el objetivo de reducir riesgos bacteriológicos y lograr una mejora. Cabe resaltar que se iniciará la identificación de las normas BPM desde el personal de la planta, las instalaciones, equipos y todo el proceso productivo. En esta sección, el autor presenta investigaciones precedentes sobre el tema de investigación, que le sirven como referencia para su estudio.

Salazar, K. (2014) de la Universidad Privada del Norte (UPN-Trujillo), da a conocer que el arándano peruano presenta un alto crecimiento potencial y gran ventaja competitiva a nivel global, además de sus principales mercados de exportación, basándose fundamentalmente en el mercado norteamericano. Teniendo en cuenta la influencia del TLC con Estados Unidos para el desarrollo del sector agroexportador de la región La Libertad, logra demostrar que es absolutamente viable la exportación de arándanos frescos, debido a la creciente demanda del mercado estadounidense.

Al analizar los antecedentes internacionales y nacionales, se recomienda que para las empresas que desean incursionar en mercados internacionales, deben de contar con un manual y certificado de BPM, así poder tener una exportación eficaz y con alta competitividad. Así mismo, poder tener en sus plantas un manejo óptimo e inocuo en la manipulación de alimentos, para alcanzar altos estándares de calidad.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

(BPM)

Según la Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA (2012), las Buenas Prácticas de Manufactura constituye una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación. Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Son prerequisites para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM).

Folgar, O. (2000) frente a la dispersión normativa, ha tratado de sintetizar las leyes, decretos, resoluciones, reglamentos, procedimientos partiendo de la base de que todo aquello que se establezca por normas legales resulta de cumplimiento obligatorio, tal como son las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

2.2.1.1. Limpieza y Desinfección

La limpieza es la eliminación mediante procesos físicos o químicos de tierra, residuos del producto, grasa u otras materias no deseadas. La limpieza elimina el 90-99% de los peligros. Desinfección es la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos llamados desinfectantes a un nivel que no dé lugar a la contaminación nociva del producto.

La limpieza y desinfección en la higiene de los alimentos tiene como propósito prevenir tanto la intoxicación alimenticia como la alteración de los alimentos.

Cada uno de estos métodos juega un papel en el control de la existencia y difusión de los microorganismos, aunque no se pretende que las instalaciones donde se manipulen alimentos se conviertan en zonas verdaderamente estériles, un elemento esencial en la preparación de alimentos será el conocimiento de la naturaleza biológica y del comportamiento de los microorganismos y a partir de este conocimiento se puede prever la intoxicación alimenticia y la alteración de alimentos. Se deben identificar las zonas en que es probable la existencia de microorganismos nocivos, para utilizar los métodos adecuados, efectuar limpieza y desinfección de forma que no se produzca transferencia de contaminación a otros alimentos.

Los métodos higiénicos en la producción y almacenamiento de los alimentos proporcionarán un doble beneficios, el alimento es más probable que resulte inocuo para el consumo y su vida útil será más prolongada (Albarracín F. 2005)

2.2.1.2. Control de Plagas

El control de plagas se divide en dos líneas de defensa, la primera línea de defensa que consiste de medidas que tienen como finalidad restringir el ingreso de las plagas, la segunda línea de defensa contempla el control de las plagas mediante el uso de trampas, el control biológico y la correcta aplicación de los insecticidas (Albarracín F. 2005).

2.2.1.3. Inocuidad Alimentaria

La inocuidad alimentaria es un proceso que asegura que los alimentos que se producen no van a causar ningún daño o lesión.

2.2.1.4. Personal Manipulador

El personal manipulador, debe contar con una formación en prácticas higiénico-sanitarias y conocimientos de BPM. Es por esto que es necesario capacitarlos constantemente, todo esto servirá para garantizar la calidad.

2.2.1.5. Gestión por procesos

La gestión por procesos es la forma de ordenar toda la organización basándose en los procesos, se busca principalmente conseguir niveles superiores en la organización como un sistema interrelacionado de procesos que contribuye conjuntamente a incrementar la satisfacción del cliente.

2.2.1.6. POES

Procedimientos Operativos Estandarizados, preparados para las personas directamente involucradas en las tareas con el objeto de obtener de forma segura los requisitos que se desean del producto.

2.2.1.7. Materias Primas

Se define como materia prima a todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto, según la revista online Gerencie.com (2010) La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. La materia prima debe ser perfectamente identificable y medible, para poder determinar con facilidad tanto el costo final de producto como su composición.

Las materias primas son los elementos que encontramos en la naturaleza y que son indispensables para la elaboración de los productos industriales. Podemos clasificar las materias primas según su origen o según su disponibilidad.

Según su origen, las materias primas pueden ser de origen animal, vegetal, mineral y artificial.

2.2.1.8 Calidad

Hace algún tiempo se pensaba que la calidad únicamente se controlaba, porque se acostumbraba a separar el producto aceptable de lo no aceptable, mediante la inspección de la materia prima, del producto acabado o en fases intermedias de producción.

En la actualidad según Pérez J. (2010) explica que la calidad, se enfoca al producto, inicial, intermedio o final; siendo normalmente el propio fabricante el que evalúa el nivel de calidad.

Las normas ISO 9000:2005 son un conjunto de normas y directrices internacionales para la Gestión de la Calidad que, desde su publicación, han obtenido una gran aceptación global como base para el establecimiento de Sistemas de Gestión de la Calidad. Colín L. (2002).

Así mismo puede generar productos que satisfagan las necesidades y expectativas de sus clientes al menor costo posible, no pretende reemplazar la reputación de bienes de calidad por un sello de “certificado”.

La calidad especifica los estándares a alcanzar y los puntos de inspección dentro del proceso productivo, haciendo que la evaluación del cumplimiento sea bastante objetivo. Así pues, se puede obtener buena calidad del producto con un compromiso del personal que vaya más allá del cumplimiento de sus estrictas obligaciones.

2.2.1.8.1. La Calidad Interna y la Calidad Externa

La calidad interna según Díaz de Santos (1996) corresponde a lo que antes se denominaba una calidad técnica integral; es decir un producto o servicio que responde, en un nivel muy alto, a las expectativas de los consumidores.

Es decir, la calidad interna comienza desde el diseño del producto y termina en la venta.

Por otro lado, la calidad externa empieza en el proceso de la venta y no termina hasta la conclusión definitiva del consumo.

Además, Díaz de Santos (1996) también define que la calidad externa se basa en la forma cómo es entregado el producto o servicio, en la forma como responde a las expectativas del consumidor en el proceso de uso o consumo.

2.2.1.8.2. Calidad en la manufactura

Durante algún tiempo han existido en la manufactura sistemas de aseguramiento de la calidad bien diseñados. La transición hacia una organización impulsada por los clientes ha causado cambios en las prácticas de Manufactura.

Por ejemplo; Evans J. & Lindsay W. (2010) explican que, en la manufactura, los sistemas de aseguramiento de la calidad tradicionales se enfocan, sobre todo en cuestiones técnicas como confiabilidad del equipo, inspección, medición de los defectos y control de procesos.

De tal forma para mantener esta calidad en los alimentos que se van a consumir después, se los puede conservar utilizando frío, calor, conservantes químicos o una combinación de estos métodos según lo explicado por PURDUE University (2006).

El frío significa refrigeración o congelado. El calor incluye métodos de procesamiento, tales como pasteurización, esterilización y secado. Otras formas de conservar los alimentos incluyen agregarles ingredientes químicos para su conservación o para procesarlos, y finalmente por medio de la fermentación.

2.2.1.8.3. Gestión de la calidad por procesos

La gestión por procesos no es un modelo ni una norma de referencia sino un cuerpo de conocimientos con principios y herramientas específicas que permiten hacer realidad el concepto de que la calidad se gestiona.

- Orientar el esfuerzo de todos hacia los objetivos comunes de las empresas y de los clientes.
- Añadir valor tanto en los propios procesos como en las actividades que lo integran. (subprocesos)
- Los procesos son el norte de los esfuerzos de mejora para disponer de procesos más fiables o mejorados.

2.2.1.8.4. Descripción de los Sistema de Calidad e inocuidad

Según Díaz de Santos (1996) en el control de calidad deben participar todos los involucrados en el proceso, desde el gerente hasta el último trabajador.

En términos de los mecanismos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de alimentos que se están aplicando mundialmente, existe un pequeño grupo que ha alcanzado altos niveles de reconocimiento internacional y han sido incluidos en diversos acuerdos internacionales.

El control de calidad es un sistema de inspección, análisis y acciones de mejora que se aplican a un material, proceso o producto.

Es el acto de revisar o verificar usando sistemas preventivos durante todo el proceso, de manera que se identifique cualquier anomalía desde el principio.

Según Téllez, J. (2009) El sistema de inocuidad logra ventajas para crear productos inocuos que no afecten la salud de los consumidores de los productos, lo cual aumenta la participación en el mercado, generando beneficios económicos y prestigio.

Los procesos de calidad e inocuidad forman parte de las actividades cotidianas del personal de la empresa y tienen el objetivo de asegurar la satisfacción del cliente, así como mejorar consistentemente el desempeño y liderazgo de la organización.

2.2.1.9. Establecimientos

La Oficina Nacional de Estadísticas - ONE (2007) define al establecimiento como la unidad o unidades en que puede dividirse una empresa y que cumple con los requisitos de estar situada en una sola localización, realizar una sola actividad productiva o en la que la actividad productiva principal obtiene la mayor parte del valor generado y disponer de datos adecuados para los análisis de producción.

2.2.1.10. Estructura

Según La Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA (2012) El establecimiento no tiene que estar ubicado en zonas que se inundan, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases, luz y radiación que pueden afectar la calidad del producto que se elaboran.

Las vías de tránsito interno deben tener superficies pavimentadas para permitir la circulación de camiones, transportes internos y contenedores.

Los edificios e instalaciones, las estructuras deben ser sólidas y sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables. Las aberturas deben impedir las entradas de animales domésticos, insectos, roedores, y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.

2.2.1.11. Higiene

“En los tiempos actuales la higiene no es un arte, sino una ciencia que investiga el modo de conservar la salud, de perfeccionar el funcionamiento del cuerpo humano, de prevenir las enfermedades y de prolongar la vida del hombre.

La Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA (2012) califica en que todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

2.2.1.12. Control

Según lo citado por Melinkoff (1990) Consiste en verificar si todo ocurre de conformidad con el plan adoptado, con la instrucción emitida y con los principios establecidos. Tiene como fin señalar las debilidades y errores para poder rectificarlos e impedir que se produzcan nuevamente.

2.2.1.13. Proceso de Producción

Busca el incremento de la eficiencia, la reducción de costos, la uniformidad y la mejora de la calidad del producto. Por ello para lograr un óptimo rendimiento de las unidades producidas se debe de hacer una buena programación, una buena coordinación e implementar medidas de control de la producción.

2.2.1.14. Elaboración y Almacenamiento

Se deberá tener en cuenta que la fábrica vinculada al alimento, está en relación con el ambiente de la misma en las distintas fases de elaboración, lo cual implica conocer el flujo del proceso desde su recepción y almacenamiento de las materias primas hasta el producto final, buscando la realización de la secuencia apropiada con un mínimo de entrecruzamientos y retrocesos. El personal de la planta puede provocar la contaminación cruzada al manipular los alimentos en forma incorrecta, por lo que resulta primordial que posea hábitos higiénicos y capacitación en buenas prácticas de manipulación.

2.2.1.14.1. Manipulación de alimentos

Los alimentos que consumimos habitualmente y las materias primas con las que se elaboran muchos productos provienen de diferentes lugares. Y nosotros, los consumidores finales,

tenemos la confianza, de que lo que vamos a consumir está en perfecto estado y no nos va a provocar ningún daño o lesión. Para ello, según lo escrito en Adalil Seguridad Alimentaria (2013) todo aquel alimento que se va a ingerir procurar que llegue en perfecto estado, sin golpes, sin plaguicidas, sin gusanos, sin microorganismos patógenos, sin embargo, para Folgar, O. (2000) son las operaciones que se efectúan sobre y desde la materia prima hasta el producto final, en cualquier etapa de su procesamiento.

2.2.1.15. Materias Primas alimenticias

Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

Por ejemplo; para Malca, O. (2004) El arándano solía obtenerse de plantas silvestres, ahora se obtiene a través de cultivos. EE.UU. es el principal productor, consumidor, exportador e importador de arándanos en el mundo.

La industria del arándano está comercialmente madura pero igual sigue evolucionado. Se cree que de aquí a futuro quien haga una operación más eficiente, integral o más barata va a hacer la diferencia, tal es el caso del mercado del arándano fresco que mueve millones de kilos.

2.2.1.16. Personal

2.2.1.16.1. Higiene personal

Para el Ministerio de Salud (2014) La higiene personal está constituida por el conjunto de cuidados que necesita nuestro cuerpo para aumentar su vitalidad y mantenerse en un estado saludable.

La higiene personal y del entorno va mucho más allá de las meras prácticas de aseo. Es uno de los componentes fundamentales de un estilo de vida saludable y se encuentra relacionada con otros temas como la alimentación, el ejercicio físico y la salud mental.

El aprendizaje de hábitos de higiene y cuidados personales cumplen funciones importantes en la formación integral de las personas:

- Mejorar la salud y el bienestar del individuo y la comunidad.
- Prevenir la aparición y desarrollo de enfermedades.
- Facilitar las relaciones interpersonales.
- Contribuir a la formación de una imagen positiva de sí mismos.

2.2.1.16.2. Conducta del Personal

López, A. (2012) define a la conducta del personal como un nivel emocional que trabaja dos factores clave: las habilidades y los hábitos. Las habilidades, como el desarrollo de nuestro razonamiento, regulación de conflictos o toma de decisiones. Y los hábitos, convirtiendo esquemas de conductas constructivas en la forma usual de nuestro comportamiento, como por ejemplo el responder de forma asertiva.

2.2.1.17. Estado de salud

Pardo, A. (1997) define a la salud como el hábito o estado corporal que nos permite seguir viviendo, es decir, que nos permite superar los obstáculos que el vivir encuentra a su paso.

El estado de la salud es un importante indicador del nivel de satisfacción de las necesidades básicas, representadas por la calidad de: la alimentación, la vivienda, el trabajo, la educación y el ambiente. La imposibilidad de acceder a las necesidades básicas es sinónimo de deterioro de la salud y pronóstico de peligro y/o daño. A partir de ello se desprende que la comunidad organizada debe, en forma ineludible e indelegable, generar los mecanismos a través de los cuales se brinden las posibilidades del acceso a la salud a todo ser humano.

2.2.1.18. Seguridad Alimentaria

Según la [FAO] 2014, busca promover la inocuidad de los alimentos y evitar enfermedades de origen alimentario, resguardando a los consumidores; promoviendo prácticas justas en el comercio de alimentos mediante la adopción de las normativas del Codex Alimentarius.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos es imprescindible que haya sistemas nacionales de control de los alimentos, con una base oficial y de carácter obligatorio.

Para Eguren, F. (2011) La seguridad alimentaria en el Perú ha cambiado mucho, sin embargo, los problemas de seguridad alimentaria y desnutrición, siguen siendo endémicos en el país.

Se considera seguridad alimentaria cuando los miembros de un hogar disponen de manera sostenibles alimentos suficientes en cantidad, calidad según las necesidades biológicas y con las condiciones adecuadas para el consumo.

2.2.1.19. Agua Potable

En lo escrito por Franok (2010) con respecto al Código Alimentario Nacional, el agua es potable cuando es apta para la alimentación y el uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radioactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente.

2.2.2. EXPORTACIÓN

Según Gregory, E. (2008) las exportaciones son bienes y servicios producidas en un país y vendidas en el extranjero. Las exportaciones netas de un país son la diferencia entre el valor de sus exportaciones y el de sus importaciones.

Un estudio realizado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) (2014), muestra que las exportaciones son mucho más eficaces cuando se apoya todo el proceso de exportación, desde la provisión de información, capacitación y acompañamiento de los empresarios a misiones o ferias comerciales hasta la asistencia en la coordinación de encuentros comerciales con potenciales compradores.

Cabe resaltar que uno de los pilares del éxito empresarial es una comunicación eficaz en todos los niveles y áreas de la empresa, lo cual exige fortalecer las competencias comunicativas de los colaboradores, especialmente de quienes ocupan un cargo y tienen grupos de trabajo.

Al aplicar eficiencia en las actividades de producción, comercialización y operaciones se logra una mayor rentabilidad en la empresa y aumento de ingresos de exportación respecto al nivel de ventas procedentes de arándanos frescos.

2.2.2.1. Definición de Internacionalización:

Sierralta, A. (2007), define que la internacionalización no es una forma eventual de exportación, sino la continuidad de ésta en el tiempo dentro de los mercados internacionales, desarrollando a su vez diferentes tácticas de comercialización que están vinculadas con la oferta, los recursos, la tecnología y la gerencia.

2.2.2.1.1. Estrategias de Internacionalización

El mismo autor afirma que las estrategias de internacionalización están concentradas en: Especificidad del producto, la cual involucra a las exportaciones (directa o indirecta), licencias y patentes.

2.2.2.2. La concentración empresarial

La concentración de empresas no es un fenómeno ni una estrategia nueva, porque aquí se propicia la formación de conglomerados de empresas, que son una forma típica de confluencia de aplicaciones financieras, comerciales y tecnológicas que operan en diversas áreas geográficas.

Las empresas latinoamericanas de por medio pueden recurrir, para internacionalizarse, a estrategias de concentración empresarial como las llamadas alianzas estratégicas, los grupos de interés, la asociación empresarial o los conglomerados económicos con el fin de adoptar el tamaño que exige el mercado.

2.2.2.3. Exportaciones

Según (SUNAT, SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE ADUANAS Y DE ADMISION TRIBUTARIA, 2010). La exportación es el régimen aduanero que permite la salida legal de mercancías del territorio aduanero, para su uso o consumo en el exterior y denomina exportación tradicional a las exportaciones de productos con escaso valor agregado, correspondientes a insumos y materias primas.

2.2.2.3.1. Exportación Directa

La característica de este tipo de exportación radica en que la gestión de promoción y comercialización de los productos es realizada por la propia empresa, ya sea a través de su propio departamento de comercio exterior o mediante la creación conjunta de una entidad especializada en el tema (Consortios de Exportación). Esta alternativa permite a las unidades económicas un mayor conocimiento y control sobre sus operaciones internacionales.

2.2.2.3.2. Exportación Indirecta

Se realiza a través de una comercializadora de exportación.

La exportación es el modo de entrada que menor riesgo y esfuerzo comporta, ya que permite evitar muchos de los costes fijos de hacer negocios internacionales, además de favorecer la obtención de economías de escala, localización y otras derivadas del efecto experiencia. Por el contrario, el control que ofrece sobre las operaciones internacionales es bajo, lo que supone un menor beneficio potencial en comparación con otros métodos de entrada.

2.2.2.4. La globalización

La estrategia de globalización estima que el proceso de internacionalización se desarrolla al impulso de una serie de motores.

El primero de estos es el mercado, es decir, las necesidades homogéneas de los consumidores, la existencia de canales de distribución y los clientes globales.

El segundo son los costes, que incluyen las economías de escala, el aprendizaje, el entrenamiento, la eficiencia de las fuentes de suministro, la logística de distribución y los costos de desarrollo de los productos.

Continuamente los motores gubernamentales como, por ejemplo, las políticas comerciales favorables tanto del país exportador como de los derivados de los acuerdos bilaterales o de los acuerdos de grupo de integración, así como las llamadas barreras técnicas.

Y, por último, están los motores de la competencia, que incluyen la interdependencia entre países y los competidores globalizados.

2.2.2.5. Comercio Internacional

En el Comercio Internacional se presentan los regímenes de importación y exportación a la luz de los cambios legales producidos por la entrada en vigencia del tratado de Libre Comercio entre Perú y Estados Unidos.

No sólo se desarrollan los regímenes aduaneros de importación para el consumo y la exportación definitiva, sino que se les vincula de manera multidisciplinaria con conceptos fundamentales sobre los tratados que regulan el transporte de mercancías en el comercio internacional.

En la primera parte del libro de Aldea, V. & otros (2009) se encuentra el análisis relativo a los procedimientos legales para la realización de operaciones de importación y exportación, y de las actividades que involucran el comercio internacional.

Como se recordará en el Perú la exportación está exonerada del Impuesto General a las Ventas, ello con la finalidad de promover nuestras exportaciones, ahora si bien el TLC permite gravar estas operaciones, en principio ninguno de los países firmantes deberán adoptar o mantener cualquier impuesto, gravamen o cargo alguno a la exportación de alguna mercancía a territorio de la contraparte, a menos que tal impuesto, gravamen o cargo sea también adoptado o mantenido sobre la mercancía cuando esté destinada al consumo interno.

2.2.2.6 Eficacia

Según Fernández, M. y Sánchez, J. (2006), nos lleva a entender a la eficacia como el reflejo de la organización en la realidad, la existencia objetiva de esa realidad que es la organización.

La eficacia supone avances importantes en una empresa, mejorando la calidad de gestión y de la organización.

Una empresa es eficaz cuando fija sus metas y objetivos y los logra alcanzar para poder lograr el éxito. Para medir la eficacia en una empresa es necesario analizar la perspectiva financiera indicando la rentabilidad y el nivel de ventas.

2.2.2.7. Rentabilidad

Como un breve concepto sobre la rentabilidad Fernández, J. (2014), nos dice que es el beneficio renta expresado en términos relativos o porcentuales respecto a alguna otra magnitud económica como el total invertido o los fondos propios.

➤ Nivel de Rentabilidad

El cliente busca la mejor relación Precio – valor. Por lo general, quienes compran productos de precios altos, comparan las características de rendimiento de las diferentes marcas y pagan más por algo más por algo mejor.

2.2.2.8. Ventas

La American Marketing Association (2014), define la venta como "el proceso personal o impersonal por el que el vendedor comprueba, activa y satisface las necesidades del comprador para el mutuo y continuo beneficio de ambos (del vendedor y el comprador)"

2.2.2.9. Mercados

El mercado de un bien es la red de ofertas y demandas cuya confrontación conduce a formar los precios y a determinar las cantidades de bienes que han de ser objeto de intercambio.

Para el mercado actual de una empresa está formado por los consumidores actuales, aquellos que si bien no demandan un producto de la empresa pueden llegar a consumirlo en el futuro con una política comercial.

2.2.2.9.1. Niveles de Mercados

Mercado Potencial

Es aquel conjunto de consumidores que manifiesta un nivel de interés suficientemente elevado por un determinado producto o servicio en el mercado.

Mercado Disponible

Es aquel conjunto de consumidores que tienen interés por un producto, suficientes recursos y acceso para adquirirlo.

Mercado Cualificado Disponible

Es el conjunto de consumidores que tienen interés, ingresos suficientes, acceso y que se encuentra cualificado para responder a una determinada oferta que existe en el mercado.

✓ Normas sanitarias, fitosanitarias y veterinarias

Su fin es generar la "garantía de calidad".

✓ Normas técnicas para la fabricación de productos

El cual se debe a los estándares técnicos que son diferentes en distintos países.

✓ Exigencia en materia de etiquetado, envase y embalaje

Es uno de los obstáculos técnicos más comunes y suponen un coste adicional en la comercialización del producto.

2.2.2.10. Operaciones

2.2.2.10.1. Capacidad Productiva

En base al producto que se desea exportar, la empresa debe determinar el volumen que tiene disponible para el mercado externo, y garantizar que se pueda ofrecer de manera estable y continua, cumpliendo con las exigencias y requerimientos del mercado objetivo.

2.2.2.10.2. Capacidad de Gestión

Se debe de desarrollar una cultura exportadora, con objetivos claros y conocimiento de sus capacidades y debilidades, según [MINAG] (2014).

2.2.2.10.3. Estacionalidad

Eco Finanzas (2013) precisó en su sitio web, que es una característica que presenta variables económicas por la cual fluctúan regularmente a lo largo del tiempo.

En la producción agrícola, la estacionalidad varía de acuerdo al ciclo de siembras, cosechas y de algunas otras actividades. Puede ser una amenaza o una fortaleza para el agricultor por lo que puede presentarse en períodos anuales, mensuales o aún semanales y diarios.

2.2.2.11. Análisis de Mercados

Las empresas necesitan tener elementos de juicio para medir y predecir el tamaño, crecimiento y potencial de beneficios de las distintas oportunidades que ofrezca el mercado.

2.2.2.11.1. Demanda Internacional

La demanda de un determinado producto es el volumen total, físico o monetario, que sería adquirido por un grupo de compradores en un lugar y periodo de tiempo dado, bajo unas condiciones del entorno y un determinado esfuerzo comercial. Cifra de ventas en unidades físicas o monetarias que realiza el conjunto de empresas que opera en un determinado mercado.

2.2.2.11.2. Oferta Internacional

Se define como la cantidad total de bienes y servicios que se ofrecen a la venta al exterior del país, a diferentes precios y a diferentes medios posibles. Si bien hay consenso entre los economistas con respecto a la demanda agregada, existe una dicotomía considerable en relación a la forma de la función de oferta agregada.

2.2.2.11.3. Competitividad Internacional

La competitividad internacional puede definirse como la capacidad que tiene una empresa para lograr un mayor y mejor rendimiento sobre sus competidores en los mercados extranjeros y preservar así las condiciones que sustentan sus rendimientos actuales y futuros, según nos indica Peña, Vences y Triguero (2011).

2.2.2.12. La exportación de arándanos

Los principales países para la exportación de arándanos son: EE.UU. (67%), Reino Unido (20%), Países Bajos (7%), si se tiene en cuenta que, en nuestro país, existen ensayos a pequeña escala, y si se suma la problemática que estas bayas son perecederas, dado que su vida post-cosecha varía entre 10 a 18 días cuando se utilizan condiciones óptimas de conservación según Berlis Y Grosch (1986), nuestro país se puede ver afectado en las exportaciones.

2.2.3. ESPECIFICIDAD DEL PRODUCTO

Los productos manufacturados se diferencian más fácilmente que los productos básicos debido a que tienen más valor agregado; los productores tienen mayor oportunidad de hacer que un bien manufacturado sea diferente del mismo tipo de bienes producidos en otros países.

La diferenciación o singularización del producto según Sierralta, A. (2007), en función de su composición tecnológica, los componentes naturales que lo integran, es una estrategia de la internacionalización que, al diferenciar sus productos, las empresas y los países que pueden fortalecer su capacidad comercial.

2.2.3.1. Definición del arándano

El arándano o arándano azul es una planta del género *Vaccinium*, que incluye muchos arbustos silvestres productores de bayas comestibles redondas y con vértices brillantes.

No debe confundirse con el arándano rojo (*Vaccinium macrocarpon*). Los frutos, que nacen en racimos, son blancos al principio y a medida que van madurando se tornan rojizo-purpúreos para convertirse en azules cuando están completamente maduros. Por su dulce sabor se utilizan para elaborar jaleas, mermeladas, vinos, pasteles y diversos platos dulces.

Esta especie es originaria de Estados Unidos, que también es el mayor productor y consumidor de arándanos azules en el mundo.

El fruto del arándano es una baya pequeña, de color azul, de ahí la denominación de "blueberry", en inglés, aunque tanto para el arándano azul como para el rojo la denominación genérica en ese idioma es huckleberry.

El arándano es un frutal de aspecto arbustivo, perteneciente a la familia botánica de las Ericáceas, dentro de la cual se encuentran también importantes especies ornamentales, como las azaleas y los rododendros. Existen distintas especies de arándanos. La mayor extensión cubierta por este frutal corresponde al arándano bajo, que crece silvestre en regiones frías de Norteamérica, de donde es originario. El arándano alto y el arándano ojo de conejo son cultivados comercialmente. El arándano azul silvestre posee un sabor y textura superiores a pesar de ser de menor tamaño que los ofrecidos comercialmente.

FICHA COMERCIAL DE LOS BERRIES (ARÁNDANOS)

NOMBRE COMERCIAL	Arándanos rojos, arándanos azules (blueberry), <i>Vaccinium corymbosum</i>
PARTIDA ARANCELARIA	0810400000: ARANDANOS ROJOS, MIRTILOS Y DEMÁS FRUTOS DEL GENERO VACCINIUM, FRESCOS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<i>Vaccinium</i> es un género de arbustos que incluye a diferentes especies llamados arándanos. Tiene un sabor agrio y a la vez es un poco dulce.
PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - Frescos - Congelados - Deshidratados - Jugos - Enlatados - Mermelada Generalmente en cajas.
ORIGEN	Norteamérica, Estados Unidos
ZONAS DE PRODUCCIÓN LOCAL	<ul style="list-style-type: none"> - Ancash - Arequipa - Ica - Cajamarca (Zona de mayor producción) - La Libertad - Lambayeque - Lima - Piura
COMPOSICIÓN/PROPIEDADES	Contiene un alto valor en antioxidante según el USDA (Departamento de agricultura de Estados Unidos). Además, contiene vitamina C para fortalecer las defensas y antocianina para mejorar los problemas de la vista.

2.2.3.2. Cultivo

✓ Características del suelo

La mayoría de las especies de arándanos requieren de suelos con pH entre 4,3 – 5,5, ya que si los niveles del mismo se encontraran por encima el desarrollo de la planta y su follaje se verían afectados, con abundante estructura de poros livianos, textura limosa – franco arenosa, alta cantidad de materia orgánica retentiva de humedad.

A su vez el suelo debe tener un excelente drenaje a fin de permitir un alto contenido de oxígeno y facilitar el desarrollo de su sistema radicular, el agregado de una capa de 6- 25 cm de espesor de hoja de pino o paja, viruta, turba ácida, retiene la humedad y aumenta el contenido de materia orgánica en el suelo.

Los arándanos no toleran las arcillas pesadas ya que el crecimiento de sus raíces se ve muy dificultado.

La preparación del suelo debe hacerse con bastante anticipación ya que algunos de los procesos necesitan tiempo para llevarse a cabo.

La distancia de plantación más aconsejable es de 3 metros de distancia entre hileras y 1 metro entre plantas.

✓ **Clima**

El arándano es un arbusto frutal de hoja caduca que necesita de un período de frío acumulado durante el invierno que le permita sobreponerse al receso invernal y de esta forma obtener una floración pareja y abundante.

La cantidad de horas frío (temperaturas inferiores a los 7 grados centígrados)

Depende de la variedad, pero en líneas generales se puede hablar de 160 – 1400 hs. Siendo los arándanos altos los de mayor requerimiento.

Son muy resistentes al frío, pudiendo sobreponerse luego de soportar temperatura de –20 grados centígrados, cuando su madera se encuentra lignificada, pero sus brotes tiernos de primavera no toleran heladas prolongadas.

✓ **Riego**

Es sensible tanto al exceso de cómo a la falta de humedad, para evitar situaciones de déficit hídrico es imprescindible instalar un sistema de riego.

El más adecuado para este tipo de plantas es el riego por goteo.

Cantidades adicionales de agua en épocas de sequía favorece el crecimiento de las plantas jóvenes y acelera su entrada en producción, hay que tener en cuenta que estas plantas tienen su mejor situación de crecimiento cuando poseen un ambiente húmedo en su área radicular.

La frecuencia de riego semanal va a estar dada por factores como: Clima, Calidad del suelo. Para tener como referencia, los emisores con un caudal de aproximadamente 4 litros/hs/planta son suficientes.

Si bien el riego por aspersión no es muy aconsejable, debe ser considerado como método muy efectivo para la protección contra heladas.

✓ **Rendimiento**

El rendimiento esperable depende del momento del ciclo productivo de la planta y también de la variedad usada. Como promedio se podría hablar de:

Highbush: entre 6 – 12 tn/ha en el pico de producción (7 años)

Rabbiteye: entre 8- 13 tn/ha en el pico de producción (7 años)

El arándano entra en producción al tercer año de implantado.

2.2.3.3. Inversión

La inversión es alta y la rentabilidad también. El Perú tiene excelentes condiciones agroclimáticas para este cultivo.

Si se logra reducir el costo de instalación que es muy alto, ya sea con préstamos a corto o mediano plazo, el arándano se dispara. Así ocurrió con las inversiones de uva en el norte del Perú, donde COFIDE ayudó a financiar y eso permitió el desarrollo que hoy se tiene.

En el caso de los arándanos el costo de instalación es de US\$ 35 mil a US\$ 40 mil dólares. Los costos fijos del primer año no son muy altos, pero al tercero se incrementa, pues se necesita fertilización, nutrientes, pH ácido, podas, y, si no hay dinero para eso, muchos se quedarán en el camino.

Los grandes inversionistas en arándanos han recurrido a préstamos a mediano y largo plazo. Los pequeños productores cubren estas inversiones con lo que obtienen de sus cosechas de otros productos, son gente que si tiene 10 has. de papa, siembran 9 y una la dejan para arándano. En pequeños productores hay emprendimientos de una a dos hectáreas y en entre los medianos hay de 10 a 12 hectáreas, que son los productores tecnificados de la sierra. La inversión en el cultivo de arándanos se recupera del tercer al cuarto año.

2.2.3.4. Propiedades

El valor nutricional del arándano, según la estandarización de la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos, lo resume como entre bajo y libre de grasas y sodio, libre de colesterol y rico en fibras, refrescante, tónico, astringente, diurético y con vitamina C.; además de ácido hipúrico, lo que determina que sea una fruta con muchas características deseables desde el punto de vista nutricional.

Estudios de la Universidad de Clemson y del Departamento de Agricultura de Estados Unidos ubican al arándano en la posición número uno por su capacidad antioxidante, frente a todos los frutos y vegetales.

El pigmento que le confiere el color azul al fruto (la anthocianina), interviene en el metabolismo celular humano disminuyendo la acción de los radicales libres, asociados al envejecimiento, cáncer, enfermedades cardíacas y Alzheimer.

Estas cualidades son apreciables en los mercados de alto poder adquisitivo, donde la decisión de compra está influenciada principalmente por factores no económicos. Por esta razón las campañas publicitarias destacan esta bondad del fruto entre sus propiedades nutritivas y benéficas para la salud.

2.2.3.5. Otros beneficios del arándano

Además de comprobar sus efectos sobre las infecciones urinarias y gastrointestinales, el colesterol, corazón y cáncer; también hay que mencionar que protege los dientes de cualquier adherencia bacteriana en un 58% evitando el desarrollo de caries y ayuda a fortalecer el colágeno.

El colágeno es una proteína que es parte importante de los ligamentos, tendones y cartílagos. Aún no existe evidencia científica confiable para tratar la arteriosclerosis, las cataratas, la diabetes, la retinopatía y la dismenorrea (menstruación dolorosa).

Por último, como todo producto natural, no está regulado; por lo tanto, hay que consultar al médico sobre la dosis que se necesitaría consumir, interacciones con los medicamentos, sus beneficios y posibles efectos secundarios; aunque en términos generales se lo considera seguro con base en los antecedentes que posee como producto comestible (se usa comúnmente como mermelada, en tartas de frutas, almíbares y bebidas).

2.2.3.6. Principales plagas y enfermedades del arándano

El arándano es un cultivo introducido hace poco tiempo. Los problemas conforme pasa el tiempo se van acrecentando, las plagas y enfermedades que existen en nuestro país se van adaptando al cultivo como ocurrió en la uva de mesa, los espárragos y particularmente no tiene por qué no suceder en el arándano.

El material genético es muy importante y la producción in vitro es una solución para darle al campo uniformidad genética y también introducir material libre de virus, enfermedades o bacterias que después no se van a poder controlar con productos químicos.

2.2.3.6.1. Principales plagas

- **Anómala sp**

Uno de los problemas importantes que se está presentando en el arándano es el insecto Anómala sp que es un escarabajo de color blanco cuyas larvas afectan principalmente a las raíces, se alimenta de raicillas e incluso puede ocasionar la muerte de la planta. Normalmente se da por el uso de material orgánico que no está bien descompuesto.

Este insecto se alimenta de las raíces y los daños básicamente son a nivel radicular. El insecto adulto incluso puede comer las hojas. Para controlar esto lo principal es usar materia orgánica descompuesta u otro tipo de materia orgánica, no estiércol.

También se puede usar trampas de luz, trampas de agua con melaza para capturar a los adultos y como control químico el imidacloprid aplicando en drench o vía sistema de riego.

- **Prodiplosis longifila**

Una plaga que ha molestado al arándano sobre todo en el norte, en Trujillo, es la Prodiplosis longifila un insecto que principalmente afecta a los espárragos y tiene una capacidad de reproducción muy alta, es multivoltina, por lo tanto, la capacidad de hacer daño se mantiene prácticamente en el tiempo.

Sobrevive por condiciones óptimas de humedad en el suelo, estancamientos y la alta densidad de las poblaciones porque el daño en el arándano es el desarrollo irregular de los puntos de crecimiento imposibilitando el desarrollo vegetativo de la planta.

El control se puede hacer con trampas de luz trampas blancas y también el uso de algunos químicos como el spiroteram.

- **Trips**

Otro insecto importante son los Trips, que es una plaga que también afecta gran variedad de cultivos y malezas y afecta a la planta, particularmente en las partes florales, interfiere con la polinización y amarre del fruto. Como parte del control integrado se puede usar trampas que pueden ser amarillas o azules particularmente. El control químico es una buena herramienta para el control de los trips, para ello tenemos algunas herramientas como el spinoteram que no afecta otras plagas y es muy específico para el control de trips, y es de un perfil de control que no afecta a insectos benéficos.

- **Heliothis**

Otra plaga que se está presentando particularmente en las zonas de producción del arándano es el Heliothis, gusano perforador del fruto perteneciente a la familia Noctuidae, las larvas perforan los frutos, los frutos dañados se pudren y caen. Como medio de control cultural se utiliza trampas de luz negra o trampas azules también se está utilizando poliuretano negro.

Es importante además el recojo de las frutas picadas pues ahí puede completar su ciclo de vida el insecto. Como control químico se recomienda el uso de insecticidas específicos como el spinoteram.

- **Arañita roja (*Tetranychus urticae*)**

Hembras y machos son de color rojo intenso. Se encuentra en hojas, brotes tiernos y frutos; agrupados en colonias formando telas espesas. Se localizan especialmente en la parte superior de las hojas.

Las hojas afectadas se tornan cloróticas, los brotes atacados detienen su crecimiento y la planta sufre un debilitamiento general. Como control cultural se tiene que reducir el nivel de polvo de los caminos, como control Químico se puede utilizar spirodiclofen.

- **Mosca de la fruta**

La mosca mediterránea de la fruta o mosca de la fruta, *Ceratitis capitata* Wied., constituye para los arándanos y otros frutales (un riesgo siempre presente en Perú, debido a nuestro clima, el insecto muestra actividad durante casi todo el año).

Las larvas de este insecto se alimentan de la pulpa de los frutos, produciendo su caída prematura y ocasionando pérdidas económicas importantes.

Para Control se usa trampas y aplicación de cebos alimenticios.

2.2.3.6.2. Enfermedades

Pudrición radicular: *Phytophthora cinnamomi* sp.

Síntomas parte aérea:

- Se observa un amarillamiento de nervaduras en las hojas maduras.
- Este amarillamiento continúa hasta cubrir toda la hoja.
- Posteriormente se observa defoliación.

Síntomas en raíz:

- Presencia de goma a la altura del cuello de la planta, con formación de canchales, muerte de la corteza. La lesión puede abarcar todo el cuello de la planta.
- En raíces se observa muerte de raicillas y raíces las cuales toman una tonalidad negruzca.

Botrytis cinérea

Se caracteriza por una pudrición húmeda, de color pardo-marrón que posteriormente, en condiciones de alta humedad, se cubre con masas de esporas grises de aspecto algodonoso.

Condiciones favorables:

- La alta humedad ambiental.
- Las zonas con neblina permanente y rocíos abundantes son ideales para la infección del hongo.
- La infección se favorece con temperaturas entre los 15 a 24 °C y presencia de agua libre sobre la superficie del tejido.

Control químico: Fenhexamid (Teldor 500 SC 0.1%) o Serenade 1% *Alternaria* sp.

Condiciones favorables:

- Lluvias mayores a 2 mm.
- Humedad sobre la hoja mayor a 10 horas.
- Temperaturas entre 18 a 28°C.

Diseminación:

- Las esporas son transportadas por el viento.
- Las esporas se producen rápidamente sobre hojas caídas en el suelo o sobre hojas que permanecen en el árbol.
- Las prácticas de manejo están orientadas a reducir la severidad de la enfermedad.
Daños: Reducción del área foliar y defoliación, por lo que disminuye la tasa fotosintética de la planta.

Control cultural:

- Zonas ventiladas, secas y de buen drenaje para variedades susceptibles:
- Permitir que las hojas sequen rápidamente.
- Usar mayores distanciamientos.
- Es importante no promover un crecimiento vegetativo excesivo
- Evitar alta fertilización nitrogenada
- Evitar riegos pesados.

Control químico:

- Hay que destacar que tiene que ser netamente preventivo.
- Se tiene que recoger todos los rastrojos de poda de los campos. El hongo se reproduce rápidamente en hojas secas.

2.3. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS

2.3.1. BPM

Son normas establecidas oficialmente y que actualmente regulan a los manipuladores de alimentos, en cuanto a los procedimientos de fabricación e higiene personal.

2.3.2. Canales Comerciales

Es la transferencia de la titularidad sobre un producto desde el fabricante hasta los clientes minoristas.

2.3.3. Capacidad Productiva

Es la cantidad máxima de unidades capaces de ser producidas en un período de tiempo determinado y con maquinaria adecuada.

2.3.4. Calidad total

Término que en el ámbito empresarial se usa para referirse a las estrategias de cambio que adaptan las organizaciones, para mejorar los procesos y sistemas administrativos internos, y generar mejoras en la calidad del producto y/o servicio al cliente o público.

2.3.5. Certificaciones

Es un testimonio o documento justificativo de la verdad de algún escrito, acto o hecho. Acto por medio del cual, una persona da fe de algo que le consta.

2.3.6. Control

Es el conjunto de procedimientos, medidas y métodos coordinados que se establecen en una entidad para salvaguardar sus activos, asegurar el grado de confiabilidad de los datos contables, promover la eficiencia en el desarrollo de las operaciones y verificar el cumplimiento de la disposición, las metas y los objetivos programados.

2.3.7. Decreto supremo N° 007-98-SA

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, establece la obligatoriedad del uso de BPM para todos los establecimientos elaboradores-industrializadores de alimentos.

2.3.8. Demanda

Es el monto de cantidades que un comprador desea adquirir en los mercados. La demanda será efectiva cuando ésta sea llevada a efecto. En cambio, la demanda meramente potencial, la que hubiera podido realizarse. Obviamente no siempre se identifican la demanda potencial y demanda efectiva.

2.3.9. Exportación Definitiva

La Exportación definitiva es un régimen aplicable a las mercancías que salen para su uso y consumo definitivo en el exterior pero que no afecta a derechos e impuestos.

2.3.10. Fitosanitario

Es una expresión que se utiliza para identificar un grupo de sustancias destinadas a prevenir cualquier plaga de origen animal o vegetal durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de productos agrícolas y sus derivados.

2.3.11. ISO

Es una organización internacional no gubernamental, cuyo objetivo es elaborar normas de referencia para facilitar el comercio internacional, entre las que se incluyen normas de producto, métodos de prueba, nomenclatura, terminología, sistemas de calidad.

2.3.12. Inocuidad

Es la garantía de que un alimento no causará daño ni lesión al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

2.3.13. Manual de Procedimientos

Son esenciales para asegurar consistencia y calidad en los productos y servicios y proveen una respuesta por escrito para contingencias o soluciones para problemas comunes.

2.3.14. Norma ISO 9000

Es una norma internacional en la cual su ámbito de aplicación es general para todo tipo de empresas, tanto en fabricación de productos como de prestación de servicio, tanto privadas como públicas, e independientemente de su tamaño. La aplicación de estas por parte de una empresa da la tranquilidad al cliente de que los productos o servicios son estandarizados y de calidad.

2.3.15. Oferta

Es el flujo de un bien o servicio disponible en un mercado para satisfacer la demanda. Se refiere a la cantidad que los vendedores desean, planean o buscan vender, no al monto que en realidad se vende, el cual puede ser diferente si el mercado no está en equilibrio.

2.3.16. Packaging

Es el arte y la tecnología de protección de productos para la distribución, el almacenaje, la venta, y el empleo. El packaging tiene como objetivo primario de atraer la atención de los clientes y ser la principal ventana de comunicación hacia el consumidor.

2.3.17. Plan de Comercialización

Es un programa que comprende todos los métodos y procedimientos para comercializar los productos de una compañía.

2.3.18. Política de Comercialización

Es un plan de conducta establecido para lograr la uniformidad de los procedimientos de comercialización, en circunstancias esencialmente similares que reaparecen periódicamente.

2.3.19. Registro de Exportación

Es una obligación que impone la Ley y los reglamentos para que el exportador obtenga una autorización del estado, para vender sus productos en el Exterior.

2.3.20. Tratado comercial

Es un acuerdo entre dos o más países, que establece las condiciones donde se establecerán los negocios. Por ejemplo: privilegios arancelarios, modos de arreglar las quejas, condiciones de propiedad, entre otros.

2.3.21. IFS

La International Food Standard (IFS) es una norma de seguridad alimentaria con un constante sistema de evaluación utilizado para acreditar y seleccionar proveedores. Ayuda a los distribuidores a garantizar la seguridad alimentaria de sus productos y controla el nivel de calidad de los productores de productos alimenticios de marca blanca.

2.3.22. GLOBAL GAP

Es un conjunto de normas internacionales reconocidas sobre las buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de acuicultura (GAP). Los agricultores de todo el mundo lo pueden utilizar para demostrar el cumplimiento de sus Buenas Prácticas Agrícolas.

CAPÍTULO 3. HIPÓTESIS

3.1. Formulación de la hipótesis

H1: Las Buenas Prácticas de Manufactura influyen en la exportación de arándanos frescos en las principales empresas agroexportadoras de la región La Libertad, Trujillo 2017.

H0: Las Buenas Prácticas de Manufactura no influyen en la exportación de arándanos frescos en las principales empresas agroexportadoras de la región La Libertad, Trujillo 2017.

3.2. Operacionalización de variables

Variable Independiente: Buenas Prácticas de Manufactura

Variable Dependiente: Exportación

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN DE LA VARIABLE	SUBDIMENSIÓN DE LA VARIABLE	INDICADORES	INSTRUMENTOS
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Según Folgar, O. (2000) Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.	Son aquellas acciones generadas para asegurar las prácticas de higiene y procedimientos mínimo exigidos en el mercado nacional e internacional para la comercialización de arándanos frescos.	Calidad	Elaboración	Grado de seguridad Alimentaria.	Guía de Observación
			Establecimientos	Estructura	Instalaciones	
				Higiene	Salubridad	
			Personal	Estado de salud	Certificado Médico	
				Higiene personal	Lavado de manos	
				Conductas	Presentación adecuada	
			Higiene en la Elaboración	Materias primas	Grado de impedimento de la Contaminación.	
				Agua	Potabilizada, Presión y Temperatura.	
				Equipos	Grado de manipulación de equipos.	
			Proceso de Producción	Elaboración	Control de los procesos.	
Almacenamiento						

EXPORTACIÓN	Según SUNAT (2010), es el régimen aduanero que permite la salida legal de mercancías del territorio aduanero, para su uso o consumo en el exterior.	Es la salida legal de los arándanos frescos que se producen en la región La Libertad al mercado exterior en cumplimiento a la normativa BPM.	Perspectivas	Eficacia	Rentabilidad	Entrevista				
					Nivel de Ventas					
				Mercado	Nivel de posicionamiento					
			Análisis de Mercado					Operaciones	Nivel de Productividad	Fuentes informativas
									Calidad del producto	
								Demanda Internacional	Volumen exportado	
				Oferta Internacional	Periodo de exportación					
				Competitividad Internacional	Cantidad de certificaciones					

CAPÍTULO 4. MATERIAL Y MÉTODOS

4.1. Tipo de diseño de investigación.

4.1.1. Según el propósito:

Básica

4.1.2. Según el diseño de la investigación:

Investigación No experimental - Correlacional porque especifica las propiedades importantes donde no se hace variar intencionalmente las variables independientes. Lo que se realiza es observar los fenómenos tal y cómo se dan en su contexto natural, para después analizarlos haciendo inferencias sobre las relaciones entre las variables Buenas Prácticas de Manufactura y Eficacia de la exportación.

4.2. Material.

4.2.1. Unidad de estudio.

Empresas agroexportadoras Tal S.A. y Camposol de la región La Libertad, Trujillo.

4.2.2. Población.

2 empresas agroexportadoras de La Región La Libertad

4.2.3. Muestra.

2 representantes de la empresa TAL SA

1 representante de la empresa CAMPOSOL

4.3. Métodos.

4.3.1. Técnicas de recolección de datos y análisis de datos

FUENTE PRIMARIA:

En la presente tesis de datos cualitativos utilizaremos el método de la **entrevista** a la empresa agroexportadora Tal S.A., por el considerable crecimiento que está obteniendo en el mercado nacional e internacional.

- Ing. Rafael Quevedo Flores
Fundador de Grupo Rocío
- Ing. Gustavo Gozzer Flores
Gerente de calidad de Tal S.A.

FUENTE SECUNDARIA:

Se realizó a través de los siguientes instrumentos.

- Método de observación: Para responder a nuestra variable BPM
- Fuentes informativas: Refiere a estadísticas de sitios web nacional e internacional, además de estudios de mercado y boletines del sector agrícola en la región La Libertad

PARA ANALIZAR INFORMACIÓN

El instrumento seleccionado para el procesamiento de la información concierne como objetivo principal obtener información básica para determinar cómo está trabajando internamente las empresas Tal SA y Camposol a través de la observación directa.

Se determinó por medio de la entrevista las perspectivas de mercado que tiene Tal SA para la exportación de arándanos frescos utilizando la norma BPM, además utilizaremos fuentes informativas para realizar la prueba piloto a las dos principales empresas agroexportadoras Tal SA y Camposol, en la que describiremos de manera ordenada y detallada los datos encontrados en fuentes secundarias tales como publicaciones, noticias, estadísticas oficiales y páginas web de cada empresa.

MUESTRA:

Muestreo No probabilístico, intencional o de conveniencia siguiendo los objetivos de la investigación.

4.3.2. Procedimientos

Para demostrar nuestra hipótesis haremos uso de nuestros instrumentos realizando una **entrevista** a la empresa agroexportadora Tal SA.

A través del **método de observación**, se observará si las empresas Camposol y Tal SA están aplicando el método de las Buenas Práctica de Manufactura y en qué condiciones se encuentran. Con las **fuentes informativas**, determinaremos la demanda, oferta y competitividad internacional que poseen ambas empresas.

CAPÍTULO 5. DESARROLLO

PRUEBA PILOTO

1. DESCRIPCIÓN DE LAS EMPRESAS

CAMPOSOL es una empresa agroindustrial líder en el Perú, el mayor exportador de palta Hass y actualmente el mayor productor de arándanos en el mundo. Está involucrado en el cultivo, procesamiento y comercialización de productos agrícolas y marinos de la mejor calidad tales como paltas, arándanos, uvas, mangos, mandarinas, espárragos, langostinos, conchas de abanico y otros productos, que son exportados a Europa, Estados Unidos de América y Asia.

TAL SA es una empresa agroindustrial del departamento de La Libertad-Trujillo al igual que Camposol es reconocida por la exportación de espárragos, arándanos, palta, entre otros.

Está integrada verticalmente con sede en el Perú. Cuenta con más de 15 mil trabajadores en temporada alta de producción, y está comprometida con el desarrollo sostenible a través de políticas y proyectos de responsabilidad social destinados a aumentar el valor compartido para todos sus grupos de interés. Además, se conforma con Hortifrut, que se encuentran asociadas dentro del marco de Alianza del Pacífico.

CAMPOSOL y TAL S.A son las primeras empresas agroindustriales peruanas en ser parte del Pacto Mundial de las Naciones Unidas que han logrado las siguientes certificaciones internacionales: BSCI, Global Gap, IFS, HACCP y BRC, entre otras.

SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESAS

➤ SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA “CAMPOSOL”

En las siguientes tablas se van apreciar el programa de inversión del cultivo del arándano desde el año 2012 hasta el 2015.

Tabla 1. Registro de hectáreas plantadas en el año 2012

Periodos (meses)	Arándanos
	(Has)
(0-1)	151
(1-2)	54
(2-3)	0
(3-4)	1
(4-5)	0
(5-6)	0
(6-7)	0
(7-8)	0
(8-9)	0
(9-+)	0
Total (Has)	206

Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Durante 2012, la Compañía invirtió USD 24,7 millones, de los cuales 10,5 millones de dólares se gastaron en el mantenimiento de las nuevas áreas plantadas, principalmente de aguacates, arándanos y mandarinas.

Gráfico 1. Hectáreas plantadas de arándano - 2012



Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Al 31 de diciembre de 2012, CAMPOSOL inició su producción con 206 Has de arándanos plantados.

Tabla 2. Registro de hectáreas plantadas en el año 2013.

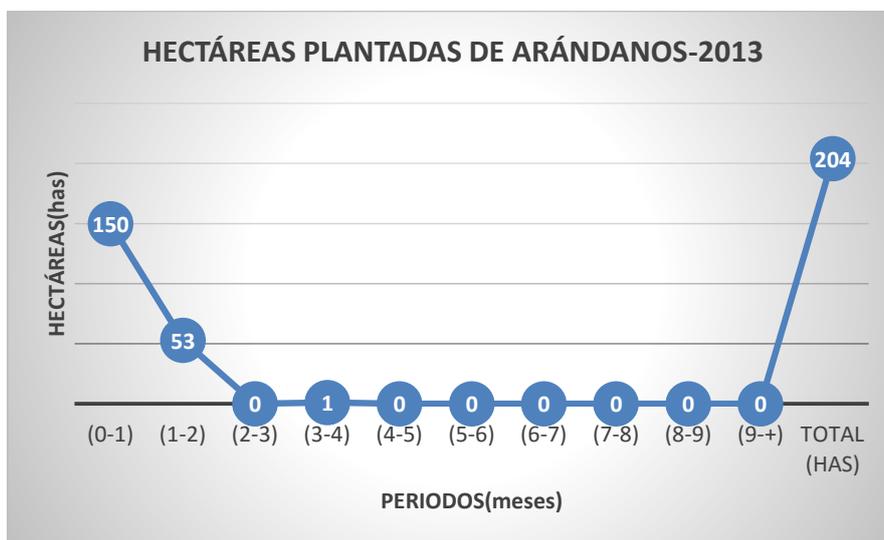
Periodos (meses)	Arándanos (Has)
(0-1)	150
(1-2)	53
(2-3)	0
(3-4)	1
(4-5)	0
(5-6)	0
(6-7)	0
(7-8)	0
(8-9)	0
(9-+)	0
Total (Has)	204

Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Durante el año 2013, la Compañía invirtió USD 18,5 millones (25,4), de los cuales USD 7,1 millones fueron invertidos en el mantenimiento de las nuevas áreas plantadas, principalmente de aguacate y arándanos.

Gráfico 2. Hectáreas plantadas de arándanos - 2013



Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Al 31 de diciembre de 2013, Camposol tiene 204 Has de arándanos plantados.

Tabla 3. Registro de hectáreas plantadas en el año 2014

Periodos (meses)	Arándanos (Has)
(0-1)	362
(1-2)	150
(2-3)	54
(3-4)	0
(4-5)	1
(5-6)	0
(6-7)	0
(7-8)	0
(8-9)	0
(9-+)	0
Total (Has)	567

Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Durante el año 2014, la Compañía invirtió USD 60,1 millones, de los cuales USD 26,6 millones de dólares en equipos e infraestructuras para mejorar las instalaciones de envasado y campos. Además 12,2 millones de dólares se invirtieron en el mantenimiento de las nuevas áreas plantadas, principalmente de aguacate y arándanos.

Gráfico 3. Hectáreas plantadas de arándanos - 2014



Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Al término de 2014, Camposol Tiene 567 Has de arándanos plantados.

Tabla 4. Registro de hectáreas plantadas en el año 2015

Periodos (meses)	Arándanos (Has)
(0-1)	776
(1-2)	70
(2-3)	150
(3-4)	54
(4-5)	0
(5-6)	1
(6-7)	0
(7-8)	0
(8-9)	0
(9-10)	0
(10-11)	0
(11-12)	0
Total (Has)	1050

Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Durante el año 2015, la Compañía invirtió USD 24,7 millones, de los cuales USD 13,7 millones se encontraban en plantaciones permanentes (arándanos, aguacates y otros cultivos).

Gráfico 4. Hectáreas plantadas de arándanos - 2015



Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

En el primer mes se plantaron 776 has. de arándanos, posteriormente. Sin embargo, hasta el 31 de diciembre de 2015, CAMPOSOL tiene 1050 Ha de arándanos plantados.

➤ **SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA "TAL S.A."**

Exportación Junio-Diciembre 2016: Total: en los primeros 7 meses de la campaña 2016/17 Perú exportó 23.900 toneladas. Este valor ya está superando ampliamente al total exportado en la campaña previa (13.300 tons).

Gráfico 5. EXPORTACIONES DE ARÁNDANOS ANUALMENTE DE TAL S.A.



Fuente: Topinfo (TALSA)

Elaboración propia

Los mayores incrementos de los embarques se dieron entre septiembre a diciembre. En estos meses Perú embarcó 2,5 a 2,8 veces más que en el mismo período del año previo. En noviembre 2016 se registraron picos altos de embarques (13.300 Tns) para ello el pronóstico total 2016/17: se estima que durante los meses que quedan de campaña (enero-mayo) el plus de embarques ya no será tan marcado. Por lo cual es de esperar que la campaña finalizará con un total de 26- 28.000 Tns, es decir aproximadamente el doble que en la campaña previa.

Aplicando las BPM en la empresa "Camposol y TAL S.A."

1. Buenas prácticas de Manufactura:

Las empresas están dentro de los límites para realizar una buena exportación, pero no hay duda que han existido reclamos para las empresas por el retraso en la entrega de la mercadería debido a complicaciones con la salida de embarque o intromisiones en el trayecto, pero no existe nada que no se pueda solucionar, pues cuentan con todas las herramientas necesarias para cumplir con las expectativas del comprador.

Debido a esto, se plantearán normas afines a las buenas prácticas de manufactura con el objetivo de identificar las políticas necesarias para reducir el retraso en la entrega del arándano fresco. Se iniciará la identificación de las normas de BPM correspondiente al personal de la planta y el proceso productivo para ambas empresas.

1.1. Salud de los trabajadores:

El personal de la planta debe contar con un carnet de salud, el cuál respalde su condición. Este carnet podrá permitir la identificación y seguimiento del estado de salud de cada uno de los empleados. Adicional a esto, el personal deberá asistir a una revisión anual médica. De esta manera, se mantendrá la inocuidad del arándano en conserva sin exponerse a alguna transmisión infecciosa por parte de la salud de algún trabajador. Se deberá realizar un monitoreo mensual para identificar el estado de salud del trabajador con el objetivo de realizar un seguimiento y estar pendientes de cualquier problema que los operarios puedan tener y transmitir a la producción de los arándanos frescos, evitando así las ETAs.

1.2. Higiene de los trabajadores:

Los trabajadores deben laborar con un uniforme que se adecúe a su trabajo y asegure la inocuidad en las operaciones que realizan. Por otro lado, los visitantes y directivos afines a la empresa que ingresan deben exigirse a usar las vestimentas adecuadas, deberá ser similar o igual que de los trabajadores.

1.3. Capacitación de los trabajadores:

Los trabajadores deben tener conocimiento formal sobre la inocuidad de los alimentos y las empresas deberán tener un plan de capacitación para que los operarios y los trabajadores involucrados directamente en el proceso productivo entiendan la importancia de la inocuidad y las actividades que pueden realizar con el objetivo de asegurar la inocuidad de las conservas.

1.4. Supervisión del personal:

Los trabajadores serán evaluados semanalmente con el objetivo de corroborar que cumplen con las medidas de higiene y actividades enseñadas en la capacitación y monitoreados diariamente.

2. Procedimientos operacionales estándares de limpieza y desinfección:

Ahora que ya se ha identificado las normas y pautas que se deben cumplir para disminuir el riesgo de entrega de arándanos frescos y asegurar la inocuidad de la empresa, se procederá a describir las actividades que se tienen que realizar para lograr estos objetivos. A continuación, se describirá las actividades que se deben realizar para alcanzar las Buenas prácticas de manufactura. Asimismo, se mostrará cada POES con respecto a cada una de las cuatro categorías antes mostradas.

2.1. Personal de planta:

2.1.1. Salud de los trabajadores:

El carnet de sanidad será guardado y se exigirá que se tenga un consolidado de las pruebas realizadas con el objetivo de realizar contrastes e identificar que operarios están aptos para trabajar directamente con los arándanos frescos. Asimismo, se deberá exigir a los empleados que se realicen pruebas semestrales para realizar un seguimiento y comparativo de la salud de estos operarios. La administración deberá realizar una alianza con alguna institución médica que pueda brindar sus servicios con fechas predeterminadas durante aproximadamente tres años y con la posibilidad de poder seguir con este contrato.

2.1.2. Higiene de los trabajadores:

Los trabajadores, directivos afines y los visitantes deberán utilizar las siguientes prendas de vestir con el objetivo de minimizar el riesgo de contaminación en los arándanos frescos.

- Botas blancas de PVC para la seguridad alimentaria, estas botas son encontradas en el mercado peruano.
- Se deberá de utilizar un mandil blanco que permita mantener la inocuidad del mismo. Esto es especialmente para los visitantes y los operarios cuando tienen que visitar el área.
- Los operarios deberán utilizar un uniforme perteneciente de la empresa para cada uno.

- Se utilizaría una mascarilla de tela para cubrir la boca de posibles microbios que puedan salir de ella.
- Se utilizarán guantes para no contaminar las conservas cuando se manipule el arándano.
- El personal debería utilizar una redcilla de polipropileno con el objetivo de no contaminar las conservas con alguna suciedad ubicada en la cabeza, evitando la contaminación física (Cabellos). Esta indumentaria sanitaria deberá ser proporcionada al ingresar a la planta. Asimismo, se deberá tener un pediluvio con agua clorada con 1 mL por 1000 mL con el objetivo de mojar las plantas del calzado de los operarios y visitantes. De esta manera, se eliminarían los microorganismos infecciosos que sus plantas puedan contener.

Es muy necesario contar con un área de sanitización para que los operarios realicen la desinfección, este debe contar con lo siguiente:

- Lavadero
- Jabón desinfectante
- Gel desinfectante
- Papel toalla o secador eléctrico.
- Tacho de basura a pedal
- Procedimiento de lavado y desinfección de manos.
- Pediluvio

2.1.3. Capacitación de los trabajadores:

Se deberá capacitar a los operarios para que comprendan la importancia de la inocuidad y la realización de las actividades. Se realizará sesiones en donde se mostrará el procedimiento que deberán seguir y la frecuencia. De esta manera, se llevará un buen monitoreo de las BPM y los programas de higiene y salud.

2.1.4. Supervisión del personal:

Los supervisores deberán llenar el checklist con el objetivo de corroborar que las normas de inocuidad mostradas anteriormente se cumplen. Si el operario muestra alguna falla en este checklist, se deberá tomar las medidas correctivas. Se conversará con el operario e investigará las razones por las cuáles no se ha adecuado a las nuevas políticas. Dependiendo de la causa, se deberá tomar una medida correctiva como mostrar las ventajas del uso de los materiales de protección, la importancia de la inocuidad de los alimentos en los alimentos y la relevancia del trabajo como operario.

Si luego de tomar estas medidas correctivas, el operario aún sigue y no cumple con los mínimos requerimientos, se deberá evaluar la posibilidad de reemplazarlo. Este checklist deberá realizarse cada día en una hora indefinida con el objetivo de capturar al operario en medio de su trabajo para evaluarlo y diariamente al inicio del turno.

Tabla 5. EVOLUCIÓN DEL ARÁNDANO

EVOLUCIÓN DEL ARÁNDANO	2014		2015	
	USD(millones)	TN(millones)	USD(millones)	TN(millones)
Ingreso	9 542		48 071	
Beneficio Bruto	6 786		36 070	
Margen Bruto	71.10%		75.00%	
Volumen Producido		1 037		4 693
Volumen Vendido		912		4 436
Precio Promedio	10.46		10.84	

Fuente: www.camposol.com.pe

Elaboración Propia 2015

Interpretación:

Las principales razones para el aumento de los ingresos para el año completo 2015 fueron el aumento de los volúmenes y los precios más altos de arándanos, así como mayor importancia de considerar las Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso de producción que les sirvió para cumplir con los pedidos de arándanos y sin retraso que es lo que procuran siempre para quedar bien con los clientes, presentando un producto de calidad, impulsado principalmente por el aumento de los volúmenes y los precios más altos de arándanos.

CAPÍTULO 6. RESULTADOS

OBJETIVO 1: Analizar las dimensiones de las Buenas Prácticas de Manufactura en las principales empresas agroexportadoras de arándanos frescos de la región La Libertad, Trujillo 2017.

Tabla 6. CALIDAD

PREGUNTA	CAMPOSOL		TAL S.A.	
	SI	NO	SI	NO
El material usado para envases es inocuo para la salud.		X	X	
Se controla la calidad del arándano para evitar la entrada de parásitos o en mal estado	X		X	
Los arándanos se encuentran alejados de fuentes de contaminación.	X		X	
Cuentan con dispositivos para prevenir la entrada de polvos o insectos.	X		X	

*Fuente: Guía de Observación. Anexo N°1
Elaboración propia*

INTERPRETACIÓN:

Camposol y TAL S.A. cuentan con el Sistema de Aseguramiento de la Calidad para el arándano, que evita la entrada de agentes físicos contaminantes a las cámaras de almacenamiento. Sin embargo, el material usado para envases que usa Camposol no es inocuo para la salud porque el empaque es reutilizado en la producción. También se comunican si hubiese algún tipo de problema presente durante la producción y que pueda poner en peligro la calidad del arándano. Para ello, realizan la aplicación de lineamientos con respecto a las BPM y son monitoreadas para lograr el alcance de los resultados esperados por el procesador, comercializador y consumidor, con base a las especificaciones plasmadas en las normas que aplican.

Tabla 7. ESTABLECIMIENTO

PREGUNTA	CAMPOSOL		TAL S.A.	
	SI	NO	SI	NO
Las paredes están recubiertas de material impermeable para facilitar la limpieza.	X		X	
Los pisos tienen el declive correspondiente, para evitar la evacuación de efluentes.	X		X	
El establecimiento se halla bien iluminado (incluso en rincones donde tiende a acumularse la suciedad)	X		X	
Las instalaciones se hallan resguardadas correctamente evitando la presencia de cables sueltos.	X		X	
Los drenajes se encuentran libres de suciedad o desperdicios.	X		X	

*Fuente: Guía de Observación. Anexo N°1
Elaboración propia*

INTERPRETACIÓN:

Observamos que ambas empresas cuentan con un encargado de supervisar la limpieza del establecimiento y es quien da las instrucciones a los empleados para realizar la limpieza en forma adecuada. Las escaleras y accesorios elevados son eficaces para las operaciones de limpieza debido que las plantas de arándanos cuentan con un programa de limpieza y desinfección que garantiza la higiene de las instalaciones y limpian los equipos antes de comenzar la producción.

Tabla 8. PERSONAL

PREGUNTA	CAMPOSOL		TAL S.A.	
	SI	NO	SI	NO
El personal dispone de ropa adecuada para realizar sus tareas (Uso de cofia, calzado de seguridad, botas y guantes)	X		X	
El personal tiene una conducta aceptable, en la zona de manipulación de alimentos (no fuman, no ensalivan, no comen a la hora de trabajo)	X		X	
Las instalaciones se hallan en zonas libres de malos olores y contaminación.	X		X	

*Fuente: Guía de Observación. Anexo N°1
Elaboración propia*

INTERPRETACIÓN:

El personal en las plantas de Camposol y TAL S.A., cuentan con un carnet de sanidad, que garantiza su estado de salud con el fin de evitar las ETAs. El personal manipula el producto en distintas fases de elaboración y para realizarlo lava sus manos, cambia su vestimenta o guantes en cada etapa.

Tabla 9. HIGIENE EN LA ELABORACIÓN

PREGUNTA	CAMPOSOL		TAL S.A.	
	SI	NO	SI	NO
Se controla que la vestimenta se encuentre en buenas condiciones de uso y esterilizada.	X		X	
El personal manipula el producto en distintas fases de la elaboración (lava sus manos y cambia su vestimenta).	X		X	
Los empleados controlan que no queden restos de productos de limpieza en (máquinas y utensilios)	X		X	

*Fuente: Guía de Observación. Anexo N°1
Elaboración propia*

INTERPRETACIÓN:

En las plantas de arándanos se limpian y desinfectan los equipos y utensilios que fueron utilizados en el proceso de selección, envasado y empaquetado; además el personal de la planta posee hábitos higiénicos y capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en forma correcta. Éstos son los que evitan el ingreso de agentes contaminantes en el agua y/o equipos.

Tabla 10. PROCESOS DE PRODUCCIÓN

PREGUNTA	CAMPOSOL		TAL S.A.	
	SI	NO	SI	NO
Se controla que las condiciones de almacenamiento sean las adecuadas para prevenir la contaminación a los arándanos.	X		X	
En la planta de arándanos existe un lugar para almacenar los productos de limpieza.	X		X	
En las instalaciones de la planta hay carteles con recomendaciones, para realizar las tareas en forma adecuada.	X		X	

*Fuente: Guía de Observación. Anexo N°1
Elaboración propia*

INTERPRETACIÓN:

Las plantas de arándanos tienen cámaras destinadas al almacenamiento de los productos en distintos estadios de elaboración por separado, y controla que las condiciones de almacenamiento sean las adecuadas para prevenir la contaminación y daños de los arándanos.

OBJETIVO 2: Determinar las perspectivas que se presentan en la exportación de las principales empresas agroexportadoras de arándanos frescos de la región La Libertad, Trujillo 2017.

Tabla 11. PERSPECTIVAS

	PREGUNTA	RESPUESTA
1.	El presidente Ejecutivo de Sierra Exportadora Alfonso Velásquez, indicó que desde el año 2014 se ha ido incrementado el número de hectáreas de arándanos, siendo la causa principal del éxito agrícola en la región La Libertad. ¿De qué manera ha aumentado la producción en volúmenes y en hectáreas cultivadas? ¿Cómo se encuentra la empresa respecto a sus niveles de venta en el 2017? De acuerdo al nivel de ventas proporcionado ¿Cómo ve los niveles de rentabilidad de la empresa?	<p>Más del 90% de producción se encuentra en La Libertad y las dos empresas de mayor producción en la región son Camposol con 1400 has. Y Tal S.A. con 1200 has., estamos cerca a las 3 mil hectáreas en Chavimochic.</p> <p>En los tres últimos años la producción de arándanos en La Libertad ha sido exponencial, en el 2015, cerramos el año con 15 mil toneladas exportadas, además logramos cerrar el año 2016 con 25mil Tn., así mismo se espera que en el 2040, sea entre 35 -40 mil Tn.</p> <p>Chile, es considerado como el mayor exportador del mundo y EEUU como mayor productor, pero en el último año Perú hizo 25 mil toneladas superando así a Argentina con 17 mil toneladas, el cual era el segundo exportador de Latinoamérica.</p> <p>Sin embargo, en Perú actualmente contamos con alta tecnología, mayor rendimiento y con un buen nivel de profesionales que conocen el mundo entero de este negocio, con el que lograremos diversificar nuestros productos, para seguir creciendo.</p> <p>En todo negocio el nivel de rentabilidad va en función a los costos de producción y a los precios de venta, más servicios. Definitivamente los negocios, no son planos ni son escala ascendente todo el tiempo, puede ir así, pero en el mercado hay mucha competencia, por ello es variable. Sin embargo, la rentabilidad ha sido favorable este año. La gran ventaja es que nosotros salimos cuando no hay arándanos en el mercado, además de que podemos producir todo el año y esa es la tecnología en la que estamos basándonos.</p>
	INTERPRETACIÓN	Tal S.A. ha logrado ser una de las principales empresas agroexportadoras, con crecientes niveles de ventas y mayor rentabilidad. Así mismo se asocia con otras empresas exportadoras de arándanos para lograr un fin, que es exportar como país a EEUU, Europa y Asia; así poder generar una mayor competitividad internacional.
2.	El gerente general de "Terra Business" Federico Beltrán, indicó que Perú tiene un espacio comercial entre los meses de setiembre y noviembre, puesto que en estos tres meses es menor la presencia del arándano en el mercado, lo cual genera competencia internacional. ¿Qué estrategias aplica "Talsa" durante ese periodo, de modo que el arándano peruano, tenga un posicionamiento importante en el mercado internacional? ¿Qué ventajas representa para Talsa poder producir en épocas, que otros países no producen?	<p>Como estrategia, consideramos que, si queremos que el arándano tenga alta demanda y aceptación en el mercado, lo primordial es calidad y centrarnos en aplicar un servicio integral, como una adecuada logística en los departamentos de comercialización, llegando en condiciones óptimas y en la fecha acordada, pues el servicio al cliente también es fundamental.</p> <p>Sí existe una ligera competencia, pues hay países que entran un poco antes como lo son Argentina y Uruguay, a partir de diciembre es Chile. Pero, ¿Qué pasa cuando nadie llega al mercado y tú eres el único que lo tiene?</p> <p>Claramente, nos favorece, generando una ventaja competitiva, disminuye la oferta, se obtienen mejores precios y se logra aprovechar al máximo el aumento de la demanda.</p>

INTERPRETACIÓN	<p>Más que estrategias, Tal S.A. se basa en aplicar una adecuada logística desde su cosecha, hasta la entrega en los supermercados a los que exporta.</p>
<p>3. Las características importantes que un comprador internacional, busca en los cultivos de arándanos, se relacionan con el sabor, color, turgencia de fruta, Bloom, frescura, calidad de la fruta, resistencia en transporte y presentación. Asimismo, es la capacidad genética de comportamiento de la planta, de manera que se deje manejar más fácilmente. ¿Actualmente el arándano que produce Tal S.A. cumple con las expectativas de calidad exigidas por compradores internacionales? ¿Usted cree que ese fue el factor necesario para maximizar los niveles de productividad?</p>	<p>Sí, cumplimos con todas esas características.</p> <p>Logramos adaptarnos a las exigencias del mercado, por ejemplo, cuando el arándano posee el "Bloom" (presencia de cera en la superficie del fruto), quiere decir que ha tenido un correcto manejo de cosecha y post cosecha, como sinónimo de calidad.</p> <p>Algunos países han tenido problemas con la calidad de sus arándanos, el cual es un tema que está imponiéndose en el mercado actualmente. Además, los controles sanitarios son más que estrictos, no se pueden usar pesticidas o químicos que pongan en riesgo la salud humana o a las abejas, pues sabemos también que se ha creado una tendencia mundial por proteger a las abejas, se dice que si ellas desaparecieran, desaparecería la agricultura. Por esta razón, hemos sembrado en el desierto de la región La Libertad, llevando las plantas y éstas necesitaron de la polinización que brindan las abejas, es por eso que ellas juegan un papel sumamente importante en la agricultura; motivándonos a crear el primer desarrollo de abejas comercial en el mundo.</p> <p>En Perú poseemos la genética y la tecnología adecuada para producir todo el año, en diferentes tamaños y presentaciones; cuidando estrictamente la inocuidad del agua y priorizando los estándares de calidad de nuestros arándanos, duplicando así los pedidos de TAL S.A. y generando una mayor productividad.</p>
INTERPRETACIÓN	<p>Tal S.A. busca brindar un excelente servicio y productos de completa calidad, cumpliendo con todos los estándares exigidos por el mercado, comenzando desde antes de la cosecha y finalizando con la entrega a su mercado destino.</p>

*Fuente: Entrevista
Elaboración Propia*

OBJETIVO 3: Elaborar un análisis de mercado de las principales empresas agroexportadoras de la región la libertad identificando la demanda, oferta y competitividad internacional.

ANÁLISIS DE MERCADO

Tabla 12. VOLUMEN EXPORTADO

PAÍS	VOLUMEN EXPORTADO EN MILES USD				
	2012	2013	2014	2015	2016
Mundo	465	17 386	30 357	95 804	237 120
Estados Unidos	34	6 945	13 056	52 928	129 709
Países Bajos	148	3 718	7 296	26 764	54 902
Reino Unido	170	1 811	3 028	12 198	31 967

Fuente: Trade Map
Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN:

Las empresas peruanas Camposol y Tal S.A. tienen mayor participación en la exportación de arándanos, gracias a que estas empresas lo producen en casi todos los meses del año. El país que más ha importado en el transcurso de los últimos 5 años es Estados Unidos debido a que los arándanos peruanos cuentan con los requisitos necesarios para ser diferenciado con otros países.

Tabla 13. PERIODO DE EXPORTACIÓN

	PERIODO DE EXPORTACIÓN	
	CAMPOSOL	TAL S.A.
Enero	X	X
Febrero	X	
Marzo	X	
Abril	X	
Mayo		
Junio		
Julio	X	X
Agosto	X	X
Setiembre	X	X
Octubre	X	X
Noviembre	X	X
Diciembre	X	X

Fuente: Datos informativos de Camposol y Tal S.A.
Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN:

Según los datos obtenidos por las empresas Camposol y TAL S.A., es claro destacar que Camposol es quien más producción anual de arándanos posee, la cual lo hace más competitiva al aprovechar los meses que TAL S.A. no produce que son febrero, marzo y abril. Sin embargo, este periodo de exportación para las dos empresas les hace más participativas porque a nivel país son las que más producción poseen al asociarse para cumplir con el pedido internacional.

Tabla 14. CANTIDAD DE CERTIFICACIONES

CERTIFICACIONES	EMPRESAS	
	CAMPOSOL	TAL S.A.
A NIVEL DE PLANTA	X	X
Norma Mundial BRC para la Seguridad Alimentaria V6	X	
Norma Internacional para los Alimentos V5 (IFS)	X	
APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)	X	
Buenas Prácticas de Fabricación (GMP)	X	
Certificación Kosher.	X	
certificación de Responsabilidad Social (SMETA)		X
Iniciativa de Cumplimiento Social Empresarial (BSCI)		X
A NIVEL DE CAMPO		
USGAP (Buenas Prácticas de Agricultura)	X	
Certificación Field to Fork (Del campo a la mesa)	X	
Norma TESCO Nature's Choice	X	X
Albert Heijn		X
A NIVEL DE PLANTA Y CAMPO		
Global GAP	X	X
BASC (Alianza Empresarial por un Comercio Seguro)	X	X
Manejo Integrado de Sistema de Plagas (MIP) SYSCO	X	
Certificación IMO for life		X

Fuente: Datos informativos de Camposol y Tal SA
Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN:

Cada certificación genera un grado de competitividad, cuya principal función asegura que el proceso de producción a nivel de campo y planta, refuerce la confianza entre proveedor y cliente, además de atraer potenciales clientes. Para las empresas agroexportadoras como Camposol y Tal S.A., cumplen individualmente con poseer certificaciones requeridas por las exigencias del mercado internacional al que se dirigen

CAPÍTULO 7. DISCUSIÓN

Para evaluar los lineamientos con respecto a las BPM, es importante mencionar a un experto entrevistado para este proyecto, el Ing. Gustavo Gozzer Flores (Gerente de calidad de Tal S.A.) y varios de los autores citados en el marco teórico del proyecto de investigación, especialistas en BPM, validan que las Buenas Prácticas de Manufactura es una herramienta básica para la obtención de productos aptos, salubres y seguros para el consumo humano, además se centra en la higiene y forma de manipulación, para lograr una producción óptima y de calidad. Gracias a esta definición, las empresas tienen claro la importancia de contar con certificados para abastecer al mercado con arándanos de calidad.

De acuerdo a la definición de [Promperú] (2013), las exportaciones de arándanos desarrollan altos niveles de venta y posicionamiento, aprovechando la ventana comercial de mayor interés a nivel mundial gracias a la calidad del producto. Además, la competencia es dinámica, porque el nivel de productividad de Perú tiene como fortaleza que el periodo de cosecha coincide con los periodos de escases en el mundo. La rentabilidad aumenta si se busca abastecer a los mercados que ofrecen mejores niveles de ingreso y oportunidades de negocio.

En el desarrollo del estudio se identifica que, Camposol y Tal S.A han obtenido varias certificaciones, demostrando ser empresas competitivas internacionalmente, según nos indica Peña, Vines y Triguero (2011) la competitividad internacional puede definirse como la capacidad que tiene una empresa para lograr un mayor y mejor rendimiento sobre sus competidores en los mercados extranjeros. Además, los periodos de exportación son casi todo el año (ver tabla N°13) por la fertilidad de las tierras peruanas se han aumentado las hectáreas, generando mayor volumen exportado.

CONCLUSIONES

Al haber identificado a Camposol y Tal S.A. como principales empresas agroexportadoras de arándanos frescos en la Región La Libertad y evaluado la aplicación de las BPM en su exportación se determinó lo siguiente:

Con el método de observación directa que aplicamos a las principales empresas agroexportadoras de la región La Libertad, se concluye que, sí se aplican las Buenas Prácticas de Manufactura, desde el ingreso y durante todo el proceso de producción del arándano, cumpliendo en su totalidad con los lineamientos de la guía de observación. Tienen gran importancia para la exportación de arándanos frescos, por ser reconocidas por sus demás certificaciones como Pacto Mundial, Global G.A.P., BSCI, BASC IFS Broker, Marca Perú, entre otros (Ver tabla N°14).

El Perú presenta condiciones favorables para el desarrollo del cultivo de blueberries. Actualmente La Libertad es el departamento líder en la exportación de blueberries con una participación del 88% en el total de las exportaciones peruanas, además de que grandes empresas liberteñas, tienen en cuenta que este cultivo es intensivo tanto en mano de obra, conocimiento técnico y logístico por la delicadeza del fruto.

La Libertad está en la mira de grandes empresas importadoras; pues el volumen cosechado, la producción y exportación del arándano ha ido incrementándose cada año. Teniendo como factor la creciente demanda de productos saludables en todo el mundo, aumentó el consumo de arándano en Estados Unidos, al ser esto analizado por Camposol y Tal SA, lograron dirigir sus precios internacionales, para cubrir la demanda y oferta internacional del arándano. Para demostrar que el arándano fresco peruano, es competitivo a nivel mundial, se realizan mejoras continuas en la calidad, innovación y posteriormente diversificación.

Por tal motivo, la respuesta a la hipótesis es que para las empresas Camposol y Tal SA, las BPM influyen positivamente en la exportación de arándanos frescos, pues sí aplican las buenas prácticas de manufactura en el área de arándanos; por ello tienen gran reconocimiento internacional y un área de producción adecuada para obtener arándanos de calidad que son reconocidos en el exterior, pese a no contar con la certificación BPM.

RECOMENDACIONES

Los planes de crecimiento que tienen las empresas Camposol y Tal S.A. es invertir en nuevas plantas de arándanos, empaque y equipo. Es importante agregar que es necesaria una adecuada planificación del crecimiento de este cultivo, si bien su consumo es creciente, también es importante no perder de vista que su destino principal es la exportación, pues el consumo interno es prácticamente nulo, por lo tanto, el precio será decreciente en la medida que se vaya saturando el mercado, sobre todo aprovechar en exportar en las temporadas de escasez en otros países.

Como todo producto destinado a la exportación debe reunir una serie de condiciones vinculadas a las preferencias del consumidor americano o europeo en cuanto aroma, color, sabor y sanidad. En su área de proceso deberían evitar las demoras entre las sucesivas etapas del proceso para disminuir la acumulación de producto esperando ser procesado en las etapas.

En este sentido sería una necesidad asegurar no sólo la trazabilidad de la producción, con la aplicación de las Buenas Prácticas, sino también monitorear preferencias de variedades o formas de consumir el arándano en los mercados norteamericanos, europeos y asiáticos. Este monitoreo de las preferencias es determinante por la falta de hábito de consumo y de gusto del consumidor local por este fruto. Sin embargo, el boom debe ser aprovechado en cuanto más se logre diversificar el arándano y que no sólo la exportación sea en fresco.

REFERENCIAS

Folgar, O. (2000). Buenas Prácticas de Manufactura: Análisis de peligro y control de Puntos Críticos. Buenos Aires: Macchi Grupo Editor S.A.

Pérez, J. (2010). Gestión por procesos. Esic Editorial. Cuarta Edición.

Eugenio, A. & Kirchner, L. (2008) Comercio y Mercadotecnia Internacional. México: Edamsa Impresiones S.A.

Evans J. & Lindsay W. (2010). Administración y Control de la Calidad. México: Edamsa Impresiones S.A. Séptima Edición.

Casey, G. (2010). CLOVERSG: Sistema de Gestión a la Medida de su Empresa. Buenas Prácticas de Manufactura. Disponible en Internet:
<http://www.cloversg.com.ar/buenaspracticass.html>

Albarracín, F., & Carrascal, A. (2005). "Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para microempresas lácteas". Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (2011) "Evaluación del Riesgo de Productos Fitosanitarios". Disponible en Internet: <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3192/>

Adalil Seguridad Alimentarias (2013). "Qué es un Manipulador de Alimentos". Disponible en Internet: <http://adalilseguridadalimentaria.com/2013/07/30/que-es-unmanipulador-de-alimentos/>

Malpica, Carlos citado por Eguren, Fernando (2011) Seguridad Alimentaria. Disponible en: <http://es.slideshare.net/InfoAndina/la-seguridad-alimentaria-por-fernando-eguren>

Portal frutícola.com (2014). Innovando en el proceso de distribución de arándanos. Disponible en: <http://www.portalfruticola.com/2014/04/23/innovando-en-el-proceso-de-distribucion-de-arandanos/?pais=peru>

Lefcovich, Mauricio (2004) Gestión de Riesgo. Disponible en:
http://www.degerencia.com/articulo/la_gestion_del_riesgo

Olaya, M. & Olaya, J. (2004). Agro exportando Valores. Perú: Primera Edición.

Vuarant, Carlos (2010), Arándanos. Avances científicos- Tecnológicos. Edición: Universidad Nacional entre Ríos. Disponible en:

<http://books.google.com.pe/books?id=T6guJXmBSqEC&pg=PA12&dq=arandanos+para+exportaci%C3%B3n&hl=es&sa=X&ei=IXmRU77INNDNsQT-44KoBQ&ved=0CEEQ6AEwAg#v=onepage&q=arandanos%20para%20exportaci%C3%B3n&f=false>

Osorio, C. (2006). Diccionario de Comercio Internacional. Bogotá: Ecoe Ediciones.

De la Fuente, L. (2011). Riesgo y Control: Riesgo Normativo. Disponible en:
http://www.riesgoycontrol.net/archivo/riesgo_normativo.php

Ministerio de Salud Pública (2013). Plazos de cumplimiento del Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para plantas procesadoras de alimentos. Disponible en:
<http://www.salud.gob.ec/tag/decreto-ejecutivo-3253/>

Cabrera, M. (2013) Definición de un Manual de Procedimiento. Disponible en:
http://www.ehowenespanol.com/definicion-manual-procedimiento-sobre_105392/

Comercio Exterior (2014) Oferta exportable. Disponible en:

<http://redcame.org.ar/comex/factores.php3>

Colín L. (2002) "Las normas ISO 9000:2000) de sistemas de Gestión de la Calidad". Disponible en: <http://www.iie.org.mx/bolISO02/tecni2.pdf>

Leyton, M. (2008) y Rodriguez, A. (2008) "Prospección y Exportación de arándanos frescos al mercado estadounidense" Disponible en:
<http://ceni.atalca.cl/pdf/memorias/terminadas/ProspeccionyExportaciondeArandanosFrescosalMercadoEstadounidense.pdf>

Espinosa (2014) "Análisis del impacto de la implementación de Certificados BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en empresas exportadoras de alimentos del Ecuador) Disponible en: <http://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/30/1/T-UIDE-0003.pdf>

Barichivich (2010) "El canal de distribución del arándano en fresco exportado desde Chile a los Estados Unidos"

Disponible en: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2010/fab252c/doc/fab252c.pdf>

Romero (2007) "Tratado de libre comercio y el desarrollo agro exportador de la región la Libertad"

Gálvez (2012) "Elaboración de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura para una empresa agrícola de espárrago verde fresco."

Revista Gerencie.com (2010) Materias Primas. Disponible en: <http://www.gerencie.com/materia-prima.html>

La Oficina Nacional de Estadísticas-ONE(2007) Cuentas Nacionales. Qué es un establecimiento. Disponible en:

<http://www.one.cu/publicaciones/07cuentasnacionales/abc/preguntas%20separadas/ABC1pag%207.pdf>

Ministerio de Salud (2014) Higiene y cuidado del cuerpo. Disponible en: <http://www.salud.mendoza.gov.ar/index.php/salud-y-escuela-home/maletin/1142-higiene-personal>

Pardo, Antonio(1997) Universidad de Navarra. Facultades de Medicina, Ciencias y Farmacia. Que es la salud. Disponible en: <http://www.unav.es/cdb/dhbapsalud.html>

Malpica, Carlos citado por Eguren, Fernando (2011) Seguridad Alimentaria. Disponible en: <http://es.slideshare.net/InfoAndina/la-seguridad-alimentaria-por-fernando-Eguren>

López Iglesias, Ana (2012) Un laberinto de emociones. Conductas, Actitudes Y Equilibrio personal. Disponible en: <http://unlaberintodeemociones.wordpress.com/2012/07/30/conductas-actitudes-y-equilibrio-personal/>

Calamante, Alberto J. escrito por Franok (2010) Contaminación y Enfermedades. Agua potable. Disponible en: <http://www.nutrired.org/definicion-de-agua-potable-contaminacion-y-enfermedades/>

Banco Interamericano de Desarrollo (BID) (2014) "Eficacia en la exportación" <http://www.iadb.org/es/noticias/articulos/2010-10-14/bid-efectividad-de-las-agencias-de-promocion-de-exportaciones,8244.html>

Fernández Manuel y Sánchez José (2006). Eficacia Organizacional, concepto, desarrollo y evaluación. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, S.A.

Fernández, Josefina (2014) "Diccionario Económico", se encuentra disponible en: <http://www.expansion.com/diccionario-economico/rentabilidad.html>

American Marketing Asociation(2014): MarketingPower.com, sección Dictionary of Marketing Terms, URL del sitio: <http://www.marketingpower.com/>

Salazar, Karol (2014) "Oportunidades de negocio en el mercado de Estados Unidos para las exportaciones peruanas de arándanos frescos provenientes de la región La Libertad."

Tellez, Jose (2009) "Implementación de un sistema de gestión de inocuidad en una empresa de alimentos en polvo"

Disponible en: <http://www.bib.uia.mx/tesis/pdf/015163/015163.pdf>

ANEXOS

ANEXO N° 1

GUÍA DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN		RESPUESTA	
N°	PREGUNTA	SI	NO
1	El personal dispone de ropa adecuada para realizar sus tareas (Uso de cofia, calzado de seguridad, botas y guantes)		
2	Se controla que la vestimenta se encuentre en buenas condiciones de uso y esterilizada.		
3	El personal tiene una conducta aceptable, en la zona de manipulación de alimentos (no fuman, no ensalivan, no comen a la hora de trabajo)		
4	Las paredes están recubiertas de material impermeable para facilitar la limpieza.		
5	Los pisos tienen el declive correspondiente, para evitar la evacuación de efluentes.		
6	El establecimiento se halla bien iluminado (incluso en rincones donde tiende a acumularse la suciedad)		
7	Las instalaciones se hallan resguardadas correctamente evitando la presencia de cables sueltos.		
8	El material usado para envases es inocuo para la salud.		
9	En la planta de arándanos existe un lugar para almacenar los productos de limpieza.		
10	Los empleados controlan que no queden restos de productos de limpieza en (máquinas y utensilios)		
11	En las instalaciones de la planta hay carteles con recomendaciones, para realizar las tareas en forma adecuada.		
12	Se controla la calidad del arándano para evitar la entrada de parásitos o en mal estado.		
13	Se controla que las condiciones de almacenamiento sean las adecuadas para prevenir la contaminación a los arándanos.		
14	Los arándanos se encuentran alejados de fuentes de contaminación.		
15	Las instalaciones se hallan en zonas libres de malos olores y contaminación.		
16	Cuentan con dispositivos para prevenir la entrada de polvos o insectos.		
17	Los drenajes se encuentran libres de suciedad o desperdicios.		
18	El personal manipula el producto en distintas fases de la elaboración (lava sus manos y cambia su vestimenta).		

Fuente: *Elaboración propia*

ANEXO N° 2

ENTREVISTA

NOMBRE: Rafael Quevedo Flores

CONDICIÓN: Gerente General Tal S.A.

CARGO: Fundador del Grupo Rocío

N°	PREGUNTAS
1	El presidente Ejecutivo de Sierra Exportadora Alfonso Velásquez, indicó que desde el año 2014 se ha ido incrementado el número de hectáreas de arándanos, siendo la causa principal del éxito agrícola en la región La Libertad. ¿De qué manera ha aumentado la producción en volúmenes y en hectáreas cultivadas? ¿Cómo se encuentra la empresa respecto a sus niveles de venta en el 2017? De acuerdo al nivel de ventas proporcionado ¿Cómo ve los niveles de rentabilidad de la empresa?
2	El gerente general de "Terra Business" Federico Beltrán, indicó que Perú tiene un espacio comercial entre los meses de setiembre y noviembre, puesto que en estos tres meses es menor la presencia del arándano en el mercado, lo cual genera competencia internacional. ¿Qué estrategias aplica "Talsa" durante ese periodo, de modo que el arándano peruano, tenga un posicionamiento importante en el mercado internacional? ¿Qué ventajas representa para Talsa poder producir en épocas, que otros países no producen?
3	Las características importantes que un comprador internacional, busca en los cultivos de arándanos, se relacionan con el sabor, color, turgencia de fruta, Bloom, frescura, calidad de la fruta, resistencia en transporte y presentación. Asimismo, es la capacidad genética de comportamiento de la planta, de manera que se deje manejar más fácilmente. ¿Actualmente el arándano que produce Talsa cumple con las expectativas de calidad exigidas por compradores internacionales? ¿Usted cree que ese fue el factor necesario para maximizar los niveles de productividad?

Fuente: Elaboración propia

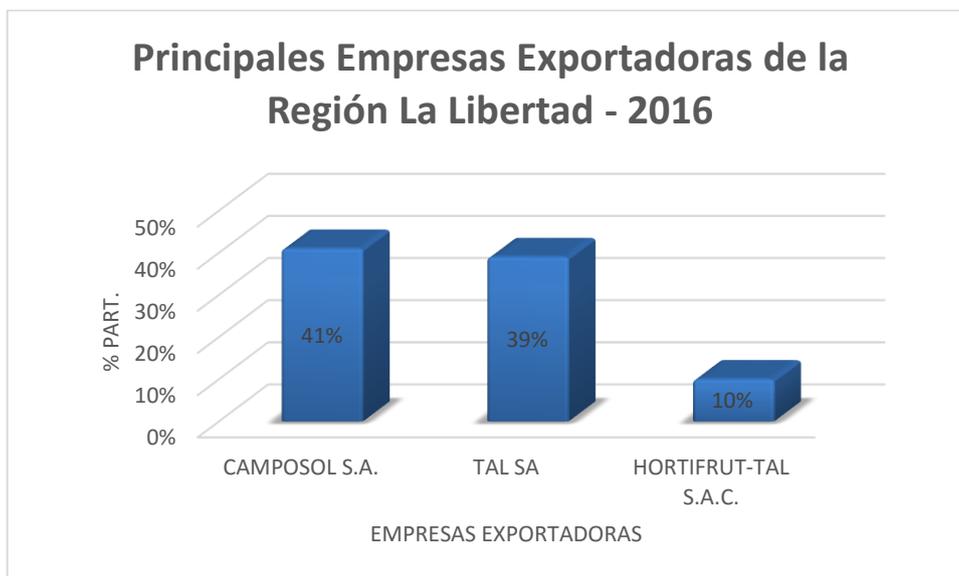
ANEXO N° 3

PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS

Empresa	%Var 14-13	%Part. 14
CAMPOSOL S.A.	248%	41%
TAL SA	141%	39%
HORTIFRUT-TAL S.A.C.	703%	10%
HASS PERU S.A.	--	2%
BLUEBERRIES PERU S.A.C.	3853%	2%
INTIPA FOODS S.A.C.	178%	1%
EXPORTADORA FRUTICOLA DEL SUR SA	192%	1%
COMPLEJO AGROINDUSTRIAL BETA S.A.	--	1%
AGRICOLA LA VENTA S.A.	--	0%
Otras Empresas (10)	--	0%

FUENTE: SUNAT (2016)
Elaboración propia

ANEXO N° 5



Fuente: SUNAT
Elaboración Propia