

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Negocios Internacionales

**“LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN
INTERNACIONAL Y SU RELACIÓN CON LA OFERTA
EXPORTABLE DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE
QUESOS DEL DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA EN
EL AÑO 2023”**

Tesis para optar al título profesional de:

Licenciado en Administración y Negocios Internacionales

Autor:

Jhon Anthony Cabrera Becerra

Asesor:

Mg. Lic. José Renato Manchego Guerra

<https://orcid.org/0000-0003-1347-8559>

Cajamarca - Perú

2025

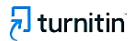
JURADO EVALUADOR

Jurado 1 Presidente(a)	Richard Alejandro Aguirre Camarena
	Nombre y Apellidos

Jurado 2	Jesús Catherine Saldaña Bocanegra
	Nombre y Apellidos

Jurado 3	José Renatto Manchego Guerra
	Nombre y Apellidos

Informe de Similitud






14% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- ▶ Bibliography
- ▶ Quoted Text
- ▶ Cited Text
- ▶ Small Matches (less than 10 words)

Top Sources

- 11%  Internet sources
- 1%  Publications
- 9%  Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

Dedicatoria

A Dios y la Virgen María, en su advocación de la Virgen de Fátima, por la vida y la fortaleza. A mis padres que, con su esfuerzo, lograron darme una educación adecuada y a Cris, por la motivación y la constante ayuda en el camino de este gran objetivo.

Agradecimiento

A todos los participantes de este estudio, y de especial consideración, a Juvenal Silva, por el gran trato recibido al momento de realizar la entrevista en su planta quesera. Al asesor José Renato Manchego Guerra por su paciencia y conocimientos impartidos.

Tabla de contenidos

JURADO EVALUADOR.....	2
Informe de Similitud.....	3
Dedicatoria.....	4
Agradecimiento.....	5
Índice de tablas	7
Índice de Figuras.....	9
Resumen	10
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	11
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA	40
CAPÍTULO III: RESULTADOS	46
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	65
REFERENCIAS.....	76
ANEXOS	85

Índice de tablas

Tabla 1 Principales países Exportadores de quesos.....	13
Tabla 2 Validación de Instrumentos	44
Tabla 3 <i>Certificación de calidad</i>	46
Tabla 4 <i>Entrevista - certificación de calidad</i>	46
Tabla 5 <i>Registro sanitario</i>	47
Tabla 6 <i>Entrevista - registro sanitario</i>	47
Tabla 7 <i>Normativas de calidad</i>	48
Tabla 8 <i>Entrevista - normativas de calidad</i>	48
Tabla 9 <i>Inocuidad del producto</i>	49
Tabla 10 <i>Entrevista - Inocuidad del producto</i>	49
Tabla 11 <i>Infraestructura adecuada</i>	50
Tabla 12 <i>Entrevista - infraestructura adecuada</i>	50
Tabla 13 <i>Estandarización de productos</i>	51
Tabla 14 <i>Entrevista - Estandarización de productos</i>	51
Tabla 15 <i>Ficha técnica del producto</i>	52
Tabla 16 <i>Entrevista - ficha técnica del producto</i>	52
Tabla 17 <i>Capacidad de Producción</i>	53
Tabla 18 <i>Entrevista - capacidad de producción</i>	53
Tabla 19 <i>Disponibilidad de producto</i>	54
Tabla 20 <i>Entrevista - disponibilidad de producto</i>	54
Tabla 21 <i>Innovación</i>	55
Tabla 22 <i>Entrevista - innovación</i>	55
Tabla 23 <i>Sostenibilidad</i>	56

Tabla 24 <i>Entrevista - sostenibilidad</i>	56
Tabla 25 <i>Conocimiento en exportaciones</i>	57
Tabla 26 <i>Entrevista - conocimiento en exportaciones</i>	57
Tabla 27 <i>Liquidez</i>	58
Tabla 28 <i>Entrevista - liquidez</i>	58
Tabla 29 <i>Prueba de normalidad</i>	59
Tabla 30 <i>Correlación (Estándares de calidad de producción internacional y oferta exportable)</i>	60
Tabla 31 <i>Correlación (Certificaciones de calidad y Oferta exportable)</i>	61
Tabla 32 <i>Correlación (Suministro de materia prima y oferta exportable)</i>	62
Tabla 33 <i>Correlación (Procesos productivos y Oferta exportable)</i>	63
Tabla 34 <i>Correlación (Especificaciones técnicas y Oferta exportable)</i>	64

Índice de Figuras

Ilustración 1	41
----------------------------	----

Resumen

Esta investigación abordó el tema de cumplimiento de estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable en empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca, debido a que se tiene una percepción negativa sobre el cumplimiento total de estos estándares por parte de la población en general y no existe sustento alguno que demuestre que estas empresas puedan llevar sus productos hacia el exterior del país. El objetivo principal de la investigación fue determinar la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable. Se planteó una investigación no experimental de tipo básica, de diseño correlacional y enfoque mixto. Como instrumentos de recolección de datos se utilizaron una guía de entrevista y una encuesta estructurada en escala de Likert con 23 preguntas. De acuerdo con el análisis realizado, se obtuvo el siguiente resultado; con un coeficiente de correlación de 0.872, se establece una correlación positiva considerable entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable, concluyendo que, la aplicación de sistemas de control de calidad tales como DIGESA, BPM y el reciente instaurado HACCP, son fundamentales para garantizar la calidad y seguridad de los productos y si estos presentan un mayor grado de cumplimiento, la oferta exportable también mejorará en el mismo sentido.

Palabras Claves

Oferta exportable, certificaciones de calidad, proceso productivo, suministros de materia prima.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Realidad problemática

La demanda creciente de alimentos de calidad por parte de los consumidores en las sociedades industrializadas del primer mundo obliga a la industria agroalimentaria a producir alimentos que no solo cubran las necesidades nutritivas, sino que también sean seguros, apetitosos y saludables. De acuerdo con Prieto et al (2008). Estos datos indican que el mercado ha cambiado su enfoque, priorizando la calidad sobre la cantidad, o lo que es lo mismo, que la industria agroalimentaria ha cambiado de centrarse en la producción a prestar más atención a las demandas del consumidor.

Cuando nos referimos a la industria quesera podemos asegurar que ésta enfrenta muchos desafíos, como los efectos en el medio ambiente, los peligros para la salud, la gestión de desechos, la transmisión de enfermedades y la necesidad de prácticas sostenibles. De acuerdo con De Sousa et al (2015). Una de las principales preocupaciones que se viene suscitando entorno a la contaminación es el tratamiento de los residuos que éstas generan, lo que agrava la contaminación. A esto se le puede añadir la necesidad de mejorar las prácticas sostenibles y las tecnologías innovadoras para mitigar impactos negativos en la producción.

De acuerdo con More (2009). Las empresas queseras que tienen como objetivo elaborar productos exportables en el mercado global deben cumplir con los estándares de calidad, mismos que resalten el valor de éstas y ayuden en la generación de competitividad y oferta exportable. Los estándares de calidad son cruciales para garantizar la seguridad de los productos y la confianza de los consumidores. Esto es especialmente cierto si el mercado de destino es la Unión Europea. Así mismo, El cumplimiento de las normas internacionales demuestran la calidad de los productos,

aumentan la confianza de los consumidores y puede aumentar los volúmenes de exportación. Desde el punto de vista de Chemnitz et al (2007). Un contraste ante estas afirmaciones lo demuestran los pequeños y medianos productores que a menudo tienen problemas para cumplir estas normas sin el respaldo de organizaciones más grandes como el apoyo gubernamental, lo que demuestra la disparidad en las capacidades de cumplimiento.

En la parte más favorable, la combinación de tradición, calidad, infraestructura y marketing ha posicionado a Europa como el líder mundial en la exportación de quesos, países como Francia, Italia, Alemania y los Países Bajos son conocidos por sus quesos icónicos, desde el Brie francés hasta el Gouda holandés, la diversidad de quesos europeos, junto con las estrictas normas de calidad, los convierten en productos altamente demandados en todo el mundo. (Datasur, 2024).

Su éxito se debe también al apoyo gubernamental que tienen las empresas productoras de quesos en países tales como:

Francia, que ha implementado el Programa de Ayuda a la Lechería (PRIL) que ofrece apoyo financiero a los productores de leche, incluyendo queseros, para modernizar sus instalaciones y mejorar la calidad del producto. Este programa es parte de una estrategia más amplia para preservar las tradiciones queseras del país y apoyar la industria láctea en general. Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques (MASA, 2016).

Italia, con el Fondo Nacional para la Protección de las Denominaciones de Origen, que proporciona financiamiento y apoyo a los productores de quesos como el Parmigiano Reggiano y el Gorgonzola. Este fondo ayuda a proteger y promover estos quesos tradicionales a nivel nacional e internacional. (MASA, 2016)

Países Bajos, con el Plan de Innovación en la Industria Alimentaria que apoya a los productores de queso a través de subvenciones, proyectos de investigación y desarrollo. Este plan fomenta la innovación en la producción y comercialización de productos lácteos, incluyendo quesos tradicionales y nuevos. (MASA 2016)

Estos casos reflejan cómo una combinación de factores, que incluyen una larga tradición quesera, un clima favorable, apoyo gubernamental, eficiencia, tecnología, y acceso a mercados internacionales pueden llegar a ser un factor clave para generar alta industria en un país. Factores que se ven reflejados en la siguiente tabla:

Tabla 1

Principales países Exportadores de quesos

EXPORTACIONES	Valor exportado 2023 (Miles de USD)	Cantidad exportada 2023 (Toneladas)
Mundo	\$ 41,862,308.00	-
1 Alemania	\$ 6,497,957.00	1,411,116.00
2 Países Bajos	\$ 5,675,368.00	1,093,427.00
3 Italia	\$ 5,351,699.00	598,733.00
4 Francia	\$ 4,173,932.00	657,227.00
5 Estados Unidos de América	\$ 2,195,620.00	437,889.00
6 Dinamarca	\$ 2,138,741.00	-
7 Nueva Zelanda	\$ 1,789,305.00	389,230.00
8 Bélgica	\$ 1,627,143.00	326,032.00
9 Irlanda	\$ 1,430,370.00	285,621.00
10 Polonia	\$ 1,249,976.00	281,613.00

Nota. Elaboración propia según TRADEMAP

Visto desde otra perspectiva, las empresas productoras de quesos en países en vías de desarrollo, como Perú, enfrentan un desafío significativo para aumentar su oferta exportable: cumplir con los estándares de calidad de producción internacional

establecidos por organismos internacionales y países importadores, son cada vez más exigentes en términos de seguridad alimentaria; buenas prácticas de manufactura (BPM); Características organolépticas (Sabor, aroma, textura, apariencia), empaquetado y etiquetado. (Taste France for Business 2020).

Si bien las empresas peruanas de quesos han logrado avances en la implementación de estos estándares, aún existe una brecha significativa que les impide competir en igualdad de condiciones en el mercado internacional. Esto se traduce en una oferta exportable limitada, lo que restringe las oportunidades de crecimiento y desarrollo del sector quesero nacional. Rodríguez y Fernández (2021).

En el ámbito regional, Cajamarca, situada en el norte de Perú, es reconocida por su rica tradición en la producción de quesos artesanales. La región disfruta de un clima favorable y extensas áreas de pastizales que favorecen una ganadería lechera de alta calidad. Provincias como Bambamarca, Chugur y Hualgayoc destacan en este sector lácteo, lo que posiciona a Cajamarca como uno de los principales productores lecheros a nivel nacional, abarcando el 17.6% del mercado. La producción está destinada principalmente al mercado nacional, con quesos tipo suizo y fresco que se envían a ciudades como Trujillo, Chiclayo y Lima. Sin embargo, a pesar de estas ventajas naturales, los productores de queso en Cajamarca enfrentan diversos desafíos que limitan su capacidad para competir en los mercados internacionales. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI, 2024)

Uno de los principales problemas que enfrenta la producción de quesos en Cajamarca es la falta de cumplimiento de los estándares internacionales de calidad. Según un estudio realizado por el Centro de Innovación Tecnológica (CITE) Agroindustrial, muchos productores locales no cuentan con las certificaciones necesarias para exportar

sus productos, como la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Esta falta de certificaciones impide que los quesos de Cajamarca sean aceptados en mercados exigentes como el europeo y el norteamericano. Ante estas premisas del mercado local, podemos asegurar que la calidad en la elaboración de quesos es fundamental, en este sentido, de acuerdo con Vicenkovic (2022), el éxito del producto final depende en gran medida de la excelencia de la materia prima utilizada. Es esencial que la leche fresca, ya sea de oveja o de vaca, sea de la más alta calidad para garantizar que el queso resultante cumpla con los estándares deseados.

Otro desafío significativo es la infraestructura deficiente y la falta de acceso a tecnología moderna. Muchas plantas de producción de queso en Cajamarca operan con equipos obsoletos y en condiciones que no siempre garantizan la higiene adecuada. La ausencia de sistemas de refrigeración eficientes y transporte adecuado también afecta la calidad del queso durante el proceso de distribución, reduciendo su vida útil y su valor en el mercado internacional. La falta de capacitación y conocimiento técnico entre los productores de queso es otro obstáculo importante. La mayoría de los productores en Cajamarca son pequeños agricultores que han heredado técnicas tradicionales de producción. Aunque estas técnicas son valiosas culturalmente, a menudo no cumplen con las exigencias de los estándares de calidad internacional. Programas de capacitación y asistencia técnica son necesarios para actualizar los conocimientos y prácticas de los productores locales.

Las barreras comerciales y las regulaciones estrictas también representan un desafío para los productores de queso en Cajamarca. Las tarifas arancelarias, las cuotas de importación, las normativas sanitarias y fitosanitarias de los países de destino pueden

ser difíciles de cumplir para los pequeños productores. La falta de apoyo gubernamental y la insuficiente cooperación entre el sector privado y las autoridades reguladoras agravan estos problemas.

En síntesis, la producción de quesos en Cajamarca, enfrenta una serie de problemas que dificultan su exportación. Desde la falta de cumplimiento con los estándares de calidad internacional hasta la deficiencia en infraestructura y tecnología, así como la necesidad de capacitación técnica y la superación de barreras comerciales, los productores de la región necesitan apoyo y recursos para mejorar su competitividad en el mercado global.

En cuanto a estándares de calidad de producción internacional y oferta exportable se han desarrollado diversas investigaciones, entre las cuales destacan las siguientes:

De acuerdo con Calix (2024). En su tesis titulada “Relación de la producción de lácteos en la exportación de quesillo de la empresa Lácteos Las Delicias hacia El Salvador en la ciudad de Juticalpa en el año 2023”, analiza la influencia de los procesos productivos en la capacidad exportadora de dicha empresa. El objetivo fue determinar si la empresa está en condiciones de exportar quesillo al mercado salvadoreño, teniendo en cuenta su infraestructura, la calidad del producto y el cumplimiento de las normativas de calidad. Los hallazgos revelan que, pese a tener capacidad de producción y un producto altamente apreciado, se encuentra con restricciones debido a la ausencia de certificaciones internacionales de calidad, procedimientos no estandarizados y limitado conocimiento en exportación. La metodología adoptada fue de enfoque mixto, no experimental, que incluye entrevistas, observación directa y estudio de documentos. Se deduce que, para conseguir una exportación eficaz, la compañía necesita perfeccionar sus procedimientos de calidad, aplicar regulaciones como HACCP y formar en comercio internacional. Esto

facilitaría el uso de su capacidad productiva y el acceso exitoso al mercado regional.

A su vez, Bai et al (2023). En su artículo “Evolution Characteristics and Influencing Factors of Global Dairy Trade”. Este artículo científico nos habla acerca de la existencia de los desequilibrios e incertidumbres en la oferta y demanda global de productos lácteos, debido a la influencia adversa de los cambios económicos, los precios de los lácteos, la política agrícola, la Pandemia de COVID-19 y clima severo. Tiene como objetivo explorar las características y factores que influyen en el patrón del comercio mundial de productos lácteos y hace recomendaciones para el desarrollo sostenible, incluyendo un análisis detallado de las economías de países productores y sus estrategias comerciales. El artículo científico, utiliza una metodología integral que combina la recopilación de datos históricos, análisis estadístico y estudios de casos específicos. Los resultados de la investigación revelan una expansión significativa de la red comercial de lácteos a nivel mundial. Asimismo, identifica una creciente concentración en algunos mercados y una mayor diversificación de los productos comercializados.

De igual manera, Rojas y Sanabria (2021). En su investigación “Estudio de exportación de queso desde San Vicente del Caguán, Caquetá con destino a Estados Unidos”. La investigación tiene como objetivo elaborar un estudio pre-factible para determinar la posibilidad de exportar queso hacia los Estados Unidos, con el fin de validar la comercialización de este producto en un mercado de alto consumo. La metodología usada es descriptiva ya que, para ello, se analiza la cadena de producción láctea en Colombia, desde la producción hasta la transformación y comercialización del producto final. El estudio demuestra que la exportación de queso representa una oportunidad de negocio altamente lucrativa ya que la región posee la capacidad productiva. En definitiva, el estudio presenta una base sólida para la exportación de queso a Estados Unidos. Sin

embargo, recomienda profundizar en algunos aspectos adicionales para garantizar el éxito del proyecto, como lo es la aplicación de normas ISO para cumplir con los estándares Internacionales con el fin de no tener problemas al momento de exportar el producto y también hace énfasis en la estandarización de procesos para que el producto se elabora de manera uniforme.

Asimismo, Toala et al., (2019). En su investigación: “La oferta exportable de las PYMES de la provincia de Manabí”. El estudio se enfoca en identificar las razones por las cuales las pequeñas y medianas empresas (PYMES) de la provincia de Manabí en Ecuador no logran expandirse a mercados nacionales o internacionales. El objetivo es comprender las barreras y desafíos que enfrentan estas empresas al momento de exportar sus productos o servicios. La metodología utilizada se trata de una investigación bibliográfica-documental, en ella, destaca la importancia del estudio de la oferta exportable y los negocios internacionales, enfatizando su contribución a la comprensión de los procesos comerciales a nivel global. Los autores argumentan que este tipo de investigación permite: Ordenar y clasificar datos relevantes para análisis, identificar características para el proceso de exportación y generar evidencia que respalde una oferta exportable para los productos. El estudio en cuestión analiza la relación entre la oferta exportable, las barreras comerciales y los factores influyen en los resultados de exportación de las empresas ecuatorianas.

Aunado a ello, Maravilla y Villatoro (2017). En su trabajo de investigación “Oferta de productos lácteos exportables en la zona oriental”. El estudio se centra en evaluar el potencial exportador de la industria láctea salvadoreña hacia Estados Unidos, evaluando los recursos con los que cuenta este país con el objetivo de investigar la oferta exportable de productos lácteos en la zona oriental, usa un método de investigación

inductivo-deductivo ya que se basa en la lógica y estudia hechos particulares. Un análisis de los resultados obtenidos arroja que los productores de leche operan principalmente en un sector informal, con prácticas tradicionales y un conocimiento empírico. Si bien poseen cierta autosuficiencia al contar con sus propios terrenos, enfrentan múltiples desafíos que limitan su crecimiento. Entre estos destacan la falta de capacitación, la alimentación insuficiente del ganado, y los bajos precios de los productos. A pesar de estas dificultades, los productores demuestran una disposición a mejorar sus prácticas y aumentar la producción, lo que indica un potencial latente que podría ser aprovechado con el apoyo adecuado en términos de financiamiento, y acceso a mercados más justos.

Como señala Machado y Faicán (2017). En “Estudio de mercado estadounidense para la exportación de queso fresco, caso: alimentos todo rico”. en este estudio se evalúa la viabilidad de exportar quesos frescos hacia Estados Unidos, analizando tanto los aspectos económicos como financieros, con el fin de determinar si es rentable y factible llevar a cabo esta operación comercial. Entre los principales temas que el estudio aborda, podemos destacar la importancia de cumplir con las regulaciones de la FDA para exportar alimentos hacia Estados Unidos. El proyecto tiene como objetivo realizar un estudio del mercado estadounidense para la exportación de queso fresco. la investigación hace uso de un análisis cualitativo de datos, el cual permite una exploración directa de los recursos con los que cuentan los autores. El estudio concluye que la exportación del queso fresco ecuatoriano de "alimentos todo rico" es una iniciativa factible y prometedora ya que la empresa cuenta con las condiciones necesarias para competir en este mercado.

De acuerdo con Ocampo (2024), en su investigación "Control de calidad en proceso de elaboración de queso fresco en la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C" presenta un análisis detallado del proceso de control de calidad en la producción

de queso fresco. Tiene por objetivo implementar y describir un sistema de control de calidad en la producción de queso fresco, asegurando que cada etapa del proceso se cumpla. El estudio de carácter descriptivo, aborda cada etapa de la producción, desde la recepción de la leche hasta la liberación del producto final. Los resultados obtenidos permiten describir en detalle el sistema de control de calidad implementado, identificando las etapas críticas y los parámetros monitoreados, así como también destaca la importancia de la selección de proveedores. Este trabajo contribuye a la mejora continua de los procesos productivos y asegura que el queso fresco elaborado cumpla con los estándares de calidad establecidos."

Asimismo, Flores et al. (2023), en su trabajo de investigación titulado “Cheese value chain in the highlands of southern Peru: critical success factors”, examina la cadena de valor de los productos lácteos en el sur del Perú e identifica cuatro factores críticos de éxito que pueden mejorar la situación local. Empleando una metodología descriptiva con una guía de entrevista a 17 fábricas de queso de diferentes distritos de Puno, obtuvo como resultado 4 puntos críticos, los cuales son: problemas de calidad de producción, falta de cumplimiento normativo, acceso inadecuado a financiamiento y malas prácticas de procesamiento. Estos hallazgos revelaron una brecha entre las prácticas de la industria láctea de la región Puno y los estándares de clase mundial para la producción de quesos.

De acuerdo con Becerra (2023), en su tesis titulada “La logística verde y su incidencia en la oferta exportable de queso suizo de la empresa el Potrerillo E.I.R.L hacia el mercado ecuatoriano, 2022”. Enfoca su investigación en analizar la relación entre la implementación de prácticas de logística verde y el aumento de las exportaciones de queso suizo. Teniendo por objetivo de estudio determinar la incidencia de la logística verde en la oferta exportable de queso hacia el mercado ecuatoriano. Empleando una

metodología cualitativa no experimental ya que se describe las acciones que influyen positivamente en la capacidad de la empresa para vender sus productos en el mercado ecuatoriano. Los principales resultados obtenidos revelan una percepción heterogénea entre los colaboradores de la empresa respecto a su preparación para la exportación. Si bien existe un optimismo generalizado sobre la disponibilidad del producto, las opiniones sobre la gestión empresarial y la capacidad económica para iniciar el proceso de exportación son más matizadas, esto debido a la poca o nula percepción sobre exportación por parte de los colaboradores.

Citando a Yllescas et al. (2021), en su artículo de investigación “Diversificación de la oferta exportable y las exportaciones peruanas”. El artículo de investigación se centró en analizar la diversidad de productos peruanos con oferta exportable y las exportaciones peruanas. Para el cual, se usó la revisión bibliográfica como método de investigación en fuentes especializadas como Scopus, EbscoHost y Redalyc. Los hallazgos sugieren que los países deberían buscar exportar productos más elaborados y con valor agregado, en busca de nuevos mercados. De esta manera, se reduciría la dependencia de unos pocos productos básicos y se minimizarían los riesgos de las crisis financieras. Sin embargo, a pesar de las políticas gubernamentales que promueven el comercio internacional, especialmente para las mineras, se observa un limitado interés para la transformación de estos productos básicos en productos con mayor valor agregado.

De acuerdo con Ygnacio (2021), “Diseño de un sistema de gestión basado en la norma ISO 22000:2005 para garantizar la seguridad alimentaria en una empresa de producción de queso fresco”. El objetivo principal de esta investigación es diseñar e implementar un sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, basado en la norma ISO 22000:2005, en la empresa "Productos Lácteos". Este sistema abarca todo el

proceso productivo del queso fresco, desde la recepción de la leche hasta la distribución del producto final, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y mejorar la calidad del producto. La metodología empleada en la investigación es de carácter descriptivo no experimental. Realiza un diagnóstico en la empresa, sobre el cumplimiento de normas de inocuidad alimentaria basados en la norma sanitaria ISO 22000:2005. Los resultados obtenidos en la evaluación de la situación actual de 'Productos Lácteos' respecto a la norma ISO 22000:2005 reveló un cumplimiento parcial. Sin embargo, identifica oportunidades de mejora en áreas como el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y la validación de procesos.

Como señala Samamé et al., (2020). En su estudio “Improving Productivity in Small Cheese Production Enterprises”, se centra en la problemática de las PYMES del sector lácteo Cajamarquino, abordando la falta de cumplimiento de normas técnicas y BPM, lo cual es causante de la competitividad y productividad. La investigación propone una metodología híbrida de Six Sigma y procesos analíticos jerárquicos aplicada a una empresa productora de lácteos. Los principales resultados obtenidos de este estudio fueron problemas relacionados a infraestructura, higiene y almacenamiento y la falta de implementación de normas técnicas y BPM por parte de las MYPES lácteas. Dicho estudio contextualiza la realidad de las empresas del sector lácteo Cajamarquino, aportando datos concretos en la materia de estudio.

De acuerdo con Vilchez (2020), en su trabajo de investigación, “Viabilidad del proyecto de exportación de productos lácteos de la empresa Ganadera del Norte en la provincia de Cutervo, departamento de Cajamarca”: una revisión de la literatura científica”. Dicho trabajo de investigación busca determinar la viabilidad de productos lácteos para un proyecto de exportación, el cual tiene por objetivo identificar los

principales problemas que ha presentado la empresa para que pueda expandir sus operaciones hacia el exterior. El tipo de estudio usa una metodología descriptiva ya que sistematiza la literatura científica con la finalidad de encontrar respuesta a la pregunta de investigación. Entre los principales resultados obtenidos, destaca que la empresa, a pesar de gozar estabilidad financiera, enfrenta desafíos para expandir sus operaciones y aprovechar oportunidades en el mercado internacional, tales como la falta de recursos y la limitada capacidad de producción. Concluye que el proyecto de exportación de lácteos podría transformar el sector en la provincia de Cutervo, generando mayores ingresos para productores y mejorando la economía local. Sin embargo, no sería posible sin el apoyo gubernamental.

También menciona Arrascue (2019), en su tesis, “Propuesta de un proceso de costos para aumentar la productividad en la elaboración de quesos de las MYPES de la provincia de Cajamarca, Perú, utilizando la gestión por procesos” La investigación tiene por objetivo evaluar la efectividad de la implementación de una gestión por procesos en la mejora de la productividad de las micro y pequeñas empresas (MYPES) productoras de queso en la provincia de Cajamarca. El presente proyecto de investigación utiliza la metodología descriptiva ya que inicia con la definición del alcance, es decir el sector en estudio, las empresas a investigar y la delimitación de la cadena productiva. El estudio revela una serie de desafíos que afectan su productividad y competitividad. Entre los que se encuentran la falta de estandarización de procesos, que genera ineficiencias en la producción, calidad y costos, escasa gestión de costos, lo que dificulta la toma de decisiones basadas en datos y la fijación de precios competitivos, limitaciones en la calidad porque los productos no siempre cumplen con los estándares de calidad requeridos, lo que afecta la competitividad en el mercado y la baja productividad ya que

las empresas analizadas se encuentran por debajo de los estándares de referencia.

Teniendo en cuenta a Requejo (2019) en su tesis “Influencia de la calidad, costo, y diferenciación en la competitividad de la producción de queso fresco en el distrito de Bambamarca”, el objetivo fue establecer cómo estos factores afectan la competitividad en la producción de queso fresco. Mediante el uso de un método hipotético-deductivo y técnicas como encuestas y observación sencilla, se descubrió que la calidad ejerce un impacto considerable en la productividad y rentabilidad de la producción quesera, mientras que el costo de producción afecta en la rentabilidad, pero no en la eficiencia productiva. La diferenciación influye de manera significativa en la rentabilidad, en particular en elementos como el diseño y el costo, aunque no tiene un impacto significativo en la productividad. Se deduce que potenciar la calidad y la singularidad del producto puede incrementar la competitividad en la fabricación de queso fresco, lo que sugiere a los productores poner en marcha estrategias centradas en estos elementos para fortalecer su posicionamiento en el mercado.

Córdova y Martínez (2018), en su tesis, “Propuesta de un proceso de planeamiento y control de la producción, basado en la gestión por procesos y estandarización del proceso productivo para mejorar la productividad de las MYPE del sector lácteo en la provincia de Cajamarca”. el estudio propone una intervención focalizada en el sector lácteo de Cajamarca, buscando mejorar la productividad de las pequeñas empresas queseras a través de la implementación de un sistema de gestión por procesos. Para el desarrollo del estudio se utilizó una metodología descriptiva, la cual inicia con un diagnóstico de las MYPE queseras en el sector lácteo, con el objetivo de determinar los problemas presentes en el proceso productivo de dicho sector. Entre los principales resultados del estudio, destacan que las MYPES queseras enfrentan diversos problemas

que afectan su productividad y calidad de producto, como la falta de estandarización en los procesos, y la falta de planificación. La implementación de un sistema de gestión por procesos se presenta como una solución viable para mejorar la eficiencia de las operaciones, reduciendo costos y aumentando la calidad de los productos, lo que a su vez contribuiría al desarrollo económico de la región.

La presente investigación se fundamenta en sólidas bases teóricas que constituyen su sustento científico.

En los últimos años, el concepto de calidad ha cambiado y tiene muchas definiciones, dependiendo del ámbito de aplicación. La calidad es fundamental para la estrategia comercial y la elección de los consumidores.

En el contexto económico, Juran et al (2005). La define como la conformidad de las especificaciones y estándares en el dominio de la producción, el comercio y la venta. La mayor objeción a esta propuesta es que las especificaciones no siempre satisfacen las necesidades del cliente. La calidad del producto sería un concepto variable basado en características y se determinaría por la medida en que es adecuado para usos o consumos particulares.

De acuerdo con Pérez (2023), en su obra “Tiempos de revolución en producto”, que analiza las teorías de calidad de William Deming, uno de los pioneros en la gestión de la calidad total, el cual enfatiza que la calidad es la ausencia de defectos y la consistencia en los resultados, lograda a través de la mejora continua de los procesos. Su enfoque sobre la mejora continua y el enfoque al cliente se ha convertido en la herramienta más conocida para lograr una mejora, especialmente con el ciclo PDCA o ciclo de Deming (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar).

Las ideas de Deming han transformado la forma en que las empresas abordan la

producción al enfocarse en la prevención de defectos, la mejora continua, el empoderamiento de los empleados y el uso de datos al considerar la calidad como una inversión estratégica, las organizaciones no solo aumentan la satisfacción del cliente, sino que también optimizan sus procesos, reduciendo significativamente los costos operativos y mejorando su competitividad en el mercado.

Por otro lado, Juran (1990) estructura su enfoque de la calidad en lo que él denominaba "La Trilogía de Juran", que consta de tres procesos interrelacionados: El primero, la planificación de la calidad, que trata de establecer los objetivos de calidad, identificando las necesidades del cliente y desarrollar los procesos necesarios para cumplir con esos objetivos; segundo, el control de la calidad; que consiste en mantener los procesos dentro de los límites establecidos y corregir las desviaciones que puedan ocurrir y por último; la mejora de la calidad, referente a la identificación y eliminación de las causas de los problemas de calidad, así como a la implementación de mejoras continuas.

La trilogía de Juran proporciona un enfoque estructurado para gestionar la calidad en la producción láctea. Al implementar esta metodología, las empresas lácteas pueden mejorar la calidad de sus productos, aumentando la satisfacción del cliente, reducir costos y fortalecer su posición en el mercado.

La implementación exitosa de estos principios en una organización conduce a una mayor eficiencia, reducción de costos, mejora de la calidad de los productos y servicios, y, en última instancia, a una mayor satisfacción del cliente. En el caso específico de la producción láctea, la aplicación de las teorías de Deming y Juran permite a las empresas lácteas garantizar la seguridad alimentaria, cumplir con las normativas sanitarias, y ofrecer productos de alta calidad que satisfagan las necesidades de los consumidores.

Los estándares de calidad en la parte normativa, también se describen como el conjunto de requisitos y directrices que las organizaciones deben cumplir para demostrar su capacidad de proporcionar productos y servicios que satisfagan la demanda de los consumidores. International Organization for Standardization (ISO 2024).

El Mismo enfoque es definido por la American Society for Quality, una de las organizaciones más influyentes en el campo de la calidad, que ofrece una definición amplia y profunda sobre este concepto referido a la totalidad de características de un producto o servicio que determinan su capacidad para satisfacer las necesidades. American Society for Quality (ASQ 2024).

En la industria Alimentaria, la calidad es crucial, especialmente en la que transforma el producto, donde la variabilidad de las materias primas exige rigurosos sistemas de control. Por el contrario, otros tipos de calidad pueden definirse, medirse y ponderarse, estableciendo niveles de confianza para el cumplimiento de las especificaciones de calidad acordadas. Según Prieto et al (2008), dentro de las mediciones de calidad de la industria agroalimentaria, destacan la complejidad de la cadena alimentaria, la trazabilidad, gestión y certificaciones de calidad, y la heterogeneidad de productos alimentarios.

Para comprender qué factores influyen en la capacidad de un país o empresa para incrementar su oferta exportable, existen teorías clave que explican los patrones del comercio internacional y guían el diseño de estrategias exitosas.

Cuando nos referimos a la oferta exportable, Yllescas Et al (2021) hace referencia a la capacidad que tiene un país o una empresa para ofrecer su producto en el mercado internacional y que estos, cumplan con los estándares internacionales de calidad para ser competitivos.

Una condición indispensable para que las empresas incursionen en este mercado es disponer de una oferta exportable que satisfaga los estándares de calidad y seguridad demandados por los consumidores globales, lo cual, a su vez; contribuye a sostener la demanda de sus productos. (MINAGRI, 2024)

Si bien, muchos autores, concuerdan que la oferta exportable es la capacidad de una región para suministrar bienes y servicios a mercados extranjeros, para Coral et al., (2021) esta oferta debe ajustarse a las exigencias particulares de cada mercado, que suelen incluir criterios de calidad, competitividad en precios y cumplimiento de normativas específicas. La oferta exportable busca construir una cartera de productos diferenciados que puedan satisfacer las demandas de diversos mercados internacionales. Añadido a ello, Mora et al (2018), deduce que es fundamental que estos productos ofrezcan un valor añadido, cumplan con los estándares de calidad más exigentes y se produzcan en volúmenes que garanticen su disponibilidad en el mercado.

Para un país, la oferta exportable es el resultado de una compleja interacción entre factores geográficos, institucionales y tecnológicos, como señala Sachs (2006), la ubicación geográfica, el clima y los recursos naturales influyen de manera determinante en el potencial económico y productivo de una nación, estos factores geográficos condicionan las especializaciones productivas y, por ende, la composición de la oferta exportable. Sin embargo, estos factores geográficos no actúan de manera aislada. Se entrelazan con otros elementos, como las instituciones, las políticas públicas y el nivel tecnológico, para moldear las trayectorias de desarrollo de cada país.

Por otro lado, Moncayo (2003) resalta la importancia de las ventajas comparativas en la determinación de la oferta exportable. De acuerdo con esta perspectiva, cada país tiende a especializarse en la producción y exportación de aquellos bienes y servicios en

los que posee una ventaja relativa, es decir, en aquellos que produce con un menor costo de oportunidad. Esta especialización se ve favorecida por la disponibilidad de recursos naturales, capital humano, tecnología y otros factores productivos.

Al integrar ambas perspectivas, podemos concluir que la oferta exportable de un país es el resultado de una combinación de factores geográficos y económicos. La ubicación geográfica proporciona una base sobre la cual se construyen las ventajas comparativas, lo que a su vez determina su especialización productiva. Sin embargo, las ventajas comparativas no son estáticas, sino que evolucionan en el tiempo como resultado de cambios en las condiciones tecnológicas, las políticas públicas y las instituciones.

El objetivo del presente estudio es investigar cómo se relacionan los estándares de calidad de producción internacional con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca. Para lograrlo, es esencial establecer un marco conceptual sólido que permita comprender las teorías y conceptos clave que sustentan esta investigación.

Registro Sanitario

Un registro sanitario es un certificado o documento que acredita que un producto agroindustrial cumple con la normativa sanitarias de inocuidad y seguridad alimentaria establecidas por un país determinado MIDAGRI (2024)

Manual BPM

De acuerdo con Román (2007), las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de procedimientos y medidas que las empresas alimentarias deben implementar para garantizar la seguridad y calidad de sus productos.

Sistema HACCP

Son las siglas en inglés de: Análisis de peligros y puntos de control críticos, o HACCP. Es una herramienta crucial para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores al identificar y controlar los peligros en cada etapa del proceso de producción. (ISO 2024)

Normativa (ISO)

Según Fermin et al (2005), un manual de calidad es un documento que detalla los procedimientos, políticas y estándares que debe seguir una empresa para garantizar que sus productos o servicios cumplan con requisitos y expectativas de calidad establecidos.

Almacenamiento

Teniendo en cuenta a Escudero (2019), el almacenamiento es un campo que estudia cómo recibir, almacenar, mantener y distribuir bienes dentro de un almacén o centro de distribución. El objetivo principal es maximizar la eficiencia en toda la cadena de suministro, reduciendo costos y optimizando los flujos de materiales y productos.

Inocuidad del producto

La inocuidad de los alimentos es descrita por Prieto et al (2008) como la falta de elementos físicos, biológicos o químicos en los alimentos que puedan causar enfermedades.

Proceso productivo

Según Enciclopedia económica Iberoamericana (2017), El proceso productivo es un conjunto de procesos y actividades que permiten transformar la materia prima.

Infraestructura adecuada

Definido por Rosas y Sánchez (2004) como el conjunto de instalaciones y estructuras de ingeniería, generalmente de larga duración, que sirven como base para la

prestación de servicios considerados necesarios para el desarrollo de fines productivos, políticos, sociales y personales.

Pasteurización

La pasteurización es un proceso de tratamiento térmico que elimina patógenos y prolonga la vida útil de varios alimentos y líquidos, particularmente de la leche. Clínica Universidad de Navarra (CUN 2023).

Estandarización

De acuerdo con Tafolla (2000), la estandarización es el desarrollo sistemático, aplicación y actualización de patrones, medidas y especificaciones uniformes para materiales, productos o marcas. Es un método excelente para controlar los costos de materiales, reducir la cantidad de proveedores y ayudar a las personas a encontrar los productos en donde se encuentre.

Especificaciones técnicas del producto

Teniendo en cuenta a Robbins y Coulter (2016). Las especificaciones de producto, son una hoja de ruta que describe las características, requisitos, funciones y aspecto de un producto. Además, puede incluir el público objetivo del producto.

Ficha técnica del producto

Así pues, Castillo (2022). Define a La ficha técnica, también conocida como resumen de características del producto, como un documento de carácter técnico y normativo cuya función principal es proporcionar una descripción detallada y exhaustiva de un bien.

Rotulado y etiquetado

El rótulo de un producto es cualquier etiqueta, marca u otra materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en bajo relieve o

adherido al producto, su envase o empaque, con el propósito de informar al consumidor sobre las características de un alimento. Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI 2013)

Oferta Exportable.

Para Yllescas et al. (2021), cuando se habla de oferta exportable, se hace referencia a la capacidad que tiene un país o una empresa para ofrecer sus productos en el mercado internacional y que estos, cumplan con los estándares internacionales en calidad y sean competitivos.

Producción

Por otro lado, Tawfik, et al. (1984) define a la producción como la agregación de valor a un bien, producto o servicio a través de una transformación. La producción es la extracción o modificación de bienes con el fin de hacerlos aptos para satisfacer ciertas necesidades.

Capacidad de producción

Asimismo, Tawfik, et al. (1984). La define como la cantidad máxima de bienes o servicios que una empresa puede producir con sus instalaciones, equipos y recursos disponibles en un periodo de tiempo determinado.

Volumen de producción

También es definido por Tawfik, et al. (1984), como la cantidad real de bienes o servicios que produce una empresa en un período de tiempo específico. Es el resultado de decisiones de producción y puede ser menor o igual a la capacidad de producción.

Disponibilidad de producto

Según Chopra y Meindi (2008), la capacidad de una empresa para proporcionar un producto específico a un cliente en el momento y lugar en que lo solicite se conoce

como disponibilidad de producto. Prácticamente se resume en tener el producto adecuado, en la cantidad adecuada y en el lugar adecuado para el cliente cuando lo necesita.

Competitividad

Así pues, Rubio y Baz (2015). Definen a la competitividad como la capacidad de una empresa para proporcionar un producto específico a un cliente en el momento y lugar en que lo solicite.

Innovación

En términos específicos, es un proceso mediante el cual se renueva y actualiza un dominio, producto o servicio mediante la aplicación de nuevos procedimientos, la introducción de nuevas técnicas o la creación de ideas exitosas para crear nuevo valor.

(Autónoma 2023)

Plaza

Según Rodríguez y Fernández (1996), es la estrategia de distribución que decide cómo un producto llega a las manos del cliente después de que ha salido de la fábrica o el proveedor.

Sostenibilidad

Asimismo, para Garzón & Ibarra (2014). las empresas sostenibles se enfocan en el desarrollo de una fórmula de rentabilidad a escala humana que mediante la conexión con todos los grupos de interés (Stakeholders) y el medio natural, operan en sintonía con el progreso social y en armonía con los límites planetarios, centrándose en retornos razonables y beneficios en lugar de un crecimiento constante.

Capacidad de gestión

Según Rubio (2000), son el conjunto de habilidades, conocimientos y competencias que permiten a los directivos y empleados organizar, dirigir y controlar los

recursos de una organización para alcanzar sus objetivos.

Capacitación de personal

Citando a Rubio (2000), las personas que han adquirido las habilidades, conocimientos y competencias necesarias para desempeñar sus funciones de manera eficiente y eficaz en un puesto de trabajo específico se conocen como personal capacitado.

Alianzas estratégicas

Una alianza estratégica según Africa (2008), es un acuerdo de colaboración entre dos o más empresas para lograr objetivos comerciales comunes que serían más difíciles o costosos de lograr de forma individual. Estas asociaciones se basan en la complementariedad de las capacidades, recursos y mercados de las empresas involucradas.

Conocimiento en exportaciones

Las exportaciones son bienes y servicios fabricados en un país y vendidos a compradores de otro país. El comercio internacional se compone de estas y las importaciones. Asociación de Exportadores (ADEX 2023).

Capacidad financiera

Es definido por Morales et al (2019), como la habilidad de una empresa para invertir y crecer, así como para cumplir con sus obligaciones financieras a corto, mediano y largo plazo.

Liquidez

Según Aching (2005), la liquidez es el dinero en efectivo con el que cuenta la empresa para cancelar cada una de sus deudas. Es importante destacar que no se trata solo de administrar las finanzas generales de la empresa, sino también de la habilidad de los gerentes para convertir los pasivos y activos circulantes en efectivo.

Acceso a créditos

Un crédito es un acuerdo financiero en el que una entidad (banco, cooperativa, etc.) presta una determinada cantidad de dinero a una persona natural o jurídica con la obligación de devolverla en un plazo determinado, junto con los intereses correspondientes. Superintendencia de Banca, Seguros y AFP (SBS 2023).

Rentabilidad

La rentabilidad de una entidad según Feng y Baruch (2017), se refiere a la capacidad de una entidad para generar beneficios económicos a través de ventas de sus recursos, por lo que se puede considerar una entidad rentable en el mercado. En otras palabras, es la medida en que los recursos (dinero, tiempo, trabajo) se transforman en ganancias.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿Cuál es la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?

1.2.1 Problemas específicos

¿Cuál es la relación entre las certificaciones de calidad y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?

¿Cuál es la relación entre los suministros de materia prima y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?

¿Cuál es la relación entre el proceso productivo y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?

¿Cuál es la relación entre las especificaciones técnicas del producto y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Determinar la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023

1.3.2 Objetivos específicos

Determinar la relación entre las certificaciones de calidad y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023

Determinar la relación entre los suministros de materia prima y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023

Determinar la relación entre el proceso productivo y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023

Determinar la relación entre las especificaciones técnicas del producto y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023

1.4 Hipótesis

1.4.1 Hipótesis general

H0. Los estándares de calidad de producción internacional no se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

H1. Los estándares de calidad de producción internacional se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.

1.4.2 Hipótesis específicas

Las certificaciones de calidad se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.

Los suministros de materia prima se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.

El proceso productivo se relaciona significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.

Las especificaciones técnicas del producto se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.

1.5 Justificación

Desde el punto de vista teórico, el estudio contribuye significativamente al conocimiento, puesto que incorpora de manera conjunta las variables de estándares de calidad de producción internacional y oferta exportable. Si bien existen investigaciones que analizan por separado cada una de estas variables o por conjunto, relacionadas a otros productos, la presente investigación presenta un enfoque novedoso al analizar su relación sinérgica y su relación con la competitividad de las empresas locales.

El estudio dispone una justificación práctica puesto que servirá de referencia a las empresas queseras cajamarquinas a tomar decisiones a futuro en cuanto a calidad de producción para generar oferta exportable.

Para desarrollar el presente estudio, se ha optado por un enfoque mixto, con el objetivo de obtener una visión más completa en relación a los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de empresas productoras de quesos. Este enfoque es pertinente ya que ayuda a contrastar la información recopilada. El estudio emplea un diseño de investigación descriptivo y no experimental, dado que no se manipulan las variables de estudio, sino describe la realidad como ocurre en el contexto natural. Como técnicas de recolección de datos, destaca una encuesta destinada a empresas productoras de quesos de las provincias de Cajamarca y San Miguel, principales cuencas lecheras del departamento y una entrevista semiestructurada destinada a especialistas del sector lácteo y quesero. La muestra es seleccionada mediante muestreo intencional, ya que el estudio requiere de la participación de individuos con conocimientos específicos y de la voluntad de las empresas queseras por participar del estudio.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

2.1 Tipo de investigación

Según su enfoque

El estudio aplicó una investigación mixta ya que se pretendió hacer el levantamiento de información de datos cuantitativos y cualitativos para hacer un contraste entre ellos y tener una perspectiva más amplia del tema. De acuerdo a Jonhson et al. (2006; como se cita en Hernández, 2018), consideran la investigación mixta como un continuo en el que se combinan los enfoques cuantitativos y cualitativos, y se concentran más en uno de ellos o les dan la misma importancia. Es importante destacar que cuando se habla del método cuantitativo, se usa la abreviatura CUAN, y cuando se habla del método cualitativo, se usa la abreviatura CUAL.

Según el tipo de investigación

El estudio presenta una investigación no experimental ya que se realizará sin alterar deliberadamente las variables. Al respecto, Hernández et. al (2018), menciona que dicho diseño se trata de estudios en los que las variables independientes no se cambian intencionalmente para ver cómo afectan otras variables. En la investigación no experimental, los investigadores observan o miden los fenómenos y variables en su contexto natural para analizarlos.

Según la temporalidad

El estudio usa una investigación Transversal ya que se recolectarán los datos en un periodo determinado de tiempo. Hernández et. al (2018), cabe mencionar que dicho estudio recolectará datos de una población para analizar el estado situacional de empresas productoras de queso.

Diseño de investigación

Según Hernández et. al (2018), la investigación utiliza un método correlacional, usado para determinar la medida en que las variables de estudio están relacionadas entre sí.

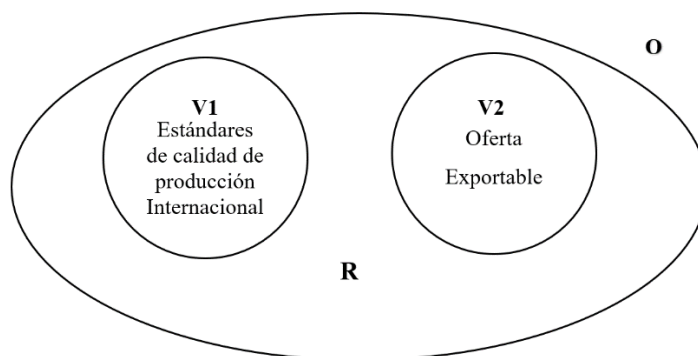
Según su propósito

También refiere Hernández et. al (2018), que la investigación es de tipo básico o teórica, ya que se basa en un marco teórico actual y permanece en él, con el objetivo de aumentar la comprensión científica, sin contrastarla con aspectos prácticos.

Para investigar la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable en empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca, se utilizó un diseño correlacional, de propósito básico con el fin de aumentar la comprensión científica. Usando un enfoque mixto el cual pretende hacer un contraste entre los datos cualitativos y datos cuantitativos para tener una perspectiva más amplia del tema. Según el tipo de variable, es una investigación no experimental ya que no se alterarán dichas variables, de corte transversal porque se aplicará en un periodo determinado de tiempo.

Ilustración 1

Diagrama de Relación de variables



Donde:

V1: Variable 1

V2: Variable 2

R: Relación

O: Observación

Nota. Elaboración propia

2.2 Población y muestra

2.2.1 Población

Según Arias et al (2016). La población de estudio es un conjunto de casos definidos, limitados y accesibles que tienen al menos una característica común observable, cuyo estudio nos interesa o acerca de la cual se desea información.

Este trabajo de investigación cuenta con una población finita, la cual se describe como: empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca.

Se ha tomado esta población en base a ciertos criterios, tales como: ubicación geográfica y accesibilidad, por ello se ha visto conveniente trabajar con empresas productoras de quesos de las zonas urbana de las provincias de Cajamarca y San Miguel ya que son cuencas lecheras de la región, el estudio también incluye empresas formales e informales ya que el estudio pretende tener una visión amplia con respecto a la producción quesera.

2.2.2 Muestra

Se define a la muestra según Hernández et. al (2018), como un subconjunto de una población. donde los investigadores buscan obtener datos que puedan aplicarse a toda la población al estudiar una muestra.

Para determinar la muestra, se ha tenido a bien trabajar con 15 empresas productoras de quesos del distrito de Cajamarca y San Miguel, Por lo tanto, se aplicará un muestreo no probabilístico Intencional.

2.2.3 Unidad de análisis

El conocimiento sobre cómo los estándares de calidad de producción internacional generan oferta exportable provendrán de los resultados de tabular una encuesta y una entrevista semiestructurada aplicada a las empresas

productoras de quesos de las provincias de San Miguel y Cajamarca, pertenecientes al departamento de Cajamarca

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

2.3.1 Técnicas e instrumentos

Para la recolección de información necesaria para el trabajo de investigación, se aplicó una encuesta con su respectivo cuestionario como instrumento de investigación. Esta encuesta fue desarrollada en escala de medición según Likert: a. Totalmente de acuerdo; b. De acuerdo; c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo; d. En desacuerdo y e. Muy de acuerdo. El otro instrumento de levantamiento de información es una guía de entrevista, la cual permitiría contrastar con información recopilada en la encuesta.

2.3.2 Validez y confiabilidad

El instrumento registra un nivel de confiabilidad de 0.9, altamente confiable según la escala de Cronbach (ver anexo 4).

El cuestionario utilizado consta de 23 preguntas distribuidas en las dos variables de estudio. La primera, Estándares de Calidad de Producción Internacional, que incluye 11 preguntas y presenta un nivel de confiabilidad del 0.87, según escala de Cronbach, altamente confiable. La segunda variable, Oferta Exportable, conformada por 12 preguntas, alcanza un nivel de confiabilidad del 0.8, según escala de Cronbach, altamente confiable.

Con respecto a la validez de los instrumentos, estos fueron revisados y validados a criterio profesional de 3 especialistas de la Universidad Privada del Norte.

Tabla 2 *Validación de Instrumentos*

Nombre	Grado académico	Ocupación	Centro de labores
Luis Felipe Velasco Lusa	Mg. Project Management	Docente	
Saraí Samán Chingay	Mg. Comercio Exterior	Directora de carrera de Administración y Negocios Internacionales	Universidad Privada del Norte
David Boñon Díaz	Mg. En Economía	Docente	

Nota. Elaboración propia

2.3.3 Análisis de información

Teniendo como herramienta informática a Microsoft Excel y al SPSS, se llevó a cabo un análisis estadístico descriptivo detallado de los datos recopilados. Se analizó minuciosamente la información estadística para garantizar la precisión y confiabilidad de los resultados. El informe final, que presenta de manera clara y concisa los hallazgos de la investigación se redactó utilizando herramientas ofimáticas como Microsoft Word.

2.4 Procesamiento de Información

El levantamiento de información se dio a partir de encuestas virtuales usando formularios de Google drive y también de forma presencial. Las entrevistas fueron realizadas en su totalidad de manera presenciales. Para analizar la información, se hizo uso de las herramientas de Office tales como Microsoft Word para la redacción y Microsoft Excel para el tratamiento estadístico.

2.5 Ética de investigación

La ética en la investigación científica es esencial para asegurar la autenticidad y validez de los resultados. El estudio actual, titulado "Los estándares

de calidad de producción internacional y la oferta exportable en empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023”, ha priorizado el cumplimiento de las normas éticas de la universidad y el respeto a los derechos de las empresas participantes. En consecuencia, se han considerado los siguientes principios morales:

Confidencialidad: Toda la información recopilada durante la investigación, incluidos datos financieros, los procedimientos productivos y las estrategias comerciales, se mantendrá completamente en confidencialidad y solo se utilizará para el propósito de la investigación.

Reconocimiento de la propiedad intelectual: Las empresas productoras de quesos pertenecientes al clúster lácteo de Cajamarca son responsables de la propiedad intelectual y existe el compromiso con ellas de no revelar ninguna información confidencial sin el consentimiento por escrito previo de las mismas.

Integridad académica: Los hallazgos de la investigación serán presentados de manera honesta y clara, citando adecuadamente todas las fuentes utilizadas. De esta manera, se busca fortalecer la confianza entre la Escuela Universitaria y el sector productivo, contribuyendo al desarrollo sostenible de la región.

Integridad y bienestar social: la investigación considera pleno respeto a la dignidad de los participantes, quienes han sido tratados de manera justa y en igualdad de condiciones. Asimismo, su participación ha sido voluntaria sin verse coaccionados, garantizando el respeto a sus derechos y autonomía.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

3.1. Principales resultados por indicador

Tabla 3

Certificación de calidad

¿Considera usted estar bien informado sobre cumplimiento de estándares de calidad de producción internacional?				
		fi	hi	Pi
1	Totalmente de acuerdo	2	0.13	13%
2	De acuerdo	4	0.27	27%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	7	0.47	47%
4	En desacuerdo	2	0.13	13%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, solo el 13% de las empresas lácteas están informadas sobre los estándares de calidad de producción internacional, mientras que un 47% de ellas, no está de acuerdo ni en desacuerdo sobre el tema.

Tabla 4

Entrevista - certificación de calidad

Experto	Respuesta
Diaz, J.	Los estándares de calidad en nuestra empresa es mejorar el día a día, ya que se nos presentan obstáculos y como empresa necesitamos aprender de ello para poder mejorar.
Chamaya, D.	Basándonos en el sistema piramidal de gestión de calidad, tratamos de hacer cumplir ciertas normativas como POES, BPM y el sistema integrado HACCP, no solo en calidad de materias prima sino también en infraestructura y personal
Carranza	Podría decirte que tratamos en lo posible en hacer bien las cosas, en lo que es producción, no contamos con alguna certificación de calidad por ser muy costoso y como ves, aún estamos en implementación de la planta.

Nota. Como se detalla en el cuadro, podemos diferir que las queseras Cajamarquinas

tienen noción de lo que son estándares de Calidad de producción internacional y hay un cierto grado de cumplimiento mínimo de estas, como son las BPM y la implementación de HACCP

Tabla 5

Registro sanitario

¿Considera que su empresa cumple con la legislación vigente en seguridad alimentaria por parte de DIGESA?				
		fi	hi	Pi
1	Totalmente de acuerdo	0	0.00	0%
2	De acuerdo	7	0.47	47%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	0.33	33%
4	En desacuerdo	3	0.2	20%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, un 47% de las empresas está de acuerdo en que cumple con la legislación de DIGESA, frente a un 20% que está en desacuerdo y un 33% que no está ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla 6

Entrevista - registro sanitario

Experto	Respuesta
Díaz, J.	Cumplimos en todo aspecto, tratamos siempre de hacer lo mejor. Así mismo todos nuestros productos cuentan con DIGESA, y habilitación de planta.
Chamaya, D.	Generamos producto inocuo, es decir libre de bacterias o contaminantes por eso, contamos con el registro de DIGESA
Carranza	En la actualidad y por exigencias del mercado, ya que no solo vendemos nuestros productos en Cajamarca sino también en Lima, si contamos con el certificado y la autorización de DIGESA

Nota. Como se detalla en el cuadro anterior, el mercado exige un producto de calidad, por ello, es necesario el cumplimiento de DIGESA, sin embargo, el mayor cumplimiento viene por parte de las empresas que trabajan en la capital.

Tabla 7

Normativas de calidad

¿Considera que su empresa cumple las normativas de calidad tales como: ¿BPM, sistema HACCP o normativas ISO (22000 o 9001)?			
		f _i	P _i
1	Totalmente de acuerdo	1	7%
2	De acuerdo	2	20%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	8	53%
4	En desacuerdo	3	20%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL		15	100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, un 20% de las empresas encuestadas está de acuerdo en que cumplen con al menos una normativa de calidad, mientras el 53% podríamos deducirlo que no sabe mucho del tema.

Tabla 8

Entrevista - normativas de calidad

Experto	Respuesta
Diaz, J.	En el caso de BPM lo cumplimos de manera correcta, Todos los días tratamos de mejorar nuestras instalaciones ya que estamos en la mira de poder obtener el HACCP para posterior a ello obtener el ISO.
Chamaya, D.	Por el momento, tenemos las BPM y POES (estandarización de estructuras y saneamiento) bajo supervisión de DIGESA, requisitos para el HACCP.
Carranza	Como empresa, estamos empezando a implementar las BMP, tal vez no en un 100% porque aún estamos en crecimiento, pero si en lo posible tratamos de hacer los productos con el mayor cuidado posible.

Nota. Como se observa en el cuadro anterior, existe una predisposición positiva con respecto a la implantación de estándares de calidad por parte de las empresas queseras de Cajamarca, empezando por las BPM, las HACCP en desarrollo y con miras a las ISO.

Tabla 9

Inocuidad del producto

¿Considera usted que ha implementado un buen sistema de verificación de calidad de su materia prima?			
		f _i	P _i
1	Totalmente de acuerdo	1	0.07
2	De acuerdo	5	0.33
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	6	0.40
4	En desacuerdo	3	0.20
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00
TOTAL		15	100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior. El 33% de las empresas encuestadas están de acuerdo en que aplican un buen sistema de verificación de calidad de su materia prima, frente a un 40% que no está ni de acuerdo ni en desacuerdo y un 20% que está en desacuerdo.

Tabla 10

Entrevista - Inocuidad del producto

Experto	Respuesta
Díaz, J.	Dentro de nuestras instalaciones contamos con un pequeño laboratorio el cual nos sirve para poder verificar el agua, pastitis, antibióticos y cualquier otro elemento que podría tener la leche.
Chamaya, D.	Estamos reforzando mucho en temas de registros y etapas, verificando temperaturas y tiempos, mejorando la trazabilidad del producto.
Carranza	Bueno, contamos con un pequeño laboratorio donde analizamos la calidad de la leche, y obviamente la que se encuentra con mezclas de agua o algunos defectos es rechazada.

Nota. Como se observa en el recuadro, algunas de las empresas queseras cuentan con un pequeño laboratorio de análisis de muestras, pero esto se observa normalmente dentro de la ciudad y en empresas que venden sus productos en la capital.

Tabla 11

Infraestructura adecuada

¿Considera usted que la infraestructura de su planta es adecuada y cumple con las normas mínimas exigidas para sus operaciones?			
		f _i	P _i
1	Totalmente de acuerdo	2	13%
2	De acuerdo	9	60%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	20%
4	En desacuerdo	1	7%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL		15	100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior. El 60% de las empresas encuestadas, asegura que la infraestructura de sus plantas cumple con los requisitos mínimos para sus operaciones, frente al 20% que no está de acuerdo ni en desacuerdo

Tabla 12

Entrevista - infraestructura adecuada

Experto	Respuesta
Diaz, J.	Nosotros tenemos una instalación con una capacidad de recepción del triple de lo que actualmente lo hacemos, que sería más de 75 mil litros de leche.
Chamaya, D.	Por el momento, en temas de infraestructura estamos en acondicionamiento de algunos ambientes ya que hemos tenido observaciones de DIGESA el año pasado y referido a la producción estamos un tanto cortos ya que se ha mostrado un crecimiento del mercado últimamente
Carranza	Podríamos decir que nunca es suficiente, el mercado siempre va requiriendo más, pero lo que hace falta es inversión para hacer crecer la planta.

Nota. Como se observa en recuadro, podríamos afirmar que cada empresa, describe sus instalaciones como adecuado, ya que la capacidad que producen es suficiente para el mercado que abarcan.

Tabla 13

Estandarización de productos

¿Considera usted que sus procesos y productos están debidamente estandarizados?				
		fi	hi	Pi
1	Totalmente de acuerdo	2	0.13	13%
2	De acuerdo	4	0.27	27%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	7	0.47	47%
4	En desacuerdo	2	0.13	13%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior. El 27% de las empresas asumen que sus procesos y productos están debidamente estandarizados, frente al 47% que podemos aludir no se encuentra muy informado acerca del tema de estandarización.

Tabla 14

Entrevista - Estandarización de productos

Experto	Respuesta
Diaz, J.	A veces en este proceso hay algunas diferencias en cuento a la materia prima porque varían de la calidad de leche que traen, pero la finalidad nuestra es tratar de estandarizar siempre cada proceso.
Chamaya, D.	En temas de estandarización podría decir que estamos flaqueando, pero también estamos tratando de estandarizar cada línea y flujos por el mismo hecho que estamos ampliando la planta y nos estamos enfocando en las certificaciones HACCP
Carranza	Por ahora, no estandarizamos nuestros productos, se requiere de bastante inversión en lo que es maquinarias y capacitaciones, pero no descartamos en que algún día podamos tener mejor implementada nuestra planta.

Nota. Como se describe en el cuadro anterior, la variabilidad en la calidad de la materia prima representa un reto para la producción de productos estandarizados, pero a pesar de ello, hay un esfuerzo por lograr cumplir con este proceso,

Tabla 15

Ficha técnica del producto

¿Considera usted que sus productos tienen una ficha técnica de producción, la cual cumple siempre?				
		fi	hi	Pi
1	Totalmente de acuerdo	0	0.00	0%
2	De acuerdo	3	0.20	20%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	0.27	27%
4	En desacuerdo	8	0.53	53%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior. El 20% de las empresas encuestadas cumplen con tener una ficha técnica de sus productos, frente al 53% que está en desacuerdo y al 27% que no está de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla 16

Entrevista - ficha técnica del producto

Experto	Respuesta
Díaz, J.	Considero bueno el uso de fichas técnicas dentro de la empresa podríamos decir que todos los productos se hacen de acuerdo a los lineamientos que tenemos.
Chamaya, D.	El uso de fichas técnicas es indispensable ya que es el nombre y apellido de cada producto, lo tenemos desarrollado muy bien
Carranza	No tenemos desarrollada esa actividad, sabemos que aún nos falta mucho camino por delante, pero estoy seguro que sería muy beneficioso para que el producto de pueda elaborar en diferentes partes del país.

Nota. Como se aprecia en el recuadro anterior, la implementación de fichas técnicas es un proceso que se viene desarrollando de manera satisfactoria en el sector quesero, más aún en empresas que operan fuera de Cajamarca.

Tabla 17

Capacidad de Producción

¿Considera que la capacidad de producción de su planta en la actualidad le ayudaría a cubrir un pedido del exterior?		f _i	h _i	P _i
1	Totalmente de acuerdo	1	0.07	7%
2	De acuerdo	4	0.27	27%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	0.20	20%
4	En desacuerdo	6	0.40	40%
5	Totalmente en desacuerdo	1	0.07	7%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, el 27% de las empresas encuestadas están de acuerdo en que su producción le ayudaría a cubrir un pedido del exterior, frente a un 40% que está en desacuerdo y un 7% que está totalmente en desacuerdo.

Tabla 18

Entrevista - capacidad de producción

Experto	Respuesta
Díaz, J.	Estamos trabajando en eso ya que exportar alimentos no es fácil porque se tiene que demostrar la calidad y duración del producto. Ahora mismo estamos en la capacidad de producir en cantidad ya que la planta trabaja al 30% con aproximadamente 3 toneladas por día de producción
Chamaya, D.	Si hablamos solo de cubrir un pedido, podría asegurar que si podríamos hacerlo ya que la capacidad de la planta se presta para eso, pero cumplir con las normativas vigentes, aún no lo estamos.
Carranza	No, la capacidad actual de la planta solo abastece una parte del mercado local y una parte para venta en Lima, no podríamos cubrir un pedido del exterior por diferentes limitaciones en cuanto a planta y certificaciones

Nota. Como se describe en el recuadro anterior, hay una predisposición por parte de algunas de las empresas queseras en cumplir con un pedido exterior ya que la capacidad de producción de su planta les es favorable.

Tabla 19

Disponibilidad de producto

¿Considera que sus productos están disponibles en la cantidad suficiente para satisfacer la demanda de sus clientes??		fi	hi	Pi
1	Totalmente de acuerdo	0	0.00	0%
2	De acuerdo	9	0.60	60%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	0.33	33%
4	En desacuerdo	1	0.07	7%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, el 60% de las empresas encuestadas están de acuerdo con que sus productos están disponibles en cantidades suficientes para sus clientes, mientras que un 33% no está de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla 20

Entrevista - disponibilidad de producto

Experto	Respuesta
Diaz, J.	Aun no estamos en una producción suficiente, principalmente porque queremos tener nuestras certificaciones para brindar mayor calidad.
Chamaya, D.	Actualmente nos encontramos con un alza de pedidos y estamos en proceso de cubrir todo ese mercado, no al 100% pero si en su mayoría.
Carranza	Podríamos decir que, por el momento, el mercado en el que nos enfocamos y la tienda en la que vendemos nuestros productos, tanto la de Cajamarca como la de Lima, atienden constantemente sin parar, siempre hemos podido completar los pedidos de nuestros clientes.

Nota. Como se describe en el recuadro anterior, cada empresa toma este indicador dependiendo de su enfoque de mercado y la cuota que ocupa este.

Tabla 21

Innovación

¿Considera a la innovación dentro de sus procesos productivos o productos para diferenciarse de su competencia?		fi	hi	Pi
1	Totalmente de acuerdo	2	0.13	13%
2	De acuerdo	5	0.33	33%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	7	0.47	47%
4	En desacuerdo	1	0.07	7%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, el 33% de las empresas encuestadas, están de acuerdo en que consideran sus productos o procesos innovadores.

Tabla 22

Entrevista - innovación

Experto	Respuesta
Díaz, J.	Tenemos una amplia variedad de quesos y productos, por ejemplo, el Dubac en honor a mi maestro quesero y el Paria, oriundo de puno, pero nosotros le hemos dado una mejor presentación.
Chamaya, D.	Usamos tecnología necesaria para poder analizar la materia prima, esta nos ayuda a detectar adulteraciones de la leche, el equipo se llama “Lacto Scan” y en el caso de productos, usamos como cava de maduración, piedra.
Carranza	En cuanto a los procesos, podríamos decir que no son del todo tradicionales porque usamos maquinaria especial para la producción ya que la misma DIGESA nos lo exige, por otra parte, en cuanto al producto, nos dedicamos a producir lo típico de Cajamarca, como es el queso suizo y el queso mantecoso.

Nota. Como se describe en el recuadro anterior, la innovación principal de las empresas queseras de Cajamarca se basa en el uso de equipos tecnológicos para análisis de leche y en la creación de productos y métodos novedosos.

Tabla 23

Sostenibilidad

Partiendo desde el punto de vista en que la sostenibilidad busca el crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social, ¿Consideraría efectivo el compromiso de su empresa con prácticas sostenibles en la producción de quesos?

	fi	hi	Pi
1 Totalmente de acuerdo	1	0.07	7%
2 De acuerdo	6	0.40	40%
3 Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	0.27	27%
4 En desacuerdo	4	0.27	27%
5 Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL	15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, el 40% de las empresas encuestadas, está de acuerdo en que sus empresas cumplen con prácticas sostenibles, frente a un 27% que está en desacuerdo sobre este tipo de prácticas.

Tabla 24

Entrevista - sostenibilidad

Experto	Respuesta
Diaz, J.	Como única gestión sostenible, pudimos facilitar 2 veterinarios por 2 meses conjuntamente con el Gobierno Regional para que pueda atender a los productores lecheros del área en la que trabajamos.
Chamaya, D.	Como compromiso, solemos dar charlas a los trabajadores de cómo cuidar la imagen de la empresa, con el fin de ser reconocidos por la calidad. En el caso de proveedores, tratamos de capacitarles en el transporte de materia prima para prevenir la contaminación.
Carranza	Nuestro compromiso es con los productores de leche ya que tratamos de pagar un precio justo a los productores de leche, claro que cuando la leche es baja calidad, se les hace un ligero ajuste de precio.

Nota. Como se describe en el recuadro anterior, existe un compromiso por parte de las empresas queseras hacia sus proveedores, ya sea por el pago de un precio justo o también por capacitarles en el manejo y cuidado de la leche.

Tabla 25

Conocimiento en exportaciones

Independientemente del tamaño del pedido del exterior, ¿Consideraría que su equipo de trabajo cuenta con las herramientas y conocimientos necesarios para realizar una exportación?				
		f _i	h _i	P _i
1	Totalmente de acuerdo	0	0.00	0%
2	De acuerdo	4	0.27	27%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	0.27	27%
4	En desacuerdo	6	0.40	40%
5	Totalmente en desacuerdo	1	0.07	7%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, el 27% de las empresas queseras encuestadas está de acuerdo en que su personal puede lograr hacer una exportación, mientras que un 27% no está ni de acuerdo ni en desacuerdo y un 40% que está en desacuerdo.

Tabla 26

Entrevista - conocimiento en exportaciones

Experto	Respuesta
Díaz, J.	Hemos ido a ferias fuera del país y también tenemos propuestas para enviar queso a Brasil, pero por el momento no podemos hacerlo por el tema de certificaciones, pero creo que el conocimiento se adquiere rápidamente con la práctica.
Chamaya, D.	Sería mentir hablar de exportaciones ya que por el momento solo nos estamos enfocando en el mercado nacional y local
Carranza	Aun no nos hemos enfocado en exportaciones porque queremos posicionarnos bien en el mercado local, pero a futuro sería una gran puerta para hacer conocido al queso Cajamarquino.

Nota. Como se describe en el recuadro anterior, ha habido un acercamiento a mercados del exterior, con propuestas de por medio, por parte de algunas empresas queseras, sin embargo, la gran mayoría destaca por ocupar el mercado local y nacional.

Tabla 27

Liquidez

¿Considera que su empresa cuenta con los recursos económicos necesarios para poder implementar algún sistema de gestión de calidad necesario para generar oferta exportable?				
		f _i	P _i	
1	Totalmente de acuerdo	1	0.07	7%
2	De acuerdo	2	0.13	13%
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	4	0.27	27%
4	En desacuerdo	8	0.53	53%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0.00	0%
TOTAL		15		100%

Nota. Como se observa en la tabla anterior, el 13% del total de empresas productoras de quesos de Cajamarca, se encuentra en las posibilidades económicas de implementar un sistema de calidad, frente al 50% que está en desacuerdo y al 27% que no está ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla 28

Entrevista - liquidez

Experto	Respuesta
Diaz, J.	Si, en la actualidad, nos encontramos en planificación para la obtención del HACCP ya que creemos que es el primer paso para acceder a la calidad total.
Chamaya, D.	Estamos en las posibilidades de implementar, como le comento, por ahora nos estamos enfocando en la obtención del HACCP
Carranza	Por el momento sería difícil implementar algún sistema de calidad ya que son costosos, ese dinero lo podría invertir en maquinaria o mejoramiento de la planta y ya cuando todo esté mejor, optaría por algún HACCP o incluso alguna ISO

Nota. Como se describe en el recuadro anterior, hay empresas dentro del sector lácteo cajamarquino que cuentan con el sustento económico para implementar alguna certificación de calidad, o en todo caso, están empezando a implementarlas.

3.2. Resultados Inferenciales

Prueba de hipótesis

Este tipo de prueba analiza si la población difiere significativamente de la distribución nominal, en este caso, la prueba que usamos es la de SHAPIRO-WILK ya que la población estudiada es menor a 50. Las hipótesis se expresan como: **H0**: Los datos de las variables tienen una distribución normal. **Ha**: Los datos de las variables no tienen una distribución normal, con un nivel de error del 5%

Tabla 29

Prueba de normalidad

	SHAPIRO-WILK		
	Estadístico	Gl	Sig.
Estándares de calidad de producción internacional	0.974	15	0.913
Certificaciones de calidad	0.932	15	0.290
Suministro de Materia Prima	0.892	15	0.073
Proceso productivo	0.947	15	0.479
Especificaciones técnicas	0.915	15	0.116
Oferta exportable	0.971	15	0.869
Producción	0.964	15	0.762
Competitividad	0.906	15	0.117
Capacidad de gestión	0.899	15	0.092
Capacidad financiera	0.823	15	0.210

Nota. Como se observa en la tabla anterior, la significancia bilateral de las variables de estudio cumple con el supuesto de normalidad. $p \geq 0.05$; por lo que las dimensiones siguen una distribución normal. A partir de ello, se empleará la prueba de (R de Pearson) para medir la correlación de las dimensiones.

Para lograr el objetivo general se formularon las siguientes hipótesis:

H1. Existe relación significativa entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

H0. No existe relación significativa entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

Tabla 30

Correlación (Estándares de calidad de producción internacional y oferta exportable)

		Oferta exportable
Estándares de Calidad de producción Internacional	Correlación (R Pearson)	0.872
	Sig. (bilateral)	0.01
	N	15

Nota. Se tiene que p-valor es $0.012 < 0,05$ por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis de investigación (H1), a partir de ello, se tiene evidencia para afirmar que existe relación entre la variable estándares de calidad de producción internacional y la Oferta exportable, así mismo, presenta un coeficiente de correlación de 0.872, que según Hernández 2018, presenta una correlación positiva considerable, lo que quiere decir que, si los estándares de calidad de producción Internacional presentan un mayor grado de cumplimiento, la oferta exportable también mejorará en el mismo sentido.

Para lograr el primer objetivo específico se formularon las siguientes hipótesis:

H1. Existe relación significativa entre las certificaciones de calidad y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

H0. No existe relación significativa entre las certificaciones de calidad y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

Tabla 31

Correlación (Certificaciones de calidad y Oferta exportable)

		Oferta exportable
Certificaciones de Calidad de producción Internacional	Correlación (R Pearson)	0.628
	Sig. (bilateral)	0.012
	N	15

Nota. Se tiene que p-valor es $0.012 < 0,05$ por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis de investigación (H1), a partir de ello, se tiene evidencia para afirmar que existe relación entre la variable certificaciones de calidad y oferta exportable, así mismo, presenta un coeficiente de correlación de 0.628, que según Hernández 2018, presenta una correlación positiva mediana, lo que quiere decir que, las si las certificaciones de calidad presentan un mayor grado de cumplimiento, la oferta exportable también mejorará en el mismo sentido.

Para lograr el segundo objetivo específico se formularon las siguientes hipótesis:

H1. Existe relación significativa entre los suministros de materia prima y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

H0. No existe relación significativa entre los suministros de materia prima y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

Tabla 32

Correlación (Suministro de materia prima y oferta exportable)

		Oferta exportable
	Correlación (R Pearson)	0.536
Suministro de materia prima	Sig. (bilateral)	0.040
	N	15

Nota. Se tiene que p-valor es $0.040 < 0,05$ por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis de investigación (H1), a partir de ello, se tiene evidencia para afirmar que existe relación entre la variable Suministro de materia prima y Oferta exportable, así mismo, presenta un coeficiente de correlación de 0.536, que según Hernández 2018, presenta una correlación positiva mediana, lo que quiere decir que, si los suministros de materia prima presentan un mayor grado de cumplimiento, la oferta exportable también mejorará en el mismo sentido.

Para lograr el tercer objetivo específico se formularon las siguientes hipótesis:

H1. Existe relación significativa entre los procesos productivos y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

H0. No existe relación significativa entre los procesos productivos y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

Tabla 33

Correlación (Procesos productivos y Oferta exportable)

		Oferta exportable
	Correlación (R Pearson)	0.769
Proceso productivo	Sig. (bilateral)	0.001
	N	15

Nota. Se tiene que p-valor es $0.001 < 0,05$ por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis de investigación (H1), a partir de ello, se tiene evidencia para afirmar que existe relación entre la variable Proceso productivo y Oferta exportable, así mismo, presenta un coeficiente de correlación de 0.769, que según Hernández 2018, presenta una correlación positiva considerable, lo que quiere decir que, si el proceso productivo presentan un mayor grado de cumplimiento, la oferta exportable también mejorará en el mismo sentido.

Para lograr el cuarto objetivo específico se formularon las siguientes hipótesis:

H1. Existe relación significativa entre las especificaciones técnicas y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

H0. No existe relación significativa entre las especificaciones técnicas y la oferta exportable de las empresas productoras de queso del distrito de Cajamarca en el año 2023.

Tabla 34

Correlación (Especificaciones técnicas y Oferta exportable)

		Oferta exportable
	Correlación (R Pearson)	0.612
Especificaciones técnicas	Sig. (bilateral)	0.015
	N	15

Nota: Se tiene que p-valor es $0.015 < 0,05$ por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis de investigación (H1), a partir de ello, se tiene evidencia para afirmar que existe relación entre la variable Especificaciones técnicas y Oferta exportable, así mismo, presenta un coeficiente de correlación de 0.612, que según Hernández 2018, presenta una correlación positiva mediana, lo que quiere decir que, si las especificaciones técnicas presentan un mayor grado de cumplimiento, la oferta exportable también mejorará en el mismo sentido.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1. Discusión de los resultados

A partir de los hallazgos encontrados, aceptamos la hipótesis de investigación que establece una correlación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca.

En cuanto a los estándares de calidad de producción internacional, estos resultados guardan relación con lo que sostiene Calix (2024). En su tesis “Relación de la producción de lácteos en la exportación de quesillo de la empresa Lácteos Las Delicias hacia El Salvador en la ciudad de Juticalpa en el año 2023”, Ocampo (2024) en “Control de calidad en proceso de elaboración de queso fresco en la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C”, Vilchez (2020) en “Viabilidad del proyecto de exportación de productos lácteos de la empresa ganadera del Norte en la provincia de Cutervo, departamento de Cajamarca” y Santa Cruz (2021) en “Diseño de un sistema de gestión basado en la norma ISO 22000:2005 para garantizar la seguridad alimentaria en una empresa de producción de queso fresco” estos autores señalan que es fundamental para las empresas cumplir con las normativas legales de seguridad alimentaria antes de implementar un sistema integrado de gestión para garantizar que los productos cumplan con los estándares mínimos establecidos. Ello es acorde con lo hallado en este estudio.

Sin embargo, en lo que el estudio difiere de estos autores es que ellos destacan a los sistemas integrados de gestión (ISO) como un eslabón fundamental para garantizar la calidad de los productos. En cambio, en este estudio, se evidencia que la implementación del sistema HACCP es primordial para poder garantizar que un producto sea de calidad, y altamente competitivo en el mercado mundial.

Por otra parte, al referirnos a la oferta exportable, los resultados obtenidos guardan relación con lo sostenido por Yllescas et al (2021) en “Diversificación de la oferta exportable y las exportaciones peruanas”, Vélchez (2020) en su investigación “Viabilidad del proyecto de exportación de productos lácteos de la empresa ganadera del Norte en la provincia de Cutervo, departamento de Cajamarca”, Rojas y Sanabria (2021) en “Estudio de exportación de queso desde San Vicente del Caguán, Caquetá con destino a Estados Unidos”, Maravilla y Villatoro (2017) en “Oferta de productos lácteos exportables en la zona oriental” Estos autores enfatizan la importancia de diversificar la oferta de quesos y añadirles un valor diferenciado, explorando diferentes canales de distribución como tiendas, restaurantes, hoteles y plataformas de comercio electrónico, usando herramientas digitales para su promoción.

Otro aspecto que resaltan es fomentar la asociatividad entre productores para generar mayores oportunidades y desarrollo de la industria, contribuyendo al mejoramiento de infraestructura y acceso a tecnologías nuevas para ser altamente competitivos en el mercado.

Si bien, dichos autores fomentan el desarrollo de las PYMES lácteas, en cuanto a diversificación de mercados y productos, no profundizan el tema real detrás de estas empresas. Datos hallados en este trabajo de investigación demuestran un gran porcentaje de desconocimiento por parte de las empresas queseras de Cajamarca en cuanto a competitividad y desarrollo de estrategias comerciales, por ello, sería difícil para ellas desarrollar productos o procesos innovadores para la generación de oferta exportable. Este dato se puede contrastar con lo expuesto por Becerra (2023) en “La logística verde y su incidencia en la oferta exportable de queso suizo de la empresa el potrerillo EIRL hacia el mercado ecuatoriano” ya que destaca un mejor aprovechamiento de

oportunidades en empresas que operan a nivel nacional sobre las que operan en provincia.

Los resultados obtenidos determinan que existe una correlación significativa (0.872) entre el cumplimiento de las certificaciones y la oferta exportable. Por lo tanto, se coincide con Rojas y Sanabria (2021) quienes determinan que, para garantizar un proyecto de exportación de quesos de manera exitosa, se deberían aplicar las normas ISO para cumplir con los estándares internacionales requeridos, con el fin de que la exportación sea exitosa.

Los resultados alcanzados en este trabajo de investigación sobre proceso productivo, determinan una correlación significativa considerable con respecto a la oferta exportable ya que en ella se estipulan ítems relacionados con la infraestructura de planta y la estandarización de productos, factores fundamentales para la generación de oferta exportable en las empresas queseras del departamento de Cajamarca. Se coincide con Samamé et al (2020) y Toala et al (2019). Ambos plantean mejoras en los procesos productivos, especialmente en la mejora de infraestructura y cumplimiento normativo ya que estas mejoras cumplen un papel importante en la calidad final del producto.

Este cumplimiento se ve desarrollado en un mayor grado en aquellas empresas queseras que tienen sus operaciones fuera del departamento de Cajamarca ya que para ofrecer sus productos en supermercados o puntos de venta localizados en la capital peruana, han debido pasar por ciertas supervisiones de planta.

La producción en una fábrica de quesos está fuertemente ligada a la capacidad de producción y la disponibilidad del producto, esto garantiza la satisfacción y fidelización de los clientes, la eficacia de estas dos variables garantiza el cumplimiento de pedidos de mayor escala e ingreso a mercados nuevos por parte de estas empresas. Por lo tanto, se coincide con Flores et al. (2023) en “Cheese value chain in the highlands of southern

Peru: critical success factors” al hallarse en su estudio la baja producción por parte de empresas queseras de Puno, punto crítico que no mejora la oferta exportable de esa región.

Por otra parte, este estudio ha recabado información relevante con respecto a la producción de empresas queseras de Cajamarca, de las cuales, un 27% de ellas se encuentra en las posibilidades de cubrir un pedido del exterior, dejando de lado el cumplimiento normativo ya se encuentran trabajando en la actualidad a menos del 50 % de la capacidad de su planta y tienen presencia nacional y local.

Con respecto a capacidad financiera, se coincide con Flores et al. (2023) en “Cheese value chain in the highlands of southern Peru: critical success factors” al encontrar un problema latente el inadecuado acceso a financiamiento por parte de estas empresas.

El estudio revela que el 60% de las empresas queseras del departamento de Cajamarca son atractivas y rentables y que, en su mayoría, trabajan con capitales propios para mejorar su planta, lo que las convierte en empresas autofinanciadas que podrían desconocer el sistema financiero por temor o miedo a que el banco se quede con sus empresas o simplemente porque su liquidez les permite no depender del sistema financiero.

4.2. Limitaciones

Una de las principales limitaciones de este estudio fue la dificultad para encontrar datos que correlacionaran de forma directa las variables, los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de quesos. A pesar de una amplia búsqueda en bases de datos como Google académico, Alicia, Dialnet, Scielo y repositorios universitarios, se encontró que la mayoría de los estudios analizan estas variables por separado. Para superar esta limitación, se recurrió a la búsqueda de artículos

y tesis de grado que estudien las variables de forma individual. Sin embargo, esta aproximación de recaudación de datos implica ciertas limitaciones en términos de generalidad de los resultados.

Así mismo otra limitante de relevancia de este trabajo de investigación radica en el tamaño de la muestra, que fue de 15 empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca, ubicadas en los distritos de Cajamarca y Chugur, si bien esta muestra permitió obtener resultados significativos, podría no ser suficiente para detectar efectos más sutiles para generalizar hallazgos en una población más amplia. Además, la selección de la muestra se realizó mediante un muestreo intencional, lo que podría introducir sesgos en los resultados.

La coordinación de entrevistas con las empresas productoras de quesos se vio limitada por la ajustada agenda de sus representantes y la falta de tiempo por situaciones laborales de parte del investigador, lo que prolongó significativamente el tiempo de recolección de datos. Otro factor que aplazó el desarrollo de la investigación fue la ubicación de las empresas queseras del distrito de Chugur ya que este se encuentra ubicado a más de 3 horas de viaje desde la ciudad de Cajamarca.

La participación de las empresas queseras en la investigación se vió limitada por la desconfianza de ciertos propietarios, quienes manifestaban miedo a que los datos suministrados pudieran ser empleados en perjuicio de sus intereses, como por ejemplo, para inspecciones rigurosas o el cierre de sus negocios.

4.3. Implicancia

El estudio revela que las empresas queseras del departamento de Cajamarca cumplen de manera parcial con la implementación de certificaciones internacionales de calidad. Esto se refleja en el cumplimiento de ciertas normativas, como las certificaciones

de DIGESA y BPM, por parte de algunas empresas del sector quesero. Además, se observa un reciente avance en la aplicación de la norma HACCP, con la finalidad de mejorar la calidad de sus productos y procesos, lo cual resulta clave para fortalecer la oferta exportable de dichas empresas.

En cuanto al suministro de materia prima, se tiene que, una tercera parte de las empresas aplica de forma efectiva la verificación de calidad de la leche. Esto se ve reflejado en aquellas empresas tales como Chugur, Huacariz, o La Finca, que abastecen al mercado nacional y están presentes en las diversas cadenas de supermercados del Perú.

Asimismo, en el estudio queda demostrado que gran parte de las empresas queseras del departamento de Cajamarca cuentan con una infraestructura orientada a la mejora y desarrollo de procesos productivos, particularmente en la implementación de maquinaria especializada para mejorar la eficacia de las plantas queseras. Por otra parte, en lo que respecta a la estandarización de productos y procesos, el estudio pone de manifiesto un bajo nivel de conocimiento en este ámbito, lo que representa un desafío significativo para la competitividad del sector quesero.

Respecto a las especificaciones técnicas, se tiene como resultado que las empresas queseras del departamento de Cajamarca se encuentran desarrollando de manera parcial las fichas técnicas de sus productos y en la implementación adecuada de rotulado y etiquetado. Estos avances, si bien, reflejan el esfuerzo por cumplir con los estándares internacionales. Sin embargo, se evidencia que aún persisten desafíos en la elaboración de fichas técnicas completas y precisas, especialmente en productos destinados a mercados fuera de Cajamarca. Este aspecto resulta crucial para garantizar la calidad y competitividad de su oferta exportable.

El estudio refleja la notable capacidad productiva de las plantas queseras de

Cajamarca, especialmente aquellas que han logrado expandir sus operaciones fuera de la provincia, como Chugur y Huacariz. Este potencial se refleja en el hecho de que algunas plantas aún no operan al máximo de su capacidad instalada, lo que sugiere un margen considerable para incrementar su producción.

En términos idóneos el análisis revela un nivel significativo de innovación en los procesos productivos de estas empresas. Esto se manifiesta en la instauración de tecnología avanzada para la verificación de la calidad de la materia prima, el desarrollo de productos diferenciados, y la implementación de técnicas de maduración de quesos diseñadas para fortalecer su posición en el mercado. Estas estrategias no solo impulsan la competitividad de las empresas, sino que también les permiten responder a las demandas cambiantes de los consumidores.

El estudio demuestra que las empresas queseras de Cajamarca están desarrollando satisfactoriamente su capacidad de gestión, especialmente en lo que respecta a la formación de personal calificado y el conocimiento en procesos de exportación. Esto se evidencia en su acercamiento a mercados extranjeros y en la actitud positiva hacia el cumplimiento de posibles pedidos internacionales.

Por otro lado, se observa que la capacidad financiera de las empresas lácteas de la región se basa principalmente en el uso de recursos propios, con un acceso limitado a créditos. Esta realidad se refleja en que las empresas dependen de sus ganancias para impulsar su crecimiento, gestionando sus operaciones de manera gradual y acorde con los ingresos generados.

A partir de los hallazgos obtenidos, podemos indicar que algunas de las empresas queseras están en la capacidad productiva para realizar una exportación, sin embargo, no son capaces de realizarlo debido al poco conocimiento en temas de exportaciones y al

incumplimiento de normas internacionales de calidad. Una implicancia práctica de este estudio es la necesidad de implementar programas de formación y asistencia técnica en regulaciones internacionales como HACCP, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y certificaciones de calidad. La puesta en marcha de estos programas contribuiría a que más productores cumplan con los estándares requeridos en los mercados internacionales.

Asimismo, considerando que las empresas se encuentran en proceso de estandarización de productos y procesos y han creado productos innovadores, una sugerencia práctica sería formar alianzas con entidades gubernamentales, agrupaciones de exportadores y entidades de certificación para obtener respaldo en la certificación de sus productos de acuerdo a las demandas internacionales.

Por otro lado, dado que las empresas queseras han creado productos con valor agregado, una medida práctica sería promover su registro y certificación como productos con denominación de origen o productos distintivos, lo que podría generar oportunidades en segmentos de mercados internacionales que aprecian la producción artesanal y la innovación en quesos.

La teoría existente sostiene que el cumplimiento de normas internacionales como el sistema integrado de gestión HACCP, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) o ISO, son fundamentales para la generación de competitividad y oferta exportable en el sector alimentario, especialmente en la industria quesera. Sin embargo, el estudio demuestra que existen empresas queseras que poseen la capacidad productiva para exportar, pero no lo realizan debido al desconocimiento de exportaciones, ausencia de certificaciones de calidad y centralismo en el mercado local y nacional. Esto sugiere que la entrada a mercados internacionales no se basa únicamente en capacidad productiva, sino también en factores como la educación financiera y el apoyo institucional y gubernamental.

Esto amplía la teoría al incluir variables como conocimiento y acceso a información sobre regulaciones internacionales como un elemento crucial para la generación de oferta exportable, aspectos que no siempre se ha tenido en cuenta en los modelos tradicionales de competitividad en el sector alimentario.

La teoría tradicional propone que la innovación en procesos y productos genera una ventaja competitiva para la generación de oferta exportable. Sin embargo, la investigación señala que las empresas queseras han desarrollado productos y métodos innovadores que no han sido suficientes para la generación de oferta exportable, sumado a esto, la falta de cumplimiento de estándares de calidad disminuye las posibilidades de poder salir a mercados extranjeros. Esto sugiere que la innovación por sí sola, no basta para hacer competitivas a las empresas internacionalmente, sino necesitan ser acompañadas de un cumplimiento normativo de calidad.

La aplicación de un diseño mixto contribuye de una manera significativa a la metodología del estudio, permitiendo conceptualizar tanto datos objetivos como perspectivas provenientes de distintas realidades dentro del contexto de estudio. La investigación justifica el uso de un enfoque mixto para evaluar el cumplimiento de estándares de calidad de producción internacional en empresas queseras del departamento de Cajamarca, ya que combina una encuesta que permite cuantificar datos numéricos sobre temas relacionados a prácticas de calidad, capacidad productiva o cumplimiento normativo, y por otro lado, una entrevista a expertos del sector lácteo cajamarquino, que aporta una visión cualitativa general sobre las oportunidades y desafíos del sector.

4.4. Conclusiones

En cuanto a certificaciones de calidad, se concluye que la implementación del registro sanitario (DIGESA) y los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) resultan fundamentales para garantizar la calidad e inocuidad de los productos lácteos. Además, la adopción de normativas internacionales ISO y sistemas de riesgos integrales HACCP, permitirían a las empresas queseras de Cajamarca alcanzar estándares competitivos, facilitando su inserción en mercados internacionales. Sin embargo, se evidencia que no todas las empresas cumplen completamente con estos estándares, lo cual limita su capacidad exportadora.

El acopio adecuado de materia prima y el aseguramiento de su inocuidad son determinantes para la producción de quesos de calidad. El estudio revela que existen deficiencias en almacenamiento y control de calidad de insumos, lo que podría afectar la consistencia del producto final. Es necesario fortalecer los procesos de recepción y conservación de la materia prima para cumplir con las exigencias de mercados externos.

Se concluye que la infraestructura de planta y la pasteurización son factores clave para estandarizar los productos. Sin embargo, el bajo uso de la capacidad instalada y la ausencia de procesos automatizados limitan la eficiencia productiva. La estandarización del proceso, alineada a las normativas internacionales, se presenta como una oportunidad para mejorar la calidad y competitividad de las empresas queseras.

El estudio destaca la importancia de contar con una ficha técnica del producto, que precise sus características y cumpla con los requisitos de mercados externos. Además, el rotulado y etiquetado acorde a las normativas nacionales e internacionales son esenciales para garantizar la trazabilidad y seguridad del producto. Se identifican áreas de mejora en la adecuación de estos aspectos a estándares globales.

En cuanto a la producción, la capacidad instalada de las empresas queseras se encuentra subutilizada, muy por el contrario de verse como una amenaza, todas ellas la ven como una oportunidad para incrementar la oferta exportable de quesos al contar con infraestructura y mano de obra disponible, estas empresas podrían escalar su producción y satisfacer la demanda global, ampliando su mercado y generando mayores ingresos. Se concluye que es necesario optimizar la producción y garantizar la disponibilidad del producto mediante una planificación adecuada que responda a la demanda de mercados internacionales.

Las empresas queseras muestran avances en innovación, pero enfrentan desafíos en cuanto a la expansión de mercados (plaza). La falta de estrategias competitivas limita su posicionamiento en mercados externos. Se recomienda desarrollar políticas de innovación y sostenibilidad que permitan diferenciar sus productos y fortalecer su presencia local e internacional.

La capacitación del personal, las alianzas estratégicas y el conocimiento en exportaciones son elementos cruciales para mejorar la gestión empresarial. No obstante, se concluye que aún existe una brecha en la formación de los colaboradores y en la identificación de oportunidades para asociatividad. Fortalecer estas capacidades permitirá una mayor eficiencia en la producción y exportación de quesos.

Se identifican limitaciones en acceso a créditos y rentabilidad, lo que afecta la inversión en procesos de calidad y exportación. Es necesario promover facilidades de financiamiento y estrategias que permitan incrementar la rentabilidad, asegurando así la sostenibilidad y expansión de las empresas queseras.

REFERENCIAS

Aching Guzman, C. (2005). *Ratios financieros y matemáticas de la mercadotecnia*. Prociencia y Cultura S.A.

American Society for Quality. (s.f.). *Quality Glossary*. <https://asq.org/quality-resources/quality-glossary>

Arias Gomez, J., Villasís Keever, M., & Miranda Novales, M. (2016). El protocolo de investigación III: La población de estudio. *Revista Alergia Mexico*.2(63), 201-206.

Africa Ariño, X. (2008). Las Imprescindibles alianzas estratégicas. *Revista de AntiguosAlumnos del IEEM*. 11(3), 54-60

Arrascue Yasuda, L. (2019). *Propuesta de un proceso de costos para aumentar la productividad en la elaboración de quesos de las MYPES de la provincia de Cajamarca, Perú, utilizando la gestión por procesos*. [Tesis de Titulación, Universidad Peruana de Ciencias]. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/625650>

Asociación de Exportadores. (2023). *¿Qué es la exportación?* <https://adex.edu.pe/nota/que-es-la-exportacion/>

Bai, Z., Liu, C., Wang, H., & Li, C. (2023). Evolution characteristics and influencing factors of global dairy trade. *Sustainability*, 15(2), 931. doi:doi.org/10.3390/su15020931

Becerra Velásquez, C. (2023). *La logística verde y su incidencia en la oferta exportable de queso suizo de la empresa El Potrerillo E.I.R.L. hacia el mercado ecuatoriano, 2022*. [Tesis de Titulación, Universidad Privada del Norte]. <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/36803>

Calix Galindo, J. (2023). *Relación de la producción de lácteos en la exportación de quesillo de la empresa lácteos Las Delicias hacia El Salvador en la ciudad de Juticalpa en el año 2023*. [Tesis de maestría. Universidad Tecnológica de Honduras]. https://www.researchgate.net/publication/389547160_Relacion_de_la_produccion_de_lacteos_en_la_exportacion_de_quesillo_de_la_empresa_lacteos_Las_Delicias_hacia_El_Salvador

Castillo Bernal, M. (2022). Traducción de la terminología de la ficha técnica y el prespecto (alemán-español). *Revista de Lenguas para fines específicos*, 28(1), 142-156.

Chemnitz, C., Grethe, H., & Kleinwechter, U. (2007). Quality standards for food products - A particular burden for small producers in developing countries? *Research papers in economics*. doi:10.22004/AG.ECON.10010

Chopra, S., & Meindi, P. (2008). *Administración de la Cadena de Suministro*. Pearson Educación

Clínica Universidad de Navarra. (2023). *Diccionario médico: Pasteurización*. <https://www.cun.es/diccionario-medico/terminos/pasteurizacion>

Coral Rojas, Y., Melo Mosquera, G., Agredo madronero, D., & Moncayo, J. (2021). Oferta exportable del cacao del departamento de Nariño (2010-2018). *Revista de la facultad de Ciencias Económicas y Administrativas*. Universidad de Nariño 22(1), 279-302. Tendencias. doi:<https://doi.org/10.22267/rtend.212201.164>

Córdova Herrera, J., & Martínez Cardenas, O. (2018). *Propuesta de un proceso de planeamiento y control de la producción, basado en la gestión por procesos y estandarización del proceso productivo para mejorar la productividad de las Mype del sector lácteo en la provincia de Cajamarca*. [Tesis de Titulación, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/625580>

Data Sur. (enero de 2024). *Exportaciones de queso: Productos estrella y destinos codiciados*. <https://www.datasur.com/exportaciones-de-queso/>

De Sousa Santos, R., Ozildo Dos Santos, J., Machado Da Costa, L., De Madeiros, A., Cohelo, D., & Borges Maracajá, P. (2015). An approach to the environmental problems caused by waste from a cheese factory. *Revista Brasileira de Agrotecnologia*. https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/REBAGRO/article/download/4159/3658/0?utm_source=chatgpt.com

Escudero Serrano, J. (2019). *Logística de almacenamiento*. Ediciones Paraninfo S.A.

Feng, G., & Baruch, L. (2017). *El final de la contabilidad*. Profit Editorial.

Fermin Gómez, F., Tejero Monzón, M., & Vilar Barrio, J. (2005). *Cómo hacer el manual de calidad según la nueva ISO 9001*. FC Editorial.

Flore, T., Andía Flores, V., Chura Zea, E., & Mamani Paredes, J. (2023). Cheese value chain in the highlands of Southern Peru: critical success factors. *Journal of agribusiness in developing and emerging economies*. doi:<http://doi/10.1108/JADEE-11-2022-0253>

Garzón Castrillón, M., & Ibarra Mares, A. (2014). Revisión sobre la sostenibilidad empresarial. *1(3)*, 52-77. *Revista de estudios avanzados de liderazgo*. 3(1), 53-70

Global Standards. (2023). *Certificación de cumplimiento HACCP*. <https://www.globalstd.com/auditorias/sistema-haccp>

Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. (2018). *Metodología de la Investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Mc Graw Hill Education

Enciclopedia Iberoamericana (2024). *Qué es el proceso productivo*. <https://enciclopediaeconomica.com/proceso-productivo>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2021). *Modernization of dairy production in Latin America: A case study of Peru*.
<http://opackoha.iica.int/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=148870>

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. (2013). *Guía informativa sobre rotulado*.
<https://repositorio.indecopi.gob.pe/backend/api/core/bitstreams/3a1619c4-6b24-4b4d-b827-21b051a0f806/content>

International Organization for Standardization. (2024). *What can standards do for you?*. <https://www.iso.org/home.html>

Juran, J. (1990). *Juran y la planificación para la calidad*. Ediciones Diaz de Santos S.A.
https://books.google.com.pe/books?id=4JAd6PBWfG0C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Juran, J., Bringham, R., & Gryna, F. (2005). *Manual de control de calidad. 2.*, Editorial Reverté S.A.

Machado Loja, D., & Faican Muñoz, M. (2017). *Estudio de mercado estadounidense para la exportación de queso fresco, caso: Alimentos todo rico*. [Trabajo de titulación, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil].
<http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/16131>

Maravilla Carballo, E., & Villatoro Colato, L. (2017). *Oferta de productos lácteos exportables en la zona oriental*. [Informe de Investigación, Universidad Gerardo Barrios].
<https://rid.ugb.edu.sv/entities/publication/e5c6b76f-3cf7-432c-b4fb-d7c10a61c35a>

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. (2016). *Plan de promoción del Made in Italy y de atracción de inversiones en Italia*.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9685#main>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2024). *Las exportaciones de productos agroindustriales*. <https://www.midagri.gob.pe/portal/193-exportaciones/importancia-de-la-calidad-en-las-agroexportaciones/683-requisitos-sanitarios-exigidos-en-los-mercados>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2024). *Observatorio de COMMODITIES, leche y derivados lácteos*. https://repositorio.midagri.gob.pe/bitstream/20.500.13036/1405/1/Observatorio%20de%20Commodities%20Leche%20y%20Derivados_%20jul-set%202022.pdf

Moncayo Jimenez, E. (2003). *Geografía económica de la comunidad Andina: Regiones, nuevos actores de la integración*. Secretaría General de la Comunidad Andina. https://www.comunidadandina.org/StaticFiles/20116418841libro_geografia.pdf

Mora Esquivel, R., Rodriguez Barquero, R., & Viquez Paniagua, A. (s.f.). Dinámica exportadora en Mipes manufactureras y de servicio: Un estudio exploratorio de determinantes. *Pensamiento y Gestión*. (44), 261-287. doi:<https://doi.org/10.14482/pege.44.10307>

Morales Castro, A., Aguilar Argueta, A., & Monzón Citalán, M. (2019). Salud financiera de las empresas socialmente responsables utilizando Z-Score de Altman. *Revista científica Yachana*. 8(1), 41-59

More, S. (2009). Global trends in milk quality: implications for the Irish dairy industry. *Veterinary journal*. doi:10.1186/2046-0481-62-S4-S5

Ocampo Huamán, L. (2024). *Control de calidad en proceso de elaboración de queso fresco en la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C.* [Trabajo de suficiencia profesional, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo].

<https://repositorio.unprg.edu.pe/handle/20.500.12893/12778>

Perez Agüera, J. (2023). *Tiempos de revolución en producto: Un viaje por las ideas y los cimientos del Product management con Deming, Drucker y Groove*. Instituto Tramontana. <https://www.tramontana.net/william-deming-y-el-concepto-de-calidad-total/>

Prieto, M., Mouwen, J., Lopez Puente, S., & Cerdeño Sánchez, A. (2008). Concepto de calidad en la industria agroalimentaria. *Interciencia*. 33(4), 258-264. https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-18442008000400006

Requejo Llatoma, E. (2019). *Influencia de la calidad, costo, y diferenciación en la competitividad de la producción de queso fresco en el distrito de Bambamarca*. [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Cajamarca]. <https://repositorio.unc.edu.pe/handle/20.500.14074/3707>

Rubio, L., & Baz, V. (2015). *El poder de la competitividad*. Fondo de Cultura Económica.

Rubio Dominguez, P. (2000). *Introducción a la gestión empresarial*. Instituto Europeo de Gestión Empresarial. <https://www.eumed.net/libros-gratis/2006a/prd/143.pdf>

Román, D. (2007). *Buenas prácticas de manufactura. Planes de higiene y sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para la pequeña y mediana empresa quesera*. Instituto Nacional de Tecnología Industrial.

Robbins, S., & Coutler, M. (2016). An Exploratory Study of the role of Human Resources Management in the Process of Change 13. *Pearson Education Limited*. <https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=2647309>

Rodríguez, M., & Fernández, R. (1996). El mercadeo en los emprendimientos asociativos de pequeños productores rurales sistematización de los talleres de

capacitación para la conformación de un sistema de apoyo al mercadeo. *Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA*.
<https://repositorio.iica.int/items/f3f96954-41da-4137-88a1-994f734f3345>

Rojas Quintero, J., & Sanabria Collazos, E. (2021). *Estudio de exportación de queso desde San Vicente de Caguán, Caquetá con destino a Estados Unidos*. [Tesis de titulación, Universidad Antonio Nariño]. <https://repositorio.uan.edu.co/items/cae31dff-6bb3-4278-aad8-cb7f6bb174df>

Román, D. (2007). *Buenas prácticas de manufactura. Planes de higiene y sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para la pequeña y mediana empresa quesera*. Instituto Nacional de Tecnología Industrial.

Rosas, P., & Sánchez, R. (2004). *Desarrollo de infraestructura y crecimiento económico: Revisión conceptual*. CEPAL.
<https://repositorio.cepal.org/entities/publicación/662b59aa-f142-41f1-bc30-e089c8ce46a5>

Sachs, J. (2006). *The end of poverty: Economic possibilities for our time*. Penguin.
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=pqla8IiF5dYC&oi=fnd&pg=PR7&dq=the+end+of+poverty+-+jeffrey+sachs&ots=IIDlufOx2F&sig=ho3gHn-EC34Ek9rL4v9UrmguZ6s#v=onepage&q=the%20end%20of%20poverty%20-%20jeffrey%20sachs&f=false>

Samamé, C., Macassi, I., & Alvarez, J. (2020). *Improving Productivity in small cheese production enterprises*. doi:10.4018/978-1-5225-9425-3.CH019

Superintendencia de Banca, Seguros y AFP. (2023). *Aprende sobre los créditos*.
<https://www.sbs.gob.pe/usuarios/aprende-sobre-creditos>

Tafolla, H. (Julio de 2000). *Estandarización y globalización*. [Archivo PDF].
<http://www.segmento.itam.mx/Administrador/Uploader/material/Estandarizacion%20y>

%20Globalizacion.PDF

Taste France for Business. (2020). *France agrimer.*

<https://tastefranceforbusiness.com/sectors/dairy/>

Tawfik, L., Chauvel, A., Gomez, J., & Araiza, M. (1984). *Administración de la producción.* Nueva Editorial Interamericana.

https://books.google.co.ve/books/about/Administraci%C3%B3n_de_la_producci%C3%B3n.html?id=oKZZOwAACAAJ

Toala Toala, G., Mendoza Briones, A., Vines Menoscal, D., & Moreira Moreira, L. (2019). "La oferta exportable de las PYMES de la provincia de Manabí". *Revista Polo del conocimiento*, 4(4), 71-87.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7164411>

Universidad Autónoma del Perú. (2023). *Innovación y Emprendimiento.* <https://www.autonoma.pe/blog/que-es-innovacion/>

Vicenkovic, M. (2022). Tecnologías innovadoras y sostenibles en la producción de queso: una revisión, 10(3), 529 <https://doi.org/10.3390/pr10030529>

Vilchez Cotrina, S. (2020). *Viabilidad del proyecto de exportación de productos lácteos de la empresa Ganadera del Norte en la Provincia de Cutervo, Departamento de Cajamarca : una revisión de la literatura científica.* [Tesis de Titulación, Universidad Privada del Norte]. <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/26438>

Ygnacio Santa Cruz, A. (2021). *Diseño de un sistema de gestión basado en la norma ISO 22000:2005 para garantizar la seguridad alimentaria en una empresa de producción de queso fresco.* [Trabajo de Titulación, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. <https://repositorio.unprg.edu.pe/handle/20.500.12893/9373>

Yllescas Rodriguez, P., Espinoza Casco, R., & Macha Huamán, R. (2021).

Diversificación de la oferta exportable y las exportaciones peruanas. 6(1), 322-341.

doi:<https://doi.org/10.35381/r.k.v6i1.1510>

ANEXOS

“LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN INTERNACIONAL Y SU RELACIÓN CON LA OFERTA EXPORTABLE DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DEL DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA EN EL AÑO 2023”

Anexo 1. Matriz de consistencia lógica

"LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN INTERNACIONAL Y SU RELACIÓN CON LA OFERTA EXPORTABLE EN EMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DEL DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA EN EL AÑO 2023"						
Problema	Objetivos	Hipótesis	Variable 1	Definición de Variables	Dimensiones	Indicadores
<p>Problema general</p> <p>¿Cuál es la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?</p>	<p>Objetivo general</p> <p>Determinar la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023</p>	<p>Hipótesis general</p> <p>Los estándares de calidad de producción internacional se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.</p>	Estándares de calidad de producción internacional V1	Se entiende por estándares de calidad a una variedad de características y cualidades que hacen que un alimento sea seguro, saludable, atractivo para el consumidor y, en última instancia, confiable. Prieto et al (2008)	Certificaciones de calidad Suministro de Materia Prima Proceso productivo Especificaciones técnicas	Registro sanitario (DIGESA) Manual BPM Sistema de riesgos HACCP Normativa ISO (22000 o 9001) Acopio de materia prima Inocuidad del producto Almacenamiento Infraestructura de planta Pasteurización de productos Estandarización de productos Ficha técnica del producto Rotulado y etiquetado
<p>Problemas específicos</p> <p>¿Cuál es la relación entre las certificaciones de calidad y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?</p> <p>¿Cuál es la relación entre los suministros de materia prima y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?</p> <p>¿Cuál es la relación entre el proceso productivo y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?</p> <p>¿Cuál es la relación entre las especificaciones técnicas del producto y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos, del departamento de Cajamarca en el año 2023?</p>	<p>Objetivos específicos</p> <p>Determinar la relación entre las certificaciones de calidad y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023</p> <p>Determinar la relación entre los suministros de materia prima y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023</p> <p>Determinar la relación entre el proceso productivo y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023</p> <p>Determinar la relación entre las especificaciones técnicas del producto y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023</p>	<p>Hipótesis específicas</p> <p>Las certificaciones de calidad se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.</p> <p>Los suministros de materia prima se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.</p> <p>El proceso productivo se relaciona significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.</p> <p>Las especificaciones técnicas del producto se relacionan significativamente con la oferta exportable de las empresas productoras de queso del departamento de Cajamarca en el año 2023.</p>	Variable 2	Definición de Variables	Dimensiones	Indicadores
			Oferta exportable V2	Cuando se habla de oferta exportable, se hace referencia a la capacidad que tiene un país o una empresa para ofrecer su producto en el mercado internacional y que estos, cumplan con los estándares internacionales en calidad y sean competitivos. Villegas Et al (2021)	Producción Competitividad Capacidad de gestión Capacidad financiera	Capacidad de producción Volumen de producción Disponibilidad de producto Innovación Plaza sostenibilidad Capacitación de personal Alianzas estratégicas Conocimiento en exportaciones Liquidez Acceso a créditos Rentabilidad
Instrumentos de recolección de datos		Técnicas: entrevista y encuesta / Instrumentos: guía de entrevista y encuesta estructurada				
Población y muestra		Especialistas del clúster quesero cajamarquino y productores queseros del departamento de Cajamarca				
Metodología		Diseño: Correlacional mixto de corte transeccional / Manipulación de variable: No experimental / Tipo: Básica				

Anexo 2. Entrevista aplicada**GUÍA DE ENTREVISTA**

TÍTULO:

GUÍA DE ENTREVISTA A EXPERTOS DEL SECTOR LÁCTEO CAJAMARQUINO

I. Datos generales:

Entrevistado (a).....
Edad:Género:
Cargo:
Institución:
Entrevistador (a):
Fecha:Hora:
Lugar:

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente guía de entrevista para poder responder desde su experiencia, con claridad y veracidad, pues las respuestas consignadas son muy importantes para esta investigación.

Cuestionario de estándares de calidad de producción Internacional**Requisitos legales**

1. ¿Cómo evaluaría el cumplimiento de los estándares de calidad de producción internacional por parte de su empresa?

2. ¿Cómo evaluaría el cumplimiento en seguridad alimentaria por parte de su empresa, con respecto a la legislación nacional de DIGESA?

3. ¿Cómo evaluaría la adopción de manual BPM, sistema HACCP o normativas ISO por parte de su empresa?

-
-
4. ¿Con qué certificaciones de calidad cuenta su empresa actualmente? ¿Podría especificar cuál y por qué motivo?

Suministro de materia prima

5. ¿Cómo evaluaría los métodos de acopio de materia prima (leche) empleados por su empresa?

-
-
6. ¿Cómo evaluaría los sistemas o procesos empleados dentro de su planta quesera para la verificación y control de calidad de su materia prima?

-
-
7. ¿Cómo evaluaría los métodos de almacenamiento usados por parte de su empresa?

Proceso productivo

8. En términos generales, ¿Cómo evaluaría la infraestructura de su planta? ¿Cree que es suficiente lo que ésta produce para su mercado actual?

-
-
9. ¿Cómo evaluaría el uso de la pasteurización dentro de los procesos productivos de su empresa? ¿Cree usted que este proceso es necesario o beneficioso?

-
-
10. ¿Considera que el proceso de estandarización se da de forma eficiente dentro de su empresa? ¿Cree usted que este proceso es necesario o beneficioso?

Especificaciones técnicas

11. ¿Cómo evaluaría el uso y desarrollo de fichas técnicas de productos dentro de los procesos de su empresa?

12. ¿Cómo calificaría la aplicación del etiquetado y rotulado dentro de los procesos de su empresa? ¿Cumplen con la normativa de INDECOPI?

Cuestionario de oferta exportable

Producción

13. ¿Consideraría que su empresa se encuentra en la capacidad de cubrir un pedido del exterior del país? ¿Por qué? ¿Cuántos litros de leche es capaz de producir su planta?

14. ¿Consideraría que su empresa se encuentra en la capacidad de cubrir la demanda del mercado nacional? ¿Por qué?

15. ¿Consideraría que la disponibilidad actual de su producción es lo suficiente como para satisfacer la demanda de los clientes? ¿Cuántos litros de leche procesa diariamente?

Competitividad

16. ¿Considera que su empresa quesera usa adecuadamente la innovación en procesos o productos? Si es así, ¿Cómo lo aplica?

17. ¿Considera que los canales de distribución usados por su empresa son los adecuados para llegar al consumidor? ¿Qué canales usa?

-
-
18. ¿Considera que hay un compromiso efectivo en relación a prácticas sostenibles por parte de su empresa y la población en general? Si este fuese el caso, ¿nos podría contar un poco?
-
-

Capacidad de gestión

19. ¿Considera que el personal que labora dentro de su empresa está debidamente capacitado para desarrollar sus actividades eficientemente? ¿Por qué?
-
-

20. ¿Tiene alguna Alianza estratégica en la actualidad?, Si así fuese el caso, ¿Podría hablar de ella y en qué le beneficia?
-
-

21. ¿Cómo evaluaría el nivel de conocimientos en temas de exportaciones por parte de su personal, especialmente del área comercial?
-
-

Capacidad financiera

22. ¿Cómo podría describir la situación económica de su empresa con respecto a pago de obligaciones? ¿Existe algún incumplimiento por su parte en la actualidad?
-
-

23. ¿Cómo evaluaría la obtención de créditos de capital de trabajo por parte de su empresa?
-
-

24. ¿Consideraría que su empresa se encuentra en las posibilidades económicas para poder implementar algún sistema de gestión de calidad? ¿Cuál y por qué lo elegiría?
-

ANEXO 3. Cuestionario aplicado

ENCUESTA DESTINADA A EMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DEL DISTRITO DE CAJAMARCA

Objetivo: Recopilar información necesaria para conocer el estado situacional de las productoras queseras con respecto a estándares de calidad de producción Internacional y oferta exportable.

Instrucciones: Lea cuidadosamente cada uno de las preguntas y responda con la mayor sinceridad posible.

Cuestionario de estándares de calidad de producción Internacional

Certificaciones de calidad

1. ¿Considera usted estar bien informado sobre cumplimiento de estándares de calidad de producción internacional?
 - a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo
2. ¿Considera usted que su empresa cumple con la legislación vigente en seguridad alimentaria por parte de DIGESA?
 - a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo
3. ¿Considera que su empresa cumple las normativas de calidad tales como: ¿BPM, sistema HACCP o normativas ISO (22000 o 9001)?
 - a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo

Suministro de materia prima

4. ¿Considera usted que los métodos empleados para el acopio de su materia prima (leche) cumplen con todas las medidas de protección que garanticen la calidad e inocuidad del producto?
 - a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo
5. ¿Considera usted que ha implementado un buen sistema de verificación y control de calidad de su materia prima?
 - a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo
6. ¿Considera usted que sus métodos de almacenamiento cumplen con todas las medidas de protección que garanticen la calidad e inocuidad del producto?
 - a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo

Proceso productivo

7. ¿Considera usted que la infraestructura de su planta es adecuada y cumple con las normas mínimas exigidas para sus operaciones?
 - a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo

8. ¿Considera usted la aplicación de la pasteurización dentro de sus procesos productivos para la generación de quesos de mayor calidad?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
9. ¿Considera usted que sus procesos y productos están debidamente estandarizados?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

Especificaciones técnicas

10. ¿Considera usted que sus productos tienen una ficha técnica de producción, la cual se cumple siempre?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
11. ¿Considera usted que sus productos están debidamente rotulados y etiquetados para la fácil comprensión e información de sus clientes?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

Cuestionario de oferta exportable

Producción

12. ¿Consideraría usted que la capacidad de producción de su planta en la actualidad le ayudaría a cubrir un pedido del exterior?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
13. ¿Consideraría usted que la capacidad de producción de su planta en la actualidad le ayudaría a cubrir un pedido de escala nacional?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
14. ¿Considera que sus productos están disponibles en la cantidad suficiente para satisfacer la demanda de sus clientes?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

Competitividad

15. ¿Considera a la innovación dentro de sus procesos productivos o productos para diferenciarse de su competencia?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

16. ¿Considera efectivo el uso de sus canales de distribución para llegar a sus consumidores?
- a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo
17. Partiendo desde el punto en que la sostenibilidad busca el crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social, ¿Consideraría efectivo el compromiso de su empresa con prácticas sostenibles en la producción de queso?
- a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo

Capacidad de gestión

18. ¿Considera que su personal está debidamente capacitado para desarrollar las actividades diarias en sus puestos destacados de manera eficiente?
- a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo
19. ¿Considera beneficioso sus alianzas estratégicas con empresas o entidades para lograr mejores resultados?
- a. Totalmente de acuerdo
 - b. De acuerdo
 - c. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - d. En desacuerdo
 - e. Totalmente en desacuerdo

20. Independientemente del tamaño de pedido del exterior, ¿Consideraría que su equipo de trabajo cuenta con las herramientas y conocimientos necesarios para realizar una exportación?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

Capacidad financiera

21. ¿Consideraría que su empresa se encuentra al día con respecto a pagos de obligaciones financieras y gastos operativos?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
22. ¿Considera que su empresa es económicamente atractiva y rentable como para aplicar fácilmente a créditos de capital de trabajo?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
23. ¿Considera que su empresa cuenta con los recursos económicos necesarios para poder implementar algún sistema de gestión de calidad necesario para generar oferta exportable?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

Anexo 4. Análisis de consistencia de Cronbach

Muy baja	Baja	Moderada	Buena	Alta	
0	0.2	0.4	0.6	0.8	1

Anexo 5. Interpretación del coeficiente (R de Pearson)

Grado de Correlación	
-1.00	Correlación negativa perfecta
-0.90	Correlación negativa muy fuerte
-0.75	Correlación negativa considerable
-0.50	Correlación negativa media
-0.25	Correlación negativa débil
-0.10	Correlación negativa muy débil
0.00	No existe correlación entre variables
0.10	Correlación positiva muy débil
0.25	Correlación positiva débil
0.50	Correlación positiva mediana
0.75	Correlación positiva considerable
0.90	Correlación positiva muy fuerte
1.00	Correlación positiva perfecta


Anexo 6. Validación de instrumentos



MATRIZ PARA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

Título de investigación:	"LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN INTERNACIONAL Y SU RELACIÓN CON LA OFERTA EXPORTABLE DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DEL DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA EN EL AÑO 2023"
Objetivo general:	Determinar la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023
Variables:	Estándares de calidad de producción internacional / Oferta exportable
Experto:	<i>Sara Nelly Samán Chingay.</i>
Especialidad:	<i>- Mg. Comercio Exterior.</i>
Instrumento:	a. <u>Encuesta</u> b. Entrevista

Indique su grado de adecuación frente a las siguientes preguntas: (2 = muy de acuerdo; 1 = de acuerdo; 0 = muy en desacuerdo, replantear)		GRADO DE ADECUACIÓN		
		2	1	0
1	¿El instrumento de medición presta un diseño adecuado?	2		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	2		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	2		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	2		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	2		
6	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	2		
7	¿La redacción de las preguntas tienen un sentido coherente y no están sesgadas?	2		
8	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	2		
9	¿Las preguntas se comprenden con facilidad? (clara, precisa, no ambigua, acorde al nivel de información y lenguaje del encuestado)		2	
10	¿Las opciones de respuesta son adecuadas?	2		
TOTAL: <u>19</u> / 20				

Sugerencias: <i>Verifican la matz y pres. de sus cerradas.</i>	Firma del experto 
---	---



MATRIZ PARA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

Título de investigación: "LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN INTERNACIONAL Y SU RELACIÓN CON LA OFERTA EXPORTABLE DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DEL DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA EN EL AÑO 2023"

Objetivo general: Determinar la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023

VARIABLES: Estándares de calidad de producción internacional / Oferta exportable

Experto: 2013 FELIPE VELASCO WPA

Especialidad: MAESTRÍA EN NEGOCIOS ADMINISTRATIVOS

Instrumento: a) Encuesta b) Entrevista

Indique su grado de adecuación frente a las siguientes preguntas: (2 = muy de acuerdo; 1 = de acuerdo; 0 = muy en desacuerdo, replantear)		GRADO DE ADECUACIÓN		
		2	1	0
1	¿El instrumento de medición presta un diseño adecuado?		X	
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?		X	
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
7	¿La redacción de las preguntas tienen un sentido coherente y no están sesgadas?		X	
8	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
9	¿Las preguntas se comprenden con facilidad? (clara, precisa, no ambigua, acorde al nivel de información y lenguaje del encuestado)	X		
10	¿Las opciones de respuesta son adecuadas?	X		
TOTAL: _____ / 20				

Sugerencias:	Firma del experto
	

MATRIZ PARA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

Título de investigación: "LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN INTERNACIONAL Y SU RELACIÓN CON LA OFERTA EXPORTABLE DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DEL DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA EN EL AÑO 2023"

Objetivo general: Determinar la relación entre los estándares de calidad de producción internacional y la oferta exportable de las empresas productoras de quesos del departamento de Cajamarca en el año 2023

Variables: Estándares de calidad de producción internacional / Oferta exportable

Experto: *Mg. David Boñón Díez*

Especialidad: *Economista*

Instrumento: a. Encuesta b. Entrevista

Indique su grado de adecuación frente a las siguientes preguntas (2 = muy de acuerdo; 1 = de acuerdo; 0 = muy en desacuerdo, replantear)		GRADO DE ADECUACIÓN		
		2	1	0
1	¿El instrumento de medición presta un diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
7	¿La redacción de las preguntas tienen un sentido coherente y no están sesgadas?		X	
8	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
9	¿Las preguntas se comprenden con facilidad? (clara, precisa, no ambigua, acorde al nivel de información y lenguaje del encuestado)	X		
10	¿Las opciones de respuesta son adecuadas?	X		
TOTAL: <u>19</u> / 20				

Sugerencias:	Firma del experto
<hr/>	