



Esta obra está bajo una [Licencia
Creative Commons Atribución-
NoComercial-Compartirigual 2.5 Perú.](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/pe/)

Vea una copia de esta licencia en
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/pe/>



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN



**Sistema HACCP y crecimiento económico de las empresas productoras de la
Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019**

Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Administración

AUTORES:

Cindy Marelly Orbe Pezo
María Raquel Ruíz Cárdenas

ASESOR:

Ing. Agroind. Pierre Vidaurre Rojas

Tarapoto-Perú

2022

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN




Sistema HACCP y crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019

AUTORES:

Cindy Marely Orbe Pezo

María Raquel Ruíz Cárdenas


Sustentado y aprobado el 12 de Mayo del 2022, por los siguientes jurados:




Dr. Víctor Andrés Pretell Paredes
Presidente



Econ. Mg. Juan Segundo Ríos Pérez
Secretario



Lic. Adm. M.Sc. Segundo Saúl
Rodríguez Mendoza
Vocal



Ing. Agroind. Pierre Vidaurre Rojas
Asesor

Declaratoria de Autenticidad

Cindy Marely Orbe Pezo, con DNI N° 70166213 y **María Raquel Ruíz Cárdenas**, con DNI N° 71508858, egresados de la Escuela Profesional de Administración Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de San Martín, autores de la tesis titulada: **Sistema HACCP y crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019**

Declaramos bajo juramento que:

1. La tesis presentada es de nuestra autoría.
2. La redacción fue realizada respetando las citas y referencia de las fuentes bibliográficas consultadas
3. Toda información que contiene la tesis no ha sido plagiada;
4. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido alterados ni copiados, por tanto, la información de esta investigación debe considerarse como aporte a la realidad investigada.

Por lo antes mencionado, asumimos bajo responsabilidad las consecuencias que deriven de mi accionar, sometiéndome a las leyes de nuestro país y normas vigentes de la Universidad Nacional de San Martín – Tarapoto.

Tarapoto, 04 de Julio del 2022.



Cindy Marely Orbe Pezo
DNI N°70166213



María Raquel Ruíz Cárdenas
DNI N°71508858

Formato de autorización NO EXCLUSIVA para la publicación de trabajos de investigación, conducentes a optar grados académicos y títulos profesionales en el Repositorio Digital de Tesis

1. Datos del autor:

Apellidos y nombres: ORBE PEZO CINDY MARELLY	
Código de alumno : 70166213	Teléfono: 972937814
Correo electrónico : CINDYORBESI@GMAIL.COM	DNI: 70166213

(En caso haya más autores, llenar un formulario por autor)

2. Datos Académicos

Facultad de: CIENCIAS ECONÓMICAS
Escuela Profesional de: ADMINISTRACIÓN

3. Tipo de trabajo de investigación

Tesis	<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo de investigación	<input type="checkbox"/>
Trabajo de suficiencia profesional	<input type="checkbox"/>		

4. Datos del Trabajo de investigación

Título : SISTEMA HACCP Y CRECIMIENTO ECONÓMICO DE LAS EMPRESAS PRODUCTORAS DE LA CÁMARA DE COMERCIO, PRODUCCIÓN Y TURISMO DE SAN MARTÍN, 2019
Año de publicación: 2022

5. Tipo de Acceso al documento

Acceso público *	<input checked="" type="checkbox"/>	Embargo	<input type="checkbox"/>
Acceso restringido **	<input type="checkbox"/>		

Si el autor elige el tipo de acceso abierto o público, otorga a la Universidad Nacional de San Martín, una licencia **No Exclusiva**, para publicar, conservar y sin modificar su contenido, pueda convertirla a cualquier formato de fichero, medio o soporte, siempre con fines de seguridad, preservación y difusión en el Repositorio de Tesis Digital. Respetando siempre los Derechos de Autor y Propiedad Intelectual de acuerdo y en el Marco de la Ley 822.

En caso que el autor elija la segunda opción, es necesario y obligatorio que indique el sustento correspondiente:

6. Originalidad del archivo digital.

Por el presente dejo constancia que el archivo digital que entrego a la Universidad Nacional de San Martín, como parte del proceso conducente a obtener el título profesional o grado académico, es la versión final del trabajo de investigación sustentado y aprobado por el Jurado.

7. Otorgamiento de una licencia **CREATIVE COMMONS**

Para investigaciones que son de acceso abierto se les otorgó una licencia *Creative Commons*, con la finalidad de que cualquier usuario pueda acceder a la obra, bajo los términos que dicha licencia implica

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.es>

El autor, por medio de este documento, autoriza a la Universidad Nacional de San Martín, publicar su trabajo de investigación en formato digital en el Repositorio Digital de Tesis, al cual se podrá acceder, preservar y difundir de forma libre y gratuita, de manera íntegra todo el documento.

Según el inciso 12.2, del artículo 12° del Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales - RENATI “**Las universidades, instituciones y escuelas de educación superior tienen como obligación registrar todos los trabajos de investigación y proyectos, incluyendo los metadatos en sus repositorios institucionales precisando si son de acceso abierto o restringido, los cuales serán posteriormente recolectados por el Repositorio Digital RENATI, a través del Repositorio ALICIA**”.


.....
Firma del Autor

8. Para ser llenado en el Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto de la UNSM.

Fecha de recepción del documento.

26 / 08 / 2022


UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN
Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología
e Innovación de Acceso Abierto - UNSM.
.....
Ing. Grecia Vanessa Fachin Ruíz
Responsable

***Acceso abierto:** uso lícito que confiere un titular de derechos de propiedad intelectual a cualquier persona, para que pueda acceder de manera inmediata y gratuita a una obra, datos procesados o estadísticas de monitoreo, sin necesidad de registro, suscripción, ni pago, estando autorizada a leerla, descargarla, reproducirla, distribuirla, imprimirla, buscarla y enlazar textos completos (Reglamento de la Ley No 30035).

** **Acceso restringido:** el documento no se visualizará en el Repositorio.

Formato de autorización NO EXCLUSIVA para la publicación de trabajos de investigación, conducentes a optar grados académicos y títulos profesionales en el Repositorio Digital de Tesis

1. Datos del autor:

Apellidos y nombres: Ruiz Cárdenas María Raquel	
Código de alumno : 71508858	Teléfono: 989660318
Correo electrónico : raquelruizc74@gmail.com	DNI: 71508858

(En caso haya más autores, llenar un formulario por autor)

2. Datos Académicos

Facultad de: Ciencias Económicas
Escuela Profesional de: Administración

3. Tipo de trabajo de investigación

Tesis	<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo de investigación	<input type="checkbox"/>
Trabajo de suficiencia profesional	<input type="checkbox"/>		

4. Datos del Trabajo de investigación

Título : Sistema HACCP y crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019
Año de publicación: 2022

5. Tipo de Acceso al documento

Acceso público *	<input checked="" type="checkbox"/>	Embargo	<input type="checkbox"/>
Acceso restringido **	<input type="checkbox"/>		

Si el autor elige el tipo de acceso abierto o público, otorga a la Universidad Nacional de San Martín, una licencia **No Exclusiva**, para publicar, conservar y sin modificar su contenido, pueda convertirla a cualquier formato de fichero, medio o soporte, siempre con fines de seguridad, preservación y difusión en el Repositorio de Tesis Digital. Respetando siempre los Derechos de Autor y Propiedad Intelectual de acuerdo y en el Marco de la Ley 822.

En caso que el autor elija la segunda opción, es necesario y obligatorio que indique el sustento correspondiente:

6. Originalidad del archivo digital.

Por el presente dejo constancia que el archivo digital que entrego a la Universidad Nacional de San Martín, como parte del proceso conducente a obtener el título profesional o grado académico, es la versión final del trabajo de investigación sustentado y aprobado por el Jurado.

7. Otorgamiento de una licencia **CREATIVE COMMONS**

Para investigaciones que son de acceso abierto se les otorgó una licencia *Creative Commons*, con la finalidad de que cualquier usuario pueda acceder a la obra, bajo los términos que dicha licencia implica

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.es>

El autor, por medio de este documento, autoriza a la Universidad Nacional de San Martín, publicar su trabajo de investigación en formato digital en el Repositorio Digital de Tesis, al cual se podrá acceder, preservar y difundir de forma libre y gratuita, de manera íntegraa todo el documento.

Según el inciso 12.2, del artículo 12° del Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales - RENATI "Las universidades, instituciones y escuelas de educación superior tienen como obligación registrar todos los trabajos de investigación y proyectos, incluyendo los metadatos en sus repositorios institucionales precisando si son de acceso abierto o restringido, los cuales serán posteriormente recolectados por el Repositorio Digital RENATI, a través del Repositorio ALICIA".



Firma del Autor

8. Para ser llenado en el Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto de la UNSM.

Fecha de recepción del documento.

26 / 08 / 22



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN
Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología
e Innovación de Acceso Abierto - UNSM.

Ing. Grecia Vanessa Fachin Ruíz

Responsable

* **Acceso abierto:** uso lícito que confiere un titular de derechos de propiedad intelectual a cualquier persona, para que pueda acceder de manera inmediata y gratuita a una obra, datos procesados o estadísticas de monitoreo, sin necesidad de registro, suscripción, ni pago, estando autorizada a leerla, descargarla, reproducirla, distribuirla, imprimirla, buscarla y enlazar textos completos (Reglamento de la Ley No 30035).

** **Acceso restringido:** el documento no se visualizará en el Repositorio.

Dedicatoria

El presente trabajo investigativo lo dedicamos principalmente a Dios, por ser el inspirador y darnos fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A nuestros padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes hemos logrado llegar hasta aquí y convertirnos en lo que somos. Ha sido el orgullo y el privilegio de ser sus hijas, son los mejores padres.

A todas las personas que nos han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

Cindy Marelly Orbe Pezo

María Raquel Ruíz Cárdenas

Agradecimiento

Agradecemos a Dios por bendecirnos la vida, por guiarnos a lo largo de nuestra existencia, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a nuestros padres: Henry Orbe y Aly Pezo y Berni Cardenas , por ser los principales promotores de nuestros sueños, por confiar y creer en nuestras expectativas, por los consejos, valores y principios que nos han inculcado.

Agradecemos a nuestros docentes de la Escuela de Ciencias Economicas de la Universidad Nacional de San Martín, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación de nuestra profesión, de manera especial, al Ing. Mg. Sc. Pierre Vidaurre Rojas asesor de nuestra tesis quien ha guiado con su paciencia, y su rectitud en este proceso.

Cindy Marely Orbe Pezo

María Raquel Ruíz Cárdenas

Índice general

Dedicatoria.....	vi
Agradecimiento	vii
Índice general	viii
Índice de tablas	ix
Índice de figuras	x
Resumen	xi
Abstract.....	xii
Introducción.....	1
CAPÍTULO I REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	6
CAPÍTULO II MATERIAL Y MÉTODOS	28
2.1. Tipo y nivel de investigación.....	28
2.2. Diseño de investigación.....	28
2.3. Población y muestra.....	29
2.4. Técnicas e instrumento de recolección de datos	30
2.5. Técnicas de procesamientos y análisis de datos	31
2.6. Métodos	31
CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIONES.....	32
3.1. Resultados.....	32
3.2. Discusiones	46
CONCLUSIONES.....	48
RECOMENDACIONES	49
ANEXOS	61
Anexo A. Matriz de consistencia.....	62
Anexo B. Instrumento de la variable sistema HACCP.....	64
Anexo C. Instrumento de la variable crecimiento económico.....	66

Índice de tablas

Tabla 1. Empresas productoras socias de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín	29
Tabla 2. Descripción de las técnicas e instrumentos	30
Tabla 3 Cumplimiento en el diseño del HACCP en las empresas.....	32
Tabla 4 <i>Cumplimiento en la implementación del HACCP</i>	34
Tabla 5 <i>Control del HACCP en las empresas</i>	35
Tabla 6 <i>Aplicación del Sistema Haccp</i>	37
Tabla 7 <i>Crecimiento económico en función a los resultados</i>	38
Tabla 8 <i>Crecimiento económico en función a las salidas</i>	39
Tabla 9 <i>Crecimiento económico en función a la capacidad</i>	40
Tabla 10 <i>Crecimiento económico</i>	41
Tabla 11. <i>Prueba de normalidad de las dimensiones</i>	43
Tabla 12. <i>Relación entre las dimensiones del sistema HACCP y las dimensiones de crecimiento económico</i>	44
Tabla 13. <i>Relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico</i>	45

Índice de figuras

Figura 1. Cumplimiento en el diseño del HACCP en las empresas	33
Figura 2. Cumplimiento en la implementación del HACCP en las empresas	34
Figura 3. Control del HACCP en las empresas	36
Figura 4. Estado del sistema HACCP.....	37
Figura 5. Crecimiento económico en función a los resultados.....	39
Figura 6. Crecimiento económico en función a las salidas	40
Figura 7. Crecimiento económico en función a la capacidad.....	41
Figura 8. Crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín.....	42

Resumen

En esta investigación el objetivo principal fue determinar la relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019. Para ello, se trabajó bajo la siguiente metodología: investigación de tipo aplicada, bajo un nivel correlacional, con un diseño no experimental de corte transversal. La muestra se encontró conformada por un total de 19 empresas productoras socias de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto. El instrumento empleado para la recolección de datos fue el cuestionario. Gracias a ello fue posible concluir que: el sistema HACCP guarda una relación significativa a nivel de 0,000 y una influencia del 76.7% en el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019, esto se encuentra evidenciado en que, en muchos de las empresas no se llegó a evidenciar el correcto cumplimiento de muchos de los ítems relacionados con la aplicación del sistema, tales como el contar con personal capacitado, la evaluación oportuna y continua de peligros, el seguimiento de la producción, la aplicación de medidas correctivas, así como la documentación y registro de los hechos, ocasionando de este modo que se perciba un bajo crecimiento económico, al observar el poco crecimiento de la producción, las ventas e ingresos respectivamente.

Palabras clave:

Sistema HACCP, crecimiento económico, empresas productoras

Abstract

The main objective of this research was to determine the relationship between the HACCP system and the economic growth of the production companies belonging to the Chamber of Commerce, Production and Tourism of San Martin, Tarapoto, 2019. For this purpose, the following methodology was used: applied research, at a correlational level, with a non-experimental cross-sectional design. The sample consisted of a total of 19 production companies that are members of the Chamber of Commerce, Production and Tourism of San Martin, Tarapoto. The instrument used for data collection was the questionnaire. This allowed to conclude that: the HACCP system has a significant relationship at the 0.000 level and an influence of 76.7% in the economic growth of the production companies of the Chamber of Commerce, Production and Tourism of San Martin, Tarapoto, 2019. This is evidenced by the fact that, in many of the companies, the correct compliance with many of the items related to the application of the system, such as having trained personnel, the timely and continuous evaluation of hazards, the monitoring of production, the application of corrective measures, as well as the documentation and recording of the facts, was not evidenced, thus causing a low economic growth to be perceived, observing the low growth of production, sales and income, respectively.

Key words: HACCP system, economic growth, manufacturing companies.



Introducción

En cualquier industria de producción, la inocuidad de los productos debe considerarse, sin ninguna duda, la prioridad máxima. Un alimento inocuo es lo que cualquier cliente espera, esto es evidente, y no negociable a diferencia de otras características del producto. Los consumidores esperan productos inocuos, es decir que no les vayan a causar daño alguno, de acuerdo a su uso cuando se preparen y/o consuman y la industria alimentaria debe cumplir con esas expectativas.

A nivel internacional, La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que cientos de miles de personas en el mundo padecen enfermedades causadas por la contaminación de los productos, además de los riesgos a la salud; esto pone en peligro el bienestar financiero de los establecimientos fabricantes de alimentos alrededor del mundo, perjudica al comercio y el turismo, ocasiona pérdidas de ingresos, desempleo y demandas. Los sistemas de control de higiene y calidad de los productos alimenticios surgen con los objetivos de evitar la producción de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y afrontar con mayor competitividad la globalización de los mercados. Este entorno exige un cambio en el control de los productos que implica pasar de los tradicionales controles aleatorios, a un sistema de autocontrol para el aseguramiento de la calidad del producto final (Cutz, 2008).

A nivel nacional, los consumidores están cada vez más preocupados e interesados en conocer la información sobre la autenticidad, procesamiento y características de los alimentos que consumen, a fin de tomar una decisión de compra adecuada, exigiendo la garantía de que los mismos cumplan con requisitos de calidad e inocuidad. Como consecuencia, aumenta cada día el número de empresas que buscan un distintivo de calidad de los productos que producen, para ofrecer así a sus clientes y consumidores en general, productos que se ajustan a requerimientos de inocuidad y calidad (Romero, 2009).

Según el Ministerio de Economía y Finanzas, menciona a través de su fuente Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), la actividad económica creció 4,0% en 2018, por encima de lo esperado por el consenso de mercado (3,9%), acumulando de esta manera 113 meses de expansión continua al cierre de 2018. Así, se logró la meta de crecimiento prevista en el Marco Macroeconómico Multianual 2019-2022, a pesar de un

entorno internacional adverso, caracterizado por una moderación de la actividad económica global, menores precios de materias primas y alta volatilidad en los mercados financieros. Se basa en el fortalecimiento de la demanda interna, en particular, por el importante impulso fiscal (inversión pública) y la recuperación de la inversión privada, que han incidido de forma positiva en el empleo formal y consumo de las familias (Ministerio de Economía y Finanzas, 2018).

A nivel local, las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto realizan la producción de diferentes alimentos que son consumidos dentro de la región, como también son exportados a diversos países con los que tienen acuerdos comerciales; siendo en su mayoría empresas productoras de chocolate o derivados del cacao, así como de café, y en menor medida están las empresas productoras de puros, aceite y derivados del cerdo.

Sin embargo, en los últimos periodos se han presentado ciertos inconvenientes en cuanto a la inocuidad de su producción, siendo una posible causa que los trabajadores no cuentan con los conocimientos suficientes respecto al control de calidad, sobre todo en torno a las diversas evaluaciones que se deben de realizar en todo el proceso de producción a fin de evitar posible existencia de microorganismos dañinos para la salud de los consumidores, sobre todo aquellos que derivan del consumo directo (elaboración de productos en base de café y cacao).

Asimismo, en ciertos casos las evaluaciones sanitarias de la producción de estas empresas han generado resultados adversos, suelen detectarse que la producción no ha mantenido un adecuado control en la higiene a fin de proveer alimentos en óptimas condiciones y generen algún tipo de riesgo para la salud. Por otro lado, estas empresas han estado percibiendo menos que años anteriores, pues mucha de la producción no ha podido colocarse en el mercado o exportar.

El aumento de los costos de producción ha generado menor generación de utilidades, posiblemente afectados ante los reportes obtenidos por no contar con un efectivo control de calidad en cada fase del proceso de producción de alimentos.

Adicionalmente, muchas de estas empresas al no invertir en un sistema que le permita gestionar sus procesos de calidad alimentaria les está dificultando la apertura a nuevos mercados, tanto nacionales como internacionales, pues es requisito para mercados extranjeros estandarizar los procesos y sobre todo garantizar la inocuidad de los productos producidos, en otras palabras, no contar con un sistema de gestión de inocuidad de alimentos limita a la empresa fundamentalmente a su producción, y por ende a planificar el volumen de ventas, teniendo una implicancia directa en sus resultados a nivel de ingresos y ganancias, incrementando los costos operativos, así como su capacidad financiera, de personal y de mercado prescindiendo de un crecimiento económico.

De continuar dicha situación es probable que la cantidad de producción y ventas de las empresas se reduzcan afectando la rentabilidad y en el mediano plazo el mercado regional, inclusive la existencia de riesgo de ser retirado del Gremio Exportador de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, incumplimiento de políticas de inocuidad alimentaria. Ante ello en la presente investigación se pretende determinar la existencia de relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

La exigencia de los mercados respecto a la calidad de los productos adquiridos, han llevado a las empresas productoras a buscar alternativas para estandarizarse y ponerse a la par con muchas empresas nacionales y extrajeras con mayor competitividad, direccionado esfuerzos en base a una adecuada gestión para lograr estabilidad y un crecimiento económico, conforme al contexto del problema abordado se plantea como problema: ¿Cuál es la relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019? De igual manera, se formularon los siguientes problemas específicos: ¿Cuál es el estado del sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019? ¿Cuál es el diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019? y ¿Qué influencia tiene el sistema HACCP en el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019?

Ante estas preguntas, se formularon hipótesis, como, por ejemplo, la hipótesis general, fue que: Existe relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019. Por su parte, las hipótesis específicas fueron las siguientes: HE1: El estado del sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 es negativo. HE2: El diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 es negativo. HE3: La influencia del sistema HACCP en el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 es negativo.

De igual modo, la investigación ha tenido por objetivo general: Determinar la relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019. En tanto, los objetivos específicos fueron los siguientes: Identificar el estado del sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019, establecer el diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 y determinar la influencia del sistema HACCP en el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

Cabe indicar que la investigación se encuentra debidamente justificada en base a diferentes criterios, como, por ejemplo: en cuanto a su conveniencia, el trabajo es de beneficio para las empresas productoras de la ciudad de Tarapoto, debido a que con el desarrollo del estudio podrán tener conocimiento del comportamiento del sistema HACCP y el crecimiento económico, con la finalidad de que las empresas puedan implementar mejoras en sus procesos y reducir los peligros o riesgos en la producción, además elevar de manera constante su crecimiento económico. De igual modo, encuentra justificación en lo teórico, debido a que apoyara a las diversas definiciones formuladas por los autores que se tomaron en cuenta para el desarrollo del estudio, tanto para la variable sistema HACCP y el crecimiento económico, además los resultados del estudio podrán ser generalizados a principios más amplios y servir de apoyo para futuras investigaciones. Se justifica en la parte

práctica porque estará basada en brindar apoyo a un hecho o problema real que está ocurriendo en las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, que es en lo relacionado al sistema HACCP y el crecimiento económico. De forma metodológica, se justifica porque se elaboraron instrumentos, los cuales permitirán conocer la forma adecuada de analizar y evaluar hechos que están suscitando en la entidad, también permitirán conocer el comportamiento de las variables sistema HACCP y crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto. Finalmente, desde un punto social, la investigación tubo una transcendencia en la sociedad, donde los beneficiarios de manera directa serán los empresarios productores de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, ya que podrán tener la información exacta de cómo se relaciona el sistema HACCP y el crecimiento económico, con ello podrán tomar las medidas necesarias en beneficio de su expansión económica.

Finalmente, la investigación se encuentra estructurada en un total de 3 capítulos, mismos que se presentan a continuación:

Capítulo I: Lleva por nombre Revisión Bibliográfica, y es aquí es donde se presenta los antecedentes y las bases teóricas que se encuentran relacionadas con las variables objeto en estudio.

Capítulo II: Denominado Material y Métodos, contiene información acerca del apartado metodológico de la investigación que se ha realizado.

Capítulo III: Aquí se presentan los resultados encontrados, así como las respectivas discusiones de estos, con los encontrados en los antecedentes presentados.

Adicional a estos capítulos, se cuenta con las conclusiones, en donde se presenta los hallazgos finales de la investigación, luego se encuentra las recomendaciones, en donde se brindan las sugerencias del caso en función a los problemas delimitados por cada objetivo.

CAPÍTULO I

REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

1.1. Antecedentes

A nivel internacional

Granda & Tumbaco (2017). En su trabajo de investigación titulado: *Metodología HACCP en la producción de mermelada de zanahoria en el iit.* (Tesis para optar por el título de ingenieras en sistemas de calidad y emprendimiento), Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. Cuyo objetivo general fue Emplear la metodología HACCP en el proceso de elaboración de mermelada de zanahoria en el IIT. Tuvo un enfoque cualitativo, de tipo descriptivo, documental, las técnicas de recolección de datos utilizadas fueron la observación, la encuesta y el análisis de documentos, el Proyecto se llevó a cabo en la planta procesadora del Instituto de Investigaciones Tecnológicas, para el efecto se realizó una encuesta al personal, debido a que el número de trabajadores es reducido, la población que son 12 operarios se consideró como la muestra por 36 la situación manifestada anteriormente. Mediante la encuesta realizada se evidencian resultados de la situación en que opera el Instituto y su conocimiento al personal respecto a la aplicación del sistema HACCP, se concluyó que: La aplicación de la metodología de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control desarrollada en el Instituto de Investigaciones Tecnológicas contribuyó favorablemente en la elaboración de la mermelada de zanahoria, se pudo evidenciar mediante los resultados de los análisis microbiológicos que este producto es apto para el consumo humano, partiendo de las necesidades manifestadas por los consumidores, con lo que se obtendría una mejora de alrededor del 80% en base a los beneficios obtenidos en su producción con la adopción del sistema obteniendo un crecimiento económico. Se pudo evidenciar que este sistema de control alimentario motiva al buen desempeño de las actividades dentro del área de trabajo, este método es de aplicación lógica y secuencial, lo que permite entender todo el entorno que se relaciona al control en la elaboración de un producto alimenticio inocuo.

Intriago (2018). En su trabajo de investigación titulado: *Manual HACCP de camarón pre-cocido para la empresa "Frigopesca C.A"* (Tesis para optar el título de ingeniera en sistemas de calidad y emprendimiento), Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. Que tuvo como objetivo general elaborar un manual HACCP (Análisis De Peligros Y Puntos

Críticos De Control) como sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad del camarón pre-cocido con la finalidad de incrementar el nivel de eficiencia del proceso y la plena satisfacción de los clientes. Se aplicó el método deductivo, de enfoque cualitativo, diseño no experimental, documental, y un nivel exploratorio, descriptiva, las técnicas de recolección de datos utilizadas en el desarrollo de la investigación fueron bibliográficas, observación, entrevistas y encuestas, la población y muestra objeto de estudio fueron el conjunto de personas a las cuales se les realizará la encuesta en la empresa “FRIGOPESCA C.A”, debido a que están involucrados y forman parte directa de la investigación, en dicha investigación se concluyó que: Este estudio realizado es de mucho interés para las industrias camaroneras ya que habla de la elaboración de un manual HACCP que hace referencia al análisis de peligros y puntos críticos de control en el proceso de camarón precocido, la implementación de este sistema ayudará a mejorar su proceso, aumentar su nivel de productividad, incrementando sus ingresos en un 25.6%, a causa de producir productos terminados de alta calidad, y generar nuevas posibilidades de captar nuevos mercados. Mediante la elaboración del manual HACCP se pudo realizar un diagnóstico completo de toda la línea de proceso de camarón pre-cocido que la empresa “FRIGOPESCA C.A quiere implementar, con el fin de tener debidamente identificado cada etapa del proceso.

Wai (2016). En su trabajo de investigación titulado: *Sistemas integrados de control de los alimentos hacia la inocuidad de los alimentos y la promoción del comercio en Myanmar*. (Tesis para optar el título de doctor en ciencias de la biosfera), Universidad de Hiroshima, Japón. Cuyo objetivo general fue de determinar la incidencia de las empresas que aplican sistemas integrados y como ello permite un incremento del comercio en el país, la investigación tuvo un enfoque cualitativo-cuantitativo, de tipo descriptiva, la población y muestra fueron 72 empresas productoras y distribuidoras, las técnicas de recolección de datos utilizadas en la investigación fueron la entrevista y el análisis documental, mientras que los instrumentos fueron la guía de entrevista y la guía de análisis documental, llegando a la conclusión que: Del total de empresas que contaron con medidas de inocuidad en el país tuvieron mayores exportaciones en los Estados Unidos, seguido de China, la Unión Europea y Japón. Las empresas que emplearon algún tipo de sistema de inocuidad como el HACCP and GMP (Buenas prácticas de manufactura), presentaron un incremento de sus ingresos en un 16% al momento de su aplicación.

Cobo y Alcívar (2016). En su trabajo de investigación titulado: *Elaboración de un sistema de calidad HACCP mediante un diagnóstico funcional en el área de producción de la empresa SUMERCO S.A.* (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Calceta, Ecuador. Cuyo objetivo general fue elaborar un sistema de calidad HACCP mediante un diagnóstico funcional en el área de producción de la empresa SUMERCO S.A. ubicada en la Ciudad de Guayaquil, tuvo un enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental, de tipo descriptiva, la técnica de recolección de datos utilizada fue encuesta por el método de Delphi, la población y muestra fue establecida por las personas que laboran en la empresa SUMERCO S.A, y se llegó a concluir que: Respecto a la situación actual de la empresa aplicando un modelo de diagnóstico funcional en el área de producción (ficha de observación de cumplimiento de BPM, encuesta método Delphi y diagrama de Pareto) se evidenció falencias en la aplicación de prerrequisitos del plan HACCP (BPM, POE Y POES). Se detectó que la causa principal que generan pérdidas en el área de producción, los cuales derivaron un incremento de costos operativos para la empresa en un 62.5%, debido a la falta de mantenimientos preventivos de los equipos y maquinarias, los principales aspectos que se deben controlar al momento de realizar algún producto cárnico dentro de SUMERCO S.A. es el control de temperatura en el ahumador y el principal factor que afecta la inocuidad de los productos que se elaboran en esta es la inadecuada limpieza y desinfección en las líneas de proceso.

A nivel nacional

Huayllani (2016). En su trabajo de investigación titulado: *Influencia del sistema de aseguramiento de calidad HACCP en la oportunidad de mercado de las empresas molineras de la provincia de Huancayo*, (Tesis para optar el grado de maestro en administración con mención en gestión de proyecto públicos y privados), Universidad Nacional del Centro del Perú, Huancayo, Perú. Cuyo objetivo general fue determinar en qué medida el Sistema de Aseguramiento de Calidad HACCP influye en la Oportunidad de Mercado de las Empresas Molineras de la Provincia de Huancayo. Con un método deductivo-inductivo, histórico, de tipo aplicada, a nivel descriptiva, con un diseño no experimental de corte transversal, la técnica de recolección de datos utilizada fue el cuestionario, la población y muestra lo conformaron 10 empresas Molineras que cuenta con el Sistema de Aseguramiento de Calidad HACCP aplicado (línea de Producción de Crudos) dentro de la Provincia de

Huancayo y sus Distritos incluyendo Huancayo. Y se concluyó que: El Sistema de Aseguramiento de Calidad HACCP (variable independiente) influye en medida significativa alta al 67.7% en la Oportunidad de Mercado (variable dependiente) de las Empresas Molineras de la Provincia de Huancayo, indicando que la aplicación de medidas de calidad en los procesos de calidad alimentarios permitirá una mayor apertura de las empresas en el mercado. El Sistema de Aseguramiento de Calidad HACCP (variable independiente) influye en medida significativa alta 80.6% en la Oportunidad de mercado (variable dependiente) de los Programas Sociales de los Gobiernos Municipales de las Empresas Molineras de la Provincia de Huancayo.

Por su parte, Fernández y Sialer (2016). En su trabajo de investigación titulado: *Propuesta de implementación del Sistema HACCP para el Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad en la Empresa J & P Investment S.A.C Lima 2016*. (Tesis para optar el título profesional de ingeniero en industrias alimentarias), Universidad Pedro Ruíz Gallo, Lambayeque, Perú. Cuyo objetivo general fue realizar una propuesta de implementación del Sistema HACCP para el Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad en el proceso de envasado de arroz y azúcar en la empresa J & P Investment S.A.C. – Lima 2016, tuvo un método deductivo, con un diseño no experimental, de tipo descriptiva y explicativa, la técnica de recolección de datos utilizada fue la observación y descripción del proceso productivo en el fraccionamiento de arroz y azúcar en la empresa J & P Investment S.A.C. Lima, la población de la investigación fue el proceso productivo en la empresa J & P Investment S.A.C. Lima, que comprende desde la recepción de la materia prima y suministros hasta la obtención del producto, azúcar y arroz envasado, y la muestra fue el proceso productivo en la empresa J & P Investment S.A.C. Lima, durante 30 días, con la finalidad de tomar una muestra que garantizará que la muestra poseerá las características de ser: representativa, eficiente y consistente. Se concluyó que: Elaboración de un sistema HACCP para una línea de producción de envasado de arroz y azúcar debido a que este producto es de consumo masivo y se está incrementando año a año su comercialización siendo así una alternativa económica permitiendo incrementar la rentabilidad en un 12%, así como una mayor apertura a nuevos mercados. Se definió adecuadamente el producto junto al proceso productivo y con la herramienta diagrama de flujo se logró definir el proceso para así determinar los puntos críticos.

Álvarez (2015). En su trabajo de investigación titulado: *Elaboración de un plan HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control) de restauración colectiva para el pollo a la brasa, papas fritas, ensaladas y salchipapas en la empresa "Pollería el gourmet"*, (Tesis para optar el título de ingeniera de industria alimentaria), Universidad Católica de Santa María, Arequipa, Perú. Cuyo objetivo general fue Elaborar un plan HACCP de restauración colectiva (Análisis de peligros y puntos críticos de control) para el pollo a la brasa, papas fritas, ensaladas y salchipapas en la empresa "pollería el gourmet", tuvo un diseño experimental, la técnica de recolección de datos utilizada fue la encuesta, la población y muestra se estableció por el conjunto de personas que laboran en la empresa objeto de estudio y en las cuales se aplicará las técnicas utilizadas en la recolección de datos, se concluyó que: Para la realización del presente estudio para la elaboración de un plan HACCP de Restauración Colectiva, primero se procedió a evaluar y utilizar la encuesta cuantitativa de verificación de requisitos de higiene en plantas. donde se logró determinar las condiciones y el nivel de cumplimiento de las siguientes áreas: Instalaciones (condiciones higiénicas regulares), Transporte y Almacenamiento (condiciones higiénicas mínimas), Equipos (condiciones higiénicas malas), Personal (condiciones higiénicas malas), Saneamiento y control de plagas (condiciones higiénicas malas), y Registros (condiciones higiénicas malas). De la empresa Pollería el Gourmet. También se realizó la evaluación económica a partir de la implementación del sistema HACCP en la empresa, en donde se obtendrá un flujo de caja en donde para el primer año se obtendrán ingresos por S/758,880, mientras que para el año 5 estos se incrementan a S/830,304 soles, en donde la tasa interna de retorno es de 86% encontrándose viable su implementación y por lo tanto garantizando un crecimiento económico.

Cruzado y Gallardo (2019). En su trabajo de investigación titulado: *implementación del sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP) para asegurar la inocuidad en el procesamiento de Quinoa perlada de la empresa agroindustrial Estanislao del Chimú S.A.C.* (Tesis para optar el título profesional de ingeniero industrial), Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú. cuyo objetivo general fue Implementar un Sistema de Análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP) para asegurar la inocuidad en el procesamiento de quinua perlada de la empresa agroindustrial Estanislao del Chimú S.A.C. con un diseño experimental, de tipo aplicada, las técnicas de recolección de datos utilizada fue la observación, la encuesta, y la revisión documentaria, la población estuvo conformada por el proceso de quinua perlada de la empresa agroindustrial Estanislao del Chimú S.A.C

y una muestra constituida del proceso de quinua perlada es cada punto crítico que será definido después de realizar el análisis riesgos y peligros en la elaboración de quinua perlada, la investigación concluyó que: Se realizó el diagnóstico situacional de la inocuidad en el proceso de quinua perlada de la empresa Agroindustrial Estanislao del Chimú S.A.C. encontrando conformidades y no conformidades en cuanto a la relación del personal con respecto al proceso en las instalaciones, se determinó un 79% conoce sobre temas de higiene. Asimismo, se observó que sólo existe un 20% de cumplimiento HACCP, según consideran los responsables de las áreas involucradas. Por otro lado, con respecto a los prerrequisitos de BPM; se observó que la empresa cuenta con 85% aceptable y que por lo tanto puede implementar el plan HACCP para la elaboración de productos inocuos. La implementación del HACCP permitirá reducir los costos en un 90%, lo que permitirá incrementar los ingresos y las utilidades de la empresa lo cual se verá reflejado en el crecimiento económico de la empresa.

Morales (2015). En su trabajo de investigación titulado: *Implementación del plan de sistema HACCP (hazard analysis critical control points) para (dosidicus gigas} pota y (loligo gahi) calamar crudos y congelados en la empresa pesquera ABC-Paita*, (Tesis para optar el título de ingeniero pesquero), Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. Cuyo objetivo general fue Implementar el plan de sistema HACCP para (*Dosidicus gigas*) Pota y (*Loligo gahi*) Calamar crudos y congelados en la empresa pesquera ABC-Paita, el diseño de la investigación fue descriptivo, La población y muestra objeto de estudio correspondió a la empresa pesquera ABC-Paita, que procesa y manipula recursos hidrobiológicos en la provincia de Paita; departamento de Piura. La técnica de recolección de datos utilizada fue la encuesta y la observación y se concluyó que: Se preparó un manual guía paso a paso que explica detalladamente como se debe implementar un programa HACCP en una planta pesquera procesadora de las especies de Pota y Calamar. La calidad del producto depende de la calidad de la materia prima recepcionada y de las buenas prácticas de manufactura, el procesamiento de congelación no oculta la mala calidad del producto, y mucho menos mejora la calidad de éste.

A nivel regional y local

Saavedra y Tuesta (2015). En su trabajo de investigación titulado: *Crecimiento económico y su relación con la calidad de vida del distrito de Sauce periodo 2010 a junio*

de 2015. (Tesis para optar el título de economista), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Cuyo objetivo general fue Determinar la relación entre el crecimiento económico y la calidad de vida del distrito de Sauce periodo 2010 a junio de 2015, se desarrolló bajo el método inductivo, con un enfoque cuantitativo, de tipo no experimental, la población y muestra objeto de estudio estuvo conformada por todo el acervo documentario de ambas variables en el distrito de Sauce, en los periodos 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 y a Junio de 2015, la técnica de recolección de datos utilizada fue el análisis de documentario y el fichaje y se concluyó que: El crecimiento económico del distrito de Sauce en base a sus dimensiones Producto Bruto Interno, la cual se incrementó del 3.2% en el 2010 a 3.9% en el 2015; Producto Nacional Bruto que en el 2010 fue de 34.41% y en el 2015 de 34.63%; y Renta Nacional Bruta que mantuvo una tendencia desde el 2010 al 2015 de 48.9%, siendo este un aumento poco significativo con relación en estos últimos 5 años, esto debido a que el estado y los gobiernos dependientes de él, no han propiciado un ambiente estable y adecuado en el mercado para fomentar el aumento del empleo, la productividad y el dinamismo de los factores económicos del distrito objeto de estudio.

Pinedo (2017). En su trabajo de investigación *titulado: Elaborar el manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el Camal Municipal de Yurimaguas*. Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Cuyo objetivo general fue Elaborar el manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el Camal Municipal de Yurimaguas, con un diseño experimental, las técnicas de recolección de datos utilizadas fueron la observación y la encuesta, la población y muestra objeto de estudio fueron las personas que laboran en el camal Municipal de Yurimaguas y se concluyó que: En la evaluación de la Lista de Verificación se obtuvo una calificación de 53.2% (en proceso) esto indica que el Camal Municipal de Yurimaguas no cuenta con un sistema de calidad adecuado, se encontró deficiencias en diferentes áreas, instalaciones, en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, control de peligros, manejo de registros, etc. La implementación del sistema HACCP permitirá al Camal Municipal de Yurimaguas contar con un proceso de faenado claramente identificado, controlado y verificado en cada una de sus etapas con las medidas preventivas y correctivas para cada peligro que pudiera alterar las características de las carcasas de ganado vacuno.

Ahumada (2018). En su trabajo de investigación titulado: *Diseño de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la línea de coco rallado deshidratado en Agroindustrias Las Tres Rosas E.I.R.L.* (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Cuyo objetivo general fue Diseñar un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en la producción de coco rallado deshidratado en Agroindustrias Las Tres Rosas E.I.R.L., tuvo un diseño no experimental, la técnica utilizada para la recolección de datos fue la entrevista y la observación, la población y muestra se estableció con el conjunto de personas de la planta procesadora de coco rallado deshidratado de Agroindustrias Las Tres Rosas E.I.R.L. donde se realizó la investigación, se concluyó que: Se analizaron y describieron las operaciones unitarias del proceso de producción de coco rallado deshidratado de Agroindustrias Las Tres Rosas E.I.R.L. Se realizó los análisis de peligros tanto para la materia prima, así como para cada etapa del procesamiento, teniendo en cuenta los peligros de origen físico, biológico y químico; esto en base a la secuencia del árbol de decisiones sobre PCC. Se elaboró el Manual de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), en la producción de coco rallado deshidratado en Agroindustrias Las Tres Rosas E.I.R.L., lo cual permitirá mejorar el crecimiento económico de la empresa, a ampliar su producción en un 56.3% y una mejora de los procesos en un 75.3%.

Escudero (2016). En su trabajo de investigación titulado: *Problemática de la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en pequeñas industrias alimentarias*, (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Cuyo objetivo general fue Describir el Sistema de Análisis de peligro y Puntos de Control Crítico - APPCC identificando la problemática de su implementación en las pequeñas industrias alimentarias. Tuvo un diseño no experimental de tipo bibliográfico-documental, las técnicas de recolección de datos utilizada en la investigación fueron fichas y apuntes, no se pudo establecer población y muestra ya que la investigación fue de tipo bibliográfico-documental, se concluyó que: El Sistema de Análisis de peligro y Puntos de Control Crítico - APPCC constituye una herramienta de gran utilidad y eficacia en los procesos de producción de alimentos seguros e inocuos, asegurando que los productos tengan confiabilidad y calidad, para lo cual se requiere que las pequeñas industrias alimentarias en el país generen una nueva cultura de inocuidad de los alimentos que supere el deficitario manejo de los mismos, las inapropiadas condiciones de venta y los inadecuados hábitos y patrones alimentarios. El Sistema APPCC

es un enfoque de prevención y sistematización de procesos de producción que permite garantizar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta llegar al consumidor, cuya importancia radica en que permite a las pequeñas industrias alimentarias un oportuno control desde la identificación de peligros que pueden afectar la inocuidad de los alimentos hasta las etapas consideradas como puntos críticos donde se deben implantar las medidas necesarias a fin de controlar estos peligros.

1.2. Bases teóricas

1.2.1. Sistema HACCP

Presentó dos acontecimientos que determinan las bases de inocuidad de determinados alimentos. William Edwards Deming y colaboradores, fue el primero en desarrollar un sistema de gestión de calidad total para productos japoneses en los años 50 y que hace referencia a la aplicación de una metodología implementada en todo el sistema de producción para mejorar la calidad y reducir los costos. Posteriormente, el segundo avance del sistema HACCP fue desarrollado por la Compañía Pillsbury, por el Dr. Howard Eugene Bauman y otras instituciones que desarrollaron un sistema para la producción de alimentos inocuos para el programa espacial de los Estados Unidos. El procedimiento en un inicio consistió en un análisis modal de fallos y efectos, cuyo propósito fue diseñar una metodología de control de cero defectos. Dicho modelo se basó en el “análisis modal de fallos y efectos), que analiza lo que va mal en un determinado proceso y establece ciertos mecanismos de control (Guio, 2015).

La compañía Pillsbury introdujo el HACCP como un sistema que podría brindar mayor inocuidad disminuyendo el análisis e inspección del producto final y dando mayor énfasis en la prevención. En el año 1973 la compañía realizó la publicación del primer texto de HACCP “Seguridad de Alimentos a través del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control”. En el 1974, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), empleó los principios de HACCP para las regulaciones de las conservas de alimentos ante la presencia de una toxina. Fue hasta 1997 en que Estados Unidos fue el primer país en que proclamó y reguló la obligación del empleo del sistema HACCP y en 1998 el departamento de Agricultura decretó que los productos carnívoros presenten dicho programa y se implementó en el año 2000. Asimismo, la Organización de

las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el 2003 desarrollaron directrices de HACCP (Guio, 2015).

El sistema HACCP, es un proceso de depuración, que permite consolidar las buenas prácticas higiénicas que obstaculiza la entrada de agentes peligrosos, el incremento de la carga microbiana o la aglomeración de residuos u otros agentes químicos y/o físicos en los alimentos de forma directa o indirecta. Asimismo, es un sistema de prevención que se encarga de garantizar la inocuidad de los alimentos de manera objetiva y lógica, la cual puede aplicarse a lo largo de la cadena alimentaria, comenzando con el producto primario hasta el consumidor final y sus pruebas se basan en la prevención de la salud humana (Casas et al., 2016).

Es un proceso que se encarga de asegurar la inocuidad de los alimentos primarios con la finalidad de proteger la salud y la vida de las personas, garantizando y reconociendo los intereses y derechos de los consumidores. Asimismo, es una serie de controles, condiciones y procedimientos que se implementan en las áreas de producción primaria de alimentos, así como en los espacios destinados a su procesamiento primario, con el propósito de reducir el riesgo de contaminación. Por otro lado, son un conjunto de acciones necesaria para que se conserve la higiene de un determinado proceso productivo de alimentos (Mechato et al, 2018).

Es un método que permite identificar, controlar y eliminar los peligros que existen dentro de una determinada línea de producción de alimentos. El sistema HACCP por sus siglas en inglés (Hazard Analysis and Critical Control Point) identifican peligros específicos y medidas para su control con la finalidad de asegurar la inocuidad de los alimentos. Asimismo, es un instrumento para establecer los sistemas de control y evaluar los posibles peligros, es decir se enfoca en la prevención en vez de solo basarse en los ensayos de la obtención de un producto final. De manera general es un sistema que emplean las empresas para evaluar y controlar los posibles riesgos contra la inocuidad de ciertos alimentos (Guio, 2015).

Según la Organización Mundial de la Salud, el sistema HACCP es una de las principales estrategias utilizadas en la industria alimentaria. Es un conjunto sistemático de actividades que se utilizan para controlar la producción de alimentos con el fin de garantizar

la seguridad alimentaria y prevenir cambios en los alimentos. El sistema se basa en el uso de prácticas de control en determinados pasos de producción en los que existe una mayor probabilidad de aparición de peligros para la salud (Oliveir et al., 2016).

Los programas de prerrequisitos para la implementación de HACCP en las industrias alimentarias son Buenas prácticas de manufactura (BPM) Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (SSOP), que involucran varios aspectos de la industria alimentaria, como la estructura física y el mantenimiento, el suministro de agua, la higiene personal, el control de plagas, las técnicas y equipos de sanitización, la calibración de instrumentos y la calidad. control de materia prima e ingredientes, entre otros (Barendz, 1998). En general, se recomienda que el sistema se aplique a todos los pasos de la cadena alimentaria, desde la producción de la materia prima hasta el producto final, incluyendo aspectos relacionados con las demandas del consumidor, como los productos procesados que no tienen efectos negativos en su salud (Oliveir et al., 2016).

El sistema HACCP es un recurso que se emplea para brindar mayor seguridad de los alimentos, además garantiza el suministro de información necesaria para la disminución, prevención y eliminación de patógenos (Guio, 2015). Asimismo, presentan una serie de características que son detalladas a continuación:

- Tiene como base a la prevención, en vez de la comprobación e inspección de determinados productos finales.
- Presenta un reconocimiento a nivel internacional.
- Puede implementarse a lo largo de la cadena de alimentación, iniciando en la producción primaria y terminando con la comercialización.
- Mejora y garantiza la inocuidad de los alimentos.
- Permite el empleo más eficaz de los recursos de la entidad, al reducir las no conformidades.
- Responde de manera oportuna a los problemas que se presentan de inocuidad de los alimentos.
- Es útil en las inspecciones que efectúan los encargados de las instituciones reguladoras.
- Se ajusta a la dinámica, flexibilidad y cambios.

En cuanto a los principios del sistema HACCP, se establece que, en general, la industria alimentaria de todo el mundo ha reconocido la importancia del sistema HACCP y

los beneficios de su implementación. Sin embargo, los costos de operación y certificación del sistema HACCP pueden representar una limitación importante para su adopción, especialmente las pequeñas empresas alimentarias mostraron varios beneficios directos, como la mejora de la conciencia del personal sobre seguridad alimentaria; reducción de las quejas de los clientes; mejora de la reputación de la empresa y de la eficiencia / rentabilidad de la planta; acceso a nuevos mercados extranjeros; y reducción de auditorías de calidad por parte de los clientes. Estos ejemplos han demostrado que, aunque el HACCP presenta principios globales, se deben tener en cuenta las características intrínsecas del sector industrial en un país o región determinados, y pueden ser necesarias diferentes estrategias para la implementación exitosa del HACCP (Oliveir et al., 2016). Asimismo, la descripción de los principios de HACCP y sus respectivos objetivos:

1. Análisis de peligros y medidas preventivas. Qué peligros existen (biológicos, químicos y físicos) / cómo realizar el análisis de peligros / cómo identificar los peligros significativos/qué medidas preventivas existen medidas/cómo identificar las medidas preventivas.
2. Identificación de puntos críticos de control. Identificación y caracterización de los Punto Crítico de Control (PCC) (considerando la relación directa entre el peligro significativo y el PCC) /tomar esta decisión utilizando el árbol de decisión.
3. Establecer límites críticos para la prevención medida asociada a cada PCC. Establecer cómo definir un límite crítico/cuantificar el límite crítico como una función de la PCC / obtener información sobre el límite crítico.
4. Establecer la necesidad de monitorear el PCC y los procedimientos para utilizar los resultados, para ajustar el proceso y para mantener el control. Definición: qué es el monitoreo, qué monitorear y por qué / qué métodos y los equipos se utilizan para monitorear el límite crítico / la frecuencia de monitoreo y la persona responsable de los procedimientos de seguimiento.
5. Implementar acciones correctivas en casos de incumplimiento de unos límites críticos. Se define la acción correctiva / establecimiento del procedimiento para la corrección acción / mantener registros adecuados de las acciones correctivas.
6. Establecimiento y mantenimiento de registros de HACCP procedimientos. Determinar qué registros son necesarios para completar el plan HACCP / cuándo supervisar la información que se registró / cómo se utilizarán los registros.

7. Establecer procedimientos para validar el correcto funcionamiento del sistema HACCP.
Definición del formulario de validación / funciones de validación en el plan HACCP.

A efectos de llevar a cabo la **evaluación de la variable**, se tendrá en cuenta, el diseño de un sistema HACCP para los procedimientos de producción de alimentos constituye un componente fundamental de la gestión del aseguramiento de inocuidad de los alimentos y brindan protección de la salud de los futuros consumidores. El diseño del HACCP permite el aseguramiento de la calidad de los alimentos a lo largo de un determinado proceso de producción y tiene como principal propósito la producción de alimentos inocuos que garanticen el bienestar de los consumidores nacionales e internacionales. Diseño de un sistema HACCP es un método sistemático y preventivo empleado para controlar y evaluar los peligros vinculados con ingredientes, materia prima, procesamiento, comercialización y consumidor previsto para garantizar la salubridad en los alimentos (Castaño, 2010).

Personal calificado: es el esfuerzo de una serie de personas para la realización de un determinado proyecto, en donde el personal debe ser responsable y poseer los conocimientos de control de calidad, las materias primas, la producción, los equipos, el almacenamiento del producto final, mantenimiento de instalaciones y otros relevantes del producto (Programa Nacional Integrado (PNI) de Calidad Alimentaria, 2018).

Descripción del producto: es el detalle de la composición de los productos como (aditivos, ingredientes, entre otros), además de los tratamientos aplicados, la duración del producto, las condiciones de almacenamiento y distribución. La descripción del producto tiene por finalidad entregar la información necesaria sobre un determinado producto para después analizar los peligros asociados (PIN, 2018).

Evaluar los peligros: es la identificación de los posibles peligros que son significativos o importantes y de manera obligatoria deben de ser controlados. Ello se realiza estimando el peligro identificado por medio de un ponderado entre la severidad del daño que puede producir (impacto en las condiciones de salud) y la posibilidad de ocurrencia (frecuencia) (PIN, 2018).

De igual modo, otra dimensión es la implementación del HACCP, del cual, se establece que: En cada operación de procesamiento de alimentos involucra diferentes fases, que comienzan con el análisis de peligros. Esta etapa es la evaluación de todos los pasos de la producción de alimentos, desde las materias primas hasta el consumidor final, para

identificar la presencia de peligros en las materias primas; fuentes potenciales de peligros en los procedimientos de procesamiento; evaluación de la posibilidad de permanencia o agravamiento del peligro durante el procesamiento (por ejemplo, supervivencia o multiplicación de microorganismos o entrada de materia extraña) y, finalmente, evaluación de la gravedad de los peligros identificados. Cabe resaltar que, dado el carácter dinámico de las operaciones de procesamiento de alimentos, el desarrollo de un sistema adecuado de HACCP depende básicamente del monitoreo frecuente de puntos críticos mediante análisis de laboratorio y monitoreos o mediciones periódicas debidamente registrados que permitan al equipo HACCP determinar si el PCCh está bajo control o no (Oliveir et al., 2016).

Para identificar correctamente los peligros significativos en el plan HACCP, es necesario considerar la probabilidad de ocurrencia del peligro en el tipo de operación que se está estudiando, así como el efecto potencial de no controlar el peligro; un peligro significativo es aquel que es probable que ocurra y cause daño al consumidor. Por lo tanto, la identificación de peligros importantes debe basarse en datos sólidos. Antes de la implementación del sistema HACCP, es necesario que todas las personas involucradas en el programa, tanto en la industria como en la planta de producción de materias primas, conozcan las características del sistema y estén comprometidas con él; también deben tener recursos para comenzar y mantener el proceso (Oliveir et al., 2016).

Evaluación de la producción de alimentos: es la evaluación de la futura producción de determinados alimentos, iniciando por las materias primas hasta el consumidor final, con la finalidad de identificar las posibles presencias de peligros en las materias primas o peligros potenciales en los procedimientos del procesamiento de alimentos (Oliveir et al., 2016).

Evaluación de la posibilidad de permanencia del peligro: es la supervisión de la probabilidad de permanencia de materia extraña o microorganismos que pongan en peligro la producción de alimentos, además es una manera de examinar la posibilidad del peligro con la finalidad de reducirlo o evitarlo (Oliveir et al., 2016).

Evaluación de la gravedad de los peligros identificados: es la supervisión permanente de los peligros identificados por medio de mediciones correctamente

registradas que permitan conocer al equipo encargado conocer el control o no de los peligros identificados en la producción de los alimentos (Oliveir et al., 2016).

Finalmente, se presenta el control del HACCP, del cual se establece que, es el control de la inocuidad de los alimentos por medio del control de puntos críticos. Esta identificación se lleva a cabo para todos los posibles peligros que surgen en la materia prima y los procesos de producción en base a referencias relacionadas. Después de todo, cada peligro potencial se calcula en función de la posibilidad y la gravedad. Además, se preparan límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC predeterminado. Para minimizar los peligros potenciales, el monitoreo que debe llevarse a cabo incluye la frecuencia de las pruebas. Esto es muy importante porque es útil para las empresas analizar las principales causas sustentadas en datos, monitoreando PCC o evaluando el desempeño en el cumplimiento de los procedimientos de certificación (Oliveir et al., 2016).

Medidas correctivas: son las que permiten asegurar que el sistema HACCP vuelva a estar controlado, además debe de incluir la eliminación del producto afectado. Las acciones correctivas son producto de las desviaciones que puedan presentarse en el proceso de producción y que deben estar correctamente registrados (Karnaningroem & Sunaya, 2019).

Procedimientos de comprobación: permite determinar si el sistema HACCP funciona de manera adecuada y eficaz, además se podrá emplear métodos, ensayos y procedimientos de verificación y comprobación. La frecuencia de las comprobaciones debe ser suficientes para afirmar que el sistema funciona de forma eficaz, ello por medio de constantes exámenes a los procedimientos del sistema HACCP (Karnaningroem & Sunaya, 2019).

Documentación y registro: para un mejor control del sistema HACCP es necesario tener un registro preciso, además los procedimientos deben de documentarse y debe de ajustarse a la naturaleza de la operación a realizar. Es decir, se debe de cumplir con las actividades de vigilancia y control del sistema HACCP (Karnaningroem & Sunaya, 2019).

1.2.2. Crecimiento económico

El término crecimiento significa aumento de tamaño o mejora de la calidad como resultado de un proceso de desarrollo en el que una serie de cambios internos que interactúan conduce a aumentos de tamaño, acompañado de cambios en las características del objeto en crecimiento. El crecimiento es la estrategia corporativa más utilizada. Significa aumentar las ventas, los activos, las ganancias netas y la oportunidad de aprovechar la curva de experiencia para reducir el costo unitario de los productos vendidos y, por lo tanto, aumentar las ganancias (Absanto & Nnko, 2013).

La reducción de costos es muy crucial si la industria de una empresa está creciendo rápidamente y los competidores están involucrados en protecciones de precios en un intento de aumentar sus cuotas de mercado. Aquellas empresas que no obtienen la economía necesaria de producciones a gran escala normalmente enfrentan grandes pérdidas a menos que puedan encontrar y llenar un nicho pequeño pero rentable donde los precios más altos puedan compensarse con características especiales de productos o servicios. No todas las estrategias de crecimiento son adecuadas para todas las empresas. La clave para encontrar la estrategia de crecimiento adecuada es adaptarla adecuadamente a su empresa y su mercado específico. Dado que una estrategia incorrecta puede devastar su negocio, es importante determinar si está vendiendo productos nuevos o emergentes en un mercado nuevo o existente (Absanto & Nnko, 2013).

El crecimiento aumenta el rendimiento comercial general, incluidas las ventas, la base de activos, la retención de empleados, el fondo de comercio y aumenta las ganancias comerciales que impulsan la inversión y el desarrollo económico. El crecimiento empresarial, como se mencionó anteriormente, implica la introducción de nuevos productos y servicios o la adición de nuevas funciones a los productos existentes. El crecimiento también podría significar la expansión de una organización para comprar nuevos activos, desarrollar nuevos productos o servicios, mejorando así nuevas inversiones en la economía (Dugguh, Aki, & Oke, 2018).

El crecimiento inicial de una empresa se puede dividir en un número variable de etapas y transiciones de crecimiento. Se han formado numerosos modelos para aclarar los desafíos y prioridades gerenciales en el crecimiento temprano de las empresas. Esta perspectiva

puede denominarse la perspectiva de las "etapas de crecimiento", la perspectiva del "ciclo de vida de la empresa" o la perspectiva de la configuración. Es cuando una empresa tiene un crecimiento medio anualizado (en número de empleados o rotación) con un determinado porcentaje anual, durante un período de corto plazo, con una cantidad de empleados al comienzo del período de crecimiento (Muhos & Kess, 2010).

Existen teorías que explican el crecimiento económico, es de allí que, por ejemplo, el crecimiento empresarial se puede estudiar desde diferentes perspectivas. Según Davidsson y Wiklund (2006), la perspectiva basada en recursos, la perspectiva de la motivación y la perspectiva de la adaptación estratégica se centran en los factores que conducen a la supervivencia y el crecimiento, mientras que los estudios de configuración se preocupan por cómo se deben gestionar las organizaciones en crecimiento. La necesidad de estudios de configuración se basa en la naturaleza multidimensional del crecimiento. Los indicadores de crecimiento como el número de empleados, las ventas y los activos muestran si una empresa está creciendo o no. Sin embargo, la dirección tiene que centrarse en múltiples dimensiones en una empresa en crecimiento. La literatura sobre configuraciones de crecimiento revela que existen diversas configuraciones de problemas de gestión específicas para las diferentes etapas de crecimiento (Muhos & Kess, 2010).

Los modelos varían ampliamente en tipo, nivel de evidencia empírica, negocio de enfoque, dimensión de crecimiento, número de etapas, etc. Existen algunos esfuerzos para sintetizar un número limitado de estudios anteriores en un modelo compuesto. Los determinantes del crecimiento de las empresas se pueden clasificar en muchos factores: individual, organizacional y ambiental, factor de recursos organizacionales, la competencia de la empresa, cultura organizacional y estructura, la competencia de los individuos en el proceso empresarial, las características y estrategias de propietarios/gerentes (Sarwoko & Frisdiantara, 2016).

El desempeño de las PYMES está determinado por las características del propietario / gerente y competencia empresarial. La competencia empresarial determinará la estrategia sobre el desempeño de las PYME. Estos hallazgos muestran la importancia de los factores individuales como determinantes del crecimiento de las empresas. Aunque los determinantes del crecimiento empresarial se enfocan en factores personales, factores organizacionales, así como estrategias. El medio ambiente es un factor que también influye en el crecimiento de

las empresas porque el crecimiento es incierto, debido a las condiciones ambientales como las condiciones competitivas y la dinámica cambiante del mercado. Por tanto, es necesario examinar los determinantes del crecimiento de las pymes más complejas en tres dimensiones, a saber, el individuo, la organización y el entorno (Sarwoko & Frisdiantara, 2016).

El crecimiento empresarial está determinado por varios factores: características individuales, características organizacionales, relaciones y características ambientales, desarrollo de estrategias y planificación, así como desarrollo organizacional. El crecimiento empresarial está determinado por el valor personal del propietario / gerente y la estrategia, donde los valores personales influirán en la estrategia elegida por el propietario / gerente (Sarwoko & Frisdiantara, 2016).

- Determinantes individuales: Los rasgos de personalidad de un empresario, el crecimiento motivacional, la competencia individual y los antecedentes personales son los determinantes más importantes que determinan el crecimiento de las entidades, divide las características de un emprendedor en dos tipos, a saber: 1. Atributo Los atributos son características que en sí mismo un emprendedor incluye la edad, el género, la influencias. 2. Logrado, incluye educación y experiencia del propietario / gerente. El carácter empresarial está influenciado por varios factores internos y externos, a saber, la educación, los valores personales y la experiencia laboral.
- Determinantes de la organización El crecimiento de las entidades puede estar determinado por la eficacia y las capacidades de los recursos de la empresa como mano de obra, capital y conocimientos adquiridos, organizados y transformados en productos y servicios a través de las actividades, prácticas y estructuras de la organización. Los factores determinantes a menudo se discuten en estudios previos de diversas disciplinas, entre otros: 1. Atributos de la empresa 2. Estrategias de la empresa 3. Recursos específicos de la empresa 4. Estructura organizacional 5. Capacidad dinámica.
- Determinantes ambientales La mayoría Las entidades empiezan y crecen, pero es fácil caer debido a la competencia. Una de las principales razones es que la mayoría de ellos inician negocios que imitan en industrias maduras que sirven al mercado local. Los factores ambientales en esta competencia son un factor que hace que las empresas crezcan
- Los determinantes del crecimiento de las entidades pueden identificarse como factores individuales, factores organizativos y factores ambientales. Con base en la revisión de

la literatura y estudios previos, los factores que afectan el crecimiento de las pequeñas y medianas empresas pueden identificarse como factores individuales, organizacionales y ambientales. La organización influyó en la competencia y el conocimiento del propietario / gerente. La estrategia y la visión estratégica marcan una dirección clara para la empresa y son un factor importante en la política de la empresa en la toma de decisiones.

Aunque las pequeñas empresas, como se mencionó anteriormente, ofrecen mejoras sustanciales en la vida de las personas al proporcionar empleo y contribuir a la economía de una nación en su conjunto, también se pueden obtener numerosos beneficios al hacer crecer y sostener las empresas con éxito, ya que las empresas no siempre pueden seguir siendo pequeñas, pero se espera que crezcan y se expandan con el tiempo. Para que las empresas contribuyan eficazmente a la economía, deben poder evolucionar hacia operaciones eficientes, bien organizadas, técnicamente competentes y bien administradas que respondan a las oportunidades y desafíos en su entorno (Baaba, 2016).

Deben poder ofrecer productos fiables con entrega fiable y conformidad de calidad. Deben tener precios competitivos y mejorar continuamente su rendimiento. Deben centrarse en la rentabilidad, la acción de calidad integrada, la capacidad de respuesta colectiva del cliente, la gestión de la tecnología de la información y la gestión de los recursos humanos (Baaba, 2016). Entre los beneficios del crecimiento en las empresas se encuentran:

- Los inversores potenciales valoran más las empresas en crecimiento que aumentan sus beneficios a través del crecimiento de las ventas. Añade además que las empresas están en mejores condiciones de mantener las ganancias durante un período prolongado si el crecimiento de las ganancias se debe al aumento de los ingresos.
- El aumento de los ingresos también significa que se pagarán impuestos más altos, lo que a su vez beneficiará al gobierno y a la nación en su conjunto.
- Una vez más, hacer crecer una empresa ofrece la oportunidad de realizar economías de escala debido a ser una empresa de gran tamaño. Señala que las ventajas que brindan las economías de escala ahorran costos a través de una mayor eficiencia debido a las instalaciones de producción más grandes, lo que significará la capacidad de comprar mayores cantidades de materias primas.

- Las empresas en crecimiento también ofrecen un impulso a la moral del empleado. Los empleados obtienen una mayor satisfacción, orgullo y lealtad hacia una empresa en crecimiento, ya que desarrollan un sentido de propiedad del negocio.
- A medida que una empresa crece, se crean nuevos departamentos y niveles que requieren más gerentes y esto proporciona una base para el autodesarrollo de los empleados a través de promociones y también para atraer empleados mejor calificados.
- Es probable que las grandes empresas se recuperen de los impactos negativos que las pequeñas empresas, en cuyo caso la mayoría de estas pequeñas empresas nunca se recuperan y mueren.
- Finalmente, las empresas en crecimiento pueden emplear empleados mejores, competentes y calificados.

Las dimensiones de crecimiento económico son importantes porque a través de los cuales uno puede darse cuenta de si el negocio está creciendo o no. Esto es importante porque es a través de estos indicadores que los gerentes pueden evaluar la efectividad y eficiencia de sus estrategias de crecimiento. Los indicadores se pueden agrupar en cuatro categorías, a saber; resultados comerciales, productos comerciales, capacidad e indicadores cualitativos (Dugguh et al., 2018).

Resultados. La ganancia, la diferencia entre ingresos y costos es un objetivo común de todas las empresas privadas y debe lograrse para que cualquier otro objetivo se realice de manera sostenible. La cantidad de beneficios que obtiene una empresa depende de los ingresos generados, así como del nivel de eficiencia de la empresa. Por tanto, el aumento de los beneficios significa un aumento de las ventas y un aumento de la eficiencia. Entonces, en general, se puede observar el crecimiento de su negocio a través del incremento de estos aspectos (Dugguh et al., 2018).

Ganancia neta: es la diferencia entre el beneficio bruto y los gastos operativos. Los gastos operativos se diferencian de los gastos directos porque son gastos comerciales generales que no pueden atribuirse directamente a los productos que se venden. A esto a veces se le llama gastos generales. Las ganancias comerciales generalmente se discuten en términos de ganancias netas, ya que de este tipo de ganancias los propietarios reciben sus ingresos o los accionistas reciben dividendos (Dugguh et al., 2018).

Ingresos: es la cantidad de dinero que se recauda o se gana, que significa el incremento de los recursos económicos y aumento del patrimonio neto de una entidad. Asimismo, también genera un incremento del valor de sus activos y una reducción de

sus pasivos. Los ingresos es la corriente real de las operaciones de producción u otro tipo de actividades que se encuentran dentro de la actividad económica de una entidad (Cifuentes et al., 2018).

Costos: es el gasto económico que se emplea para la producción de un determinado producto o la prestación de un servicio. Para determinar el costo de producción, se puede establecer el precio que se asignará a la venta al público que es la suma del costo más el beneficio o utilidad (Cifuentes et al., 2018). CITA LARGA

Salida. Las principales salidas del negocio son los productos y las ventas. El nivel de producción puede ser un indicador razonable del tamaño de la empresa porque es probable que refleje tanto la capacidad de la empresa como su potencial de ganancias. El valor de los bienes producidos no está disponible para los forasteros, por lo que el valor de las ventas es el indicador de crecimiento más utilizado. Cuando la cantidad de productos producidos por la empresa aumenta, implica que la empresa está creciendo (Dugguh et al., 2018).

Cantidad de producción: indica la máxima cantidad que se puede producir de un determinado producto en un cierto periodo, para que puedan ser ofrecidas u ofertadas en el mercado. Para la producción es necesario que la empresa tenga recursos humanos (trabajadores) y capital (Chávez & Laz, 2017).

Cantidad de ventas: es la cantidad de bienes vendidos dentro de un determinado tiempo, la cual es expresada por medio de términos monetarios, además permite conocer los ingresos y rentabilidad de la empresa (Chávez & Laz, 2017).

Capacidad. Reflejan el potencial de la empresa para producir productos y resultados. Incluyen el valor de los activos, el capital invertido, la capacidad de producción y el tamaño de la mano de obra. Los gerentes pueden realizar el crecimiento de su negocio observando un aumento en los activos y la capacidad de producción sin olvidar el capital invertido y el aumento en el número de empleados (Dugguh et al., 2018).

Capital invertido: es el desembolso que efectúa los inversionistas de una entidad, donde para calcularlo se debe de sumar los activos de la empresa, en el largo plazo (activo fijo) y corto plazo (activo circulante). Asimismo, permite mantener el crecimiento y desarrollo económico a lo largo de su ciclo de vida, por medio de la influencia de la gestión de operaciones y el financiamiento (García et al., 2017).

Tamaño de mano de obra: es la cantidad de trabajadores calificados destinados a la producción de un determinado producto. El volumen de los trabajadores representa el

crecimiento de la entidad para la elaboración de un producto, en donde incluye un esfuerzo tanto físico como mental (Latorre, 2016).

Por otra parte, se presentan ciertos términos que ayudarán a la comprensión del estudio.

Análisis financiero: Dentro del contexto de la evaluación de resultados, corresponde al ordenamiento de la información financiera para ayudar a los usuarios a evaluar las decisiones y el enfoque de acción (De Carvalho et al., 2016, p. 65).

Apalancamiento financiero: Alude al empleo del endeudamiento para el financiamiento de ciertas operaciones empresariales (Ayón, Pluas, & Ortega, 2020, p. 122).

Desempeño: Corresponde a la implementación y cumplimiento de las actividades o metas de trabajo hasta un cierto grado requerido (Oparanma & Ulunma, 2019).

Situación económica – financiera: Se conceptúa como la capacidad o el grado en el que una empresa puede producir beneficios y excedentes dentro de un periodo específico. En específico, la situación económica el motor de la empresa, la cual se manifiesta en el rendimiento de sus activos. En tanto que, la situación financiera es la capacidad para hacer frente y atender a todos los pasivos y compromisos financieros adquiridos como parte de las actividades empresariales (Nogueira et al. 2017, p. 109).

Rentabilidad neta: Establece el rendimiento producido por las ventas realizadas, esto es, se obtiene realizando la división de la utilidad neta y la totalidad de las ventas (Madrigal, Ayala, & Chavez, 2015, p. 223).

Rendimiento operativo: Señala la eficiencia de la gestión de las operaciones realizadas por una empresa dentro de un periodo específico (De Carvalho et al., 2016, p. 65).

Retorno de la inversión: Este elemento comprende la rentabilidad lograda por la organización a través de sus recursos propios (De la Garza et al., 2017, p. 64). Corresponde al ROE, mismo que representa la solidez financiera de largo plazo, excluyendo los pasivos operativos de corto plazo. Un mayor valor es señal de que la empresa ha realiza una gestión más eficiente de los activos de la empresa (Perisa et al. 2017, p. 234).

Tasa de crecimiento de ventas: Corresponde al crecimiento de los ingresos provenientes de las ventas de la empresa en relación a la obtenidas en un periodo anterior. De manera que, la tasa se obtiene a través de la división de las ventas del año corriente por las del año anterior (Batchimeg, 2017, p. 25).

CAPÍTULO II

MATERIAL Y MÉTODOS

2.1. Tipo y nivel de investigación

2.1.1. Tipo de investigación.

El tipo de investigación fue aplicada, porque se empleó teorías ya existentes en la resolución de la problemática planteada, en otras palabras, los resultados son empleados a partir de la identificación del problema para finalmente resolver un problema en concreto (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

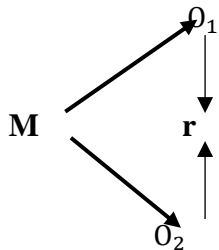
2.1.2. Nivel de investigación.

El nivel de la investigación fue correlacional, porque se describió cada variable para luego buscar el grado de correlación entre ellas, en donde al identificar cada variable conociendo sus características se busca establecer si se presenta algún tipo de asociación (Ñaupas, Valdivia, Palacios, y Romero, 2018).

2.2. Diseño de investigación

El diseño de la investigación fue no experimental, pues las variables fueron analizadas dentro de un contexto natural, sin la presencia de manipulación por parte del investigador bajo ninguna circunstancia. Es decir, las variables fueron observadas solo para análisis de su comportamiento dentro de su entorno (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

El esquema es el siguiente:



Dónde:

M = Muestra

- O_1 = Sistema HACCP
 O_2 = Crecimiento económico
 r = relación

2.3. Población y muestra

Población

Está representado por todos aquellos elementos que cuentan con características similares dentro de un determinado contexto (Ñaupas, Valdivia, Palacios, y Romero, 2018). La población estuvo conformada por 19 empresas productoras socias de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

Muestra

La muestra se considera como una parte representativa de la población puesto que, contiene las mismas cualidades y características que la población, teniendo como fin la generalización de los resultados (Ñaupas, Valdivia, Palacios, y Romero, 2018). Para la muestra de la presente investigación, se consideró a la totalidad de la población, es decir las 19 empresas productoras socias de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

Tabla 1.

Empresas productoras socias de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín

Nº	Empresas	Actividad
1	Shanantina S.A.C.	Elaboración de productos orgánicos aceite de Sacha Inchi, mantequilla, snacks
2	Industrias Mayo S.A.	Producción de chocolates
3	Elizabeth Gómez Flores	Elaboración y comercialización de chocolates
4	Asociación De Productoras Agropecuarias Mishki Cacao	Elaboración de Chocolates 100% para tasa cobertura, pasta de majambo, jalea de cacao, bombones
5	Agroindustrias Del Coco Las Tres Rosas E.I.R.L.	Elaboración de otros productos alimenticios, Venta mayorista de materias primas agropecuarias, coco, café, cacao, maíz y otros granos.
6	Tabacalera Del Oriente S.A.C	Cultivo de tabaco, elaboración y comercialización de puros
7	Amazon Cigars & Tabacco S.A.C.	Producción de puros
8	Exotic Chocolatier S.A.C	Elaboración y venta de chocolates y confit.
9	Chocolate San Martin S.A.C	Elaboración y venta de chocolates, elaboración de derivado de cacao

10	Perú Ama - Nature E.I.R.L. Café Quilpa	Tostaduría - café
11	Cafe Peralta Sac	Comercialización de granos agrícolas, café, cacao
12	Industria Grano Del Oriente E.I.R.L.	Elaboración de chocolates café, otros
13	Procesadora De Alimentos Y Bebidas Tarapoto Sac	Elaboración y venta de cecina y chorizo ahumado y todos sus derivados del cerdo
14	Chocolateria Artesanal Amazonica S.A.C	Elaboración y venta de cacao, chocolate, productos de confitería
15	Cacao El Rey Industrias Sac	Acopio, selección, secado, tostado, comercialización de cacao
16	Naturally Divine Amazonia Sac	Aceite de coco amazónico peruano 100% silvestre, primera prensa al frío, GMO free. salud, belleza y gourmet
17	Exportadora Romex S.A.	Productora y exportadora de café, cacao
18	Gc Servicios S.R.L.	Exportador de chocolate entre otros
19	Proyecto Chazuta S.A.C.	Productor de chocolate

Fuente: Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín

2.4. Técnicas e instrumento de recolección de datos

Técnicas

La técnica empleada en el estudio es la encuesta, la cual es un recurso que permite recopilar y analizar los datos de manera eficiente, por medio de un conjunto de interrogantes planteadas, por medio del cual el investigador puede acceder al conocimiento y aproximarse a los hechos (Ñaupas, Valdivia, Palacios y Romero, 2018). Así también se hizo uso de la técnica de la observación, el cual es un proceso riguroso que permite conocer, de forma directa, el objeto de estudio para luego describir y analizar situaciones sobre la realidad estudiada (Bernal, 2016).

Tabla 2.

Descripción de las técnicas e instrumentos

TECNICA	INSTRUMENTOS	ALCANCES	FUENTES /INFORMANTES
Observación	Lista de cotejo	Se empleará para medir la variable sistema HACCP.	Conformado por los socios de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín.
Encuesta	Cuestionario	Se empleará para medir la variable crecimiento económico.	

Fuente: Marco metodológico.

Instrumentos

Para la recolección de información se utilizó como instrumento el cuestionario, que se caracteriza porque para su elaboración se plantean un conjunto de interrogantes sistematizados y escritas en una cédula, además toma de base a la hipótesis de estudio, además de las dimensiones e indicadores de cada una de las variables bajo investigación (Ñaupas et al., 2018). El instrumento utilizado, consistió en un número de preguntas cerradas de acuerdo a las dimensiones, así mismo dicho instrumento solo se aplicará a los socios de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín.

Así también se empleó la lista de cotejo, el cual puede considerarse como una guía de observación estandarizada, ya que La lista de cotejo es una lista de conductas, acciones o procesos secuenciales que se espera observar (Vara, 2015).

2.5. Técnicas de procesamientos y análisis de datos

Los resultados se procesaron haciendo uso del software estadístico de SPSS 25, así como la hoja de cálculo de Excel, las cuales permitieron la construcción de tablas de frecuencias y gráficos de barras, los cuales corresponden al análisis descriptivo, mientras que para realizar el contraste de las hipótesis se usó el análisis inferencial en donde mediante el coeficiente de correlación de Pearson se estableció la relación entre las variables, además se realizó la prueba de normalidad de Shapiro-Wilk.

2.6. Métodos

Método

Debido al abordaje teórico y al desarrollo general de la investigación, la metodología empleada responde a un método hipotético-deductivo, pues se parte del estudio y revisión de conceptos y teorías generales para aterrizar en escenarios más específicos (Ñaupas, Valdivia, Palacios y Romero, 2018).

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIONES

3.1. Resultados

3.1.1. Estado del sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

A efectos de poder cumplir con este objetivo específico, se procede con el análisis a partir de cada una de las dimensiones que lo representan, terminando con un análisis de la variable general tal y como se muestra a continuación:

Tabla 3

Cumplimiento en el diseño del HACCP en las empresas

	Diseño del HACCP	
	SI	NO
Empresa 1 Shanantina S.A.C.	63%	37%
Empresa 2 Industrias Mayo S.A.	50%	50%
Empresa 3 Elizabeth Gómez Flores	87%	13%
Empresa 4 Asociación De Productoras Agropecuarias Mishki Cacao	25%	75%
Empresa 5 Agroindustrias Del Coco Las Tres Rosas E.I.R.L.	50%	50%
Empresa 6 Tabacalera Del Oriente S.A.C	38%	62%
Empresa 7 Amazon Cigars & Tabacco S.A.C.	25%	75%
Empresa 8 Exotic Chocolatier S.A.C	62%	38%
Empresa 9 Chocolate San Martin S.A.C	50%	50%
Empresa 10 Perú Ama - Nature E.I.R.L Café Quilpa	87%	13%
Empresa 11 Cafe Peralta Sac	50%	50%
Empresa 12 Industria Grano Del Oriente E.I.R.L.	75%	25%
Empresa 13 Procesadora De Alimentos Y Bebidas Tarapoto Sac	75%	25%
Empresa 14 Chocolateria Artesanal Amazonica S.A.C	62%	38%
Empresa 15 Cacao El Rey Industrias Sac	50%	50%
Empresa 16 Naturally Divine Amazonia Sac	62%	38%
Empresa 17 Exportadora Romex S.A.	50%	50%
Empresa 18 Gc Servicios S.R.L.	25%	75%
Empresa 19 Proyecto Chazuta S.A.C.	75%	25%
Promedio	56%	44%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP
Elaboración propia

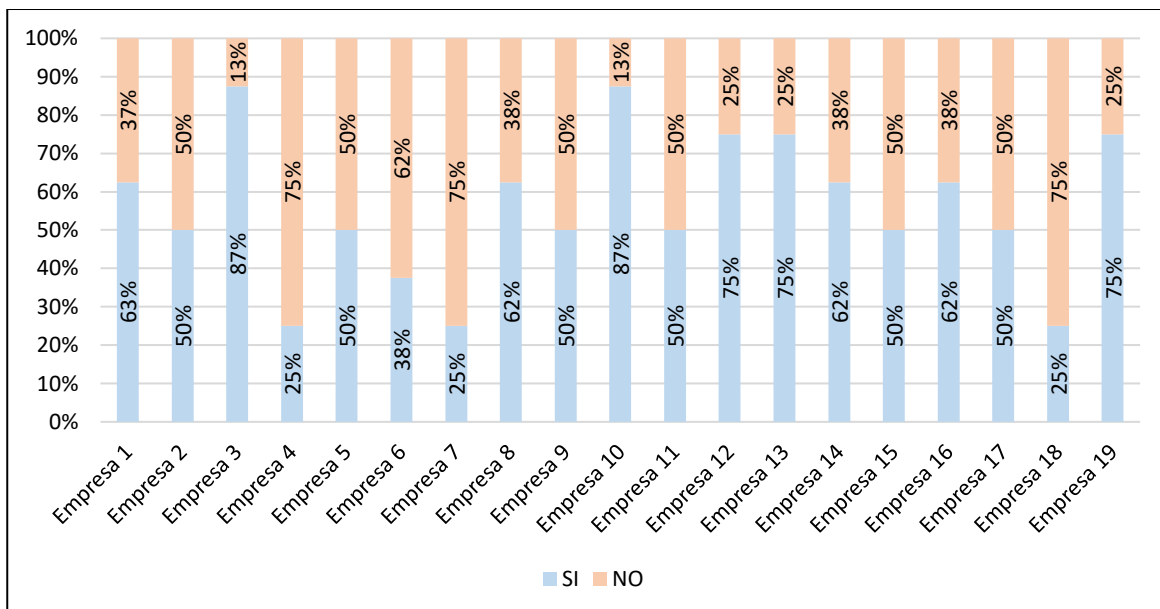


Figura 1. Cumplimiento en el diseño del HACCP en las empresas
Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP

Interpretación

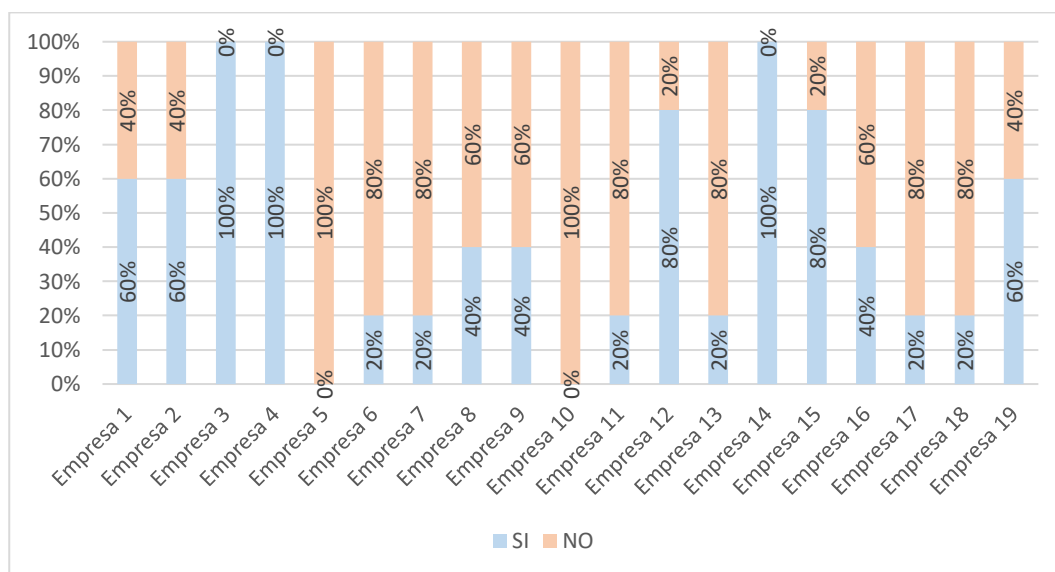
Según se puede evidenciar en la tabla 3 y figura 1 que las empresas 3, 10, 12, 13 y la 19 presentan un cumplimiento de entre un 70 y 90%, siendo las empresas 3 y 10 las que encabezan la lista con un 88% de cumplimiento de las actividades relacionadas con el diseño del HACCP. Es en estas empresas en donde se ha podido identificar entre otras cosas que, el personal de la empresa se encuentra calificado para desarrollar las actividades inherentes a sus cargos, además de que es usual que se cumpla con aspectos tales como el tratamiento del producto, su almacenamiento y distribución, así como el continuo desarrollo de evaluaciones sanitarias. A partir de estos resultados se establece que, en promedio, un 56% de las empresas cumple de manera continua con la mayoría de los ítems relacionados con el diseño del HACCP.

Tabla 4*Cumplimiento en la implementación del HACCP*

	Implementación de evaluaciones del HACCP	
	SI	NO
Empresa 1 Shanantina S.A.C.	60%	40%
Empresa 2 Industrias Mayo S.A.	60%	40%
Empresa 3 Elizabeth Gómez Flores	100%	0%
Empresa 4 Asociación De Productoras Agropecuarias Mishki Cacao	100%	0%
Empresa 5 Agroindustrias Del Coco Las Tres Rosas E.I.R.L.	0%	100%
Empresa 6 Tabacalera Del Oriente S.A.C	20%	80%
Empresa 7 Amazon Cigars & Tabacco S.A.C.	20%	80%
Empresa 8 Exotic Chocolatier S.A.C	40%	60%
Empresa 9 Chocolate San Martin S.A.C	40%	60%
Empresa 10 Perú Ama - Nature E.I.R.L Café Quilpa	0%	100%
Empresa 11 Cafe Peralta Sac	20%	80%
Empresa 12 Industria Grano Del Oriente E.I.R.L.	80%	20%
Empresa 13 Procesadora De Alimentos Y Bebidas Tarapoto Sac	20%	80%
Empresa 14 Chocolateria Artesanal Amazonica S.A.C	100%	0%
Empresa 15 Cacao El Rey Industrias Sac	80%	20%
Empresa 16 Naturally Divine Amazonia Sac	40%	60%
Empresa 17 Exportadora Romex S.A.	20%	80%
Empresa 18 Gc Servicios S.R.L.	20%	80%
Empresa 19 Proyecto Chazuta S.A.C.	60%	40%
Promedio	46%	54%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP

Elaboración propia

**Figura 2.** Cumplimiento en la implementación del HACCP en las empresas

Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP

Interpretación

En la tabla 4 y figura 2, se evidencia que las empresas 5 y 10 incumplen con la totalidad de los ítems establecidos en cuanto a la implementación del HACCP, en tanto que las empresas que cumplen en un 100% son la empresa 3, 4 y la 14, seguidas a su vez de las empresas 12 y 15 en las que se evidencia un cumplimiento del 80% de las actividades. Entre los puntos más relevantes encontrados, se ubica la evaluación continua de la producción de alimentos, la evaluación continua de microorganismos extraños que atenten con la salud de los consumidores, así como la supervisión de todos los peligros que fueron identificados con anterioridad. Sin embargo y pese a estos buenos resultados, en promedio, un 54% de las empresas incumplen con la mayoría de las acciones relacionadas con la implementación de la HACCP.

Tabla 5

Control del HACCP en las empresas

	Control del HACCP	
	SI	NO
Empresa 1 Shanantina S.A.C.	67%	33%
Empresa 2 Industrias Mayo S.A.	50%	50%
Empresa 3 Elizabeth Gómez Flores	83%	17%
Empresa 4 Asociación De Productoras Agropecuarias Mishki Cacao	50%	50%
Empresa 5 Agroindustrias Del Cocco Las Tres Rosas E.I.R.L.	67%	33%
Empresa 6 Tabacalera Del Oriente S.A.C	83%	17%
Empresa 7 Amazon Cigars & Tabacco S.A.C.	50%	50%
Empresa 8 Exotic Chocolatier S.A.C	0%	100%
Empresa 9 Chocolate San Martin S.A.C	0%	100%
Empresa 10 Perú Ama - Nature E.I.R.L Café Quilpa	50%	50%
Empresa 11 Cafe Peralta Sac	67%	33%
Empresa 12 Industria Grano Del Oriente E.I.R.L.	100%	0%
Empresa 13 Procesadora De Alimentos Y Bebidas Tarapoto Sac	17%	83%
Empresa 14 Chocolateria Artesanal Amazonica S.A.C	83%	17%
Empresa 15 Cacao El Rey Industrias Sac	83%	17%
Empresa 16 Naturally Divine Amazonia Sac	50%	50%
Empresa 17 Exportadora Romex S.A.	50%	50%
Empresa 18 Gc Servicios S.R.L.	33%	67%
Empresa 19 Proyecto Chazuta S.A.C.	67%	33%
Promedio	55%	45%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP
Elaboración propia

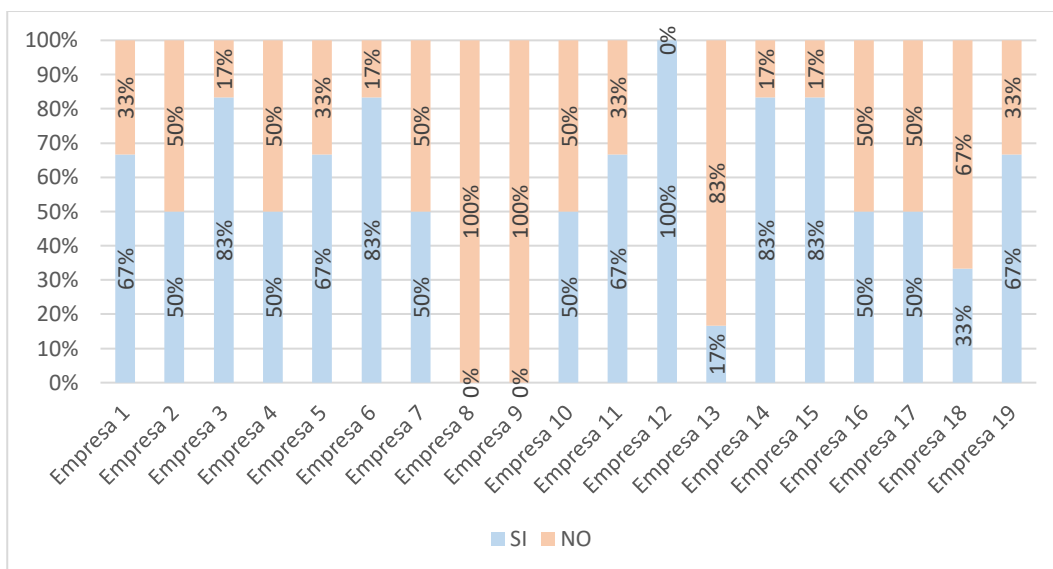


Figura 3. Control del HACCP en las empresas

Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP

Interpretación

A partir de los resultados evidenciados en la tabla 5 y figura 3, es posible observar que las empresas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17 y 19, cumplen con realizar un adecuado control (de entre el 50% y un 100% de las actividades establecidas) del HACCP, de los cuales, solo la empresa 12 cumple con la totalidad de ítems establecidos. De este modo, se establece que la mayoría de las empresas, cumple con corregir de manera oportuna cualquier producción que se encuentre afectada, estableciendo parámetros que permiten realizar de mejor manera las medidas, además, realizan procedimientos y comprobaciones para saber el correcto funcionamiento y desempeño del sistema HACCP. Finalmente, es usual también registrar todas las actividades de vigilancia y control del sistema, elaborando para ellos documentos para facilitar y sustentar los hechos.

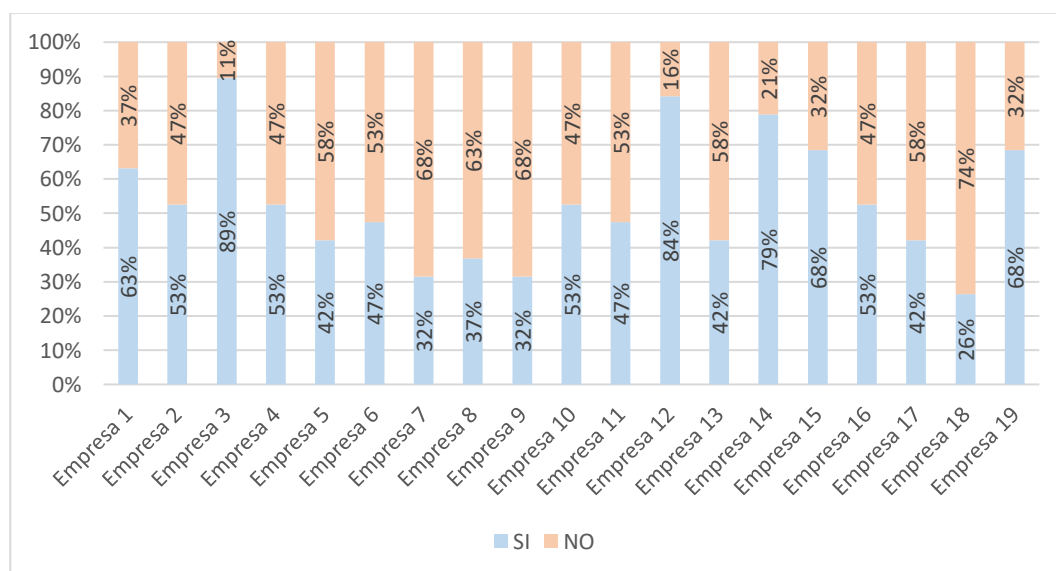
Resultado conglomerado de la variable Sistema HACCP

Una vez analizado todas y cada una de las dimensiones pertenecientes al sistema HACCP, se procedió con el análisis y explicación de la situación en la que se encuentra la variable en general, en tal sentido, dicha explicación se realiza a partir de lo establecido a continuación:

Tabla 6*Aplicación del Sistema Haccp*

	Aplicación del Sistema Haccp	
	SI	NO
Empresa 1 Shanantina S.A.C.	63%	37%
Empresa 2 Industrias Mayo S.A.	53%	47%
Empresa 3 Elizabeth Gómez Flores	89%	11%
Empresa 4 Asociación De Productoras Agropecuarias Mishki Cacao	53%	47%
Empresa 5 Agroindustrias Del Coco Las Tres Rosas E.I.R.L.	42%	58%
Empresa 6 Tabacalera Del Oriente S.A.C	47%	53%
Empresa 7 Amazon Cigars & Tabacco S.A.C.	32%	68%
Empresa 8 Exotic Chocolatier S.A.C	37%	63%
Empresa 9 Chocolate San Martin S.A.C	32%	68%
Empresa 10 Perú Ama - Nature E.I.R.L Café Quilpa	53%	47%
Empresa 11 Cafe Peralta Sac	47%	53%
Empresa 12 Industria Grano Del Oriente E.I.R.L.	84%	16%
Empresa 13 Procesadora De Alimentos Y Bebidas Tarapoto Sac	42%	58%
Empresa 14 Chocolateria Artesanal Amazonica S.A.C	79%	21%
Empresa 15 Cacao El Rey Industrias Sac	68%	32%
Empresa 16 Naturally Divine Amazonia Sac	53%	47%
Empresa 17 Exportadora Romex S.A.	42%	58%
Empresa 18 Gc Servicios S.R.L.	26%	74%
Empresa 19 Proyecto Chazuta S.A.C.	68%	32%
Promedio	53%	47%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP
Elaboración propia

**Figura 4.** Estado del sistema HACCP

Fuente. Procesamiento de datos de la variable sistema HACCP

Interpretación

Tal y como se aprecia en la tabla 6 y figura 4, de las 19 empresas estudiadas las que implementan el sistema HACCP entre un 63% y 90%, son la 1, 3, 12, 14, 15, 19, mientras que las que implementan entre un 42% y 53%, se encuentran la 2, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 16 y 17, finalmente las empresas que solo implementan el sistema HACCP en un 26% y 37%, son las 7, 8, 9 y 18. De esto se establece que, gran parte de las empresas analizadas ejecutan en promedio, alrededor del 53% de las actividades relacionadas con la gestión del sistema HACCP, estableciendo así un estado regular, debido a que aun y cuando se cumple con la mayoría de ítems, lo ideal sería cumplir en un 100%.

3.1.2. Diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

El presente objetivo fue desarrollado por medio de la aplicación del cuestionario (a un total de 19 empresas), mismo que consta de un total de 14 preguntas. Las respuestas fueron procesadas y baremadas en función a las dimensiones y la variable, de este modo, los resultados se presentan a continuación:

Tabla 7

Crecimiento económico en función a los resultados

	Frecuencia	Porcentaje
Bajo	9	47%
Medio	6	32%
Alto	4	21%
Total	19	100%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico
Elaboración propia

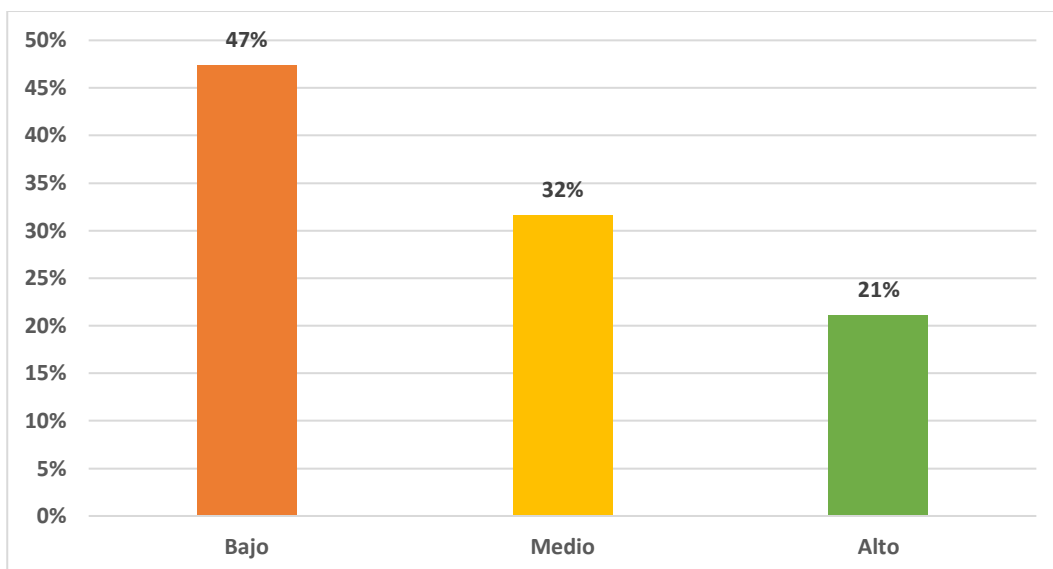


Figura 5. Crecimiento económico en función a los resultados
Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico

Interpretación

Según los resultados observados en la tabla 7 y figura 5, se aprecia que la dimensión resultados se encontró en un nivel bajo en el 47% de las empresas, medio en el 32% y alto en un 21% de las restantes, esto da a entender, que 79% (suma de bajo y medio) de las empresas con poca frecuencia se preocupa en cumplir con los lineamientos del sistema HACCP, además muchos de los empresarios refirieron que casi nunca han observado que sus empresas presentan un mayor nivel de ingresos en los últimos periodos o bien que su nivel de patrimonio se haya incrementado. De igual modo, existen algunos que se encuentran en desacuerdo con la afirmación de que el sistema HACCP permite la reducción de los costos de producción.

Tabla 8

Crecimiento económico en función a las salidas

	Frecuencia	Porcentaje
Bajo	9	47%
Medio	5	26%
Alto	5	26%
Total	19	100%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico
Elaboración propia

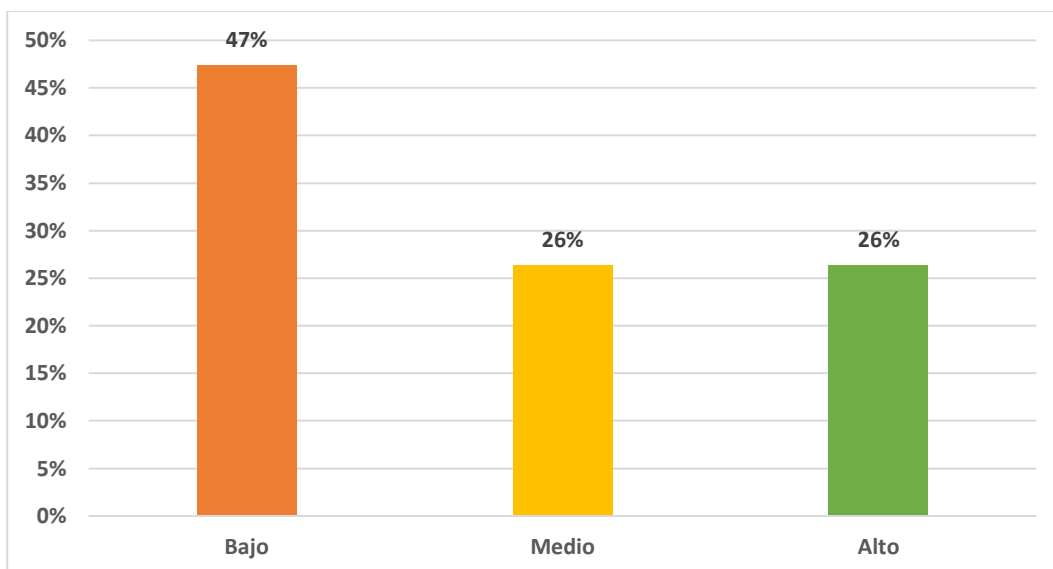


Figura 6. Crecimiento económico en función a las salidas
Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico

Interpretación

Tal y como se evidencia en la tabla 8 y figura 6, el crecimiento económico en función a su dimensión de salida es calificado como bajo en el 47% de las empresas, como medio en un 26% y alto en otros 26%. Esto se debe a que, se ha encontrado que gran parte de los encuestados, se encuentra en desacuerdo con que el sistema HACCP haya contribuido con el incremento de los niveles de producción, así como el de las ventas y la rentabilidad económica.

Tabla 9

Crecimiento económico en función a la capacidad

	Frecuencia	Porcentaje
Bajo	8	42%
Medio	8	42%
Alto	3	16%
Total	19	100%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico
Elaboración propia

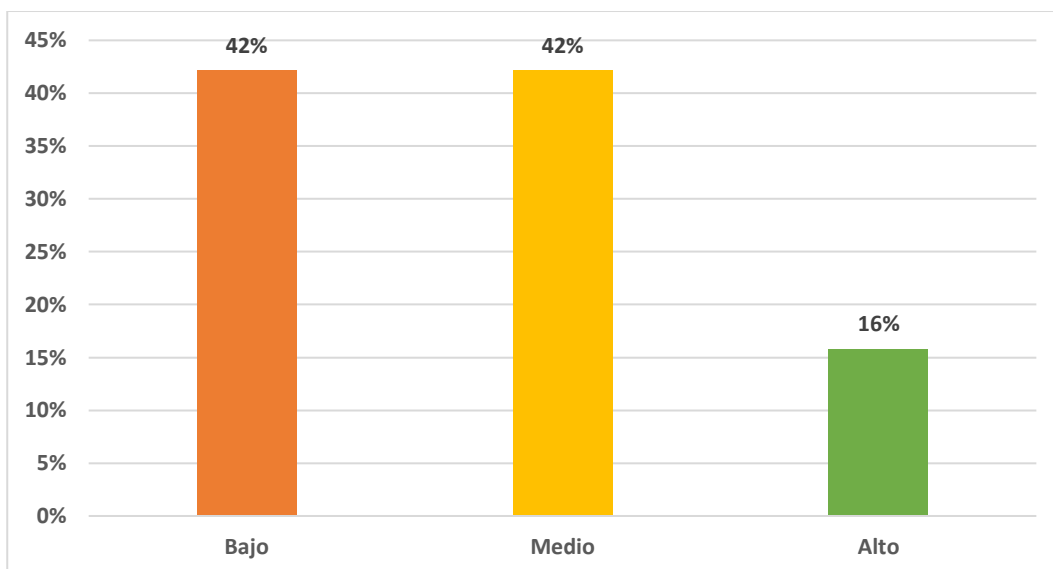


Figura 7. Crecimiento económico en función a la capacidad
Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico

Interpretación

A partir de los resultados observados en la tabla 9 y figura 7, se puede establecer que el crecimiento económico experimentado a partir de su dimensión capacidad, es bajo en un 42% de las empresas, es medio en otros 42% y alto en un 16%. Esto indica que, gran parte de los encuestados se encuentran en desacuerdo o indiferentes en el hecho de que se encuentren empleando estrategias adecuadas en la inversión de recursos sobre un producto que genere mayor nivel de ingresos, además de no percibir que los actuales trabajadores con los que cuentan, se encuentren debidamente capacitados y calificados.

Resultado conglomerado de la variable Crecimiento Económico

Culminado el análisis de las dimensiones, se procedió con el proceso de valoración para el resultado de la variable general, mismo que se presenta en la siguiente tabla y figura:

Tabla 10

Crecimiento económico

	Frecuencia	Porcentaje
Bajo	8	42%
Medio	8	32%
Alto	3	26%
Total	19	100%

Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico
Elaboración propia

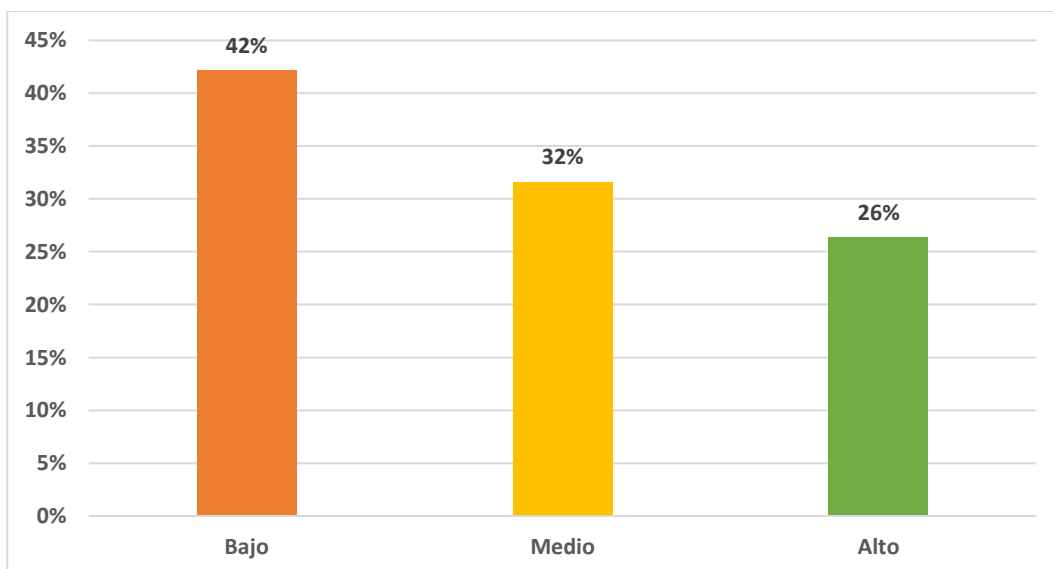


Figura 8. Crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín

Fuente. Procesamiento de datos de la variable crecimiento económico

Interpretación

Según se evidencia en la tabla 10 y figura 8, el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, específicamente en el distrito de Tarapoto, es calificado como bajo en el 42%, es medio en un 32% y alto únicamente en el 26%, esto como resultado de haberse evidenciado que, en la mayoría de las empresas, a lo largo del tiempo, tanto ingresos como producción no se han visto del todo acrecentadas, además de que, los empresarios no desarrollan estrategias en favor de su producción y rentabilidad, ya que no suelen generar inversiones adecuadas y estratégicas.

3.1.3. Influencia del sistema HACCP en el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

Con el propósito de cumplir con este objetivo, se partió por la elaboración de una prueba de normalidad, con el propósito de delimitar la prueba estadística a emplear. Una vez establecida, se procedió con la generación de las relaciones por medio del programa SPSS V25. Los resultados se presentan en las siguientes tablas:

Tabla 11.*Prueba de normalidad de las dimensiones*

	Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.
O1. Aplicación del Sistema HACCP	.945	19	.324
O1.1. Diseño del HACCP	.929	19	.167
O1.2. Implementación de evaluaciones del HACCP	.901	19	.050
O1.3. Control del HACCP	.918	19	.104
O2. Crecimiento económico	.940	19	.262
O2.1. Resultados	.924	19	.133
O2.2. Salida	.935	19	.215
O2.3. Capacidad	.946	19	.340

Fuente. Procesamiento de datos en sistema SPSS versión 25

Interpretación

A partir de la prueba de normalidad de Shapiro Wilk (debido a que se cuenta con una muestra inferior a 50 casos), fue posible establecer que los resultados de ambas variables se encuentran normalmente distribuidos debido a poseer valor sig. de 0,324 y 0,262 que son mayores a 0,05. De esta manera se establece que la prueba de relación a emplear, será la prueba de Pearson.

Asimismo, se estableció que todas las dimensiones de la variable sistema HACCP (O1) y crecimiento económico (O2) se encuentran normalmente distribuidos, debido a que el valor sig. (valor “p”) arrojado para cada elemento es mayor a 0,05. En tal sentido, se establece que la prueba estadística de correlación a emplear para determinar la influencia de O1 sobre O2, será la prueba de Pearson.

Tabla 12.

Relación entre las dimensiones del sistema HACCP y las dimensiones de crecimiento económico

		Resultados	Salida	Capacidad
Diseño del HACCP	r	.305	.330	.273
	p	.203	.167	.259
	r ²	.093	.109	.074
	N	19	19	19
Implementación de evaluaciones del HACCP	r	,790**	,801**	,787**
	p	.000	.000	.000
	r ²	.624	.642	.619
	N	19	19	19
Control del HACCP	r	,740**	,683**	,684**
	p	.000	.001	.001
	r ²	.548	.466	.468
	N	19	19	19

Fuente. Procesamiento de datos en sistema SPSS versión 25

Interpretación

Los resultados de la tabla 12 evidencian que, la dimensión diseño del HACCP carece de una influencia significativa con todas las dimensiones de la variable 2, esto debido a que el valor “p” son mayores a 0,05 (margen de error). En cuanto a la dimensión implementación de evaluaciones del HACCP, se observa que esta guarda una influencia significativa a nivel de 0,000 con todas las dimensiones de la variable 2, sin embargo, tiene mayor influencia con la salida, debido a que posee un valor “r” de 0,801 que al elevarlo al cuadrado (coeficiente determinante r²) indica una influencia del 64.2% (.642). Esto podría verse explicado en la medida de que, durante el proceso de implementación, no se llevaron a cabo de manera adecuada la evaluación de la producción y todo lo que ello conlleva (presencia de organismos dañinos y la supervisión de todos los peligros y riesgos) problemas que repercutieron en el no incremento de la producción, ventas e ingresos. Finalmente, en cuanto a la dimensión control del HACCP, esta guarda relación de 0,000 con los resultados de la situación económica, y una relación significativa a nivel de 0,000 con la salida y la capacidad, sin embargo, con un valor r² de 0,548, se establece que esta dimensión presentó una influencia del 54.8% sobre la dimensión resultados, viéndose explicado en que, al no aplicarse de manera oportuna las medidas correctivas, al no llevar a cabo de manera frecuente

procedimientos de comprobación, y al no documentar todo lo generado en el proceso productivo, todo esto conllevó a que los empresarios no perciban mayores ingresos en los últimos años, a que los costos de la empresa no guarden relación con la producción de alimentos y que finalmente consideren que la aplicación del HACCP no necesariamente contribuye en todos los casos a la reducción de los costos de producción.

3.1.4. Relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

A fin de cumplir con el objetivo general, se partió con el establecimiento de una prueba de normalidad, para determinar la prueba de correlación a emplear, de este modo, los resultados se presentan a continuación:

Tabla 13.

Relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico

		Crecimiento económico
Sistema HACCP	r	,876**
	p	.000
	r ²	.767
	N	19

Fuente. Procesamiento de datos en sistema SPSS versión 25

Interpretación

A partir de lo evidenciado en la tabla 13, se establece que la aplicación del sistema HACCP presenta una relación a nivel de un coeficiente de correlación (valor “r”) de 0,876 lo que se traduce en una relación positiva muy fuerte, además de que, al elevar al cuadrado dicho valor se obtiene el coeficiente determinante (r²) con el que se establece que, el sistema HACCP tiene una influencia en el 76.7% de los problemas presentados en el crecimiento económico. Finalmente, con un nivel de significancia (valor “p”) de 0,000 se establece que existe suficiente prueba estadística como para aceptar la relación entre las variables. De esta manera, se explica que, el no haber aplicado de manera correcta el sistema HACCP conllevó a presentar una desaceleración y percepción negativa del crecimiento económico en la mayoría de las empresas analizadas.

3.2. Discusiones

El sistema HACCP, es un proceso de depuración, que permite consolidar las buenas prácticas higiénicas que obstaculiza la entrada de agentes peligrosos, el incremento de la carga microbiana o la aglomeración de residuos u otros agentes químicos y/o físicos en los alimentos de forma directa o indirecta. De esta manera, según Casas et al. (2016) se constituye como un sistema de prevención encargado de garantizar la inocuidad de los alimentos de manera objetiva y lógica. Con esta premisa, y muchas otras teorías, se buscó resolver el primer objetivo específico, en el que se estipulaba la necesidad de explicar el estado de la gestión de inocuidad de alimentos basados en el sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019. Este objetivo fue resuelto a partir del análisis de una lista de cotejo, construida a partir de la teoría de Oliveir et al. (2016) gracias a lo cual, fue posible establecer que gran parte de las empresas analizadas ejecutan en promedio, alrededor del 53% de las actividades relacionadas con la gestión del sistema HACCP, estableciendo así un estado regular, debido a que aun y cuando se cumple con la mayoría de ítems, lo ideal sería cumplir en un 100%. Estos resultados se diferencian al trabajo realizado por Cruzado y Gallardo (2019) debido a que, en esta investigación, alrededor del 80% de las empresas si cumplieron con el HACCP mientras que un 20% no lo hizo, evidenciándose de este modo, un mayor aprovechamiento de dicho sistema.

En el segundo objetivo específico, se buscó establecer el diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019, para ello, se partió definiendo a la variable, misma que, según Absanto & Nnko (2013) constituye el incremento las ventas, los activos, las ganancias netas y la oportunidad de aprovechar la curva de experiencia para reducir el costo unitario de los productos vendidos y, por lo tanto, aumentar las ganancias. Con esta definición, y a partir de la teoría de Dugguh et al., (2018) fue posible realizar un diagnóstico de la variable, estableciendo de este modo que el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, es calificado como bajo en el 42%, es medio en un 32% y alto únicamente en el 26%, esto como resultado de haberse evidenciado que, en la mayoría de las empresas, a lo largo del tiempo, tanto ingresos como producción no se han visto del todo acrecentadas, además de que, los empresarios no desarrollan

estrategias en favor de su producción y rentabilidad, ya que no suelen generar inversiones adecuadas y estratégicas. De esta manera, la forma de trabajar, así como los resultados es diferente al trabajo realizado por Saavedra y Tuesta (2015), debido a que dichos autores investigaron y evaluaron la variable a partir de su evolución en un periodo de 6 años, con lo cual, determinaron la presencia de un crecimiento económico significativo.

Como tercer y último objetivo específico, se buscó determinar la influencia del sistema HACCP en el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019, para lo cual, a partir de la base de datos y la información recopilada de ambas variables, se procedió con la comparación de las dimensiones por medio del programa SPSS, mismo que, luego de una prueba de normalidad y tras aplicar la prueba de Pearson, permitió establecer únicamente la dimensión diseño del HACCP no guarda relación con ninguna de las dimensiones de la variable crecimiento económico, además de que, la implementación de evaluaciones, así como el control del HACCP guardan una influencia a nivel de 0,642 y 0,548 con la dimensión salida y la dimensión resultados de la variable crecimiento económico. Este resultado, tiene cierta similitud a partir de los elementos evaluados con la investigación realizada por Álvarez (2015) sin embargo, los resultados son diferentes, debido a que, este autor concluye su trabajo afirmando que el sistema HACCP contribuyó al incremento del crecimiento económico.

Finalmente, el objetivo general fue determinar la relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019, para ello, y tal como se realizó en el objetivo específico 3, se procedió con el establecimiento de relación entre las variables por medio de la prueba estadística de Pearson, gracias a lo cual, fue posible establecer que ambas variables presentan una relación significativa a nivel de 0,000, y de igual modo, el sistema HACCP presentan una repercusión del 76.7% sobre el crecimiento económico según lo establecido en el coeficiente determinante (r_2). En tal sentido, se encontró que, pese a que ambas variables guardan relación, no se evidenció mayor contribución como resultado de la aplicación del sistema, diferenciándose de esta manera del trabajo de Granda & Tumbaco (2017) en el que, si encontró una influencia positiva.

CONCLUSIONES

1. Sobre el sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 se encuentra en un estado inadecuado de aplicación, debido principalmente al incumplimiento de una serie de acciones relacionadas con la identificación, seguimiento y registro de la inocuidad en todo el proceso de producción, lo que genera que, aun y cuando en varias empresas se pueda cumplir en promedio con el 50% de las actividades, tengan aun deficiencias que deben de ser atendidas y mejoradas.
2. Al efectuar un diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019, se llegó a establecer que esta, es predominantemente baja en un 42% y media en un 32% de las empresas, como resultado de que, en la mayoría de estas, no se llegó a evidenciar crecimiento a nivel de la producción, ventas efectuadas e ingresos en los últimos años.
3. Se logró determinar que el diseño, es la única dimensión del sistema HACCP que no guarda influencia y asociación significativa con las dimensiones de la variable crecimiento económico, en tanto que, tanto la implementación de evaluaciones presenta una mayor influencia con la dimensión salida a nivel de un r^2 de 0,642, mientras que, los controles del HACCP, presentan una mayor influencia a nivel de 0,548 sobre la dimensión resultados del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.
4. El sistema HACCP se relaciona de manera significativa con el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019, ya que el (valor "p") de 0,000 indicó que existe suficiente prueba estadística para aceptar la relación entre las variables y el coeficiente de correlación de Pearson fue 0.876 lo que se traduce en una relación positiva muy fuerte.

RECOMENDACIONES

1. A los gerentes y dueños de las empresas productoras, tomar mayor conciencia acerca de la importancia de la correcta gestión de inocuidad de alimentos basados en el sistema HACCP, permitiendo la implementación y puesta en marcha de la propuesta que puedan realizar futuros investigadores, además de contribuir en todo momento para su eficaz desempeño.
2. A los gerentes y dueños de las empresas productoras, se les recomienda comenzar a educarse en temas de financiamiento e inversión, a fin de poder tomar mejores decisiones a la hora de obtener recursos que propicien la operatividad de las actividades.
3. A los gerentes y dueños de las empresas productoras, se les recomienda aperturar foros y reuniones por medio de la Cámara de Comercio en las que puedan participar a fin de poder intercambiar experiencias en cuanto a la manera más efectiva de dar una solución.
4. A futuros investigadores, se recomienda la elaboración de un plan de medidas correctivas con el fin de poder mejorar la situación del HACCP y con ello, contribuir a la mejora del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Absanto, G., & Nnko, E. (2013). Analysis of business growth strategies and their contribution to business growth; a Tanzania case study. *International Journal of Economics, Commerce and Management*, 1(1), 1-14. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/292962038_Analysis_of_business_growth_strategies_and_their_contribution_to_business_growth_a_Tanzania_case_study
- Ahumada, Z. (2018). *Diseño de un sistema de análisis de peilgros y puntos críticos de control en la línea de coco rallado deshidratado en agroindustrias Las Tres Rosas E.I.R.L.* (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/3153/FIAI%20-%20Zoila%20Alcira%20Ahumada%20V%c3%a1squez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Álvarez, Y. (2015). *Elaboración de un plan HACCP (Análiis de peligros y puntos críticos de control) de restauración colectiva para el pollo a la brasa, papas fritas, ensaladas y salchipapas en la empresa "pollería El Gourmet".* (Tesis para optar el título de ingeniera de industria alimentaria), Universidad Católica de Santa María, Arequipa, Perú. Obtenido de <http://tesis.ucsm.edu.pe/repositorio/handle/UCSM/5161>
- Ayón, G., Pluas, J., & Ortega, W. (2020). El apalancamiento financiero y su impacto en el nivel de endeudamiento de las empresas. *FIPCAEC*, 5(17), 117-136. doi:<https://doi.org/10.23857/fipcaec.v5i5.188>
- Baaba, S. (2016). *The development, growth and expansion of locally-owned businesses in Africa.* Ghana: Centria University of Applied Sciences. Obtenido de https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/105610/Amoako_Shirley.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Batchimeg, B. (2017). Financial Performance Determinants of Organizations: The Case of Mongolian Companies [Determinantes del desempeño financiero de las organizaciones: el caso de las empresas mongolas]. *Journal of Competitiveness*, 9(3), 22-33. doi:10.7441/joc.2017.03.02
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la investigación.* Bogotá: Pearson.
- Casas, B., Villar, L., & Gutiérrez, J. (2016). En la región San Martín existen muchas empresas productoras de diferentes productos que son consumidos dentro de la propia región como también son exportados a nivel nacional e internacional.

- Ingnosis*, 2(1), 22-41. Obtenido de <http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/INGnosis/article/view/1973/1671>
- Castaño, H. (2010). Diseño e implementación del plan HACCP paa una línea de bebidas lácteas. *Revista Politécnica*, 1(10), 81-89. Obtenido de 305808162_DISENO_E_IMPLEMENTACION_DEL_PLAN_HACCP_PARA_U NA_LINEA_DE_BEBIDAS_LACTEAS_DESIGN_AND_IMPLEMENTATION_OF_THE_HACCP_PLAN_FOR_DAIRY_MILK_LINE
- Chávez, A., & Laz, K. (2017). Herramientas a considerar para mantener o aumentar la productividad de la fuerza de ventas. *INNOVA Research Journal*, 2(5), 205-214. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6076448.pdf>
- Cifuentes, L., Endara, I., Reyes, P., & Rivas, L. (2018). Manejo Contable en la empresa. *Dominio de las ciencias*, 4(1), 178-187. Obtenido de <http://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/index>
- Cobo, C., & Alcívar, P. (2016). *Elaboración de un sistema de calidad HACCP mediante un diagnóstico funcional en el área de producción de la empresa SUMERCO S.A.* (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Escuela Superior Politécnica, Calceta, Ecuador. Obtenido de repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/262/1/TAI103.pdf
- Cruzado, R., & Gallardo, M. (2019). *Implementación del sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP) para asegurar la inocuidad en el procesamiento de Quinoa perlada de la empresa agroindustrial Estanislao de Chimú S.A.C.* (Tesis para optar el título profesional de ingeniero industrial), Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú. Obtenido de <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/12511/CRUZADO%20HER RERA%2c%20ROSA%20VER%c3%93NICA%3b%20GALLARDO%20ARIAS %2c%20MILAGROS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- De Carvalho, A., Ribeiro, I., Silva, C., & Cintra, R. (2016). Organizational resilience: a comparative study between innovative and non-innovative companies based on the financial performance analysis [Resiliencia organizacional: un estudio comparativo entre empresas innovadoras y no innovadoras basado en el análisis]. *International Journal of Innovation*, 4(1), 58-75. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/4991/499151079006/499151079006.pdf>

- De la Garza, M., Zavala, M., & López, J. (2017). Competencias del emprendedor y su impacto en el desempeño organizacional. *Universidad & Empresa*, 19(33), 53-74. doi:10.12804/revistas.urosario.edu.co/empresa/a.4811
- Dugguh, S., Aki, I., & Oke, I. (2018). Impact of Growth Strategies on Business Profit A Study of Ashakacem Plc, Gombe-Nigeria. *IOSR Journal of Business and Management*, 20(2), 23-29. Obtenido de <http://www.iosrjournals.org/iosr-jbm/papers/Vol20-issue2/Version-9/D2002092329.pdf>
- Escudero, R. (2016). *Porblemática de la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en pequeñas industrias alimentarias*. (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/3041/FIAI-%20Rafael%20Bernardo%20Escudero%20Chong.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fernández, E., & Sialer, C. (2016). *Propuesta de implementación del sistema HACCP para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en la empresa J & P Investment S.A.C Lima 2016*. (Para optar el título profesional de ingeniero en industrias alimentarias), Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Lambayeque, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/UNPRG/1436/BC-TES-TMP-270.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- García, J., Galarza, S., & Altamirano, A. (2017). Importancia de la administración eficiente del capital de trabajo en las Pymes. *Revista Ciencia UNEMI*, 10(23), 30-39. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6151264.pdf>
- Granda, J., & Tumbaco, M. (2017). *Metodología HACCP en la producción de mermelada de zanahoria en el IIT*. (Tesis para optar por el título de ingenieras en sistemas de calidad y emprendimiento), Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/32481/1/TESIS%20-%20METODOLOG%C3%8DA%20HACCP%20EN%20ELABORACI%C3%93N%20DE%20MERMELADA%20DE%20ZANAHORIA%20EN%20EL%20IIT.pdf>
- Guio, M. (2015). Sistema HACCP en cadena avícola. *Plumazos*, 1(53), 1-52. Obtenido de https://amevea.org/revista-plumazos/plumazos_053.pdf
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Meotodología de investigación*. México D.F. . Obtenido de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

- Huayllani, R. (2016). *Influencia del sistema de aseguramiento de caldiad HACCP en la oportunidad de mercado de las empresas molineras de la provincia de Huancayo*. (Tesis para optar el grado de maestro en administración con mención en gestión de proyecto públicos y privados), Universidad Nacional del Centro del Perú, Huancayo, Perú. Obtenido de <http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/4189/Huayllani%20Miranda.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Intriago, E. (2018). *Manual HACCP de camarón pre - cocido para la empresa FRIGOPESCA C.A.* (Tesis para optar el titulo de ingeniera en sistemas de calidad y emprendimiento), Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/34809/1/BINGQ-ISCE-18P68.pdf>
- Karnaningroem, N., & Sunaya, M. (2019). The Role of HACCP Method in Determining Drinking Water Quality. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 1(1), 1-8. Obtenido de 10.1088/1755-1315/506/1/012031
- Latorre, F. (2016). Estado del Arte de la Contabilidad de Costos. *Revista Publicando*, 3(8), 513-528. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5833423.pdf>
- Madrigal, F., Ayala, S., & Chavez, L. (marzo de 2015). Análisis e interpretación de estados financieros en condiciones de incertidumbre. *Revista Administracion & Finanzas*, 2(2), 216-227. Obtenido de https://www.ecorfan.org/bolivia/researchjournals/Administracion_y_Finanzas/vol2num2/Administracion_Finanzas_Vol2Num2.pdf#page=200
- Mechato, A., Taica, M., & Vela, N. (2018). Análisis de peligros y puntos críticos de control en una planta de legumbres secas. *Agroindustrial Science*, 8(2), 159-165. Obtenido de <https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/agroindscience/article/download/2247/2133>
- Ministerio de Economía y Finanzas. (15 de febrero de 2018). *Economía peruana crece 4,0% en 2018, una de las tasas más altas de la región*. Obtenido de <https://www.mef.gob.pe/es/noticias/notas-de-prensa-y-comunicados?id=5910>
- Morales, M. (2015). *Implementación del plan de sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) para (Dosidicusgigias) Pota y (Loligo gahi) calamar crudos y congelados en la empresa pesquera ABC - Paita*. (Tesis para optar el título de ingeniero pesquero), Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/850/PES-MOR-MEN-15.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Muhos, M., & Kess, P. (2010). Business growth models: review of past 60 years. *International Journal of Management and Enterprise Development*, 8(3), 296-315. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/229067217_Business_Growth_Models_Review_of_Past_60_Years
- Nogueira, D., Medina, A., Hernández, A., Comas, R., & Medina, D. (enero-abril de 2017). Análisis económico-financiero: talón de Aquiles de la organización. Caso de aplicación. *Ingeniería Industrial*, 38(1), 106-115. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rii/v38n1/rii100117.pdf>
- Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., & Romero, H. (2018). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Oliveir, C., Da Cruz, A., Tavolaro, A., & Corassin, C. (2016). Food Safety: Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). *Antimicrobial Food Packaging*, 1(1), 129-139. doi:10.1016/B978-0-12-800723-5.00010-3
- Oparanma, A., & Ulunma, E. (2019). Organizational Resilience and Corporate Performance of Deposit Money Bank in Port Harcourt, Nigeria [Resiliencia organizacional y desempeño corporativo del banco de dinero depositado en Port Harcourt, Nigeria]. *International Journal of Business and Management Future*, 3(2).
- Perisa, A., Kurnoga, N., & Sopta, M. (2017). Multivariate analysis of profitability indicators for selected companies of croatian market [Análisis multivariado de indicadores de rentabilidad para empresas seleccionadas del mercado croata]. *UTMS Journal of Economics*, 8(3), 231-242. Obtenido de <https://www.econstor.eu/bitstream/10419/195311/1/1011441888.pdf>
- Pinedo, S. (2017). *Elaboración del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en el camal Municipal de Yurimaguas*. (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/handle/11458/2808>
- Programa Nacional Integrado (PNI) de Calidad Alimentaria. (2018). *Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP*. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. Obtenido de <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>

- Saavedra, P., & Tuesta, E. (2015). *Crecimiento económico y su relación con la calidad de vida del distrito de Sauce periodo 2010 a junio de 2015*. (Tesis para optar el título de economista), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/1318/ITEM%4011458-1036.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sarwoko, E., & Frisdiantara, C. (2016). Growth Determinants of Small Medium Enterprises (SMEs). *Universal Journal of Management*, 4(1), 36-41. Obtenido de <http://www.hrpub.org/download/20160130/UJM5-12105307.pdf>
- Vara, A. (2015). *7 pasos para elaborar una tesis*. Lima: Macro.
- Wai, L. (2016). *Integrated Food Control Systems Toward Food-Safety and Trade-Promotion in Myanmar*. (Tesis para optar el título de doctor en ciencias de la biósfera), Hiroshima University, Hiroshima. Obtenido de https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/files/public/4/40330/20160609134950731742/k7031_3.pdf
- Absanto, G., & Nnko, E. (2013). Analysis of business growth strategies and their contribution to business growth; a Tanzania case study. *International Journal of Economics, Commerce and Management*, 1(1), 1-14. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/292962038_Analysis_of_business_growth_strategies_and_their_contribution_to_business_growth_a_Tanzania_case_study
- Ahumada, Z. (2018). *Diseño de un sistema de análisis de peilgros y puntos críticos de control en la línea de coco rallado deshidratado en agroindustrias Las Tres Rosas E.I.R.L.* (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/3153/FIAI%20-%20Zoila%20Alcira%20Ahumada%20V%c3%a1squez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Álvarez, Y. (2015). *Elaboración de un plan HACCP (Análiis de peligros y puntos críticos de control) de restauración colectiva para el pollo a la brasa, papas fritas, ensaladas y salchipapas en la empresa "pollería El Gourmet"*. (Tesis para optar el título de ingeniera de industria alimentaria), Universidad Católica de Santa María, Arequipa, Perú. Obtenido de <http://tesis.ucsm.edu.pe/repositorio/handle/UCSM/5161>

- Ayón, G., Pluas, J., & Ortega, W. (2020). El apalancamiento financiero y su impacto en el nivel de endeudamiento de las empresas. *FIPCAEC*, 5(17), 117-136. doi:<https://doi.org/10.23857/fipcaec.v5i5.188>
- Baaba, S. (2016). *The development, growth and expansion of locally-owned businesses in Africa*. Ghana: Centria University of Applied Sciences. Obtenido de https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/105610/Amoako_Shirley.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Batchimeg, B. (2017). Financial Performance Determinants of Organizations: The Case of Mongolian Companies [Determinantes del desempeño financiero de las organizaciones: el caso de las empresas mongolas]. *Journal of Competitiveness*, 9(3), 22-33. doi:10.7441/joc.2017.03.02
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la investigación*. Bogotá: Pearson.
- Casas, B., Villar, L., & Gutiérrez, J. (2016). En la región San Martín existen muchas empresas productoras de diferentes productos que son consumidos dentro de la propia región como también son exportados a nivel nacional e internacional. *Ingnosis*, 2(1), 22-41. Obtenido de <http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/INGnosis/article/view/1973/1671>
- Castaño, H. (2010). Diseño e implementación del plan HACCP paa una línea de bebidas lácteas. *Revista Politécnica*, 1(10), 81-89. Obtenido de [305808162_DISENO_E_IMPLEMENTACION_DEL_PLAN_HACCP_PARA_UNA_LINEA_DE_BEBIDAS_LACTEAS_DESIGN_AND_IMPLEMENTATION_OF_THE_HACCP_PLAN_FOR_DAIRY_MILK_LINE](https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2019-305808162_DISENO_E_IMPLEMENTACION_DEL_PLAN_HACCP_PARA_UNA_LINEA_DE_BEBIDAS_LACTEAS_DESIGN_AND_IMPLEMENTATION_OF_THE_HACCP_PLAN_FOR_DAIRY_MILK_LINE)
- Chávez, A., & Laz, K. (2017). Herramientas a considerar para mantener o aumentar la productividad de la fuerza de ventas. *INNOVA Research Journal*, 2(5), 205-214. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6076448.pdf>
- Cifuentes, L., Endara, I., Reyes, P., & Rivas, L. (2018). Manejo Contable en la empresa. *Dominio de las ciencias*, 4(1), 178-187. Obtenido de <http://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/index>
- Cobo, C., & Alcívar, P. (2016). *Elaboración de un sistema de calidad HACCP mediante un diagnóstico funcional en el área de producción de la empresa SUMERCO S.A.* (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Escuela Superior Politécnica, Calceta, Ecuador. Obtenido de repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/262/1/TAI103.pdf

- Cruzado, R., & Gallardo, M. (2019). *Implementación del sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP) para asegurar la inocuidad en el procesamiento de Quinoa perlada de la empresa agroindustrial Estanislao de Chimú S.A.C.* (Tesis para optar el título profesional de ingeniero industrial), Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú. Obtenido de <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/12511/CRUZADO%20HERRERA%2c%20ROSA%20VER%2c%20NICA%20GALLARDO%20ARIAS%2c%20MILAGROS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- De Carvalho, A., Ribeiro, I., Silva, C., & Cintra, R. (2016). Organizational resilience: a comparative study between innovative and non-innovative companies based on the financial performance analysis [Resiliencia organizacional: un estudio comparativo entre empresas innovadoras y no innovadoras basado en el análisis]. *International Journal of Innovation*, 4(1), 58-75. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/4991/499151079006/499151079006.pdf>
- De la Garza, M., Zavala, M., & López, J. (2017). Competencias del emprendedor y su impacto en el desempeño organizacional. *Universidad & Empresa*, 19(33), 53-74. doi:10.12804/revistas.urosario.edu.co/empresa/a.4811
- Dugguh, S., Aki, I., & Oke, I. (2018). Impact of Growth Strategies on Business Profit A Study of Ashakacem Plc, Gombe-Nigeria. *IOSR Journal of Business and Management*, 20(2), 23-29. Obtenido de <http://www.iosrjournals.org/iosr-jbm/papers/Vol20-issue2/Version-9/D2002092329.pdf>
- Escudero, R. (2016). *Problemática de la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en pequeñas industrias alimentarias.* (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/3041/FIAI-%20Rafael%20Bernardo%20Escudero%20Chong.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fernández, E., & Sialer, C. (2016). *Propuesta de implementación del sistema HACCP para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en la empresa J & P Investment S.A.C Lima 2016.* (Para optar el título profesional de ingeniero en industrias alimentarias), Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Lambayeque, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/UNPRG/1436/BC-TES-TMP-270.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- García, J., Galarza, S., & Altamirano, A. (2017). Importancia de la administración eficiente del capital de trabajo en las Pymes. *Revista Ciencia UNEMI*, 10(23), 30-39. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6151264.pdf>
- Granda, J., & Tumbaco, M. (2017). *Metodología HACCP en la producción de mermelada de zanahoria en el IIT*. (Tesis para optar por el título de ingenieras en sistemas de calidad y emprendimiento), Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/32481/1/TESIS%20-%20METODOLOG%C3%8DA%20HACCP%20EN%20ELABORACI%C3%93N%20DE%20MERMELADA%20DE%20ZANAHORIA%20EN%20EL%20IIT.pdf>
- Guio, M. (2015). Sistema HACCP en cadena avícola. *Plumazos*, 1(53), 1-52. Obtenido de https://amevea.org/revista-plumazos/plumazos_053.pdf
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Meotodología de investigación*. México D.F. . Obtenido de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Huayllani, R. (2016). *Influencia del sistema de aseguramiento de caldiad HACCP en la oportunidad de mercado de las empresas molineras de la provincia de Huancayo*. (Tesis para optar el grado de maestro en administración con mención en gestión de proyecto públicos y privados), Universidad Nacional del Centro del Perú, Huancayo, Perú. Obtenido de <http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/4189/Huayllani%20Miranda.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Intriago, E. (2018). *Manual HACCP de camarón pre - cocido para la empresa FRIGOPESCA C.A.* (Tesis para optar el título de ingeniera en sistemas de calidad y emprendimiento), Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/34809/1/BINGQ-ISCE-18P68.pdf>
- Karnaningroem, N., & Sunaya, M. (2019). The Role of HACCP Method in Determining Drinking Water Quality. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 1(1), 1-8. Obtenido de 10.1088/1755-1315/506/1/012031
- Latorre, F. (2016). Estado del Arte de la Contabilidad de Costos. *Revista Publicando*, 3(8), 513-528. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5833423.pdf>
- Madrigal, F., Ayala, S., & Chavez, L. (marzo de 2015). Análisis e interpretación de estados financieros en condiciones de incertidumbre. *Revista Administracion & Finanzas*, 2(2), 216-227. Obtenido de

- https://www.ecorfan.org/bolivia/researchjournals/Administracion_y_Finanzas/vol2num2/Administracion_Finanzas_Vol2Num2.pdf#page=200
- Mechato, A., Taica, M., & Vela, N. (2018). Análisis de peligros y puntos críticos de control en una planta de legumbres secas. *Agroindustrial Science*, 8(2), 159-165. Obtenido de <https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/agroindscience/article/download/2247/2133>
- Ministerio de Economía y Finanzas. (15 de febrero de 2018). *Economía peruana crece 4,0% en 2018, una de las tasas más altas de la región*. Obtenido de <https://www.mef.gob.pe/es/noticias/notas-de-prensa-y-comunicados?id=5910>
- Morales, M. (2015). *Implementación del plan de sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) para (Dositicusgigas) Pota y (Loligo gahi) calamar crudos y congelados en la empresa pesquera ABC - Paita*. (Tesis para optar el título de ingeniero pesquero), Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/850/PES-MOR-MEN-15.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Muhos, M., & Kess, P. (2010). Business growth models: review of past 60 years. *International Journal of Management and Enterprise Development*, 8(3), 296-315. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/229067217_Business_Growth_Models_Review_of_Past_60_Years
- Nogueira, D., Medina, A., Hernández, A., Comas, R., & Medina, D. (enero-abril de 2017). Análisis económico-financiero: talón de Aquiles de la organización. Caso de aplicación. *Ingeniería Industrial*, 38(1), 106-115. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rii/v38n1/rii100117.pdf>
- Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., & Romero, H. (2018). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Oliveir, C., Da Cruz, A., Tavolaro, A., & Corassin, C. (2016). Food Safety: Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). *Antimicrobial Food Packaging*, 1(1), 129-139. doi:10.1016/B978-0-12-800723-5.00010-3
- Oparanma, A., & Ulunma, E. (2019). Organizational Resilience and Corporate Performance of Deposit Money Bank in Port Harcourt, Nigeria [Resiliencia organizacional y

- desempeño corporativo del banco de dinero depositado en Port Harcourt, Nigeria]. *International Journal of Business and Management Future*, 3(2).
- Perisa, A., Kurnoga, N., & Sopta, M. (2017). Multivariate analysis of profitability indicators for selected companies of croatian market [Análisis multivariado de indicadores de rentabilidad para empresas seleccionadas del mercado croata]. *UTMS Journal of Economics*, 8(3), 231-242. Obtenido de <https://www.econstor.eu/bitstream/10419/195311/1/1011441888.pdf>
- Pinedo, S. (2017). *Elaboración del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en el camal Municipal de Yurimaguas*. (Tesis para optar el título de ingeniero agroindustrial), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/handle/11458/2808>
- Programa Nacional Integrado (PNI) de Calidad Alimentaria. (2018). *Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP*. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. Obtenido de <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>
- Saavedra, P., & Tuesta, E. (2015). *Crecimiento económico y su relación con la calidad de vida del distrito de Sauce periodo 2010 a junio de 2015*. (Tesis para optar el título de economista), Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/1318/ITEM%4011458-1036.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sarwoko, E., & Frisdiantara, C. (2016). Growth Determinants of Small Medium Enterprises (SMEs). *Universal Journal of Management*, 4(1), 36-41. Obtenido de <http://www.hrpub.org/download/20160130/UJM5-12105307.pdf>
- Vara, A. (2015). *7 pasos para elaborar una tesis*. Lima: Macro.
- Wai, L. (2016). *Integrated Food Control Systems Toward Food-Safety and Trade-Promotion in Myanmar*. (Tesis para optar el título de doctor en ciencias de la biósfera), Hiroshima University, Hiroshima. Obtenido de https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/files/public/4/40330/20160609134950731742/k7031_3.pdf

ANEXOS

Anexo A. Matriz de consistencia

Sistema HACCP y crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnicas de recolección
<p>Problema general ¿Cuál es la relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019?</p> <p>Problemas específicos ¿Cuál es el estado del sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019?</p> <p>¿Cuál es el diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019?</p> <p>¿Qué influencia tiene el sistema HACCP en el crecimiento económico de</p>	<p>Objetivo general Determinar la relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.</p> <p>Objetivos específicos Identificar el estado del sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.</p> <p>Establecer el diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.</p> <p>Determinar la influencia del sistema HACCP en el</p>	<p>Hipótesis general Existe relación entre el sistema HACCP y el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.</p> <p>Hipótesis específicas HE1: El estado del sistema HACCP de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 es negativo. HE2: El diagnóstico del crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 es negativo.</p>	Sistema HACCP	Diseño del HACCP	Personal calificado Descripción del producto Evaluar los peligros	Técnica Encuesta Observación Instrumento Cuestionario Lista de cotejo
				Implementación del HACCP	Evaluación de la producción de alimentos Evaluación de la posibilidad de permanencia del peligro Evaluación de la gravedad de los peligros identificados	
				Control del HACCP	Medidas correctivas Procedimientos de comprobación Documentación y registro	
			Crecimiento económico	Resultados	Ganancia neta Ingresos Costos	
				Salida	Cantidad de producción Cantidad de ventas	
				Capacidad	Capital invertido Tamaño de mano de obra	

las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019?	crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.	HE3: La influencia del sistema HACCP en el crecimiento económico de las empresas productoras de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019 es negativo.				
Diseño	Población		Muestra			
No experimental - Correlacional	La población está conformada por 19 empresas productoras socias de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.		Para la muestra de la presente investigación, se considerará a la totalidad de la población, es decir las 19 empresas productoras socias de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.			

Fuente: Elaboración propia



Anexo B. Instrumento de la variable sistema

HACCP

LISTA DE COTEJO



El presente documento es parte de un trabajo de investigación y toda información que nos brinde será confidencial y anónima, para ello se le solicita responder con toda sinceridad posible según las alternativas que crea conveniente.

Marque con una (x) la respuesta que considere conveniente según los enunciados presentados.

N°	Sistema HACCP	Sí	No
Dimensión: Diseño del HACCP			
Indicador: Personal calificado			
1	Se cuenta con el personal con los conocimientos de control de calidad y mantenimiento de las instalaciones necesarios para cumplir con lo estipulado en los lineamientos del HACCP.		
2	El personal de la empresa tiene la capacidad para el empleo de los equipos a fin de asegurar la calidad de producción.		
Indicador: Descripción del producto			
3	Se cumple con la composición de los productos como el tratamiento para su duración.		
4	Se cumple con las condiciones de un adecuado almacenamiento y distribución de la producción.		
5	Se entrega a las áreas correspondientes la información de la producción, luego de analizar el estado de salubridad.		
Indicador: Evaluar los peligros			
6	Realizan evaluaciones sanitarias de la producción ante los posibles peligros.		
7	Realiza una evaluación de los impactos en la salud de los peligros identificados.		
8	Realiza de forma frecuente un análisis de la posibilidad de ocurrencia de los peligros en la producción.		
Dimensión: Implementación del HACCP			
Indicador: Evaluación de la producción de alimentos			
9	Se realiza la evaluación de la producción de los alimentos en todo el proceso.		
10	Se evalúa todo el proceso de producción a fin de evitar las posibles presencias de sustancias contaminantes.		
Indicador: Evaluación de la posibilidad de permanencia del peligro			

11	Se evalúa la probabilidad de permanencia de microorganismos extraños que pongan en peligro la salud de los consumidores		
12	Se examina la posibilidad del peligro de la producción con la finalidad de evitarlo.		
Indicador: Evaluación de la gravedad de los peligros identificados			
13	Se supervisa de forma permanente los peligros identificados.		
Control del HACCP			
Indicador: Medidas correctivas			
14	Se corrige a tiempo la producción afecta.		
15	Se establecen parámetros para realizar las medidas correctivas.		
Indicador: Procedimientos de comprobación			
16	Se efectúan procedimientos para conocer si el sistema HACCP funciona de forma adecuada y eficaz.		
17	Se realiza de manera frecuente comprobaciones del funcionamiento del sistema HACCP.		
Documentación y registro			
18	Se documentan los procedimientos de comprobación del sistema HACCP.		
19	Se registra las actividades de vigilancia y control del sistema HACCP.		



Anexo C. Instrumento de la variable crecimiento económico



Sr (a)

Muy buenos días, frente a las siguientes preguntas, sírvase señalar la respuesta que para Ud. sea conveniente, teniendo en cuenta que la prueba es anónima. Ello permitirá identificar el nivel de crecimiento económico de las empresas productoras asociadas a la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Tarapoto, 2019.

Por lo tanto, se le recomienda que lea usted, con atención y conteste a las preguntas marcando con una X en una sola alternativa

Escala de respuesta	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
---------------------	--------------------------	---------------	-------------	------------	-----------------------

N° ítems	Crecimiento económico					
Dimensión: Resultados						
N°	Indicador: Ganancia neta	1	2	3	4	5
1	La empresa se preocupa por cumplir con todos los lineamientos del sistema HACCP a fin de obtener productos de calidad que le permitan mejorar su ganancia neta.					
2	Considera que la empresa busca incrementar su ganancia neta por medio de la implementación de un sistema HACCP					
N°	Indicador: Ingresos	1	2	3	4	5
3	Considera que su empresa ha presentado mayores ingresos en los últimos periodos					
4	Considera que debido a los ingresos registrados se incrementó el patrimonio de la entidad.					
Indicador: Costos						
5	Los costos de la empresa van acorde con la producción de los alimentos.					
6	Considera que el Sistema HACCP reduce los costos de producción.					
Dimensión: Salida						
N°	Indicador: Cantidad de producción	1	2	3	4	5
7	Considera que la producción de la entidad se ha incrementado en los últimos periodos.					

8	Considera que con el Sistema HACCP permitió incrementar la cantidad de producción					
N°	Indicador: Cantidad de ventas	1	2	3	4	5
9	Considera que las ventas se han incrementado últimamente.					
10	La empresa implemento el sistema HACCP para incrementar su rentabilidad económica.					
Dimensión: Capacidad						
N°	Indicador: Capital invertido	1	2	3	4	5
11	La empresa invierte en comprar suministros para elaborar productos que le ayuden a tener un mayor crecimiento económico.					
12	La empresa usa las estrategias adecuadas a fin de invertir un producto que le genere más ingresos que otros.					
N°	Indicador: Tamaño de mano de obra	1	2	3	4	5
13	La cantidad de trabajadores se han incrementado últimamente.					
14	Los trabajadores actuales están calificados para la implementación del Sistema HACCP.					