



**UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES,
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN**

**CARACTERIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE CALIDAD
BAJO EL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y
CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
EN LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS DEL
SECTOR COMERCIO – RUBRO VENTA AL POR
MAYOR DE ALIMENTOS (FRUTERÍAS) EN EL
DISTRITO DE HUARAZ, 2015**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**

AUTORA:

Bach. DENIS MILAGROS ESPINOZA VELÁSQUEZ

ASESOR:

Mgtr. CARLOS HUMBERTO CHUNGA ANTÓN

HUARAZ - PERÚ

2019



**UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES,
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN**

**CARACTERIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE CALIDAD
BAJO EL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y
CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
EN LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS DEL
SECTOR COMERCIO – RUBRO VENTA AL POR
MAYOR DE ALIMENTOS (FRUTERÍAS) EN EL
DISTRITO DE HUARAZ, 2015**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**

AUTORA:

Bach. DENIS MILAGROS ESPINOZA VELÁSQUEZ

ASESOR:

Mgr. CARLOS HUMBERTO CHUNGA ANTÓN

HUARAZ - PERÚ

2019

1. Título de la Tesis

Caracterización de la gestión de calidad bajo el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio – rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz, 2015.

2. Hoja de firma del jurado y asesor

Dr. José Germán Salinas Gamboa
Presidente

Mgtr. César Hernán Norabuena Mendoza
Miembro

Mgtr. Carmen Rosa Azabache Arquinio
Miembro

Mgtr. Carlos Humberto Chunga Antón
Asesor

3. Hoja de agradecimiento

En primer lugar a Dios todo poderoso, por haberme bendecido y guiado para llegar hasta donde he llegado, por hacer realidad mi sueño anhelado e iluminar mi camino.

Agradezco a mis docentes por brindarme su apoyo, conocimientos, experiencias y orientaciones para mi formación profesional, asimismo a mis amigos y familiares por el apoyo incondicional que me han brindado.

Dedicatoria

Dedico este trabajo a mi madre Marina Velásquez Castillo porque es mi ejemplo a seguir mi guía y fortaleza en cada paso que doy, por su amor puro e incondicional, por sus sabios consejos y el apoyo que me brinda siempre en el logro de mis objetivos.

También dedico a mi padre Jaime Espinoza Machado por brindarme su apoyo en todo momento, a mis sobrinas Dreysi y Astrith, a mis hermanos Miler y Luz Espinoza Velásquez, pilar fundamental en mi vida, porque sin ellos jamás hubiese podido lograrlo.

4. Resumen

El objetivo principal de este trabajo fue describir las principales características de la gestión de calidad bajo el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio – rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz, 2015. Se evidenció que los gerentes de las MYPES no muestran interés en la implementación y cumplimiento del reglamento, la mayoría de estas organizaciones no cumple con los requisitos de transporte, manipulación y almacenamiento adecuado que la ley exige para garantizar la calidad del producto. El desarrollo de la investigación fue no experimental transversal - transeccional de nivel descriptivo, tipo cuantitativo se identificó una población de 8 MYPES del rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) del distrito Huaraz; la técnica empleada fue la encuesta aplicada a los gerentes, los datos obtenidos permitió conocer que estas MYPES en su mayoría no aplican el reglamento. De las encuestas se obtuvieron los siguientes resultados, el 37,5% tienen de 46 años de edad a más, el 62,5% son de sexo femenino, el 50% tiene secundaria completa, respecto al reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas se determinó que el 62,5% mencionaron que a veces existe un lugar disponible para cada tipo de fruta, el 75% de los gerentes mencionaron que casi siempre se inspecciona los envases antes del transporte, el 62,5% de los gerentes a veces realizan la limpieza del vehículo antes y después del transporte de los productos.

Palabras clave: Fruterías, Gestión de calidad, Reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Abstract

The main objective of this work was to describe the main characteristics of quality management under the regulation of health surveillance and control of food and beverages in the micro and small companies of the trade sector - food wholesale sector (fruit shops) in the district of Huaraz, 2015. It was evidenced that the managers of the MYPES show no interest in the implementation and compliance with the regulations, most of these organizations do not comply with the transport, handling and storage requirements that the law requires to guarantee the quality of the product. The development of the research was non-experimental transversal - transectional descriptive level, quantitative type was identified a population of 8 MYPES of the wholesale food item (fruit stores) of the Huaraz district; the technique used was the survey applied to the managers, the data obtained allowed to know that these MYPES mostly do not apply the regulation. The following results were obtained from the surveys: 37.5% are 46 years of age or older, 62.5% are female, 50% have complete secondary education, with respect to the food surveillance and control regulations and drinks it was determined that 62.5% mentioned that sometimes there is a place available for each type of fruit, 75% of the managers mentioned that the containers are almost always inspected before transport, 62.5% of the managers Sometimes they clean the vehicle before and after transporting the products.

Keywords: Fruterías, Quality management, Regulation of surveillance and sanitary control of food and drinks.

5. Contenido

1. Título de la Tesis	ii
2. Hoja de firma del jurado y asesor	iii
3. Hoja de agradecimiento	iv
4. Resumen y abstract	vi
5. Contenido.....	viii
6. Índice de gráficos y tablas	ix
I. Introducción.....	1
II. Revisión de literatura.....	6
2.1. Antecedentes.....	6
2.2. Bases teóricas	8
2.2.1. Gestión de Calidad	8
2.2.2. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA.	9
2.2.3. Micro y Pequeñas Empresas (MYPES)	15
2.2.4. Rubro Venta al por Mayor de Alimentos (Fruterías).....	17
2.3. Marco conceptual	18
III. Metodología.....	20
3.1. Diseño de la investigación.....	20
3.2. El universo o población.....	20
3.3. Definición y operacionalización de variables.....	21
3.4. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.....	22
3.5. Plan de Análisis.	22
3.6. Matriz de consistencia.....	23
3.7. Principios éticos.....	33
IV. Resultados.....	34
4.1. Encuesta aplicada a los representantes de las MYPES	34
4.2. Análisis de resultados.....	53
V. Conclusiones y recomendaciones	61
5.1. Conclusiones	61
5.2. Recomendaciones.....	62

Referencias Bibliograficas	63
Anexos	69

6. Índice de tablas y figuras

Tabla 01. <i>Distribución según edad</i>	34
Tabla 02. <i>Distribución Según Sexo</i>	35
Tabla 03. <i>Distribución según grado de instrucción</i>	36
Tabla 04. <i>Distribución según unidad de transporte es idónea y está en condiciones aptas para movilizar la carga perecible de las MYPES.</i>	37
Tabla 05. <i>Distribución según transportista lleva adecuadamente la carga durante su movilización de las MYPES.</i>	38
Tabla 06. <i>Distribución según tiempo correcto para realizar una operación de manejo y operación de la carga de las MYPES.</i>	39
Tabla 07. <i>Distribución según la carga perecible que transporta se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad de las MYPES.</i>	40
Tabla 08. <i>Distribución según la limpieza del vehículo se realiza antes y después del transporte de los productos de las MYPES.</i>	41
Tabla 09. <i>Distribución según se inspecciona la calidad de la fruta antes del empaque de las MYPES.</i>	42
Tabla 10. <i>Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cajas) antes de transportar la fruta de las MYPES.</i>	43
Tabla 11. <i>Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cubetas) antes de transportar la fruta de las MYPES.</i>	44
Tabla 12. <i>Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cartones) antes de transportar la fruta de las MYPES.</i>	45
Tabla 13. <i>Distribución Según se inspecciona las condiciones de embalaje de la fruta de las MYPES.</i>	46
Tabla 14. <i>Distribución según se realiza el control de la carga (estiba) de las frutas al vehículo en las MYPES.</i>	47

Tabla 15. <i>Distribución según después de la movilización de la fruta se realiza un control de descarga de la misma en las MYPES.</i>	48
Tabla 16. <i>Distribución según en el área de almacenamiento existe un espacio físico disponible para cada tipo de fruta en las MYPES.</i>	49
Tabla 17. <i>Distribución según los materiales y equipos necesarios para el almacenaje de la fruta son los adecuados en las MYPES.</i>	50
Tabla 18. <i>Distribución según existe un registro de entradas y salidas de productos del almacén de las MYPES.</i>	51
Tabla 19. <i>Distribución según existe un control sanitario de estos alimentos perecibles en el almacén de las MYPES.</i>	52
<i>Figura 1.</i> Distribución según edad de los representantes de la MYPES	35
<i>Figura 2.</i> Distribución según sexo de los representantes de la MYPES.....	35
<i>Figura 3.</i> Distribución según grado de instrucción.....	36
<i>Figura 4.</i> Distribución según unidad de transporte es idónea y está en condiciones aptas para movilizar la carga perecible de las MYPES.....	37
<i>Figura 5.</i> Distribución según transportista lleva adecuadamente la carga durante su movilización.	38
<i>Figura 6.</i> Distribución según conocen el tiempo correcto para realizar una operación de manejo y operación de la carga de las MYPES.....	39
<i>Figura 7.</i> Distribución según la distribución de la carga perecible que transporta se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad.....	40
<i>Figura 8.</i> Distribución según la limpieza del vehículo se realiza antes y después del transporte de los productos.....	41
<i>Figura 9.</i> Distribución según se inspecciona la calidad de la fruta antes del empaque de las MYPES.....	42
<i>Figura 10.</i> Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cajas) antes de transportar la fruta de las MYPES.	43

<i>Figura 11.</i> Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (Cubetas) antes de transportar la fruta.	44
<i>Figura 12.</i> Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cartones) antes de transportar la fruta.	45
<i>Figura 13.</i> Distribución según se inspecciona las condiciones de embalaje de la fruta.	46
<i>Figura 14.</i> Distribución según se realiza el control de la carga (estiba) de las frutas al vehículo.	47
<i>Figura 15.</i> Distribución según después de la movilización de la fruta se realiza un control de descarga.....	48
<i>Figura 16.</i> Distribución según en el área de almacenamiento existe un espacio físico disponible para cada tipo de fruta.	49
<i>Figura 17.</i> Distribución según los materiales y equipos necesarios para el almacenaje de la fruta son los adecuados.....	50
<i>Figura 18.</i> Distribución según existe el registro de entradas y salidas de productos del almacén.	51
<i>Figura 19.</i> Distribución según existe un control sanitario de estos alimentos perecibles en el almacén.....	52

I. Introducción

Actualmente, las empresas se encuentran en un entorno muy competitivo y cambiante, esto se convierte en una constante para que todas las empresas puedan crecer y desarrollarse en el entorno donde interactúan, esta preocupación porque las micro y pequeñas empresas (MYPES) mejoren día a día, ha impulsado a la Uladech, a través de su Carrera Profesional de Administración a establecer como línea de investigación la Gestión de Calidad, dentro del cual se enmarcará el presente trabajo con el tema Reglamento de vigilancia y control sanitario de Alimentos y bebidas.

A nivel de Latinoamérica y el Caribe, las MYPE generan la mayor parte del empleo, el total de empresas suman 11 millones, asimismo generan el 47% de empleo, brindan puestos de trabajo a unos 127 millones de personas, el predominio de las MYPE plantea desafíos para los países Latinos, la tasa de informalidad llega casi a 59% en las empresas que cuentan con menos de 10 trabajadores, el 14,4% en las que tienen más trabajadores. Las brechas también se ponen de manifiesto en las condiciones laborales, trabajo decente y protección social, ya que solo un 32% de los trabajadores cuenta con un seguro social, al mismo tiempo es un freno para el crecimiento de la productividad, para ello se debe generar políticas integrales, simplificar la reglamentación, acceso al financiamiento, apoyo en la formalización empresarial y laboral, el acceso a tecnologías, procesos de innovación, programas de formación, de tal manera se mejore las condiciones y engrosen el estrato de medianas empresas RPP(2015).

Según la Agencia Peruana de Noticias (2015) en el Perú, el 98.8% son MYPES, con mayor representatividad en el sector servicios, comercio y manufactura, solo el 20.7% aportan las ventas totales, así mismo tienen un papel muy importante dentro de la economía nacional, brindan empleo al 75% de la población económicamente activa (PEA), por otro lado existen factores que frenan el crecimiento de las mismas, entre ellas figuran la exagerada carga impositiva, la rigidez laboral, trabas burocráticas, limitado acceso a la tecnología, dificultades para conseguir financiamiento, baja calidad de bienes y servicios, así como la

escasa capacitación, esto conlleva a una baja competitividad obligándolas a pasar a la informalidad.

Por otro lado la Asociación de emprendedores del Perú (2015) menciona, que las MYPE aportan aproximadamente, el 40% del Producto Bruto Interno y son una de los mayores potenciadoras del crecimiento económico del país. En conjunto, las MYPES generan el 47% del empleo en América Latina, conforme las MYPES van creciendo, otras van apareciendo, esto fortalece nuestra economía, puesto que la mayoría desaparece en menos de un año; las que permanezcan se volverán cada vez más influyentes en el mercado, asimismo aumentarán su capacidad de producción, requerirán mayor cantidad de mano de obra y contribuirán con mayores tributos al Estado.

La República (2018) sostiene que según el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el 45% de las MYPES del Perú tienen la probabilidad de desaparecer en los próximos 5 años, esto sucedería como consecuencia a la baja productividad, ya que en el país las microempresas solo alcanzan una productividad laboral equivalente al 5% o 6% del nivel de las grandes empresas de economías avanzadas, las principales razones de la baja productividad son la falta de capacitación y experiencia por parte de los dueños y trabajadores, escasa innovación y modernización del capital, además de restricciones crediticias y condiciones informales de trabajo.

El portal del Ministerio de la Producción (2015) menciona que el sector comercio es la actividad económica que concentra el 47,2% de las MYPE a nivel nacional (562 736 empresas), agrupa tres (3) divisiones de actividades económicas. Las MYPE del sector comercio. Según el volumen de ventas, del total de microempresas (aquellas que venden hasta 150 UIT al año), aproximadamente el 47,4% pertenecen al sector comercio.

Según Portal de Negocios y Finanzas (2014) los empresarios perciben mayores oportunidades de crecimiento en el sector comercio, por esa razón, es cada vez

más común ver nuevas empresas abriéndose paso a este rubro económico, se trata de la actividad económica con mayor dinamismo, motivo por el cual el sector comercio reportó un crecimiento acumulado de 80.1%, y solo superado por la construcción 147%. El sector empresarial considera que el fuerte crecimiento de las importaciones de consumo duradero como son: electrodomésticos, ropa, calzado, vehículos personales, entre otros con tasas de crecimiento superiores al 48%, inciden positivamente en la dinámica mostrada por el comercio al por menor la Asociación de emprendedores del Perú (2015).

Asimismo las MYPE de diversos países enfrentan grandes desafíos para asegurar su desarrollo como organización económica, es por ello que se considera de gran importancia para los gerentes la identificación y aplicación de normas y reglamentos que permitan enfrentar el nuevo entorno competitivo. Una forma de lograr esto es a través de la aplicación del reglamento de vigilancia y control de alimentos, de modo que se disminuirán pérdidas y se incrementarán las ganancias, a nivel local el transporte y manipulación de frutas no se realiza de manera óptima, los microempresarios no planifican esta actividad, el transporte de los productos (frutas), lo realizan en cubetas, dichas cubetas no se encuentran limpias ni desinfectadas, del mismo modo la fruta en muchas ocasiones es transportada en cajas de madera rotas, siendo uno de los factores de merma del producto Asociación de emprendedores del Perú (2015).

La FAO (2012) menciona que las frutas y hortalizas son importantes productos en las economías de muchos países Latinoamericanos, tanto para abastecer demandas del mercado nacional, así como para abastecer mercados de exportación. Las pérdidas de valor del producto asociadas al deterioro de la calidad durante el manejo postcosecha, almacenamiento y distribución, son un factor que contribuye en forma importante a pérdidas económicas en estos países. De esta manera, el mantenimiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, se constituye en un aspecto fundamental para la generación y consolidación de oportunidades de mercado para los países productores y exportadores.

Por lo anteriormente expresado, el enunciado del problema de investigación es el siguiente: ¿Cuáles son las características de la gestión de calidad bajo el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio – rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz, 2015?

Para dar respuesta al problema, se planteó el siguiente objetivo general: Describir las principales características de la gestión de calidad bajo el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio– rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz, 2015. Del mismo modo para poder conseguir el objetivo general, se planteó los siguientes objetivos específicos (a) Determinar las principales características de los gerentes de las Micro y Pequeñas Empresas, del sector comercio-rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías), (b) Describir las principales características de la gestión de calidad bajo el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio-rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz.

La presente investigación se justifica, porque fue importante conocer si las MYPE están desarrollando de manera eficiente el transporte, manipulación y almacenamiento de alimentos (frutas), también permitirá que los dueños de las fruterías pongan énfasis en la gestión de calidad, de tal modo puedan identificar las características esenciales en las cuales necesiten mejorar, se recalca la importancia de la aplicación del reglamento las mismas que permitirán a los clientes adquirir productos en buen estado, y sentir satisfacción por el producto brindado.

Del mismo modo servirá como referencia para los estudiantes y público en general quienes deseen realizar estudios similares sobre la gestión de Calidad en la aplicación del reglamento, porque mediante su aplicación podrá darse solución

a problemas de transporte manipulación, y almacenamiento, logrando el éxito empresarial.

El sustento teórico del presente trabajo se basó en el Reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA), el cual se menciona como se debe transportar, manipular y almacenar los alimentos (frutas).

En cuanto a la metodología que se empleó en la investigación fue de diseño no experimental (transversal - transeccional) porque se observaron los fenómenos tal cual se dieron en su estado natural, de nivel descriptivo porque se caracterizó a la gestión de calidad bajo el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) del Distrito de Huaraz 2015, tipo cuantitativo, la población para dicho estudio fueron 8 gerentes y representantes de 8 MYPES.

Con relación a las técnicas fueron las encuestas con sus respectivos instrumentos los cuestionarios para la recolección de datos; asimismo, fueron ingresados al programa estadístico SPSS 24 para su debido procesamiento; el cual, se presentó en tablas y figuras con sus respectivos análisis estadísticos.

II. Revisión de literatura

2.1. Antecedentes

Casanova (2014) en su tesis titulada *El manejo de carga perecible y las utilidades de los exportadores que transitan por la frontera Tulcán-Ipiales 2014*, la cual tuvo como objetivo general Diseñar los procesos sobre el manejo de carga perecible (frutas) para mejorar las utilidades de los productores del centro de acopio Cítricos López y exportadores que transitan por la frontera Tulcan - Ipiales, para ello aplicó una investigación con diseño transversal de tipo cuantitativo nivel descriptivo, con una muestra de 8 exportadores específicamente de productos perecibles (frutas) de la investigación se obtuvo los siguientes resultados el 40% tienen de 41 a 50 años, el de edad, el 50,50% son varones, el 40% concluyeron sus estudios secundarios, asimismo el 82% de los encuestados manifestaron que existe desconocimiento sobre el manejo adecuado que se debe dar a la carga perecible, el 89% considera que tiene una unidad de transporte idónea, el 35% indicaron que el tipo de embalaje no es el adecuado para este tipo de productos.

Nieto (2018) en su investigación sobre *Caracterización de la gestión de calidad bajo el cumplimiento del decreto supremo N° 077-85-ag - en las micro y pequeñas empresas - rubro de cría de ganado - distritos de Caraz y Recuay, 2016*, tuvo como objetivo general describir las principales características de la gestión de calidad bajo el cumplimiento el D. S. N° 077-85-AG y la ley de sanidad agraria en las micro y pequeñas empresas - rubro de crianza de ganado distrito de Caraz, Recuay, 2016, para ello se aplicó una investigación con diseño transeccional, tipo cuantitativo, nivel descriptivo, con una población de 10 MYPES, obteniendo los resultados siguientes el 80% tienen superior completo, el 52% son de sexo femenino, el 70% casi nunca conocían las actividades de cada proceso ganadero, el 50% no cumple el D. S. N° 077-85-AG, el 50% no cumplen con las medidas sanitarias.

Bueno (2015) en su tesis sobre *Diseño modelo logístico de manejo de productos perecederos de exportación en contenedores para mejorar servicio dado por operadores*, tuvo como objetivo general analizar el proceso logístico actual de manejo de contenedores con productos perecederos de exportación y su influencia en la satisfacción de los exportadores por el servicio recibido, para ello aplicó una investigación de tipo cuantitativo, nivel descriptivo, con una población de 250 empresas, obteniendo los resultados siguientes el 70% son femenino, 42% tienen de 45 años a más, el 38% cursaron secundaria completa, el 54% manejan sus productos en pallets, el 31% fundas y sacos, un 15% al granel, el 58% consideraron la unidad de transporte como bueno, el 51% no considera que el servicio terrestre sea ágil, concerniente al estado de los vehículos el 54% mencionó que es bueno, el 53% de los encuestados manifestó que el personal que labora se encuentra debidamente capacitado y el 40% el embalaje es el adecuado.

Paredes (2015) en su tesis sobre *Manejo poscosecha de frutas y hortalizas*, tuvo como objetivo general estudiar el manejo poscosecha de frutas y hortalizas, para ello aplicó una investigación de tipo cuantitativo, nivel descriptivo, con una población de 20 MYPES, obteniendo los resultados siguientes del 30% las edades oscilan de entre 31 a 40 años, el 60% considera que el vehículo que transportan las hortalizas no es el idóneo, el 47% afirma que siempre existe un embalaje adecuado, el 45,50% señala que la movilización de las hortalizas casi siempre se realiza con cuidado, el 35% manifiesta que el transportista que lleva la carga (frutas y hortalizas) a veces realiza de manera cuidadosa el transporte.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Gestión de Calidad

Duran (2003) afirma que la gestión de calidad es el conjunto de caminos mediante los cuales se consigue la calidad, incorporándolo por tanto al proceso de gestión que es como traducimos al término en inglés “*management*”, que alude a dirección, gobierno y coordinación de las actividades, de este modo una posible definición de gestión de calidad sería, el modo en que la dirección de una empresa planifica su futuro, implementa programas y controla resultados de la función calidad con vistas a su mejora permanente Miranda. F, Chamorro M. Y Rubio S. (2014) señalan que el objetivo final de la gestión de calidad es suministrar productos con un nivel de calidad que satisfaga a los clientes, del mismo modo conseguir la satisfacción de los colaboradores, esto se da mediante la mejora continua en los procesos de la organización y la participación de todas las personas que forman parte de la organización o que se relacionan con la misma de forma directa.

Gonzales O. Y Arciniegas J. (2015) menciona que la gestión de calidad consiste diseñar procesos auto controlables, entrenando y capacitando a las personas, de tal modo tengan la posibilidad de alcanzar resultados planificados, la persona que trabaja en un estado de auto control, posee el suficiente empoderamiento y se le puede responsabilizar de los resultados, para ello los empleados deben cumplir criterios por ejemplo tener conocimiento de lo que se supone que se va a realizar, de lo que se está realizando y contar con los medios para regular lo que se está haciendo en el caso de que falle en el cumplimiento de los objetivos. Estos medios, deben incluir siempre la autoridad y la capacidad para regular ya sea variando el proceso, o variando su propia conducta frente al proceso.

Cortez (2017) sostiene que la gestión de calidad es considerado como la manera o estrategia en que una organización desarrolla la gestión empresarial,

relacionado con la calidad de los productos o servicios, asimismo los procesos para producirlos. Consta de la estructura organizacional, la documentación del sistema, procesos, y todos los recursos necesarios para alcanzar los objetivos de calidad, de tal manera se cumplirá las expectativas del cliente, en tanto Gonzales L. Y Cuatrecasas J. (2017) manifiestan que es un conjunto de características que posee un producto o servicio, así como la satisfacción de los requerimientos que tienen los usuarios, esto supone que el producto o servicio deberá cumplir con las funciones y especificaciones para los que ha sido diseñado, todo ello se realizará con rapidez y costo mínimo.

2.2.2. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA.

Ministerio de Salud (MINSa) 1998.

Manipulación de frutas y hortalizas

El Peruano (1998) menciona con respecto al transporte, almacenamiento y comercialización de frutas que se consumen con cascara y de hortalizas, se efectuará en canastas, cajas, sacos u otros envases, con la finalidad de evitar que los productos hagan contacto con el suelo o la plataforma del transporte, no se podrá exponer los productos de conservación por frío fuera de los frigoríficos o vender la fruta congelada en estado de descongelación, vender fruta contaminada, alterada, o que ya haya sobrepasado el tiempo mínimo de duración.

Maduración forzada de frutas

El Peruano (1998) menciona que con respecto a la maduración de las frutas, queda prohibido hacer uso de sustancias con el propósito de acelerar o provocar la madurez forzada de las frutas que representen un peligro para la salud de los consumidores.

Almacenamiento de los productos perecibles

El Peruano (1998) afirma que la fruta debe ser almacenada en cámaras de

refrigeración o de congelación, según los casos. Las temperaturas de conservación y la humedad relativa en el interior de las cámaras deben ceñirse a las normas sanitarias respectivas. En la misma cámara de enfriamiento no debe almacenarse a la vez alimentos de otra naturaleza que puedan provocar la contaminación cruzada de los productos, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente.

Estiba de productos perecibles

El Peruano (1998) sostiene que la estiba de los productos en el interior de las cámaras de enfriamiento debe permitir la circulación del aire frío y no interferir el intercambio de temperatura entre el aire y el producto. Para este fin, los productos se colocarán en estantes, pilas o rumas, que guarden distancias mínimas de 0.10 metros del nivel inferior respecto al piso; de 0.15 metros respecto de las paredes y de 0.50 metros respecto del techo, el espesor de las rumas debe permitir un adecuado enfriamiento del producto y en el acondicionamiento de los estantes o rumas se debe dejar pasillos o espacios libres que permitan la inspección de las cargas.

Condiciones del transporte

El Peruano (1998) menciona que los alimentos y bebidas, deberán transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para ello el transporte de los productos se sujetará a los siguiente:

- a) de acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.
- c) no debe transportarse las frutas o bebidas en el mismo compartimento, receptáculo, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan

transportado tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación de los mismos, de lo contrario se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación entre ellos, de tal manera se evitará la contaminación cruzada.

Limpieza, desinfección, carga, estiba y descarga de productos de vehículos

El Peruano (1998) menciona que todo compartimiento, receptáculo, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, deberá someterse a limpieza y desinfección así como desodorización

, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto. Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

Alimentos y bebidas que no requieren de Registro Sanitario

Según El Peruano (1998) afirma que los alimentos y bebidas en estado natural, estén o no envasados para su comercialización, como granos, frutas, hortalizas, carnes y huevos, entre otros.

Condiciones del envase

Según El Peruano (1998) sostiene que el envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, los productos irán colocados en envases desinfectados, nuevos o recuperables, que se puedan limpiar después de cada utilización, evitando el contacto con suelo, paredes o techo.

Materiales de envases

El Peruano (1998) menciona que los envases que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño,

mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud.

Autoridades del Procedimiento Administrativo Sancionador

Según El Peruano (1998) la DIGESA, es el órgano administrativo de primera instancia, facultado para determinar las infracciones a las normas sanitarias sobre fraccionamiento y almacenamiento de alimentos, asimismo de las infracciones a las normas relativas al Registro Sanitario de Alimentos y bebidas y aplicar las medidas complementarias y de seguridad.

Medidas de seguridad y sanciones.

El Peruano (1998) afirma que se podrá disponer una o más de las siguientes medidas de seguridad sanitaria: Decomiso, incautación, movilización, retiro del mercado y destrucción de los productos, restricción del tránsito de producto, cierre temporal de las instalaciones, suspensión o cancelación del registro sanitario, por otro lado quienes incurran en las infracciones, tendrán una multa entre media (0,5) y (100) unidades impositivas tributarias, cierre temporal o clausura del establecimiento, cancelación del registro sanitario.

Dimensiones del reglamento y vigilancia de alimentos y bebidas

Para la investigación se tomó como referencia a 16 procesos importantes que implican a todo el reglamento.

Distribución de la carga.

Ramirez.Y, Cribillero.G & Tuesta.M (2016) mencionan que es el proceso que consiste en hacer llegar físicamente el producto al consumidor, para que la distribución sea exitosa el producto debe estar a disposición del potencial comprador en el momento y en el lugar indicado.

Limpieza del vehículo.

Pedrique. M, Viscarrondo.M & Gutierrez.S (2016) Es el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos.

Movilización de la fruta.

Badenes (2014) Las frutas, verduras y hortalizas son productos perecederos y como tales, su distribución adopta unas características propias, con una operativa logística adecuada a esta tipología de productos, que en ocasiones necesita asegurar una temperatura determinada constante, es decir mantener la cadena de frío.

Tiempo de traslado de la fruta

Montenegro (2014) El transporte de frutas y hortalizas debe realizarse, en lo posible, en camión o contenedor refrigerado, estimándose el tiempo de tránsito de tal forma que el producto llegue al destino final en el punto óptimo para el consumidor.

Unidad de Transporte.

Garcia (2014) un vehículo a motor al que no se engancha ningún remolque o un conjunto constituido por un vehículo a motor y el remolque o semirremolque unido al mismo.

Calidad de la fruta antes del empaque.

Campos (2015) requisitos mínimos que ha de cumplir el fruto para ser destinado al mercado de frutas y hortalizas para consumo en fresco según la orden por la que se fijan los requisitos mínimos que deben cumplir frutas y hortalizas.

Descarga de la fruta.

Domínguez (2016) durante la carga y descarga se deben tener las precauciones

básicas necesarias para evitar daños al producto ni contaminarla con equipos o envases que estén sucios, por ejemplo con barro.

Embalaje de la fruta.

Isla (2017) el embalaje es el acondicionamiento de la mercadería para proteger las características y la calidad de los productos que contiene, durante su manipuleo y transporte.

Empaque de la fruta en cajas.

Martinez A., Lee.R, Chaparro.D Y Paramo.S (2013) pueden ser fabricadas de madera aserrada para cajas re-utilizables o de madera enchapada blanda de variados grosores para envases más livianos.

Empaque de la fruta en cartones

Martinez A., Lee.R, Chaparro.D Y Paramo.S (2013) las cajas y cartones tienen las ventajas de ser livianas para transportar, limpias, de superficie suave, atractivas, permiten la aplicación de etiquetas impresas y pueden ser fabricadas en un amplio rango de tamaños, formas y especificaciones de resistencia.

Empaque de la fruta en cubetas.

Martinez A., Lee.R, Chaparro.D Y Paramo.S (2013) Se les puede producir en una gran variedad de especificaciones y colores. Tienen la ventaja de ser resistentes, fáciles de manejar y limpiar, de superficies suaves, rígidos y además son retornables.

Estiva (momento de la carga de la frutas al vehículo).

Blanco (2016) exige el conocimiento de los pesos para poder realizar una buena distribución de mercancías que son transportadas en paletas, cajas o bultos.

Espacio físico para almacenamiento de la fruta.

FAO (2014) el almacenamiento es el proceso normal para asegurar el aprovisionamiento de los mercados por el mayor tiempo posible. El

almacenamiento también puede ser una estrategia para diferir la oferta del producto hasta que el mercado se encuentre desabastecido y de esta manera obtener mejores precios.

Materiales y equipos adecuados para el almacenaje.

Garavito (2012) el sistema de almacenaje proporciona las instalaciones, el equipo, el personal, y las técnicas necesarias para recibir, almacenar productos en proceso y productos terminados. Las instalaciones, el equipo y técnicas de almacenamiento varían mucho dependiendo de la naturaleza del material que se manejará.

Registro de entradas y salidas de productos del almacén.

Gregorio (2014) consiste en la gestión sistemáticas de mercancías en los almacenes. Para optimizar la gestión de almacenes, las empresas hacen uso de determinados softwares de logística, que les permiten optimizar procesos como la entrada de mercancías, su transporte y almacenaje.

Control sanitario de alimentos perecibles en almacén.

El Peruano (2014) Consiste en evaluar la calidad e inocuidad de alimentos nacionales e importadas, a fin de garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.

2.2.3. Micro y Pequeñas Empresas (MYPES)

Según la Superintendencia de Aduanas y Administración Tributaria (SUNAT) (2017) señala que es la unidad económica constituida por una persona natural o jurídica, bajo cualquier forma de organización o gestión empresarial contemplada en la legislación vigente, que tiene como objetivo desarrollar actividades de extracción, transformación, producción, comercialización de bienes o prestación de servicios, asimismo para su reconocimiento como MYPE deberán estar inscritos en el registro de las micro y pequeña empresa (REMYPE).

Características de las Micro y Pequeñas Empresas

En el año 2016 Ramos menciona que según la ley N° 30056, las micro, pequeñas y medianas empresas deben ubicarse en alguna de las siguientes categorías empresariales. Microempresa ventas anuales hasta el monto máximo de 150 Unidades Impositivas Tributarias (UIT). Pequeña empresa ventas anuales superiores a 150 UIT y hasta el monto máximo de 1700 Unidades Impositivas Tributarias (UIT). Mediana empresa ventas anuales superiores a 1,700 UIT y hasta el monto máximo de 2,300 UIT, en ninguna de las tres categorías existe límites de número de trabajadores.

Régimen laboral de las Micro y Pequeñas Empresas

SUNAT (2013) refiere que toda empresa debe respetar los derechos laborales fundamentales de los trabajadores, debiéndose cumplir lo siguiente. No utilizar ni apoyar el trabajo infantil, garantizar los salarios y beneficios de los trabajadores, no utilizar el uso de trabajo forzado, no discriminar a los trabajadores en base a raza, credo, género, origen, del mismo modo no se podrá efectuar ningún tipo de discriminación al momento de capacitar, entrenar, promocionar, remunerar, deberán respetar el derecho de los trabajadores a formar sindicatos y afiliarse o no a organizaciones legalmente establecidas y proporcionar un buen ambiente laboral.

Importancia de la Micro y Pequeña Empresa (MYPE)

Zuñiga (2015) las MYPES desempeñan un papel fundamental en la economía peruana, contribuyen a la creación del empleo, disminuyen la pobreza e incrementan el Producto Bruto Interno (PBI), en lo que se refiere al tamaño empresarial por número de empresas, las micro, pequeñas y medianas empresas representan el 99,5% y la gran empresa el 0,5% del total, el crecimiento del PBI peruano, desde el 2010 hasta el 2014 ha sido del 5,8% y obteniendo una tasa de crecimiento del 6,68%. En la participación de los créditos en el sistema

financiero en el año 2014, los créditos corporativos representaban un 56%, los de consumo e hipotecarios un 34% y las Micro Empresas un 10%.

Barraza (2014) las micro y pequeñas empresa en Perú son componentes muy importantes del motor de nuestra economía. A nivel nacional las MYPES brindan empleo al 80% de la población económica mente activa y generan cerca del 40% del producto bruto interno (PBI). Es indudable que las MYPES abarcan varios aspectos importantes de la economía de nuestro país, entre los más importantes cabe mencionar su contribución a la generación de empleo, que si bien es cierto muchas veces no lo genera en condiciones adecuadas de realización personal, contribuya de forma creciente en aliviar el alto índice de desempleo que sufre nuestro país.

2.2.4. Rubro Venta al por Mayor de Alimentos (Fruterías)

Definición de Frutería

Cámara Zaragoza (2014) menciona que una frutería-verdulería los establecimientos de venta de toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas, tubérculos y setas comestibles

Local

El éxito de la frutería dependerá mucho de una buena atención a los clientes, productos de buena calidad y a un buen precio, para ello Ildefe (2016) menciona que las fruterías deberán contar con un local amplio, disponer de almacén con el fin de mantener un stock que permita una atención de forma adecuada. Por otra parte, la decoración de este tipo de establecimientos suele ser bastante simple, debido al tipo de productos que se venden, ya que son estos los que constituyen el principal reclamo de cara a que entren los clientes.

Equipamiento de una Frutería:

Ildefe (2016) señala que el equipamiento de una frutería suele ser una balanza reglada, cámaras frigoríficas para conservar frescas algunas variedades., caja

registradora, la decoración suele ser sencilla pero acorde con los productos que se ofertan y con la imagen que se quiere dar del negocio. Al tratarse de productos perecederos, el stock de partida mínimo que hay que tener en el almacén no tiene un valor muy elevado, ya que se corresponde con las ventas potenciales de muy pocos días.

Importancia de una Frutería:

Bonás (2017) refiere que el sector de las fruterías es uno de los más grandes subgrupos del sector de la alimentación, la frutería es el establecimiento más estable en la venta de sus productos, el motivo de esto radica en que la mayoría de los consumidores asocian más frescura y calidad a las frutas y verduras que se venden en fruterías que a las que se venden en los supermercados y grandes superficies, este este sentido El Peruano (2015) afirma que el Perú se convirtió en un país exportador líder de frutas y hortalizas a escala mundial, su participación en Fruit Logística posicionará los productos hortofrutícolas en Europa.

2.3. Marco conceptual

Calidad sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano El Peruano (2014).

Desodorización

Es un proceso que elimina una corriente gaseosa compuestos que producen malos olores, a menudo se trata de mezclas de sustancias liberadas en procesos de descomposición anaeróbica como el sulfhídrico, los mercaptanos, el amoníaco, las aminas o diversos compuestos orgánicos volátiles Escobar (2017).

Embalaje

Es todo producto de uso que acompaña o contiene necesariamente a un producto de uso, solamente durante parte o toda la fase de realización Lozano (2015).

Envase

Cualquier recipiente o envoltura que contiene y está en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano o sus materias primas El Peruano (2014).

Estiba

Es el proceso de planificar, embalar, cargar y fijar la carga en un vehículo o unidad de transporte de carga (contenedor de transporte, caja de camión) para que pueda transportarse y manipularse con seguridad y facilitar su posterior descarga Ramos (2018).

Inocuo

Es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud El Peruano (2014).

III. Metodología

3.1. Diseño de la investigación

El diseño fue no experimental transeccional – transversal por que se recogieron los datos en un momento y espacio único, con el objetivo de describir la variable y dimensiones de estudio; así mismo, el nivel de investigación fue descriptiva porque se describió la calidad de gestión en las MYPES del sector comercio – rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz 2015, respecto al tipo de investigación fue cuantitativo porque mediante los datos obtenidos permitió medir las variables.

3.2. El universo o población

La población para la investigación fueron los gerentes de 8 MYPES del sector comercio - rubro fruterías en el distrito de Huaraz. (Anexo 02), para determinar la muestra se visitó las oficinas y la página de la SUNAT donde se encontró 8 establecimientos que tenían la denominación de fruterías, se encuestó a 8 gerentes con el objetivo de determinar la aplicación del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Los datos fueron obtenidos de forma censal ya que el tamaño de la población es igual a la muestra. Fuente: SUNAT (2015).

3.3. Definición y operacionalización de variables

Variable		Definición Operacional			Escala de medición
		Dimensión		Indicador	
Denominación	Definición	Denominación	Definición	Denominación	
Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas	Son aquellas normas, requisitos, condiciones, procedimientos higiénico-sanitarios a que debe sujetarse el transporte, almacenamiento, fraccionamiento y expendio de alimentos y bebidas de consumo humano.	Transporte	Cumple la función de transportar de un lugar a otro una determinada mercadería. Este servicio forma parte de toda una cadena logística, la cual se encarga de colocar uno o varios productos en el momento y lugar de destino indicado.	Unidad de transporte	Likert
				Movilización de la fruta	
				Tiempo de traslado de la fruta	
				Distribución de la carga	
		Manipulación de la fruta	La manipulación de frutas puede constituir una de las principales fuentes de contaminación la mayoría de las frutas poseen contaminación superficial procedente de las zonas de cultivo, de las manos y utensilios empleados durante la recolección y del ambiente en general.	Calidad de la fruta antes del empaque	
				Empaque de la fruta en cubetas	
				Empaque de la fruta en cartones	
				Empaque de la fruta en cajas	
				Embalaje de la fruta	
				Estiva(momento de la carga de la frutas al vehículo)	
		Almacenamiento	Son aquellos lugares donde se guardan los diferentes tipos de mercancía. Son manejados a través de una política de inventario. Esta función controla físicamente y mantiene todos los artículos inventariados.	Descarga de la fruta	
				Espacio físico para almacenamiento de la fruta	
				Materiales y equipos adecuados para el almacenaje	
		Registro de entradas y salidas de productos del almacén			
		Control sanitario de alimentos perecibles en almacén			

3.4. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.

Para la recolección de la información se recurrió a la técnica de la encuesta utilizando como instrumento un cuestionario dirigido a los gerentes de las fruterías del distrito de Huaraz. El reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las fruterías, se midió sobre la base de 16 atributos, se usó un cuestionario quienes poseen de 5 alternativas de respuesta (Escala Likert): Siempre (5), Casi Siempre (4), A veces (3), Casi Nunca (2), Nunca (1), que fue validado por tres docentes expertos de la Escuela de Administración.(anexo 02).

3.5. Plan de Análisis.

Los resultados fueron obtenidos mediante la aplicación de las técnicas e instrumentos, para ello se recurrió recurriendo a los informantes, cuyos datos fueron incorporados al programa estadístico SPSS24 para su procesamiento de datos y la presentación en tablas, figuras y análisis estadístico.

3.6. Matriz de consistencia

Problema	Objetivos	Variable	Población y Muestra	Metodología y diseño de la investigación	Instrumento y procesamiento
<p>General: ¿Cuáles son las principales características de la gestión de calidad bajo el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio – rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz, 2015?</p>	<p>General: Describir las principales características de la gestión de calidad bajo el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio – rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz, 2015.</p> <p>Específicos: a) Determinar las principales características de los gerentes de las micro y pequeñas empresas, del sector comercio - rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) b) Describir las principales características de la gestión de calidad bajo el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las micro y pequeñas empresas del sector comercio - rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías).</p>	<p>Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas</p>	<p>Población: La población en estudio consta de un total de 8 MYPES de fruterías del distrito de Huaraz</p> <p>Fuente: SUNAT Huaraz / - 2015.</p> <p>Muestra: 8 gerentes de las fruterías.</p>	<p>Nivel de Investigación: Es descriptivo, porque se buscó describir la gestión de calidad bajo el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en MYPES, sector comercio – rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) en el distrito de Huaraz, 2015.</p> <p>Tipo de Investigación: Es cuantitativo porque se empleó técnicas y medición de variables. Diseño: No experimental Transeccional – Transversal porque se recolectaron los datos en un solo momento y tiempo único.</p>	<p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p>

3.7. Principios éticos

En el presente trabajo se hace hincapié a los principios éticos de confidencialidad, respeto a la dignidad de la persona y respeto a la propiedad intelectual, así mismo se reconoce que toda información utilizada en el presente trabajo ha sido utilizada para fines académicos exclusivamente.

IV. Resultados

4.1. Encuesta aplicada a los representantes de las MYPES

Referente a las características de los representantes de las MYPES de fruterías.

Tabla 01. *Distribución según edad*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
De 25 a 30 años	2	25,0
De 31 a 35 años	1	12,5
De 41 a 45 años	2	25,0
De 46 a más.	3	37,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

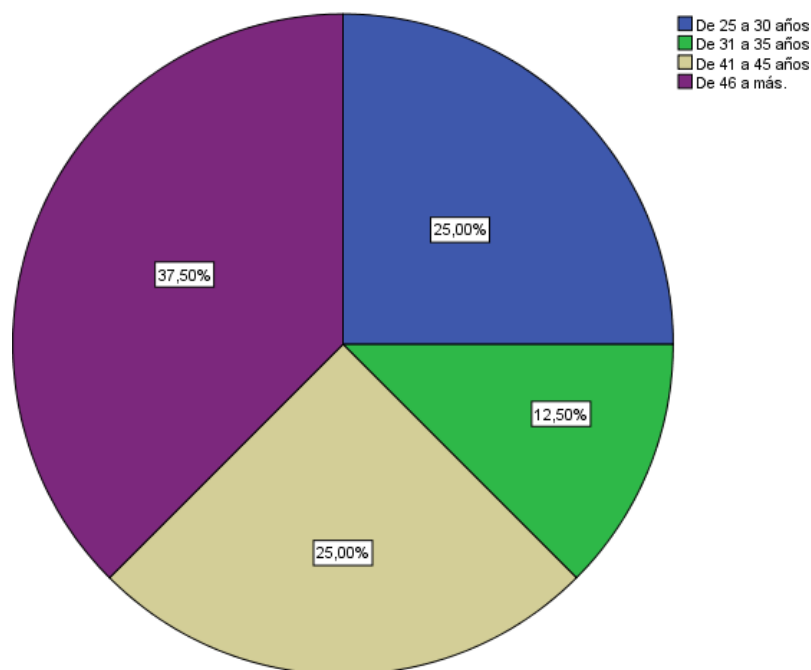


Figura 1. Distribución según edad de los representantes de la MYPES

Fuente. Tabla 1

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 37.5% manifiestan tener de 46 años a más.

Tabla 02. *Distribución Según Sexo*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Masculino	3	37,5
Femenino	5	62,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

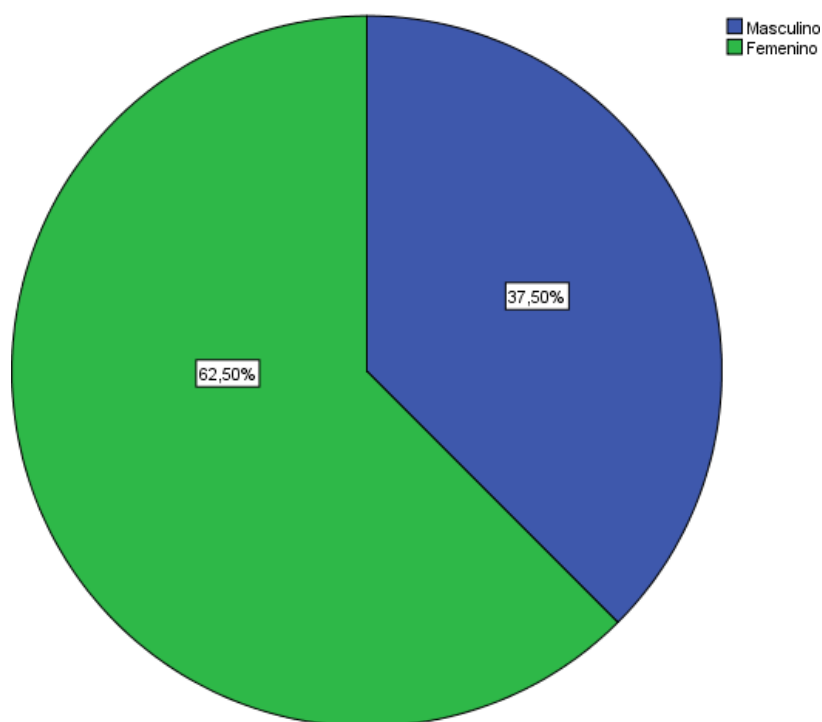


Figura 2. *Distribución según sexo de los representantes de la MYPES*

Fuente. *Tabla 2*

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 62.5% son femenino.

Tabla 03. *Distribución según grado de instrucción*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Secundaria (completa) (incompleta)	4	50,0
Superior No universitario. (completa) (incompleta)	2	25,0
Superior Universitario. (completa)(incompleta)	2	25,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

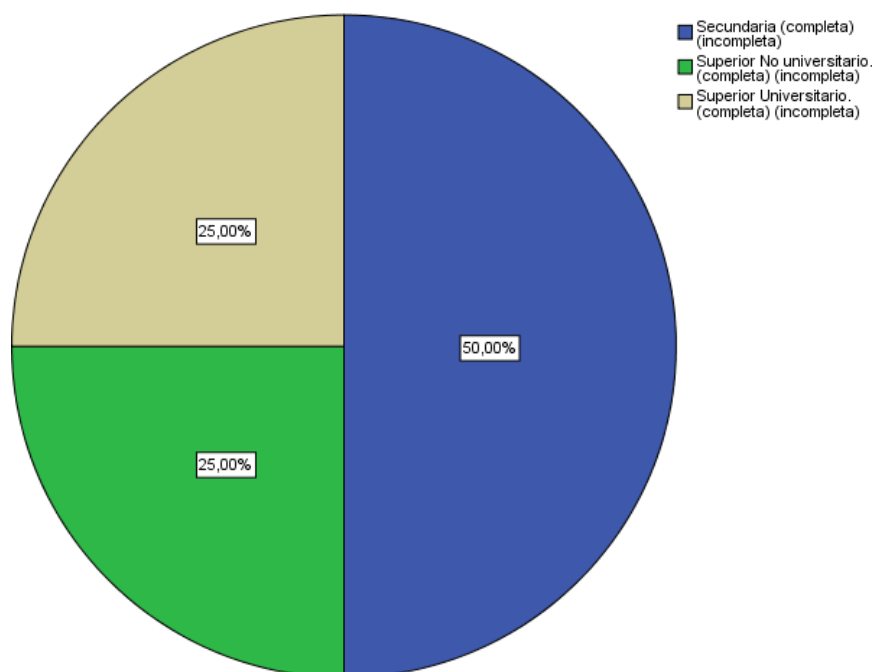


Figura 3. *Distribución según grado de instrucción de los representantes de las MYPES*

Fuente. *Tabla 3*

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 50% manifiestan tener secundaria completa.

Tabla 04. *Distribución según unidad de transporte es idónea y está en condiciones aptas para movilizar la carga perecible de las MYPES.*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Casi Siempre	4	50,0
Siempre	4	50,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

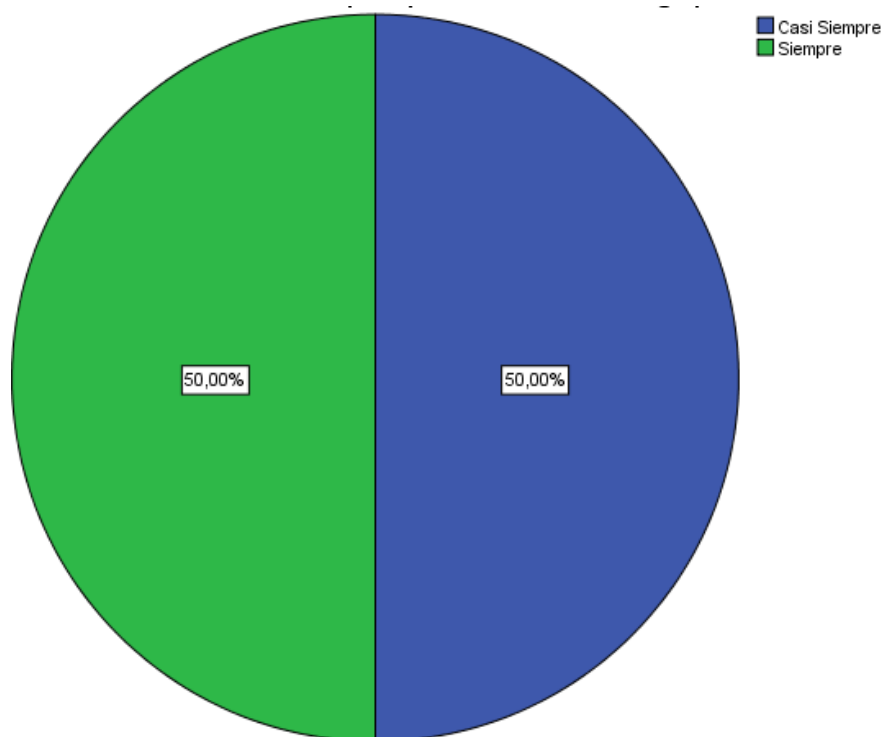


Figura 4. *Distribución según unidad de transporte es idónea y está en condiciones aptas para movilizar la carga perecible de las MYPES.*

Fuente. Tabla 4

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 50% manifiesta casi siempre respecto a la unidad que utiliza es idónea y está en condiciones aptas para movilizar la carga perecible.

Tabla 05. *Distribución según transportista lleva adecuadamente la carga durante su Movilización de las MYPES.*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	6	75,0
Siempre	1	12,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

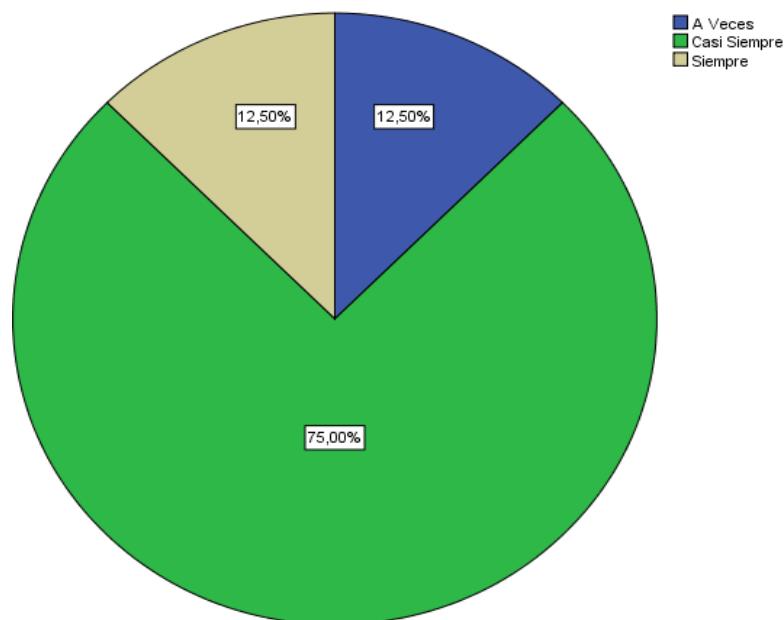


Figura 5. *Distribución según transportista lleva adecuadamente la carga durante su movilización.*

Fuente. Tabla 5

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 75% manifiesta casi siempre respecto al transportista lleva adecuadamente la carga durante su movilización.

Tabla 06. *Distribución según tiempo correcto para realizar una operación de manejo y operación de la carga de las MYPES.*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
A Veces	3	37,5
Casi Siempre	5	62,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

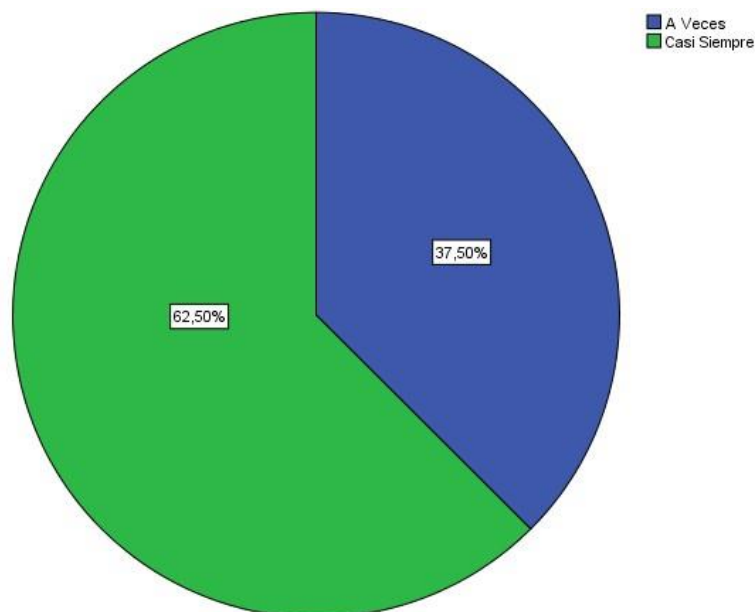


Figura 6. *Distribución según conocen el tiempo correcto para realizar una operación de manejo y operación de la carga de las MYPES.*

Fuente. Tabla 6

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 62.5% manifiesta casi siempre respecto a conocen el tiempo correcto para realizar una operación de manejo y operación de la carga, sin que esta se vea afectada por demoras en este proceso.

Tabla 07. Distribución según la carga perecible que transporta se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad de las MYPES.

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Casi Siempre	6	75,0
Siempre	2	25,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

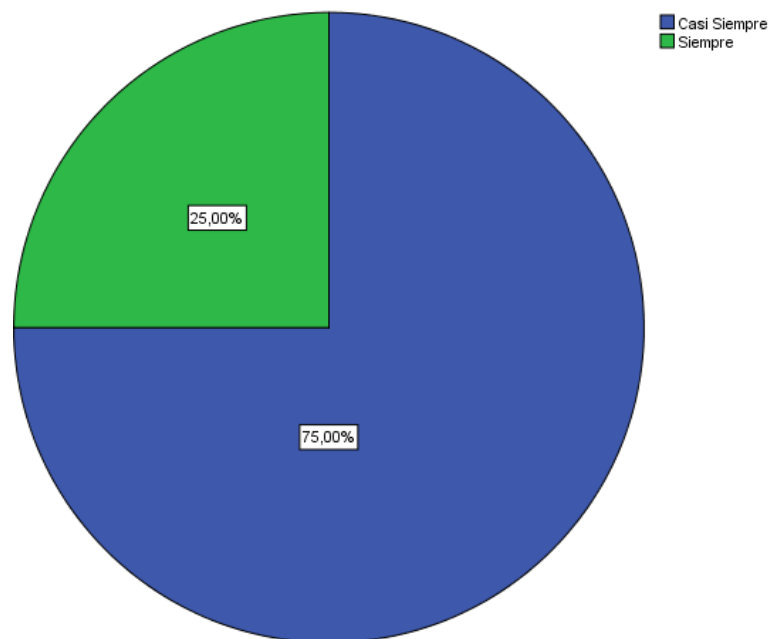


Figura 7. Distribución según la carga perecible que transporta se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad

Fuente. Tabla 7

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 75% manifiesta casi siempre respecto a la distribución de la carga perecible que transporta se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad durante su movilización.

Tabla 08. Distribución según la limpieza del vehículo se realiza antes y después del transporte de los productos de las MYPES.

Datos	Frecuencia	
	Absoluta	Relativa Porcentual
A Veces	5	62,5
Casi Siempre	1	12,5
Siempre	2	25,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

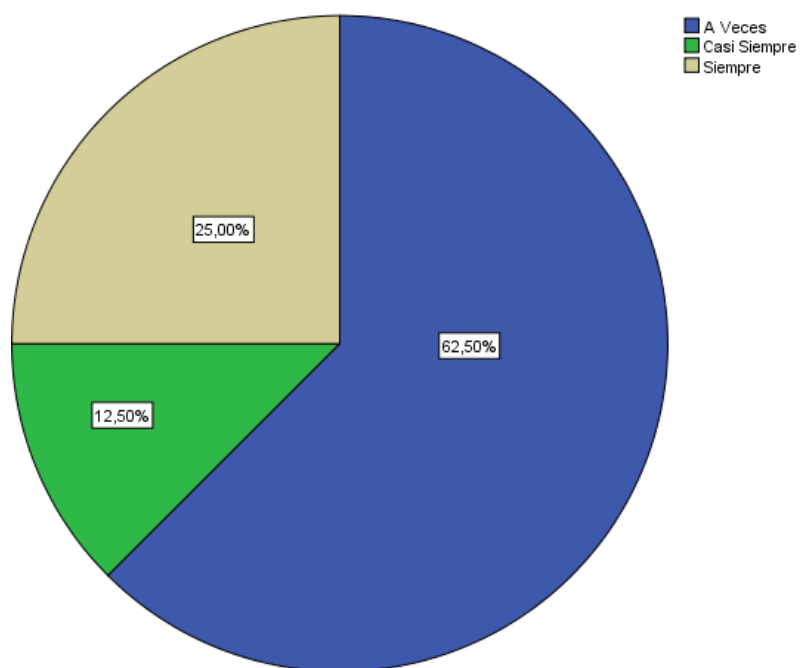


Figura 8. Distribución según la limpieza del vehículo se realiza antes y después del transporte de los productos.

Fuente. Tabla 8

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 62.5% manifiesta a veces respecto a la limpieza del vehículo se realiza antes y después del transporte de los productos (frutas).

Tabla 09. Distribución según se inspecciona la calidad de la fruta antes del empaque de las MYPES.

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	2	25,0
Siempre	5	62,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

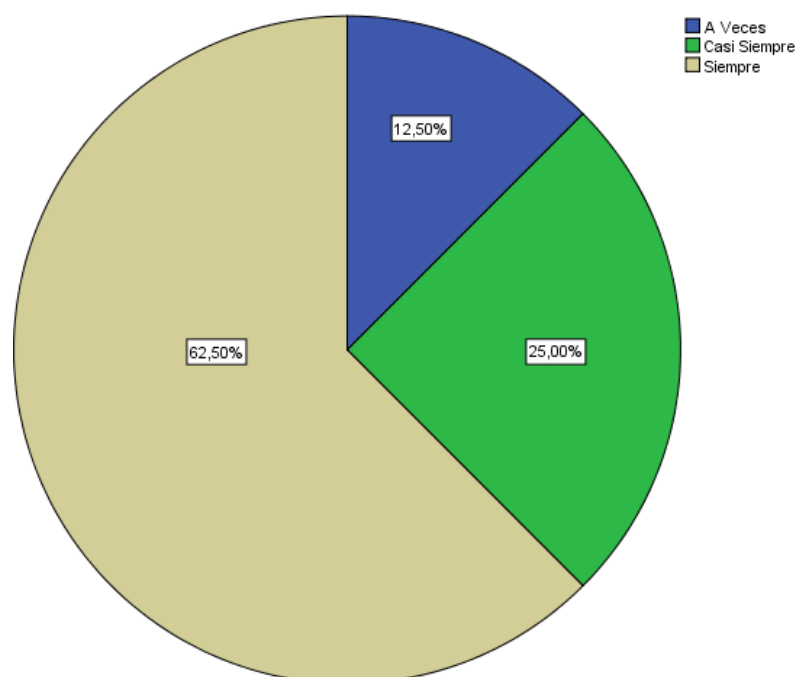


Figura 9. Distribución según se inspecciona la calidad de la fruta antes del empaque de las MYPES.

Fuente: Tabla 9

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 62.5% manifiesta siempre respecto a se inspecciona la calidad de la fruta antes del empaque.

Tabla 10. *Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cajas) antes de transportar la fruta de las MYPES.*

Datos	Frecuencia	
	Absoluta	Relativa Porcentual
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	5	62,5
Siempre	2	25,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

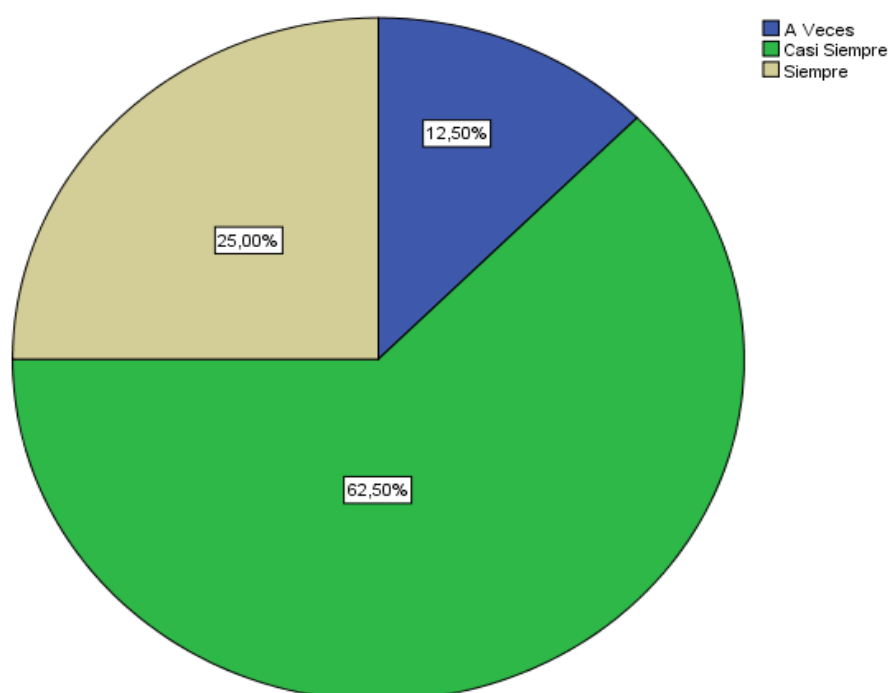


Figura 10. *Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cajas) antes de transportar la fruta de las MYPES.*

Fuente. Tabla 10

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 62.5% manifiesta casi siempre respecto se inspecciona las condiciones de empaque (cajas) antes de transportar la fruta.

Tabla 11. Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cubetas) antes de transportar la fruta de las MYPES.

Datos	Frecuencia	
	Absoluta	Relativa Porcentual
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	4	50,0
Siempre	3	37,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

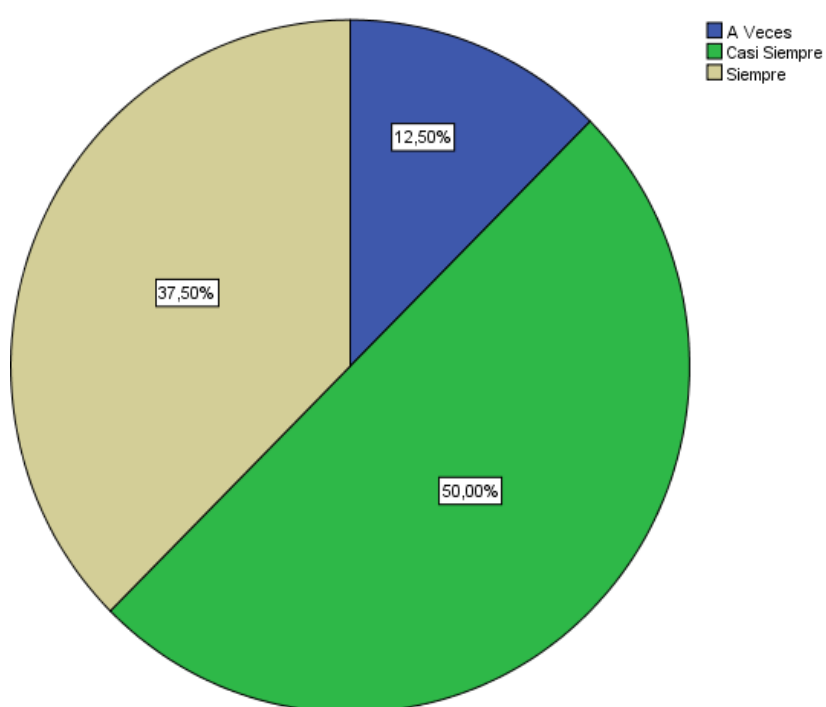


Figura 11. Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cubetas) antes de transportar la fruta.

Fuente. Tabla 11

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 50% manifiesta casi siempre respecto a se inspecciona las condiciones de empaque (cubetas) antes de transportar la fruta.

Tabla 12. Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cartones) antes de transportar la fruta de las MYPES.

Datos	Frecuencia	
	Absoluta	Relativa Porcentual
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	6	75,0
Siempre	1	12,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

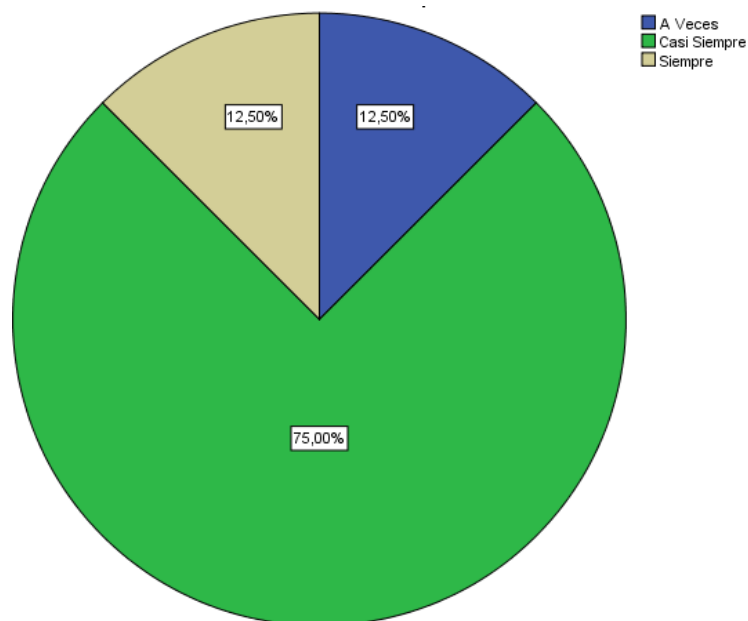


Figura 12. Distribución según se inspecciona las condiciones de empaque (cartones) antes de transportar la fruta.

Fuente. Tabla 12

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 75% manifiesta casi siempre respecto a se inspecciona las condiciones de empaque (cartones) antes de transportar la fruta.

Tabla 13. Distribución según se inspecciona las condiciones de embalaje de la fruta de las MYPES.

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	3	37,5
Siempre	4	50,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

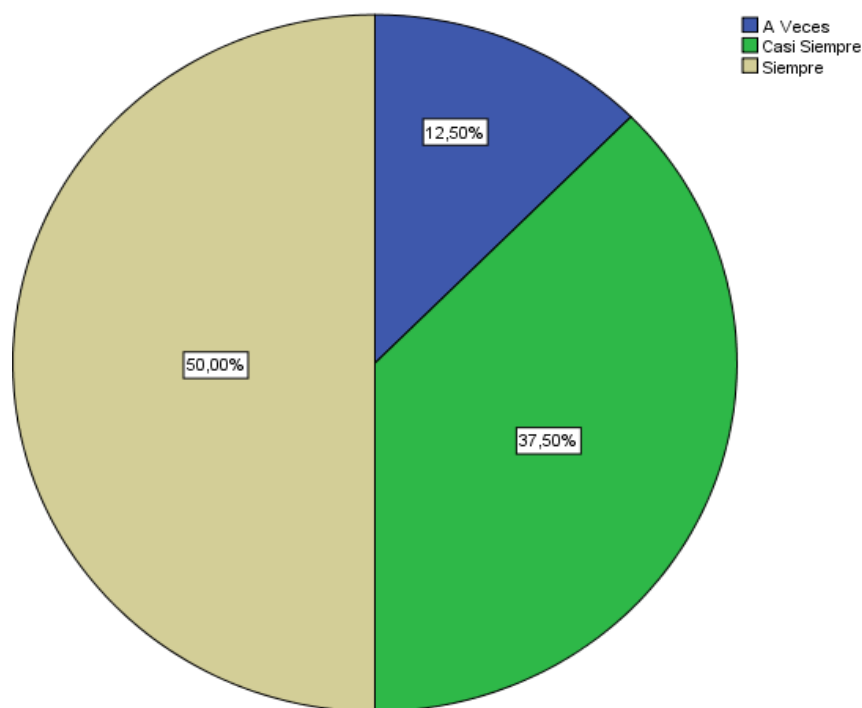


Figura 13. Distribución según se inspecciona las condiciones de embalaje de la fruta.

Fuente. Tabla 13

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 50% manifiesta casi siempre respecto a se inspecciona las condiciones de embalaje de la fruta.

Tabla 14. *Distribución según se realiza el control de la carga (estiba) de las frutas al vehículo en las MYPES.*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	2	25,0
Siempre	5	62,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES.

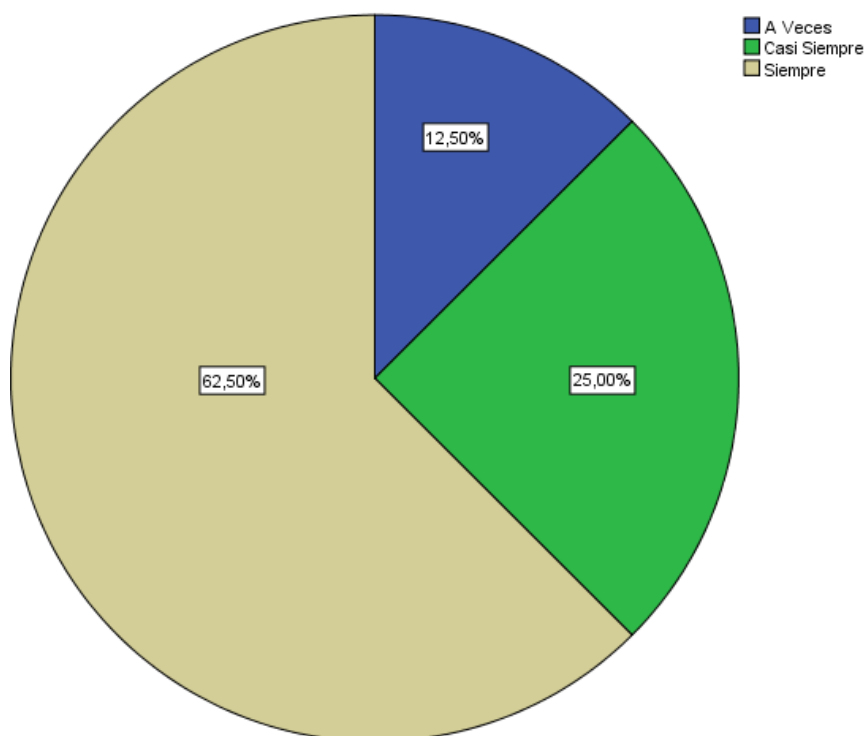


Figura 14. *Distribución según se realiza el control de la carga (estiba) de las frutas al vehículo.*

Fuente. Tabla 14

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 62,5% manifiesta siempre se realiza el control de la carga (estiba) de las frutas al vehículo

Tabla 15. Distribución según después de la movilización de la fruta se realiza un control de descarga de la misma en las MYPES.

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Casi Siempre	4	50,0
Siempre	4	50,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

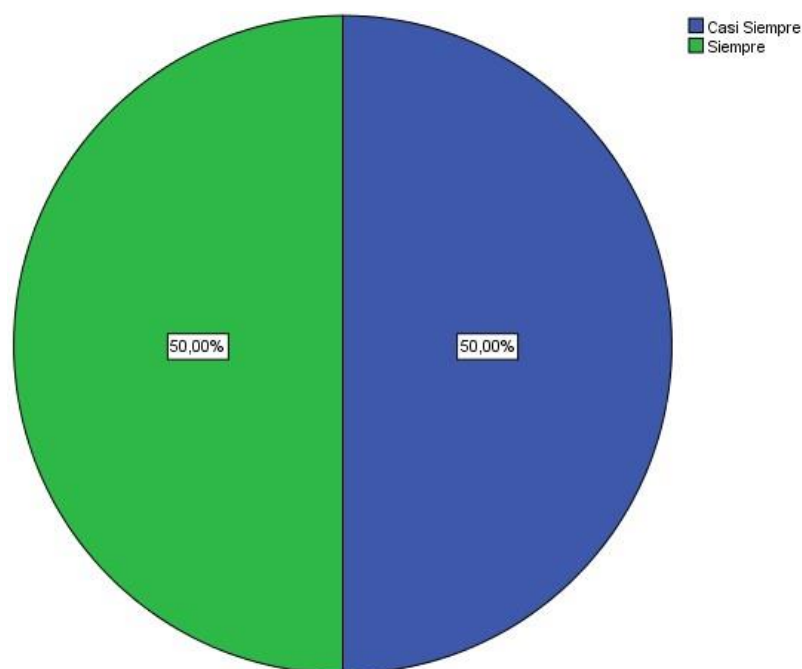


Figura 15. Distribución según después de la movilización de la fruta se realiza un control de descarga.

Fuente. Tabla 15

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 50% manifiesta casi siempre respecto a después de la movilización de la fruta se realiza un control de descarga de la misma, y un 50% siempre.

Tabla 16. *Distribución según en el área de almacenamiento existe un espacio físico disponible para cada tipo de fruta en las MYPES.*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
A Veces	5	62,5
Casi Siempre	3	37,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

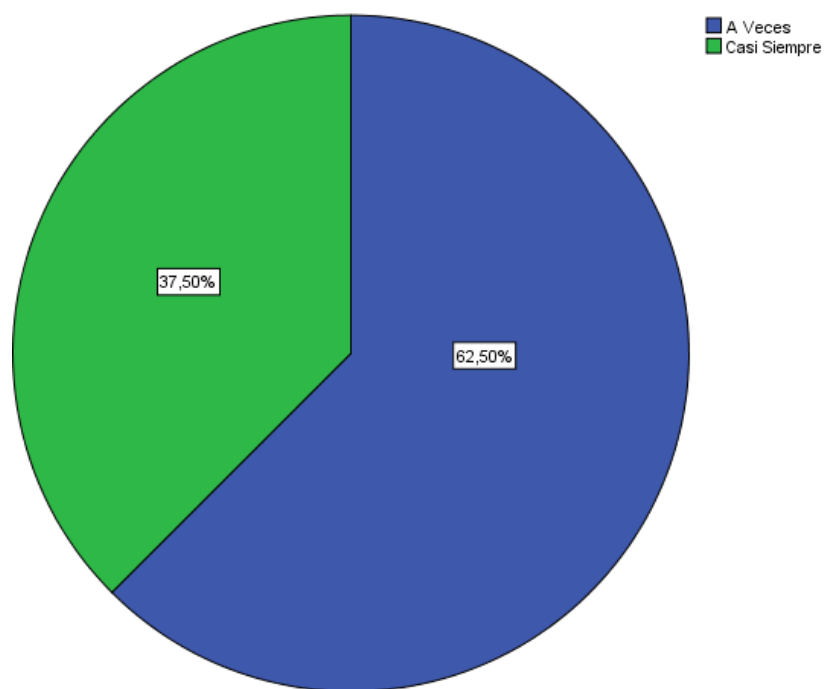


Figura 16. *Distribución según en el área de almacenamiento existe un espacio físico disponible para cada tipo de fruta.*

Fuente. Tabla 16

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 62.5% manifiesta a veces respecto a en el área de almacenamiento existe un espacio físico disponible para cada tipo de fruta.

Tabla 17. Distribución según los materiales y equipos necesarios para el almacenaje de la fruta son los adecuados en las MYPES.

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Casi Siempre	7	87,5
Siempre	1	12,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

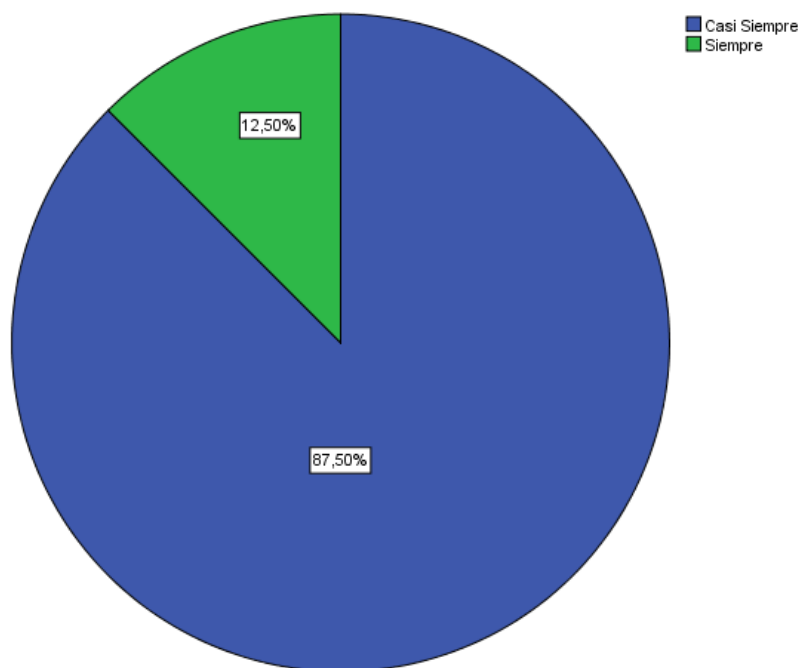


Figura 17. Distribución según los materiales y equipos necesarios para el almacenaje de la fruta son los adecuados en las.

Fuente. Tabla 17

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 87.5% manifiesta casi siempre respecto a en su organización los materiales y equipos necesarios para el almacenaje de la fruta son los adecuados.

Tabla 18. *Distribución según existe el registro de entradas y salidas de productos del almacén de las MYPES.*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Casi Nunca	3	37,5
A Veces	2	25,0
Casi Siempre	2	25,0
Siempre	1	12,5
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

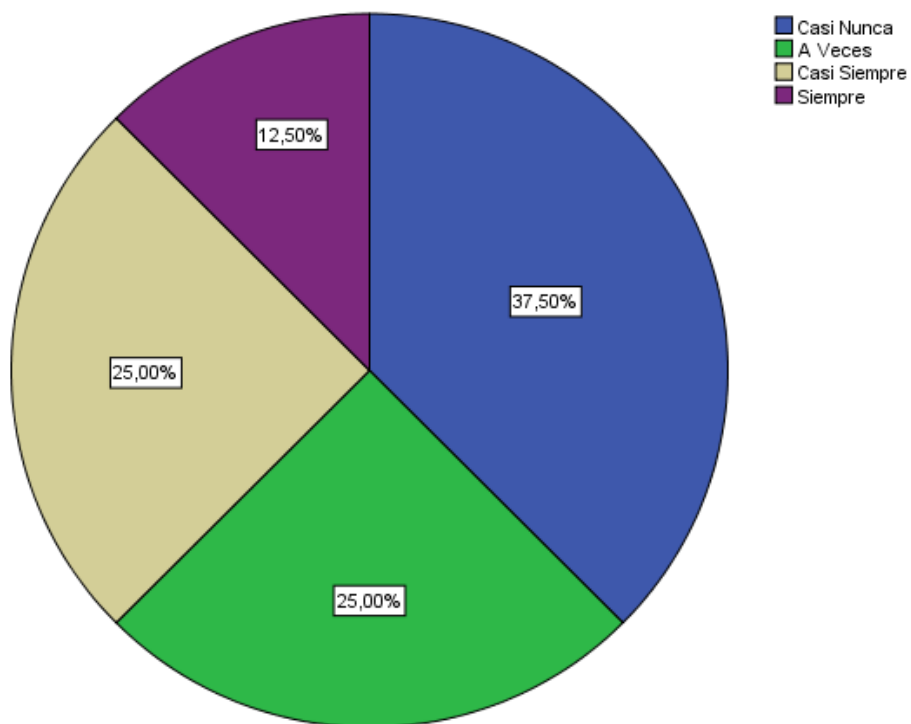


Figura 18. *Distribución según existe el registro de entradas y salidas de productos del almacén.*

Fuente. Tabla 18

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 37.5% manifiesta casi nunca respecto existe el registro de entradas y salidas de productos del almacén.

Tabla 19. *Distribución según existe un control sanitario de estos alimentos perecibles en el almacén de las MYPES.*

Datos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa Porcentual
Casi Nunca	1	12,5
A Veces	1	12,5
Casi Siempre	4	50,0
Siempre	2	25,0
Total	8	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a los representantes de las MYPES

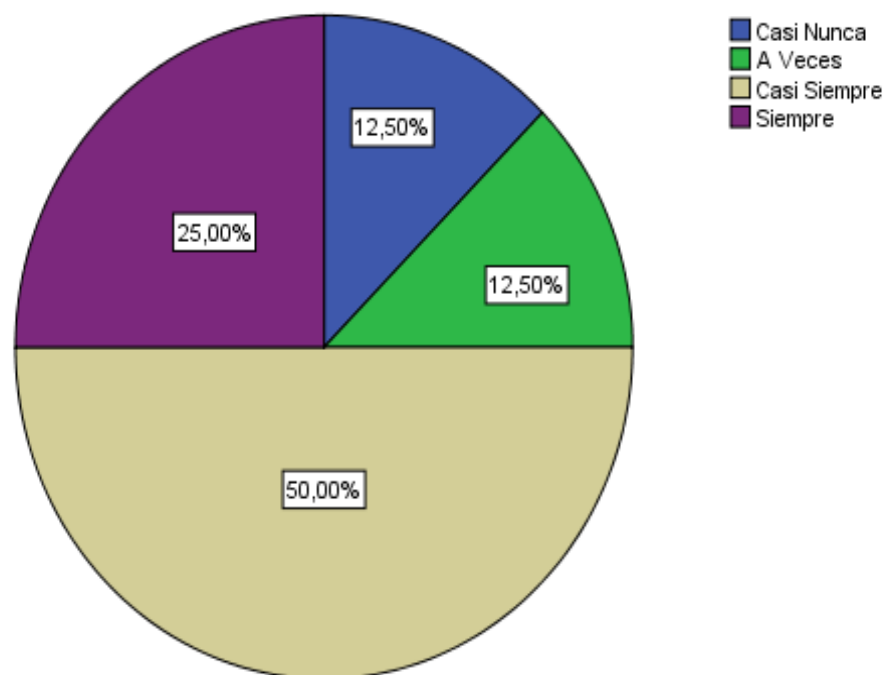


Figura 19. *Distribución según existe un control sanitario de estos alimentos perecibles en el almacén.*

Fuente. Tabla 19

Interpretación: Del total de gerentes encuestados el 37.5% manifiesta casi nunca respecto existe un control sanitario de estos alimentos perecibles en el almacén.

4.2. Análisis de resultados

Referente a las características de los representantes de las MYPES.

Respecto a la edad de los representantes: El 37,5% tienen de 46 años a más (Tabla 1), estos resultados coinciden con los encontrados por Casanova (2014), quien señala que el 40% tienen de entre 41 a 50 años de edad, dichos resultados concuerdan con los hallados por Bueno (2015), quien determina que el 50% de los gerentes tienen de 45 años a más; estos resultados contrastan Paredes (2015), ya que menciona que del 30% las edades oscilan de entre 31 a 40 años de edad, con los resultados se demuestra que la mayoría de las MYPES del sector comercio del rubro fruterías son representadas y dirigidas por personas mayores, las cuales tienen amplia experiencia en el rubro de venta de frutas.

Respecto al sexo de los representantes: El 62.5% son femenino (Tabla 2), dichos resultados coinciden con los hallados por Casanova (2014), quien menciona que el 50,5% son varones, asimismo coinciden con los encontrados por Bueno (2015), quien afirma que el 70% son femenino, estos resultados demuestran que en la mayoría de las MYPES del sector comercio del rubro fruterías, son los varones quienes dirigen y llevan a cabo todas las actividades concernientes a la venta de estos productos.

Respecto al grado de instrucción de los representantes: El 50% tienen secundaria completa (Tabla 3), estos resultados coinciden con los hallados por Bueno (2015), quien menciona que el 38% cursaron secundaria completa, del mismo modo coinciden con los hallados por Casanova (2014), quien menciona que el 40% estudió secundaria, pero contrastan con los encontrados por Nieto (2018), ya que menciona que el 80% tiene superior completo, estos resultados demuestran que en la mayoría de las MYPES del sector comercio del rubro fruterías son administradas por personas que si bien es cierto no han concluido estudios superiores, cuentan con experiencia para dirigir y tomar decisiones, pudiendo aprovechar los programas de capacitación empresarial que brinda el gobierno para la mejor implementación, optimización y gestión empresarial La República (2018).

Referente a la gestión de calidad bajo el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Respecto a la unidad de transporte es idónea y está en condiciones aptas para movilizar la carga perecible: El 50% mencionan que casi siempre es idónea (Tabla 4), estos resultados coinciden con los resultados encontrados por Casanova (2014) quien menciona que el 89% considera que tiene una unidad de transporte idónea, asimismo coinciden con los encontrados por Bueno (2015) quien menciona que el 58% calificó como bueno a la unidad de transporte, pero contrastan con los resultados encontrados por Paredes (2015) quien manifestó que el 60% de los encuestados consideraban que el vehículo que transportaban las hortalizas no era el adecuado. Con esto se demuestra que en la mayoría de las MYPES del rubro fruterías los vehículos son idóneos para transportar los alimentos (frutas), esto es importante porque dependerá de ciertas características que tenga el vehículo por ejemplo ventilación natural, un techo fijo, cortinas corredizas, estructuras de madera para estibar y cubrir la carga, ello permitirá que los productos se mantengan frescos y sin contaminantes (FAO 2014).

Respecto al transportista lleva adecuadamente la carga durante su movilización: El 75.5% mencionaron que casi siempre es adecuada (Tabla 5) al momento de movilizar la carga perecible se debe dar en forma tal que se eviten golpes y sacudidas bruscas que produzcan daños en el producto, algunas de las recomendaciones para la movilización de la fruta podría ser nivelar y mantener limpios y transitables los caminos internos, circular a baja velocidad, emplear sistemas de suspensión adecuados en los vehículos, disminuir la presión de los neumáticos y capacitar al personal encargado de realizar dicha tarea FAO (2012), según Paredes (2015) menciona que si la movilización de los perecibles no se realiza de manera cuidadosa, el producto sufrirá de lesiones y muchas veces ese el motivo de mermas.

Respecto al tiempo correcto para realizar una operación de manejo y operación de la carga : El 62,5% mencionaron que casi siempre se conoce el tiempo correcto

para dicha operación, (Tabla 6) en tanto Contreras (2013) menciona que si bien es cierto, el control de los tiempos perdidos es importante, más importante es el proveerle a la carga un manejo adecuado y mantener el control sobre la calidad de la operación de descarga, para que el producto no se dañe y se minimice la merma, mientras que la FAO (2014) señala que durante el manejo de la carga y descarga, los transportistas evitarán la manipulación brusca, asimismo se debe tener en cuenta aspectos como el sol, la lluvia al momento del transporte, carga y descarga finalmente al momento de descargar se puede hacer uso de carretones, correas transportadoras o montacargas para reducir la manipulación manual.

Respecto a la carga perecible que transporta se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad: El 75% mencionaron que casi siempre la carga perecible se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad (Tabla 7) un almacenamiento excesivo de la fruta y la mala manipulación provocan un rápido descenso de la calidad, por ello el producto debe llegar a su destino en el tiempo correcto, dando mayor énfasis al grado de maduración de las frutas y verduras Huaman (2017), en este mismo sentido (FAO, 2012) menciona que durante la distribución de la mercadería no se deberán tratar con brusquedad los envases en los que se transportan los productos, se realizará de manera cuidadosa con el fin de evitar daños al producto por golpes, vibración o rotura.

Respecto a la limpieza del vehículo se realiza antes y después del transporte de los productos: El 62,5% mencionaron que a veces se realiza (Tabla 8) se debe tener en cuenta que el vehículo que transporta los alimentos deberá estar limpio con la finalidad de prevenir la contaminación cruzada por cargas previas SENASA (2013) menciona que los vehículos de transporte, al momento de la carga, deben estar totalmente limpios, desinfectados y secos para impedir la contaminación o deterioro del producto, en este sentido Vizcaíno (2015) señala que es riesgoso transportar productos contaminados, para ello se verificará la limpieza de vehículos evitando los malos olores o áreas húmedas los cuales son indicadores de que hay algo que ha sido transportado anteriormente que sería incompatible con los requerimientos de seguridad de los alimentos para productos frescos.

Respecto a la inspección de la calidad de la fruta antes del empaque: El 62,5% mencionaron que siempre se realiza (Tabla 9) las frutas y hortalizas continúan viviendo después de la cosecha respiran, transpiran y están sujetas a continuos cambios, los que determinan la declinación de la calidad interna y externa, la velocidad de este deterioro depende del tipo de producto, condiciones de empaque, envase, transporte y otros factores, pero principalmente de las condiciones en que es mantenido siendo estas la temperatura, humedad relativa, movimiento y composición del aire, por estas razones, el proceso de preparación para mercado debe ser rápido y eficientemente realizado para evitar las pérdidas de calidad (FAO, 2014), asimismo para el empaque SENASA (2013) menciona que antes del empaque se deberá seleccionar y separar la fruta en mal estado, asimismo al momento del empaque se utilizará materiales nuevos, limpios, inocuos para la salud del consumidor.

Respecto a la inspección de las cajas antes de transportar: El 62,5% mencionaron que casi siempre se inspecciona (Tabla 10) Cuenca (2014) señala que es necesario inspeccionar este tipo de envases, ya que son fáciles de manejar y estibar son capaces de ser manipulados por una sola persona y de dimensiones apropiadas para adaptarse a los vehículos de transporte, dichos envases deben estar contruidos con materiales biodegradables no contaminantes y reciclables, las cajas de madera tienen las ventajas de ser rígidas, re-utilizables y a menudo disponibles localmente, en tal sentido la FAO (2014) menciona que es fundamental inspeccionar para asegurar la calidad del producto, porque estas muchas de las veces contienen superficies ásperas, bordes cortantes y clavos salidos, ocasionando daños físico en los estibadores.

Respecto a la inspección de las cubetas antes de transportar: El 50% mencionaron que casi siempre se inspecciona (Tabla 11) Cuenca (2014) menciona que los envases reutilizables como las cubetas deben ser limpiados y desinfectados correctamente antes de ser utilizados, además los envases de plástico protegen al producto de los daños mecánicos (impacto, compresión, abrasión y heridas) y condiciones ambientales adversas (temperatura, humedad relativa) durante el

transporte, almacenamiento y comercialización, con respecto a lo antes mencionado FAO (2014) señala que este tipo de envase requiere de limpieza antes de transportar las frutas, si alguna de ellas presentara roturas ya no se le dará uso, tiene la ventaja de ser resistente, de fácil manejo, tienen superficies suaves rígidos y además son retornables.

Respecto a la inspeccion de los cartoneros antes de transportar: El 75% mencionaron que casi siempre se inspecciona (Tabla 12) es importante inspeccionar las cajas de cartón, ya que estas pueden presentar roturas por ende el producto sufrirá de deterioros, este tipo de envases se pueden reutilizar varias veces y pueden resistir las altas humedades relativas de los almacenes para un mejor resultado el producto dentro de los recipientes no deberá quedar ni demasiado suelto ni muy apretado, las tiras de papel periódico son un relleno barato y ligero para los recipientes destinados al transporte Codex Alimentarius (2013) en este mismo sentido FAO (2014) sostiene que es imprescindible realizar una inspección de los envases, porque es el que contiene el producto por ende se debe conservar en óptimas condiciones, los cartoneros son livianos de fácil transporte, de superficie suave, atractivas, permiten la aplicación de etiquetas impresas y pueden ser fabricadas en distintos tamaños, formas y especificaciones de resistencia.

Respecto a la inspeccion de las condiciones de embalaje de la fruta: El 50% mencionaron que siempre se inspecciona (Tabla 13) estos resultados coinciden con los encontrados por Bueno (2015) quien menciona que el 40% inspecciona la condiciones de embalaje, asimismo coinciden con los hallados por Paredes (2015) ya que menciona que el 47% de los representantes encuestados afirma que siempre existe una inspección antes de embalar el producto, pero contrastan con los resultados encontrados por Casanova (2014) en el que menciona que el 35% de los representantes indicaron que el tipo de embalaje no es el adecuado para este tipo de productos, con los resultados se demuestra que la mayoría de las MYPES si inspeccionan el embalaje, esto es importante ya que los productos embalados tienden a reducir al mínimo las pérdidas y de hacer un uso lo más económico

posible del transporte, asimismo el objetivo del embalaje es proteger el producto de los daños que pueda sufrir durante la manipulación, el transporte y el almacenamiento FAO (2014).

Respecto al control de la carga (estiba) de las frutas al vehículo El 62,5% mencionaron que siempre se realiza el control (Tabla 14) es indispensable controlar este proceso, los estibadores no deberán tratar con brusquedad los pallets o envases individuales para evitar daños al producto por golpes vibración o rotura, la carga debe quedar firmemente sujeta o sostenida, por distintos sistemas, al compartimiento, para evitar movimientos durante el traslado que perjudiquen la calidad del producto y evitar posibles accidentes del personal Cuenca (2014), asimismo (FAO, 2014) menciona que la forma de estibar el producto en el vehículo de transporte depende del empaque, producto tipo y tamaño del vehículo, pero siempre debe planificarse y manejarse cuidadosamente para minimizar el daño, tanto físico como el de origen ambiental.

Respecto al control de descarga de la fruta: El 50% mencionaron que casi siempre se realiza (Tabla 15) la desestiba es fundamental en este tipo de alimentos perecederos, ya que al momento de ejecutarse los trabajadores deberán hacerlo de manera que se evite la contaminación cruzada de los productos, asimismo las descargas es convenientes realizarlas de día porque de noche la luz artificial atrae insectos que pueden introducirse en los envases FAO (2014) en este mismo sentido Lavalle (2016) menciona que las tareas de desestiba sirven para asegurar el correcto almacenaje e inmovilización de la carga con la finalidad de que quede organizado en un lugar seguro ordenado por su expendio.

Respecto al área de almacenamiento existe un espacio físico disponible para cada tipo de fruta: El 62,5% mencionaron que a veces existe un lugar para cada tipo de fruta (Tabla 16) cuando se tiene una variedad de productos se debe acondicionar un espacio físico para cada producto considerando aspectos como temperatura, humedad, para el caso de varios productos en un mismo lugar, se debe tener en cuenta que sean similares, asimismo las instalaciones para el almacenaje deben

permitir un mantenimiento y limpieza, evitar el anidamiento de plagas, proteger los alimentos de la contaminación, es decir que se reduzca al mínimo el deterioro de los frutos SENASA (2013), las existencias que tienen un movimiento diario deben almacenarse lo más cerca posible del área de despacho, además, se deberá señalar adecuadamente, considerando los siguientes criterios las rutas que debe seguir el lote a movilizar sin entrar en contacto con lotes nuevos, los equipos de extinción de incendios, los equipos de primeros auxilios (López, 2010).

Respecto a los materiales y equipos necesarios para el almacenaje de la fruta son los adecuados: El 87,5% mencionaron que casi siempre existen materiales y equipos para el almacenaje (Tabla 17) la existencia de equipos durante el almacenaje permiten minimizar los tiempos de manipulación y almacenaje pudiendo ser estos estáticos o con movimiento, asimismo permiten un transporte continuo de mercancías Valendia (2016) en este mismo sentido FAO (2014) menciona que los equipos y los utensilios que puedan entrar en contacto con los alimentos deben estar fabricados con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sean absorbentes, resistan la corrosión y repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Respecto al registro de entradas y salidas de productos del almacén: El 37,5% mencionaron que casi nunca existe un registro de entradas y salidas del almacén (Tabla 18) debe existir una previsión de entradas, es decir, un conocimiento previo de las mercancías que se van a recibir con la entrega viene un albarán de entrada, que se coteja con la mercancía recibida, inspeccionando sus características, cantidades, calidad, dimensiones, en este punto es habitual extraer una muestra para su inspección, control de calidad, como consecuencia de esto se genera un registro de entrada, donde quedará reflejada la mercancía entrante y la rechazada (si la hubiese) así como todas las posibles incidencias, con lo que se garantiza la trazabilidad de esta actividad (Rubio 2016).

Respecto al control sanitario de alimentos perecibles en el almacén: El 50% mencionaron que casi siempre existe un control sanitario (Tabla 19) para que la

contaminación sea mínima y exista menos pérdida de productos, los almacenes deberán estar limpios desinfectados, las superficies y los materiales, principalmente aquellos que tengan contacto directo con alimentos, las instalaciones deben de estar libres de humedad, todo esto impedirá el acceso de plagas y su anidación Codex Alimentarius (2013) del mismo modo debe existir las condiciones sanitarias de los envases, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud, nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos CERNAC (2012).

V. Conclusiones y recomendaciones

5.1. Conclusiones

Respecto al objetivo general, se concluye que los gerentes de las MYPES no muestran interés en la implementación y cumplimiento del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, ya que la mayoría relativa de estas organizaciones no cumple con los requisitos de transporte, manipulación y almacenamiento que la ley exige para garantizar la calidad del producto.

Respecto a las principales características de los gerentes de las MYPES del sector comercio rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) la mayoría relativa son personas que tiene de 41 años de edad a más, la mayoría de ellos son de sexo femenino, la mayoría relativa tiene estudios secundarios completos, estos gerentes y representantes dirigen a las organizaciones teniendo como base a las experiencias alcanzadas durante los años de trabajo en el rubro.

Respecto a las principales características de la gestión de calidad bajo el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en las MYPES del rubro fruterías, se concluyó que la mayoría relativa no realiza la limpieza del vehículo antes y después de transportar los productos (frutas), también podemos evidenciar a veces existe un lugar para cada tipo de fruta, de igual manera se observa que la mayoría relativa de las MYPES no manejan un registro de entradas y salidas de los productos (frutas) al almacén.

5.2. Recomendaciones

Los gerentes de las MYPES deben estar preparados para hacer frente a cambios tecnológicos, necesidades y expectativas del cliente, desarrollar nuevas capacidades y competencias, conocer y cumplir lo establecido por la ley con la finalidad de incrementar los índices de ventas y tener mejor posicionamiento empresarial.

Los gerentes de estas MYPES del sector comercio rubro venta al por mayor de alimentos (fruterías) deben de capacitarse aprovechando los programas de capacitación que brinda el gobierno para la mejor implementación, optimización y gestión empresarial.

Implementación y cumplimiento del reglamento sobre control y vigilancia de alimentos y bebidas D. S. N° 007-98-SA, los gerentes deben de capacitarse en las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), realizar una adecuada gestión de almacenes, ya que este proceso logístico minimizará las operaciones de manipulación y transporte y se despachará con mayor rapidez.

Referencias Bibliográficas

- Agama Ramirez, Y., Croveto Cribillero, G., & Puerta Tuesta, M. s. (2016). *Estrategias de distribucion y ventajas competitivas en la empresa comercializadora C&M servicentros S.A.C - 2016*. Lima. Obtenido de http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/902/T_Adm1.pdf?sequence=7
- Agencia Peruana de Noticias. (21 de Junio de 2015). Pyme emplea al 75% de la Población Económicamente Activa del Perú. *Pyme emplea al 75% de la Población Económicamente Activa del Perú*. Obtenido de <https://andina.pe/agencia/noticia-pyme-emplea-al-75-de-poblacion-economicamente-activa-del-peru-714211.aspx#>
- Asociacion de Emprendedores del Perú. (17 de Noviembre de 2015). MYPES aportan el 40% del PBI. *MYPES aportan el 40% del PBI*.
- Badenes, V. (2014). La cadena de frío en el transporte de frutas, verduras y hortalizas. Obtenido de <http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/127418-La-cadena-de-frío-en-el-transporte-de-frutas-verduras-y-hortalizas.html>
- Barraza, B. S. (2014). Las Mypes en el Peru. Su Importancia y Propuesta Tributaria.
- Blanco, R. G. (2016). Manual de estiba para mercancías. En R. G. Blanco, *Manual de estiba para mercancías*. Obtenido de https://www.google.com/search?biw=1366&bih=608&ei=5Rp1XJ_JKeGp ggewq4QI&q=exige+el+conocimiento+de+los+pesos+para+poder+realizar+una+buena+distribuci%C3%B3n+de+mercanc%C3%ADas+que+son+transportadas+en+paletas%2C+cajas+o+bultos.&oq=exige+el+conocimiento+de+
- Bonás, C. (2017). Como abrir una frutería. *UnComo*. Obtenido de <https://negocios.uncomo.com/articulo/como-abrir-una-fruteria-o-tienda-de-verduras-y-fruta-16228.html>
- Cámara Zaragoza. (2014). *Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de frutería*. Obtenido de <http://www.camarazaragoza.com/docs/BolsaProyectos/Fruteria.pdf>
- Campos, M. S. (2015). *Buenas prácticas de producción de hortalizas frescas*. Obtenido de https://www.inti.gob.ar/certificaciones/pdf/Guia_BPA_Hortalizas.pdf
- Casanova, A. (2014). *El manejo de carga perecible y las utilidades de los exportadores que transitan por la frontera Tulcan - Ipiales*. Obtenido de

<http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/298/1/194%20EL%20MANEJO%20DE%20CARGA%20PERECIBLE%20Y%20LAS%20UTILIDADES%20DE%20LOS%20EXPORTADORES%20QUE%20TRANSITAN%20POR%20LA%20TULC%C3%81N%20IPIALES.pdf>

CERNAC. (2012). *Reglamento sanitario de alimentos*. Obtenido de www.extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/chi9315.pdf

Codex Alimentarius. (2013). *Norma General del Codex*. Obtenido de <http://www.administracion.usmp.edu.pe/institutoconsumo/wp-content/uploads/2013/08/Aditivos-Alimentarios-CODEX.pdf>

Contreras, S. D. (2013). *Procedimiento operativo para el embarque y manejo de productos*. Obtenido de https://www.oas.org/cip/docs/areas_tecnicas/3_gestion.../9_proc_oper_norm.doc

Cortez, J. M. (2017). *Sistemas de Gestion de Calidad (ISO 9001)*. ICB. Obtenido de <https://books.google.com.pe/books?id=RhkwDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Gestion+de+calidad&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwig5oqUxrTgAhUBpFkKHQWACsQQ6AEIWD AJ#v=onepage&q&f=false>

Cuatrecasas, L., & Gonzales Babón, J. (2017). *Gestion Integral de la Calidad. PROFIT*. Obtenido de <https://books.google.com.pe/books?id=k449DwAAQBAJ&pg=PT19&lpg=PT19&dq=conjunto+de+caracteristicas+que+posee+un+producto+o+servicio+babon&source=bl&ots=PurxgV7z6t&sig=ACfU3U1oq5uWeNGkIhbPbgRrhqoc7eZJCQ&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiPtJq607TgAhXQtVkKHXH6AYEQ6AEwBn>

Cuenca, M. (2014). *Terminal de Vehiculos*. Obtenido de <https://www.google.com/search?q=inspeccionar+este+tipo+de+envases%2C+ya+que+son+f%C3%A1ciles+de+manejar+y+estibar+son+capaces+de+ser+manipulados+por+una+sola+persona+y+de+dimensiones+apropiadas+para+adaptarse+a+los+veh%C3%ADculos+de+transporte%2C&oeq=inspe>

Diario el Peruano. (2014). Obtenido de <https://busquedas.elperuano.pe/download/url/modifican-reglamento-sobre-vigilanciay-control-sanitario-de-alimentos-y-bebidas-1179223-2>

Diario la Republica. (28 de Octubre de 2018). *La mitad de microempresas en Perú podrían morir en los próximos 5 años*. Obtenido de <https://larepublica.pe/economia/1346613-mitad-microempresas-peru-morir-proximos-5-anos>

- Dominguez, M. (2016). *Recomendaciones para el transporte de productos perecederos*. Obtenido de http://www.chilegap.com/bpa/documentos/GUIA_TRANSPORTES_2016.pdf
- Duran, M. U. (2003). *Gestion de Calidad*. España: Editorial Diaz de Santos.
- El Peruano. (2014). *Inocuidad de alimentos. Inocuidad de alimentos*. Obtenido de http://www.sanipes.gob.pe/archivos/biblioteca/N_10_DL_1062_ley_de_inocuidad_de_alimentos.pdf
- Escobar, R. F. (2017). El cultivo del olivo. En R. F. Escobar, *El cultivo del olivo*. Mundi
- FAO. (2012). *Importancia del sector hortofrutícola en América Latina*. Obtenido de *Importancia del sector hortofrutícola en América Latina*: <http://www.fao.org/3/y5488s0b.htm>
- FAO. (2012). *Manual “buenas prácticas agrícolas para el productor hortifruticola*. Recuperado el 03 de octubre de 2012, de manual “buenas prácticas agrícolas para el productor hortifruticola: <http://www.fao.org/3/as171s.pdf>
- FAO. (2014). *Manual “Buenas Prácticas Agrícolas Para El Productor Hortifruticola*. Recuperado el 03 de Octubre de 2014, de Manual “Buenas Prácticas Agrícolas Para El Productor Hortifruticola: <http://www.fao.org>
- Garcia, R. F. (2014). *Guia para entender el ADR*. En R. F. Garcia, *Guia para entender el ADR*
- Gonzales Ortiz, O. C., & Arciniegas Ortiz, J. A. (2016). *Sistema de Gestion de Calidad*. Ecoe.
- Gregorio, P. A. (2014). *Aspectos a considerar para una buena gestión en los almacenes*. Obtenido de www.jefas.esan.edu.pe/index.php/jefas/article/view/85/76
- Huaman, K. G. (2017). *Calidad en la logística de alimentos perecibles*. Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3100>
- Isla, M. Á. (2017). *Envases y embalajes: preparación de la carga para el transporte*. Obtenido de http://www.aempresarial.com/servicios/revista/274_10_NBROOWJZGNWKXBAREBLGUUYJWOKOSFKFHCUWZDVFRRPOTQGYSS.pdf

- Ildefe. (2016). *FRUTERÍA Una oportunidad de negocio que requiere una baja inversion y aporta un alto margen*. Obtenido de <https://www.ildefe.es/file/StKvqaEc56g%3Bjsessionid%3D132700C451EEA1E36A6848BA17835DF0+&cd=6&hl=es&ct=clnk&gl=pe>
- La República. (25 de 05 de 2018). Programa empresarial para MYPE. *Programa empresarial para MYPE*. Obtenido de <https://larepublica.pe/educacion/191147-programa-empresarial-para-mype>
- Lavalle, S. (2016). *Carga estiba y desestiba*. Obtenido de <http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=FEC8CF44-F754-4421-8342-4207C1CA3515.PDF>
- Lozano, J. R. (2015). La nueva normativa de los envases y embalajes . En L. n. embalajes, *Lozano, Juan Ramon*.
- Martinez, A., Chaparro, D., & Páramo, S. (2013). Post cosecha y mercado de hortalizas de clima frio. En A. Martinez, D. Chaparro, & S. Páramo, *Post cosecha y mercado de hortalizas de clima frio*
- Mera Paredes, J. S. (2015). *Manejo postcosecha de frutas y hortalizas*. Obtenido de http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3576/Jose_Tesis_Titulo_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ministerio de la Produccion. (2015). *Mype estadísticas*. Obtenido de Mype estadísticas: <http://www2.produce.gob.pe/remype/data/mype2015.pdf>
- Ministerio de Salud. (1998). *DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas*.
- Miranda, G. F., Chamorro , M. A., & Rubio , L. S. (2014). *Introducción a la gestión de calidad*. Delta
- Montenegro, Y. G. (2014). *Logística*. En Y. G. Montenegro, *Logística*. Obtenido de <http://aempresarial.com/web/libonline/capX-lib07.pdf>
- Montero Nieto, M. P. (2018). *caracterización de la gestión de calidad bajo el cumplimiento del decreto supremo n° 077-85-ag - en las micro y pequeñas empresas - rubro de cría de ganado - distritos de Caraz y Recuay, 2016*. Obtenido de <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/5940>
- Pedrique de Aulacio, M., Vizcarrondo, M., & Gutierrez de Gamboa, S. (2016). *Limpieza y desinfección*. En M. Pedrique de Aulacio, M. Vizcarrondo, & S. Gutierrez de Gamboa, *Limpieza y desinfección*. Obtenido de http://www.ucv.ve/fileadmin/user_upload/facultad_farmacia/catedraMicro/08_Tema_14_Limpieza__desinfecci%C3%B3n.pdf

- Portal de Negocios y Finanzas. (23 de Junio de 2014). Las mype buscan abrirse paso en el sector comercio. *Las mype buscan abrirse paso en el sector comercio*. Obtenido de <https://pymex.com/noticias/peru/las-mype-buscan-abrirse-paso-en-el-sector-comercio/>
- Ramos, E. E. (24 de Setiembre de 2016). Promulgan Ley N° 30056 que modifica la actual Ley MYPE y otras normas para las micro y pequeñas empresas. *Promulgan Ley N° 30056 que modifica la actual Ley MYPE y otras normas para las micro y pequeñas empresas*. Obtenido de <https://mep.pe/promulgan-ley-no-30056-que-modifica-la-actual-ley-mype-y-otras-normas-para-las-micro-y-pequenas-empresas/>
- Ramos, E. M. (2018). Normativa de estiba en carretera. En E. M. Ramos, *Normativa de estiba en carretera*
- RPP. (09 de Setiembre de 2015). Las Mype son la mayor fuente de empleo en América Latina. *Las Mype son la mayor fuente de empleo en América Latina*. Obtenido de <https://rpp.pe/economia/economia/oit-las-mype-son-la-mayor-fuente-de-empleo-en-america-latina-noticia-834270>
- Rubio, A. J. (2016). Operaciones y control de almacén
- SENASA. (2013). *Requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos*. Obtenido de <https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/GUIA-TRANSPORTE.pdf>
- SUNAT. (2013). *Decreto Legislativo que aprueba la ley de la promoción de la competitividad, formalización y desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa*. Obtenido de Decreto Legislativo que aprueba la ley de la promoción de la competitividad, formalización y desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa: <http://www.sunat.gob.pe/orientacion/mypes/normas/dl-1086.pdf>
- SUNAT. (28 de Febrero de 2017). *Micro y Pequeña Empresa*. Obtenido de <http://emprender.sunat.gob.pe/que-beneficios-tengo>
- Valencia, X. G. (2016). *Distribución y almacenaje de productos*. Obtenido de <http://www.mailxmail.com/curso-comercio-distribucion-almacenaje-productos-1-2/equipos-manipulacion-almacenamiento-3-3>
- Vizcaíno, D. A. (2015). *Guía de buenas prácticas agrícolas*. Obtenido de <http://www.agrocalidad.gob.ec/documentos/dia/guia-hortalizas-y-verduras-04-10-2016.pdf>
- Zambrano Bueno, Á. E. (2015). *Diseño de modelo logístico de manejo de productos perecedero de exportación en contenedores*. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/724/1/T-UCSG-POS-MAE-26.pdf>

Zuñiga, J. (20 de 05 de 2015). Las Pyme y la Economía Peruana. *Las Pyme y la Economía Peruana*. Obtenido de <http://larepublica.pe/impresaeconomia/1409-las-pymes-y-la-economia>.

Anexos

Anexo N° 1: Encuesta



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

DEPARTAMENTO ACADÉMICO METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN – CADI

CUESTIONARIO APLICADO A LOS GERENTES DE LAS MYPE DEL SECTOR COMERCIO, RUBRO VENTA AL POR MAYOR DE ALIMENTOS (FRUTERÍAS)

El presente cuestionario tiene por finalidad recabar información de las MYPE del sector y rubro indicado anteriormente, la misma que servirá para desarrollar el trabajo de investigación denominado.

CARACTERIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE CALIDAD BAJO EL REGLAMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS DEL SECTOR COMERCIO – RUBRO VENTA AL POR MAYOR DE ALIMENTOS (FRUTERÍAS) EN EL DISTRITO DE HUARAZ, 2016.

La información que usted proporcione será utilizada sólo con fines académicos y de investigación, por lo que se le agradece anticipadamente.

INSTRUCCIONES: Con una (x) indique nunca (1) o siempre (5), en la siguiente escala

I. DATOS GENERALES	
1. Edad a. De 25 a 30 años b. De 31 a 35 años c. De 36 a 40 años d. De 41 a 45 años e. De 46 a más.	3. Grado de Instrucción a. Primaria (completa) (incompleta) b. Secundaria (completa) (incompleta) c. Superior No universitario. (completa) (incompleta) d. Superior Universitario. (completa) (incompleta)
2. Sexo	

a. Masculino b. Femenino						
Nunca (1)		Casi Nunca (2)	A veces (3)	Casi Siempre (4)	Siempre (5)	
		Transporte				
		-				+
1	En su organización la unidad de transporte que utiliza es idónea y está en condiciones aptas para movilizar la carga perecible.	1	2	3	4	5
2	En su organización el transportista lleva adecuadamente la carga durante su movilización.	1	2	3	4	5
3	En su organización conocen el tiempo correcto para realizar una operación de manejo y operación de la carga, sin que esta se vea afectada por demoras en este proceso.	1	2	3	4	5
4	En su organización la distribución de la carga perecible que transporta se realiza con cuidado, seguridad y puntualidad durante su movilización.	1	2	3	4	5
5	En su organización la limpieza del vehículo se realiza antes y después del transporte de los productos (frutas).	1	2	3	4	5
		Manipulación de la fruta				
6	En su organización se inspecciona la calidad de la fruta antes del empaque.	1	2	3	4	5
7	En su organización se inspecciona las condiciones de empaque (cajas) antes de transportar la fruta.	1	2	3	4	5
8	En su organización se inspecciona las condiciones de empaque (cubetas) antes de transportar la fruta.	1	2	3	4	5
9	En su organización se inspecciona las condiciones de empaque (cartones) antes de transportar la fruta.	1	2	3	4	5
10	En su organización se inspecciona las condiciones de embalaje de la fruta.	1	2	3	4	5
11	En su organización se realiza el control de la carga de las frutas al vehículo.	1	2	3	4	5
12	En su organización después de la movilización de la fruta se realiza un control de descarga de la misma.	1	2	3	4	5
		Almacenamiento				
13	En su organización en el área de almacenamiento existe un espacio físico disponible para cada tipo de fruta.	1	2	3	4	5
14	En su organización los materiales y equipos necesarios para el almacenaje de la fruta son los adecuados.	1	2	3	4	5
15	En su organización existe el registro de entradas y salidas de productos del almacén.	1	2	3	4	5
16	En su organización existe un control sanitario de estos alimentos perecibles en el almacén.	1	2	3	4	5

Anexo N° 2 Directorio de Fruterías

RUC		
10413094564	LÓPEZ TARAZONA JAIME AMBROSIO	FRUTERÍA ESMERALDA
10316696371	GONZALES CARO EUSEBIO FLORENTINO	FRUTERÍA GONZALES YOSELYN
10459343283	ESPINOZA SILVA HELENA LILIA	PUESTO DE FRUTAS "SANTA TERESITA"
10415406504	SERAFIN AURELIO LINDA ROSALINA	FRUTAS Y VERDURAS "ROSALINDA"
10227548865	HUERTA ALVINO MANUEL ALFREDO	FRUTERÍA JEAN CARLOS
10160049839	ATANACIO BARRETO GERSON CESAR	FRUTERÍA CHELITA
10316127512	COCHACHIN YAURI LEONARDA PAULA	FRUTERÍA LEO
10316219476	SALAZAR LÓPEZ ANTONIA FLORENCIA	FRUTERÍA "JEAN CARLOS"