



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES  
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

**LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN EL  
ÁREA DE EMPAQUE DE LAS EMPRESAS  
EXPORTADORAS EN EL PERÚ.**

**CASO: EXPORTADORA AGROMAR INDUSTRIAL S.A  
PIURA, 2016.**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL  
CONTADOR PÚBLICO**

**AUTORA**

**BACH. ABIGAIL ARACELI CARMEN AGUILAR**

**ASESORA**

**MGTR. MARIA FANY MARTÍNEZ ORDINOLA**

**PIURA – PERÚ**

**2017**

**LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN EL  
ÁREA DE EMPAQUE DE LAS EMPRESAS  
EXPORTADORAS EN EL PERÚ.**

**CASO: EXPORTADORA AGROMAR INDUSTRIAL S.A  
PIURA, 2016.**

## **JURADO EVALUADOR DE TESIS Y ASESOR**

Dr. Víctor Manuel Landa Machero  
**Presidente**

Mgr. Donald Errol Savitzky Mendoza  
**Miembro**

Dr. Victor Manuel Ulloque Carrillo  
**Miembro**

Mgr. María Fany Martínez Ordinola  
**Asesora**

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, por darme la vida y la fortaleza necesaria y así poder cumplir cada una de las metas trazadas. A mi madre por ser mi soporte y mi guía en esta meta cumplida.

A la Mgtr. CPC. María Fany Martínez Ordinola, mi asesora de tesis, quien, con su profesionalismo, experiencia y paciencia, logró encaminarme hacia la investigación y concluir con éxito mi Tesis.

## **DEDICATORIA**

A mis padres por haber sido mi apoyo moral, espiritual y económico para seguir adelante.

A Uladech católica por la oportunidad de crecer y convertirme en una profesional al servicio de mi país.

## RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo general: Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de empaque de las empresas exportadoras en el Perú y de Agromar Industrial S.A. La investigación fue cualitativa, se ha desarrollado usando metodología de diseño no experimental, descriptivo, bibliográfico, documental y de caso. Se aplicó la técnica de la encuesta, entrevista, y observación directa. Para el recojo de información se hizo uso de la revisión bibliográfica y documental, como instrumento de recolección de información se utilizó un cuestionario pre estructurado con preguntas relacionadas a la investigación, el cual fue aplicado al representante legal de la empresa en estudio, obteniendo como principales resultados:

Respecto a la revisión bibliográfica: Determinaron que el sistema de control interno permitió el cumplimiento de los objetivos trazados en el periodo, la mayoría cumplen con los controles de seguridad establecidos en la planta.

Respecto a la aplicación del caso: Se determinó que la empresa cumple con los controles tanto de calidad como de control interno.

Finalmente se concluye que: Mediante los métodos de control interno la empresa consigue tener resultados positivos.

**Palabras Clave:** Control Interno Administrativo, Empacadoras, Resultados de Gestión.

## ABSTRACT

The general objective of the investigation was to: Determine and describe internal control mechanisms in the packaging area of exporting companies in Peru and Agromar Industrial S.A. The research was qualitative, developed using non-experimental, descriptive, bibliographic, documentary and case design methodology. The technique of the survey, interview, and direct observation were applied. For the collection of information, a bibliographical and documentary review was used as a tool for collecting information. A pre-structured questionnaire was used with questions related to the research, which was applied to the legal representative of the company under study, obtaining as principal results:

Regarding the bibliographic review: They determined that the internal control system allowed the fulfillment of the objectives drawn in the period, most comply with the security controls established in the plant.

Regarding the application of the case: It was determined that the company complies with both quality control and internal control.

Finally, it is concluded that: By means of the internal control methods the company manages to have positive results.

**Keywords:** Internal Control, Administrative, Balers, Results of Management.

## Contenido

	Pág.
Título.....	ii
Jurado evaluador de tesis.....	iii
Agradecimiento.....	iv
Dedicatoria.....	v
Resumen.....	vi
Abstract.....	vii
Contenido.....	viii
Índice de cuadros.....	ix
<b>I. Introducción.....</b>	<b>1</b>
<b>II. Revisión de literatura.....</b>	<b>3</b>
2.1 Antecedentes.....	3
2.1.1 Internacionales.....	3
2.1.2 Nacionales.....	8
2.1.3 Locales.....	12
2.2 Bases Teóricas.....	14
2.3 Marco Conceptual.....	24
<b>III. Hipótesis.....</b>	<b>27</b>
3.1. Hipótesis.....	27
<b>IV. Metodología.....</b>	<b>27</b>
4.1 Diseño de investigación.....	27
4.2 Población y muestra.....	27
4.2.1 Población.....	27
4.2.2 Muestra.....	27
4.3 Definición y Operacionalización de variables e indicadores.....	27
4.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	27
4.5 Plan de análisis.....	28
4.6 Matriz de consistencia.....	29
4.7 Principios Éticos.....	30
<b>V. Resultados.....</b>	<b>31</b>
5.1 Resultados.....	31
5.2 Análisis de resultados.....	45
<b>VI. Recomendaciones.....</b>	<b>50</b>
<b>VII. Conclusiones.....</b>	<b>51</b>
Aspectos complementarios.....	
Referencias bibliográficas.....	55
Anexos.....	57



## Índice de cuadros

	<b>Pág.</b>
Cuadro 1 : Objetivo específico 1 .....	31
Cuadro 2 : Objetivo específico 2 .....	36
Cuadro 3 : Objetivo específico 3 .....	43

## **I. Introducción**

En los últimos quince años se ha producido un importante incremento de la actividad exportadora de frutas frescas. Esta expansión se asocia al desarrollo de un sector empresarial que ha mostrada un gran dinamismo, ampliando la base productiva, tecnificando las labores agrícolas, diversificando su producción, abriendo nuevos mercados. Este estudio pretende caracterizar a los agentes del sector Agromar Industrial S.A exportador, determinando sus particularidades y evaluando la capacidad empresarial allí desarrollada, así como los mercados en que se desenvuelve esta actividad.

Estudiaremos el área de empaque ya que es allí donde se procede al desarrollo y el cuidado de la fruta que se va exportar, el cuidado de su maduración, su peso y sobre todo su calidad.

En años recientes hemos sido testigos del crecimiento acelerado de las exportaciones, como una actividad económica novedosa que resulta muy factible para la mayoría de los nuevos emprendedores. Esto debido a la factibilidad con la que el gobierno ha otorgado y otorga permisos a los empresarios en respuesta al mayor flujo de oportunidades de exportar al Perú. Entre los factores que han contribuido a este crecimiento están; la estabilización económica y tributaria, las leyes que fomenta a la inversión privada. En algunos casos, las empresas exportan recibiendo precios menores a los que recibirían localmente, cubriendo sólo los costos marginales. Esta estrategia es frecuente en los países en desarrollo en donde se protege al mercado interno y se subsidia a la exportación, y es factible en vista que el costo social de exportar puede ser menor al de producir para el mercado interno y si los socios comerciales no imponen medidas como represalia.

Por lo anteriormente explicado la investigación se formula a través del siguiente enunciado: ¿Cuáles son los mecanismos de control interno en el área de empaque de las empresas exportadoras en el Perú y de Agromar Industrial S.A. Piura, 2016?

Teniendo como objetivo general: Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de empaque de las empresas exportadoras en el Perú y de Agromar Industrial S.A. Piura, 2016.

Y como objetivos específicos:

1. Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de empaque de las Empresas Exportadoras en el Perú.
2. Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de empaque de las Empresas Exportadoras en el Perú.
3. Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de empaque de las empresas exportadoras en el Perú y de Agromar Industrial S.A. Piura, 2016.

Finalmente, la investigación se justifica

**Desde el punto de vista social:**

Este trabajo será muy útil para obtener una buena gestión dentro de la entidad y la buena aplicación de los mismos beneficiaran directamente a la empresa siendo así también beneficiado el trabajador, el estado y la comunidad porque se les dará mayores ingresos y mejoras para nuestro país.

**Desde el punto de vista económico:**

Es conveniente para los empresarios conocer todo el aspecto del control interno para poder invertir y tener un buen desarrollo en este nuevo mercado competitivo y que mejor aún con un trabajo de investigación que oriente al empresario a tomar buenas decisiones para su mejor gestión

**Desde el punto de vista académico:** La investigación permitirá a los estudiantes obtener una base de datos y antecedente para desarrollar trabajos de investigación relacionados al control interno en el área de empaque de empresas exportadoras, así como fuente de consulta para público en general.

## II. REVISIÓN DE LITERATURA

### 2.1 Antecedentes.

#### 2.1.1 Internacionales

Todo trabajo de investigación hecho en cualquier parte del mundo, menos Perú; que hayan utilizado las mismas variables y unidades de análisis de esta investigación se les conoce como antecede Internacionales.

Las empresas empacadoras se han visto en problemas de calidad en los productos, los principales problemas que afectan a la calidad es por la incorrecta manipulación en el producto. Para identificar la raíz de la causa de los problemas, se propone mejoras estableciendo controles del proceso a través del uso de indicadores y propuestas de capacitación al personal.

Las actividades que representan puntos críticos dentro del proceso, consideradas así por tener un bajo porcentaje en la hoja de supervisión y evaluación de labores de empaque a realizarse son: Calificación, selección, lavado, control látex, empaque; Los defectos que suelen encontrarse con daño en el producto por mala manipulación, encontrar las cajas mal empacadas e incompletas.

Dichos problemas son ocasionados en su mayoría por una pobre capacitación y control al personal, al no recibir una adecuada capacitación y cero controles, hacen sus labores a su propio parecer. **(Barba & Rodríguez 2006)**.

En este proceso de Empaque se han observado problemas tales como:

Dosificación del producto inexacta ya que el operario tiene que calcular la cantidad deseada del producto manualmente por bolsa.

Pérdida de tiempo ya que constantemente tienen que reubicar el producto empacado para realizar procesos como verificación de peso, sellamiento y estibación.

Desperdicio de personal ya que al ser un proceso totalmente manual es necesario tener varios operarios, quienes podrían estar haciendo otras tareas en la planta.

Al tener más de 150 productos en polvo se tienen densidades diferentes las cuales oscilan entre  $0.3 \text{ g/cm}^3 < d < 1.2 \text{ g/cm}^3$ , algunos productos tienden a tener una baja densidad ocupando un mayor volumen que las que tienen una alta densidad, por esto

al empacar, se le asigna un determinado tamaño de caja, pero el mismo tamaño de bolsa siempre (de 25 Kg.), y a veces el producto puede quedar empacado al borde de la bolsa, como puede quedar sobrando espacio en ella.

El problema está en el proceso de empacado desde su inicio hasta su fin; por lo tanto, es preciso anotar que actualmente el proceso de empaque en la empresa es inadecuado, ya que genera pérdida de tiempo y provoca deficiencias. En ese orden de ideas, el presente estudio pretende diseñar una solución viable a los problemas anteriormente planteados mejorando el tiempo y la calidad del proceso de empaque. **Bernal (2007).**

**Rojas (2014).** En su proyecto “Elaboración de un Manual de Procedimientos integrado a las Normativas ISO 9001: 2008 y Global. GAP 4.0. Para la Planta Empacadora de Piña de la Empresa Agrícola Industrial La Lydia SA.” Manifiesta que con su trabajo pretende brindar a la empresa Agrícola Industrial La Lydia S.A., un instrumento administrativo de relevancia en el objetivo de crecimiento en la empresa, con miras a la obtención de la certificación ISO 9001:2008.

Con el fin de obtener dicha certificación se aporta uno de los documentos, requisitos en este sistema de gestión, como lo es el Manual de Procedimientos en la gestión de procesos de manufactura integrados a las certificaciones ISO 9001:2008 y Global. G.A.P. 4.0. Para la Planta Empacadora de la Empresa Agrícola Industrial La Lydia S.A.” Este Manual de Procedimientos otorga una serie de datos de suma importancia en la gestión de procesos de manufactura, por medio de procedimientos documentados, cada uno con su descripción de las labores, el detalle específico para realizarlos, como de representaciones gráficas para facilitar la comprensión de los mismos, a su vez de especificaciones y parámetros de calidad que se deben concretar en los procesos, para coadyuvar en la mejora continua de la calidad y de los procesos que se realizan en la planta empacadora. Por otro lado, como la piña es un producto agrícola de consumo para el ser humano, se incorporan los elementos vinculantes a la Norma Global. G.A.P. para demostrar las medidas de calidad e inocuidad que se ejecutan en la planta empacadora, dado que cada acción que se realice en este sentido

debe quedar debidamente documentada a través de registros que garanticen la protección al ambiente, a los trabajadores y la seguridad alimentaria.

Una acción o control que no se documente, es una acción que no tiene validez para las certificaciones. En otro ámbito de la Organización, este Manual de Procedimientos es una herramienta que puede ser utilizada por el Departamento de Recursos Humanos para fortalecer y mejorar los procesos de Inducción y Capacitación para los colaboradores de esta área productiva de la empresa y base documental para extenderla al resto de la organización.

**Sánchez (2007)** en su tesis: “Sistema de Control de Producción y Calidad de la Yuca y Estudio y Análisis de Costo de Producción y Perdidas de Materia Prima para Empacadora la Perla Cr. S.A. en la Fortuna de San Carlos”. Manifiesta que las pérdidas de yuca son en el proceso de cosecha. La cosecha es el proceso de producción de yuca que consiste en: Arrancar el tubérculo de la planta, cortar el pedúnculo y la punta, según las especificaciones de calidad establecidas, y por último seleccionarlo y depositarlo en las cajas plásticas para que sea transportado a la planta empacadora. Para conocer la principal causa de pérdida de materia prima en cosecha, se realizaron dos visitas a la zona de Muelle.

La primera consistió en tomar los tiempos de los procesos de arranque, despunte y llenado de cajas. Los tiempos de cada proceso son respectivamente: un operario puede arrancar en promedio 6,2 plantas por minuto, puede descolmillar 6,4 plantas por minuto y el promedio de tiempo que tarda un operario en llenar una caja es de 2,94 minutos.

Además, se evaluó el proceso de llenado de cajas de cinco operarios elegidos al azar, con el fin de determinar el porcentaje de yuca con defectos, que cada uno de ellos depositó incorrectamente en las cajas, y de esta forma establecer la calidad de llenado de las cajas y cuáles son las principales causas de este defecto.

La segunda visita consistió en elegir 60 matas (en bloques de 10 en 10) al azar y separar las yucas según la calidad o defecto que presentara, con el objetivo de determinar el rendimiento de yucal.

Además, se realizó una evaluación en la zona de Los Ángeles de La Fortuna, que consistió únicamente en determinar la calidad de llenado de cajas. Para realizar esta prueba se tomaron 10 cajas de yuca elegidas al azar, con el objetivo de separarlas según calidad en: producto de primera o producto defectuoso.

Perdida de yuca en planta empacadora en la Planta Empacadora se realizaron evaluaciones de producto a tres embarques del señor Marín, que consistieron en tomar una muestra representativa del producto de rechazo y clasificarlo según el defecto que presentara, para detectar la principal causa de pérdida en planta empacadora.

Además, en planta se realizó un muestreo a las 10 cajas de los Ángeles de La Fortuna que se muestrearon en campo. Estas cajas se evaluaron al llegar a la planta empacadora y después de lavarla y secarla. Este proceso se realizó para determinar cuánto producto se pierde desde el momento en que se arranca, hasta el momento en que es puesta en planta y pasa por el proceso de lavado.

**Baechli (2011)** En su tesis : “Control de Calidad de la Planta Empacadora y Exportadora de limón Persa, Cítricos Cadillo, S.A. de C.V. Indica que con base en cartas de control, por atributos La aplicación de las cartas de control de calidad para una planta de empaque de limón persa lleva a aumentar los beneficios que obtiene la empresa en la exportación, al disminuir la cantidad de producto no conforme (merma), que provocan en gran cantidad los productores e intermediarios que llevan fruta fresca a la planta y que no cumple con las características físicas requeridas. Además, con este control de la calidad se obtiene una mayor ventaja competitiva sobre las demás empresas empacadoras de Martínez de la Torre, Veracruz, ya que según entrevistas con expertos solo empresas como B&S y Currier Hermanos S.A.

tienen procesos en los cuales utilizan herramientas de control de la calidad para asegurar sus procesos.

El control estadístico de calidad tiene como objetivo monitorear de forma continua, mediante técnicas estadísticas, la estabilidad del proceso y mediante los gráficos de control. Este análisis se efectúa de forma visual, representando una a una la variabilidad de las mediciones. Así mismo ayuda para detectar la presencia de un exceso de variabilidad, de un evento por puro azar, y otros atribuibles a alguna causa específica que se podrá investigar y corregir.

Los gráficos de control permiten monitorear la situación en la planta de empaque para controlar su buen funcionamiento y detectar rápidamente cualquier anomalía respecto al patrón correcto al ingresar el limón de los productores y compradores al proceso. El control de calidad de procesos y mantenimiento de los mismos, exige un esfuerzo sistemático, en primer lugar, para identificar y eliminar las causas por las cuales el limón obtenido de productores y compradores no es aceptable en la planta y en segundo para mantenerlo dentro de los estándares de calidad fijados.

Controlar la calidad que los proveedores dan a la empresa es de suma importancia para mejorar la eficiencia y disminuir los costos en la empresa. En la observación directa del proceso se alcanzaron los objetivos del estudio ya que se determinó que gran parte de la merma de tiempo y reprocesos son debidos al limón que no es aceptable para la exportación:

Mediante el análisis de las gráficas se pudo definir quiénes son los proveedores que entregan mejor calidad a la planta empacadora, además se observó que proveedores tienen procesos estables y quienes están afectados por causas especiales.

Se estableció la incidencia de defectos por proveedor (causas comunes) como lo son limón de segunda, torreón, coleado y tercera, en el bloque estudiado.

Se preparó un plan medidas correctivas y recomendaciones para los proveedores, a fin de que puedan buscar mejoras en los procesos en las plantaciones, cosecha y transporte.



Según **Peralta, Malagón & Arias (2012)**. En su proyecto: “Implementación de un Sistema de Control en una Empacadora de Camarón para aumentar la Eficiencia en una Línea de Producción” – Guayaquil – Ecuador, concluyen que : Mediante el diseño e implementación del sistema de control de gestión en la empacadora de camarón se logra cumplir con el objetivo general ,aumentar la eficiencia de la línea de producción a través del incremento en su rendimiento ,la disminución de tiempos muertos en las mesas de clasificación ,la compra planificada de insumos que permiten realizar un trabajo efectivo y el desarrollo de un plan de capacitación a fin de que el personal este al nivel requerido para la realización de las metas propuestas.

Con la implementación del sistema de gestión se ha logrado crear una nueva cultura organizacional, en la cual la medición es un factor clave para el éxito de la compañía.

La semaforización que se utiliza en los tableros de control, permite identificar rápidamente los resultados que son aceptables o no y por lo tanto tomar decisiones a tiempo. El proceso de monitoreo y auditoria son factores claves de éxito del sistema puesto que le dan sostenibilidad y confiabilidad al sistema respectivo.

Si aplicamos un sistema de monitoreo y auditoria desde la cosecha del producto, esto genera que al momento de selección para el empaque perdamos menos tiempo y llevemos un producto de mejor calidad para nuestros clientes.

### **2.1.2 Nacionales**

En esta investigación se entiende por antecedentes nacionales, a todo trabajo de investigación hecho por otros investigadores en cualquier parte del Perú, menos en la ciudad de Piura; que hayan utilizado las mismas variables y unidades de análisis de esta investigación.

**Rosado (2015)**. En su tesis “Propuesta de Mejora en el Proceso de Empacado de Mangos para Exportación”. Manifiesta que la empresa en estudio se dedica al proceso, encajado y exportación de frutas, específicamente mangos. El propósito de este proyecto de investigación es analizar, diseñar e implementar una propuesta de

mejora al problema que presenta esta empresa en sus procesos de su línea de producción para el mercado estadounidense. La cual es el alto porcentaje de mango descartado. Para esto, primero se realizará un estudio de los procesos de la línea de producción, la identificación y descripción de la causa de las raíces del problema. Luego, en base al marco teórico realizado, analizar las diferentes metodologías y decidir cuál será la más conveniente a implementarla. Definida la Metodología de la Mejora Continua – PEVA como solución al problema en estudio, se procederá con el diseño y descripción de cada actividad de mejora, utilizando herramientas de la Metodología Lean Manufacturing, la 5s, Mantenimiento Preventivo, Gestión por Procesos y el desarrollo del capital humano. Finalmente, se ejecuta cada una de estas mejoras en un plan piloto y de esta manera poder corroborar si el porcentaje de fruta descartada de la línea de producción USA ha disminuido a los niveles que se desean. Y también para poder determinar el costo beneficio de este proyecto para la empresa, con un análisis económico respectivo. Para terminar, se realizará un análisis del impacto ambiental que se dio con la ejecución de estas mejoras, evaluando a cada stakeholder involucrado.

Como se puede apreciar en la descripción del estudio de la tesis “Propuesta de Mejora en el Proceso de Empacado de Mangos para Exportación” se buscan objetivos como son : mejora en su línea de producción, ya que hay gran cantidad de mango de descarte que no sirve para la exportación a los estados unidos, sin embargo se puede aprovechar para el mercado local esto sin afectar la producción del mercado de exportación para ello se ejecuta un plan piloto en donde se identifica el número de fruta descartada en porcentaje esto para ver el costo beneficio del piloto con un análisis económico ya que si se identifica y procesa de manera correcta la calidad de la fruta será mucho más fácil el empaque de la misma debido a que ya paso por un proceso de calidad antes de ser empacado lo cual genera una menor cantidad de tiempo y mayor calidad al producto que se enviara al extranjero y generara una mayor satisfacción a nuestro cliente.

**Lujan (2013).** En su plan de trabajo: “Rediseño del Sistema de Control de Trafico de Producto en la Línea 25 utilizando Escala en la Planta de Fideria de Alicorp – Lima”. Manifiesta que en la línea #25 en la planta de fidería reside una problemática

en el área de empaquetado del producto que involucra tanto la productividad como la eficiencia del proceso. Este problema es debido al deficiente sistema de control ya que se genera retraso en la producción al no trabajar todas las maquinas disponibles uniformemente, presentar problemas de colisión de los productos en las fajas transportadoras por ausencia de sensores y la demora y la falta de precisión de los operarios para empaquetar el producto.

Teniendo identificados los problemas se pudo plantear el rediseño en el sistema de control de las fajas y máquinas, para lo cual se propone modificar el algoritmo de control, agregar una faja transportadora, sensores, motores y el reemplazo de los operarios por brazos robots que se encargaran del empaquetado del producto.

Las fajas transportadoras son elementos auxiliares de diferentes procesos, cuya misión es recibir o enviar un producto de forma continua y regular para llevarla a un punto deseado.

Por otra parte, las fajas transportadoras son de una gran sencillez de fundamento que una vez instaladas suelen dar pocos problemas mecánicos y de mantenimiento, son máquinas que funcionan por si solos intercaladas en una línea de proceso y no requieren generalmente de ningún operario que manipule directamente sobre ellas.

En la industria alimentaria se produce gran cantidad y diversidad de productos alimentarios para su distribución de seguridad y calidad. La garantía de calidad se basa en el uso de sistemas de análisis aleatorio en puntos críticos de control.

Se plantea un rediseño en el sistema de control de las fajas y de las máquinas, para lo cual se propone modificar el algoritmo de control, agregar una faja transportadora, sensores, motores y el reemplazo de los operarios por brazos robots que se encargaran del empaquetado.

Tratándose de un sistema mecanizado en donde se está reemplazando la mano de obra humana por mano de obra robótica, esto genera para la empresa una mayor rentabilidad , ya que no estaría pagando mano de obra humana ni horas extras, ya que utiliza maquinaria para ello, sin embargo se debe tener en cuenta que al momento de empaquetado debe de haber siempre una supervisión por parte de supervisores de planta en donde verifiquen que realmente se está trabajando de manera adecuada, no se

debe dejar de supervisar la calidad y el correcto empaçado del producto, siempre verificando el buen funcionamiento y monitoreo.

**Balarezo & Ojeda (2012).** En su tesis *“Plan Estratégico de la Industria del Envase”*. Manifiesta que es el resultado de un exhaustivo análisis de los factores externos e internos de la industria del envase, que permitieron identificar cuáles eran las principales oportunidades, amenazas, fortalezas, y debilidades de la industria. Asimismo, a partir de la elaboración de diferentes matrices, se pudieron establecer las estrategias principales para cumplir con los objetivos a largo plazo y sus correspondientes objetivos a corto plazo, con la finalidad de poder alcanzar la visión trazada.

La industria del empaque es una industria atractiva y competitiva, cuyo crecimiento ha sido sostenido y por encima al crecimiento económico del país. Las estrategias propuestas en el planeamiento estratégico se centran en apalancarse del diseño y desarrollo de envases sostenibles de alto valor (alta calidad, innovador, y tecnológico) como ventaja competitiva y punto de diferenciación versus sus principales competidores de la región Andina (Colombia, Chile, Venezuela, Ecuador, y Bolivia) para crecer de forma innovadora, sostenible, y rentable junto con las industrias de productos de consumo y agroindustriales, que son las principales industrias demandantes y propulsoras de envases, con la visión de llegar a ser el segundo país productor más importante de envases de la región.

Según la tesis *“Plan Estratégico de la Industria del Envase”*, nos transmite que, para llegar a ser competitivos en el mercado de envasado, se debe realizar un análisis FODA (fortaleza, oportunidades debilidades y amenazas) en donde este análisis se aplica a la empresa en estudio, para que así una vez detectadas sus carencias y sus ventajas, recién pueda establecer sus estrategias para cumplir sus principales objetivos y crecer de forma innovadora, sostenible, y rentable junto con las industrias de productos de consumo y agroindustriales, que son las principales industrias demandantes y propulsoras de envases.

### 2.1.3 Locales

En esta investigación se entiende por antecedentes locales, a todo trabajo de investigación hecho por otros investigadores en la región y ciudad de Piura; que hayan utilizado las mismas variables y unidades de análisis de esta investigación.

**Delgado et al (2013).** En su tesis “Diseño de la Línea de Producción para la Elaboración y Envasado de Puré de Palta en el Departamento de Piura”. Concluye que como resultado de la investigación exploratoria obtuvimos que la localización recomendable que mejor se ajusta al control de aspectos social, legal y ambiental es en el distrito de Tambo grande, tomando como criterios de evaluación accesibilidad de materia prima, reducción de costos de transporte de materia prima.

Se proyectó la disponibilidad de producción de palta en Piura resultando 3309.45 toneladas anuales para el año 2013 lo que nos asegura cubrir con la capacidad de producción establecida para el primer año de operaciones, estimadas en base a la demanda de salsas envasadas de 1020 toneladas de salsa pertenecientes al competidor directo del producto en el mercado, que significan 2040 toneladas de palta necesarias como materia prima para su conversión en producto elaborado.

Además, cumpliendo con las principales certificaciones de calidad a lo largo del proceso como el registro sanitario en toda línea, permisos municipales y normas de impacto ambiental, se asegura una línea que cumple con la normativa legal para su futura implementación y un producto apto para el consumo humano.

**Johnson (2015).** En su artículo “*APHIS*” inició la supervisión anual de campos y empacadoras de mangos, Indicó que los especialistas norteamericanos supervisarán las labores que se efectúan en plantaciones y centros de empaque, esto de acuerdo al Plan de Trabajo para el Tratamiento y Certificación de Mangos Peruanos suscrito por SENASA, Aphis, el Minagri y la Asociación Peruana de Exportadores de Mango (Apem) el 2010. “Un grupo de técnicos y profesionales del SENASA apoyará a sus pares de Aphis en el recorrido por las instalaciones de Agromar, Sunshine, Agro

Industrial del Pacífico, BioFruit, Agropacking y Koricancha, empresas certificadas que están ubicadas en Piura”, señaló.

Importaciones de mango anotó que este tipo de supervisiones permiten generar confianza en las autoridades del país norteamericano y demostrarles que en el Perú se trabaja seriamente para mantener el sector libre de plagas al mango de exportación, hasta hace dos años, EE. UU. Importa 40,000 toneladas de nuestra fruta. En 2015, por ejemplo, Estados Unidos autorizó el ingreso de mangos peruanos de mayor calibre (entre 650 a 900 gramos) a su territorio, un hecho que para la Apem marcará un incremento en 4,000 toneladas (1,350 toneladas cada año en promedio) en exportaciones para las próximas tres campañas.

“El reconocimiento de la nación estadounidense al trabajo técnico realizado por SENASA sirvió para que Corea del Sur (con más de 50 millones de potenciales consumidores) abriera su mercado al mango nacional, y se convierta así en el tercer país asiático en importar esta fruta, al igual que China y Japón”, resaltó.

Cabe indicar que Estados Unidos, un país con 319 millones de potenciales consumidores, es un mercado altamente consumidor de vegetales peruanos. El año 2014 autorizó el ingreso de la papaya, el pimiento y los cítricos, y en de dicho año se espera el acceso de la granada y el higo. Además, se busca la mejora de los accesos del espárrago y el arándano.

## **2. 2 Bases Teóricas.**

### **Teorías del Control Interno**

#### **Teoría de la contingencia según Chandler Muriel Bing:**

Para criterio del autor el significado de contingencia sería basto o incierto que, si bien sucederá o no, que se refiere a una proposición de verdad o falsedad, esta solamente puede conocerse por la experiencia o por la evidencia más no por la razón y la hipótesis.

Esta teoría nace a raíz de las de indagaciones utilizadas para confirmar cuáles de estas estructuras son más eficaces en determinadas industrias. Aisladamente cada investigador en su búsqueda confirmó si evidentemente las organizaciones se vuelven eficaces al momento de seguir la teoría clásica.

En 1962 Chandler realizó una de las investigaciones históricas sobre los diferentes cambios estructurales de las grandes empresas. En conclusión, del autor recae en que las grandes empresas pasaron por un proceso histórico, que presenta cuatro fases diferentes: “Acumulación de recursos, racionalización del uso de los recursos, continuación del crecimiento, racionalización del uso de los recursos en expansión”.

El ambiente se refiere a todo aquello que involucra directamente a una empresa. Como la organización es un cerebro.

“Como el ambiente es vasto y complejo, pues incluye todo lo demás además de la organización, Hall prefiere analizarlo en dos segmentos: el ambiente general y el ambiente de tarea”.

Ambiente general: es el macro ambiente, “o sea”, genérico y más común a todas las organizaciones. Todo lo que ocurre en el ambiente general afecta directa o indirectamente a todas las organizaciones. Está constituido por una serie de condiciones similares para todas las organizaciones. Principales condiciones: (condiciones tecnológicas, condición legal, condición política, condiciones económicas, condiciones demográficas, condiciones ecológicas, Condiciones culturales).

Ambiente de labor es el más inmediato de cada empresa. Es el segmento primordial del cual una empresa extrae sus entradas y en el que abona sus egresos. Siendo el lugar de operaciones de cada empresa. El lugar de tarea está constituido por: “Proveedores, clientes, competidores, entidades reguladoras”.

Cuando una empresa elige sus servicios elige también el mercado donde pretende colocarlos, está definiendo su ambiente de tarea. Es aquí donde una organización establece su dominio, o por lo menos busca establecerlo.

Para el estudio de la perspectiva no existe una universalidad de los principios administrativos. El comportamiento y su estructura organizacional son variables dependientes.

“La estructura y comportamiento organizacional son contingentes, por los siguientes motivos”:

“Las organizaciones enfrentan coacciones inherentes a sus tecnologías y ambientes de tarea”. Dentro de ellas las empresas buscan minimizar los riesgos y tratar con lo necesario, y separándolas. Las contingencias surgen de maneras diferentes para cada organización, “hay una variedad de reacciones estructurales y de comportamiento a la contingencia”.

### **Teoría de Control interno de la Contingencia**

La aplicación de esta requiere la forma adecuada particular al ramo específico, tamaño de la empresa y las condiciones del medio ambiente. Señala, como antecedente primordial, que las acciones apropiadas en una situación determinada, depende de los parámetros particulares de la situación. Busca identificar principios que orienten acciones a seguir de acuerdo con las características, en lugar de buscar principios generales que se apliquen a cualquier situación. Esta hipótesis es una manera de reconciliar dos enfoques opuestos, la teoría de la agencia y el enfoque de comportamiento humano. Esta teoría, resalta el prestigio de la empresa, se requiere de investigaciones con el fin de mejorar los marcos teóricos conforme al ambiente en el cual se desenvolverá el futuro administrador.



## **Teoría de Control Interno de Organización funcional**

“Esta teoría Frederick Winslow Taylor es conocida como racionalización del trabajo, se enfoca la importancia de la mano de obra buscando la eficiencia y eficacia utilizando material básico, etc. Cae en la búsqueda de mayor prosperidad de la gestión y afirma que el bienestar de la gestión se puede observar en el bienestar del trabajador generando ganancias para el patrón, la baja productividad se debe a que el empleado no recibe el incentivo adecuado, en busca de una de las características de la buena gestión dentro de la empresa se ven reflejadas a motivar al trabajador con un incentivo logrando en ellos mayor rendimiento y productividad.

### **Principios:**

- a) “recolección y capacitación de personal: El punto principal es encontrar y ubicar al personal indicado en el puesto indicado según la capacidad del empleado, tomando en cuenta sus necesidades y requisitos así lograremos un desempeño elocuente en el cargo que atraviese”.
  
- b) “Apoyo entre directivos y obreros: El punto debe partir en las necesidades del trabajador siendo esta la manera que el obrero haga mayor producción y generar mayores ingresos contrarrestando la simulación del trabajo.

### **CLASES DE CONTROL INTERNO:**

Existen tres tipos de controles administrativos preventivos, concurrentes y de retroalimentación. Cada uno de ellos es relevante en una fase diferente del ciclo de las actividades de entrada- operación – salida de la organización. Y todos cumplen un papel muy importante en la búsqueda de productividad a largo plazo y de desempeño elevado.

## **CONTROL PREVENTIVO**

También llamados controles preliminares, se realizan antes de que se realice una actividad de trabajo. Aseguran que los objetivos sean claros que establezcan el rumbo adecuado y que estén disponibles los recursos apropiados. Se encuentran en lo que sucede durante el proceso de trabajo llamados a veces controles de dirección, monitorean las operaciones y actividades en curso para asegurar que las cosas se hagan de acuerdo con lo planeado.

1. Evitar problemas antes de que aparezcan.
2. Monitorear tanto las operaciones como las transacciones de entrada.
3. Tratar de predecir problemas potenciales antes de que ocurran y hacer ajustes.
4. Prevenir la ocurrencia de un error, omisión o acto delictivo.

### **Ejemplos**

- \* Emplear únicamente personal calificado
- \* Segregar funciones (factor disuasivo)
- \* Controlar el acceso a las instalaciones físicas
- \* Usar documentos bien diseñados (previene errores)
- \* Establecer procedimientos convenientes para la autorización de transacciones
- \* Chequeos de validación programados
- \* Uso de software para el control de acceso que permite únicamente el acceso a archivos sensibles a personal autorizado

## **CONTROL DETECTIVO**

Cuando fallan los preventivos para tratar de conocer cuanto antes el evento.

Controles que detectan un error, omisión o acto delictivo que haya ocurrido y reporta la ocurrencia

### **Ejemplos**

- \* Totales de comprobación
- \* Puntos de chequeo en trabajos de producción
- \* Controles de eco en telecomunicaciones
- \* Mensajes de error sobre las etiquetas internas de las cintas
- \* Doble verificación de los cálculos
- \* El reportaje periódico de la ejecución con variaciones Reportes de las cuentas atrasadas
- \* Funciones de auditoría interna

### **CONTROL CORRECTIVO**

Facilitan la vuelta a la normalidad cuando se han producido incidencias.

1. Reducir el impacto de una amenaza
2. Remediar los problemas descubiertos por los controles detectives
3. Identificar la causa de un problema
4. Corregir los errores que surjan de un problema
5. Modificar el (los) sistema(s) de procesamiento para reducir las futuras ocurrencias del problema

### **Ejemplos**

- \* Planificación de contingencia
- \* Procedimientos de respaldo
- \* Procedimientos para volver a hacer una corrida.

### **Normas de Control interno**

Mediante Resolución de Contraloría N°320-2006-CG. Resuelve aprobar las Normas de Control Interno, las mismas que son aplicadas a las entidades del estado de conformidad con lo establecido por la Ley N°28716, Ley del Control Interno de las Entidades del Estado.

Tenemos:

Norma General para el Ambiente de Control.

Norma General para la evaluación de Riesgos.

Norma General para las Actividades de control gerencial.

Norma General para la información y comunicación.

Norma General para la Supervisión.

### **Principios de Control interno**

La Constitución Política de 1991, estableció los principios que deben cumplirse en el ejercicio de la Función Pública de Administrar el Estado, constituyéndose en los preceptos fundamentales definidos para encaminar su desarrollo y otorgar orientación estratégica a la toma de decisiones. Están presentes en todos los procesos, actividades o tareas emprendidas por la entidad pública a fin de cumplir con su propósito institucional.

Lo anterior, relacionado con el cumplimiento de los objetivos de la institución pública, de los cuales el Control Interno se constituye en el medio para llegar a este fin, obliga a que estos principios deben tomarse como la base sobre la cual establecer el Control Interno, a fin de apoyar a la entidad a cumplir sus objetivos y coordinar sus actuaciones hacia el logro de los fines esenciales del Estado.

**Responsabilidad:** Capacidad de la Entidad Pública para cumplir los compromisos contraídos con la comunidad y demás grupos de interés, en relación con los fines esenciales del Estado o, en caso de no hacerlo, de hacerse cargo de las consecuencias de su incumplimiento. Se materializa en dos momentos, El primero, al considerar aquellos aspectos o eventos capaces de afectar la gestión de la entidad estableciendo las acciones necesarias para contrarrestarlos; el segundo, al reconocer la incapacidad personal o institucional para cumplir los compromisos y, en consecuencia, indemnizar a quienes se vieran perjudicados por ello.

**Transparencia:** Es hacer visible la gestión de la entidad a través de la relación directa entre los gobernantes, los gerentes y los servidores públicos con los públicos

que atiende. Se materializa en la entrega de información adecuada para facilitar la participación de los ciudadanos en las decisiones que los afecten, tal como lo manda el artículo 2º de la Constitución Política. Para ello, las autoridades administrativas mantienen abierta la información y los documentos públicos, rinden informes a la comunidad y demás grupos de interés sobre los resultados de su gestión.

**Moralidad:** Se manifiesta, en la orientación de las actuaciones bajo responsabilidad del Servidor Público, el cumplimiento de las normas constitucionales y legales vigentes, y los principios éticos y morales propios de nuestra sociedad.

**Igualdad:** Es reconocer a todos los ciudadanos la capacidad para ejercer los mismos derechos para garantizar el cumplimiento del precepto constitucional según el cual "todas las personas nacen libres e iguales ante la ley, recibirán la misma protección y trato de las autoridades y gozarán de los mismos derechos, libertades y oportunidades sin ninguna discriminación por razones de sexo, raza, origen nacional o familiar, lengua, religión, opinión política o filosófica. Los servidores públicos están obligados orientar sus actuaciones y la toma de decisiones necesarias para el cumplimiento de los fines esenciales del Estado hacia la primacía del interés general.

**Imparcialidad:** Es la falta de designio anticipado o de prevención a favor o en contra de personas, a fin de proceder con rectitud, dictaminar y resolver los asuntos de manera justa. Se concreta cuando el Servidor Público actúa con plena objetividad e independencia en defensa de lo público, en los asuntos bajo su responsabilidad a fin de garantizar que ningún ciudadano o grupo de interés se afecte en sus intereses, producto de la actuación de la entidad pública.

**Eficiencia:** Es velar porque, en igualdad de condiciones de calidad y oportunidad, la empresa obtenga la máxima productividad de los recursos que le han sido asignados y confiados para el logro de sus propósitos. Su cumplimiento garantiza la combinación y uso de los recursos en procura de la generación de valor y la utilidad de los bienes y servicios entregados a la comunidad.

**Eficacia:** Grado de consecución e impacto de los resultados de una empresa en relación con las metas y los objetivos previstos. Se mide en todas las actividades y

las tareas y en especial al concluir un proceso, un proyecto o un programa. Permite determinar si los resultados obtenidos tienen relación con los objetivos y con la satisfacción de las necesidades de la comunidad.

**Economía:** Se refiere a la austeridad y la medida en los gastos e inversiones necesarios para la obtención de los insumos en las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad requeridas para la satisfacción de las necesidades de la comunidad. Su operatividad está en la medición racional de los costos y en la vigilancia de la asignación de los recursos para garantizar su ejecución en función de los objetivos, metas y propósitos de la Entidad.

**Celeridad:** Hace referencia a la prontitud, la rapidez y la velocidad en el actuar público. Significa dinamizar la actuación de la entidad con los propósitos de agilizar el proceso de toma de decisiones y garantizar resultados óptimos y oportunos. En aplicación de este principio, los servidores públicos se comprometen a dar respuesta oportuna a las necesidades sociales pertinentes a su ámbito de competencia.

**Publicidad:** Es el derecho de la sociedad y de los servidores de una entidad pública al acceso pleno, oportuno, veraz y preciso a las actuaciones, resultados e información de las autoridades estatales. Es responsabilidad de los gobernantes y gerentes públicos dar a conocer los resultados de su gestión y permitir la fiscalización por parte de los ciudadanos, dentro de las disposiciones legales vigentes.

**Preservación del Medio Ambiente:** Es la orientación de las actuaciones del ente público hacia el respeto por el medio ambiente, garantizando condiciones propicias al desarrollo de la comunidad. Cuando el hacer de una entidad pueda tener un impacto negativo en las condiciones ambientales, es necesario valorar sus costos y emprender las acciones necesarias para su minimización.

## **CASO EN ESTUDIO**

### **EMPRESA EXPORTADORA AGROMAR INDUSTRIAL S.A.**

AGROMAR INDUSTRIAL S.A. es una empresa peruana cuya actividad principal es la exportación de pulpa de fruta a nivel mundial, desde hace 30 años Toda nuestra fruta se cosecha en el departamento de Piura para luego ser procesada y exportada (pulpa fresca o congelada, aceites, sachet etc.).

Nuestro origen está relacionado con la industria del Aceite de Limón. Instalamos nuestra primera planta en 1981, al norte del Perú, como Cítricos Peruanos S.A., más tarde en 1989 conjuntamente con Aceites Esenciales del Perú creamos “Agromar Industrial S.A.” como subsidiaria para el proceso de cáscara deshidratada de limón, un producto adicional al proceso de Aceite Destilado de Limón. De 1993 a 1996 compramos más de 1600 hectáreas de tierras de cultivo de primera calidad en los valles de San Lorenzo y Chira, para plantaciones de Limón, Mango, Papaya amarilla y otras frutas tropicales. En 1997 compramos otra planta que nos permite exportar frutas tropicales frescas. Especialmente mango con tratamiento hidrotérmico para el mercado americano. En 1998 compramos las instalaciones de Nor Agro, una compañía con equipos para procesar jugo y puré de frutas tropicales. La planta que cuenta con la mejor línea de equipamiento en esta industria, ha sido mejorada desde entonces y entro en funcionamiento 1999. Actualmente, procesamos pulpa congelada de mango simple, pulpa congelada de papaya amarilla. También están disponibles de acuerdo a solicitud. Lo que realmente distingue a nuestra marca de la competencia es la calidad, en la cual AGROMAR INDUSTRIAL S.A se está enfocando desde hace 30 años Para Garantizar la calidad de nuestros productos.

### **Misión**

Proveer la mejor opción de productos agrícolas con un adecuado balance en precio, calidad y tiempo de entrega, enfocados en el servicio a nuestros clientes actuales y potenciales.

## **Visión**

Ser la empresa agro- exportadora más grande del país, logrando un desarrollo sostenible a lo largo de toda la cadena productiva. Tener constante innovación de nuestros productos, mejora de nuestros procesos y mayor participación del mercado, para así superar las expectativas de nuestros clientes.

## **Objetivos**

Describir las principales características de los mecanismos del control interno en el área de empaque de la Empresa Exportadora AGROMAR S.A. del distrito de Tambo Grande – provincia de Piura periodo 2016.

## **Organización estructural (Organigrama)**

La empresa Agroexportadora Agromar Industrial S.A. se encuentra distribuida en tres tipos de órganos: órgano de dirección: constituido por el administrador de la empresa. Órgano de apoyo: órgano de línea: conformado por la división administrativa: lo constituye la división de producción y la división de control de calidad. Gerencia General; Jefe de Planta; Administrador; Jefe de Producción; Jefe de la Calidad; Jefe de Mantenimiento; Supervisor de Línea; Responsable de Saneamiento; Responsable de laboratorio de Microbiología; Supervisor de sistema administrativo y financiero de la empresa Agromar Industrial S.A.



## 2.3 Marco Conceptual

### CONTROL INTERNO

#### Definiciones según varios autores

**Coopers & Lybrand (1997).** Los directivos son el ejecutor de emplear el control interno, constituido con el objetivo de transmitir seguridad razonable para la consecución de objetivos dentro de la categoría, cumplimiento de las normas, leyes y credibilidad en la información financiera.

La administración, gerencia y el personal de la empresa son los encargados del procedimiento del control interno, ofreciendo así un alto grado de seguridad a la información contable y que la información financiera sea íntegra y confiable; que haya también cumplimiento de las normas y leyes aplicables, para que así la gestión que se realiza en la empresa sea favorable para el crecimiento tanto económico como financiero de la entidad.

Por lo cual, el control interno es el plan de organización y el conjunto de métodos y medidas adoptadas por el ente para salvaguardar sus recursos y verificar la exactitud y veracidad de su información financiera y administrativa y fomentar la eficiencia de las operaciones que realiza la empresa.

Para **Bravo (2000)**. El control interno comprende el plan de organización y todos los métodos y procedimientos que en forma coordinada se adoptan en un negocio para la protección de sus activos, la obtención de información financiera correcta y segura, la promoción de eficiencia de operaciones y la adhesión a las políticas prescritas por la dirección.

Para que una empresa posea información contable y financiera fiable, segura y verdadera debe haber un adecuado control interno ya que este engloba el plan de organización y todos los métodos y procedimientos, que en forma conjunta van a otorgar a la entidad una seguridad estable y continua en el manejo de sus bienes y recursos, en la adquisición de información económica y financiera exacta, correcta e

infalible; ya que todo esto va a manifestarse de manera positiva en el crecimiento progresivo que de la empresa.

Según **Holmes (1987)**. La función principal del control interno es conservar y salvaguardar los bienes de la empresa, encargándose en la revisión muy detalladamente de la mala gestión de un desembolso sin previa autorización de la administración, revisando los informes contables en el que se basa la empresa para decisiones de créditos en beneficios de la entidad.

Dentro de las funciones que desempeña la gerencia en la entidad es el control interno el cual su objetivo es cuidar, velar y resguardar que los bienes de la empresa encuentren correctamente administrados, previniendo los robos, malversaciones o mal uso de los mismos; brindando la confiabilidad que la utilización de estas medidas es para la seguridad de la entidad de la mano con la autorización de la alta gerencia.

“Según **Catocora (1996)**. El autor nos dice que la confiabilidad de un sistema contable recae directamente en el control interno la fortaleza de dicho control se determina en la seguridad que reflejan las operaciones en los estados financieros. El control interno mantiene una importante debilidad o un sistema poco fiable si presenta un aspecto negativo dentro del mismo.

La primera plana que nosotros conservamos, podemos afirmar que una empresa que no aplique el control interno en su administración sufrirá el riesgo de tener desviaciones en sus operaciones, y pueden llevarlos a una crisis operativa por la mala toma de decisiones a raíz de la falta de control interno, la empresa asumirá las consecuencias que pueden perjudicar los resultados de sus actividades.

Después de la metódica revisión de un control interno en la empresa llegamos al punto de análisis en el que se dice que estos controles nos permitirán definir la necesidad que mantienen las empresas y así poder llegar a una mejora en el aspecto administrativo, disminuyendo riesgos y pérdidas de los bienes de la empresa.

Cualquier aplicación del control interno dentro de la empresa mejorara la organización, y estar alertas al seguimiento de situaciones inesperadas acortando el

riesgo de posibles malversaciones de fondos u otros, estos se encargarán de ejecutar los controles o gestión administrativa durante o después de un proceso, la eficiencia de dicho control va a depender del tiempo y proceso de la ejecución del control siendo así necesario definir los objetivos a cumplir.

## **SECTOR EN ESTUDIO**

### **Empacadoras**

Según **Bernal (2007)**. Empaque es un nombre global que se usa en las industrias al momento de hablar de envases, siendo el conjunto de entes económicos de la agroindustria que se hacen cargo del empaque en un producto terminado. Empaque es un nombre genérico ya sea por usarlo de manera de amortiguamiento, o sencillamente como un sistema de sello en la unión de dos productos o de un envase y su tapa.

### **III HIPÓTESIS.**

Los Mecanismos de control interno son eficientes y eficaces para la empresa AGROMAR INDUSTRIAL S.A. Periodo 2016.

### **IV METODOLOGÍA.**

#### **4.1 Diseño de investigación**

El estudio de investigación, está comprendido bajo un enfoque cualitativo.

##### **Nivel de investigación**

El nivel de estudio será descriptivo debido a que se realizará un estudio de detalle de características, cualidades y atributos sin entrar a los grados de análisis del problema

##### **Diseño de la investigación**

El diseño de investigación aplicado será No experimental, bibliográfico, documental y de caso. La investigación a realizar, buscará la información proveniente de propuestas, comentarios, análisis de temas relacionados al estudio, los cuales se analizarán para determinar los resultados.

#### **4.2 Poblacion y muestra:**

##### **4.2.1 Población**

Por ser una investigación bibliográfica, documental y de caso, no aplica población

##### **4.2.2 Muestra**

Por ser una investigación bibliográfica, documental y de caso, no aplica muestra.

#### **4.3 Definición y Operacionalización de variables e indicadores**

No aplica por ser una investigación bibliográfica documental y de caso.

#### **4.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

##### **Técnica**

La investigación hará uso de la técnica de la encuesta, entrevista, observación directa

Para el recojo de la información se utilizó la técnica de la revisión bibliográfica y documental.

Para el recojo de la información de la parte bibliográfica se utilizaron fichas bibliográficas.

### **Instrumento**

La investigación hará uso de un cuestionario, como instrumento para la recolección de información del caso en estudio.

### **4.5 Plan de análisis.**

**Para conseguir el objetivo específico 1:** Se realizó una revisión bibliográfica y documental de la literatura pertinente (antecedentes).

**Para conseguir el objetivo específico 2:** Se utilizó un cuestionario, el mismo que fue aplicado a la empresa del caso.

**Para conseguir el objetivo específico 3:** Se realizó un análisis comparativo de los resultados del objetivo específico 1 y el objetivo específico 2.

#### 4.6. Matriz de consistencia

Título	Enunciado	Objetivos		Variable en estudio	Metodología
		General	Específicos		
<p><b>LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN EL ÁREA DE EMPAQUE DE LAS EMPRESAS EXPORTADORAS EN EL PERÚ.</b></p> <p><b>CASO: EXPORTADORA AGROMAR INDUSTRIAL S.A PIURA, 2016.</b></p>	<p>¿Cuáles son los mecanismos de control interno en el área de empaque de las empresas exportadoras en el Perú y de Agromar Industrial S.A. Piura, 2016?</p>	<p>Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de empaque de las empresas exportadoras en el Perú y de Agromar Industrial S.A. Piura, 2016.</p>	<p>1. Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de empaque de las Empresas Exportadoras en el Perú.</p> <p>2. Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de empaque de las Empresas Exportadoras en el Perú.</p> <p>3. Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de empaque de las empresas exportadoras en el Perú y de Agromar Industrial S.A. Piura, 2016.</p>	<p><b>Mecanismos de control interno</b></p>	<p>Enfoque cualitativo. Descriptivo Bibliográfico Documental y de caso.</p> <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario.</p>

#### **4.7 Principios Éticos**

Durante el desarrollo de la investigación se ha considerado en forma estricta el cumplimiento de los principios éticos que permitan asegurar la originalidad de la investigación. Asimismo, se han respetado los derechos de propiedad intelectual de los libros de texto y de las fuentes electrónicas consultadas, necesarias para estructurar el marco teórico.

De otro lado, considerando que gran parte de los datos utilizados son de carácter público, y pueden ser conocidos y empleados por diversos analistas sin mayores restricciones, se ha incluido su contenido sin modificaciones, salvo aquellas necesarias por la aplicación de la metodología para el análisis requerido en esta investigación.

## V. RESULTADOS

### 5.1 Resultados

#### 5.1.1 Respecto al objetivo específico 1

CUADRO 1

AUTORES	RESULTADOS
<b>Barba &amp; Rodríguez (2006).</b>	Según el estudio realizado, la mayor problemática es la calidad del producto, esto se debe a que los trabajadores no hacen una correcta manipulación al momento de empacar el producto y no realizan el correcto empacado debido a que no se les capacitó de manera adecuada, en resumen se propone que se capacite al personal en los aspectos de: Calificación, selección, lavado, control látex.
<b>Bernal (2007)</b>	Según su estudio el problema está en el proceso de empacado desde su inicio hasta su fin; por lo tanto, la empresa en estudio registra pérdida de tiempo generando deficiencias. En ese orden de ideas, el presente estudio pretende diseñar una solución mejorando el tiempo y la calidad del proceso de empaque, al empacar, se le asigna un determinado tamaño de caja, pero el mismo tamaño de bolsa siempre (de 25 Kg.), y a veces el producto puede quedar empacado al borde de la bolsa, como puede quedar sobrando espacio en ella, este estudio debe estar guiado básicamente al control de calidad y control interno antes de realizar el envío del producto y evitar tener que desperdiciar producción y tiempo.
<b>Rojas (2014)</b>	En el estudio para la Planta Empacadora de Piña se basa principalmente en las normas ISO para darle un mayor enfoque a la calidad del producto frente a la competencia ya que al tener en su proceso las certificaciones ISO les



	<p>da una mayor confianza a los futuros importadores del producto, el autor afirmó que para la obtención de la calificación ISO se debe aplicar una adecuada supervisión y control interno del producto desde su cosecha hasta el proceso final de empaçado esto conlleva a captar una mayor demanda del producto por su adecuada calidad en el proceso terminado.</p>
<p><b>Sánchez (2007)</b></p>	<p>Según el autor afirma que la principal desventaja que tiene la empresa se da al momento de cosechar el tubérculo ya que según las diferentes muestras aplicadas arrojan que en su mayoría al momento de arrancar el tubérculo no se hace una adecuada selección y clasificación del mismo, para ello se recomienda a la empresa que debe seguir una mayor supervisión en todas sus etapas aplicando un mejor control de calidad en campo desde la cosecha el transporte y el empaçado del producto así evita que el producto llegue en malas condiciones y perder tiempo y futuros clientes para la exportación y consumo.</p>
<p><b>Baechli (2011)</b></p>	<p>Según el estudio exige un esfuerzo sistemático para identificar y eliminar las causas por las cuales el limón obtenido de productores no es aceptable en la planta y para mantenerlo dentro de los estándares de calidad fijados; también en el estudio se determinó que gran parte de la merma de tiempo y reproceso de deben al limón que no es aceptable para la exportación.</p>
<p><b>Peralta, Malagón &amp; Arias (2012)</b></p>	<p>Según lo que manifiestan los autores se logra cumplir con el objetivo general, aumentar la eficiencia de la línea de producción a través del incremento en su rendimiento ,la disminución de tiempos muertos en las mesas de</p>

	<p>clasificación ,la compra planificada de insumos que permiten realizar un trabajo efectivo y el desarrollo de un plan de capacitación a fin de que el personal este al nivel requerido para la realización de las metas propuestas en otro termino, si aplicamos un sistema de monitoreo y auditoria interno desde la cosecha del producto, esto genera que al momento de selección para el empaçado perdamos menos tiempo y llevemos un producto de mejor calidad para nuestros clientes.</p>
<p><b>Rosado (2015)</b></p>	<p>En el estudio realizado, se buscó un mejor control interno generando objetivos como son : mejora en su línea de producción, ya que hay gran cantidad de mango de descarte que no sirve para la exportación a los estados unidos, sin embargo se puede aprovechar para el mercado local esto sin afectar la producción del mercado de exportación para ello se ejecuta un plan piloto en donde se identifica el número de fruta descartada en porcentaje esto para ver el costo beneficio del piloto con un análisis económico ya que si se identifica y procesa de manera correcta la calidad de la fruta será mucho más fácil el empaque.</p>
<p><b>Lujan (2013)</b></p>	<p>Según el autor tratándose de un sistema mecanizado en donde se está reemplazando la mano de obra humana por mano de obra robótica, esto genera para la empresa una mayor rentabilidad , ya que no estaría pagando mano de obra humana ni horas extras, sin embargo se debe tener en cuenta que al momento del empaçado debe de haber siempre una supervisión por parte de supervisores de planta en donde verifiquen y lleve un control, no se debe dejar de supervisar la calidad y el correcto empaçado del</p>

	<p>producto para poder aplicar una mejora adecuada y futuras correcciones si así lo amerita.</p>
<p><b>Balarezo &amp; Ojeda (2012)</b></p>	<p>Según los autores, para llegar a ser competitivos en el mercado de envasado, se debe realizar un análisis de control interno aplicando un estudio FODA (fortaleza, oportunidades debilidades y amenazas), para que así una vez detectadas sus carencias y sus ventajas, recién pueda establecer sus estrategias para cumplir sus principales objetivos y crecer de forma innovadora, sostenible, y rentable junto con las industrias de productos de consumo y agroindustriales, que son las principales industrias demandantes y propulsoras de envases.</p>
<p><b>Delgado et al (2013)</b></p>	<p>Según los autores, para obtener una adecuada producción se debe tener un buen clima que permita el buen crecimiento del producto a cosechar, para esto se debe realizar el control desde el regado de campo hasta la calidad del producto que de este genere, luego se debe a la vez llevar una supervisión respecto a las certificaciones de calidad, los registros sanitarios, permisos municipales y normas de impacto ambiental; de seguir todo este procedimiento y control, se asegura una línea que cumple con la normativa legal para su futura implementación y un producto apto para el consumo humano.</p>
<p><b>Johnson (2015)</b></p>	<p>En su artículo nos transmite que ante la falta de calidad por parte de algunas empresas exportadoras, la misma empresa importadora del producto utiliza a sus asociados en la localidad para poder hacer un control del producto que se está importando, esto para darle una mayor seguridad a lo que están comprando y un mejor manejo del recurso que se está utilizando, las empresas como</p>

	<p>SENASA y APEM son las principales que están involucrándose el correcto control interno de calidad y de proceso para la exportación del mango y otros productos.</p>
<p><b>Hinojosa (2012)</b></p>	<p>El autor determinó que el comercio es el giro del negocio más frecuente y que los préstamos fluctuaron entre 1,000 y 400,000 nuevos soles, siendo los más frecuentes montos de 5,000 a 50,000 nuevos soles. La mayor cantidad de créditos de 1,000 a 50,000 nuevos soles se destinaron a capital de trabajo, mientras que la mayor cantidad de créditos de más de 50,000 nuevos soles se destinaron a la adquisición de activo fijo.</p>
<p><b>Andina (2012)</b></p>	<p>“La rentabilidad de una Mype puede situarse entre 30% y 50% anual, aunque en algunos sectores puede llegar a ser de 200% y 400% dependiendo del tipo de bien que se vende, qué tan escaso es o de qué lugar proviene”, explicó también que para las Mypes los montos de inversión son pequeños y la tasa de retorno es acorde al riesgo de las empresas. Igualmente refirió que los rubros de alimentos y de artículos importados (sector comercio), pueden ser muy rentables.</p>
<p><b>Rengifo (2011)</b></p>	<p>Aseguró que los niveles de rentabilidad de las microempresas comerciales de la ciudad de Tarapoto tienen relación directa con el acceso al crédito, la publicidad realizada, y, el grado de instrucción y estándares de capacitación de los conductores de las mismas, al margen de la demanda y el monto de los créditos que resultaron ser redundante y no significativa respectivamente. Esta lógica de razonamiento nos conlleva a confirmar la hipótesis de investigación propuesta.</p>

### 5.1.2 Respecto al objetivo específico 2

**CUADRO 2**

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS	
		SI	NO
	<b>CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO</b>		
1	¿Cuenta la empresa con Dpto. de Control Interno?		X
2	¿La gerencia resuelve de forma oportuna, los problemas relacionados al personal, usuarios y proveedores?		X
3	¿Cuenta la empresa con técnicas para identificación y evaluación de riesgos?	X	
4	¿Cuenta la asociación con software?	X	
5	¿Se emiten reportes oportunos a la gerencia, para que sean revisados y controlados?		X
6	¿Cuenta la empresa con Libro de Reclamaciones de acuerdo a Ley N° 29571 D.S N° 011-2011-PCM	X	
7	¿Cuenta la empresa con Manual de políticas y procedimientos actualizados?		X
8	¿Cuenta la asociación con una estructura organizacional actualizada?		X
9	¿Los niveles de autoridad y responsabilidad facilitan la toma de decisiones?	X	
10	¿Existe la supervisión de actividades de control?	X	
11	¿Se supervisa el trato a los usuarios del servicio?		X
12	¿El Manual de procedimientos es de libre acceso al personal?		X
	<b>CONTROL DE CALIDAD</b>		
13	¿Aplica normas de calidad para la actividad de empaclado?	X	
14	¿La certificación es a) Interna b) Servicio externo?	B	
	<b>CONTROL DE VENTAS</b>		
15	¿Cuál es medio de pago por las ventas?		
	a) Efectivo		

	b) Deposito y/o transferencias bancarias	X	
16	¿Cómo se controlan los pagos por transferencias?		
	a) Reporte de cuentas corrientes	X	
	b) Verificación de saldos en cuentas bancarias		
	c) Escaneo de papeleta de Boucher	X	
	<b>CONTROL DE ACTIVOS FIJOS</b>		
17	¿Lleva la empresa un control de los activos fijos?	X	
18	¿Con qué frecuencia se realiza el inventario de los activos fijos? a) Mensual b) Semestral c) Anual	A	
19	¿Qué bienes constituyen su activo fijo?		
	a) Inmuebles		
	b) Vehículos		
	c) Maquinaria y equipos de cómputo		
	d) Todos los anteriores	X	
	<b>CONTROL DE LAS COMPRAS</b>		
20	¿Cuál es la procedencia de los envases?		
	a) Mercado nacional		
	b) Mercado internacional		
	c) Mercado local	X	
21	¿Qué medio de pago se utiliza para las compras?		
	a) Efectivo		
	b) Depósito y/o transferencias bancarias	X	
	c) Otros		
	<b>CONTROL DE LAS CUENTAS POR PAGAR</b>		
22	¿Cuenta la empresa con un registro de las obligaciones por pagar?	X	
23	¿Se preparan informes de cuentas por pagar para la autorización del pago?		X
24	¿Los pagos son autorizados por...?		
	a) Gerencia	X	
	b) Administración		
	c) otro		
	<b>CONTROL DE LAS CUENTAS POR COBRAR</b>		

25	¿Cómo controla las cuentas por cobrar?		
	a) Cronograma de cobranza		
	b) Control de transferencias bancarias	X	
	c) Verificación de saldos en cuentas bancarias		
	<b>CONTROL DE CAJA</b>		
26	¿Cuenta con personal autorizado para llevar la Caja?	X	
27	¿El personal de caja se encuentra en planilla?	X	
28	¿Cómo se controla los ingresos de caja?		
	a) Liquidaciones diarias		
	b) Depósitos bancarios por íntegro del ingreso	X	
	c) Arqueos de caja ( Programados e inopinados)		
	d) Conciliaciones bancarias mensuales		
	e) Verificación de reporte del libro bancos		
29	¿Cuenta la empresa con fondo de caja chica?	X	
30	¿La responsabilidad del Fondo de Caja chica recae sobre una o más personas?		
	a) 1 persona	X	
	b) 2 personas		
31	¿Cuándo se realiza la reposición del fondo Fijo de Caja Chica?		
	a) Al agotar el fondo	X	
	b) Al 50% de atendido		
	c) Al 80% de atendido		
	<b>AREA DE EMPAQUE</b>		
32	Indique la industria en la que se especializa su compañía a) Derivados lácteos b) Carnes c) Pescados d) Frutas ( X) e) Jugos f) Otros: Especifique: .....		
33	¿Cuál es el principal proceso dentro del área? a) Envasado b) Re envasado (X)		
34	¿Qué actividades identifica usted dentro del proceso? f) Re envasar el producto		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>g) Control de la calidad</li> <li>h) Mantener limpia la planta (X)</li> <li>i) Cuidar de la salud ocupacional</li> <li>j) Cuidar el medio ambiente</li> </ul>		
35	<p>¿Qué tareas componen a las actividades de empaclado?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Re envasar el producto (X)</li> <li>b) Controlar calidad</li> <li>c) Mantener limpia la planta</li> <li>d) Cuidar la salud ocupacional</li> <li>e) Cuidar el medio ambiente</li> </ul>		
36	<p>¿Qué tipo de empaque utiliza para su producto?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Resellable</li> <li>b) Abre fácil</li> <li>c) Empaque flexible</li> <li>d) Empaque rígido</li> <li>e) Cartón (X)</li> <li>f) Plástico</li> <li>g) Vidrio</li> <li>h) Lata</li> </ul>		
37	<p>¿Cómo se controla la calidad del servicio de empaque?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Fechas de almacenamiento ( x )</li> <li>b. Resultados de la verificación de las condiciones de almacenamiento</li> <li>c. Resultados de las calibraciones de los equipos de control de almacenamiento</li> <li>d. Fechas de despacho</li> <li>e. Resultados de la verificación de los sistemas de entrega</li> <li>f. Resultados de las calibraciones de los equipos de control de despacho</li> </ul>		
38	¿Se maneja el producto de modo que se previene su daño ambiental?	X	
39	¿Las áreas de almacenamiento son seguras y protegen el producto de daños y deterioro?	X	
40	¿La entrega del producto forma parte del contrato?	X	
41	¿El empaque permite la identificación adecuada del producto?	X	
42	¿El empaque es adecuado para proteger el producto durante el transporte?	X	
43	¿Qué provisiones se hacen para la protección de los productos después de su inspección final?		



44	En productos perecederos, ¿se aplica el principio de "primeras entradas-primeras salidas"?		X
45	Se asigna un lugar de almacenamiento de largo plazo	X	
46	¿Se han determinado los tiempos de conservación de los registros?		X
47	¿Se cumplen los tiempos de conservación?	X	
48	Se establece la identificación de los registros individuales y los tiempos de conservación de los documentos.		X
49	Se identifica la responsabilidad de la recolección de los registros	X	
50	Se asigna un lugar de fácil acceso durante la etapa de "uso frecuente" de los registros		X
51	¿El personal de empaque desarrolla una tarea específica?	X	
52	¿Se encuentra calificado en base a su formación, entrenamiento y experiencia?	X	
53	¿Considera usted que el cumplimiento de las normas de Control Interno ayudan a mejorar el proceso administrativo en la asociación?	X	
<b>CONTROL DEL PERSONAL DEL ÁREA EMPAQUE</b>			
54	¿Cuántas personas trabajan en el área de empackado?		
	a) Entre 5 a 10		
	b) Entre 11 a 15		
	c) Más de 15	X	
55	¿Cómo controla la asistencia del personal?		
	a) Registro de asistencia manual	X	
	b) Huella digital electrónica		
56	¿El personal de empaque se encuentra en planilla?	X	
57	¿Se cancela a tiempo sus remuneraciones?	X	
58	¿Cuál es el medio de pago de las remuneraciones?		
	a) Efectivo		
	b) Depósito bancario	X	
	c) Cheque		
	d) Recibo		
<b>CONTROL DEL ALMACEN DE EMPAQUE</b>			
59	¿Cuenta el almacén con un manual de organización y funciones que describan las responsabilidades de cada función o Cargo?	X	

60	¿Realiza movimientos diarios en almacén?		X
61	¿Realiza un inventario físico en almacén?	X	
62	¿Se ha encontrado mermas o desmedros en productos?	X	
63	¿Existen restricciones de acceso al almacén?	X	
64	¿Qué facilidades y espacios adecuados se encuentran en almacén? a) Limpieza b) Seguridad c) Protección ambiental (temperatura, humedad) (X) d) Métodos de entrada y salida de los productos		
65	¿Cuál es el tiempo máximo de permanencia de productos en almacén?		
	a) Un día		
	b) Una semana	X	
	c) Una quincena		
	d) Un mes		
66	¿Qué sistema utilizan para el control de sus inventarios?		
	a) Kardex manual		
	b) Sistema de kardex		
	c) Software de inventarios	X	
67	¿Con qué frecuencia se supervisa las existencias en el Almacén?		
	a) Diario	X	
	b) Semanal		
	c) Mensual		
68	¿Cómo aseguran mantener la calidad del producto?		
	a) Almacén ambientado		
	b) Refrigeración	X	
	c) Cajas de cartón		
69	¿Cuáles son los factores de riesgo en el almacén?		
	a) Contaminación de productos (salubridad)		
	b) Productos en mal estado (inocuidad)		
	c) Presencia de roedores		
	d) Incendio		
	e) Robo		
70	¿Qué medidas adopta la empresa para controlar el riesgo en		

	almacén?		
	a) Fumigación		
	b) Desratización y desinsectación		
	c) Buenas prácticas de manipuleo		
	d) Extintores		
	e) Plan de contingencias		
	TOTAL		

Gracias por su valiosa colaboración.

### 5.1.3 Respecto al objetivo específico 3

**CUADRO 3**

<b>ELEMENTOS DE COMPARACION</b>	<b>RESULTADOS O.E.1</b>	<b>RESULTADOS O.E.2</b>	<b>RESULTADOS</b>
<b>CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO</b>	<b>Rosado (2015)</b> concluye en su tesis “Propuesta de Mejora en el Proceso de Empacado de Mangos para Exportación”, que al realizar un control interno mejoro su línea de producción y se administró los recursos que eran desechables para exportación como fuente de ingreso (mango de descarte).	Agromar Industrial S.A. no empleo un sistema de control interno para su línea de producción.	<b>No Coincide</b>
<b>CONTROL DE TIEMPO EN SELECCIÓN Y EMPAQUE</b>	<b>Peralta, Malagón &amp; Arias (2012)</b> manifiestan que se logra cumplir con el objetivo general, aumentar la eficiencia de la línea de producción de empaque a través del incremento en su rendimiento, la disminución de tiempos muertos en las mesas de clasificación al momento del empaque, la compra planificada de insumos que permiten realizar un trabajo efectivo y el desarrollo de un plan de capacitación a fin de que el personal este al nivel requerido para la realización del empaque sin dejas tiempos muertos.	Agromar Industrial S.A. si emplea estrategias al momento de disminuir tiempos muertos al momento de la selección para la fruta en empaque.	<b>Coincide</b>
	<b>Delgado et al (2013).</b> Nos afirma que para obtener una adecuada producción se debe	Agromar Industrial S.A.	

<p><b>CONTROL DE CALIDAD</b></p>	<p>tener un buen clima que permita el buen crecimiento del producto a cosechar y una adecuada supervisión respecto a las certificaciones de calidad, los registros sanitarios, permisos municipales y normas de impacto ambiental.</p>	<p>si tiene un buen control de calidad dentro y fuera de la empresa, para la buena producción de la fruta.</p>	<p><b>Coincide</b></p>
<p><b>ESTRATEGIAS EN EL MERCADO</b></p>	<p><b>Balarezo &amp; Ojeda (2012).</b> Nos dice que para llegar a ser competitivos en el mercado, se debe realizar un estudio FODA (fortaleza, oportunidades debilidades y amenazas), para que así una vez detectadas sus carencias y sus ventajas, recién pueda establecer sus estrategias para cumplir sus principales objetivos y crecer de forma innovadora, sostenible, y rentable junto con las industrias de productos de consumo y agroindustriales, que son las principales industrias demandantes.</p>	<p>Agromar Industrial S.A. no realiza estudios FODA para su crecimiento como su competitividad.</p>	<p><b>No Coincide</b></p>
<p><b>CONTROL DE CALIDAD EN EL AREA DE EMPAQUE</b></p>	<p><b>Sánchez (2007).</b> Afirma que el principal problema al momento de llegar la fruta a su destino, esta llega con defecto ya sea por golpes o impurezas en su exterior todo este problema parte al momento de cosechar la fruta no se hace una adecuada selección y clasificación de la misma. No toman las medidas necesarias para esta problemática.</p>	<p>Agromar Industrial S.A. cumple con las medidas necesarias para su transporte lo hace en jabas con papel periódico para evitar que la fruta se golpee, entre otras medidas.</p>	<p><b>No Coincide</b></p>

## **5.2 Análisis de los Resultados**

### **5.2.1 Respecto al Objetivo específico 1**

Analizando lo que dice el autor **Barba & Rodríguez (2006)** Según el estudio realizado, la mayor problemática es la calidad del producto, se propone que se capacite al personal en los aspectos de: Calificación, selección, lavado, control látex.

Analizando lo que dice el autor **Bernal (2007)** El problema está en el proceso de empaçado desde su inicio hasta su fin; En ese orden de ideas, el presente estudio pretende diseñar una solución mejorando el tiempo y la calidad del proceso de empaque.

Analizando lo que dice el autor **Rojas (2014)** Se basa principalmente en las normas ISO para darle un mayor enfoque a la calidad del producto frente a la competencia ya que al tener en su proceso las certificaciones ISO les da una mayor confianza a los futuros importadores del producto.

Analizando lo que dice el autor **Sánchez (2007)** Afirma que la principal desventaja que tiene la empresa se da al momento de cosechar el producto ya que no se hace una adecuada selección y clasificación del mismo, para ello se recomienda a la empresa aplicar un mejor control de calidad en campo desde la cosecha el transporte y el empaçado del producto.

Analizando lo que dice el autor **Baechli (2011)** Exige un esfuerzo sistemático para identificar y eliminar las causas por las cuales la fruta obtenida de productores no es aceptable en la planta y para mantenerlo dentro de los estándares de calidad fijados.

Analizando lo que dice el autor **Peralta, Malagón & Arias (2012)** Explica que si aplicamos un sistema de monitoreo y auditoria interna desde la cosecha del producto, esto genera que al momento de selección para el empaçado perdamos menos tiempo y llevemos un producto de mejor calidad para nuestros clientes.

Analizando lo que dice el autor **Rosado (2015)** Ejecuta un plan piloto en donde se identifica el número de fruta descartada en porcentaje esto para ver el costo beneficio del piloto con un análisis económico ya que si se identifica y procesa de manera correcta la calidad de la fruta será mucho más fácil el empaque del mismo.

Analizando lo que dice el autor **Lujan (2013)** Según Lujan, Tratándose de un sistema mecanizado en donde se está reemplazando la mano de obra humana por mano de obra robótica, esto genera para la empresa una mayor rentabilidad.

Analizando lo que dice el autor **Balarezo & Ojeda (2012)** Para llegar a ser competitivos en el mercado de envasado, se debe realizar un análisis de control interno aplicando un estudio FODA, para que así una vez detectadas sus carencias y sus ventajas, recién pueda establecer sus estrategias para cumplir sus objetivos y crecer de forma innovadora.

Analizando lo que dice el autor **Delgado et al (2013)** Nos afirma que para obtener una adecuada producción se debe tener un buen clima que permita el buen crecimiento del producto a cosechar, para esto se debe realizar el control desde el regado de campo hasta la calidad del producto que de este genere.

Analizando lo que dice el autor **Johnson (2015)** Para tener un buen control de calidad en el producto las empresas importadoras toman los servicios de las empresas como SENASA y APEM son las principales que están involucrándose el correcto control interno de calidad y de proceso para la exportación del mango y otros productos.

Analizando lo que dice el autor **Hinojosa, (2012)** Según el autor el comercio es el giro del negocio más frecuente y que los préstamos fluctuaron entre 1,000 y 400,000 nuevos soles, siendo los más frecuentes montos de 5,000 a 50,000 nuevos soles.

Analizando lo que dice el autor **Andina (2012)** Para las Mypes los montos de inversión son pequeños y la tasa de retorno es acorde al riesgo de las empresas.

Igualmente refirió que los rubros de alimentos y de artículos importados (sector comercio), pueden ser muy rentables.

Analizando lo que dice el autor **Rengifo (2011)** Aseguró que los niveles de rentabilidad de las microempresas comerciales de la ciudad tienen relación directa con el acceso al crédito, la publicidad realizada, y, el grado de instrucción y estándares de capacitación de los conductores de las mismas.

### **5.2.2 Respecto al Objetivo específico 2**

- a) Cuenta con recursos como evaluación del campo y prácticas de calidad para la buena llegada del producto al área de empaque para que así la exportación del producto sea favorable. La empresa tiene a su poder un amplio ambiente en el que se puede cuidar el trabajo de campo al momento de elegir y cuidar la fruta.
- b) La empresa cuenta con un Software personal de registro contable, es la herramienta para digitar la cantidad de fruta exportada a diferentes países. Mediante dicho sistema la empresa puede mover sus cargos y abonos que se puedan realizar en el momento que se requieran. Dicho sistema les ayuda con los ingresos de planilla y poder pagar mediante cuentas personales a sus trabajadores.
- c) La empresa si cuenta con el libro de reclamaciones en el cual hay muy pocas observaciones, pero muy concisas a la vez. Una de ellas generadas por los usuarios, proveedores y clientes son con la demora de los pagos ya sea en campo o en el exterior.
- d) El manual que la empresa tiene en administración no está actualizado y las políticas estipuladas en dichos documentos no son empleadas en el día a día



de la producción e incluso las políticas con las que la empresa camina hoy en día no son las mismas.

- e) Podemos ver que en lo que respecta al área de empaque la supervisión es diaria ya que son muy cuidadosos si a calidad se refieren, la fruta que exportan debe de estar en perfectas condiciones y con un buen trabajo de empaque para el producto terminado.
- f) El personal no cuenta con un manual de procedimientos, solo se les junta a reuniones y se les da indicaciones de lo que harán en el día. Esto es el panorama en cuanto a capacitaciones se le brinda al personal.

### 5.2.3 Respecto al Objetivo específico 3

1. Respecto al **Control Interno Administrativo**, según **Rosado (2015)** concluye que al realizar un control interno mejoro su línea de producción en empaque y se administró los recursos que eran desechables para exportación como fuente de ingreso (mango de descarte). Ya que hay gran cantidad de mango de descarte que no sirve para la exportación a los estados unidos, sin embargo, se puede aprovechar para el mercado local esto sin afectar la producción del mercado de exportación.  
**No Coincide**, con las repuestas según la encuesta realizada con el autor en el caso en estudio ya que la empresa no emplea un sistema de control interno para su línea de producción adecuado para el correcto control en la producción.
2. Respecto al **Control De Tiempo En Selección Y Empaque**, según **Peralta, Malagón & Arias (2012)** determinaron que se logra cumplir con el objetivo general, aumentar la eficiencia de la línea de producción de empaque a través del incremento en su rendimiento, la disminución de tiempos muertos en las mesas de clasificación al momento del empaque, la compra planificada de

insumos que permiten realizar un trabajo efectivo y el desarrollo de un plan de capacitación a fin de que el personal este al nivel requerido para la realización del empaque sin dejar tiempos muertos.

**Coincide**, Según la encuesta realizada a la empresa en estudio con el autor, debido que la empresa Agromar Industrial S.A. si emplea estrategias al momento de disminuir tiempos muertos y selección para la fruta en empaque

3. Respecto al **Control de Calidad** según **Delgado et al (2013)** concluyo que para obtener una adecuada producción se debe tener un buen clima que permita el buen crecimiento del producto a cosechar y una adecuada supervisión respecto a las certificaciones de calidad, los registros sanitarios, permisos municipales y normas de impacto ambiental.

**Coincide**, Según la encuesta realizada a la empresa en estudio con el autor ya que la empresa si tiene un buen control de calidad dentro y fuera de la empresa, para la buena producción de la fruta.

4. Respecto a las **Estrategias en el mercado** según **Balarezo & Ojeda (2012)** determino que para llegar a ser competitivos en el mercado, se debe realizar un estudio FODA (fortaleza, oportunidades debilidades y amenazas), para que así una vez detectadas sus carencias y sus ventajas, recién pueda establecer sus estrategias para cumplir sus principales objetivos y crecer de forma innovadora, sostenible, y rentable junto con las industrias de productos de consumo y agroindustriales, que son las principales industrias demandantes.

**No Coincide**, Según la encuesta realizada a la empresa en estudio con el autor ya que la empresa no realiza estudios FODA para su crecimiento como su competitividad.

5. Respecto al **Control De Calidad En El Área De Empaque** según **Sánchez (2007)**. Afirma que el principal problema al momento de la llegada de la fruta a su destino, esta termina llegando con defecto ya sea por golpes o impurezas

en su exterior todo este problema parte al momento de cosechar la fruta no se hace una adecuada selección y clasificación de la misma. No toman las medidas necesarias para esta problemática.

**Coincide**, Según la encuesta realizada a la empresa en estudio con el autor debido a que la empresa Agromar Industrial S.A. si cumple con las medidas necesarias para su traslado hacia el área de empaque, lo hace en jabas con papel periódico para evitar que la fruta se golpee, entre otras medidas.

## **VI. RECOMENDACIONES.**

1. La empresa necesita implementar nuevas normas y formas para el cuidado de sus empleados, como el uso de guantes para lo que se refiere el lavado de la fruta dentro del área de empaque, dicha limpieza se ejecuta con diferentes químicos incluidos en H<sub>2</sub>O, siendo peligrosos para la salud de sus empleadores.
2. Implementar una fuente de aire acondicionado para la ventilación de sus trabajadores. Siendo el área de empaque muy cerrado con pocas entradas de ventilación generan deshidratación y sofocación para el buen desempeño de sus colaboradores.
3. Necesita la implementación de un área de cuidado de calidad de medida interna en el que se brinden soluciones a futuros problemas y proveer dichos acontecimientos. El cuidado con la calidad de la fruta que se exporta en este caso el “mango”, es un tema que se maneja muy minuciosamente y con pinzas ya que es propenso a muchos factores dañinos de la fruta.

## VI. CONCLUSIONES

### 6.1 Respecto al Objetivo específico 1

1. Según **Rosado (2015)**, Concluye que, un mejor control interno genera objetivos como: mejora en su línea de producción e empaque y mejora en su rentabilidad para no desechar la mayor cantidad de fruta por ser descarte si no prever el problema implementando un plan piloto que no generara costos económicos si no soluciones a dicho problema.
2. Según **Peralta, Malagón & Arias (2012)** Concluyen que, se logra cumplir con el objetivo general, aumentar la eficiencia de la línea de producción de empaque a través del incremento en su rendimiento, la disminución de tiempos muertos en las mesas de clasificación al momento del empaque, la compra planificada de insumos que permiten realizar un trabajo efectivo y el desarrollo de un plan de capacitación a fin de que el personal este al nivel requerido para la realización del empaque sin dejas tiempos muertos.
3. Según **Delgado et al (2013)**, concluye que, para obtener una adecuada roducción se debe tener un buen clima que permita el buen crecimiento del producto a cosechar, para esto se debe realizar el control desde el regado de campo hasta la calidad del producto que de este genere para su futuro proceso de selección en el área de empaque, luego se debe llevar una supervisión a las certificaciones de calidad, los registros sanitarios, permisos municipales y normas de impacto ambiental.
4. Según **Balarezo & Ojeda (2012)**, concluye que, para llegar a ser competitivos en el mercado, se debe realizar un estudio FODA, para que así una vez detectadas sus carencias y sus ventajas, recién pueda establecer sus estrategias para cumplir sus principales objetivos y crecer de forma innovadora, sostenible, y rentable sobretodo ayudando en los procesos del área de selección y empaque.

5. Según **Sánchez (2007)**, concluye que, la principal desventaja que tiene la empresa se da al momento de cosechar el producto ya que según las diferentes muestras arrojan que en su mayoría al momento de arrancar el fruto no se hace una adecuada selección y clasificación del mismo, para ello se recomienda seguir una mayor supervisión en todas sus etapas aplicando un mejor control de calidad en campo desde la cosecha el transporte y el empaqueo del producto.

### **6.1.2 Respecto al Objetivo específico 2**

La investigación concluye que Agromar Industrial S.A.:

- a. No cuenta con un Sistema de Control Interno adecuado, manejo y capacitación para saber contrarrestar futuros problemas del área de empaque. Así mismo los trabajadores solo reciben recomendaciones a su ingreso al área de trabajo acerca de las actividades a realizarse en el día.
- b. La empresa cuenta con un Software personal de registro contable, con la finalidad de llevar un mejor control de entrada y salida de materia prima al área de empaque para su selección y descarte de fruta.
- c. Cuenta con un área exclusiva para pruebas de calidad del producto, de la mano de SENASA obtenemos la certificación externa. Realizando prueba de Briss y descarte de mosca de la fruta.
- d. La procedencia de los envases es del mercado local, usan parihuelas, cajas de cartón, ponchos, etiquetas, sunchos, etc.

### **6.1.3 Respecto al Objetivo específico 3**

- a) Según **Rosado (2015)**, determinó que el control interno administrativo mejoro su línea de producción y empaque, se administró los recursos que eran desechables para exportación como fuente de ingreso (mango de descarte). Ya que hay gran cantidad de mango de descarte que no sirve para la exportación a los estados unidos, sin embargo, se puede aprovechar para el mercado local

esto sin afectar la producción del mercado de exportación.

Comprobando lo antes citado por el autor con el caso en estudio de la empresa exportadora Agromar Industrial S.A, se concluye que la empresa no emplea un sistema de control interno para su línea de producción adecuado para el correcto control en la producción. La fruta de descarte en el área de empaque se regresa a sus acopiadores y solo se les descuenta la cantidad de fruta dañada.

b) Según **Peralta, Malagón & Arias (2012)**, determinaron que se logra cumplir con el objetivo general, aumentar la eficiencia de la línea de producción de empaque a través del incremento en su rendimiento, la disminución de tiempos muertos en las mesas de clasificación al momento del empaque, la compra planificada de insumos que permiten realizar un trabajo efectivo y el desarrollo de un plan de capacitación a fin de que el personal este al nivel requerido para la realización del empaque sin dejas tiempos muertos.

c) Según **Delgado et al (2013)** concluyo que el control de calidad es de mucha importancia para obtener una adecuada producción se debe tener un buen clima que permita el buen crecimiento del producto a cosechar y una adecuada supervisión respecto a las certificaciones de calidad, los registros sanitarios, permisos municipales y normas de impacto ambiental.

Comprobando lo antes citado por el autor con el caso en estudio de la empresa Exportadora Agromar Industrial S.A, se concluye que la empresa si tiene un buen control de calidad dentro y fuera de la empresa, para la buena producción de la fruta.

d) Según **Balarezo & Ojeda (2012)** determinó que las estrategias en el mercado son prioridad para llegar a ser competitivos, se debe realizar un estudio FODA (fortaleza, oportunidades debilidades y amenazas), para que así una vez detectadas sus carencias y sus ventajas, recién pueda establecer sus estrategias para cumplir sus principales objetivos y crecer de forma innovadora, sostenible, y rentable junto con las industrias de productos de consumo y agroindustriales, que son las principales industrias demandantes.

Comprobando lo antes citado por el autor con el caso en estudio de la empresa Exportadora Agromar Industrial S.A, se concluye que la empresa no realiza estudios FODA para su crecimiento como su competitividad.

e) según **Sánchez (2007)**. Afirma que el principal problema al momento de llegar la fruta a su destino, esta llega con defecto ya sea por golpes o impurezas en su exterior todo este problema parte al momento de cosechar la fruta no se hace una adecuada selección y clasificación de la misma. No toman las medidas necesarias para esta problemática.

Comprobando lo antes citado por el autor con el caso en estudio de la empresa Exportadora Agromar Industrial S.A, se concluye con las medidas necesarias para su transporte lo hace en jabas con papel periódico para evitar que la fruta se golpee, entre otras medida.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Baechli, A. (2011).** *“Control de Calidad de la Planta Empacadora y Exportadora de limón Persa, Cítricos Cadillo, S.A. de C.V. Disponible en:* Obtenido de <http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/67/1/T3073.pdf>
- Balarezo, D. & Ojeda, L. (2012).** *“Plan Estratégico de la Industria del Envase”.* Disponible en: Obtenido de [http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4558/BALAREZO\\_DALESSIO\\_LISUNG\\_OJEDA\\_ENVASE.pdf?sequence=1](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4558/BALAREZO_DALESSIO_LISUNG_OJEDA_ENVASE.pdf?sequence=1)
- Barba, R. (2006).** *“Reducción de Efectos y Control en una empacadora de Banano-Bélgica”.* Disponible en: Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1733/1/3413.pdf>
- Bernal, C. (2007).** *“Mejoramiento del proceso de empaque de los productos en polvo de 25 kg. en la empresa – Bogota”.* Obtenido de <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ingenieria/Tesis220.pdf>
- Bravo C, & Miguel H. (2000).** *control interno y plan de organización y todos los métodos y procedimientos* Obtenido de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Emprea-y-Control-Interno/3924533.html>
- Coopers, M. & Lybrand, O. (1997).** Obtenido de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Emprea-y-Control-Interno/3924533.html>
- Delgado, G. & Juarez, A. (2013).** *“Diseño de la Línea de Producción para la Elaboración y Envasado de Puré de Palta en el Departamento de Piura”.* Obtenido de [https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1717/PYT\\_Informe\\_Final\\_Pure\\_Palta.pdf?sequence=1](https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1717/PYT_Informe_Final_Pure_Palta.pdf?sequence=1)
- Holmes, H. (1987).** Obtenido de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Emprea-y-Control-Interno/3924533.html>
- Johnson, E. (2015).** *En su artículo APHIS. Disponible en:* Obtenido de <http://agronegociosperu.org/aphis-inicia-supervision-anual-de-campos-y-empacadoras-de-mangos/>
- Lujan, T. (2013).** *“Rediseño del Sistema de Control de Trafico de Producto en la Línea 25 utilizando Scala en la Planta de Fideria de Alicorp – Lima”.* Disponible en: Obtenido de <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/1138>



- Martinez, R (2009).** *“Elaboración de un Manual de procedimientos de gestión de manufactura en la planta empacadora Agro verde del sol S.A. , Santa Rosa de Poscol”*. Disponible en: Obtenido de <http://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/handle/2238/3169/Elaboraci%C3%B3n%20de%20un%20Manual%20de%20Procedimientos%20de%20Gesti%C3%B3n%20de%20Manufactura%20en%20la%20planta%20empacadora%20Agroverde%20del%20Sol%20S.A.,%20Santa%20Rosa%20de%20Pocosol.pdf?s>
- Peralta, M. & Arias, O. (2012).** *“Implementación de un Sistema de Control en una Empacadora de Camarón para aumentar la Eficiencia en una Línea de Producción” – Guayaquil – Ecuador. Disponible en: Obtenido de [https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/24600/1/FIMCP\\_Implementaciom%20de%20un%20sistema%20de%20control%20en%20una%20empacadora%20de%20camaron\\_FIMCP.pdf](https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/24600/1/FIMCP_Implementaciom%20de%20un%20sistema%20de%20control%20en%20una%20empacadora%20de%20camaron_FIMCP.pdf)*
- Rojas, U. (2014).** *“Elaboración de un Manual de Procedimientos integrado a las Normativas ISO 9001: 2008 y Global. GAP 4.0. Para la Planta Empacadora de Piña de la Empresa Agrícola Industrial La Lydia SA.”* Disponible. Obtenido de <http://repositoriotec.tec.ac.cr/handle/2238/3307>
- Rosado, L. (2015).** *“Propuesta de Mejora en el Proceso de Empacado de Mangos para Exportación”*. Disponible en: Obtenido de <http://repositorioacademico.upc.edu.pe/upc/bitstream/10757/592721/1/tesis.pdf>
- Sanchez. M. (2007).** *“Sistema de Control de Producción y Calidad de la Yuca y Estudio y Análisis de Costo de Producción y Perdidas de Materia Prima para Empacadora la Perla Cr. S.A. en la Fortuna de San Carlos”*. Disponible en: Obtenido de <http://repositoriotec.tec.ac.cr/handle/2238/2738>

ANEXOS



FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y  
ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO

Encuestadora: Abigail Carmen Aguilar

Fecha: Julio, 2017

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS	
		SI	NO
	<b>CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO</b>		
1	¿Cuenta la empresa con Dpto. de Control Interno?		
2	¿La gerencia resuelve de forma oportuna, los problemas relacionados al personal, usuarios y proveedores?		
3	¿Cuenta la empresa con técnicas para identificación y evaluación de riesgos?		
4	¿Cuenta la asociación con software?		
5	¿Se emiten reportes oportunos a la gerencia, para que sean revisados y controlados?		
6	¿Cuenta la empresa con Libro de Reclamaciones de acuerdo a Ley N° 29571 D.S N° 011-2011-PCM		
7	¿Cuenta la empresa con Manual de políticas y procedimientos actualizados?		
8	¿Cuenta la asociación con una estructura organizacional actualizada?		
9	¿Los niveles de autoridad y responsabilidad facilitan la toma de decisiones?		
10	¿Existe la supervisión de actividades de control?		
11	¿Se supervisa el trato a los usuarios del servicio?		
12	¿El Manual de procedimientos es de libre acceso al personal?		
	<b>CONTROL DE CALIDAD</b>		
13	¿Aplica normas de calidad para la actividad de empacado?		

14	¿La certificación es a) Interna 5 b) Servicio externo? 7		
<b>CONTROL DE VENTAS</b>			
15	¿Cuál es medio de pago por las ventas?		
	a) Efectivo		
	b) Deposito y/o transferencias bancarias		
16	¿Cómo se controlan los pagos por transferencias?		
	a) Reporte de cuentas corrientes		
	b) Verificación de saldos en cuentas bancarias		
	c) Escaneo de papeleta de Boucher		
<b>CONTROL DE ACTIVOS FIJOS</b>			
17	¿Lleva la empresa un control de los activos fijos?		
18	¿Con qué frecuencia se realiza el inventario de los activos fijos? a) Mensual b) Semestral c) Annual		
19	¿Qué bienes constituyen su activo fijo?		
	a) Inmuebles		
	b) Vehículos		
	c) Maquinaria y equipos de cómputo		
	d) Todos los anteriores		
<b>CONTROL DE LAS COMPRAS</b>			
20	¿Cuál es la procedencia de los envases?		
	a) Mercado nacional		
	b) Mercado internacional		
	c) Mercado local		
21	¿Qué medio de pago se utiliza para la compra?		
	a) Efectivo		
	b) Depósito y/o transferencias bancarias		
	c) Otros		
<b>CONTROL DE LAS CUENTAS POR PAGAR</b>			
22	¿Cuenta la empresa con un registro de las obligaciones por pagar?		
23	¿Se preparan informes de cuentas por pagar para la autorización del pago?		

24	¿Los pagos son autorizados por...?		
	a) Gerencia	5	
	b) Administración	8	
	c) otro		
	<b>CONTROL DE LAS CUENTAS POR COBRAR</b>		
25	¿Cómo controla las cuentas por cobrar?		
	a) Cronograma de cobranza		
	b) Control de transferencias bancarias		
	c) Verificación de saldos en cuentas bancarias		
	<b>CONTROL DE CAJA</b>		
26	¿Cuenta con personal autorizado para llevar la Caja?		
27	¿El personal de caja se encuentra en planilla?		
28	¿Cómo se controla los ingresos de caja?		
	a) Liquidaciones diarias		
	b) Depósitos bancarios por íntegro del ingreso		
	c) Arqueos de caja ( Programados e inopinados)		
	d) Conciliaciones bancarias mensuales		
	e) Verificación de reporte del libro bancos		
29	¿Cuenta la empresa con fondo de caja chica?		
30	¿La responsabilidad del Fondo de Caja chica recae sobre una o más personas?		
	a) 1 persona		
	b) 2 personas		
31	¿Cuándo se realiza la reposición del fondo Fijo de Caja Chica?		
	a) Al agotar el fondo		
	b) Al 50% de atendido		
	c) Al 80% de atendido		
	<b>AREA DE EMPAQUE</b>		
32	Indique la industria en la que se especializa su compañía		
	a) Derivados lácteos ( )		
	b) Carnes ( )		
	c) Pescados ( )		
	d) Frutas ( )		
	e) Jugos ( )		
	f) Otros: Especifique: .....		

33	<p>¿Cuál es el principal proceso dentro del área?</p> <p>a) Envasado <span style="float: right;">5</span></p> <p>b) Re envasado ( ) <span style="float: right;">9</span></p>		
34	<p>¿Qué actividades identifica usted dentro del proceso?</p> <p><b>g)</b> Re envasar el producto</p> <p><b>h)</b> Control de la calidad</p> <p><b>i)</b> Mantener limpia la planta ( )</p> <p><b>j)</b> Cuidar de la salud ocupacional</p> <p><b>k)</b> Cuidar el medio ambiente</p>		
35	<p>¿Qué tareas componen a las actividades de empaclado?</p> <p>a) Re envasar el producto ( )</p> <p>b) Controlar calidad</p> <p>c) Mantener limpia la planta</p> <p>d) Cuidar la salud ocupacional</p> <p>e) Cuidar el medio ambiente</p>		
36	<p>¿Qué tipo de empaque utiliza para su producto?</p> <p>a) Resellable</p> <p>b) Abre fácil</p> <p>c) Empaque flexible</p> <p>d) Empaque rígido</p> <p>e) Cartón ( )</p> <p>f) Plástico</p> <p>g) Vidrio</p> <p>h) Lata</p>		
37	<p>¿Cómo se controla la calidad del servicio de empaque?</p> <p>f) Fechas de almacenamiento</p> <p>g) Resultados de la verificación de las condiciones de almacenamiento</p> <p>h) Resultados de las calibraciones de los equipos de control de almacenamiento</p> <p>i) Fechas de despacho</p> <p>j) Resultados de la verificación de los sistemas de entrega</p> <p>k) Resultados de las calibraciones de los equipos de control de despacho</p>		
38	<p>¿Se maneja el producto de modo que se previene su daño?</p>		
39	<p>¿Las áreas de almacenamiento son seguras y protegen el producto de daños y deterioro?</p>		
40	<p>¿La entrega del producto forma parte del contrato?</p>		
41	<p>¿El empaque permite la identificación adecuada del producto?</p>		
42	<p>¿El empaque es adecuado para proteger el producto durante el transporte?</p>		

43	¿Qué provisiones se hacen para la protección de los productos después de su inspección final? 0		
44	En productos perecederos, ¿se aplica el principio de "primeras entradas-primeras salidas"?		
45	Se asigna un lugar de almacenamiento de largo plazo		
46	¿Se han determinado los tiempos de conservación de los registros?		
47	¿Se cumplen los tiempos de conservación?		
48	Se establece la identificación de los registros individuales y los tiempos de conservación de los documentos.		
49	Se identifica la responsabilidad de la recolección de los Registros		
50	Se asigna un lugar de fácil acceso durante la etapa de "uso frecuente" de los registros		
51	¿El personal de empaque desarrolla una tarea específica?		
52	¿Se encuentra calificado en base a su formación, entrenamiento y experiencia?		
53	¿Considera usted que el cumplimiento de las normas de Control Interno ayudan a mejorar el proceso administrativo en la asociación?		
	<b>CONTROL DEL PERSONAL DEL ÁREA EMPAQUE</b>		
54	¿Cuántas personas trabajan en el área de empackado?		
	a) Entre 5 a 10		
	b) Entre 11 a 15		
	c) Más de 15		
55	¿Cómo controla la asistencia del personal?		
	a) Registro de asistencia manual		
	b) Huella digital electrónica		
56	¿El personal de empaque se encuentra en planilla?		
57	¿Se cancela a tiempo sus remuneraciones?		
58	¿Cuál es el medio de pago de las remuneraciones?		
	a) Efectivo ( )		
	b) Depósito bancario ( )		
	c) Cheque ( )		
	d) Recibo ( )		
	<b>CONTROL DEL ALMACEN DE EMPAQUE</b>		

59	¿Cuenta el almacén con un manual de organización y funciones que describan las responsabilidades de cada función o Cargo?		
60	¿Realiza movimientos diarios en almacén?		
61	¿Realiza un inventario físico en almacén?		
62	¿Se ha encontrado mermas o desmedros en productos?		
63	¿Existen restricciones de acceso al almacén?		
64	¿Qué facilidades y espacios adecuados se encuentran en almacén? a) Limpieza ( ) b) Seguridad ( ) c) Protección ambiental (temperatura, humedad) ( ) d) Métodos de entrada y salida de los productos ( )		
65	¿Cuál es tiempo máximo de permanencia de productos en almacén?		
	a) Un día		
	b) Una semana		
	c) Una quincena		
	d) Un mes		
66	¿Qué sistema utilizan para el control de sus inventarios?		
	a) Kardex manual		
	b) Sistema de kardex		
	c) Software de inventarios		
67	¿Con qué frecuencia se supervisa las existencias en el Almacén?		
	a) Diario		
	b) Semanal		
	c) Mensual		
68	¿Cómo aseguran mantener la calidad del producto?		
	a) Almacén ambientado		
	b) Refrigeración		
	c) Cajas de cartón		
69	¿Cuáles son los factores de riesgo en el almacén?		
	a) Contaminación de productos (salubridad) ( )		
	b) Productos en mal estado (inocuidad) ( )		
	c) Presencia de roedores ( )		
	d) Incendio ( )		

	e) Robo ( )		
70	¿Qué medidas adopta la empresa para controlar el riesgo en almacén?		
	a) Fumigación ( )		
	b) Desratización y desinsectación ( )		
	c) Buenas prácticas de manipuleo ( )		
	d) Extintores ( )		
	e) Plan de contingencias ( )		
	TOTAL		

Gracias por su valiosa colaboración.



## ANEXO 2

### CRONOGRAMA GANTT

#### ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	Meses 2017			
	JUN	JUL	AGOS	SET
Recolección de información	X	X		
Elaboración del Proyecto de Tesis		X		
Presentación del proyecto de Tesis		X		

#### PRESUPUESTO

##### I. BIENES

Detalle	Cantidad	Unidad de Medida	Precio S/.
Dispositivo USB	01	Unidad	46.00
<b>TOTAL S/.</b>			<b>46.00</b>

##### II. SERVICIOS

Detalle	Cantidad	Unidad de Medida	Precio	
			Unitario	Total
Internet	65	Horas	1.00	65.00
Movilidad	11	Pasajes	20.00	220.00
Taller de tesis	1			1,800.00
<b>TOTAL S/.</b>				<b>2,085.00</b>

### III.- RESUMEN DEL PRESUPUESTO

<b>RUBRO</b>	<b>IMPORTE</b>
Bienes	<b>46.00</b>
Servicios	<b>2,085.00</b>
<b>TOTAL S/.</b>	<b>2,131.00</b>

### FINANCIAMIENTO

Proyecto de investigación totalmente autofinanciado por el alumno investigador.