



**UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE**

**FACULTAD CIENCIAS E INGENIERÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN**

**CARACTERIZACIÓN DE LA FORMALIZACIÓN Y
COMPETITIVIDAD DE LAS MYPE RUBRO
RESTAURANTES DEL DISTRITO DE AYABACA,
PIURA, AÑO, 2022**

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

AUTOR(A)

**RIVERA CALLE, FANNY
ORCID: 0000-0003-0465-0601**

ASESORA

**PALACIOS DE BRICEÑO, MERCEDES RENEE
ORCID: 0000-0001-8823-2655**

PIURA – PERÚ

2022

EQUIPO DE TRABAJO

AUTORA

Rivera Calle, Fanny

ORCID: 0000-0003-0465-0601

Universidad Católica Los Ángeles Chimbote, Estudiante de Pregrado,
Piura, Perú

ASESORA

PALACIOS DE BRICEÑO MERCEDES RENEÉ

ORCID: 0000-0001-8823-2655

Universidad Católica Los Ángeles Chimbote Facultad de Ciencias e
Ingeniería, Escuela Profesional de Administración, Piura, Perú.

JURADO

Rosillo de Purizaca, María del Carmen

ORCID 0000 0003 2177 5676

Salinas Gamboa, José Germán

ORCID 0000-0002-8491-0751

Mino Asencio, María Isabel

ORCID 0000-0003-1132-2243

FIRMA DEL JURADO Y ASESOR

Mgtr. María Del Carmen Rosillo De Purizaca

ORCID 0000 0003 2177 5676

Presidente

Dr. José German Salinas Gamboa

ORCID 0000-0002-8491-0751

Miembro

Dra. María Isabel Mino Asencio

ORCID 0000-0003-1132-2243

Miembro

Dra. Mercedes René Palacios de Briceño

ORCID: 0000-0001-8823-2655

Asesor

AGRADECIMIENTO

A Dios, por ser mi guía y mi fortaleza... A mi familia por su apoyo y ser mi fuerza. A los docentes de la Universidad ULADECH que me brindaron su conocimiento y ahora utilizarlo en mi vida profesional.

DEDICATORIA

A la memoria de mi hermana y mi
abuelo

RESUMEN

El presente estudio tiene como título “Caracterización de la formalización y competitividad de las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022”, el cual su objetivo es: determinar las características de la formalización y competitividad en las Mype rubro restaurantes en el distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022. La metodología que se utilizó fue descriptiva, nivel cuantitativo con diseño no experimental y de corte transversal. Para el recojo de los datos se utilizó la técnica de la encuesta. La población de estudio estuvo conformada por 24 colaboradores de la Mype restaurante. Resultados: en relación al tipo de formalización el 50% cuenta con certificado de DIGESA, el 75% registro SUNAT y certificado de defensa civil. En relación a los elementos de formalización, el 75% de trabajadores cuentan con carnet de sanidad, además el 50% conocen los pasos de formalización siendo que el 100% de las Mype están formalizadas. En relación a las ventajas competitivas, el 75% considera que la marca es razón de demanda, el 87,5% deducen que se implementa la tecnología para la atención. Por último en relación a las estrategias competitivas el 91,6% afirman que las Mype presentan características que diferencian de los demás, y el 95,8% se enfocan en la satisfacción de necesidades y preferencias del cliente. Conclusión: según el tipo de formalización la mayoría tienen presente los certificados de formalidad tales como registro de SUNAT entre otros, además en los elementos de la formalización también cuentan con carnet de sanidad teniendo conocimiento de la formalización y sus etapas. Por otro lado en relación a las ventajas competitivas se considera que lo más resaltante es la marca y respecto a las estrategias se deduce que las Mype constituyen características que los diferencian de la competencia.

Palabras clave: Formalización, competitividad y Mype.

ABSTRAC

The present study is entitled "Characterization of the formalization and competitiveness of the Mype category restaurants of the district of Ayabaca, Piura, year, 2022", which its objective is: To determine the characteristics of the formalization and competitiveness in the Mype category restaurants in the district of Ayabaca, Piura, year, 2022. The methodology used was descriptive, quantitative level with non-experimental and cross-sectional design. For data collection, the survey technique was used. The study population consisted of 24 employees of the Mype restaurant. Results: in relation to the type of formalization, 50% have a DIGESA certificate, 75% SUNAT registration and a civil defense certificate. In relation to the formalization elements, 75% of workers have a health card, in addition, 50% know the formalization steps, and 100% of the Mype are formalized. In relation to competitive advantages, 75% consider that the brand is the reason for demand, 87.5% deduce that technology is implemented for care. Finally, in relation to competitive strategies, 91.6% affirm that Mype have characteristics that differentiate them from others, and 95.8% focus on satisfying customer needs and preferences. Conclusion: according to the type of formalization, the majority have formality certificates such as SUNAT registration among others, in addition to the elements of the formalization they also have a health card, having knowledge of the formalization and its stages. On the other hand, in relation to the competitive advantages, it is considered that the most outstanding thing is the brand and regarding the strategies, it is deduced that the Mype constitute characteristics that differentiate them from the competition.

Keywords: Formalization, competitiveness and Mype.

CONTENIDO

EQUIPO DE TRABAJO	ii
FIRMA DEL JURADO Y ASESOR	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA	v
RESUMEN	vi
ABSTRAC	vii
CONTENIDO	viii
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE CUADROS	xi
I. INTRODUCCIÓN	1
II. REVISIÓN DE LA LITERATURA	11
2.1. Antecedentes	11
2.2. Bases teóricas de la investigación	18
III. HIPÓTESIS	31
IV. METODOLOGÍA	32
4.1. Diseño de la investigación	32
4.2. Población y muestra	33
4.3. Definición y operacionalización de las variables	36
4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	38
4.5. Plan de análisis	39
4.6. Matriz de consistencia	40
4.7. Principios éticos	41
V. RESULTADOS	43
5.1. Resultados	43
5.2. Análisis de los resultados	54
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	60
6.1. Conclusiones	60
6.2. Recomendaciones	62
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	63
ANEXOS	68
ANEXO 1: Instrumento de recolección de datos	68
ANEXO 2: Matriz Indicador de pregunta	70
ANEXO 3: Validación del instrumento de recolección de datos	72
ANEXO 4: Protocolo de consentimiento informado	80
ANEXO 5: Evidencia de no adeudo	84
ANEXO 6: Evidencia del reporte de turniti	85

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Gráfico de barras que representa a características demográficas de los propietarios.....	43
Figura 2: Gráfico de barras que representa a características demográficas de los trabajadores	45
Figura 3: Gráfico de barras que representa al tipo de formalización de la Mype	47
Figura 4: Gráfico de barras que representa a los elementos de la formalización de la Mype.	49
Figura 5: Gráfico de barras que representa a las ventajas competitivas de la Mype..	51
Figura 6: Gráfico de barras que representa a las estrategias competitivas de la Mype	53

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Características demográficas de los propietarios	43
Tabla 2: Características demográficas de los trabajadores	44
Tabla 3: Tipo de formalización	46
Tabla 4: Elementos de la formalización	48
Tabla 5: Ventajas Competitivas	50
Tabla 6: Estrategias Competitivas	52

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1:Relación de Mype	34
Cuadro 2: Definición y Operacionalización de las variables e indicadores	36
Cuadro 3: Matriz de Consistencia	40

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación titulada Caracterización de la formalización y competitividad de las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año 2022, proviene de las líneas de investigación Gestión de calidad en las micro y pequeñas empresas del Perú, líneas que son asignadas por la Escuela de Administración y se vinculan con las variables que se utilizará para esta investigación en este caso la formalización y la variable competitividad.

La investigación se justifica, de acuerdo a la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), a través de la Nueva Ley Universitaria 30220 – 2014; para la obtención del grado de bachiller, se debe presentar y sustentar un trabajo de investigación (SUNEDU, 2018).

La investigación es de tipo descriptivo, de diseño no experimental, de nivel cuantitativo, empleando el cuestionario para propietarios y trabajadores como técnica de recolección de datos, asimismo queda delimitada desde la perspectiva temática por las variables de formalización y competitividad. Desde la Perspectiva geográfica: Ayabaca, Piura; y psicográfica: Mype Rubro restaurantes; y temporal: año 2022.

Mype es una organización comercial integrada por personas naturales o jurídicas, cuyo objetivo es extraer, transformar, producir, comercializar o prestar servicios. Puede ser realizado por el propietario como particular o por una persona jurídica, en forma de empresa que voluntariamente desee. El Mype peruano es un motor importante para la generación de empleo en diferentes sectores económicos, el más importante es el sector agrícola y el sector servicios y comercial, hace unos años aportaba el 88% de los empleos en el sector comercial. En términos de número de

puestos de trabajo, esto significa 7,2 millones de puestos de trabajo. Sin embargo, si lo comparamos con el sector informal de Mype, podemos señalar que las microempresas representaron el 92% y las pequeñas empresas el 40% (Mares, 2018).

En la actualidad, las micro y pequeñas empresas peruanas (Mype) son vitales para nuestra economía. Según el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, son de gran trascendencia porque aportan 40% al PIB y 80% a la oferta laboral, sin incluir el autoempleo que generan, sin embargo, el desarrollo de estas empresas está estancado. Lo primero se debe principalmente a la falta de un sistema tributario estable y simplificado que les permita superar los problemas formales de estas empresas y promover su continuo crecimiento. La propuesta fiscal específicamente para este sector basada en nuestra realidad nacional ha finalizado.

Las microempresas representan actualmente una parte importante de la fuerza de trabajo en muchos países y son ellas mismas el centro de la actividad económica. Por otro lado, aunque el sector ha creado un número considerable de puestos de trabajo, su calidad es desigual. El subempleo es común y muchos trabajos, especialmente los realizados por mujeres, no son remunerados. Si bien estas son condiciones comunes para las microempresas, existen muchos tipos de microempresas, algunas de las cuales pueden considerarse actividades de subsistencia y otras utilizan métodos de producción relativamente complejos. Se están desarrollando rápidamente y están directamente relacionadas con las grandes empresas del sector formal, en una economía latinoamericana (Barraza, 2019).

El INEI anunció que debido a la salud Las actividades en el contexto de las condiciones de emergencia disminuyeron y el subsector de la restauración (servicios de alimentos y bebidas) disminuyó en un 50,48%. Por lo cual, se aplicó el Decreto

Supremo N° 008-2021-PCM, en el que se dispuso la cuarentena focalizada del 31 de enero al 14 de febrero de 2021, sin embargo, fue prorrogada hasta el 28 de febrero del presente año.

En el segundo mes de 2021, los grupos de hostelería cayeron un 61,43% debido a la menor demanda de actividades en restaurantes, aves, comida rápida, chifas, cevicheras, cafés, carnes y asados, restaurantes turísticos y comida internacional. El cierre constante de locales, la reducción de la oferta de platos y los cambios en algunos procesos de negocio. Cabe señalar que de acuerdo al nivel de riesgo de contagio en cada provincia, en áreas con niveles extremos de alerta, solo se permite la entrega puerta a puerta y la auto recogida en tienda; y en el caso de niveles de alerta muy altos, los restaurantes no pueden brindar servicios dentro de las instalaciones, pero los servicios se pueden brindar al aire libre, con una capacidad del 30%; en áreas con niveles de alerta más altos, la capacidad permitida de las aulas es del 50% y la capacidad al aire libre es del 60%. De manera similar, se redujeron los negocios de Italia, criolla, Japón y bocadillos (INEI, 2021).

Por otro lado, es importante saber que la formalización de las empresas trae beneficios a la sociedad, como la inclusión de más trabajadores en el sistema de seguridad social (sistema de seguridad social), y un mejor cumplimiento de la normativa departamental dirigida a proteger la salud de los empleados. Los consumidores y los mayores ingresos fiscales se utilizan para la inversión pública. De igual forma, cuando una empresa decide convertirse en informal, su decisión traerá costos a la sociedad más allá de las responsabilidades de la empresa, como la competencia desleal con empresas formales, porque estas últimas soportan costos adicionales, como registros de pago y seguridad social; a veces, las empresas

informales evaden el control formal. Además, el tema de la formalización es estricto para los trámites administrativos, por lo general, la informalidad no solo se relaciona con cuestiones procesales, sino que también tiene otros componentes como la competitividad y la innovación (mipymes, 2017).

El mundo empresarial es tremendamente competitivo, las empresas que pueden destacar y superar a sus competidores para convertirse en verdaderos líderes del mercado son aquellas empresas que constantemente planifican y desarrollan estrategias que les permitan diferenciarse del resto de empresas y mostrar a sus clientes lo que les resulta más atractivo. Son muchos los HSH en la actualidad, por lo que el mecanismo implementado por el Estado para la formalización de estas empresas es muy importante, porque lo significa todo para el empleo y el crecimiento económico de nuestro país. Específicamente apoyan la aplicación de la normativa, por lo que el proceso de formalización trae muchos beneficios a nuestro país, así como un uso eficiente de los recursos y un mayor crecimiento en la disponibilidad de servicios (Osorio, 2019).

Esto está estrechamente relacionado con la competitividad. La competitividad es la capacidad de una organización, ya sea pública o privada, con o sin fines de lucro, para realizar y mantener sus ventajas, de manera que pueda consolidar y mejorar su entorno social y económico. Situación. Despliegue en él. Estas ventajas se definen por sus recursos y capacidad para obtener mayores retornos que la competencia. Como señaló Porter, este concepto significa la eficiencia y eficacia de Mype, en este sentido, es considerada una empresa competitiva que puede seguir brindando productos y servicios con valor para el cliente. El mercado está cambiando y las necesidades de los consumidores también están cambiando, por lo que las

empresas deben adaptarse permanentemente a estos cambios para mantener o mejorar su competitividad (Mathes, 2018).

La competitividad de una organización está relacionada con la efectividad de lograr metas y objetivos para cumplir con su misión. Sin embargo, efectividad no significa eficiencia, por lo tanto, la razón por la cual una organización es suficientemente efectiva es porque cumple bien su misión, pero no significa que sea eficiente porque le dedique más recursos. Realice sus resultados económicos. Asimismo, puede ser eficiente, pero la declaración de misión no es clara, por lo que administrar el negocio puede resultar ineficaz. Ante un aumento o disminución de las cotizaciones disponibles para determinados productos o servicios, los emprendedores pueden aprovechar esta oportunidad para ganar clientes de una determinada empresa.

Al analizar la competitividad de un Mype, es conveniente considerar que es la capacidad de una organización para lograr el máximo rendimiento de los recursos disponibles; y los externos están en el mercado o donde pertenece. (Montes, 2018).

Los logros de la organización se describen en el contexto del departamento. Por tanto, esta competitividad está determinada por la productividad, y esta última es el factor real que sustenta la capacidad de crecimiento de la empresa. La productividad se refiere a la capacidad de una empresa para utilizar sus propios recursos para producir más productos; por ejemplo, dada una cantidad fija de trabajo y capital, por ejemplo, puede obtener una producción más alta que la producción anterior obtenida utilizando la misma cantidad de dos proyectos.

La situación actual del país ha traído mucha competitividad en todas sus actividades, una de las cuales es el ámbito de la restauración, donde la competitividad juega un papel muy importante, porque es el sector que más produce una vez al año (España, 2017).

En los últimos años, con el aumento de la demanda nacional e internacional, las actividades gastronómicas han experimentado un importante crecimiento, lo que ha hecho que la demanda sea aún mayor, obligando a los diferentes prestadores de servicios a innovar y ser más competitivos para lograr la mayor tasa de captación y fidelización de clientes posible. Con la aparición de cadenas de tiendas y tiendas en franquicia caracterizadas por procesos estandarizados, la implementación de estrategias de diferenciación es fundamental para la supervivencia de las empresas.

En Piura, en lo que respecta a la gastronomía, existe un mercado de oferta y demanda de muy alta calidad, y los emprendedores ingresan al sistema financiero con tasas de interés bajas, lo que les permite proteger la economía de la organización y los clientes. La calidad del servicio es el resultado de los valores y el respeto por las personas de cada miembro.

La ciudad de Ayabaca no es ajena a este tipo de emprendedores, si primero tenemos en cuenta todos los restaurantes icónicos de la ciudad, como La Peñita, Cautivito, Tradiciones Ayabaquinas, entre otros contando con su fortaleza para posicionar la comida Ayabaquina como uno de los mejores. En Perú. Donde queda expuesta la comida más delicada. Por ello, contamos con una gran cantidad de nuevos emprendedores que intentan imitar y mantener el prestigio de la comida que ya se ha ganado, y crear nuevos negocios o restaurantes en la ciudad.

En cuanto a los restaurantes que existen en la ciudad de Ayabaca, compiten indirectamente con los restaurantes que brindan comida criolla, chifa, ceviche, bares de descanso, pollerías y cafeterías en el área de estudio. No obstante, pueden aprovechar las tendencias nutricionales y de alimentación saludable que ofrecen este tipo de restaurantes.

La Mype en la industria alimentaria de Ayabaca tiene dos significados. Uno es el significado interno de administración. La estructura general es simple y representa el liderazgo; de igual manera, estas infraestructuras están hechas de materiales nobles, y brindan comodidad, seguridad, amplitud y buena calidad, un ambiente cálido y agradable, y al ingresar al sistema financiero para cumplir con sus obligaciones de corto plazo, de manera de capitalizar su inversión

El problema identificado se formula en la siguiente interrogante: ¿Cuáles son las características de la formalización y competitividad en las Mype rubro Restaurantes en el distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022?, teniendo como objetivo general en respuesta a la interrogante; Determinar las Características de la formalización y competitividad en las Mype rubro Restaurantes en el distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.

De esta manera, para lograr el objetivo principal, se ha planteado los siguientes objetivos específicos: a) Identificar el tipo de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022; b) Conocer los elementos de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022; c) Determinar las ventajas competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022; y, d) Indicar las

estrategias competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año,2022.

Dentro de los resultados más importantes en referencia a la formalización es que la mayoría cuenta con registro SUNAT, licencia y certificado de defensa civil. Por otro lado, de igual modo la mayoría de los trabajadores no cuentan con carnet de sanidad, a pesar de que saben y conocen lo que es tener una empresa formalizada.

En referencia a la competitividad en el enfoque de las ventajas competitivas, la mayoría considera que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda, además que implementan tecnología para el desempeño cuya infraestructura es la adecuada al igual que la ubicación.

Por último, casi todas las Mype presentan características que los diferencian para la preferencia de los clientes, por último, de igual forma se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes.

La investigación se justifica de manera práctica ya que las organizaciones que adoptan el modelo que utilizan herramientas más especializadas y focalizadas, lo que los lleva a una mejora notable en aspectos más concretos de su capacidad competitiva. La clasificación de herramientas para la mejora de la calidad sirve de apoyo a las organizaciones acorde a sus estrategias de calidad que aplican en sus procesos y actividades.

La investigación desde el punto de vista práctico busca determinar las características de la formalización y competitividad en la Mype restaurant del distrito de Ayabaca, año 2021; con respecto a los elementos y ventajas que brinda la formalización; asimismo sobre las ventajas y estrategias de competitividad de la Mype en estudio.

Esta investigación de manera teórica se basó en las variables de investigación formalización y competitividad, para dar fundamento a la investigación; y de esta manera orientar la investigación desde el campo científico y teorías de diversos autores. Además, se presentan diversos antecedentes de estudio a nivel internacional, nacional y local relacionados a las variables.

De manera metodológica la investigación empleó la técnica de la encuesta para el recojo de datos primarios, a través del instrumento cuestionario aplicado para ambas variables formalización y competitividad, cuya representación se realizará por medio de tablas de frecuencia y su respectivo análisis de resultados.

Finalmente, desde el punto de vista social esta investigación, se justifica porque permite a la Mype en estudio, conocer su realidad y en un futuro tomar las recomendaciones para orientar su gestión en el sistema de formalización y competitividad lo que de forma directa permitirá a la Mype permanecer en el mercado competitivo en el que se desenvuelve. Además, es un requisito de la Universidad Católica.

La investigación tuvo como resultados los siguientes.

Se puede determinar en relación al tipo de formalización, respecto a los propietarios encuestados, el 75% determina que cuentan con registro de SUNAT, el 50% es decir la mitad de las Mype estudiadas cuentan con certificado de DIGESA, el 75% cuentan con licencia municipal; y, por último, el 75% cuentan con certificado de defensa civil.

Se puede observar en relación a los elementos de la formalización, que el 75% de los trabajadores encuestados deducen que no cuentan con carné de sanidad, de igual forma tienen contrato de locación de servicios y cuentan con un contrato a

plazo fijo, la totalidad es decir el 100% deducen que las Mype están formalizadas, el 50% conocen los pasos para formalizar una Mype, por último, el 75% creen que con la formalización la Mype tiene la facilidad de acceder un crédito.

En relación a las ventajas competitivas, se deduce que el 54% de los trabajadores encuestados afirman que los restaurantes si cuentan con algún plato la cual les permiten identificarse, el 75% consideran que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda, el 63% evidencian que los restaurantes si ofrecen costos de los platos competitivos, el 88% afirman que los restaurantes si se están implementando tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes, por otro lado el 67% perciben que el personal si se encuentra debidamente capacitado, el 58% de los trabajadores afirman que en el restaurante si brindan una atención rápida, el 83% si evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad; y, por último el 92% si consideran que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible.

En lo que respecta a las estrategias competitivas, se determina que el 71% de los trabajadores si considera que la calidad de los platos se relaciona con los precios ofrecidos, el 58% determina que los precios ofrecidos si son determinantes para elegir a que restaurante acudir, además el 92% afirman que cara restaurante si presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes, por último el 96% deducen que los restaurantes si se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes.

II. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Antecedentes

2.1.1. Variable: Formalización

Cepeda (2018), presenta una investigación sobre los *Factores que impiden la formalización y desarrollo del sector productivo en el Ecuador período 2012 – 2016*, tuvo como objetivo analizar los factores determinantes por las cuales los negocios informales no toman un rol de formalizarse y cuál es la transición a una formalidad. En cuanto a la metodología, esta fue de tipo cuantitativo y cualitativo, deductivo y descriptivo. El autor llegó a las siguientes conclusiones: la informalidad tiene una relación directa con el desempleo, ello tiene como consecuencia el incremento de los niveles de pobreza y exclusión laboral. Los comercios informales se generan cerca al domicilio del conductor o en lugares públicos y conforme van creciendo ellos no se formalizan y los motivos podrían ser diversos, desde falta de información hasta una simple evasión de impuestos.

Noguera (2017), en su investigación titulada *Incentivos para la creación y formalización empresarial en Colombia*, el objetivo fue identificar los incentivos que en la actualidad se dan para la formalización en Colombia. La metodología empleada fue descriptiva, analítica y documental. Las conclusiones que registra el autor en esta investigación fueron: las formalizaciones dependen de la complejidad de los aspectos legales. Colombia cuenta con una serie de estímulos a la formalización. Finalmente, las rigurosidades de las normas legales en Colombia hacen que los comercios informales no quieran formalizarse.

López, (2018), en su estudio *Caracterización de la formalización y competitividad de las micro y pequeñas empresas del sector servicios rubro restaurantes vegetarianos en Chiclayo, 2018*. Tuvo como objetivo determinar las características de la formalización y competitividad de las Mype en el sector servicios rubro restaurantes vegetarianos en la ciudad de Chiclayo, Perú, 2018. Fue de tipo descriptiva, diseño no experimental de corte transversal y nivel cuantitativo. La población estuvo conformada por los dueños y representantes de las 05 Mype, la técnica utilizada fue la encuesta con el instrumento del cuestionario. Después de analizar los resultados se obtuvo el 100% de los restaurantes vegetarianos cuentan con RUC, el 80% de los representantes tienen educación superior, el 60% tienen más de 40 años, el 60% tienen entre 3 a 4 trabajadores , en cuanto a la formalización, el 100% sabe cuánto le cuesta formalizarse, el 100% sabe cuánto paga a SUNAT, el 100% sabe que la formalización le trae mayores ingresos, el 100% conoce los beneficios que tiene la formalización, el 100% nunca recibió asesoría del gobierno o municipalidad y el 100% de los trabajadores no cuenta con seguro social. El 100% emplea personal calificado para mejorar la competitividad en su empresa, el 100% siempre emplea un valor agregado para diferenciarse de la competencia, el 100% enfoca su restaurant a clientes que puedan pagar precios de acuerdo al servicio que brinda y el 100% mejores herramientas innovadoras para mejorar la competitividad de su restaurant.

Minaya, (2017), en su estudio *Los restaurantes formales y su competitividad en la ciudad de Tingo María 2017*, tuvo como objetivo demostrar el grado de relación entre las variables formalización y competitividad de los restaurantes considerándose a aquellos que tenían como mínimo dos años de funcionamiento, la

población estuvo conformada por (n=25). El estudio es aplicado y de nivel descriptivo relacional, aplicándose el método deductivo, con diseño no experimental de corte transversal, se aplicó el método de encuesta con su instrumento el cuestionario divididos en 2 grupos para cada variable con 23 interrogantes en total, la primera parte fue dicotómica y la segunda tipo Likert de cinco alternativas. La metodología fue deductiva, para lo que se consideró. Para la variable formalización se tomó en cuenta la Ley N 28015 Ley Mype que indica que para lograr la formalización estas deben contar con RUC, Licencia de Funcionamiento, Permisos especiales e inscripción en REMYPES, y para la variable competitividad se consideró las dimensiones como administración, innovación y calidad con sus respectivos indicadores, según (Porter, 2006). Los resultados promedios para la variable formalización fue de (X=0.96) semi formales y el (X=0.04) formales. En cuanto a la variable competitividad, para los indicadores de competitividad se obtuvieron los siguientes promedios Finanzas (X=3.32), diferenciación(X=3.18) y Cliente(X=3.19).

2.1.2. Variable: Competitividad

Navarro, (2018) en su tesis *La innovación como factor para el desarrollo de la competitividad en la micro y pequeña empresa*, concluye que el rol de las Mype en todo el mundo es muy importante, por su generación de empleo y riqueza, pero que tienen serios problemas de sobrevivir, en un mercado cada vez más competitivo y las desventajas que tienen con respecto a las empresas de mayor envergadura. Siendo la innovación un factor importante para su sostenimiento, desarrollo y crecimiento., Asimismo, abrirá mejores oportunidades de competitividad de mercado, al volverse más dinámicas, productivas y con grandes estándares de calidad. Siendo una gran

desventaja que la mayoría de las Mype no se cuenta con una estructura definida para implementar la innovación, debido a la misma estructura de la empresa, su número de empleados y los procesos que se producen en las mismas Mype.

Carhuapoma, (2018), en su estudio *Caracterización de la competitividad y atención al cliente en las Mype del rubro restaurantes en el AA. HH Susana Higuchi – Piura año 2018*. Tuvo como objetivo determinar las características de la competitividad y atención al cliente en las Mype del rubro restaurantes en el AA. HH Susana Higuchi – Piura año 2018. Metodología de investigación de tipo descriptiva, con un nivel cuantitativo, diseño no experimental de corte transversal. El recojo de la información se realizó con la técnica de la encuesta, con el instrumento del cuestionario. La población para la variable competitividad y atención al cliente es infinita, donde se obtuvo una muestra de 119 clientes de las 4 Mype. En la investigación se concluyó con respecto a los indicadores de la competitividad en las Mype estudiadas se describió: la ubicación y sobre las estrategias competitivas en las Mype estudiadas está determinada: por la diferenciación.

Hanco, (2017), en su estudio *Caracterización de la capacitación y competitividad en las Mype del sector servicio, rubro restaurantes del cercado de la ciudad de Ayaviri, año 2017*. Tuvo como objetivo general describir las principales características de la capacitación y competitividad de las Mype del sector servicio rubro restaurantes del cercado de la ciudad de Ayaviri año 2017. La variable seleccionada es la Mype con sus dimensiones capacitación y competitividad. Empleando la metodología tipo enfoque de investigación cuantitativo, nivel descriptivo con el diseño no experimental- transversal. La población estuvo conformada por 18 Mype dedicados al sector servicio rubro restaurantes del cercado

de la ciudad de Ayaviri. La técnica utilizada para recolección de datos fue la encuesta con el instrumento realizado del cuestionario los resultados obtenidos son donde los representantes legales no tienen conocimiento en el concepto de lo que es la competitividad por lo que consideran rivalidad a las otras Mype que prestan el mismo servicio.

Ávila, (2018), en su estudio *Competitividad y calidad del servicio en las Mype rubro restaurantes de la ciudad de Paita, año 2018*, tuvo como objetivo identificar las características de la competitividad y calidad del servicio en las Mype rubro restaurantes de la ciudad de Paita, año 2018, se empleó la metodología de tipo descriptiva de nivel cuantitativo, diseño no experimental, corte transversal, siendo agrupados los resultados según el objetivo de estudio. Se encontró que lo que determina que las Mype rubro restaurantes de la ciudad de Paita están inmersas en el mundo competitivo del mercado en el que se han posicionado, contando con una buena calidad del servicio que deben seguir desarrollándose para brindar un mejor servicio a los clientes.

Reyes, (2018), en su estudio *Caracterización de la capacitación y la competitividad en las Mype del rubro restaurantes de la urbanización Santa Ana de Piura, año 2018*. Tuvo como objetivo, conocer las características de la capacitación y la competitividad en las Mype rubro restaurante de la urbanización Santa Ana de Piura, año 2018. La investigación fue de tipo descriptiva, de nivel cuantitativo y con diseño no experimental - transversal. Se utilizó el cuestionario como instrumento de la investigación, aplicándolo sobre una muestra de 49 trabajadores para la variable capacitación y 126 clientes para la variable competitividad. Se consideró 06 Mype del rubro restaurantes para la presente investigación. Para la presente investigación

se consideró 06 Mype del rubro restaurantes. Dentro de las principales conclusiones en relación a la variable competitividad, se concluyó que la mayoría de las Mype cuenta con las siguientes ventajas competitivas: buena ubicación, precios diferenciados, buena imagen, la atención al cliente, se enfocan a un solo segmento del mercado, y buscan fidelizar a sus clientes frecuentes.

Villacorta, (2018), en su estudio *Caracterización de la competitividad y el kaizen en las Mype rubro restaurante del distrito Tabalosos, provincia Lamas – San Martín, año 2017*. Como objetivo establecer las características de la competitividad y el kaizen en las Mype rubro restaurante del distrito Tabalosos, provincia Lamas – San Martín, año 2017. La investigación fue de tipo descriptiva, de nivel cuantitativo y con diseño no experimental - transversal. La población estuvo conformada por 04 Mype, basado en una muestra de 150 clientes para la variable competitividad y 13 trabajadores para la variable kaizen, a quienes se les aplicó el instrumento cuestionario. Dentro de las principales conclusiones en relación a las ventajas competitivas los clientes manifiestan que los trabajadores se encuentran capacitados; el desempeño de los empleados es bueno y regular; los trabajadores cuentan con recursos materiales para la realización de sus actividades; las Mype si cuentan con recursos tecnológicos. En relación a los determinantes de competitividad los clientes perciben que los trabajadores realizan procesos en el servicio de atención; las Mype cuentan con estrategias publicitarias; las Mype realizan una adecuada gestión interna; las Mype se preocupan por innovar en tecnología y que los restaurantes cuentan con calidad en sus comidas.

Carhuapoma, (2018), en su estudio *Caracterización de la competitividad y atención al cliente en las Mype del rubro restaurantes en el AA. HH Susana Higuchi – Piura año 2018*. Tuvo como objetivo determinar las características de la competitividad y atención al cliente en las Mype del rubro restaurantes en el AA. HH Susana Higuchi – Piura año 2018. Metodología de investigación de tipo descriptiva, con un nivel cuantitativo, diseño no experimental de corte transversal. El recojo de la información se realizó con la técnica de la encuesta, con el instrumento del cuestionario. La población para la variable competitividad y atención al cliente es infinita, donde se obtuvo una muestra de 119 clientes de las 4 Mype. En la investigación se concluyó con respecto a los indicadores de la competitividad en las Mype estudiadas se describió: la ubicación y sobre las estrategias competitivas en las Mype estudiadas está determinada: por la diferenciación.

Reyes, (2018), en su estudio *Caracterización de la capacitación y la competitividad en las Mype del rubro restaurantes de la urbanización Santa Ana de Piura, año 2018*. Tuvo como objetivo, conocer las características de la capacitación y la competitividad en las Mype rubro restaurante de la urbanización Santa Ana de Piura, año 2018. La investigación fue de tipo descriptiva, de nivel cuantitativo y con diseño no experimental - transversal. Se utilizó el cuestionario como instrumento de la investigación, aplicándolo sobre una muestra de 49 trabajadores para la variable capacitación y 126 clientes para la variable competitividad. Se consideró 06 Mype del rubro restaurantes para la presente investigación. Para la presente investigación se consideró 06 Mype del rubro restaurantes. Dentro de las principales conclusiones en relación a la variable competitividad, se concluyó que la mayoría de las Mype cuenta con las siguientes ventajas competitivas: buena ubicación, precios

diferenciados, buena imagen, la atención al cliente, se enfocan a un solo segmento del mercado, y buscan fidelizar a sus clientes frecuentes.

Córdova, (2018), en su estudio *Caracterización de la Capacitación y Competitividad en las Mype de servicios rubro Restaurantes – Felipe Cossio del Pomar – Castilla – Piura 2018*, siendo su objetivo general: Determinar las características de la Capacitación y Competitividad en las Mype de servicios rubro Restaurantes – Felipe Cossio del Pomar – Castilla – Piura 2018. Responde a las líneas de acción de investigación de la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote. La metodología aplicada fue de tipo descriptiva, nivel cuantitativo, diseño no experimental y de corte transversal, la población fue finita para la variable capacitación, e infinita para la variable competitividad, se aplicó la técnica de la encuesta y el instrumento del cuestionario. Concluyendo con respecto a la competitividad entre los factores predominantes se tiene los procesos productivos, el constante aprendizaje, y las estrategias de diferenciación se aplican los costos del producto, la respuesta rápida al cliente y la responsabilidad social ambiental.

2.2. Bases teóricas de la investigación

2.2.1. Formalización

Representa el uso de estándares en la organización. La categorización de puesto es una medida de la cantidad de reglas que definen las funciones de los ocupantes del trabajo, mientras que el cumplimiento de las reglas es una medida de su empleo. De hecho, el grado de formalización de una empresa es un indicador de cómo sus tomadores de decisiones perciben a sus integrantes. Actualmente, cuando los micro y pequeños empresarios (Mype) hablan de formalización, creen que este es un problema relacionado con la tributación. En

los casos, causará cierta incomodidad y preocupación, pero la formalización solo significa realizar las operaciones comerciales de manera transparente y bajo el amparo de la normativa hecha por el Perú (López, 2018).

Tipos de formalización

Existen tres tipos básicos de formalización, a saber, tramos tributarios (SUNAT), tramos municipales, tramos laborales y tramos del sector empresarial.

1. **Formalización de impuestos.** Esta formalización se llevó a cabo ante la Administración General Tributaria, que propuso tres sistemas tributarios, a saber, el sistema tributario único simplificado, el sistema de renta especial, el sistema de renta general y la formalización de los gobiernos municipales. La licencia de comercio municipal es aplicable a lugares que van desde los 100 metros cuadrados hasta los 500 metros cuadrados. Los requisitos se basan en el objetivo del lugar, por lo que las dificultades o los requisitos pueden variar. Pero también es necesario determinar si el lugar donde desea realizar negocios cumple con los requisitos de zonificación para poder abrir un lugar con las características requeridas. Al mismo tiempo que el permiso de operación, también se debe requerir un certificado de defensa civil, y la agencia requerirá otros requisitos relacionados con la seguridad del sitio. En este sentido, para tramitar este permiso, el gobierno de la ciudad requerirá la cédula de identificación del propietario, la dirección del lugar a inspeccionar, el plano de ubicación y asignación, y otros documentos (si es una persona jurídica). Este proceso, dependiendo de la coordinación entre

el emprendedor y el gobierno municipal, puede durar de 10 a 30 días, o incluso más, dependiendo de las acciones de seguimiento del emprendedor.

2. Formalización laboral.

Las Mype pueden beneficiarse del Decreto N ° 1057, Decreto Regulador del Régimen Especial de Contratación Administrativa de Servicios para Empleados. Varios de estos son buenos para el reconocimiento de los trabajadores, pero también para los empleadores. Por ejemplo, los trabajadores deben estar registrados en Essalud y trabajar 48 horas a la semana. En cuanto a los empleadores, de acuerdo con este Decreto Supremo, se otorgan 15 días de descanso a los trabajadores inestables y estables. Todas estas personas deben cumplir con el sistema de pensiones privado de la Administración de Fondos de Pensiones (AFP) (1367, 2018).

3. Formalización Redimypes

REMYPES es el registro de Mype, su registro inicia desde Internet, este registro permitirá a las empresas obtener diferentes beneficios de Mype. Una vez registrado en REMYPES, se publicará en el Ministerio del Trabajo a través de la web y se obtendrá una certificación que permita su reconocimiento o identificación ante las entidades que así lo requieran. Los requisitos son RUC vigente, usuario SOL y contraseña, al menos un trabajador, no en la categoría de barra, persona jurídica.

4. Formalización ante el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

De acuerdo con el reglamento de restauración, DECRETO SUPREMO N ° 025-2004-MINCETUR, se infiere que los restaurantes deben estar

registrados en la Oficina de Registro Único de Contribuyentes (RUC) mencionada en la Ley N ° 26935, Ley de Procedimiento Simplificado, para iniciar sus actividades. Obtener registros administrativos y autorización departamental para realizar actividades comerciales, complementar y modificar normativas. Asimismo, deberán ser titulares de una licencia comercial municipal y cumplir con el resto de normativas municipales correspondientes. Cada restaurante debe brindar servicios a los clientes en las mejores condiciones sanitarias, proteger adecuadamente el lugar, mobiliario y equipo, además de cumplir con las normas de seguridad vigentes (MINCETUR, 2017).

Formalización de una empresa

- a) **Como Persona Natural:** este modelo puede utilizarse como individuo para formar una empresa, dedicarse a cualquier actividad económica, convertirse en el motor de la empresa, ser responsable de su gestión y de sus propios trabajadores.
- b) **Ventajas:** No es necesario pagar por la constitución de la empresa (tasas de notaría y registro, contribuciones de capital u otras tasas); podrá beneficiarse de un sistema tributario bastante simple, como el nuevo sistema unitario simplificado (RUS), si lo cree necesario, puede optar por utilizar el sistema especial de impuesto sobre la renta (RER). Del mismo modo, puede elegir el sistema de ingresos generales (RG).
- c) **Obtención RUC:** La empresa debe seguir los siguientes procedimientos para iniciar remesas, emitir recibos y deducir los gastos correspondientes. Regístrate en REMYPES - Regístrate en el Registro Nacional de la

Pequeña y Micro Empresa (REMYPES): Al registrarte en REMYPES, puedes obtener beneficios laborales, tributarios, financieros y técnicos bajo la ley Mype. Luego de que el Ministerio del Trabajo verifique tu solicitud dentro de los próximos 7 días, podrás imprimir tu constancia de inscripción en REMYPE, inscribirte en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) de la SUNAT, elegir tu régimen tributario, obtener tu clave SOL inmediatamente para el trámite en línea.

- d) **Desventajas:** Si no cumple con sus obligaciones con los acreedores, tendrá que responder con sus bienes personales (bienes, vehículos y otros bienes).

Sistema: Toda persona natural o jurídica que sea propietaria o pretenda iniciar un negocio debe estar registrada en la Administración Estatal de Aduanas y Tributación-SUNAT, que determina el nivel de tributación nacional. La SUNAT ha establecido tres sistemas, todos los profesionales o empresas independientes deben ser considerados. Nuevo Sistema Único Simplificado: Este es el primer sistema para encontrar personas o empresas con menor actividad económica dentro del alcance determinado por Sunat. Personas Naturales y Sucesiones Indivisas que contemplen lo siguiente:

- Los Ingresos Brutos y el monto de las compras no sean mayor a S/ 360,000.
- El valor de los activos fijos no sea mayor a S/ 70,000.
- Deben realizar actividades en un solo establecimiento o sede productiva.

Impedidos a acogerse a Nuevo RUS

No pueden acogerse al Nuevo RUS, aquellos que brinden servicios de transporte terrestre nacional o internacional para pasajeros, realizar exportaciones de productos finales, realizar ventas de bienes raíces, desarrollar

negocios sujetos al impuesto sobre las ventas de arroz, organizar cualquier tipo de actuación pública, negocios de casinos y/u otros negocios de naturaleza similar.

Tipo de Comprobantes a emitir: Boletas de Venta, Tickets, Máquinas registradora sin derecho al crédito fiscal.

Personas pertenecientes a la Categoría Especial: La Categoría Especial Nueva es para contribuyentes cuyo ingreso total y monto de compra anual no supere los S / 60,000, siempre que sean: frutas, verduras, frijoles, tubérculos, raíces, semillas y otros de venta de bienes específicos.

Voluntario: Puede darse en cualquier mes del año. Los contribuyentes pueden afiliarse al RER o al sistema general de impuesto sobre la renta.

Obligatorio: Ocurre durante un año cuando el contribuyente no cumple con ciertos requisitos establecidos. En este caso, el contribuyente ingresará al sistema general de impuesto a la renta.

Régimen Especial de Impuesto a la Renta-RER: Es un régimen tributario para las personas naturales y jurídicas, herencias indivisas y sociedades inscritas en el país, que reciben el tercer tipo de ingresos de: Actividades comerciales y / o industriales, tales como Productos básicos obtenidos mediante la venta, producidos o manufacturados, y los recursos naturales extraídos por ellos, incluida la cría y el cultivo.

Actividades de servicio, es decir, cualquier actividad no mencionada anteriormente o actividades realizadas solo por mano de obra.

Personas usuarias del RER: personas físicas, sociedad conyugal, herencia indivisible, personas jurídicas.

Requisitos para beneficiarse del RER: Su ingreso neto no debe exceder los S /. 525,000 en el transcurso de cada año, el valor de los activos fijos afectados por las actividades, excepto inmuebles y vehículos, no excederá de S /. 126.000. Se debe realizar el tercer tipo de actividades generadoras de ingresos y el número de personas afectadas por las actividades no debe exceder de 10 en cada clase, y las ganancias acumuladas afectadas por las actividades no deben exceder los S /. 525.000 en el transcurso de cada año no se realizarán actividades prohibidas en el RER.

Impuestos y tarifas afectados por el RER: 18% del valor de venta del IGV, deduciendo los créditos fiscales y el impuesto sobre la renta del 1,5% de la utilidad neta mensual. Se cancela el pago de esta cuota mensual.

Libros de cuentas y registros contables: registros de compras, registros de ventas.

Tipos de comprobantes que se pueden emitir: facturas, tickets de venta, tickets emitidos por el registro que otorga créditos fiscales, facturas electrónicas a través de Sunat Virtual.

Sistema general de impuesto sobre la renta: Se trata de un sistema de tributación de las ganancias: la diferencia aceptable entre ingresos y gastos.

Personas que utilizan RG: personas naturales, herencia indivisible, colegios profesionales de facto, personas jurídicas, empresas informales, contratos de afiliados que mantienen una contabilidad independiente.

Las actividades incluyen: cualquier tipo de actividad económica y / o desarrollo comercial, prestación de servicios, contratos de construcción, notarios, mediadores comerciales, subastadores y subastadores.

Comprobantes de pago y otros documentos que se pueden emitir: facturas, recibos de venta, boletos aéreos, liquidación de compras, notas de crédito, notas de débito, guía de remesas del remitente, guía de remesas del transportista.

Impuestos afectados: el IGV es el 18% de las ventas, deduciendo los créditos fiscales, y el impuesto sobre la renta es el 30% de la utilidad neta.

Libros y registros contables: hasta 150 UIT de ingresos anuales totales: registros de compras, registros de ventas, informes diarios en formato simplificado. Los ingresos anuales totales son superiores a 150 UIT: contabilidad completa.

Acceso a los Beneficios de la Ley MYPE - Ingresos a Nuevos Mercados:

Según Minaya (2017) la formalidad es una oportunidad de crecimiento del mercado: si quieres que te compren gente local, empresas de otras regiones y países extranjeros, y otras entidades nacionales como municipios o ministerios, el formato es lo que te permite abrir puertas a La clave para ganar más clientes y entrar en el mundo de la exportación. Para ello, deberá presentar comprobante de pago, contar con licencia para operar, mejorar la calidad de sus productos y/o servicios y cumplir con todos sus compromisos.

También infiere que el método Mype ayuda a formalizar para poder atender a clientes más grandes y exigentes. La ley facilita el proceso de

formalización: ahora puedes registrar tu empresa en 72 horas: inicia tu trámite de RUC en un solo lugar, así podrás obtener el permiso para emitir comprobantes de pago.

Elementos de la formalización

En el proceso de formalización de una empresa, primero es necesario constituir una empresa, para establecer una base que sea propicia para su futuro negocio. Además, la formación de la empresa incorpora reformas legales y regulatorias, así como programas de apoyo e incentivos. Para ello, son necesarios algunos elementos que ayuden a constituir y formalizar una empresa, y aquí te los contamos.

1. Desarrollo de habilidades y conciencia

Para tener una buena formalización en una empresa es necesario estar familiarizado con los ingredientes y otros conceptos, y se puede tener una visión de conjunto que comparta principios que ayuden a construir una empresa en base a temas legales, jurídicos y tributarios.

2. Registro comercial, licencias y cumplimiento

Uno de los factores importantes en la consolidación y formalización de empresas es obtener el registro, la licencia y el cumplimiento de las normas. Aquí te explicamos cómo funciona cada uno de ellos.

3. Tarifas reducidas conducen a la formalización

Formalizado por tarifas reducidas

En muchos casos, las empresas evitan registrarse y formalizarse debido a los aumentos de tarifas o ingresos comerciales que se producen cada año.

Por esta razón, la OIT está desarrollando incentivos financieros para las

PYME, como exenciones de impuestos o contribuciones fiscales. Además, existe un impulso para aumentar la cobertura de seguridad social para los empleados que son trabajadores en caso de una lesión o discapacidad ocupacional. Por otro lado, también facilita la participación de las PYMES en los estatutos sociales, habilitándolas para participar en los procedimientos de contratación pública.

4. Productividad empresarial

Otro factor que contribuye a la formación y formalización de empresas es la productividad de la empresa, para ello. Mejoras comerciales, como una mejor provisión de información de mercado, capacitación en habilidades técnicas y gestión comercial. Esto podría facilitar medidas que faciliten la innovación y transferencia tecnológica.

5. Conversación segura

Las buenas iniciativas pueden fortalecer la relación entre las empresas del sector público y privado, lo que lleva a un mejor diálogo. Este elemento posibilita que las organizaciones de apoyo creen servicios para mejorar la formalización de las empresas económicas y apoyarlas.

2.2.2. Competitividad

Se conceptualiza como una organización pública o privada, sea rentable o no, la capacidad de mantener sistemáticamente una ventaja comparativa, que le permita alcanzar, mantener y mejorar una determinada posición en el entorno socioeconómico. Se puede decir que la competitividad incide en la forma de proponer y desarrollar cualquier plan de negocio, que consiste en promover la evolución de los modelos de negocio y emprendedores.

La competitividad es la capacidad de una empresa para obtener rentabilidad en el mercado en relación con sus competidores. La competitividad depende de la relación entre el valor y la cantidad del producto entregado y el insumo (productividad) requerido para obtener el producto y la productividad de otros proveedores del mercado (Porter, 2018).

En cuanto a la importancia de la competitividad, el objetivo principal de la competitividad es establecer ventajas comparativas, que permitan a las empresas mantener y mejorar su posición en el entorno socioeconómico al que pertenecen, y mejorarlas en planes creativos y de negocio. Cuando se trata de la eficiencia y eficacia internas de una organización, la competitividad empresarial es un factor importante en las decisiones de gestión. Ser capaz de identificar las ventajas comparativas de la empresa de manera oportuna, como a través del análisis FODA (desventajas, amenazas, ventajas y oportunidades), de manera que pueda obtener mejores retornos en cuanto a las fortalezas de la empresa y distanciamiento de la competencia. Ser a corto plazo o destruir la estabilidad de su mercado en el mediano plazo (Porter, 2018).

Ventaja competitiva

Porter, (2018) señaló que la competitividad determina el éxito o el fracaso de una empresa. Si una empresa quiere sobrevivir en un mercado altamente competitivo, debe superar a sus competidores, por eso es absolutamente necesario crear y desarrollar ventajas competitivas sostenibles. Cuando una empresa disfruta de una ventaja única y duradera sobre sus

competidores, tiene una ventaja competitiva que puede brindar mejores resultados y volverse más competitiva en el mercado.

Encontrar una o más ventajas competitivas es una tarea que la misma empresa debe descubrir, porque el mercado actual es tan cambiante e innovador, lo que significa que las empresas deben trabajar duro todos los días para crear estas ventajas competitivas, mantenerlas, aprovecharlas y pagar más atención a esas. Características que nos diferencian de otros competidores (Córdova, 2018).

Pero lo más importante es que la empresa debe enfocarse en luchar por estas características, para que nuestros mercados actuales y potenciales puedan percibir y valorar estas características, difundirlas y mantenerlas en la mente de los clientes o consumidores el mayor tiempo posible.

Estrategias Competitivas

Según (Porter, 2017) existen muchas características para establecer una ventaja competitiva, pero se pueden dividir en dos categorías:

Liderazgo en costes: el propósito es establecer una estrategia que le permita reducir costos sin reducir la calidad de los productos que ofrece. En este caso, la empresa logró menores costos de producción que sus competidores para ofrecer los precios más bajos del mercado. Siempre habrá compradores cuya variable más importante en la decisión de compra sea el precio más barato, evitando otros atributos como la calidad o el servicio.

Diferenciación: Características que faltan en los productos de la competencia. Por supuesto, si sus clientes los evalúan y valoran, puede aumentar el precio

de venta. A menos que los clientes estén dispuestos a pagar por ellos, no tiene sentido agregar características únicas a nuestros productos.

Método: Se basa en enfocarse en segmentos específicos del mercado y crear productos y servicios específicamente diseñados para satisfacer sus necesidades y preferencias. A través de esta estrategia, la empresa apuntó a un mercado más pequeño, pero la definición le permitió aumentar la eficiencia. Debe lograr un equilibrio entre un mercado lo suficientemente pequeño como para que los competidores no puedan aplicar economías de escala y un mercado lo suficientemente grande como para ser rentable y con potencial de crecimiento.

Se puede decir que la creación de valor a través de la competitividad es un factor que incide en la mejora de la posición competitiva de una empresa es la creación de valor, es decir, la generación de un valor añadido que pueda servir como elemento crucial para alcanzar el éxito en la asunción de una estrategia competitiva. La creación de valor es uno de los motores más importantes para poder alcanzar el éxito de este tipo de estrategias, ya que en aquellos mercados donde hay mucha competencia y los márgenes comerciales son reducidos, las estrategias de precios bajos no tienen efecto. En estos casos, la creación de valor resulta una opción muy válida.

III. HIPÓTESIS

Respecto a la afirmación de (Hernández, 2018), las hipótesis son las guías de una investigación o estudio. Las hipótesis indican lo que tratamos de probar y se definen como explicaciones tentativas del fenómeno investigado. Se derivan de la teoría existente y deben formularse a manera de proposiciones. De hecho, son respuestas provisionales a las preguntas de investigación. En la presente investigación no hay hipótesis ya que no es un estudio de caso.

IV. METODOLOGÍA

4.1. Diseño de la investigación

El tipo de la presente investigación fue cuantitativa ya que se midió y cuantifico numéricamente las variables estudiadas, que en este caso son: formalización y competitividad de las Mype rubro restaurantes, Ayabaca, Piura, 2022.

Cuantitativo; porque según el autor Díaz (2019), la metodología cuantitativa consiste en el contraste de teorías ya existentes a partir de una serie de hipótesis surgidas de la misma, siendo necesario obtener una muestra, ya sea en forma aleatoria o discriminada, pero representativa de una población o fenómeno objeto de estudio. Por lo tanto, para realizar estudios cuantitativos es indispensable contar con una teoría ya construida, dado que el método científico utilizado en la misma es el deductivo.

El nivel de la presente caracterización fue descriptivo. Para el autor (Díaz, 2015), define que la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Donde los resultados de una investigación descriptiva se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere.

Diseño no experimental: Díaz (2019), manifiesta que el diseño no experimental es el que se realiza sin manipular en forma deliberada ninguna variable. El investigador no sustituye intencionalmente las variables independientes, se observan los hechos tal y como se presentan en su contexto real y en un tiempo determinado. Por lo tanto, la investigación tuvo un diseño no experimental transversal, primero porque se analizó y se midió los indicadores de la formalización y competitividad de las Mype rubro restaurantes, Ayabaca, Piura, 2022, sin la manipulación deliberada de estas variables, por lo que únicamente se observó los fenómenos que fueron estudiados en su ambiente natural para después ser analizados.

Transversal, porque se recolectaron los datos en un solo momento, en un tiempo único, cuyo propósito fue describir variables, y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado.

4.2. Población y muestra

Población:

Según Díaz (2019), una población desde el punto de vista estadístico, es un conjunto finito o infinito de entes (individuos, objetos, empresas, etc.) que poseen unas características comunes. El tamaño que tiene una población es un factor muy importante en el proceso de investigación y viene dado por el número de elementos que constituyen la misma.

Población: Se utilizó una población de 04 Micro y pequeñas empresas del rubro restaurantes, Ayabaca, Piura, 2022, las cuales hicieron un total de 20 trabajadores y 4 propietarios.

Cuadro 1:**Relación de Mype**

N°	MYPE	RUC	N° de trabajadores
01.	Restaurante Santa Lucia	10457953	05
02.	Restaurante El auténtico ayabaquino	1003144	05
03.	Restaurante Tradiciones	1046785	05
04.	Restaurante Mami María	10031376	05
TOTAL			20

Nota: Elaboración propia.

La población para la variable formalización y competitividad es finita, relacionada a los propietarios y trabajadores de las microempresas antes mencionadas, las cuales hacen un total de 20.

Muestra: Díaz (2019), define a la muestra como un subgrupo de la población, es un subconjunto de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que llamamos población.

Para seleccionar la muestra se utilizó la técnica de muestreo no probabilístico por conveniencia, debido a la voluntaria participación y disponibilidad de tiempo de las unidades de muestreo para participar en esta investigación. (Hernández, 2018).

Además, se tomó en cuenta los criterios de inclusión y exclusión: Los criterios de inclusión aplicados a los propietarios y trabajadores son:

- Personas perseverantes en el rubro
- Propietarios de microempresa del rubro restaurante con más de 1 año de funcionamiento.
- Tienen más de 1 colaborador a cargo

Los criterios de exclusión aplicados a los propietarios son:

- Propietarios ocupados y sin disponibilidad para resolver el cuestionario.
- Propietarios con algún problema mental.

4.3. Definición y operacionalización de las variables

Cuadro 2:

Definición y Operacionalización de las variables e indicadores

Variable	Definición conceptual	Dimensión	Indicadores	Definición operacional	Escala de medición
Formalización	Representa el uso de normas en una organización. La codificación de los cargos es una medida de la cantidad de normas que definen las funciones de los ocupantes de los cargos, en tanto que la observancia de las normas es una medida de su empleo (Osorio, 2019)	Tipo	Tributaria	La dimensión “tipos” se medirá mediante los indicadores: tributaria Municipal, Laboral y Legal.	Nominal
			Municipal		
			Laboral		
			Legal		
		Elementos	Régimen Fiscal Tributaria	La dimensión “elementos” se medirá con los indicadores: Régimen Fiscal Tributaria, Tiempo, Motivo, Proceso y Acceso a Crédito.	
			Tiempo		
			Motivo		
			Proceso		
		Acceso a crédito			
Competitividad	La competitividad es la capacidad que tiene la empresa, de obtener rentabilidad en el mercado en relación a sus competidores. La Competitividad depende de la relación entre el valor y la cantidad del producto Ofrecido y los insumos necesarios para obtenerlo (productividad), y la productividad de los otros oferentes del mercado (Mathes, 2018).	Ventaja competitiva	Producto o servicio innovador	La dimensión “Ventaja competitiva” se medirá mediante los indicadores producto o servicio innovador, valor de marca, procesos eficientes, implementación de tecnología, personal calificado, capacidad de respuesta, infraestructura moderna y ubicación estratégica; a través de la técnica de la encuesta aplicado a los clientes el instrumento cuestionario.	
			Valor de marca		
			Procesos eficientes		
			Implementación de tecnología		
			Personal calificado		
			Capacidad de respuesta		
			Infraestructura Moderna		
			Ubicación estratégica		

		Estrategia competitiva	Liderazgo en costos	La dimensión "Estrategia competitiva" se medirá mediante los indicadores liderazgo en costos, diferenciación, y enfoque; a través de la técnica de encuesta, aplicando a los clientes el instrumento cuestionario.	Nominal
			Diferenciación		
			Enfoque		

Nota: elaboración propia

4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas

Según Díaz (2019), las técnicas son el conjunto de mecanismos, medios, y sistemas de dirigir, recolectar, conservar, reelaborar y transmitir los datos en una investigación determinada. Por lo tanto, para el desarrollo de la presente investigación se utilizó la técnica de la encuesta tomando una muestra de la población objetivo.

Encuesta: Se realizó una encuesta dirigida a los trabajadores con el objetivo de obtener información respecto a la formalización y competitividad de las Mype rubro Restaurantes de la ciudad de Ayabaca, Piura, 2022, se encuestaron a 20 trabajadores.

Instrumentos

Para Díaz (2019), afirma que los instrumentos en una investigación es un recurso del que puede valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información, que permite registrar la información recolectada y facilitan la toma de decisiones y cálculos estadísticos. Se aplicó un cuestionario para la recolección de la información de la investigación, siendo la única forma posible de relacionarse con un gran número de personas para conocer varios aspectos de las variables en estudio y las preguntas estandarizadas pueden arrojar datos más confiables.

Cuestionario: Se hizo un cuestionario estructurado las cuales contuvo preguntas cerradas para la población de trabajadores de las Mype rubro Restaurantes, con el fin de poder obtener sus aportes y así poder realizar el informe de investigación acerca de la formalización y competitividad.

4.5. Plan de análisis

Según Díaz (2019), el plan de análisis detalla las medidas de resumen de las variables y como serán presentadas, indicando los modelos y técnicas estadísticas a usar, El software a usar en el procesamiento, El nivel de significancia fijado para las pruebas estadística.

Se recogió los datos mediante la técnica (encuesta), se tabularon y graficaron de manera ordenada de acuerdo a cada variable y sus dimensiones. Los datos fueron ingresados a una base de datos de Microsoft Excel para luego ser exportados a una base de datos en el software PASW Statistics versión 18.0, para su respectivo procesamiento, luego se realizó el análisis y la interpretación de los datos obtenidos por medio del instrumento de recojo de datos (cuestionario) que fue revisado por el programa SPSS y validado (con el método juicio del experto) por especialistas, lo cual permitió dar conclusiones viables a cada uno de los objetivos planteados.

4.6. Matriz de consistencia

Cuadro 3:

Matriz de Consistencia

Título	Enunciado	Objetivos	Variables	Hipótesis	Metodología
Caracterización de la formalización y competitividad de las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.	¿Cuáles son las características de la formalización y competitividad en las Mype rubro Restaurantes en el distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022?	Objetivo general Determinar las Características de la formalización y competitividad en las Mype rubro Restaurantes en el distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.	Formalización	Para el presente estudio no se formularán hipótesis porque su alcance no implica una influencia causalidad. (Hernández, Fernández y Baptista, p. 140, 2020).	Diseño No experimental Tipo Cuantitativa. Nivel Descriptivo. Población 41 distrito de Ayabaca, año, 2022. Muestra: 20 Trabajadores y 4 propietarios
		Objetivos específicos a) Identificar el tipo de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022. b) Conocer los elementos de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022			
		c) Determinar las ventajas competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022. d) Indicar las estrategias competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.			

Nota: Elaborado propia.

4.7. Principios éticos

La universidad (Uladech, 2019) brinda principios éticos para desarrollar un trabajo eficiente. Aquellos que fueron fundamentales para la investigación (Resolución N° 0973-2019-CU-ULADECH Católica, 2019). Los principios éticos que se utilizaron son los siguientes:

Protección de la persona: los propietarios y trabajadores de la Mype, rubro Restaurantes en el distrito de Ayabaca que participaron voluntariamente de la investigación además disponiendo de la información adecuada con el fin de proteger sus derechos fundamentales en caso se encuentren en situación de vulnerabilidad.

Libre participación y derecho a estar informado: los propietarios y trabajadores de la Mype, rubro Restaurantes de la ciudad de Ayabaca, Piura, que participaron en la investigación teniendo derecho de estar informados sobre los propósitos y fines de la investigación la cual participaron, teniendo la libertad de elegir si participan para los fines específicos.

Beneficencia y no-maleficencia: es importante que la unidad de análisis de la presente investigación tuviera ciertas conductas ante la participación del presente proyecto siguiendo reglas generales.

Cuidado del medio ambiente y respeto a la biodiversidad: en toda investigación se debe respetar la dignidad de los animales, el cuidado del medio ambiente y las plantas, las cuales se deben tomar decisiones optimas a disminuir las acciones evitando daños a la naturaleza.

Justicia: los propietarios y trabajadores de la Mype, rubro Restaurantes de la ciudad de Ayabaca, Piura antepuso la justicia y el bien común antes que el interés personal. Estuvieron obligados a tratar de forma equitativa a quienes participan en el proceso, procedimientos y servicios asociados a la investigación.

Integridad científica: los propietarios y trabajadores de las Mype, rubro Restaurantes de la ciudad de Ayabaca, Piura evitaron el engaño en todos los aspectos de la investigación, evaluando y declarando los daños, riesgos y beneficios potenciales que puedan afectar su participación en la investigación.

Consentimiento

Solo se trabajaron con los propietarios y trabajadores de las Mype, rubro Restaurantes de la ciudad de Ayabaca, Piura, que aceptaron voluntariamente participaron en el presente trabajo.

V. RESULTADOS

5.1. Resultados

Resultados demográficos

Tabla 1:

Características demográficas de los propietarios

		N	%	Total
Edad	De 18 a 28	01	25,0	01
	De 29 a 40	02	50,0	02
	De 40 a más	01	25,0	01
Genero	Masculino	03	75,0	03
	Femenino	01	25,0	01
Grado de instrucción	Secundaria	00	00	00
	Técnica	03	75,0	03
	Universitaria	01	25,0	01
Años de la empresa en el mercado	1 a 2	01	25,0	01
	2 a 4	01	25,0	01
	4 a más	02	50,0	02

Nota: Encuesta aplicada a los propietarios
Elaboración propia

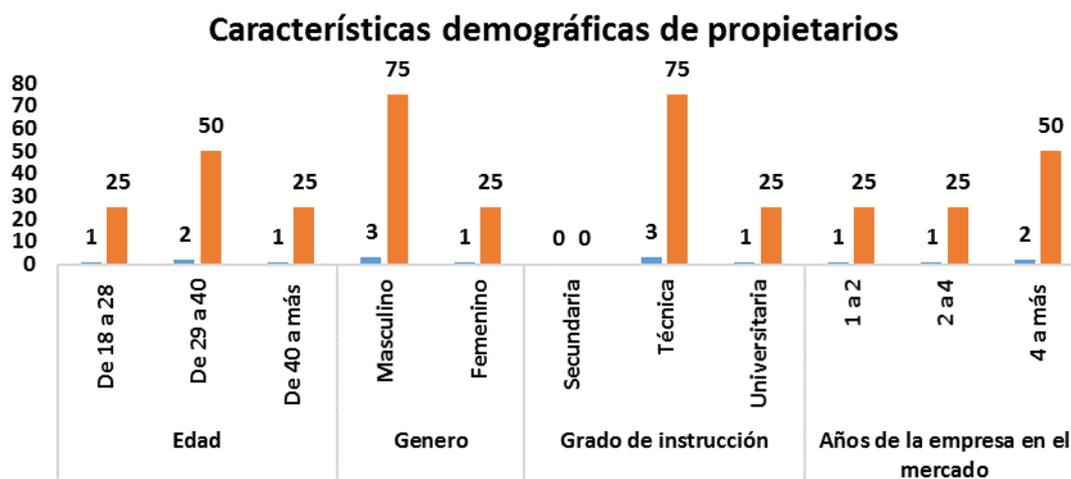


Figura 1: Gráfico de barras que representa a características demográficas de los propietarios
Elaboración propia

El 25,0% de los encuestados se encuentran en el rango de edades de 18 a 28 años, el 50,0% entre 29 a 39 años y el resto es de 40 a más; respecto al género el 25,0% de los encuestados es femenino y el 75,0% es masculino; en relación al grado de instrucción el 75,0% son técnicos y el 25,0% son universitarios; por último, en relación a los años en el mercado el 25,0% tiene de 1 a 2 años, de igual manera tienen 3 a 5 años, y el resto tiene de 4 a más años.

Resultados demográficos

Tabla 2:

Características demográficas de los trabajadores

		N	%	Total
Edad	De 18 a 28	06	30,0	06
	De 29 a 40	09	45,0	09
	De 40 a más	05	25,0	05
Genero	Masculino	08	40,0	08
	Femenino	12	60,0	12
Grado de instrucción	Secundaria	08	40,0	08
	Técnica	09	45,0	09
	Universitaria	03	15,0	03
Años laborando en la empresa	1 a 2 años	15	75,0	15
	2 a 4 años	03	15,0	03
	4 a más	02	10,0	02

Nota: Encuesta aplicada a los trabajadores

Elaboración propia

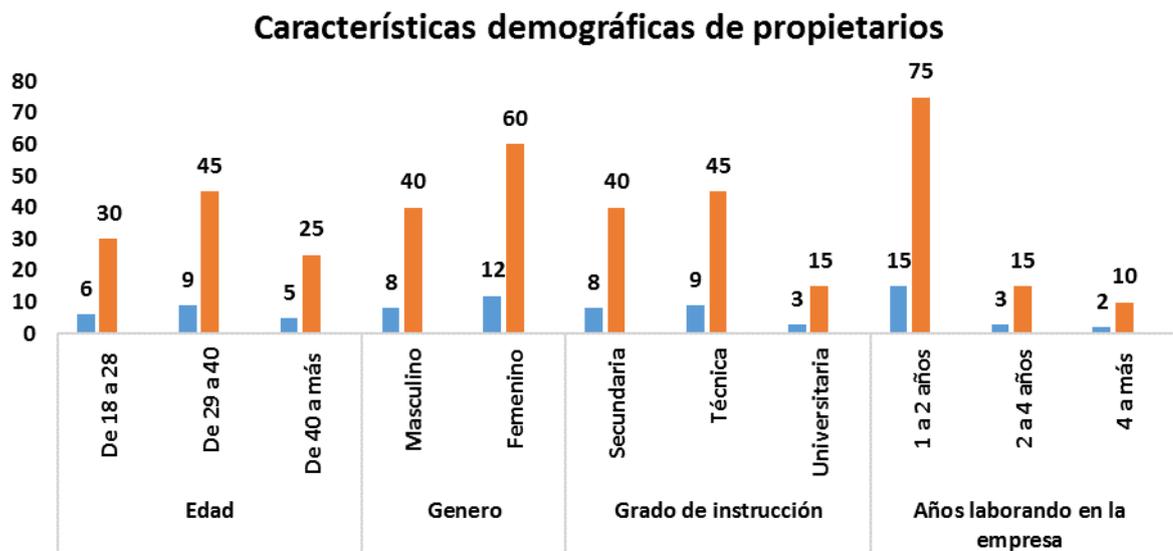


Figura 2: Gráfico de barras que representa a características demográficas de los trabajadores

Elaboración propia

El 30,0% de los trabajadores encuestados se encuentran en el rango de edades de 18 a 28 años, el 45,0% entre 29 a 39 años y el 25,0% es de 40 a más; respecto al género el 60,0% de los trabajadores es femenino y el 40,0% es masculino; en relación al grado de instrucción el 40,0% tienen grado secundaria completa, el 45,0% son técnicos y el 15,0% son universitarios; por último, en relación a los años que labora en la empresa el 75,0% tiene de 1 a 2 años, el 15,0% de 2 a 4 años, y el 10,0% de 4 a más años.

5.1.1. Formalización

5.1.1.1. Objetivo específico 1: Identificar el tipo de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.

Tabla 3:

Tipo de formalización

N°	Ítems	Si		No		Total	
		N	%	N	%	N	%
1.	¿Cuenta con registro ante SUNAT?	03	75,0	01	25,0	04	100,0
2.	¿Cuenta con certificado de DIGESA?	02	50,0	02	50,0	04	100,0
3.	¿Cuenta con licencia municipal?	03	75,0	01	25,0	04	100,0
4.	¿Tiene certificado de defensa civil?	03	75,0	01	25,0	04	100,0

Nota: Encuesta aplicada a los propietarios

Elaboración propia

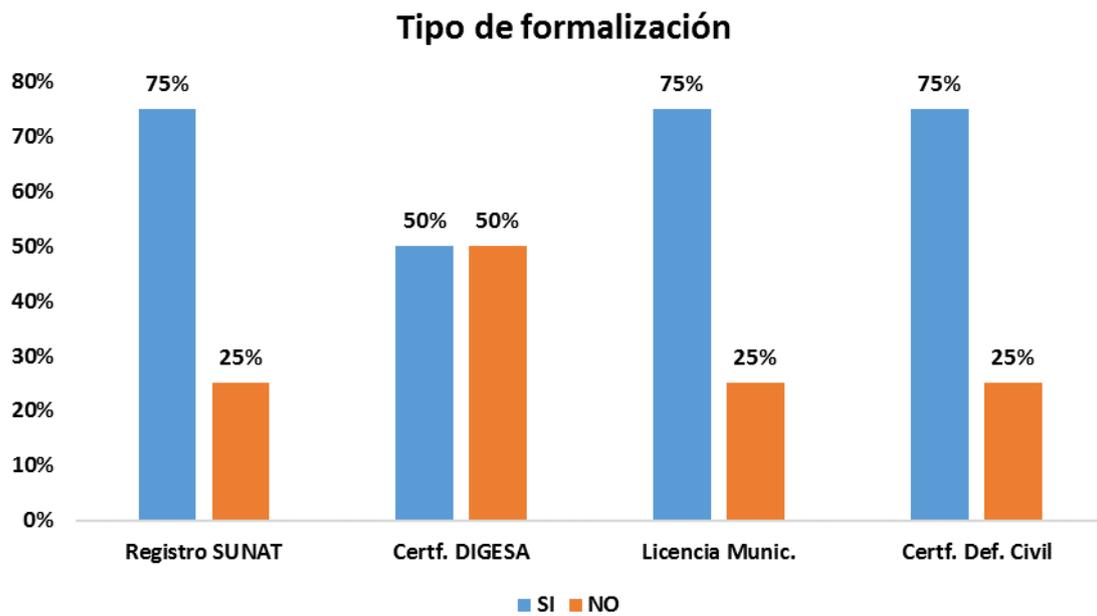


Figura 3: Gráfico de barras que representa al tipo de formalización de la Mype
Elaboración propia

Se puede determinar en relación al tipo de formalización, respecto a los propietarios encuestados, el 75% determina que cuentan con registro de SUNAT, el 50% es decir la mitad de las Mype estudiadas cuentan con certificado de DIGESA, el 75% cuentan con licencia municipal; y, por último, el 75% cuentan con certificado de defensa civil.

5.1.1.2. **Objetivo específico 2:** Conocer los elementos de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.

Tabla 4:

Elementos de la formalización

N°	Ítems	Si		No		Total	
		N	%	N	%	N	%
5.	¿Sus trabajadores cuentan con carné de sanidad?	01	25,0	03	75,0	04	100,0
6.	¿Tiene a sus trabajadores con contrato de locación de servicios?	03	75,0	01	25,0	04	100,0
7.	¿Tiene a sus trabajadores con contrato a plazo fijo?	03	75,0	01	25,0	04	100,0
8.	¿La Mype está formalizada?	04	100,0	00	00	04	100,0
9.	¿Conoce los pasos para formalizarse?	02	50,0	02	50,0	04	100,0
10.	¿Cree usted que con la formalización da facilidad para acceder a un crédito?	03	75,0	01	25,0	04	100,0

Nota: Encuesta aplicada a los propietarios

Elaboración propia

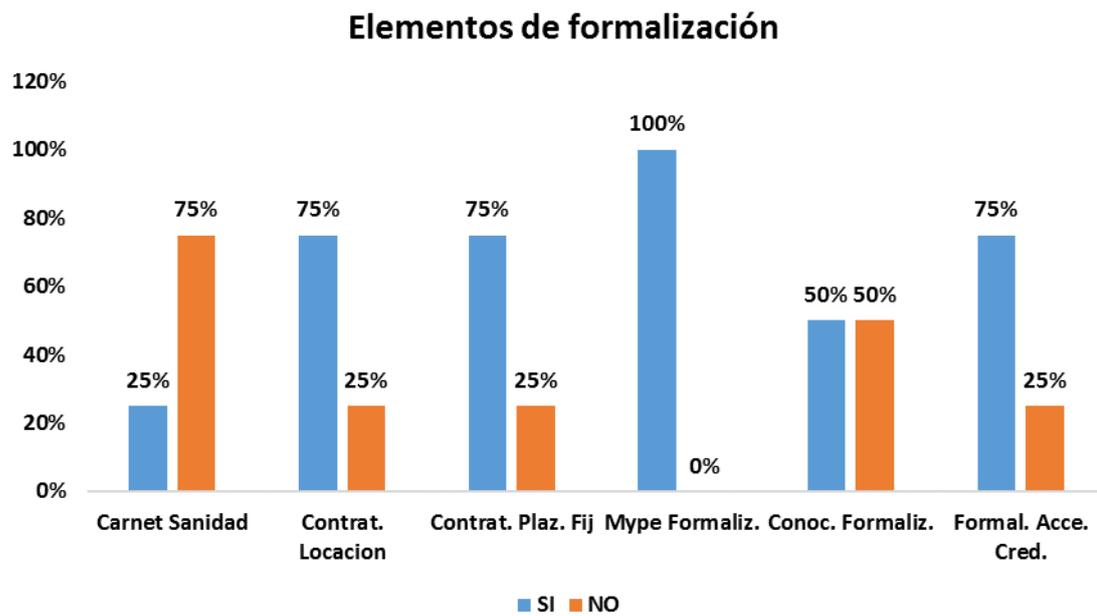


Figura 4: Gráfico de barras que representa a los elementos de la formalización de la Mype.

Elaboración propia

Se puede observar en relación a los elementos de la formalización, que el 75% de los trabajadores encuestados deducen que no cuentan con carné de sanidad, de igual forma tienen contrato de locación de servicios y cuentan con un contrato a plazo fijo, la totalidad es decir el 100% deducen que las Mype están formalizadas, el 50% conocen los pasos para formalizar una Mype, por último, el 75% creen que con la formalización la Mype tiene la facilidad de acceder un crédito.

5.1.2. Competitividad

5.1.2.1. Objetivo específico 3: Determinar las ventajas

competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de

Ayabaca, Piura, año, 2022

Tabla 5:

Ventajas Competitivas

N°	Ítems	Si		No		Total	
		N	%	N	%	N	%
11.	¿Los restaurantes cuentan con algún plato que les permita identificarse?	13	54,2	11	45,8	24	100
12.	¿Considera que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda?	18	75,0	06	25,0	24	100
13.	¿Evidencia que los restaurantes ofrecen costos de los platos competitivos?	15	62,5	09	37,5	24	100
14.	¿Los restaurantes están implementados tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes?	21	87,5	03	12,5	24	100
15.	¿Percibe que el personal se encuentra debidamente capacitado?	16	66,6	08	33,4	24	100
16.	¿Los restaurantes le brindan una atención rápida?	14	58,3	10	41,7	24	100
17.	¿Evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad?	20	83,3	04	16,7	24	100
18.	¿Considera que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible?	22	92,0	02	8,0	24	100

Nota: Encuesta aplicada a los trabajadores

Elaboración propia

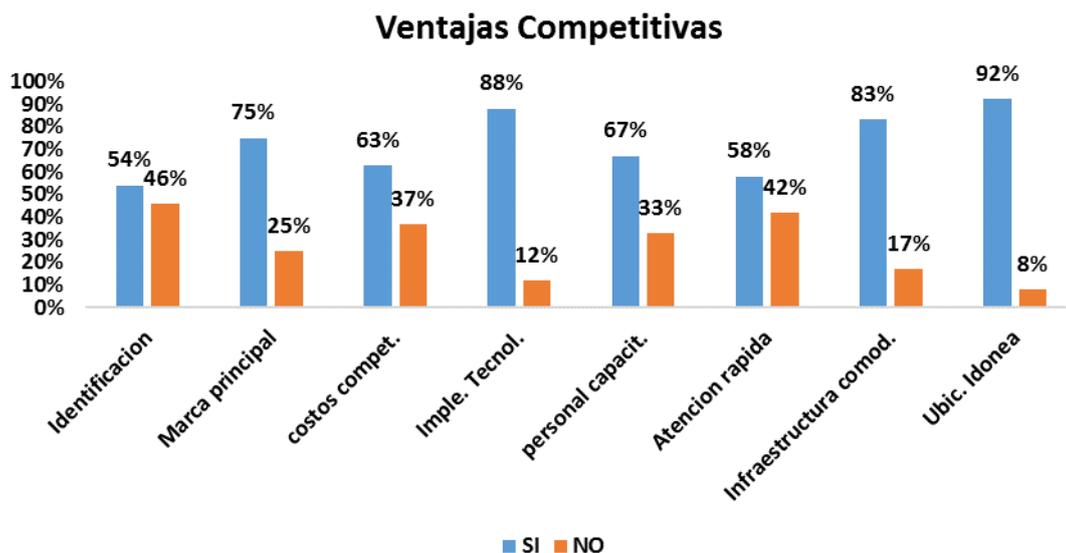


Figura 5: Gráfico de barras que representa a las ventajas competitivas de la Mype
Elaboración propia

En relación a las ventajas competitivas, se deduce que el 54% de los trabajadores encuestados afirman que los restaurantes si cuentan con algún plato la cual les permiten identificarse, el 75% consideran que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda, el 63% evidencian que los restaurantes si ofrecen costos de los platos competitivos, el 88% afirman que los restaurantes si se están implementando tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes, por otro lado el 67% perciben que el personal si se encuentra debidamente capacitado, el 58% de los trabajadores afirman que en el restaurante si brindan una atención rápida, el 83% si evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad; y, por último el 92% si consideran que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible.

5.1.2.2. Objetivo específico 4: Indicar las estrategias competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.

Tabla 6:

Estrategias Competitivas

N°	Ítems	Si		No		Total	
		N	%	N	%	N	%
19.	¿Considera que la calidad de los platos se relaciona con los precios ofrecidos?	17	70,8	07	29,2	24	100
20.	¿Los precios ofrecidos son determinantes para elegir a que restaurante acudir?	14	58,3	10	41,7	24	100
21.	¿Cada restaurante presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes?	22	91,6	02	8,4	24	100
22.	¿Los restaurantes se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes?	23	95,8	01	4,2	24	100

Nota: Encuesta aplicada a los trabajadores

Elaboración propia

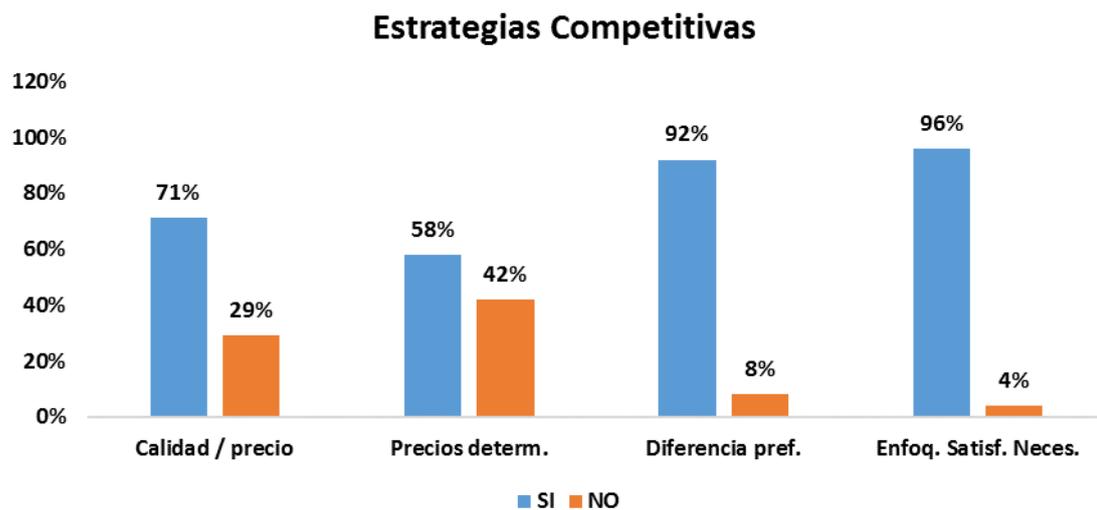


Figura 6: Gráfico de barras que representa a las estrategias competitivas de la Mype
Elaboración propia

En lo que respecta a las estrategias competitivas, se determina que el 71% de los trabajadores si considera que la calidad de los platos se relaciona con los precios ofrecidos, el 58% determina que los precios ofrecidos si son determinantes para elegir a que restaurante acudir, además el 92% afirman que cara restaurante si presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes, por último el 96% deducen que los restaurantes si se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes.

5.2. Análisis de los resultados

5.2.1. Formalización

5.2.1.1. Objetivo específico 1: Identificar el tipo de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.

En la tabla 3 denominada tipo de formalización se puede observar que el 75% determina que cuentan con registro de SUNAT, el 50% es decir la mitad de las Mype estudiadas cuentan con certificado de DIGESA, el 75% cuentan con licencia municipal; y, por último, el 75% cuentan con certificado de defensa civil.

El registro SUNAT es un registro de información laboral para patrones, trabajadores, pensionados, prestadores de servicios, formadores - modelos de formación laboral y otros (pasantes), personal de terceros y beneficiarios. Incluyendo información laboral, seguridad social y otros datos del sujeto registrado (SUNAT, 2020).

El certificado DIGESA tiene por objeto evaluar el cumplimiento de los lineamientos técnicos normativos y los requisitos para el otorgamiento de un certificado de registro higiénico de alimentos y bebidas industrializados, ya sean de fabricación nacional o importada, y generar un sistema de codificación único, sujeto a vigilancia y control sanitario.

En el caso de licencia municipal, se refiere a la autorización que otorga el gobierno municipal para desarrollar actividades económicas dentro de su jurisdicción, ya sea como persona natural o jurídica, colectiva, estatal o extranjera (Ana, 2019).

Según los estudios que se realizaron a las Mype rubro restaurantes, se pudo determinar que la mayoría cuentan con el registro de SUNAT, con licencia municipal y con certificación de defensa civil. De las cuales es importante tener dichas formalidades para que de esa manera el negocio de la Mype tenga un eficiente respaldo.

5.2.1.2. **Objetivo específico 2:** Conocer los elementos de la formalización en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.

En la tabla 4 denominada elementos de formalización se observa que el 75% de los trabajadores encuestados deducen que no cuentan con carné de sanidad, de igual forma tienen contrato de locación de servicios y cuentan con un contrato a plazo fijo, la totalidad es decir el 100% deducen que las Mype están formalizadas, el 50% conocen los pasos para formalizar una Mype, por último, el 75% creen que con la formalización la Mype tiene la facilidad de acceder un crédito.

La carne de sanidad es un documento que se expide a las personas que trabajan en ambientes relacionados con alimentos y bebidas y que acredita que el usuario está apto para trabajar, gracias a las exclusiones de TBC y sífilis emitidas por el municipio correspondiente en el distrito (el Peruano, 2017).

El contrato de localización de servicios es una forma de contrato reconocida por la legislación civil nacional. De esta forma, una persona denominada arrendador presta determinados servicios a otra persona denominada mandante en el marco de una relación civil (BDOPeru, 2020).

Por otro lado, el contrato de plazo fijo o un contrato de duración determinada es un contrato de trabajo firmado por escrito entre el empleador y el trabajador dentro de un período de tiempo determinado. Al celebrar un contrato a plazo fijo, es importante identificar un plazo o plazo determinado en el mismo, pues si no se establece este tiempo, se entiende que el contrato es indefinido (Paredes, 2019).

En cuanto al proceso de formalización, primero respecto a la constitución en caso ya se haiga elegido la actividad a realizar, es momento de escoger el tipo de personería para el desarrollo del negocio puede ser persona natural o jurídica con registro ante SUNAT, después el Registro Único de Contribuyente (RUC) es el registro informático a cargo de la Sunat, que permite la identificación tributaria determinando el tipo de régimen que se debe acoger. Después de ello la autorización municipal la cual la otorga la municipalidad para que operar en negocio y se debe obtener antes de realizar las actividades. Por consiguiente, la autorización sectorial y el registro laboral teniendo presente toda la documentación de los cada uno de los trabajadores (MTPE, 2018).

Según tales resultados en las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca, podemos determinar entonces que la mayoría no cuentan con carnet de sanidad, tampoco tienen contrato de locación de servicio ni de plazo fijo, sin embargo, a pesar de eso la mitad conocen sobre los pasos de formalización y siendo la mayoría que piensan que la formalización da facilidad de tener un crédito.

5.2.2. Competitividad

5.2.2.1. Objetivo específico 3: Determinar las ventajas competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022

En la tabla 5, en referencia a las ventajas competitivas se deduce que el 54% de los trabajadores encuestados afirman que los restaurantes si cuentan con algún plato la cual les permiten identificarse, el 75% consideran que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda, el 63% evidencian que los restaurantes si ofrecen costos de los platos competitivos, el 88% afirman que los restaurantes si se están implementando tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes, por otro lado el 67% perciben que el personal si se encuentra debidamente capacitado, el 58% de los trabajadores afirman que en el restaurante si brindan una atención rápida, el 83% si evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad; y, por último el 92% si consideran que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible.

La ventaja competitiva es una característica con la que debe contar cualquier empresa que desee tener un mejor lugar en el mercado, y de este modo, reflejar o comparar el prestigio de otras empresas respecto de la propia, tomando en cuenta las estrategias que se hayan adoptado para alcanzar dicho prestigio.

En referencia a las ventajas competitivas podemos determinar que más de la mitad de los encuestados determinan que el restaurante cuenta con un plato que permite identificarse, además la mayoría consideran que la marca es la razón principal para diferenciarse a los demás, ofreciendo costos de platos competitivos, además implementan tecnología para el desempeño de sus clientes, la mayoría del personal se encuentra capacitado, brindando una atención rápida y oportuna, además su infraestructura es la cómoda y acogida para los consumidores ya que tienen una ubicación accesible e idónea.

5.2.2.2. **Objetivo específico 4:** Indicar las estrategias competitivas en las Mype rubro Restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, año, 2022.

Por ultimo en la tabla 6, denominada estrategias competitivas se determina que el 71% de los trabajadores si considera que la calidad de los platos se relaciona con los precios ofrecidos, el 58% determina que los precios ofrecidos si son determinantes para elegir a que restaurante acudir, además el 92% afirman que cara restaurante si presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes, por

último el 96% deducen que los restaurantes si se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes.

Las estrategias competitivas son las distintas posibilidades de las que dispone un negocio o empresa para posicionarse en un mercado. Estas le permiten ubicar su valor diferenciador y explotarlo en pro de ganar terreno frente a la competencia.

Se puede determinar en relación a las estrategias competitivas que más de la mitad de los encuestados si considera que la calidad de platos que ofrecen se relaciona con los precios establecidos, además tales precios son determinados para considerar en que restaurante ser un consumidor, la mayoría opina que cada uno de los restaurantes presenta características que le son diferenciados de los demás, además se enfocan ante las necesidades y preferencias de los clientes.

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

Según los estudios que se realizaron a las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca, son en su mayoría la mejora de los servicios, se pudo determinar en referencia al tipo de formalización que la mayoría cuentan con el registro de SUNAT, con licencia municipal y con certificación de defensa civil. De las cuales es importante tener dichas formalidades para que de esa manera el negocio de la Mype tenga un eficiente respaldo.

Según tales resultados en las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca, podemos determinar en referencia a los elementos de formalización que la mayoría de búsqueda y de perfección en el trabajo, sin embargo, a pesar de eso la mitad conocen sobre los pasos de formalización y siendo la mayoría que piensan que la formalización da facilidad de tener un crédito.

Las ventajas competitivas en las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca podemos determinar que más de la mitad de los encuestados determinan que el restaurante cuenta con un plato que permite identificarse, además la mayoría consideran que la marca es la razón principal para diferenciarse a los demás, ofreciendo costos de platos competitivos, además implementan tecnología para el desempeño de sus clientes, la mayoría del personal se encuentra capacitado, brindando una atención rápida y oportuna, además su infraestructura es la

cómoda y acogida para los consumidores ya que tienen una ubicación accesible e idónea.

Las estrategias competitivas en las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca que más de la mitad de los encuestados si considera que la calidad de platos que ofrecen se relaciona con los precios establecidos, además de la preferencia de los precios son determinados para considerar en que restaurante ser un consumidor, la mayoría opina que cada uno de los restaurantes presenta características que le son diferenciados de los demás, además se enfocan ante las necesidades y preferencias de los clientes.

6.2. Recomendaciones

Es importante contar con los registros y las licencias correspondientes para el buen manejo de la empresa, además de las certificaciones para determinar que tal formalidad tiene la empresa.

Las empresas bien formalizadas deben tener sus elementos bien fundamentados de las cuales es una ventaja tanto para la empresa como para los trabajadores y clientes, ya que al tenerlo presente se puede denotar la eficacia del servicio y el trabajo que es realizado.

Es importante determinar diferentes determinaciones ante la competitividad de la empresa, considerando que la marca del producto sea el que más resalte de entre los demás, determinando los costos de diferenciación y una buena ubicación con una infraestructura acogedora para los clientes.

Por último, es importante realizar y tener presente diferentes estrategias que podamos ejecutar para ser buenos competidores, considerando que la calidad del producto y servicio sea el que más sobresalte.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1367, D. (29 de julio de 2018). *Decreto Legislativo N° 1367*. Obtenido de Decreto Legislativo N° 1367: <https://infopublic.bpaprocorp.com/banco-de-leyes/decreto-legislativo-1057>
- Ávila, D. C. (2018). *Competitividad y calidad del servicio en las Mypes rubro restaurantes de la ciudad de Paita, año 2018*. Piura: Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/5877/COMPETITIVIDAD_MYPE_MENDOZA_AVILA_DINA_CRIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Carhuapoma, D. B. (2018). *Caracterización de la competitividad y atención al cliente en las Mype del rubro restaurantes en el AA. HH Susana Higuchi – Piura año 2018*. Piura: Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/21779/ATENCION_AL_CLIENTE_JARA_%20CARHUAPOMA_%20DEIBEL_%20BRISTELA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Cordova, I. R. (2018). *Caracterización de la Capacitación y Competitividad en las Mype de servicios rubro Restaurantes – Felipe Cossio del Pomar – Castilla – Piura 2018*. Piura: Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/3409>
- Hanco, D. O. (2017). *Caracterización de la capacitación y competitividad en las Mypes del sector servicio, rubro restaurantes del cercado de la ciudad de Ayaviri, año 2017*. Juliaca: Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3978/MYPES_C

APACITACION_Y_COMPETITIVIDAD_OTAZU_HANCCO_DIANET.pdf
 sequence=1&isAllowed=y

López, J. L. (2018). *Caracterización de la formalización y competitividad de las micro y pequeñas empresas del sector servicios rubro restaurantes vegetarianos en Chiclayo, 2018*. Chiclayo: Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/10803/FORMALIZACION_COMPETITIVIDAD_MYPES_LLONTOP_LOPEZ_JOVANNAN.A.pdf?sequence=4&isAllowed=y

Minaya, O. O. (2017). *Los restaurantes formales y su competitividad en la ciudad de Tingo María 2017*. Tingo María: Universidad Nacional Agraria de la Selva.

MINCETUR. (2017). *Reglamento de Restaurantes DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR*. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/funciones_y_normatividad/normatividad/prestadores_servicios_turisticos/REGLRESTAURANT_2004.pdf

Porter, M. (2015). *Ventaja Competitiva: Creación y sostenimiento de un desempeño superior*. Mexico.

Porter, M. (2017). *Estrategia competitiva: técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia*. Mexico.

Porter, M. (2018). *Ser Competitivo*. Mexico: DEUSTO.

Reyes, F. N. (2018). *Caracterización de la capacitación y la competitividad en las Mypes del rubro restaurantes de la urbanización Santa Ana de Piura, año 2018*. Piura: Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3525/CAPACITACION_COMPETITIVIDAD_CORREA_REYES_FLOR_NOELIA.pdf?sequence=4&isAllowed=y

- Rosa, A. L. (2016). *Caracterización de la competitividad y el kaizen en las MYPES rubro restaurantes en la urbanización Los Rosales – Piura año 2016*. Piura:Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1033/COMPETITIVIDAD_KAIZEN_SULUCO_ROSAS_ANA%20_LUCIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sampieri, R. H., & Mendoza, C. (2020). *Metodología Investigación*. Mexico: Mcgraw-Hill.
- Villacorta, M. T. (2018). *Caracterización de la competitividad y el kaizen en las MYPES rubro restaurante del distrito Tabalosos, provincia Lamas – San Martín, año 2017*. Piura: Uladech. Recuperado el 28 de diciembre de 2021, de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/2032/COMPETITIVIDAD_KAIZEN_TANGO VILLACORTA MADELEY.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- Noguera, M. (2017). *Incentivos para la creación y formalización empresarial en Colombia*. Tesis de pregrado (en línea). Pontificia Universidad Javeriana. Colombia. Recuperada de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/34140/>
- Cepeda, M. (2018). *Factores que impiden la formalización y desarrollo del sector productivo en el Ecuador período 2012 – 2016*. Tesis de pregrado (en línea). Universidad de Guayaquil. Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/28427/1/Titulaci%C3%B3nMiguel%20Cepeda.pdf>
- Navarro, F. (2018). *La innovación como factor para el desarrollo de la competitividad en la micro y la pequeña empresa*. TESIS, Universidad Nacional Autónoma de México, CIUDAD DE MEXICO.
- Barraza, n. S. (2019). *Las MYPES en Perú. Su importancia y propuesta tributaria*. Obtenido de Las MYPES en Perú. Su importancia y propuesta tributaria.

- España, A. L. (2017). *Evaluación de la calidad de servicio al cliente en el Restaurante Pizza Burger Diner de Gualan, Zacapa*. Guayaquil: Universidad Rafael Landívar. Recuperado el 20 de noviembre de 2021, de <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesisjcem/2017/01/01/Sanchez-Aby.pdf>
- INEI. (04 de Abril de 2021). *Subsector restaurantes decreció 50,48% en febrero de 2021*. Obtenido de Subsector restaurantes decreció 50,48% en febrero de 2021: <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/subsector-restaurantes-decrecio-5048-en-febrero-de-2021-12852/>
- Mares, C. (2018). *Las Micro y Pequeñas Empresas (Mype) en el Perú*. Obtenido de Las Micro y Pequeñas Empresas (Mype) en el Perú: https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/4711/Mares_Carla.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Mathes, J. C. (2018). *Competitividad El significado de la competitividad y oportunidades de internacionalización para las Mype*. Obtenido de Competitividad El significado de la competitividad y oportunidades de internacionalización para las Mype.: <http://www.creceMypes.pe/CreceMypes/docs/COMPETITIVIDAD.pdf>
- mipymes. (2017). <https://www.mipymes.gov.co/programas/formalizacion-empresarial>. Obtenido de <https://www.mipymes.gov.co/programas/formalizacion-empresarial>: <https://www.mipymes.gov.co/programas/formalizacion-empresarial>
- Montes, N. V. (2018). *Estrategias competitivas y satisfacción del cliente del operador logístico New Transport, 2018*. Huacho: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.
- Osorio, L. C. (2019). *La importancia de la formalización de las Mypes*. Obtenido de La importancia de la formalización de las Mypes: https://repositorio.utp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12867/2239/Lilliana%20Castillo_Geraldine%20Villafane_Trabajo%20de%20Investigacion_Bachiller_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Ana, M. D. (2019). *Preguntas sobre licencias de funcionamiento*. Obtenido de Preguntas sobre licencias de funcionamiento: <http://www.munisantanita.gob.pe/data/web/recursos/cdn/pdf/licencia/PREGUNTAS%20FRECUENTES%20%20SOBRE%20LICENCIAS%20DE%20FUNCIONAMIENTO.pdf>
- BDOPeru. (18 de diciembre de 2020). *Publicación: Contratos de Locación de Servicios*. Obtenido de Publicación: Contratos de Locación de Servicios: <https://www.bdo.com.pe/es-pe/publicaciones/business-services-outsourcing/2020/contratos-de-locacion-de-servicios#:~:text=El%20Contrato%20de%20Locaci%C3%B3n%20de,marco%20de%20una%20relaci%C3%B3n%20civil>.
- Díaz, S. C. (2019). *Metodología de la investigación científica*. Lima: San Marcos.
- elPeruano. (08 de abril de 2017). *Normas Legales*. Obtenido de Normas Legales: <https://busquedas.elperuano.pe/download/url/ordenanza-que-establece-que-los-comerciantes-deben-portar-ca-ordenanza-no-011-mdmp-1506274-3>
- MTPE. (2018). *Guía de formalización*. Obtenido de Guía de formalización: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/289280/Gui%CC%81a_de_la_formalizacio%CC%81n_21-11.pdf
- Paredes, R. (2019). *¿QUÉ ES UN CONTRATO A PLAZO FIJO?* Obtenido de ¿QUÉ ES UN CONTRATO A PLAZO FIJO?: <https://www.rigobertoparedes.com/es/que-es-un-contrato-a-plazo-fijo/>
- SUNAT. (octubre de 2020). *Registro - concepto*. Recuperado el 17 de febrero de 2022, de Registro - concepto: <https://orientacion.sunat.gob.pe/t-registro#:~:text=Es%20el%20Registro%20de%20Informaci%C3%B3n,personal%20de%20terceros%20y%20derechohabientes>.
- Uladech, R. (2019). *CÓDIGO DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN*. Chimbote: Universidad Católica los Angeles de Chimbote.

ANEXOS

ANEXO 1: Instrumento de recolección de datos



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS E INGENIERÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION
CUESTIONARIO DIRIGIDO A PROPIETARIOS Y TRABAJADORES

Sr. Empresario:

La información que usted proporcione será utilizada solo con fines académicos y de investigación, por lo que se agradece por su valiosa información y colaboración respondiendo al presente cuestionario que tiene por finalidad la elaboración de mi Tesis denominada: **caracterización de la formalización y competitividad de las Mype rubro restaurantes del distrito de Ayabaca, Piura, 2022.**

PREGUNTAS	SI	NO
Variable: formalización		
Tipos y elementos		
¿Cuenta con registro ante SUNAT?		
¿Cuenta con certificado de DIGESA?		
¿Cuenta con licencia municipal?		
¿Tiene certificado de defensa civil?		
¿Sus trabajadores cuenta con carné de sanidad?		
¿Tiene a sus trabajadores con contrato de locación de servicios?		
¿Tiene a sus trabajadores con contrato a plazo fijo?		
¿La Mype está formalizada?		
¿Conoce los pasos para formalizarse?		

¿Cree usted que con la formalización da facilidad para acceder a un crédito?		
Variable: competitividad		
Ventaja competitiva		
¿Los restaurantes cuentan con algún plato que les permita identificarse?		
¿Considera que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda?		
¿Evidencia que los restaurantes ofrecen costos de los platos competitivos?		
¿Los restaurantes están implementados tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes?		
¿Percibe que el personal se encuentra debidamente capacitado?		
¿Los restaurantes le brindan una atención rápida?		
¿Evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad?		
¿Considera que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible?		
Estrategia competitiva		
¿Considera que la calidad de los platos se relaciona con los precios ofrecidos?		
¿Los precios ofrecidos son determinantes para elegir a que restaurante acudir?		
¿Cada restaurante presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes?		
¿Los restaurantes se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes?		

ANEXO 2: Matriz Indicador de pregunta

Variable	Dimensión	Indicador	Pregunta	Fuente
Formalización	Tipos de formalización	Tributaria	¿Cuenta con registro ante SUNAT?	Propietario
		Municipal	¿Cuenta con licencia municipal?	Propietario
		Laboral	¿Cuenta con certificado de DIGESA?	Propietario
		Legal	¿Tiene certificado de defensa civil?	Propietario
	Elementos de formalización	Régimen fiscal tributaria	¿Sus trabajadores cuenta con carné de sanidad?	Propietario
		Tiempo	¿Tiene a sus trabajadores con contrato de locación de servicios?	Propietario
		Motivo	¿Tiene a sus trabajadores con contrato a plazo fijo?	Propietario
		Proceso	¿La Mype está formalizada? ¿Conoce los pasos para formalizarse?	Propietario
	Acceso a crédito	¿Cree usted que con la formalización da facilidad para acceder a un crédito?	Propietario	
Competitividad	Ventaja competitiva	Producto o servicio Innovador	¿Los restaurantes cuentan con algún plato que les permita identificarse?	Propietario y trabajadores
		Valor de marca	¿Considera que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda?	Propietario y trabajadores
		Procesos eficientes	¿Evidencia que los restaurantes ofrecen costos de los platos	Propietario y trabajadores

			competitivos?	
		Implementación de tecnología	¿Los restaurantes están implementados tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes?	Propietario y trabajadores
		Personal calificado	¿Percibe que el personal se encuentra debidamente capacitado?	Propietario y trabajadores
		Capacidad de respuesta	¿Los restaurantes le brindan una atención rápida?	Propietario y trabajadores
		Infraestructura moderna	¿Evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad?	Propietario y trabajadores
		Ubicación estratégica	¿Considera que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible?	Propietario y trabajadores
	Estrategia competitiva	Liderazgo en costos	¿Considera que la calidad de los platos se relaciona con los precios ofrecidos? ¿Los precios ofrecidos son determinantes para elegir a que restaurante acudir?	Propietario y trabajadores
		Diferenciación	¿Cada restaurante presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes?	Propietario y trabajadores
		Enfoque	¿Los restaurantes se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes?	Propietario y trabajadores

ANEXO 3: Validación del instrumento de recolección de datos**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Raquel Silva Juárez, identificado con DNI 02846914, con el grado de Magíster en Gerencia Empresarial y Licenciada en Ciencias Administrativas

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación el (los) instrumento(s) de recolección de datos: Cuestionario , elaborado por el estudiante Fanny Rivera Calle, para efecto de su aplicación a los sujetos de la población (muestra) seleccionada para el trabajo de investigación: **“CARACTERIZACIÓN DE LA FORMALIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE LAS MYPE RUBRO RESTAURANTES DEL DISTRITO DE AYABACA, PIURA, AÑO, 2022”**, que se encuentra realizando.

Luego de hacer la revisión correspondiente se recomienda al estudiante tener en cuenta las observaciones hechas al instrumento con la finalidad de optimizar sus resultados.

Piura, 20 de enero del 2022



Mg. Raquel Silva Juárez
LC. EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CLAD-01899

Ítems relacionados FORMALIZACIÓN	¿Es pertinente con el concepto?		¿Necesita mejorar la redacción?		¿Es tendencioso, aquiescente?		¿Se necesita más ítems para medir el concepto
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI / NO
1. ¿Cuenta con registro ante SUNAT?	X			X		X	SI () NO (X)
2. ¿Cuenta con certificado de DIGESA?	X			X		X	SI () NO (X)
3. ¿Cuenta con licencia municipal?	X			X		X	SI () NO (X)
4. ¿Tiene certificado de defensa civil?	X			X		X	SI () NO (X)
5. ¿Sus trabajadores cuenta con carné de sanidad?	X			X		X	SI () NO (X)
6. ¿Tiene a sus trabajadores con contrato de locación de servicios?	X			X		X	SI () NO (X)
7. ¿Tiene a sus trabajadores con contrato a plazo fijo?	X			X		X	SI () NO (X)
8. ¿La MYPE está formalizada?	X			X		X	SI () NO (X)
9. ¿Conoce los pasos para formalizarse?	X			X		X	SI () NO (X)
10. ¿Cree usted que con la formalización da facilidad para acceder a un crédito?	X			X		X	SI () NO (X)


Mg. Raquel Silva Juárez
 LIC. EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 CLAD-07899

Ítems relacionados COMPETITIVIDAD	¿Es pertinente con el concepto?		¿Necesita mejorar la redacción?		¿Es tendencioso, aquiescente?		¿Se necesita más ítems para medir el concepto
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI / NO
11. ¿Los restaurantes cuentan con algún plato que les permita identificarse?	X			X		X	SI () NO(X)
12. ¿Considera que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda?	X			X		X	SI () NO(X)
13. ¿Evidencia que los restaurantes ofrecen costos de los platos competitivos?	X			X		X	SI () NO(X)
14. ¿Los restaurantes están implementados tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes?	X			X		X	SI () NO(X)
15. ¿Percibe que el personal se encuentra debidamente capacitado?	X			X		X	SI () NO(X)
16. ¿Los restaurantes le brindan una atención rápida?	X			X		X	SI () NO(X)
17. ¿Evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad?	X			X		X	SI () NO(X)
18. ¿Considera que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible?	X			X		X	SI () NO(X)


Mg. Raquel Silva Juárez
 U.C. EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 CLAU-01699

19. ¿Considera que la calidad de los platos se relaciona con los precios ofrecidos?	X			X		X	SI () NO(X)
20. ¿Los precios ofrecidos son determinantes para elegir a que restaurante acudir?	X			X		X	SI () NO(X)
21. ¿Cada restaurante presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes?	X			X		X	SI () NO(X)
22. ¿Los restaurantes se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes?	X			X		X	SI () NO(X)

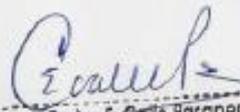

 Mg. Raquel Silva Juárez
 LC. EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 CLAD-01899

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Carlos Eduardo Calle Pasapera, identificado con DNI 03319318, con el grado de Magíster en Administración: Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación el (los) instrumento(s) de recolección de datos: **Cuestionario**, elaborado por la estudiante **Fanny Rivera Calle**, para efecto de su aplicación a los sujetos de la población (muestra) seleccionada para el trabajo de investigación: **"CARACTERIZACIÓN DE LA FORMALIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE LAS MYPE RUBRO RESTAURANTES DEL DISTRITO DE AYABACA, PIURA, AÑO, 2022"**, que se encuentra realizando.

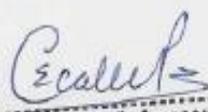
Luego de hacer la revisión correspondiente se recomienda al estudiante tener en cuenta las observaciones hechas al instrumento con la finalidad de optimizar sus resultados.

Piura, 20 de enero del 2022


Mgt. Carlos E. Calle Pasapera
ADM. EMPRESAS
Reg-15902

Nombre y Sello

Ítems relacionados FORMALIZACIÓN	¿Es pertinente con el concepto?		¿Necesita mejorar la redacción?		¿Es tendencioso, aquiescente?		¿Se necesita más ítems para medir el concepto
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI / NO
1. ¿Cuenta con registro ante SUNAT?	X			X		X	SI () NO (X)
2. ¿Cuenta con certificado de DIGESA?	X			X		X	SI () NO (X)
3. ¿Cuenta con licencia municipal?	X			X		X	SI () NO (X)
4. ¿Tiene certificado de defensa civil?	X			X		X	SI () NO (X)
5. ¿Sus trabajadores cuenta con carné de sanidad?	X			X		X	SI () NO (X)
6. ¿Tiene a sus trabajadores con contrato de locación de servicios?	X			X		X	SI () NO (X)
7. ¿Tiene a sus trabajadores con contrato a plazo fijo?	X			X		X	SI () NO (X)
8. ¿La MYPE está formalizada?	X			X		X	SI () NO (X)
9. ¿Conoce los pasos para formalizarse?	X			X		X	SI () NO (X)
10. ¿Cree usted que con la formalización da facilidad para acceder a un crédito?	X			X		X	SI () NO (X)


 Mgt. Carlos E. Calle Pasapera
 ADM. EMPRESAS
 Rca- 1590

Ítems relacionados COMPETITIVIDAD	¿Es pertinente con el concepto?		¿Necesita mejorar la redacción?		¿Es tendencioso, aquiescente?		¿Se necesita más ítems para medir el concepto
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI / NO
11. ¿Los restaurantes cuentan con algún plato que les permita identificarse?	X			X		X	SI () NO (X)
12. ¿Considera que la marca que ofrece el restaurante es la razón principal de su demanda?	X			X		X	SI () NO (X)
13. ¿Evidencia que los restaurantes ofrecen costos de los platos competitivos?	X			X		X	SI () NO (X)
14. ¿Los restaurantes están implementados tecnológicamente para un mejor desempeño para sus clientes?	X			X		X	SI () NO (X)
15. ¿Percibe que el personal se encuentra debidamente capacitado?	X			X		X	SI () NO (X)
16. ¿Los restaurantes le brindan una atención rápida?	X			X		X	SI () NO (X)
17. ¿Evidencia que la infraestructura de los restaurantes le ofrece buena acogida y comodidad?	X			X		X	SI () NO (X)
18. ¿Considera que la ubicación de los restaurantes es idónea y accesible?	X			X		X	SI () NO (X)
19. ¿Considera que la calidad de	X			X		X	SI () NO (X)

Cecame
Mgt. Carlos E. Calle Pasapera
ADM. EMPRESAS
Reg- 1507

los platos se relaciona con los precios ofrecidos?						
20. ¿Los precios ofrecidos son determinantes para elegir a que restaurante acudir?	X		X		X	SI () NO (X)
21. ¿Cada restaurante presenta características que los diferencian para la preferencia de los clientes?	X		X		X	SI () NO (X)
22. ¿Los restaurantes se enfocan en satisfacer las necesidades y preferencias de sus clientes?	X		X		X	SI () NO (X)


 Mgt. Carlos E. Calle Pasopera
 ADM. EMPRESAS
 Red-1 Form

ANEXO 4: Protocolo de consentimiento informado



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y
ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

CONSENTIMIENTO INFORMADO:

TÍTULO:

CARACTERIZACIÓN DE LA FORMALIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE
LAS MYPES RUBRO RESTAURANTES DEL DISTRITO DE AYABACA,

PIURA, AÑO, 2022

Yo, DILCEP RIVERA CALLE..... acepto participar
voluntariamente en el presente estudio, señalo conocer el propósito de la Investigación.
Mi participación consiste en responder con veracidad y de forma oral a las preguntas
planteadas.

La investigadora se compromete a guardar la confidencialidad y anonimato de los datos,
los resultados se informarán de modo general, guardando en reserva la identidad de las
personas entrevistadas. Por lo cual autorizo mi participación firmando el presente
documento.

FIRMA

Dilcep Rivera Calle

ANEXO 4: Protocolo de consentimiento informado



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y
ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

CONSENTIMIENTO INFORMADO:

TÍTULO:

CARACTERIZACIÓN DE LA FORMALIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE
LAS MYPES RUBRO RESTAURANTES DEL DISTRITO DE AYABACA,
PIURA, AÑO, 2022

Yo, MARINO PINTADO HUARDAN..... acepto participar

voluntariamente en el presente estudio, señalo conocer el propósito de la Investigación.

Mi participación consiste en responder con veracidad y de forma oral a las preguntas planteadas.

La investigadora se compromete a guardar la confidencialidad y anonimato de los datos, los resultados se informarán de modo general, guardando en reserva la identidad de las personas entrevistadas. Por lo cual autorizo mi participación firmando el presente documento.

FIRMA

ANEXO 4: Protocolo de consentimiento informado

UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y
ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

CONSENTIMIENTO INFORMADO:

TÍTULO:

**CARACTERIZACIÓN DE LA FORMALIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE
LAS MYPES RUBRO RESTAURANTES DEL DISTRITO DE AYABACA,
PIURA, AÑO, 2022**

Yo Lily Consuelo Morado de Rojas..... acepto participar voluntariamente en el presente estudio, señalo conocer el propósito de la Investigación. Mi participación consiste en responder con veracidad y de forma oral a las preguntas planteadas.

La investigadora se compromete a guardar la confidencialidad y anonimato de los datos, los resultados se informarán de modo general, guardando en reserva la identidad de las personas entrevistadas. Por lo cual autorizo mi participación firmando el presente documento.

FIRMA

ANEXO 4: Protocolo de consentimiento informado

UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y

ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

CONSENTIMIENTO INFORMADO:

TÍTULO:

CARACTERIZACIÓN DE LA FORMALIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE

LAS MYPES RUBRO RESTAURANTES DEL DISTRITO DE AYABACA,

PIURA, AÑO, 2022

Yo, GELBER CORDUNA ESPINOZA..... acepto participar

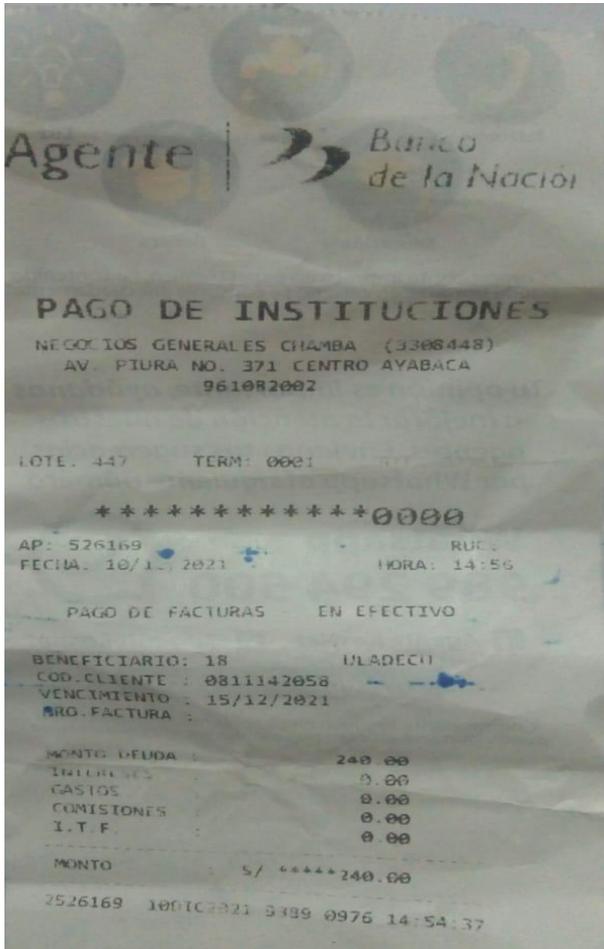
voluntariamente en el presente estudio, señalo conocer el propósito de la Investigación.

Mi participación consiste en responder con veracidad y de forma oral a las preguntas planteadas.

La investigadora se compromete a guardar la confidencialidad y anonimato de los datos, los resultados se informarán de modo general, guardando en reserva la identidad de las personas entrevistadas. Por lo cual autorizo mi participación firmando el presente documento.

FIRMA

ANEXO 5: Evidencia de no adeudo



ANEXO 6: Evidencia del reporte de turnitin

Informe Final Turniti Fanny

INFORME DE ORIGINALIDAD

5%	5%	0%	0%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.uladech.edu.pe	5%
	Fuente de Internet	

Excluir citas	Activo	Excluir coincidencias	< 4%
Excluir bibliografía	Activo		