



Universidad
Inca Garcilaso de la Vega

FACULTAD DE COMERCIO EXTERIOR Y RELACIONES INTERNACIONALES

Adquisición de Certificaciones HACCP y BRC para El Incremento
de las Exportaciones de Tara en Empresa Tecnacorp SAC

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Para Optar el Título Profesional de Licenciado en Gestión de Negocios Internacionales

AUTOR

Vivanco Méndez, Zinnia Lissel

ASESOR

Dr. Juan Francisco Vento Rojas
<https://orcid.org/0000-0002-8857-5882>

LIMA-PERU

2022

Visualizador de documentos

Turnitin Informe de Originalidad

Procesado el: 07-mar.-2022 4:41 p. m. -05

Identificador: 1778870221

Número de palabras: 9767

Entregado: 1

Adquisición de Certificaciones HACCP y BRC pa... Por Zinnia Lissel Vivanco Méndez

Índice de similitud 28%	Similitud según fuente	
	Internet Sources:	31%
	Publicaciones:	3%
	Trabajos del estudiante:	15%

[excluir citas](#) [Excluir bibliografía](#) [excluyendo las coincidencias < 1%](#)

modo:

ver informe en vista quickview (vista clásica)

[imprimir](#)[actualizar](#)[descargar](#)

5% match (Internet desde 28-nov.-2020)

<https://es.slideshare.net/EXTRILUAXYQ/estudio-sobre-el-impacto-de-las-exportaciones-en-el-crecimiento-economico-del-per-durante-los-aos-1970>

3% match ()

[Rodríguez de la Fuente, Ana. "Implantación de un sistema de calidad y seguridad alimentaria BRC/IoP" 2014](#)

2% match (Internet desde 28-ene.-2022)

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/273853/MOliva.pdf;jsessio>

2% match (Internet desde 23-nov.-2018)

<http://minagri.gob.pe>

1% match (Internet desde 29-ene.-2015)

<http://es.slideshare.net>

1% match (Internet desde 29-dic.-2021)

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/74611/Camasca_SFD-SD.pdf?isAllowed=y&sequence=1

1% match ()

[Ramírez Vargas, Janet Johana. "Implementación de la norma mundial BRC para envases y material de envasado para mejorar la calidad e inocuidad del producto, en la línea de manufactura de bolsas plásticas flexibles, Ate, 2017", Universidad César Vallejo, 2017](#)

1% match (Internet desde 05-dic.-2021)

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/13917/Vilchez_CJM.pdf?isAllowed=y&sequence=1

1% match (Internet desde 11-feb.-2019)

<http://tecnacorpsac.com>

1% match (Internet desde 11-feb.-2019)

<http://tecnacorpsac.com>

1% match (Internet desde 16-jul.-2021)

<http://repositorio.uigv.edu.pe>

1% match (Internet desde 01-dic.-2020)

<http://repositorio.uigv.edu.pe>

1% match (trabajos de los estudiantes desde 17-jul.-2018)

Dedicatoria a:

Mi guía espiritual: **Jehová Dios, Jesús, María, Padre Fray Pedro Urraca**

Mama: **Rogelia quien me apoyo en este largo camino**

Mi Familia: **Yoswa, Valeria y Jorge**

Asesor: **Colbert M. Soto Rivera**

Asesora: **Gleny Jara Llanos**

Empresa: **Tecnacorp SAC**

INDICE

INDICE	III
INDICE DE FIGURAS.....	V
RESUMEN	VI
ABSTRACT.....	XI
INTRODUCCION.....	XII
CAPITULO I 1. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1 Marco Histórico HACCP.....	1
1.1.3 TECNACORP SAC.....	3
1.2 BASES TEORICAS.....	6
1.2.2 Marco Teórico Certificación BRC	9
1.2.4 Marco Teórico Teoría del Incremento de las Exportaciones	16
1.3 Marco Legal.....	17
1.4 Antecedentes del Estudio.....	21
1.5 Marco Conceptual.....	26
CAPITULO II 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	30
2.1 Descripción de la Realidad Problemática.....	30
2.2 FORMULACION DEL PROBLEMA	34
2.2.1 Problema General.....	34
2.2.2 Problemas Específicos	34
CAPITULO III 3. OBJETIVOS, DELIMITACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	35
3.1 Objetivos general i específicos.....	35
3.2 Delimitación del Estudio	35
3.3 Justificación e Importancia del Estudio	36
CAPITULO IV 4. FORMULACION DEL DISEÑO (PROPUESTA DE SOLUCION)	44
4.1 Diseño Esquemático.....	44
4.2 Descripción de los Aspectos Básicos del Diseño	48
CAPITULO V 5. PRUEBA DE DISEÑO	49

Polvo Tara.....	51
CONCLUSIONES.....	54
RECOMENDACIONES.....	57
REFERENCIA BIBLIOGRAFICA.....	59
ANEXOS	64
ANEXO A.....	65
MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS	65
ANEXO B.....	66
ANEXO C.....	67
ANEXO E	69

INDICE DE FIGURAS

<u>FIGURA 1 EJEMPLO DE LOS POSIBLES INCUMPLIMIENTOS INICIALES DE LOS REQUISITOS DE LA NORMA BRC</u>	11
<u>FIGURA 2 LA VENTAJA COMPETITIVA DE LAS NACIONES, PORTER 1991</u>	13
<u>FIGURA 3 FUENTE SIICEX</u>	31
<u>FIGURA 4 FUENTE PROPIA ELABORACION</u>	32
<u>FIGURA 5 FUENTE PERUVIAN TARA EXPORTACIÓN BLOGSPOT.COM</u>	37
<u>FIGURA 6 FUENTE TECNACORP SAC</u>	38
<u>FIGURA 7 FUENTE BEFAIR.BE</u>	39
<u>FIGURA 8 FUENTE BEFAIR.BE</u>	40
<u>FIGURA 9 FUENTE SILVATEAM.COM</u>	41
<u>FIGURA 10 LA REPUBLICA.PE</u>	42
<u>FIGURA 11 FUENTE AMAZON.ES</u>	43
<u>FIGURA 12 FUENTE PROPIA ELABORACION</u>	45
<u>FIGURA 13 FUENTE SIICEX</u>	46
<u>FIGURA 14 FUENTE SUNAT</u>	47
<u>FIGURA 15 FUENTE MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS DE BRC</u>	63

RESUMEN

En los últimos años, los frutos peruanos han experimentado un gran crecimiento en la demanda internacional.

Tenemos la Tara considerada una de las 17 oportunidades de eco negocios más atrayente del país, el Perú produce el 90% del total mundial.

Se busca comercializar un producto de alta calidad en Tecnacorp SAC, quienes son productores en Ayacucho. Se desea avalar la excelencia a través de la legitimación en “producto de origen orgánico”.

Tecnacorp SAC produce Goma de Tara 4 TN y Polvo de Tara 4 TN de calidad y logra cubrir la demanda latente de este producto “No tradicional”.

El presente estudio analiza la factibilidad de acopiar, procesar y exportar, principalmente, polvo y goma de Tara a empresas importadoras que utilizan este producto como un insumo industrial en el mercado europeo.

Con la presente investigación realizada se logró obtener un presupuesto de un nuevo almacén de Tecnacorp SAC para la Goma de Tara y Polvo de Tara, el almacén aparte es necesario para las Certificaciones BRC, HACCP, el objetivo es apertura de nuevos mercados en países extranjeros que aún falta llegar.

Palabras Clave: Polvo de Tara y Goma de Tara, Incremento de la exportación, apertura de nuevos mercados, BRC, HACCP.

ABSTRACT

In recent years, the fruits Peruvian exotics have experienced great growth in international demand. We have the Tara considered one of the 17 business opportunities attractive in the country, Peru produce 90% of the world total.

We seek to market a high quality product hand in hand with government entities and producers. You want to guarantee quality through certification in “products of organic”.

Tecnacorp SAC produces 4TN Tara Gum and quality 4TN Tara powder and manages to meet the latent demand of this “non- traditional” product.

This plan analyzes the feasibility of collecting, processing and exporting, mainly, Tare gum and powder to importing companies, who use this product as an industrial input in the European market.

With the study carried out, a budget for a new warehouse was obtained of Tecnacorp SAC for Tara gum and Tara powder, separate storage is necessary for certifications BRC, HACCP, the objective is to open new markets in foreign countries that have yet to arrive.

Keywords: Tara powder, Tara gum, export increase, opening of new markets, BRC, HACCP

INTRODUCCION

El objetivo de este proyecto es investigar el presupuesto de implementar un nuevo almacén para Goma de Tara y Polvo de Tara para Tecnacorp SAC, al cumplir con este requisito obtener las certificaciones HACCP y BRC que se necesita para llegar a nuevos mercados, ampliar las exportaciones en el extranjero de este producto No Tradicional en el Perú.

El capítulo I se detalla el Marco Teórico de la Investigación donde se revisa Marco Histórico de la Certificación HACCP Y BRC, las bases teóricas encontradas avalan la propuesta de un nuevo almacén para Goma de Tara y Polvo de Tara, el primer problema que se enfrento es que los socios quieran invertir en un almacén separado para la Goma de Tara y Polvo de Tara, ya que recientemente invirtieron en un almacén aparte para la quinua. La empresa Tecnacorp SAC demuestra tener diversas Certificaciones.

El capítulo II la realidad problemática de Tecnacorp SAC, lo que nos guía en la preparación del presupuesto.

El capítulo III el objetivo general, la delimitación se basó en los estudios realizados en la empresa Tecnacorp SAC en sus instalaciones en San Juan De Lurigancho. En el alcance del estudio reconocemos la utilidad de la Goma de Tara y Polvo de Tara en diferentes usos como: alimentos lácteos, productos de panadería, carnes, bebidas, aderezos y salsas, productos farmacéuticos y cosméticos, etc.

El capítulo IV tenemos la propuesta de solución, se detalla el presupuesto que necesita Tecnacorp SAC, luego de mostrarlo el presupuesto fue aceptado.

El capítulo V se presenta la prueba de diseño, se realizó las encuestas con las que se demuestra que un almacén nuevo es viable.

Asimismo, se revisó que la Empresa Exportadora El Sol SAC, tiene sus indicadores de exportación que están en 16% en Goma de Tara y Polvo de Tara porque cuenta con las certificaciones HACCP y BRC las que le permiten llegar a países en Bélgica, España, México, Japón, India, Tailandia y otros países.

CAPITULO I 1. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Marco Histórico HACCP

El primer evento que origino al sistema HACCP está asociado a W.E. Deming (Organization), y sus hipótesis de gerencia de calidad, que aborda un sistema que tiene como objetivo la fabricación, y que mejora la calidad y reduce los costos.

El segundo evento, en la década de 1960, la Pillsbury Company, el Ejército de los Estados Unidos y la Administración Espacial y de la Aeronáutica (NASA) creó un programa para la producción de alimentos inocuos para el programa espacial americano. Considerando las enfermedades que podrían afectar a los astronautas. Así, la Pillsbury Company introdujo y adoptó el sistema HACCP para garantizar seguridad, mientras reducía el número de pruebas e inspecciones al producto final.

Asimismo, la Calidad es un conjunto de particularidades que complacen las exigencias de los usuarios a través de la implementación de procesos eficaces que ayudan al crecimiento de una compañía en desarrollo.

El actual reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (D.S N°007-98-SA) indica el uso del HACCP como inspección de la calidad sanitaria.

1.1.2 Marco Histórico BRC

En Reino Unido en 1990 aprueban su Ley de Seguridad Alimentaria, donde los alimentos adoptan medidas necesarias para prevenir carencias en la fabricación del producto y nace la Norma BRC food Technical Estándar”, Berga, Alberto (2005).

También conocida como British Retail Consortium que agrupa a las grandes cadenas Británicas, el objetivo garantizar que los productos cuenten con los requisitos legales y de seguridad. Couto, Luis (2008)

Certificación BRC facilita la estandarización de la calidad, ayuda a los fabricantes de alimentos en el cumplimiento de sus obligaciones legales, protege a los consumidores.

Actualmente el estándar se desarrolló fuera de las fronteras de Reino Unido, con esta expansión del estándar el nombre de la norma se cambió por BRC Global Estándar Food”

Los tipos de estándares publicados son:

-Industria alimentaria: BRC Food Safety

-Industria de envases para contacto alimentario: BRC/IoP Food-Packaging

-Transporte y logística: BRC Storage and Distribution

-Otros productos Consumibles: BRC/RILA Consumer Products

-BRC para agentes y brokers (Enero 2014)

La Certificación del sistema HACCP es un requisito para Certificación BRC, al obtener estas certificaciones permitirán que la empresa Tecnacorp SAC realice apertura de nuevos mercados e incremente sus exportaciones, porque hay países que exigen estas certificaciones como España, Bélgica, México, Japón, etc.

En el último año (2017- 2018) (SIICEX, 2,018), las exportaciones de productos no tradicionales crecieron 19.1 %

El sector alimentario y la gastronomía peruana tienen un alto potencial de desarrollo en el mercado de Estados Unidos, afirmó el titular del Mincetur, Eduardo Ferreyros, quien inauguró, ante más de 500 empresarios estadounidenses y peruanos radicados en Nueva York, la Quinta Edición de Perú to The World Expo.

1.1.3 TECNACORP SAC

Empresa de capitales peruanos que tiene 30 años en el mercado, tiene convenios con asociaciones campesinas que procesan Tara en vaina, productos 100% vegetales de alta calidad. La goma de Tara se procesa en las modernas instalaciones en Lima, un ingrediente espesante y tiene un exigente control de calidad.

- **MISION**

Somos una empresa comprometida con sus clientes en ofrecerles productos de primera calidad y brindar un servicio al cliente personalizado.

- **VISION**

Ser la empresa líder en la comercialización de productos derivados de la Tara

- **CERTIFICACIONES**

La Certificación de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), solicitado por el Ministerio de Salud, garantiza la máxima calidad en los productos.

Manual de POES, son requisitos para revisión de higiene, la más estricta durante las operaciones de Elaboración de producto.

Certificado Kosher-parver y Kosher for Passover

Describe como el alimento debe ser el adecuado, limpio y conforme

El Mercado Kosher

La compañía de alimentos Kosher es de 12 Mil Millones anuales

Desarrollo sostenible del 15% cada año

Certificación Halal

La Asociación Islámica del Perú exclusivamente esta institución brinda la Certificación Halal. En religión islámica quiere decir “permitido”, tiene que cumplir requisitos de higiene y salud, esta normativa Halal rige en todos los países islámicos, mercados musulmanes de Europa y los EEUU.

Transporte, Almacenamiento, venta, distribución de Alimentos “Halal”

Los vehículos son los adecuados, ser dedicados solo para estos productos, cumpliendo requisito de higiene y sanidad.

Empaquetado, Etiquetado

El empaquetado debe ser en un lugar higiénico. Cumplir con condiciones sanitarias

Certificado de libre venta y sanidad emitido por Digesa

Evaluar ejecución de lineamientos técnicos normativos de alimentos industrializados, sean de fabricación nacional o importado.

Certificación GMP

Tiene la supervisión y certificación independiente de que realizan prácticas de fabricación básica, logrando un programa eficaz de seguridad alimentaria.

Certificación GRAS, con el código E 417, anotación GMP en el Food Chemical CODEX y Federal Register & USA Pharmacopeia Con asesoría científica, respaldada por órganos internacionales, que miden los riesgos.

Certificación Genéticamente no modificado

Revisión desde la semilla, crecimiento, cosecha, recolección, transporte y almacenamiento

La certificación comprueba requerimientos legales con etiquetado.

Certificación de Inspección AIB

La Norma contempla 5 categorías:

- Procesos hasta empaquetar el producto.
- Atender en la construcción y equipamiento para la seguridad de los alimentos.
- Los métodos de aseo, control de microbios, se realiza en forma adecuada.
- Eludir y eliminar las plagas, para no viciar los alimentos.
- Asegurar que el prerrequisito tenga un planteamiento minucioso.

Certificación de Valores Microbiológicos

Contar con las condiciones microbiológicas y calidad sanitaria que deben cumplir los alimentos en estado natural para que sean aptos para el consumo humano.

Certificados de Alérgenos

Hay lineamientos que se tienen que cumplir, con ello se evalúa riesgo de contaminaciones y garantiza la información de las etiquetas

1.2 Bases Teóricas

Para las bases teóricas del presente trabajo, se cuenta con las siguientes teorías involucradas.

Tenemos marco teórico Certificación HACCP, BRC.

En Marco Teórico de Nuevos Mercados contamos con modelos y Teorías de:

-Diamante de Porter, libro Ventaja competitiva de las Naciones (p: 210) (1991)

-Pauta de la Ventaja Absoluta de Adam Smith (1776)

-Teoría de la ventaja Comparativa de David Ricardo

-Muestra de Hecksher-ohlin

-Procesión del ciclo del producto de Vernorm

Marco Teórico del Incremento de las Exportaciones

1.2.1 Marco Teórico Certificación HACCP

La Certificación HACCP fortalece el control e inocuidad de tus alimentos industrializados y cumple los requerimientos exigidos por DIGESA, según decreto legislativo N°1290.

Es un sistema que identifica peligros específicos en los procesos se diseñan medidas preventivas para su control con ello se asegura la inocuidad de alimentos (Arrospide, 2004)

(YOOL, D 2016) La finalidad del sistema HACCP es respaldar la inocuidad del alimento, el plan es la modernización continua del sistema HACCP

Bribiescas y Romero (2014) en su publicación “Gestión de certificación de calidad como factor de competitividad en el sector industrial de manufactura en la región transfronteriza CD. Juárez, CHIH. México – El Paso, Texas USA”, el impedimento con la certificación HACCP es por el inconveniente en la selección del método para implantar dicho certificado. Esta certificación es valiosa en la competitividad de las empresas.

Se debe determinar procedimiento, investigación y unión los temas de utilidad en el propósito de la empresa.

Aenor Ecuador, Un sistema de gestión integral, se unifica entre sí.

Ramírez (2016) en su libro “Productividad en el Perú”, resulta difícil definir competitividad, pero sirve para medir resultados.

Saavedra (2012) en el artículo “Una propuesta para la determinación de la competitividad en la pyme latinoamericana”, depende de la postura al momento de crear tácticas, la capacidad de la empresa y su eficiencia.

Cuadro comparativo entre Normas alimentarias: ISO 22000 – EUREP – HACCP, en la revista Certificación y Negocios, 2013, La aplicación apropiada del sistema HACCP permite a la empresa en un largo plazo aumentar su eficiencia en la industria alimentaria, generando productos higiénicos sanitarios y la oportunidad de acceder a nuevos mercados.

Herrera, D (2015) en esta Tesis Mejora el desarrollo mediante el levantamiento de un manual de buenas prácticas de manufactura y diseño de un plan de análisis de peligros y puntos críticos de comprobación para una empresa de alimentos tradicionales del ecuador, La certificación BPM permite obtener la certificación HACCP con esta certificación se tiene control de peligros significativos del producto.

Gil, P (2006) en esta Tesis Implementación del plan de aseguramiento de la calidad para la empresa RAMDI LTDA. El sistema HACCP Disminuye peligros al tener disposición de elección en los alimentos y oportunidad de exportación a nuevos mercados donde está regulado el sistema HACCP.

The Public Health and Safety Company (Internacional, pág. 2009) indica que la Certificación Haccp ayudara a las industrias peruanas a disminuir el peligro en contaminación de productos y tener acciones correctivas en caso suceda lo contrario.

El sistema HACCP

Principios:

- 1: Investigar un estudio de riesgo.
- 2: Descubrir los puntos clave de inspección (PCC).
- 3: Establecer margen crucial.
- 4: Afianzar un procedimiento de alerta de inspección de los PCC.
- 5: Dimensión de perfeccionamiento cuando la alerta indica que un determinado PCC no está Contrastado.
- 6: Técnica de verificación para corroborar que el sistema HACCP se desempeña cruentamente.
- 7: Norma de documentos, método y exploración para el cuidado. (Organization, 2,018)

1.2.2 Marco Teórico Certificación BRC

Se cumple el aumento en materia de Seguridad alimentaria, proporciona utilidad a las empresas que cumplen este requisito. (Normas Mundiales BRC 2011)

La implantación de un plan HACCP se requiere para Protocolo BRC, la cual cuantiosamente esta propalado internacionalmente. (Mengual, I 2017)

Las Normas BRC en seguridad alimentaria, producción de consumo, acopio, reparto, además da seguridad a los compradores con productos legítimos y de calidad. (Ramírez, J 2017)

Inserción de un método de calidad y seguridad alimentaria BRC/IO PEI , higiene, estado del producto e instalaciones búsqueda de infalibilidad en proceso de producción. (Rodríguez, A 2014)

Esta norma ayuda a las organizaciones:

- Acceder a mercados donde esta norma es requerida
- Informar sobre su estado a clientes que reconocen la norma
- Cumplir obligaciones establecidas con el repartidor
- Reconocimiento internacional de su organización en materia de garantía alimentaria
- Garantía de la cadena de suministro y al consumidor
- Todos los ámbitos de la seguridad del producto y la legalidad
- Reconocer aspectos a variar a través de todo el ciclo de vida de su producto
- Auditorías combinadas con las normas ISO 9001 y APPCC. (LRQA, 2,018)

Después de la visita, si alcanza un resultado satisfactorio, LRQA Business Assurance emite a la organización un certificado en el que se aprueba al proveedor en uno de los tres grados A, B o C, según lo descrito en la norma BRC.

A NIVEL DE:	INCUMPLIMIENTO	MEJORA
<i>INSTALACIONES</i>	Riesgo de entrada de insectos (las instalaciones están en pleno campos)	Colocación de insectocaptore en zonas estratégicas-Cerca de ventanas-Mantenimientos de estos aparatos
<i>PROCESO</i>	Las herramientas y bolígrafos que entran en la zona de producción presentan un peligro de contaminación física de producto	Se establece un procedimiento de registro de entrada y salida de cualquier herramienta o bolígrafo que entre en planta.- Asimismo se adquiere un tipo de bolígrafos que es detectado por los detectores de metales
<i>PERSONAL</i>	No existe un procedimiento de lavado y desinfección de manos, para los trabajadores que vayan a manipular el producto	Se desarrolla el procedimiento y se implanta.-Se colocan carteles informativos de las normas de higiene de la empresa a la vista de todo el personal.-Se adquiere guantes desechables

FIGURA 1 Ejemplo de los posibles incumplimientos iniciales de los requisitos de la Norma BRC

1.2.3 Marco Teórico Nuevos Mercados

Diamante de Porter, libro Ventaja Competitiva de las Naciones.p.210. Porter, M (1991),

Las compañías consiguen ventaja competitiva al distinguir nuevas formas de llevar a cabo sus labores, emplear nuevos procedimientos, modernas tecnologías o distintos insumos.

Una razón de que las compañías eslogan ventaja competitiva es que eligen un ambiente diferente al de sus contendientes, al centrarse en un segmento diverso, alterar la extensión geográfica o juntar los productos de sectores afines.

El propósito de las compañías no solo es sobrevivir, es ser competitivos internacionalmente, constantemente.

Porter, M señala que hay que buscar estímulo de los adversarios más capaces, las compañías deben afrontar desafío.

Las compañías logran ventaja competitiva con la invención en un nuevo desarrollo de producción y se sostiene mediante mejora continua, se requiere tener determinación, construcción, pensar en perder es más fácil que la seguridad de triunfar.

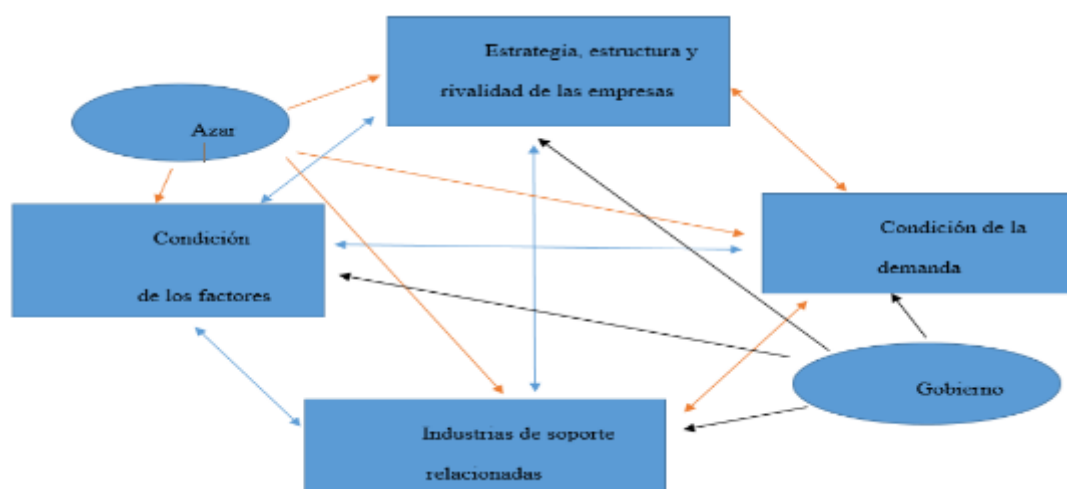


FIGURA 2 La Ventaja Competitiva de las Naciones, Porter 1991

- Modelo de la Ventaja Absoluta de Adam Smith (1776).

En un comienzo, elaboró una crítica a los mercantilistas aduciendo que éstos confundían riqueza con atesoramiento. Adam Smith estaba a favor del libre comercio y creía que éste podía ser mutuamente benéfico y lo justificaba por medio de un concepto: la ventaja absoluta. “Es la máxima de todo jefe de familia prudente nunca intentar tratar de realizar en casa lo que le costaría más producir que comprar (zapatero a sus zapatos) y que ese mismo principio debía aplicarse a las naciones”. Smith sugiere que un país puede ser más eficiente que otro en el rendimiento de algunos bienes. Dos países pueden beneficiarse con ello, especializándose en aquello en lo que son buenos. La Suposición de la División Internacional del Trabajo es la base de la teoría, acoplar con la famosa política de Laissez faire, Laissez passer (fuera gobierno e intervenciones de todo tipo).

- Teoría de la Ventaja Comparativa de David Ricardo

El papel del comercio exterior.

La principal preocupación de Ricardo es la tendencia a la baja de la tasa de beneficios o, si se prefiere la tendencia a la elevación de los sueldos. El alza de los precios de los alimentos en el largo plazo se explica a su turno por la "ley" de los rendimientos decrecientes en la agricultura. A su vez, esta tendencia a la elevación de los salarios se explica por el incremento de los precios de productos alimenticios a los cuales se consagran esencialmente los ingresos de los trabajadores. (Ricardo, 1817)

"la tasa de utilidades no podrá ser añadida a menos que sean reducidos los sueldos, y que no puede existir una baja permanente de salarios sino a consecuencia de la baja del precio de los productos necesarios en que los salarios se gastan. En consecuencia, si la expansión del comercio

Exterior o el perfeccionamiento de la maquinaria hacen posible colocar en el mercado los alimentos y productos necesarios al trabajador, a un valor reducido, las utilidades aumentarán" (David Ricardo, "Principios de Economía Política y Tributación").

"Inglaterra - dice Ricardo - puede encontrarse en circunstancias tales que la producción de paños pueda requerir el trabajo de 100 hombres durante un año. Si tratase de producir vino, probablemente necesitaría el trabajo de 120 hombres durante el mismo tiempo. Consecuentemente, Inglaterra prefiere adquirir el vino importándolo, a cambio del paño que produce".

"Portugal, probablemente pueda elaborar su vino con el trabajo de 80 hombres durante un año, mientras que para la producción del paño requiera el trabajo de 90 hombres durante el mismo periodo. Resulta en consecuencia ventajoso para Portugal exportar vino a cambio de paños. Esta alteración puede efectuarse aún, cuando la mercadería importada se pueda producir en Portugal mediante una cantidad menor de mano de obra que en Inglaterra.

Aún, cuando podría elaborar el paño con el trabajo de 90 hombres, lo importaría de un país donde se emplee el trabajo de 100 obreros, ya que sería más provechoso para él emplear su capital en la producción de vino, mediante el cual obtendría una cuantía mayor de paños procedentes de Inglaterra que el que podría producir invirtiendo en la manufactura de paños una parte del capital que ahora dedica a la producción de vino".

- Modelo Heckscher-Ohlin

Sí el trabajo fuese el único divisor de producción, como suponía la muestra Ricardiano, la ventaja comparativa podría surgir únicamente de las desigualdades internacionales en la productividad de la ocupación.

La muestra Heckscher-Ohlin Anuncia que si un país tiene una abundancia relativa de un factor (trabajo o capital), tendrá una ventaja comparativa y competitiva en aquellos capitales que requieran una mayor cantidad de ese factor, o sea que los países tienden a exportar los bienes que son completos en los factores con que están abundantemente dotados (Krugman 2001).

- Teoría del Ciclo del Producto de Vernorn

Sugirió tres etapas del ciclo de vida de un producto:

a. Producto Nuevo. - Requiere trabajo calificado para el desarrollo y mejora del producto.

b. Producto Maduro. - Los precios de mercadeo y capital se vuelven dominantes

c. Producto Estandarizado. - La tecnología se estabiliza y el producto goza de la aceptación general del consumidor. Por lo tanto, cuando el producto madura y se estandariza la ventaja comparativa puede cambiar de un país abundante en trabajo calificado a un país abundante en trabajo no calificado. (Teoria del ciclo de vida del producto, 1966).

1.2.4 Marco Teórico Teoría del Incremento de las Exportaciones

En esta Tesis “Estudio sobre el impacto de las exportaciones en el crecimiento económico del Perú durante los años 1970 - 2010” demuestra en Plan Estratégico Nacional del Exportador que el desarrollo de las

exportaciones ha sido mayor. Las exportaciones de productos No Tradicionales fueron de 21% y el mercado de la China ya estaba en aumento. Bello, J (2012)

“las Exportaciones de Café y su Impacto en el desarrollo del PBI en la Región Lambayeque 2001 – 2013” el autor determina que las exportaciones de productos no tradicionales, tienen mayor colaboración y benefician al PBI en los últimos años. Pérez, A (2016)

“Estudio sobre el efecto de las exportaciones en el crecimiento económico del Perú durante los años 1985-2016” los autores dieron a conocer el efecto del desarrollo de las exportaciones en el desarrollo económico en el Perú. Arango, C. Ayala, L (2016)

“Las exportaciones no tradicionales del sector agropecuario en el Perú entre 1985-2017” los autores determinaron que hay una relación a largo periodo entre las exportaciones de productos no tradicionales y la demanda externa del resto del mundo. Delgado, S. Mauricio, T (2018)

Según Daniels y Radebaugh (2013)” La Exportación es el medio más común del que se sirven las compañías para iniciar sus actividades internacionales. Es decir, las empresas que se introducen a la exportación lo hacen sobre todo para aumentar sus ingresos de ventas, para conseguir economías de escala en la producción y para que pueda diversificar sus sedes de ventas” (pag.174).

La Continuidad y el desempeño Exportador de la empresa Peruana, en este artículo nos enseñan la continuidad de las empresas peruanas en los mercados internacionales. Malca Guaylupo y Rubio Donet (2013)

“Análisis De Tendencias De Comercio De Bienes Y Servicios Entre Ecuador-Estados Unidos; Ecuador-China Durante El Periodo 2000-2010”, los autores concluyeron que la economía intraindustrial es un complemento a la ventaja comparativa. Quizhpe y Rodriguez (2011)

El crecimiento de las exportaciones es un medio de desarrollo dirigido a incentivar la productividad de los mercados extranjeros. Tiene un resultado beneficioso para las economías en desarrollo y las economías industrializadas también salen beneficiadas. Según Palley (2011)

“La teoría económica nos dice que a medida del tipo de cambio real aumentan las exportaciones también aumentaran”. Examinar si fue comprobado por Mundell- Fleming.(1960)¹¹

1.3 Marco Legal

HACCP Fortalece el control de tus alimentos industrializados y cumple los requerimientos exigidos por DIGESA, según decreto legislativo N° 1290.

El objetivo de este decreto legislativo es establecer el sistema para inocuidad alimentaria, restablecer los procedimientos administrativos, control y vigilancia sanitaria, posteriormente fiscalización con alimentos elaborados que están destinados al consumo humano.

“Norma sanitaria sobre el procedimiento para la aplicación del sistema HACPP en la fabricación de alimentos y bebidas”

(Prepublicado con R.M N° 482-2005/MINSA el 29 de junio de 2005)

En esta Norma determina contar con un sistema preventivo que confirma calidad e inocuidad de los alimentos, con el que se identifica, evalúa control de riesgos.

Otro punto importante del estándar contar con los documentos de reconocimiento de buenas prácticas, dependerá de la legislación del país destino del producto. Este documento se llama Declaración de Conformidad”

Reglamento (CE) N1935|2004 Del Parlamento Europeo y del Consejo, del 27 de Octubre del 2004, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

- **Artículo 3 Reglamento de Requisitos Generales**

Los objetos activos e inteligentes, tiene que estar fabricados con forme a la buena práctica, en condiciones previsibles de empleo, no comunicar sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan:

- Representa un riesgo para la salud humana
- Provocar cambio inaceptable de la composición de los alimentos
- Alterar características organolépticas de los alimentos.

- **Artículo 5 de Medidas Específicas para grupos de Materiales y Objetos**

Podrán incluir:

- Relación de sustancias autorizadas para fabricación de materiales y objetos.
- Especificaciones de limpieza para sustancias especificadas.
- Condiciones especiales de uso.

-Destinado a preservar la salud humana por los peligros derivados del contacto oral con objetos.

-Reglamento relativo a la toma de muestras y análisis para el control.

-Margen específico para la migración de algunos compuestos de alimentos.

-Margen global para el traslado de componentes a los alimentos.

- Artículo 15 sobre el etiquetado de producto

Los objetos que estén en contacto con los alimentos cuando se comercialicen, irán acompañados

De:

-Indicación sobre su uso.

-Instrucciones específicas que deban seguirse.

-Nombre domicilio del fabricante encargado de la comercialización.

-Identificación adecuada que permita la trazabilidad del material.

- Artículo 16 sobre la Declaración de Conformidad:

Las medidas revisadas en el artículo 5 indican que los materiales estén acompañados de una declaración escrita, que legalice su conformidad con las normativas aplicables.

La documentación se pondrá a disposición de las autoridades.

- Artículo 17 sobre la Trazabilidad:

Debe estar avalada para facilitar el control, retirar productos defectuosos, la información a los consumidores y la facultad de responsabilidades.

La norma BRC está reconocida por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), una planificación dirigida a las bases internacionales relacionadas con la fiabilidad alimentaria con el soporte de los principales minoristas y fabricante de envase y de comestibles del mundo. Así pues, la verificación de la GFSI significa para usted la ocasión de utilizar la regla mundial BRC para los materiales de envase alimentario para ejecutar los requisitos de estos agentes principales bajo un solo procedimiento de gestión de seguridad alimentaria reconocido internacionalmente.

1.4 Antecedentes del Estudio

Revisando diversas tesis se ubicó información que guarda relación con la propuesta de solución en el siguiente trabajo de investigación:

Doris Gianina Yool Hernandez, de la Universidad Rafael Landivar en Guatemala, ha realizado una tesis 2016 para elegir por el título de ingeniero agrónomo con realces en cultivos tropicales en el grado académico de licenciado, esta investigación tiene por título “Calidad bajo método HACCP y BRC en una planta empacadora de arveja china y ejote francés para exportación”,

Conclusión

Se concluyó que se obtiene el conocimiento de normas, requisito fundamental para el control de calidad e inocuidad

Recomendación

Los procedimientos para controlar y minimizar la contaminación y garantizar la calidad e inocuidad del producto.

Rebeca Merino Barrio de la Universidad de la Rioja ha realizado una Tesis el 2014 para optar por la Titulación proyecto de fin de carrera, esta investigación tiene por título “Implantación de las normas de calidad IFS y BRC en una industria conservera”

Conclusión

La certificación BRC garantiza el cumplimiento de requisitos en la seguridad alimentaria

Recomendación

Implantación del sistema de calidad BRC

Estefa Yeline Amez Bermudez de la Universidad San Ignacio de Loyola ha realizado una Tesis el 2017 para optar por el título profesional de International Business, esta investigación tiene por título “Gestión de la certificación de calidad y su influencia en la competitividad en las empresas agroexportadoras de mermelada de mango en lima“

Conclusión

Se puede concluir que la Certificación de calidad influye en la competitividad de las empresas agroexportadoras.

Recomendación

Realizar una investigación financiada que permita normalizar la gestión de la calidad por su influencia en la competitividad de las empresas.

Ignacio Mengual Pérez de la Universidad Miguel Hernández de Elche, ha realizado un trabajo de fin de grado en el 2017 para optar por el grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos, esta investigación tiene por título “Gestión de la seguridad alimentaria desde la norma BRC en una empresa Hortofrutícola “

Conclusión

La Certificación BRC abre puertas a la comercialización de productos en nuevos mercados. Estableciendo relaciones comerciales de confianza entre las partes.

Recomendación

Cumplir con las normas necesarias para obtener la Certificación BRC

Janet Johana Ramírez Vargas de la Universidad Cesar Vallejo, ha realizado una Tesis en el 2017 para obtener el Título de Ingeniería Industrial, esta Tesis tiene por Título “Implementación de la norma mundial BRC para envases y material de envasado para establecer la calidad e inocuidad del producto, en la línea de manufactura de bolsas plásticas flexibles, Ate“.

Conclusión

La autora demostró que implementar la Norma BRC aumenta el registro de productos en su presentación.

Recomendación

Implementar la norma mundial BRC para dar credibilidad en las empresas.

Silver Vicente Salgado Andrade de la Universidad Politécnica Salesiana de Ecuador sede Guayaquil ha realizado una Tesis en el 2015 para adquirir el título de Magister, esta tesis tiene por título “Diseño de un manual de calidad para la implementación de un método de gestión de calidad ISO 9001:2008 orientado en lograr Certificación bajo el sistema de Seguridad Alimentaria en la empacadora de camarón Davmercorp SA“

Conclusión

El autor demostró que le sirve de soporte la Certificación HACCP

Recomendación

El diseño de un método de gestión de calidad, habré camino para el cambio.

El administrador de la Revista Certificación y Negocios en el 2013, esta revista muestra un Cuadro comparativo entre Normas alimentarias: ISO 22000 – EUREP – HACCP.

Conclusión

Implementar un sistema HACCP incrementa eficacia en el logro de metas en la industria alimentaria, generando productos seguros, ahorrando costos.

Recomendación

El sistema HACCP es la forma más eficaz para las empresas alimentarias, garantizando la protección de los consumidores.

Diego Francisco Herrera Miranda y Ana Carolina Ortega Campuzano de la Universidad de las América ha realizado trabajo de titulación en el 2015 para optar por el título de Ingeniero Agroindustrial y de Alimentos, este trabajo tiene por título “Mejora del procedimiento mediante el levantamiento de un manual de buenas prácticas de manufactura y diseño de un método de análisis de peligros y puntos críticos de control para una empresa de alimentos tradicionales del Ecuador“

Conclusión

Los autores demostraron, que se tiene que valorar procedimientos e implementación de BPM y junto a la certificación HACCP, les permitirá control de la inocuidad de los alimentos a la empresa.

Recomendación

Implementar de inmediato certificación BPM y luego continuar con sistema HACCP por lo que habrá control con los peligros significativos en inocuidad de productos.

Paola Fernanda Gil Cortez de la Universidad de la Salle en Bogotá en el 2006 con el trabajo de grado para obtener el título de Ingeniero de Alimentos, con el tema “Implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad para la empresa RAMDI LTDA“.

Conclusión

El autor concluye que la empresa que quiere incursionar y mantenerse en el mercado tiene que contar con la Certificación HACCP y BPM, por lo contrario, la competencia lo desplazaría del mercado.

Recomendación

Seguir implementando y mejorando los métodos de calidad HACPP y BPM.

Ana Rodríguez de la Fuente en la Universidad de Valladolid el 2014 para el grado de Master en gestión de la prevención de peligros laborales, calidad y medio ambiente, con el Título “Implantación de un sistema de calidad y seguridad alimentaria BRC/IoPEI”.

Conclusión

El autor demostró que implantar BRC/IoPEI, por ser una norma de gran prestigio comprobando el reconocimiento de grupos del sector alimentario.

Recomendación

Desde un punto de vista económico la norma BRC/IoPEI tiene prestigio y es reconocida por grandes grupos del sector alimentario.

Por tanto, la instalación de un almacén aparte de producto en San Juan de Lurigancho en la zona de Campoy para la Goma de Tara y Polvo de Tara en el territorio nacional es importante.

- Delimitación de la investigación

Se realizó en Instalaciones de San Juan de Lurigancho

1.5 Marco Conceptual

Tara: Árbol del Perú que es potencial para la reforestación, tiene ventajas económicas

Polvo de Tara: Resultado de la molienda de la vaina de Tara. Se usa en curtido de cuero, se obtiene ácido gálico y derivados.

Goma de Tara: Se usa en la industria de alimentos por la capacidad que tiene de cambiar la textura de los productos. Ejemplo productos lácteos congelados.

Almacén: Espacio que sirve para depositar o guardar gran cantidad de productos para posterior venta.

Riesgo: Situación que se puede dar.

Sanidad: Es salubridad.

Contaminación de Producto: Produce daño a la salud del consumidor a través de un agente extraño.

Comercio Exterior: Transacciones comerciales y financieras por bienes entre un país a otro.

Certificaciones: Medio por el cual una persona u organización recibe un comprobante del logro que realiza.

La norma BRC: Es un estándar mundial para la seguridad de los alimentos

Constituye una eficaz herramienta de mejora del sistema de calidad de empresas

Es una herramienta global basado en las más recientes y actualizados estándares se relacionan con el Sistema de Gestión de Calidad y sistema HACCP y metodologías de seguridad de alimentos.

Calidad: Cualidad de productos que son de excelente fabricación u origen.

HACPP: Sistema de administración en el que se aborda la seguridad de alimentos a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos desde la materia prima, proceso de elaboración, distribución y consumos del mismo.

BPM: Gestión de evolución de negocio, objetivo eficiencia en la gestión sistemática de la medición del negocio y optimizar constantemente.

POES: Procesamiento operativo estandarizado de Saneamiento, se relaciona con la limpieza y desinfección en almacenes que manejan comestibles.

Halal: Significa licito y se utiliza en la comunidad islámica.

Kosher: Alimentos que cumplen con los preceptos de la ley judaica, significa correcto, apto, adecuado

AIB: Eleva la seguridad e inocuidad de los alimentos y optimizando su producción, posicionados alrededor del mundo con desarrollo de soluciones.

GMP: Son buenas prácticas de fabricación, en inglés Good Manufacturing Practice, aplicables a la fabricación de alimentos, cosméticos, medicamentos, productos médicos en sus formas definitivas de venta al público.

Digesa: Órgano que brinda protección de la salud a la población con super vigilancia y fiscalización en inocuidad alimentaria.

Normas Alimentarias: Avalar la calidad y seguridad alimentaria.

Higiene: Aseo para prevenir enfermedades y perseverar la salud

Inocuidad Alimentaria: Requisito que conserva la calidad de los alimentos para precaver contaminación y enfermedades.

Análisis de Peligro: Evitar un agente químico, biológico que cause un efecto adverso a la salud.

Buenas prácticas: Se implementó por su utilidad en la regulación de problemas.

Información: Según cifras del año 2015 el principal productor de tara es Ayacucho, que desplazó del primer lugar a Cajamarca, con el 39% de la producción total, dejando el segundo lugar a Cajamarca con 21,8%, seguido de La Libertad con 12,3% y Ancash 9%, entre las más importantes.

Nuevos Mercados: Países donde se exportaría los productos de Tecnacorp SAC y solicitan HACPP y BRC.

Exportaciones: Envío de un producto a un país extranjero con fines comerciales.

Producto No Tradicional: Aquellos que necesitan un proceso de alto valor, al Perú le conviene exportar productos No Tradicionales, así incrementaría puestos de trabajo.

Competitividad: Poder competir, el Perú tiene productos que le permiten competir con el resto de países con precios económicos y de buena calidad.

Ventaja Competitiva: Una Compañía tiene capacidad a sobreponerse con nuevas técnicas.

Las exportaciones de Tara en Polvo y Goma de Tara

La empresa Tecnacorp SAC en los últimos 3 años ha superado los \$9,500,000.00 por año, logrando cumplir la demanda solicitada, los valores de exportación son casi estables.

En cuanto a los principales mercados de destino de las exportaciones de Tecnacorp SAC, destaca desde hace muchos años China, que demanda este producto como insumo para la obtención de ácido gálico. Le siguen en importancia Brasil, Italia, Argentina, EEUU, Uruguay y Alemania.

CAPITULO II 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1 Descripción de la Realidad Problemática

Goma de Tara y Polvo de Tara

La Empresa Tecnacorp SAC ingresa a Alemania, China, Brasil, Uruguay, Italia, Argentina, EEUU, al conseguir las certificaciones HACCP y BRC las cuales te pide como requisito establecer un nuevo almacén de producto, Almacén de materia, Patio de maniobras.

En el siguiente cuadro se observa las exportaciones de Tecnacorp SAC, las cuales son solo el 4% en comparación con Exportadora del Sol que exporta 19%(Exportadora del Sol cuenta con las certificaciones HACCP y BRC)

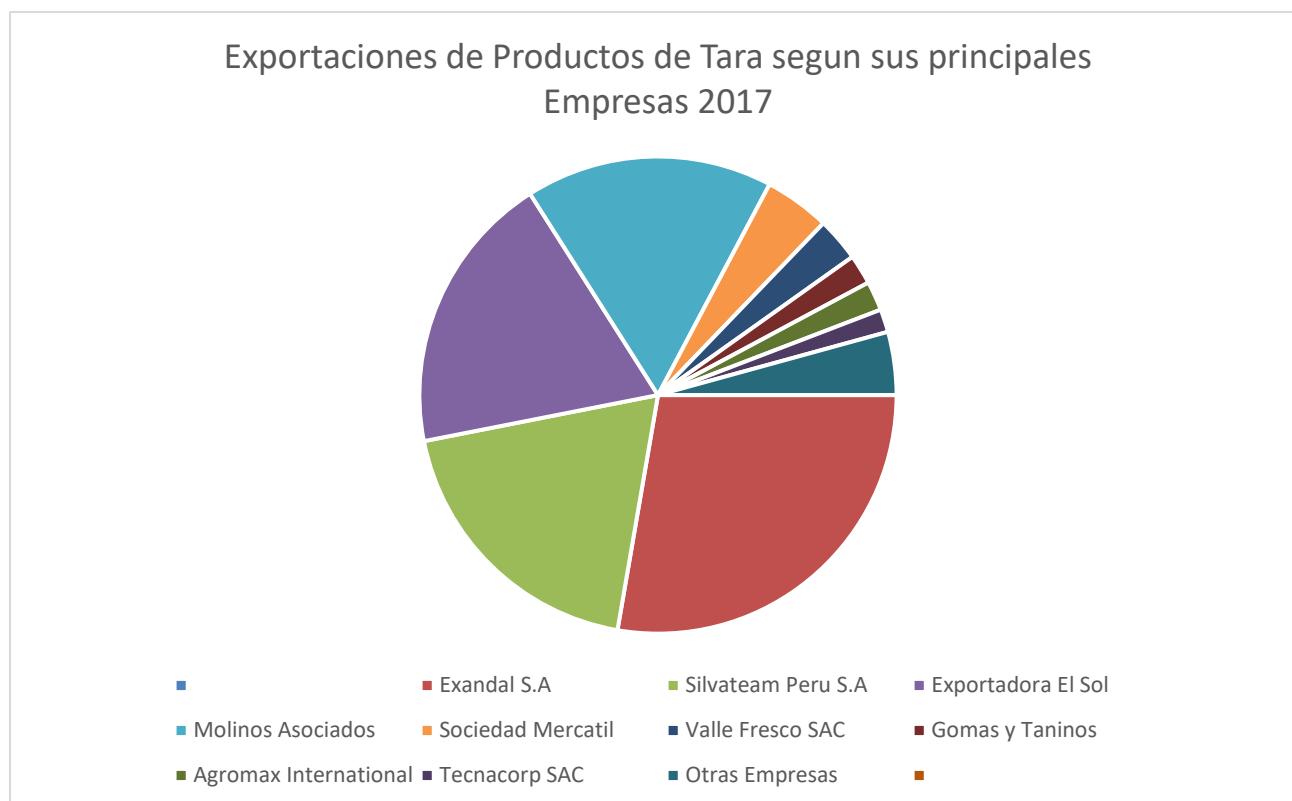


FIGURA 3 Fuente Siicex

La empresa Tecnacorp SAC llegaría a nuevos mercados que solicita estas certificaciones HACCP y BRC, como: Bélgica, España, México, Japón, India, Tailandia y otros países.

Al lograr ingresar a nuevos mercados Tecnacorp SAC incrementaría sus exportaciones en un 100% en la primera etapa y en 200% en el 3 año.

En el siguiente cuadro están las ventas Internacionales y Nacionales de la empresa Tecnacorp SAC

EXPORTACIONES EN LOS ULTIMOS 3 AÑOS			
	2015	2016	2017
ENERO	879,579.39	881,741.26	397,748.57
FEBRERO	731,442.62	834,569.93	633,537.85
MARZO	444,268.03	451,650.99	520,009.21
ABRIL	260,092.42	261,129.22	825,489.86
MAYO	831,821.04	835,607.23	979,351.96
JUNIO	912,078.61	912,078.61	404,955.02
JULIO	836,727.41	841,124.55	1351,761.86
AGOSTO	944,275.85	944,275.85	817,661.38
SETIEMBRE	1439,617.50	1,440,670.50	155,128.23
OCTUBRE	850,035.90	850,129.91	1468,246.18
NOVIEMBRE	816,042.41	816,42.41	716,117.56
DICIEMBRE	558,395.35	558,867.55	895,276.66
	\$9,504,376.53	\$9,627,888.01	\$9,165.284.34

FIGURA 4 Fuente Propia Elaboracion

Podemos visualizar que la exportación en los últimos meses en la cual se puede notar que entre el mes de Setiembre y noviembre hay una baja notable. Así como octubre y Julio existe un alza de producción. También se visualiza el mes más bajo de la exportación Setiembre en comparación con los demás meses solo llego a 155,128.23, esta baja se debe a que en dicho mes la empresa QINDAO CRANE INTERNATIONAL TRADING CO. LTD., tiene una para de producción, para lo cual la única solución sería la captación de nuevos clientes.

Certificaciones Internacionales

BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)

Desarrollada por los supermercados ingleses, establece los requisitos para los sistemas de gestión de calidad e inocuidad.

Se necesita el sistema HACCP, mantener un método documentado de Gestión de Calidad, establecer las BPM y contar con un sistema de control de producto, desarrollo y personal.

2.2 Formulación del Problema

2.2.1 Problema General

¿Qué implementación requiere el almacén de Goma de Tara y Polvo de Tara para el incremento de las Exportaciones de la Empresa Tecnacorp S.A.C?

2.2.2 Problemas Específicos

¿Cómo es el proceso actual de exportaciones de Tecnacorp S.A.C?

¿La propuesta de establecer un nuevo almacén conseguirá las Certificaciones HACCP y BRC?

¿Al conseguir las Certificaciones HACCP y BRC se ampliaría las exportaciones de Tecnacorp S.A.C?

CAPITULO III 3. OBJETIVOS, DELIMITACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Objetivos general i específicos

Tara

Objetivo General

Demostrar que la inversión de implementar un nuevo Almacén para Polvo de Tara y Goma de Tara, hará que se consigan las Certificaciones HACCP y BRC. La empresa generara mejores ganancias al exportar a nuevos mercados.

3.2 Delimitación del Estudio

El trabajo de campo se desarrolló en Tecnacorp SAC la cual tiene sus instalaciones en San Juan de Lurigancho en Campoy

3.3 Justificación e Importancia del Estudio

Para la empresa Tecnacorp SAC, este estudio ayuda a que la empresa, tome la decisión de establecer un nuevo almacén, es decir infraestructura, parámetro necesario para la Certificación HACCP y así obtener la certificación BRC, certificaciones necesarias para apertura de nuevos mercados y aumentar las exportaciones de Polvo de Tara y Goma de Tara, productos NO TRADICIONALES en el Perú.

Polvo de Tara y Goma de Tara sus usos son recomendados en:

Perforación Petrolera

Alimentos Lácteos

Productos de Panadería

Carnes

Bebidas

Aderezos y Salsas

FIGURA 5 Fuente Peruvian Tara Exportación Blogspot.com



FIGURA 6 Fuente Tecnacorp SAC



FIGURA 7 Fuente Befair.be





FIGURA 8 Fuente Befair.be

Industria del Papel

Industria Minera

Industria del Tabaco

Industria Textil

FIGURA 9 Fuente Silvateam.com



Explosivo

Tratamiento de Agua



FIGURA 10 *La Republica.pe*

Polvo de Tara

Este producto está destinado principalmente al proceso de recurtido de cueros blandos para la tapicería automotriz. Igualmente, luego de un proceso industrial adicional, ya como Extracto Tánico, también se utiliza en la industria farmacéutica y en la especie de una serie de otros productos como en la fabricación de pintura anticorrosiva para los cascos de los barcos.

FIGURA 11 Fuente Amazon.es



CAPITULO IV4. FORMULACION DEL DISEÑO (PROPUESTA DE SOLUCION)

4.1 Diseño Esquemático

La Empresa Tecnacorp SAC necesita Certificaciones Internacionales HACCP y BRC para incorporarse a Bélgica, España, México, Japón, India, Tailandia y otros países, estas certificaciones solicitan establecer un nuevo Almacén de 200 M2 para la Goma De Tara y Polvo de Tara de producto, almacén de materia, patio de maniobras, es decir necesitan infraestructura.

Este presupuesto es el gasto que tiene que invertir Tecnacorp SAC con lo cual la inversión permitiría que se llegue a nuevos mercados.

PRESUPUESTO CON EL
QUE SE PUEDE ADQUIRIR
CERTIFICACION HACCP Y BRC

PRESUPUESTO DE NUEVO ALMACEN TECNACORP S.A			
		Dollars	Soles
Terreno 200 m2		\$35,000	
Montacargas		\$22,294	
Camion 3 toneladas		\$25,500	
Parihuelas 100 UND			S/.5,700
Personal 6 incluye seguridad			S/.5,650
Permisos y Licencia Municipal			S/.2,000
		\$82.794	S/.13350

FIGURA 12 Fuente Propia Elaboración

TABLA DE EXPORTACIONES QUE REALIZA LA
COMPETENCIA

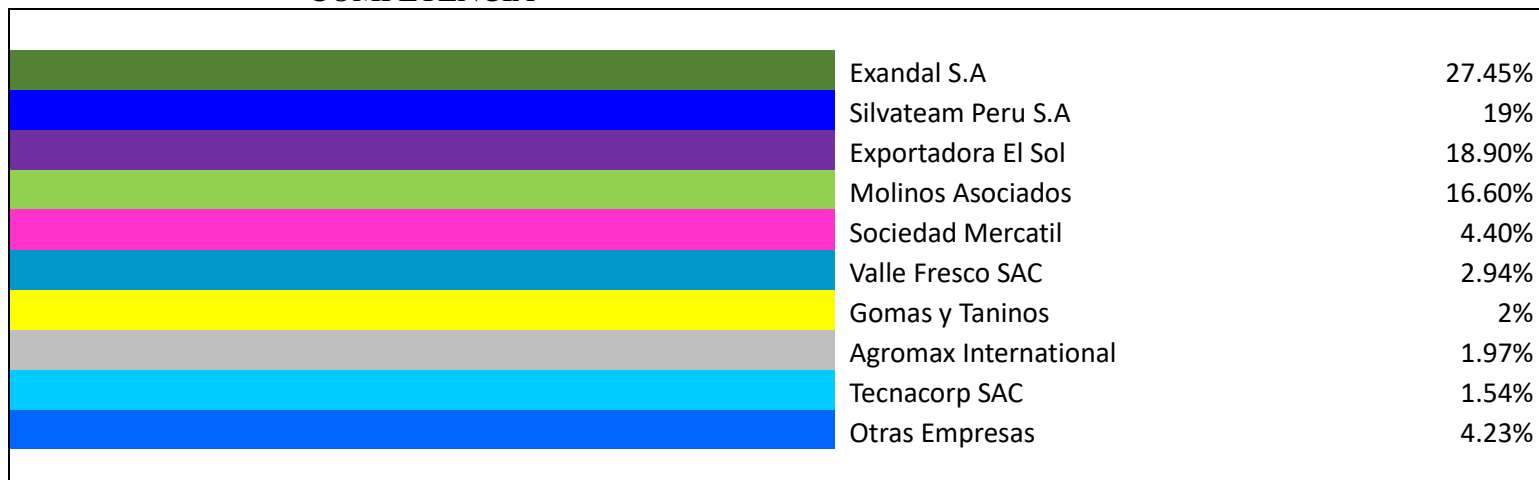


FIGURA 13 Fuente Siicex

TARA

Si revisamos el cuadro tenemos oportunidad de varios países donde se puede incrementar las exportaciones con apertura de nuevos mercados.

PRINCIPALES MERCADOS

Mercado	Var 17-16	%	Part. 17	%	FOB-17 (miles US\$)
China	7%	1	5%	3	12,898.97
Brasil	1%	1	6%	1	5,869.07
Italia	4%	2	3%	1	4,694.57
Argentina	20%	-	%	7	2,470.33
México	%	1	%	6	2,352.86
Bélgica	8%	5	%	3	931.63
Alemania	2%	2	%	2	818.43
España	5%	5	%	2	732.77
Reino Unido	4%	1	%	2	715.52
Otros Países	-	-	3%	1	4,880.83

(22)

FIGURA 14 Fuente Sunat

4.2 Descripción de los Aspectos Básicos del Diseño

Goma de Tara y Polvo de Tara

La inversión de \$83,000 Dólares para la empresa Tecnacorp SAC al invertir en infraestructura para la Goma de Tara y Polvo de Tara generara apertura de nuevos mercados.

Esta infraestructura aparte es requisito para las Certificaciones Internacionales BRC, HACCP, las cuales son requisito para países del mercado europeo, mexicano, etc.

Gran parte de las plantas de *Cesalpinia spinosa* (Tara) en Perú incrementa en regiones propensas a lluvias torrenciales una de ellas es Ayacucho, donde la empresa Tecnacorp SAC tiene su planta hace 30 años.

CAPITULO V 5. PRUEBA DE DISEÑO

5.1 Encuestas

1 - ¿A qué se dedica Tecnacorp SAC?

-Capital peruano que se dedica al procesamiento de la Tara, quinua, tiene productos de alta calidad reconocidos en el mundo.

2- ¿Ustedes tienen los manuales BPM y POES?

-Si

3- ¿Para qué es necesario el manual BPM?

-Herramienta para la obtención de productos seguros para el consumo humano, las características que se cumplen es higiene y formas de manipulación.

4- ¿Para qué es necesario manual POES?

-Está relacionado con limpieza y desinfección de los almacenes que manipulan alimentos para la consecuencia de un producto apto para el consumo humano.

5- ¿Por qué no exportan a España, Bélgica, México, India, Tailandia, Japón Goma de Tara, Polvo de Tara?

-Se necesita las certificaciones HACCP, BRC

6- ¿Qué parámetro es necesario cumplir para tener las Certificaciones?

-Implementar un nuevo almacén aparte de producto, Almacén de materia, Patio de evolución es decir Infraestructura.

7- ¿Que otras Certificaciones tienen?

- Certificado Kosher–Parve y Kosher for Passover
- Certificado Halal
- Certificado de libre venta y sanidad emitido por DIGESA
- Certificación GRAS, con el código E 417, anotación GMP en el FoodChemical CODEX y Federal

Register& USA Pharmacopeia

- Certificación Genéticamente No Modificado
- Certificación GMP
- Certificado de inspección AIB
- Declaración de No Irradiados
- Certificación de Valores Microbiológicos
- Declaración de Valores Nutricionales
- Declaración de Cumplimiento con requisitos de la FDA, por empaque y rotulado
- Declaración que mantenemos un permanente control de trazabilidad, certificado de fecha de producción

y expiración del producto (2 años)

-Certificado Libre de Alérgenos

8- ¿Todas estas Certificaciones son requeridas para comercialización de productos?

- Si

9- ¿Dónde les gustaría tener este almacén para poder conseguir las certificaciones para exportar Goma de tara, polvo de tara a los países que les falta llegar?

-Cerca San Juan de Lurigancho en Campoy

10- ¿Que producto es por el que apostaron en tener Infraestructura?

-Quinoa

11- ¿Cuál es el plan de Contingencia que Tecnacorp SAC tiene ante la avería de un equipo?

-Tienen equipos antiguos que pueden reemplazar a los modernos hasta su reparación sin modificar la producción establecida.

12- ¿Ahora que tiene el presupuesto para almacén de Polvo de Tara y Goma de Tara realizarán esta inversión?

-Sí, se analizó costo beneficio y las ganancias serán mayores.

Polvo Tara

Entre los años 2000 y 2014 el ritmo de aumento anual de producción fue de 20%. Hoy se exporta tara en polvo y murciélagos.

(Agraria.pe) La exportación de tara en vaina no era muy grande hasta mediados del 2004, pues durante los años 90 llegaba en promedio a las 1.000 toneladas y eventualmente a las 2.000. Es a partir del 2004 cuando crece significativamente y supera las 13.000 toneladas. Ya hacia el 2012 registra su nivel más alto de producción con 38.000 toneladas, sin embargo, cae estrepitosamente -22% en el 2015.

Según el informe “ABC de la producción y comercio de tara en Perú”, elaborado por la Dirección General de Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura y Riego, la producción nacional de tara cayó ese año por la disminución de productividad en Cajamarca y La Libertad, zonas afectadas por diversas dificultades climáticas.

El documento apunta que si bien no hay por el momento cifras oficiales de la producción anual de tara en el 2016 (que debe proporcionar el Serfor), se estima que hubo una recuperación. “Es fundamental mencionar que la tasa de crecimiento promedio anual de la producción de tara entre los años 2000-2014 ha sido de 20.1%, salvo en el 2015 que cae en -22%”, detalla el reporte.

Basados en cifras del 2015, se sabe que el principal productor es Ayacucho, que desplazó del primer lugar a Cajamarca, con el 40% de la producción total. Cajamarca viene a continuación con 22.8%, seguido de La Libertad con 13.3% y Áncash con 9.5%, entre las más importantes.

El polvo de tara peruano es uno de los productos que se ha consolidado en el mercado de la India, siendo utilizado en el proceso de la curtiembre del cuero.

Así, en el primer semestre del año, las exportaciones de este producto incremento a US\$ 347 mil de los US\$ 101 mil del mismo periodo en el 2015, convirtiendo al Perú en el principal proveedor de este producto a la India (Lira, 2,016).

Esto demuestra que tenemos un amplio mercado extranjero para la exportación de este producto, lo cual generaría enormes ingresos al país.

En países como: Chile, Tailandia, Japón, España, México, Argentina, Alemania, Italia, Uruguay, Países Bajos, Sudáfrica

CONCLUSIONES

Un extenso mercado en el exterior, desarrollo de la demanda y oferta, existencia de instituciones que apoyan al sector a fin de poder participar con propuestas de mejorar la calidad y de contraparte asegurar la producción con el apoyo de instituciones especializadas. Así mismo los tratados internacionales de libre comercio crearon oportunidades de negocio que Tecnacorp SAC aprovecho.

La goma, el polvo de tara tienen ventajas comparativas con los demás productos que compiten, por eso es importante la inversión en desarrollar un nuevo almacén, es decir necesitan infraestructura, lo cual es parámetro necesario para obtener la Certificación HACCP y BRC.

Al realizar el presente estudio aprendí que la Tara que tenemos en nuestro país, nos brinda beneficios saludables y económicos, la Goma de Tara y Polvo de Tara tiene un alto potencial para la reforestación y la producción industrial de alimentos lácteos, productos de panadería, carnes, bebidas, aderezos y salsas, productos

farmacéuticos y cosméticos, industria de papel, industria minera, industria tabaco, industria textil, explosivos, tratamiento de agua, perforación petrolera.

Las tendencias en el mercado internacional en los últimos años apuntan a la utilización de productos naturales, situación que está siendo aprovechada por países como Perú y la empresa Tecnacorp SAC, debido a que somos los principales productores de plantas que cuentan con estas características.

Se están realizando por el momento trabajos de análisis para apertura de nuevos mercados para incentivar la industrialización de nuestros recursos naturales y hacer crecer a nuestro país económicamente.

RECOMENDACIONES

Se recomienda implementar un nuevo almacén para la Goma de Tara y Polvo de Tara para lograr las certificaciones HACPP y BRC.

Otra recomendación es evaluar la rentabilidad del nuevo almacén de la Goma de Tara y Polvo de Tara.

Siempre potenciar los usos de Goma de Tara y Polvo de Tara, como se demuestra en el presente trabajo de Suficiencia para apertura de nuevos mercados.

Tecnacorp SAC tiene que aprovechar la tendencia del uso de recursos naturales en el mundo y adquirir las Certificaciones HACPP y BRC.

Evaluar el cumplimiento de objetivos de calidad y medirlos de manera eficiente

La apertura de nuevos mercados incrementara las exportaciones de Tecnacorp SAC

Realizar un estudio para utilizar los residuos generados: germen y cascara de semilla para alimento balanceado para ganado o compostaje.

REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

Tecnacorp SAC (s.f.) Recuperado de <http://www.tecnacorp.com/>

Hinojosa, J. (2017). El Arte de Hacer Una Tesis. Lima, Perú.

Lira, J. (12 de agosto de 2016). Exportaciones peruanas a la India alcanzan record histórico en primer trimestre.

Gestión pp

La demanda y la Oferta de la Tara. Gina Quiñonez Cachay (2017)

Peruvian Tara SAC (2017) Recuperado de <http://peruviantaraexportacion.blogspot.pe/>

Sistema integrado de información del comercio exterior (2018) Informe de las exportaciones peruanas por sectores. Recuperado de www.siicex.com.pe

Organización Panamericana de la Salud (2018). Recuperado de www.paho.org

Empresa Silvateam (2018). Recuperado de www.silvateam.com

LRQA, Lloyd's Register Quality Assurance (2018), organismo de certificación a nivel mundial. Recuperado de www.lrqa.es

NSF Internacional (2018), desarrollo de programas de certificación. Recuperado de

www.nsf.org/es

Merino, R. (2014) *Implantación de las normas de calidad IFS y BRC en una industria conservera*, Tesis de Titulación publicado, Universidad de la Rioja

Yool, Doris. (2016) *Calidad bajo sistema HACCP y BCR en una planta empacadora* ,Tesis de Licenciado Publicado de la Universidad Rafael Landívar, Guatemala

Amez, E. (2017) *Gestión de la certificación de cualidad y su influencia en la competitividad en las empresas agroexportadoras de mermelada de mango en lima*, Tesis de licenciatura publicada de la Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú

Mengual, I. (2017) *Gestión de la seguridad alimentarias desde la norma BRC en una empresa Hortofrutícola*, Trabajo de fin de grado Universidad Miguel Hernández de Elche

Salgado, G. (2015) *Diseño de un manual de calidad para la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2008 orientado en lograr Certificación bajo el sistema de Seguridad Alimentaria en la empacadora de camarón Davmercorp SA* , Tesis para título de Magister de la Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil,2015

Admin, (2013) Cuadro comparativo entre normas alimentarias: ISO 22000 – EUREP – HACCP, *Revista Certificación y Negocios*,1

www.aenorecuador.com/calidad

- Herrera, D. (2015) *Mejora de procesos mediante el levantamiento de un manual de buenas prácticas de manufactura y diseño de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para una empresa de alimentos tradicionales del Ecuador*, Tesis para Ingeniero Agroindustrial y de Alimentos de la Universidad de Las Américas, Ecuador, 2015
- Gil, P. (2006) *Implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad para la empresa RAMDI LTDA*. Tesis Ingeniero de Alimentos en la Universidad de la Salle, Bogotá, 2006
- Ramírez, J. (2017) *Implementación de la norma mundial BRC para envases y material de envasado para mejorar la calidad e inocuidad del producto, en la línea de manufactura de bolsas plásticas flexibles, Ate*, Tesis de Ingeniería Industrial de la Universidad Cesar Vallejo, Lima, 2017
- Rodriguez, Ana. (2014) *Implantación de un sistema de calidad y seguridad alimentaria BRC/IO PEI*, Master en Gestión de la prevención de Riesgos laborales de la Universidad de Valladolid
- Porter, M. (1991) *La Ventaja Competitiva de las Naciones*, Buenos Aires, Editorial Vergara
- Bello, J (2012) *“Estudio sobre el impacto de las exportaciones en el crecimiento económico del Perú durante los años 1970 - 2010”*, Universidad Mayor Nacional de San Marcos, Perú
- Perez, A (2016) *“las Exportaciones de Café y su Impacto en el Crecimiento del PBI en la Región Lambayeque 2001 – 2013”*, Universidad Señor de Sipan, Lambayeque.
- Arango, C. Ayala, N (2017) *“Estudio sobre el impacto de las exportaciones en el crecimiento económico del Perú durante los años 1985-2016”*, Universidad Nacional de San Cristobal de Huamanga.
- Delgado, S. Mauricio, T (2018) *“Determinantes de las exportaciones no tradicionales del sector agropecuario en el Perú entre 1985-2017”*, Universidad Nacional de San Cristobal de Huamanga.

[Http://www.editoraperu.com.pe/Normas legales](http://www.editoraperu.com.pe/Normas legales)

http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/proy_haccp.htm

www.sgsdelperu.com

www.aibonline.org

www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta

www.conal.gob.ar/recomendaciones/items/alergen.pdf

<https://gmp-b2.blogspot.com/2014/01/el-codex-alimentarius.html>

<https://www.aibonline.org/es>

<https://www.nqa.com/es-pe/certification/standards/gmp>

Radebaug, L., Daniels, J. y Sullivan, D (2013) *Negocios Internacionales ambientes y operaciones*. México DF, México: Editorial Pearson

Ponce. (2013). Comercio Internacional II. En UAJMS (Ed.), *Comercio Internacional II* (págs. 1-9, 21-27). Tarija - Bolivia: UAJMS.

Orbe. (2015). Teorías del Comercio Internacional. *Teorías del Comercio Internacional* (pág. 12, 13, 19-20, 25-27). Quito: IAEN

Castillo y Franco. (2013). *Repositorio Universidad Privada Antenor Orrego - Trujillo / Perú*. (U. P. Orrego, Ed.)

Recuperado el 13 de 06 de 2015, de Repositorio Universidad Privada Antenor Orrego - Trujillo / Perú:

http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/154/1/Castillo_Polet_Inversi on_Extranjera.pdf, 1-17

Malca Guaylupo y Rubio Donet (2013)” *La Continuidad y el desempeño Exportador de la empresa Peruana*”

Journal of Business Universidad del Pacifico

Quizhpe y Rodriguez (2011) “*Análisis De Tendencias De Comercio De Bienes Y Servicios Entre Ecuador-Estados*

Unidos; Ecuador-China Durante El Periodo 2000-2010”.

ANEXOS


ANEXO A

MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS

PROCESOS	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PROBABILIDAD							MEDIDAS CORRECTORAS
				Indice de procedimientos	Indice de capacitacion	indice de exposicion al peligro	Indice de Probabilidad	Indice de serevidad	PROBABILIDAD POR GRAVEDAD	
Recepcion de materias primas	Balas contaminadas presencia de objetos extraños	Control visual en recepción Homologación de proveedores verificación de productos								Rechazo de producto, devolución al proveedor
	Balas fuera de especificaciones	Control visual inspección de albaran, ficha técnica, boletín, comprobación de pesaje								Rechazo de producto, devolución al proveedor
	Contaminacion Cruzada por contaminación	Sensibilizacion del personal/formacion								Limpieza y proceso
	Agua fuera de especificaciones	IT control de agua Daff								Corrección de parámetros en el pulper

FIGURA 15 Fuente Matriz de Identificación de Peligros de BRC

ANEXO B

 **Universidad
Inca Garcilaso de la Vega**
Nuevos Tiempos. Nuevas Ideas
Facultad de Comercio Exterior y
Relaciones Internacionales

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

Pueblo Libre, 06 de Julio de 2018

CARTA N° 0415-D/FCEIRI-2018

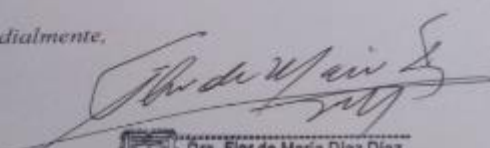
Señores:
EMPRESA TECNACORP SAC
Atención: Nilo Abel Solórzano García
Gerente General


Presente-

Por medio de la presente tengo a bien dirigirme a Uds. Para expresarle mis cordiales saludos y a la vez presentar a la Srta. Zinnia VIVANCO MENDEZ egresada de la Carrera de Negocios Internacionales con Código: 100303660 de la Facultad de Comercio Exterior y Relaciones Internacionales, quien desea obtener información para realizar un Trabajo de Suficiencia Profesional de su representada.

Agradeciendo de antemano la aceptación de nuestra egresada para que obtenga los datos que requiera en su prestigiosa institución la misma que servirá para reforzar sus conocimientos académicos y culminar con éxito su trabajo de suficiencia profesional.

Cordialmente,



 **Dra. Flor de María Díaz Díaz**
DECANA (e)
Facultad de Comercio Exterior
y Relaciones Internacionales

FORMEATADA

Jr. Río Tambo 547 - Pueblo Libre Telf.: 418-5000 Anexo: 1201
E-mail: fceri@uigv.edu.pe Página Web: www.uigv.edu.pe

ANEXO C



Lima 04 de Agosto del 2018

Zinnia Vivanco Méndez
Bachiller de Negocios Internacionales
Universidad Inca Garcilazo de la Vega

Respetada Bachiller Vivanco:

En nombre de la empresa Tecnacorp SAC, deseamos expresar nuestro sincero agradecimiento por su valioso aporte en el desarrollo y análisis del proyecto de inversión a nuestra empresa, que hizo posible tomar la decisión de incursionar en nuevos mercados.

La exhortamos a que continúe contribuyendo a elevar el potencial de Tecnacorp SAC y así exportar la gran cantidad de productos no tradicionales que tiene el Perú.

Personas como usted, con el espíritu de cooperación demostrado, son las que coadyuvan a que Tecnacorp SAC llegue a nuevos horizontes.

Atentamente

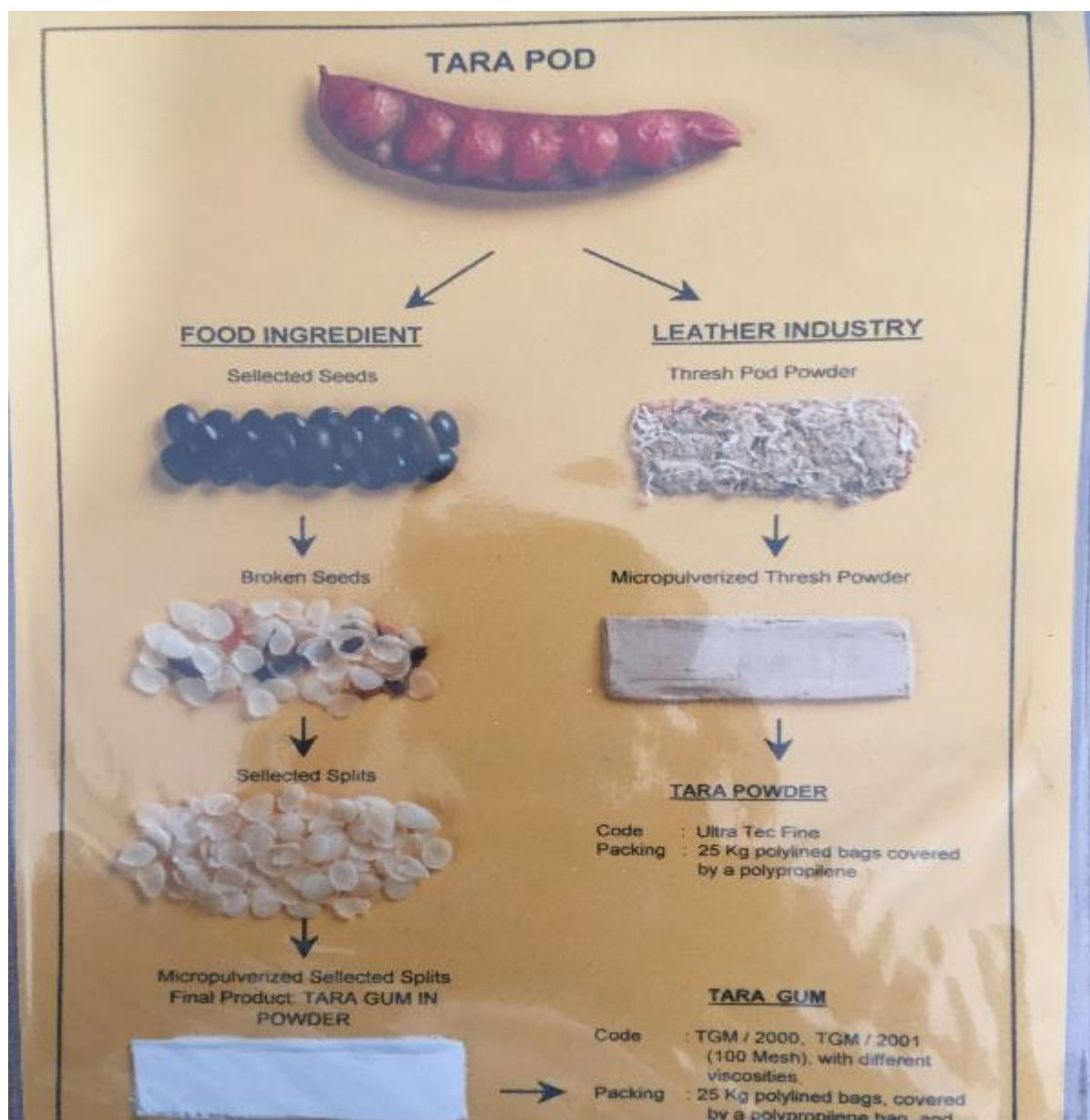


TECNACORP S.A.C.
NILO SOLORZANO GARCIA
GERENTE GENERAL

Oficina y Planta Procesadora: Cl. 7, Mz. F, Lt. 8 – APV. Compradores de Terrenos de Campoy – San Juan de
Lurigancho - Lima -Perú Teléfono: (51-1) 386 2937



ANEXO D



ANEXO E

