

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ



MODALIDAD DE TITULACIÓN:

Ensayo o Artículo científico

TEMA: La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad en la empresa Frucarpez S.A.

AUTOR:

SAMUEL ALEJANDRO CANTOS CEDEÑO

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

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TUTOR:

ABG. MÓNICA ALEXANDRA FRANCO CHÁVEZ

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

2025

	NOMBRE DEL DOCUMENTO:	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	CERTIFICADO DE TUTOR(A).	
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutora de la Facultad Ciencias Administrativas Contables y Comercio de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante **Cantos Cedeño Samuel Alejandro**, legalmente matriculado en la carrera de Administración de Empresas, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 400 horas, cuyo tema del proyecto es **"LA INOCUIDAD ALIMENTICIA Y LA INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE CALIDAD EN LA EMPRESA FRUCARPEZ S.A."**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 28 de julio de 2025.

Lo certifico,


Abg. Mónica Franco Chávez, Mg.
Docente Tutora
Área:

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado cuando el Informe de similitud sea favorable y además las fases de la Unidad de Integración Curricular estén aprobadas.



Articulo Cientifico_Samuel_Cantos - docx

4%
Textos
sospechosos



2% Similitudes
< 1% similitudes entre
comillas
0% entre las fuentes
mencionadas
2% Idiomas no reconocidos

Nombre del documento: Articulo Cientifico_Samuel_Cantos -docx.docx	Depositante: Mónica Franco Chávez	Número de palabras: 6200
ID del documento: b3e282df771ead992df75125c5044364301db2b4	Fecha de depósito: 27/7/2025	Número de caracteres: 41.998
Tamaño del documento original: 203,07 kB	Tipo de carga: interface	
	fecha de fin de análisis: 27/7/2025	

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	Samuel Cantos.pdf Samuel Cantos #feebef Viene de de mi biblioteca 6 fuentes similares	10%		Palabras idénticas: 10% (637 palabras)
2	www.redalyc.org Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocui... https://www.redalyc.org/journal/944/94472192002/94472192002.pdf 1 fuente similar	2%		Palabras idénticas: 2% (102 palabras)
3	polodelconocimiento.com Importancia de la auditoría de control interno en la ... https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/4069/html 2 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (58 palabras)
4	scielo.sld.cu http://scielo.sld.cu/pdf/cod/v11n2/2310-340X-cod-11-02-e624.pdf 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (48 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	rraae.cedia.edu.ec https://rraae.cedia.edu.ec/Record/UTC_3f7a45e21f937191f5cc18a4352e8438	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (20 palabras)
2	dx.doi.org Gestión por procesos y la norma INEN 706: herramientas de inocuida... http://dx.doi.org/10.47189/rcct.v24i42.671	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (18 palabras)
3	dx.doi.org La evolución de la gestión de la calidad y sus dimensiones: Seguridad... http://dx.doi.org/10.15381/gtm.v27i53.28395	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (19 palabras)
4	dx.doi.org Avances: Vinculación con la sociedad http://dx.doi.org/10.47606/acven/aclib0046	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (13 palabras)
5	hdl.handle.net Plan Haccp para el Procesamiento de Premezclas de Harinas par... https://hdl.handle.net/20.500.12893/1644	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (13 palabras)

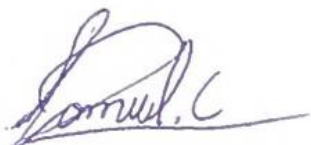
Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas)

Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

1	https://doi.org/https://doi.org/10.23857/pc.v7i6.4069Bayas
2	https://doi.org/https://doi.org/10.46296/rc.v3i6.0017
3	https://doi.org/
4	http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i3.1284
5	https://doi.org/https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=94469878004

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **Samuel Alejandro Cantos Cedeño**, con cédula de identidad **1351153166** declaro que el presente trabajo de titulación: **“LA INOCUIDAD ALIMENTICIA Y LA INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE CALIDAD EN LA EMPRESA FRUCARPEZ S.A.”** cumple con los requerimientos que la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí y la Facultad de ciencias administrativas, contables y comercio sugieren, cumpliéndose cada uno de los puntos expuestos y siendo meticuloso con la información presentada. A su vez, declaro que el contenido investigativo percibe el desarrollo y diseño original elaborado por la supervisión del tutor académico de investigación. La argumentación, el sustento de la investigación y los criterios vertidos, son originalidad de la autoría y es responsabilidad de la misma.



Samuel Alejandro Cantos Cedeño

C.I.: 1351153166

E-mail: e1351153166@live.uleam.edu.ec

Telf: 0967618016

APROBACIÓN DEL TRABAJO

Los miembros del tribunal de grado dan la aprobación al trabajo final de titulación sobre el tema: "La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de calidad en la empresa Frucarpez S.A.", elaborado por el egresado Cantos Cedeño Samuel Alejandro, el mismo que cumple con lo estipulado por reglamentos y disposiciones emitidas por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí de la facultad Ciencias Administrativas, Contables y Comercio, de la carrera de Administración de Empresas.

Por constancia firman:



Presidenta del tribunal

Ing. Calderón Zamora Marjorie Jessenia



Miembro del tribunal

Ing. Macías Catagua Otto Wagner



Miembro del tribunal

Ing. Cruz Mera Raffer Henry

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo principal determinar la influencia que ejerce la gestión de calidad en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A., específicamente en su línea de producción de lomo de atún congelado al vacío para exportación. El estudio, de enfoque cuantitativo, fue de tipo descriptivo-correlacional y con un diseño no experimental y transversal. La muestra, seleccionada por conveniencia, estuvo conformada por diez colaboradores fijos de los departamentos de Calidad y Producción. La recolección de datos se llevó a cabo mediante una encuesta que utilizó un cuestionario estructurado con escala Likert, y el análisis de los datos se efectuó con el software SPSS.

Los hallazgos mostraron una percepción sumamente favorable del personal con respecto a la gestión de calidad e inocuidad alimenticia, con altos niveles de acuerdo en elementos sustanciales como la gestión de riesgos, la estandarización de procesos, la capacitación, la retroalimentación, la actualización de documentos y la trazabilidad.

En conclusión, la empresa Frucarpez S.A. logró incorporar de manera efectiva los principios de gestión de calidad en sus operaciones, lo que resultó en una alta percepción de seguridad entre su personal. La uniformidad en las respuestas del personal indicó que los procedimientos, la capacitación y la documentación de apoyo se perciben como eficientes y correctamente ejecutados, elementos esenciales para reducir considerablemente los riesgos de operación y garantizar la inocuidad alimenticia. La inversión en un sistema de gestión de calidad estricto se corroboró como un elemento estratégico clave para la sostenibilidad y la competitividad de la compañía.

Palabras clave: (Inocuidad alimenticia; gestión de la calidad; Buenas prácticas de manufactura (BPM); Puntos críticos de control, Análisis de peligros (APPCC))

ABSTRACT

The main objective of this research was to determine the influence of quality management on food safety at Frucarpez S.A., specifically in its vacuum-packed frozen tuna loin production line for export. The study, based on quantitative approaches, was descriptive-correlational and had a non-experimental, cross-sectional design. The sample, selected by convenience, consisted of ten permanent employees from the Quality and Production departments. Data collection was conducted through a survey using a structured Likert-scale questionnaire, and data analysis was performed using SPSS software.

The findings showed a highly favorable perception among staff regarding quality and food safety management, with high levels of agreement on key elements such as risk management, process standardization, training, feedback, document updating, and traceability.

In conclusion, Frucarpez S.A. effectively incorporated quality management principles into its operations, resulting in a high perception of safety among its staff. The consistency of staff responses indicated that procedures, training, and supporting documentation were perceived as efficient and correctly executed, essential elements for significantly reducing operational risks and ensuring food safety. Investment in a strict quality management system was confirmed as a key strategic element for the company's sustainability and competitiveness.

Keywords: (Food Safety; Quality Management; Good Manufacturing Practices (GMP); Critical Control Points; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP))

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad en la empresa Frucarpez S.A.

(La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad)

AUTORES:

Autor ¹ SAMUEL ALEJANDRO CANTOS CEDEÑO

Autor ² MÓNICA ALEXANDRA FRANCO CHÁVEZ

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA:

Vía Manta/Montecristi/Calle Indumaster,

Samuelcantos05@gmail.com,

e1351153166@live.uleam.edu.ec,

0967618016.

Fecha de recepción:

Fecha de aceptación:

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo principal determinar la influencia que ejerce la gestión de calidad en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A., específicamente en su línea de producción de lomo de atún congelado al vacío para exportación. El estudio, de enfoque cuantitativo, fue de tipo descriptivo-correlacional y con un diseño no experimental y transversal. La muestra, seleccionada por conveniencia, estuvo conformada por diez colaboradores fijos de los departamentos de Calidad y Producción. La recolección de datos se llevó a cabo mediante una encuesta que utilizó un cuestionario estructurado con escala Likert, y el análisis de los datos se efectuó con el software SPSS. Los hallazgos mostraron una percepción sumamente

¹ Breve resumen curricular: Título universitario y académico, Categoría Docente. Grado científico. Afiliación institucional, Correo, código ORCID .Provincia, País. Correo electrónico.

² Breve resumen curricular: Título universitario y académico, Categoría Docente. Grado científico. Afiliación institucional. Correo, código ORCID. Provincia, País. Correo electrónico.

favorable del personal con respecto a la gestión de calidad e inocuidad alimenticia, con altos niveles de acuerdo en elementos sustanciales como la gestión de riesgos, la estandarización de procesos, la capacitación, la retroalimentación, la actualización de documentos y la trazabilidad. En conclusión, la empresa Frucarpez S.A. logró incorporar de manera efectiva los principios de gestión de calidad en sus operaciones, lo que resultó en una alta percepción de seguridad entre su personal. La uniformidad en las respuestas del personal indicó que los procedimientos, la capacitación y la documentación de apoyo se perciben como eficientes y correctamente ejecutados, elementos esenciales para reducir considerablemente los riesgos de operación y garantizar la inocuidad alimenticia. La inversión en un sistema de gestión de calidad estricto se corroboró como un elemento estratégico clave para la sostenibilidad y la competitividad de la compañía.

Palabras clave: (Inocuidad alimenticia; gestión de la calidad; Buenas prácticas de manufactura (BPM); Puntos críticos de control, Análisis de peligros (APPCC))

ABSTRACT

The main objective of this research was to determine the influence of quality management on food safety at Frucarpez S.A., specifically in its vacuum-packed frozen tuna loin production line for export. The study, based on quantitative approaches, was descriptive-correlational and had a non-experimental, cross-sectional design. The sample, selected by convenience, consisted of ten permanent employees from the Quality and Production departments. Data collection was conducted through a survey using a structured Likert-scale questionnaire, and data analysis was performed using SPSS software. The findings showed a highly favorable perception among staff regarding quality and food safety management, with high levels of agreement on key elements such as risk management, process standardization, training, feedback, document updating, and traceability. In conclusion, Frucarpez S.A. effectively incorporated quality management principles into its operations, resulting in a high perception of safety among its staff. The consistency of staff responses indicated that procedures, training, and supporting documentation were perceived as efficient and correctly executed, essential elements for significantly reducing operational risks and ensuring food safety. Investment in a strict quality management system was confirmed as a key strategic element for the company's sustainability and competitiveness.

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

Keywords: (Food Safety; Quality Management; Good Manufacturing Practices (GMP); Critical Control Points; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP))

INTRODUCCIÓN:

La Inocuidad alimenticia, entendida no únicamente como la falta de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan perjudicar al consumidor, sino también como la garantía de seguridad en toda la cadena de valor, ha pasado de ser un simple deber regulatorio a transformarse en un elemento estratégico esencial en la gestión de las empresas del sector alimentario. En el contexto corporativo contemporáneo, marcado por una creciente globalización, un incremento en la conciencia del consumidor y una constante vigilancia mediática, la habilidad de una compañía para garantizar la seguridad de sus productos es un elemento crucial para su competitividad, reputación y, finalmente, su viabilidad financiera.

En este contexto, la gestión de la calidad se presenta como el instrumento administrativo óptimo para enfrentar el reto de la Inocuidad alimenticia de forma holístico, un sistema de gestión de calidad eficaz, en lugar de ser un conjunto de procesos independientes, se vincula con todos los aspectos operativos de una compañía, desde la elección de proveedores y la compra de materias primas, además de los procesos de fabricación y embalaje, hasta la distribución y el servicio al cliente, esta perspectiva integral facilita no solo la detección y reducción proactiva de riesgos vinculados a la inseguridad, sino también la mejora de la eficiencia en las operaciones, la disminución de residuos y la mejora constante en todos los estratos de la organización.

Esta investigación se basa en su considerable importancia en el contexto de la gestión empresarial, especialmente en el sector de la alimentación, la inocuidad alimentaria, más allá de ser un simple requerimiento técnico o de salud, se constituye como un recurso estratégico esencial que influye directamente en la sostenibilidad, rentabilidad y posición competitiva de cualquier entidad involucrada en la producción y venta de alimentos. En el actual entorno globalizado y muy monitoreado por reguladores y consumidores, los sucesos

vinculados a la seguridad alimentaria pueden provocar efectos económicos devastadores como la retirada de productos, litigios y sanciones, pero, de manera más crítica, puede causar un perjuicio reputacional irreparable, debilitando la confianza del consumidor, un recurso invaluable que es esencial para el triunfo de la marca.

Desde un punto de vista gerencial, la puesta en marcha de un sólido sistema de gestión de la calidad no representa un foco de gastos, sino una inversión estratégica que produce valor en diversas dimensiones; en primer lugar, funciona como un sistema proactivo de gestión de riesgos, facilitando la detección precoz y la mitigación eficaz de amenazas físicas, químicas y biológicas, esto resulta en una notable disminución de costos relacionados con averías internas y externas, tales como mermas, productos no conformes, reclamaciones y posibles cierres de operaciones; en segundo lugar, la evidencia convincente de un compromiso con la inocuidad alimenticia potencia la imagen de la marca y promueve la fidelidad del consumidor, representando un factor competitivo esencial en mercados saturados, este método resulta en una mayor participación en el mercado y una ventaja duradera; en tercer lugar, los sistemas de gestión de calidad fomentan la eficiencia en las operaciones y la productividad a través de la normalización de procesos, la maximización de recursos y el fomento de una cultura de mejora constante en toda la cadena de valor, desde la compra de materias primas hasta la entrega final. El acatamiento estricto de las regulaciones nacionales e internacionales de seguridad alimentaria, intrínseco a una robusta gestión de calidad, es un requisito previo para la entrada a nuevos mercados y la conservación de vínculos comerciales fuertes, previniendo penalizaciones y promoviendo la expansión de la empresa.

Problemática

La problemática o núcleo problemático se basa en qué medida la gestión de la calidad influye en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A, en la línea de producción estudiada, la cual es el proceso cortes de lomo de atún congelados al vacío para exportación, en donde se analizarán los departamentos críticos como son producción y calidad, para determinar dicha influencia y relación entre ambas variables.

Objetivo General

Determinar la influencia que tiene la gestión de la calidad en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A.

Objetivos específicos

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

Describir la situación de la gestión de calidad en los departamentos de producción y calidad.

Medir la importancia de la actualización documental y los puntos críticos de control en el área de producción y calidad.

Hipótesis General:

H1: La gestión de la calidad influye significativamente en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A.

H0: La gestión de la calidad no influye en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A.

Hipótesis específicas:

H1a: La situación de la gestión de calidad en los departamentos de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. se caracteriza por un nivel predominantemente alto de implementación.

H0a: La situación de la gestión de calidad en los departamentos de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. no se caracteriza por un nivel predominantemente alto de implementación.

H1b: La actualización documental y la gestión de puntos críticos de control en las áreas de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. presentan un nivel predominantemente alto de importancia según la percepción de los colaboradores.

H0b: La actualización documental y la gestión de puntos críticos de control en las áreas de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. no presentan un nivel predominantemente alto de importancia según la percepción de los colaboradores.

Marco teórico.

Inocuidad alimenticia

En cuanto a "la Inocuidad de Alimentos, se refiere a la garantía que el consumo de un alimento no causará ninguna enfermedad o daño al consumidor." (Bergaglio, 2020). Comprender este concepto es fundamental, puesto que se considera parte clave dentro de aquellos

procesos que involucren la manipulación de alimentos. Tales procesos inciden directamente en el consumidor final e implican diversos riesgos, por lo que se requiere una gestión de calidad adecuada a la actividad, siendo partícipes de normas, reglamentos y políticas alimenticias generales e internas.

Gestión de la calidad

La gestión de la calidad “Es un enfoque que implementado en las empresas ayuda a optimizar los procesos mediante la adopción de acciones tendiente a la mejora sistemática en busca de la calidad para la satisfacción de las necesidades y exigencias de los usuarios finales.” (Choez y Moreira, 2020). En efecto, dicho enfoque impulsa la actualización de normas, planes y procedimientos, facilitando los procesos administrativos y contribuyendo a la satisfacción del cliente, así como el cumplimiento de sus demandas y exigencias.

Seguridad alimentaria

Por otra parte, según, (González & Pérez, 2022), mencionan que:

Las empresas han adoptado la gestión de la inocuidad dentro de los procesos de la cadena de suministros apoyándose en los sistemas de gestión de seguridad alimentaria, que se entienden como una red de elementos interrelacionados que combinan para garantizar que los alimentos no causen efectos adversos para la salud humana. Estos elementos incluyen programas, planes, políticas, procedimientos, prácticas, procesos, metas, objetivos, métodos, controles, roles, responsabilidades, relaciones, documentos, registros y recursos.

Actualmente la seguridad alimentaria, permanece en una prioridad constata, ya que busca preservar y resguardar los procesos en la cadena de suministros y procesos productivos, desde la entrada de materia prima, hasta la salida del producto terminado, en donde la influencia de varios elementos reflejan bases sólidas para comprender la importancia y el orden en que se constituye los procesos que involucren la ingesta de alimentos, beneficiando tanto al consumidor como la organización.

Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Según expresa, (Chacaguasay, 2023), las buenas prácticas de manufactura “Son principios básicos y prácticas generales de higiene sanitaria que se deben aplicar en toda la cadena productiva, a todos los alimentos procesados, con el fin de obtener un producto de calidad e inocuo para los clientes.” (p. 13). Las BPM son fundamentales, pues permiten controlar la calidad de los alimentos y la seguridad de los

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

colaboradores. Estas prácticas expuestas en una ejemplificación abarcan desde el lavado de manos del personal hasta la detección de metales en los productos y se refuerzan mediante estrategias y normas internas planificadas por la administración, conllevando a la cultura alimentaria de la empresa.

Puntos críticos de control y análisis de peligros (APPCC)

El sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) permite la identificación, evaluación y gestión de peligros que son pertinentes para la seguridad alimentaria. De acuerdo con las directrices del CODEX ALIMENTARIUS, el objetivo principal del HACCP es destacar la gestión de los procesos dentro del sistema de producción en los que se han identificado tales riesgos, designándolos como Puntos Críticos de Control (PCC). (FAO, 2002).

Dentro de la inocuidad alimenticia y gestión de la calidad, Los puntos críticos de control, y análisis de peligros (APPCC), se consideran pilares imprescindibles en la gestión, identificación, análisis y documentación, ya que los alimentos al ser procesados tienen la posibilidad de adquirir riesgos potenciales por una inadecuada gestión alimenticia, por lo cual se implementan estrategias, planes y directrices planteadas en el manual o sistema (ACCP), dependiendo de la actividad de la empresa.

Actualización Documental

Según (Arenas, 2021), "La gestión documental implica la organización y coordinación de todos los esfuerzos encaminados en la Gestión, Creación y Control de registros de información de las entidades." (pág. 12). Reconocer la importancia de la gestión documental es esencial, ya que estos documentos sirven como fuente de información para la planificación y dirección de los procedimientos ejecutados por los colaboradores. Por ello, se recomienda mantener una actualización continua de documentos como el HACCP o los manuales de BPM, lo que permite estructurar de manera tangible la información necesaria en los distintos departamentos de la organización.

Estandarización de Procesos

La estandarización de procesos, “se enfoca a la gestión y la definición sistemática de cada uno de los procesos y sus interacciones, con el propósito de incrementar resultados de acuerdo con la política de calidad y la dirección estratégica de la empresa.” (Bayas, 2021, p. 20). Acerca de la estandarización, se refiere principalmente a la búsqueda de optimizar procesos, en factores como tiempo o mermas, sin influir de una forma significativa en la calidad del producto terminado, para posteriormente medir y analizar fluctuaciones o cambios en la rentabilidad de la organización.

Capacitación y Retroalimentación

Por otra parte, (Morejón y Porraspita, 2023) menciona que la capacitación y retroalimentación es “La actualización de los conocimientos constituye una ventana hacia la innovación, pues permite a los empleados adquirir nuevas herramientas, generando un impacto positivo en los procesos y, por ende, en la productividad y en los resultados de manera general.” (pág. 10)

En cuanto a la capacitación y retroalimentación, son herramientas primordiales en la organización, dado que la adquisición de nuevos conocimientos, herramientas y metodologías, apoyan a las estrategias y planificación para el cumplimiento de los objetivos y metas, por ende, la retroalimentación en la mejora continua y la actualización de procesos, la cual da como finalidad involucrar a la sostenibilidad empresarial.

Auditoría y Control Interno

Así mismo, se concibe según, (Ávila et al., 2022) que:

La auditoría hace referencia al examen disponible para la confirmación del cumplimiento de resultados, y debe ser llevada a cabo desde el campo interno de la entidad. Como profesional, se debe estar presto a ser parte de la solución de problemas dentro del campo administrativo, contable y financiero. (pág. 201)

Las auditorías y el control interno son herramientas estratégicas, usadas como fuente de información para la toma de decisiones a nivel directivo, puesto que las auditorías internas brindan datos cualitativos y cuantitativos mediante indicadores, desde la observación en los departamentos hasta la cuantificación y análisis en los estados financieros.

Trazabilidad y Control de Lotes

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

“La trazabilidad es el seguimiento de los productos a través de la logística que siguen en la cadena de suministro, se entiende que sus herramientas tienen aplicación en cualquier giro de actividad económica, ya sea de productos o servicios.” (González et al., 2021, p. 7). Es fundamental reconocer y comprender, el origen de los insumos y materias primas a procesar, con la finalidad de salvaguardar la inocuidad del cliente final y proteger a la organización frente a normativas legales, mediante un sistema de trazabilidad y el control de los lotes producidos.

Cumplimiento Normativo y Auditorías Externas

Las auditorías Externas y el cumplimiento normativo, se ejemplifica mediante (Ramos et al., 2022), que:

En la auditoría externa se verifican los registros contables y otros documentos que sustentan el origen de los datos revelados en los estados financieros. El auditor externo cumple la función de examinar el control interno con el propósito de conocer y reunir evidencia de que los procedimientos se están llevando a cabo de forma correcta y, por ende, se vea reflejado en el procesamiento de los datos contables. (pág. 7)

El cumplimiento normativo en la parte conceptual se basa en completar requisitos óptimos y estructurados para obtener certificaciones y aval del producto final, además de que todos los procesos estén alineados con los estándares de calidad e inocuidad generales, es por ello que principalmente el estado o empresas autorizadas realizan auditorías externas en cualquier organización dentro del país, con la finalidad de obtener información fiable mediante la gestión documental y la administración sobre todos los factores que inciden en la empresa.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación es de enfoque cuantitativo, con un tipo de estudio descriptivo-correlacional y un diseño no experimental y transversal. La población son los colaboradores de los Departamentos de Calidad y Producción de Frucarpez S.A., de la cual se tomó una

muestra no probabilística por conveniencia de diez (10) colaboradores fijos. Se reconoce que la generalización de los resultados es limitada debido al tamaño y tipo de muestra.

La recolección de datos se realizó mediante una encuesta utilizando un cuestionario estructurado con escala Likert. La validez y confiabilidad del instrumento serán determinadas. El procedimiento incluyó la obtención de autorización, consentimiento informado, confidencialidad y anonimato. El análisis de datos se efectuará con SPSS.

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Dimensión 1

Tabla 1 Actualización documental

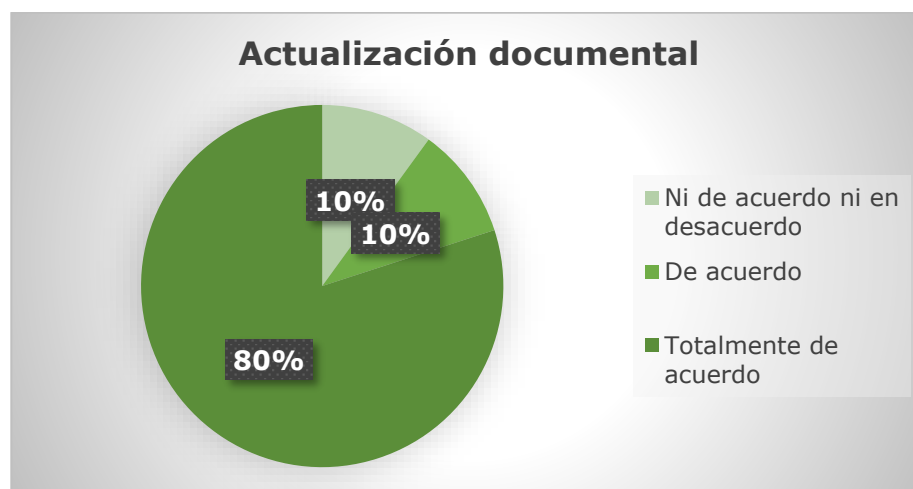
X1_Actualización_documental

- Los manuales de BPM y HACCP están actualizados y disponibles para consulta en mi área de trabajo.
- El personal es informado oportunamente sobre cualquier actualización en los manuales y procedimientos.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	10,0	10,0	10,0
	De acuerdo	1	10,0	10,0	20,0
	Totalmente de acuerdo	8	80,0	80,0	100,0
Total		10	100,0	100,0	

Fuente 1 De encuesta realizada a los colaboradores

Ilustración 1 Actualización documental



Al analizar los resultados relacionados con la "Actualización documental" se muestra un escenario de fuerte fortaleza en la

percepción de los participantes en la encuesta, en este caso en una muestra de diez encuestados la gran mayoría, es decir, un impresionante 80% expresó que estaba totalmente de acuerdo confirmando de esta manera la validación de los documentos, por otra parte un 10% adicional expresó estar de acuerdo, añadiéndose a este flujo de conformidad y consolidando un 90% de aprobación, por último solo un 10% de los encuestados se mantuvo en una postura neutral de ni de acuerdo ni con desacuerdo, lo que tal vez reside en los confines de una percepción todavía no diluida.

Dimensión 2

Tabla 2 Estandarización de procesos

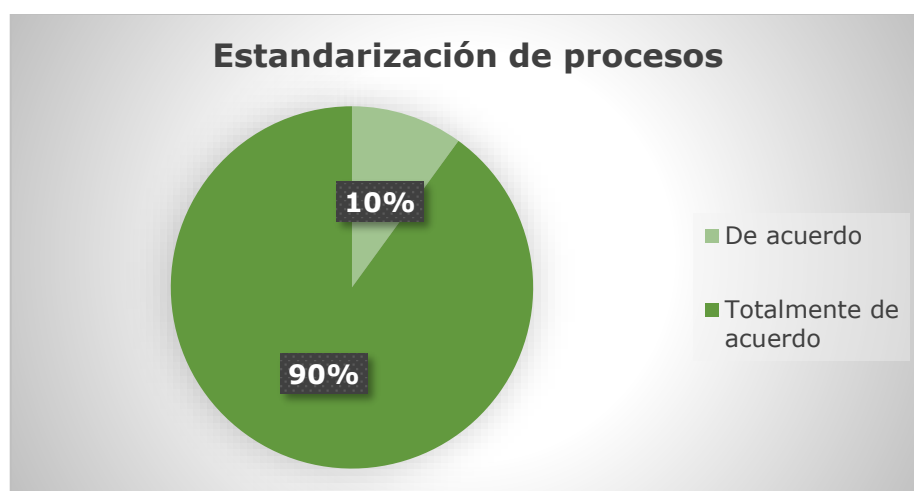
X2_Estandarización_de_procesos

- Todos los procesos críticos de producción cuentan con procedimientos escritos y validados por la administración.
- La administración verifica que los procedimientos documentados se apliquen correctamente en la práctica diaria.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	1	10,0	10,0	10,0
	Totalmente de acuerdo	9	90,0	90,0	100,0
	Total	10	100,	100,0	
			0		

Fuente 2 De encuesta realizada a los colaboradores

Ilustración 2 Estandarización de procesos



Los hallazgos de la dimensión "Estandarización de procesos" reflejan un escenario de unanimidad casi óptima en la percepción de

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

los participantes, en este sentido, del total de diez personas consultadas una considerable mayoría de nueve lo que equivale a un 90%, expresó su total conformidad con la normalización de los procedimientos, por otra parte el 10% restante expresaron estar de acuerdo con la estandarización de los procesos adhiriendo a esta tendencia de conformidad, sin evidenciar ninguna discrepancia, esta coincidencia de puntos de vista prácticamente inalterable, resalta una interiorización intensa y una aprobación inequívoca de las metodologías normalizadas en la organización, además parece que la normalización ha penetrado hasta el núcleo de las operaciones, creando una red de eficacia y predictibilidad que se percibe de manera casi generalizada entre los empleados, un soporte firme para la uniformidad y la excelencia laboral.

Dimensión 3

Tabla 3 Capacitación y retroalimentación

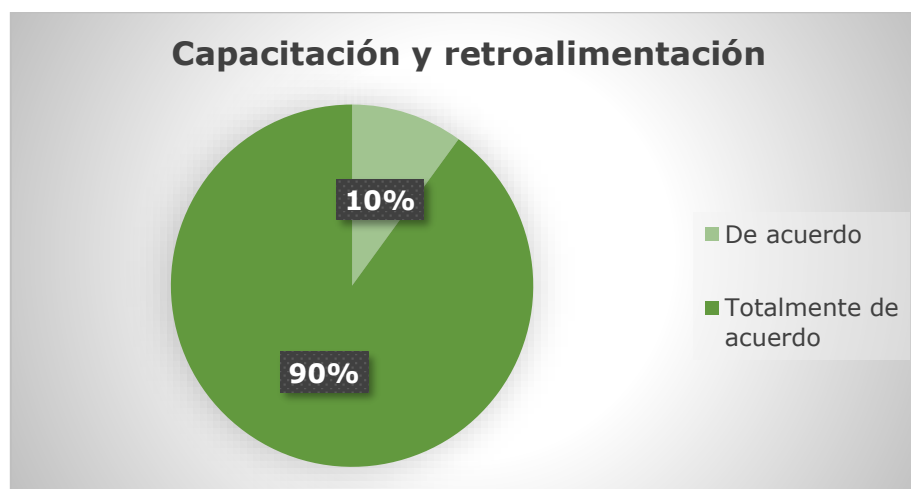
X3_Capacitación_y_Retroalimentación

- El personal recibe capacitación formal y periódica en BPM y HACCP.
- La administración evalúa la efectividad de la capacitación mediante pruebas o evaluaciones de desempeño.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
				válido	acumulado
Válido	De acuerdo	1	10,0	10,0	10,0
	Totalmente de acuerdo	9	90,0	90,0	100,0
	Total	10	100,	100,0	
			0		

Fuente 3 De encuesta realizada a los colaboradores

Ilustración 3 Capacitación y retroalimentación



Al analizar la información relacionada con la dimensión de capacitación y retroalimentación se nota una percepción casi conjunta de excelencia, es decir que nueve de cada diez participantes en la encuesta, representando un imponente del 90.0%, expresaron su total conformidad, esto implica que para ellos los programas de formación y los canales de feedback operan con exactitud demostrando su efectividad, el 10% restante simplemente expresó su "Acuerdo" añadiéndose a este flujo de aprobación. Se identifica a un entorno en el que el aprendizaje y la mejora constante no son simplemente metas, son realidades profundas experimentadas por la gran mayoría de los empleados.

Dimensión 4

Tabla 4 Auditoría y control interno

X4_Auditoría_y_control_interno

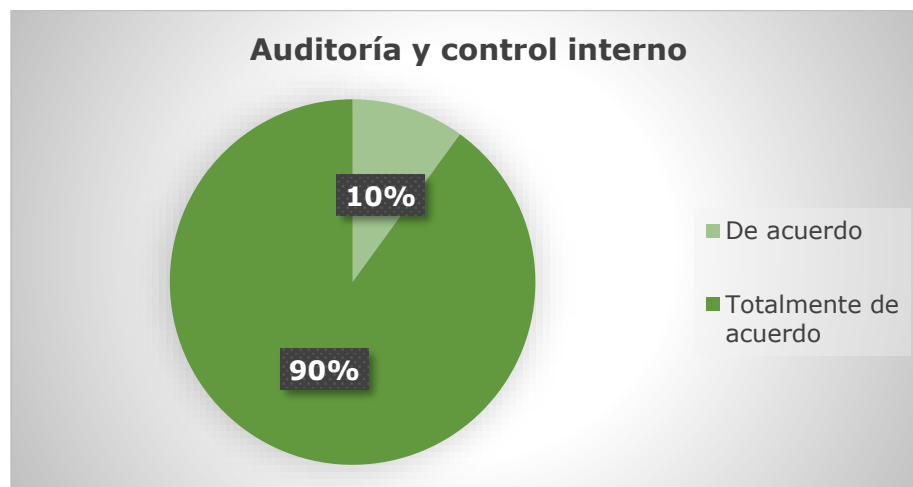
- Se realizan auditorías internas programadas para verificar el cumplimiento de los estándares de calidad.
- Los resultados de las auditorías internas se comunican y se implementan acciones correctivas de manera eficiente.

		Frecuencia	Porcentaje válido	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	1	10,0	10,0	10,0
	Totalmente de acuerdo	9	90,0	90,0	100,0
	Total	10	100,0	100,0	
			0		

Fuente 4 De encuesta realizada a los colaboradores

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

Ilustración 4 Auditoría y control interno



La información obtenida en la dimensión "Auditoría y control interno" muestra una visión mayoritariamente favorable de los empleados encuestados, un significativo 90,0% expresó estar totalmente de acuerdo con la eficacia de los procedimientos de auditoría y control interno, esta aplastante mayoría indica que el sistema de control y comprobación instaurado en la organización es visto como sólido y fiable por la amplia mayoría de sus empleados; por otra parte el 10,0% restante de la muestra expresó estar de acuerdo lo que fortalece aún más la percepción positiva global, sin que se detecte ninguna tendencia disidente o neutral, en este sentido este elevado nivel de conformidad señala que no solo se encuentran presentes las actividades de auditoría y control interno, sino que también se perciben como instrumentos eficaces.

Dimensión 5

Tabla 5 Gestión de puntos críticos

Y1_Gestión_de_puntos_críticos_de_control_PCC

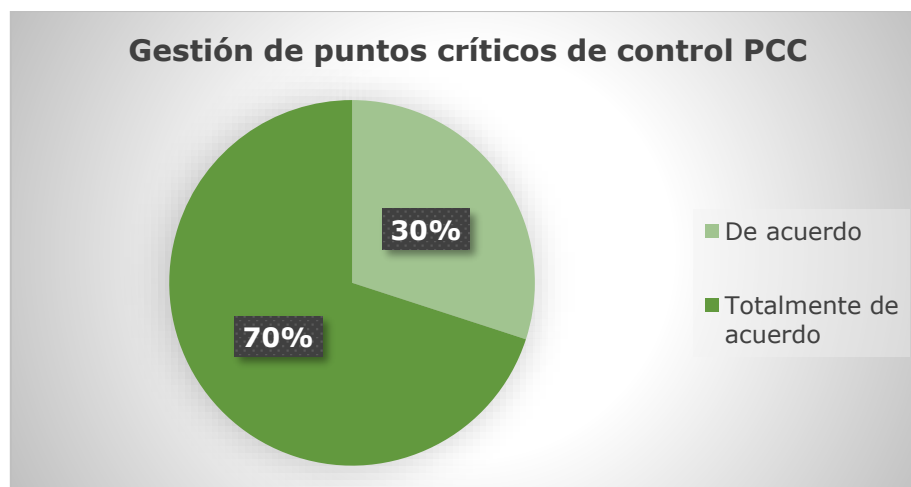
- Los puntos críticos de control (PCC) son monitoreados y registrados de forma secuencial en cada turno.
- La administración proporciona los recursos necesarios para el monitoreo y control de los PCC en producción.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	3	30,0	30,0	30,0
	Totalmente de acuerdo	7	70,0	70,0	100,0
	Total	10	100,	100,0	

0

Fuente 5 De encuesta realizada a los colaboradores

Ilustración 5 Gestión de puntos críticos



En esta dimensión los hallazgos logrados de un grupo de diez personas también evidencian una gran coincidencia en la percepción de una gestión efectiva, un 70,0% de los participantes en la encuesta expresó su total conformidad con la gestión de los Puntos Críticos de Control (PCC) este elevado porcentaje señala que la mayoría de los empleados implicados considera que los procedimientos para detectar, supervisar y regular los aspectos más críticos para la seguridad del producto se realizan de forma eficaz; por otra parte el 30,0% restante de la muestra expresó de acuerdo con esta declaración lo que implica que el 100,0% de los empleados encuestados posee una visión favorable acerca de la gestión de los PCC.

Dimensión 6

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

Tabla 6 Gestión de riesgos y peligros

Y2_Gestión_de_riesgos_y_peligros_APPCC

- Se identifican y evalúan los peligros en cada etapa del proceso productivo.
- Existen procedimientos claros para gestionar y comunicar los riesgos identificados al personal involucrado.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	10	100,	100,0	100,0
		0			

Fuente 6 De encuesta realizada a los colaboradores

Ilustración 6 Gestión de riesgos y peligros



Los resultados obtenidos en la dimensión muestran un acuerdo mutuo entre los participantes en la encuesta, el 100% de la muestra expresó su "Total Conformidad" con la gestión de riesgos y peligros a través del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), esta total concordancia indica una visión global de la eficacia y una sólida aplicación de los principios de APPCC en la entidad, un hallazgo de tal envergadura sugiere que el personal no solo tiene experiencia en el uso de este sistema, sino que también tiene total confianza en su habilidad para detectar, valorar y manejar los riesgos vinculados a la seguridad alimentaria.

Dimensión 7

Tabla 7 Trazabilidad y control de lotes

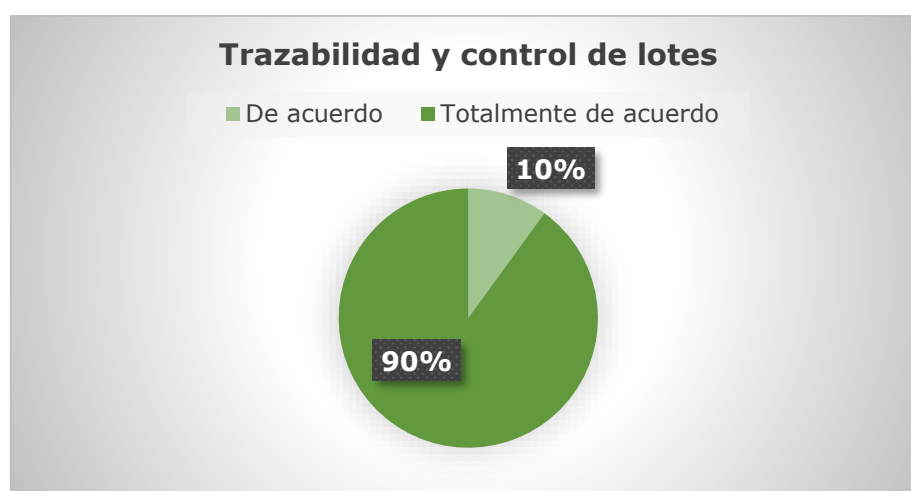
Y3_Trazabilidad_y_control_de_lotes

- El sistema de trazabilidad permite identificar el origen y destino de cada lote de producto eficientemente.
- Se realizan simulacros o pruebas de trazabilidad para verificar la eficacia del sistema implementado.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	1	10,0	10,0	10,0
	Totalmente de acuerdo	9	90,0	90,0	100,0
	Total	10	100,	100,0	
		0			

Fuente 7 De encuesta realizada a los colaboradores

Ilustración 7 Trazabilidad y control de lotes



En la dimensión Trazabilidad y control de lotes, los hallazgos de la muestra de diez personas evidencian una opinión casi unánime sobre su efectividad, una mayoría del 90,0% de los participantes en la encuesta expresó su conformidad con la gestión de trazabilidad y el control de lotes, este porcentaje tan alto indica una percepción generalizada de que los sistemas establecidos para la supervisión de productos y la administración por lotes son sumamente eficaces y fiables, por otro lado el 10,0% restante de la muestra expresó su acuerdo con esta declaración lo que implica que el 100,0% del personal entrevistado posee una visión favorable acerca de este elemento crucial de la cadena de suministro y la inocuidad alimenticia.

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

Dimensión 8

Tabla 8 Cumplimiento normativo y auditorías internas

Y4_Cumplimiento_normativo_y_auditorías_externas

- La empresa cumple con las normativas nacionales e internacionales de inocuidad alimentaria aplicables.
- La administración toma acciones inmediatas ante las no conformidades detectadas en auditorías externas.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	10	0	100,0	100,0

Fuente 8 De encuesta realizada a los colaboradores

Ilustración 8 Cumplimiento normativo y auditorías internas



En esta dimensión los hallazgos logrados de un grupo de diez personas muestran una acuerdo total y consensuado, el 100,0% de los participantes en la encuesta expresó su total "conformidad" con el cumplimiento de las normativas y la administración de auditorías externas, esta total unanimidad es una señal extraordinaria de que el personal percibe la organización como totalmente conforme a la legislación actual y que los procedimientos vinculados a las auditorías

externas se gestionan de forma impecable, este acuerdo indica que la compañía no solo satisface las demandas regulatorias, sino que también ha conseguido transmitir y establecer dicha percepción entre sus empleados, lo que resulta vital para la confiabilidad y la legitimidad de sus actividades en el sector de alimentos.

Análisis de fiabilidad

Tabla 9 Análisis de fiabilidad Alfa de Cronbach

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,846	16

Análisis correlacional

Tabla 10 Análisis correlacional de Spearman

Correlaciones			X_Gestión_de_la_calidad_PROMEDIO	Y_Inocuidad_alimenticia_PROMEDIO
Rho de Spearman	X_Gestión_de_la_calidad_PROMEDIO	Coefficiente de correlación	1,000	,800
		Sig. (bilateral)	.	,0490
		N	10	10
	Y_Inocuidad_alimenticia_PROMEDIO	Coefficiente de correlación	,800	1,000
		Sig. (bilateral)	,0490	.
		N	10	10

Fuente 9 Estadístico de software SPSS

El gráfico de correlaciones examinado muestra el coeficiente de correlación de Spearman (ρ) entre las variables "X gestión de calidad PROMEDIO" y "Y Inocuidad alimenticia PROMEDIO", el coeficiente adquirido corresponde a $\rho=0,800$.

Este valor señala una fuerte correlación lineal positiva entre la gestión de la calidad percibida y la percepción de seguridad alimentaria, un coeficiente de 0,800 indica que conforme se incrementa la percepción de la gestión de calidad, la percepción de la inocuidad alimentaria también suele incrementarse significativamente en la muestra analizada.

El valor de significancia (bilateral) en términos cruciales es $p=0,0490$, como este valor es inferior al nivel de significancia aceptado comúnmente de 0,05 ($0,0490 < 0,05$) se deduce que la correlación detectada de 0,800 tiene significado estadístico, esto sugiere que la

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

correlación fuerte y positiva entre ambas variables es improbable que sea fruto del azar y en consecuencia simboliza una relación sistemática en la población de la que se obtuvo la muestra.

Sigue siendo $N=10$ el tamaño de la muestra, aunque es una muestra reducida, el coeficiente de 0,800 tiene la robustez suficiente para lograr la significancia estadística con este número de observaciones, esto confirma la validez de la relación detectada, insinuando que la percepción de una efectiva gestión de calidad está directamente vinculada a una elevada percepción de la inocuidad alimentaria en la organización.

DISCUSIÓN

Según los hallazgos mostrados, el debate o la discusión se centra en la interpretación y argumentación de las consecuencias de estas percepciones para la gestión de la inocuidad alimentaria en Frucarpez S.A. El sólido y constante acuerdo del personal en aspectos fundamentales de la gestión de la calidad y la inocuidad alimenticia indica que Frucarpez S.A. ha conseguido construir un consistente sistema y una cultura organizativa profundamente enraizada en estos principios lo que refuerza y valida contundentemente lo propuesto por FAO (2022) que sugiere que la puesta en marcha de este sistema esencial no es simplemente formal, sino que tiene una profunda conexión con la práctica operativa, en este sentido la opinión casi consensuada acerca de la administración de riesgos y peligros a través del sistema APPCC, junto con el acatamiento de normativas y la efectividad de las auditorías externas, va más allá de la simple conformidad con procedimientos.

En relación con la gestión de la calidad, la constante percepción favorable del personal de Frucarpez S.A. en todas las dimensiones examinadas se encuentra en sintonía directa con la definición de Choez y Moreira (2020) pues parece que la compañía ha adoptado una perspectiva que "ayuda a perfeccionar los procesos a través de la implementación de medidas orientadas a la mejora sistemática en pro de la calidad para cumplir con las demandas y requerimientos de los usuarios finales". Los altos grados de conformidad en la normalización

de procesos y la formación/retroalimentación, por ejemplo, señalan que Frucarpez S.A. no solo aspira a mejorar sus operaciones, sino que también promueve la "actualización de normas, planes y procedimientos" y "simplifica los procesos administrativos", según proponen los autores.

La fortaleza notable en la normalización de procesos junto con la eficacia de la formación y la retroalimentación, son elementos clave para la excelencia en las operaciones y el perfeccionamiento constante, en este caso la normalización, al reducir la fluctuación en las operaciones favorece directamente la uniformidad en la calidad y la seguridad de los productos funcionando de esta manera como un muro de protección frente a la polución. Simultáneamente, la efectividad de los programas de formación y la constante retroalimentación indican un ambiente en el que el aprendizaje es continuo y el personal está capacitado para implementar las mejores prácticas y aportar de manera activa a la mejora de los procesos, entonces esto crea un ciclo positivo en el que la capacitación se refleja en un rendimiento superior y la retroalimentación promueve la adaptación y mejora de los sistemas.

La seguridad alimentaria caracterizada por González y Pérez (2022) como una "red de elementos interconectados que se fusionan para asegurar que los alimentos no generen efectos nocivos" se refleja claramente en los resultados, la elevada percepción de eficacia en la administración de la inocuidad, especialmente en la administración de PCC y APPCC, además de la trazabilidad y el control de lotes evidencia que la compañía ha implementado un enfoque holístico, los componentes señalados por González y Pérez, tales como "programas, planes, políticas, procedimientos, prácticas, procesos, metas, objetivos, métodos, controles, roles, responsabilidades, relaciones, documentos, registros y recursos", parecen tener una buena coordinación en Frucarpez S.A., apoyan la idea de que la inocuidad alimenticia es una "prioridad constante" en su cadena de abastecimiento y procesos de producción.

La opinión positiva acerca de la renovación de documentos y la accesibilidad a manuales de BPM y HACCP corrobora la efectividad de los sistemas de administración del conocimiento de la compañía, en un sector tan cambiante como el alimentario, donde las normativas y las mejores prácticas se transforman continuamente, los resultados esenciales para conservar la documentación pertinente y al alcance de todos, no solo garantiza que el equipo funcione con la información más actualizada, sino que también promueve la rastreabilidad y la responsabilidad, factores cruciales para la reacción inmediata a

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

cualquier suceso y para la protección de la empresa frente a auditorías o revisiones.

Finalmente, el elevado acuerdo en la administración de puntos críticos de control (PCC) junto con la trazabilidad y el control de lotes, fortalece la noción de una gestión preventiva y proactiva de la inocuidad, en este sentido la eficacia observada en la administración de PCC evidencia que la compañía puede detectar y manejar los aspectos más susceptibles de su proceso de producción, reduciendo así el peligro de riesgos. Por otro lado, la trazabilidad constituye la base de la capacidad de reacción de la empresa, facilitando la identificación rápida y exacta de cualquier producto que pueda representar un peligro, lo que resulta esencial para atenuar el efecto de eventuales crisis y salvaguardar la reputación de la marca.

En cuanto a las hipótesis propuestas, el análisis de los resultados muestra un panorama que posibilita una aceptación sólida de la hipótesis general, la Hipótesis Específica H1a que sostiene que la condición de la gestión de calidad en los departamentos de producción y calidad de Frucarpez S.A. se distingue por un nivel de implementación principalmente elevado, cuenta con un sólido y constante apoyo empírico; la información de todas las dimensiones que conforman la gestión de calidad (actualización de documentos, normalización de procesos, formación y retroalimentación, auditoría y control interno, disponibilidad y comunicación de manuales BPM/HACCP) evidenció un alto grado y total conformidad por parte del personal.

Esta coincidencia de percepciones señala que en el ámbito operativo y de administración interna, las prácticas de calidad se encuentran firmemente instauradas y se consideran sumamente eficaces, lo que facilita la aceptación de la Hipótesis Específica H1a y la negación de la Hipótesis Nula H0a vinculada.

En particular la Hipótesis General H1 que sostiene que la gestión de la calidad tiene un impacto considerable en la inocuidad alimenticia de la compañía Frucarpez S.A., ya que cuenta con un respaldo estadístico directo y sólido. El estudio de correlación de Spearman, que presenta un coeficiente de $p=0,800$ y una significancia bilateral de $p=0,0490$, señala una correlación positiva sólida y de gran relevancia

estadística entre la gestión de la calidad percibida y la inocuidad alimenticia percibida.

Conclusión

En conclusión, los resultados de este estudio muestran una visión constantemente favorable y un elevado nivel de acuerdo por el personal de Frucarpez S.A. respecto a las distintas dimensiones de la Gestión de la calidad y la Inocuidad alimentaria, por otra parte la percepción de robustez en la administración de riesgos y peligros (APPCC), el acatamiento de normativas, la normalización de procesos, la formación, la retroalimentación, la actualización de documentos, la administración de Puntos Críticos de Control (PCC), la Trazabilidad y el control de lotes, junto con la eficacia de las auditorías internas y externas indica la presencia de un sistema de gestión de la inocuidad desarrollado y eficientemente aplicado, esta elevada percepción colectiva sugiere que las políticas, procedimientos y prácticas implementadas no son simplemente formales, sino que se encuentran profundamente en la cultura de la organización y se implementan de forma eficaz en las actividades cotidianas.

Frucarpez S.A. se destaca como una entidad con un sólido fundamento en la gestión de la calidad y un enfoque evidente hacia la inocuidad alimentaria reflejado en la percepción de su personal, la compañía ha conseguido instaurar procesos normalizados, una cultura de formación y perfeccionamiento constante, y sistemas de control y seguimiento altamente valorados, estos componentes son esenciales para minimizar riesgos y asegurar la protección de sus productos en una industria sumamente delicada.

El estudio ha demostrado una correlación positiva y estadísticamente relevante entre la gestión de calidad y la seguridad alimentaria, este descubrimiento empírico confirma que la inversión y la sólida aplicación de prácticas de calidad están vinculados directamente con un incremento en la percepción y eficacia en la seguridad de los productos, esta vinculación es vital para la sostenibilidad y el éxito competitivo de la empresa en el sector alimenticio, corroborando que la gestión de la calidad no solo es un requisito, sino un elemento de suma importancia en la aseguración de la inocuidad alimentaria y el rendimiento de la empresa.

El sólido acuerdo entre la teoría y la realidad observada en Frucarpez S.A. fortalece la bibliografía existente que propone la gestión de la calidad como un elemento esencial de la seguridad en la alimentación, esta investigación aporta al ámbito de la gestión empresarial al ofrecer pruebas empíricas de cómo la puesta en marcha eficaz de un sistema de gestión de calidad resulta en una percepción interna de gran seguridad, lo que resulta vital para la administración

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

de riesgos y la formación de la reputación de la empresa. La asimilación de estos principios por el personal manifestada en las elevadas calificaciones en todas las dimensiones señala una cultura organizacional madura que aprecia y da prioridad a la seguridad del cliente, esta cultura, por otro lado, constituye un recurso intangible que distingue a la compañía en un mercado cada vez más preocupado por la calidad y seguridad de los alimentos.

Por último, los resultados de esta investigación tienen repercusiones prácticas y estratégicas para la gerencia de Frucarpez S.A. y otras compañías de la industria, el reconocimiento del impacto de la gestión de la calidad en la inocuidad alimentaria mediante la percepción interna, sumado a la correlación importante detectada, indica que las inversiones en normalización, formación, auditorías y seguimiento no son simplemente gastos operacionales, sino inversiones vitales que potencian la capacidad competitiva y la capacidad de resistencia de la compañía.

Se aconseja preservar y fortalecer los sistemas y la cultura de calidad actuales, indagando constantemente en caminos para la mejora y la adaptación a las nuevas demandas del mercado y las normativas, esto facilitará a Frucarpez S.A. no solo garantizar la seguridad de sus productos, sino también fortalecer su lugar como líder en calidad y fiabilidad en el sector de la alimentación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arenas, P. P. (2021). *Actualización del Sistema de Gestión Documental del Servicio de Radiología e Implementación de un Plan de Mejoramiento sobre Formatos de Calidad de la Clínica Nuestra Señora de Torcoroma de Ocaña – Norte de Santander, en el Año 2021*. Repositorio Institucional UNAD.
- Ávila, G. M., García, J. C., & Moscoso, I. P. (2022). Importancia de la auditoría de control interno en la gestión empresarial. *Polo del Conocimiento*, 7(6), 199-215.
<https://doi.org/https://doi.org/10.23857/pc.v7i6.4069>
- Bayas, E. A. (2021). *La gestión de la calidad en la estandarización de procesos en empresas procesadoras de alimentos*. Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Administrativas. Maestría en Administración de Empresas.
- Bergaglio, J. &. (2020). Contaminación de alimentos por Escherichia coli y la inocuidad alimentaria como eje fundamental. *INNOVA UNTREF. Revista Argentina De Ciencia Y Tecnología*, 3(6), 67-82.
<https://doi.org/https://doi.org/10.46296/rc.v3i6.0017>
- Chacaguasay, A. D. (2023). *PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA MICROEMPRESA “COCIHC”, PARA MEJORAR EN LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO*. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO.
- Choez, F. N., & Moreira, E. M. (2020). La gestión de la calidad y el servicio al cliente como factor de competitividad en las empresas de servicios - Ecuador. *Revista científica dominio de las Ciencias*, 6(3), 264-281. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i3.1284>
- FAO, y. M. (2002). *El sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC)*. Sistemas de Calidad E Inocuidad de Los Alimentos.
- González, F. d., Covarrubias, I. E., Cruz, J. L., & Luna, M. d. (2021). Trazabilidad hacia atrás en la MIPyME de la Ciudad de Aguascalientes, México. *Conciencia Tecnológica*(62), 12.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=94469878004>
- González, L. E., & Pérez, E. G. (2022). Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos. *Conciencia Tecnológica*(63).
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=94472192002>
- Morejón, K. P., & Porraspita, D. A. (2023). El proceso de capacitación. Retos para lograr resultados superiores en una organización. *COODES*, 11(2), 14.
<https://doi.org/https://coodes.upr.edu.cu/index.php/coodes/article/view/624>
- Ramos, M. A., Rodríguez, W. B., & Gutiérrez, G. E. (2022). IMPORTANCIA DE LAS AUDITORIA EXTERNAS PARA EL ANÁLISIS EFECTIVO DE LOS ESTADOS FINANCIEROS. *Revista Investigacion Academica Sin Fontera*(37), 11.
<https://doi.org/https://doi.org/10.46589/rdiasf.vi37.450>

PhD. Rocío Piguave Pérez
Directora Revista REFCAL-ULEAM
www.refcale.uleam.edu.ec

ANEXOS

1. Matriz de consistencia

Problema General	Objetivo General	hipótesis General	Variables	Dimensiones	Indicadores
¿En qué medida la gestión de la calidad influye en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S. A?	Determinar la influencia que tiene la gestión de la calidad en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A.	H1: La gestión de la calidad influye significativamente en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A. H0: La gestión de la calidad no influye en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A.	Variable independiente Gestión de la calidad	Gestión documental.	Existencia de manuales BPM/HACCP actualizados y accesibles
				Estandarización de procesos.	Aplicación de procedimientos escritos y validados en producción
				capacitación y retroalimentación.	Existencia de un plan de capacitación formal
				Auditoría y control interno.	Realización y seguimiento de auditorías internas
Problemas específicos	Objetivos específicos	hipótesis específicas	Variable dependiente	Dimensiones	Indicadores
¿Cuál es la situación de la gestión de la calidad y la inocuidad alimenticia en las áreas de producción y calidad?	Describir la situación de la gestión de calidad en los departamentos de producción y calidad.	H1a: La situación de la gestión de calidad en los departamentos de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. se caracteriza por un nivel predominantemente alto de implementación. H0a: La situación de la gestión de calidad en los departamentos de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. no se caracteriza por un nivel predominantemente alto de implementación.	Inocuidad alimenticia	Gestión de puntos críticos de control. (PCC)	Monitoreo y registro secuencial de los PCC
				Gestión de riesgos y peligros.	Identificación y comunicación de peligros en el proceso productivo
				Trazabilidad y control de lotes.	Existencia y eficacia del sistema de trazabilidad
				Cumplimiento normativo y auditoría externas.	Normas y respuesta ante auditorías externas
¿Es importante la actualización de documentos en base a los puntos críticos en las áreas de producción y calidad?	Medir la importancia de la actualización documental y los puntos críticos de control en el área de producción y calidad.	H1b: La actualización documental y la gestión de puntos críticos de control en las áreas de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. presentan un nivel predominantemente alto de importancia según la percepción de los colaboradores. H0b: La actualización documental y la gestión de puntos críticos de control en las áreas de producción y calidad de la empresa Frucarpez S.A. no presentan un nivel predominantemente alto de importancia según la percepción de los colaboradores.			

2. Operacionalización de las variables

Cuadro de Operacionalización de Variables

Tema:

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad en la empresa Frucarpez S.A.

Variable independiente: Gestión de la calidad

Variable	Dimensión específica	Indicador	Ítems
Gestión de la calidad	Actualización documental	Existencia de manuales BPM/HACCP actualizados y accesibles	1. Los manuales de BPM y HACCP están actualizados y disponibles para consulta en mi área de trabajo. 2. El personal es informado oportunamente sobre cualquier actualización en los manuales y procedimientos.
	Estandarización de procesos	Aplicación de procedimientos escritos y validados en producción	3. Todos los procesos críticos de producción cuentan con procedimientos escritos y validados por la administración. 4. La administración verifica que los procedimientos documentados se apliquen correctamente en la práctica diaria.
	Capacitación y Retroalimentación	Existencia de un plan de capacitación formal	5. El personal recibe capacitación formal y periódica en BPM y HACCP. 6. La administración evalúa la efectividad de la capacitación mediante pruebas o evaluaciones de desempeño.
	Auditoría y control interno	Realización y seguimiento de auditorías internas	7. Se realizan auditorías internas programadas para verificar el cumplimiento de los estándares de calidad. 8. Los resultados de las auditorías internas se comunican y se implementan acciones correctivas de manera eficiente.

Variable Dependiente: Inocuidad alimenticia

Variable	Dimensión específica	Indicador	items
Inocuidad alimenticia	Gestión de puntos críticos de control (PCC)	Monitoreo y registro sistemático de los PCC	9. Los puntos críticos de control (PCC) son monitoreados y registrados de forma secuencial en cada turno. 10. La administración proporciona los recursos necesarios para el monitoreo y control de los PCC en producción.
	Gestión de riesgos y peligros (APPCC)	Identificación y comunicación de peligros en el proceso productivo	11. Se identifican y evalúan los peligros en cada etapa del proceso productivo. 12. Existen procedimientos claros para gestionar y comunicar los riesgos identificados al personal involucrado
	Trazabilidad y control de lotes	Existencia y eficacia del sistema de trazabilidad	13. El sistema de trazabilidad permite identificar el origen y destino de cada lote de producto eficientemente. 14. Se realizan simulacros o pruebas de trazabilidad para verificar la eficacia del sistema implementado
	Cumplimiento normativo y auditorías externas	Normas y respuesta ante auditorías externas	15. La empresa cumple con las normativas nacionales e internacionales de inocuidad alimentaria aplicables. 16. La administración toma acciones inmediatas ante las no conformidades detectadas en auditorías externas.

3. Muestra del personal encuestado



4. Formulario en formato Forms

La inocuidad alimenticia y la influencia de la gestión de la calidad

¡Saludos!, soy Samuel Cantos estudiante de la universidad laica Eloy Alfaro de Manabí (Uleam) de la carrera administración de empresas, la presente investigación académica, cuenta con ocho secciones, cada una con dos preguntas en una escala de Likert, la cual tiene como objetivo determinar la influencia que tiene la gestión de la calidad en la inocuidad alimenticia de la empresa Frucarpez S.A, centrándose en los departamentos de gestión de la calidad y producción.

Postdata: me ayudaría mucho para mi trabajo de titulación, sin más que decir quedo muy agradecido
...''.

Gestión de la calidad

Actualización documental

1. Los manuales de BPM y HACCP están actualizados y disponibles para consulta en mi área de trabajo.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Existencia de manuales BPM/HACCP actualizados y accesibles	☐	☐	☐	☐	☐

2. El personal es informado oportunamente sobre cualquier actualización en los manuales y procedimientos.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Existencia de manuales BPM/HACCP actualizados y accesibles	☐	☐	☐	☐	☐

Gestión de la calidad

Estandarización de procesos

3. Todos los procesos críticos de producción cuentan con procedimientos escritos y validados por la administración.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Aplicación de procedimientos escritos y validados en producción	☐	☐	☐	☐	☐

4. La administración verifica que los procedimientos documentados se apliquen correctamente en la práctica diaria.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Aplicación de procedimientos escritos y validados en producción	☐	☐	☐	☐	☐

Gestión de la calidad

Capacitación y competencias

5. El personal recibe capacitación formal y periódica en BPM y HACCP.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Existencia de un plan de capacitación formal y evaluación de competencias	☐	☐	☐	☐	☐

6. La administración evalúa la efectividad de la capacitación mediante pruebas o evaluaciones de desempeño.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Existencia de un plan de capacitación formal y evaluación de competencias	☐	☐	☐	☐	☐

Gestión de la calidad

Auditoría y control interno

7. Se realizan auditorías internas programadas para verificar el cumplimiento de los estándares de calidad.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Realización y seguimiento de auditorías internas	☐	☐	☐	☐	☐

8. Los resultados de las auditorías internas se comunican y se implementan acciones correctivas de manera eficiente.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Realización y seguimiento de auditorías internas	☐	☐	☐	☐	☐

Inocuidad Alimenticia

Gestión de puntos críticos de control (PCC)

9. Los puntos críticos de control (PCC) son monitoreados y registrados de forma secuencial en cada turno.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Monitoreo y registro sistemático de los PCC	☐	☐	☐	☐	☐

10. La administración proporciona los recursos necesarios para el monitoreo y control de los PCC en producción.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Monitoreo y registro sistemático de los PCC	☐	☐	☐	☐	☐

Inocuidad Alimenticia

Gestión de riesgos y peligros (APPCC)

11. **Se identifican y evalúan los peligros en cada etapa del proceso productivo.**

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Identificación y comunicación de peligros en el proceso productivo	☐	☐	☐	☐	☐

12. **Existen procedimientos claros para gestionar y comunicar los riesgos identificados al personal involucrado.**

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Identificación y comunicación de peligros en el proceso productivo	☐	☐	☐	☐	☐

Inocuidad Alimenticia

Trazabilidad y control de lotes

13. El sistema de trazabilidad permite identificar el origen y destino de cada lote de producto eficientemente.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Existencia y eficacia del sistema de trazabilidad	☐	☐	☐	☐	☐

14. Se realizan simulacros o pruebas de trazabilidad para verificar la eficacia del sistema implementado.

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Existencia y eficacia del sistema de trazabilidad	☐	☐	☐	☐	☐

Inocuidad alimenticia

Cumplimiento de normas y respuesta ante auditorías externas

15. **La empresa cumple con las normativas nacionales e internacionales de inocuidad alimentaria aplicables.**

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Normas y respuesta ante auditorías externas	☐	☐	☐	☐	☐

16. **La administración toma acciones inmediatas ante las no conformidades detectadas en auditorías externas.**

	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Normas y respuesta ante auditorías externas	☐	☐	☐	☐	☐

Este contenido no está creado ni respaldado por Microsoft. Los datos que envíe se enviarán al propietario del formulario.