



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

**Facultad de Ciencias Empresariales
Escuela Profesional de Negocios Internacionales**

**Mejora del proceso de función y conservación de cítricos en la
Empresa Agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda Lenci”- Huaral**

Tesis

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Negocios Internacionales

Autoras

Angie Nicole Grados Cabrel

Katherin Rosario Ortiz Leonardo

Asesor

Dr. Jose Luis Ausejo Sanchez

Huacho – Perú

2024



Reconocimiento - No Comercial – Sin Derivadas - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Reconocimiento: Debe otorgar el crédito correspondiente, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se realizaron cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de ninguna manera que sugiera que el licenciante lo respalda a usted o su uso. **No Comercial:** No puede utilizar el material con fines comerciales. **Sin Derivadas:** Si remezcla, transforma o construye sobre el material, no puede distribuir el material modificado. **Sin restricciones adicionales:** No puede aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros de hacer cualquier cosa que permita la licencia.



UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

LICENCIADA

(Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020)

Facultad de Ciencias Empresariales
Escuela Profesional de Negocios Internacionales

METADATOS

DATOS DEL AUTOR (ES):		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FECHA DE SUSTENTACIÓN
Grados Cabrel Angie Nicole	75555696	20 de junio del 2024
Ortiz Leonardo Katherin Rosario	72868209	20 de junio del 2024
DATOS DEL ASESOR:		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CÓDIGO ORCID
Ausejo Sanchez Jose Luis	45307125	0000-0003-4674-6150
DATOS DE LOS MIEMROS DE JURADOS – PREGRADO/POSGRADO-MAESTRÍA-DOCTORADO:		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CODIGO ORCID
Solano Armas Timoteo	15605375	0000-0003-4380-4909
Neri Ayala Abrahan Cesar	15739625	0000-0003-2799-3244
Sanchez Garcia Elvis Richar	15736456	0000-0003-0397-5420

MEJORA DEL PROCESO DE FUNCIÓN Y CONSERVACIÓN DE CITRICOS EN LA EMPRESA AGROEXPORTADORA "CARLOS YOSHIO FUKUDA LENCI" - HUARAL

INFORME DE ORIGINALIDAD

19%

INDICE DE SIMILITUD

17%

FUENTES DE INTERNET

2%

PUBLICACIONES

8%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

ENCONTRAR COINCIDENCIAS CON TODAS LAS FUENTES (SOLO SE IMPRIMIRÁ LA FUENTE SELECCIONADA)

8%

★ hdl.handle.net

Fuente de Internet

Excluir citas

Apagado

Excluir coincidencias < 10 words

Excluir bibliografía

Apagado

DEDICATORIA

Con mucho cariño y amor para nuestros queridos padres, por la sabia crianza y educarnos con valores y que gracias a su confianza brindada hoy culminamos nuestra carrera profesional.

A nuestros familiares y amistades por creer en nosotras y brindarnos su confianza, creemos que sin su apoyo moral no hubiéramos podido lograr nuestras metas.

Las autoras.

AGRADECIMIENTO

A Dios Padre Todopoderoso por guiar nuestros pasos por el camino de la felicidad, la grandeza y la paz.

A nuestros queridos maestros de la escuela de Negocios Internacionales, gracias infinitas por habernos formado profesionalmente, sus enseñanzas y comprensión hacen que hoy culminemos con este galardón profesional.

Las autoras.

INDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	5
AGRADECIMIENTO	6
INDICE GENERAL	7
INDICE DE TABLAS.....	10
INDICE DE FIGURAS.....	11
RESUMEN.....	12
ABSTRACT.....	13
INTRODUCCION	14
CAPÍTULO I.....	16
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	16
1.1 Descripción de la realidad Problemática	16
1.2 Formulación del Problema	18
1.2.1 Problema General.....	18
1.2.2 Problemas Específicos	18
1.3 Objetivos de la Investigación	18
1.3.1 Objetivo General.....	18
1.3.2 Objetivos específicos	19
1.4 Justificación de la investigación.....	19
1.5 Delimitaciones del estudio	21
1.4 Viabilidad del estudio	21
CAPÍTULO II	23

MARCO TEÓRICO	23
2.1 Antecedentes de la investigación	23
2.1.1 Internacionales.	23
2.1.1 Nacionales.....	25
2.2. Bases teóricas.....	27
2.2.1 Función y procesamiento de cosecha de la mandarina.	27
2.2.2 Cultivo de la mandarina	28
2.2.3 Conservación de las mandarinas	32
2.2.4 Estrategias para conservar los cítricos.	33
2.2.5 Factores estrategicos claves para la conservacion de mandarinas	37
2.2.6. Proceso de conservación en la calidad de la mandarina	38
2.2.7 Estrategias de conservación del medio ambiente.....	39
2.2.8 Exportacion	41
2.2.9 Dimensiones de exportacion	41
2.2.10 Agro exportación	42
2.2.11 Exportación de mandarinas a nivel internacional.	42
2.2.12 Regiones productoras de mandarinas en el Perú.....	45
2.2.13 Destino de las mandarinas W. murcott en exportación	47
2.3. Definición de términos básicos	47
2.4 Formulación de la hipótesis.....	49
2.4.1 Hipótesis General.....	49
2.4.2 Hipótesis específicas.....	49
2.5 Operacionalización de las variables	49
CAPÍTULO III.....	51
METODOLOGÍA	51
3.1 Diseño metodológico	51
3.1.1 Tipo de Investigación.....	51

3.2 Población y Muestra	51
3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	52
3.4 Técnicas para el Procesamiento de la Información	52
CAPÍTULO IV	54
RESULTADOS	54
4.1. Análisis de los resultados.....	54
4.2. Contrastacion de Hipotesis.....	62
Hipótesis específica 1.	63
Hipótesis específica 2.	64
CAPITULO V.....	66
DISCUSIONES	66
5.1. Discusiones.....	66
CAPITULO VI.....	68
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	68
6.1. Conclusiones	68
6.2. Recomendaciones	68
FUENTES BIBLIGRAFICAS	70
7.1 Bibliografía	70
ANEXO	72

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	<i>Calidad del cultivo</i>	44
Tabla 2	<i>Rendimiento de la variedad</i>	44
Tabla 3	<i>Manejo del cultivo</i>	45
Tabla 4	<i>Resultado del riego</i>	46
Tabla 5	<i>Labores Fitosanitarias de la cosecha</i>	46
Tabla 6	<i>Tratamiento de conservacion de citricos</i>	47
Tabla 7	<i>Conservacion con agua caliente y encerados</i>	47
Tabla 8	<i>¿Dentro de los factores de conservacion, el almacenaje de los citricos alcanza optimos resultados?</i>	48
Tabla 9	<i>¿La proteccion de los citricos, logra buenos resultados?</i>	49
Tabla 10	<i>Dentro del proceso de conservacion: ¿Es optima la zona de produccion?</i>	50
Tabla 11	<i>Dentro del proceso de conservacion: ¿Son optimas las condiciones de almacenamiento?</i>	51
Tabla 12	<i>Exportacion de la mandarina W. Murcott</i>	52

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	<i>Calidad del cultivo</i>	44
Figura 2	<i>Rendimiento de la variedad</i>	44
Figura 3	<i>Manejo del cultivo</i>	45
Figura 4	<i>Resultado del riego</i>	46
Figura 5	<i>Labores Fitosanitarias de la cosecha</i>	46
Figura 6	<i>Tratamiento de conservacion de citricos</i>	47
Figura7	<i>Conservacion con agua caliente y encerados</i>	47
Figura 8	<i>¿Dentro de los factores de conservacion, el almacenaje de los citricos alcanza optimos resultados?</i>	48
Figura 9	<i>¿La proteccion de los citricos, logra buenos resultados?</i>	49
Figura 10	<i>Dentro del proceso de conservacion: ¿Es optima la zona de produccion?</i>	50
Figura 11	<i>Dentro del proceso de conservacion: ¿Son optimas las condiciones de almacenamiento?</i>	51
Figura 12	<i>Exportacion de la mandarina W. Murcott</i>	52

RESUMEN

Este estudio, ha sido denominado “Mejora del proceso de función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora Carlos Yoshio Fukuda, Huaral”, ha sido efectuado con el objetivo principal ha sido: determinar la existencia de relación entre la función y conservación de cítricos en la empresa agroindustrial Carlos Yoshio Fukuda de la provincia de Huaral. El tipo de estudio fue aplicado, de nivel correlacional y diseño no experimental - transversal. Se ha contado con una población de 25 trabajadores, entre profesionales, técnicos y agricultores, siendo función de ellos el de organizar la función y conservación de los cítricos: mandarinas W. murcott que permita tener un producto de calidad y de buena cotización en el mercado internacional. Además, algunos de los cuestionarios constaron de 40 preguntas con escalas de 5 categorías para nuestras variables y dimensiones y la confiabilidad se midió mediante el coeficiente alfa de Cronbach del instrumento utilizando el programa SPSS, logrando de esta forma resultados que garantizan la calidad del producto y la aceptación en el mercado internacional.

Palabras clave: Función, conservación, cítricos, agroexportación. Comercio.

ABSTRACT

The presenter researcher worker entitled "Improvement of the function and conservation process of citrus fruits in the Carlos Yoshio Fukuda agro-export company, Huaral", was carried out with the main objectives of determining the relationship that exists between the function and conservation of citrus fruits in the agro-industrial company. Carlos Yoshio Fukuda from the province of Huaral. The type of research was applied, correlational level and non-experimental - transversal design. There is a population of 25 workers, including professionals, technicians and farmers, their function being to organize the function and conservation of citrus fruits: W. murcott mandarins that allows us to have a quality product with a good price in the international market. In addition, some questionnaires were carried out which had 40 questions regarding our variables and dimensions, which have at scale of 5 categories, measuring the reliability with the Cronbach's Alpha coefficient of the instrument using the SPSS program, thus obtaining the results that they guarantee product quality and acceptance in the international market.

Keywords: Function, conservation, citrus, agro-export. Trade.

INTRODUCCION

El estudio desarrollado ha sido denominado: “Mejora del proceso de función y conservación de cítricos en la empresa agroindustrial Carlos Yoshio Fukuda-Huaral, se detalla una serie de experiencias y conocimientos desarrollados durante el proceso de la investigación en la empresa agroindustrial “Carlos Yoshio Fukuda” ubicado en el departamento de Lima, provincia de Huaral, en la región Lima. Además, se describen las actividades ejecutadas sobre la función interna del personal que labora con los productos cítricos, así como la conservación de los mismos, garantizando tener un producto de calidad y de buena cotización en el mercado internacional.

Este estudio cumple con propósitos esenciales como la implementación de un sistema de función y conservación de los productos cítricos, mandarinas W. murcott con el interés de preservar este producto, cuyo destino es el mercado internacional.

La metodología desarrollada se relaciona con los problemas y objetivos específicos, descritos en el Marco Teórico con la finalidad de conocer este proceso y garantizar un producto de calidad.

La investigación para un mejor estudio ha sido elaborada en los siguientes capítulos:

En el **capítulo I**, ha sido identificado el planteamiento del problema, en ella se plantea la importancia que se debe tener en el manejo de la producción, la función y conservación de los productos cítricos para la exportación, el objetivo es garantizar un producto de calidad y que tenga buena cotización en el mercado internacional.

El Capítulo 2 establece el marco teórico del estudio; contiene antecedentes sobre las preguntas de investigación; información internacional, nacional y local e información teórica sobre las variables estudiadas y sus respectivas dimensiones para enriquecer el estudio.

En el **capítulo III**, se presenta la metodología de la investigación: tipo de investigación, la muestra de estudio y los instrumentos para aplicar en la investigación.

En el **capítulo IV**, se presenta los resultados, el análisis e interpretación, demostrando estadísticamente los resultados obtenidos.

En el capítulo V: en este capítulo se muestra las conclusiones y recomendaciones, con el propósito de fortalecer las actividades de que tiene en marcha la empresa agroindustrial a través de su personal que labora en dicha organización.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad Problemática

En la actualidad, la industria de la exportación de cítricos representa un pilar fundamental en la economía de numerosas regiones, incluida Huaral. Sin embargo, a pesar de su importancia, esta industria enfrenta una realidad problemática que obstaculiza su pleno potencial. La empresa Agraexportadora "Carlos Yoshio Fukuda" en Huaral se enfrenta a desafíos significativos en cuanto al proceso de funcionamiento y conservación de los cítricos, lo que afecta directamente su competitividad en el mercado internacional.

Uno de los principales problemas que enfrenta la empresa es la falta de eficiencia en sus procesos de funcionamiento. La cadena de producción de cítricos, desde la recolección hasta la exportación, presenta brechas que afectan la calidad del producto final y generan pérdidas económicas. La ineficiencia en la manipulación y almacenamiento de los cítricos conlleva a una disminución en su vida útil, lo que impacta negativamente en su valor comercial y en la reputación de la empresa.

Además, la conservación de los cítricos es un aspecto crítico que requiere atención inmediata. Los métodos actuales de conservación no son óptimos, lo que provoca un deterioro acelerado de la calidad de los productos, resultando en

mayores tasas de desperdicio y una reducción en los márgenes de ganancia. Esta situación no solo afecta la rentabilidad de la empresa, sino que también contribuye al desperdicio de recursos naturales y al deterioro del medio ambiente.

La realidad problemática que enfrenta la empresa Agraexportadora "Carlos Yoshio Fukuda" demanda una intervención urgente y eficaz. Es imperativo implementar medidas que optimicen los procesos de funcionamiento, desde la recolección hasta la exportación, con el fin de garantizar la calidad y frescura de los cítricos. Asimismo, se requiere la adopción de tecnologías innovadoras y prácticas de conservación que prolonguen la vida útil de los productos, asegurando su llegada al mercado internacional en condiciones óptimas.

En resumen, la mejora del proceso de función y conservación de cítricos en la empresa Agraexportadora "Carlos Yoshio Fukuda" de Huaral es un desafío crucial que debe abordarse con determinación y visión estratégica. Solo mediante la implementación de soluciones efectivas y sostenibles, se podrá superar esta realidad problemática y aprovechar plenamente el potencial de la industria de exportación de cítricos en la región.

Debemos de tener en cuenta que el proceso de función y conservación de los cítricos permitirá tener un producto de calidad y de buena cotización en el mercado internacional es por ello que la empresa "Carlos Yoshio Fukuda" desarrolla una serie de estrategias competitivas que le permite mantener el liderazgo en esta provincia huaralina como una de las mejores entidades agroexportadora, esta entidad sabe que desarrollando su alto profesionalismo asegura la exportaciones en

los grandes mercados de mandarina de buenas variedades;

La realidad problemática de esta investigación tiene como propósito explicar el proceso de función y conservación de los cítricos, en especial de las diversas variedades de la mandarina, desarrollando estrategias competitivas para la exportación, por ello la investigación presenta dos variables de estudios: proceso de función y conservación de cítricos y la agroexportación.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema General

¿Cuál es la relación de mejora de función y conservación de los cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral?

1.2.2 Problemas Específicos

- ¿Cuáles son los factores claves para la mejora y conservación de los cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral?
- ¿Cuál es la relación entre las estrategias de conservación y exportación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Determinar cuál es la relación que existe entre la función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral.

1.3.2 Objetivos específicos

Determinar cuáles son los factores claves para la mejora y conservación de los cítricos en la empresa agroexportadora “Carlo Yoshio Fukuda” -Huaral.

Determinar cuál es la relación que existe entre las estrategias de conservación y exportación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda” -Huaral.

1.4 Justificación de la investigación

En el siguiente estudio, titulado *Mejora del proceso de función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral*” se describirá de acuerdo a los siguientes factores:

Justificación teórica

La presente indagación, se encuentra en la búsqueda de la relación existente entre la función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral, permitiendo de esta manera aportar conocimientos a otras empresas exportadoras de cítricos a adoptando acciones elementales para lograr una buena exportación de estos productos.

Justificación práctica

Esta investigación busca determinar la relación de mejora del proceso de función y conservación de los cítricos (mandarina en su variedad W. murcott) para la agroexportación, adoptando estrategias de conservación que se debe de tomar al momento de realizar la producción de esta variedad de mandarinas, conservar la calidad del producto procurando siempre en que tenga un buen color, olor, textura y sobre en el buen sabor.

Conociendo el importante mercado de estos productos es el compromiso de fomentar la exportación ya que es muy influyente en la economía de los productores y de nuestro país, el vendedor podrá dar más trabajo a los habitantes de la provincia, mayor mano de obra y grandes beneficios económicos.

Justificación metodológica

Este trabajo es metodológicamente sólido porque como egresados de esta importante carrera contribuiremos a otras investigaciones futuras y a través de esta investigación apoyaremos a otros estudiantes, instituciones educativas y por ende a emprendedores en esta área. Este estudio se realizará a nivel de correlación, mediante un diseño transversal y nos apoyaremos en el programa SPSS, que establece un cierto grado de correlación entre las variables propuestas.

Justificación social

En los últimos tiempos la agroexportación y la exportación propiamente dicha de la mandarina en su variedad W. murcott ha conseguido logros satisfactorios, las cifras de exportación de la mandarina va en aumento cada año.

La apertura de nuevos mercados hace que los productores y empresarios busquen estrategias de la mejora del producto. Como es el caso de la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda” ubicada en la provincia de Huaral, al norte de la ciudad de Lima, esta empresa forma parte del Consorcio de productores de fruta S.A. Esta empresa agroexportadora brinda trabajo a profesionales del rubro y pobladores de Huaral, provincia muy bien ubicada en el rubro de cítricos.

1.5 Delimitaciones del estudio

Delimitaciones temáticas.

Este estudio, tiene delimitación con el tema referido, respecto a la mejora del proceso de función y conservación de cítricos, fundamente de la mandarina en su variedad W. murcott, para la exportacion en los didferentes mercados, tanto nacional como internacional.

Delimitaciones poblacionales.

Está considerado la provincia de Huaral y todos los trabajadores de la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”.

Delimitaciones temporales.

Este estudio ha sido realizado entre diciembre de 2022 y abril de 2023.

Delimitación teórica.

El marco teórico del estudio, se relaciona en los fundamentos que sustentan las teorías sobre función y conservación de cítricos para la exportación, fundamente de la mandarina en su variedad W. murcott.

1.4 Viabilidad del estudio

Acceso a la empresa y colaboración: Se cuenta con el acceso a la empresa para llevar a cabo la investigación, también existe disposición para brindarnos datos y permitiendo la recolección de información relevante.

Recursos humanos: Se cuenta con un equipo adecuado para llevar a cabo el estudio, las cuales se encuentran debidamente capacitadas en la metodología de investigación

propuesta y en el uso del software SPSS.

Recursos financieros: Se cuenta con acceso a los recursos financieros necesarios para llevar a cabo la investigación, incluyendo el costo de recolección de datos, análisis estadístico y posibles gastos asociados.

Tiempo: Se dispone del tiempo necesario para llevar a cabo todas las etapas de la investigación, desde la planificación hasta la redacción del informe final.

Acceso a datos: Existen fuentes de datos disponibles para llevar a cabo el estudio, la empresa cuenta con registros o información relevante para analizar en relación con el proceso de funcionamiento y conservación de cítricos.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

2.1.1 Internacionales.

Muhammad (2015) Como parte de los requisitos para obtener una licenciatura en estadística de la Universidad de Lahore, Pakistán, investigó la relación y la dirección de la causalidad en un estudio titulado "Relación entre el área de cultivo de cítricos, la producción y las exportaciones en Pakistán: un enfoque de series de tiempo". Una comparación de la relación entre la exportación, la producción y las regiones productoras de cítricos en Pakistán utilizando un enfoque de series de tiempo. El método utilizado es el análisis de datos de series temporales. Los resultados indican que el área cultivada en estudio es la variable vinculante entre las exportaciones de cítricos y los rendimientos, aunque no se observó una significación estadística clara. Además, se enfatizó que la producción de un producto no se ve afectada por un solo factor sino por una variedad de factores, algunos de los cuales son controlables, como, por ejemplo: Las prácticas agrícolas, mientras que otros no pueden controlarse, así tenemos: Condiciones climáticas, etc. enfermedad. La reunión enfatizó que el consumo local, los precios internacionales, los tipos de cambio y otros factores también tienen un impacto significativo en las exportaciones agrícolas.

Paredes y Arévalo (2015) El expositor redactó el artículo titulado "Estudio de Factibilidad Financiera para la Producción de Cítrico Rey Injertado en el Estado Lamana, Provincia de Cotopaxi y Plan de Exportación para el Mercado de Toronto, Canadá" como requisito para el título profesional de

“Administración de Empresas”, Politécnico Salesiana, Ecuador Estudios de ingeniería en la Universidad y Mención en estudios de comercio exterior. El objetivo principal de este estudio es demostrar el potencial para mejorar la calidad de las mandarinas reales injertadas para ingresar a los mercados internacionales. Este cítrico es considerado un producto con gran potencial, pero se necesitan inversiones para crear alternativas de exportación, que a su vez generen importantes oportunidades de empleo para los habitantes del estado Lamana. El método utilizado fue la correlación descriptiva, que combinó elementos cuantitativos y cualitativos. Los participantes del estudio eran agricultores que cultivan naranjas reales, específicamente los diez mayores exportadores de cítricos del país. Los resultados sugieren que existen importantes oportunidades para ingresar a este mercado a través de una inversión adecuada en tecnología que cumpla con los estándares requeridos por el mercado canadiense. Cabe resaltar que el mercado canadiense está dispuesto a pagar un precio competitivo por este producto, lo que subraya su atractivo y potencial para los agricultores y exportadores locales.

López (2013) El disertante redactó una tesis titulada “El Rol del Estado en el Comercio Internacional” como parte de los requisitos para obtener la licenciatura en Derecho, Ciencias Sociales y Economía de la Universidad de Chile. El objetivo principal de este estudio es promover intereses comunes y crear mejores condiciones sociales para todos los miembros de la sociedad mediante el análisis del papel de los estados en el comercio internacional. En términos de metodología, se utilizó un enfoque deductivo para analizar conceptos relacionados con la pregunta de investigación. Esto nos permite examinar cómo los estados participan y regulan las relaciones comerciales a

nivel internacional, y cómo estas acciones afectan el bienestar social y económico. El estudio concluye que los estados juegan un papel activo en el comercio internacional, especialmente el gobierno chileno. Enfatiza que los estados desempeñan un papel vital en la transformación de la economía global y en la contribución al desarrollo de los países y al bienestar de sus ciudadanos.

2.1.1 Nacionales

Cuci (2016) En su disertación titulada “Comercio Internacional y Competitividad del Mandarín Peruano 2008-2015”, por la cual obtuvo su título de Licenciado en Negocios Internacionales en la Facultad de Economía de la Universidad Cesar Vallejo en Perú, planteó los objetivos para determinar El Comercio Internacional determinó el mencionado período de competitividad de los cítricos peruanos. Se analizan mediante métodos no experimentales los países exportadores e importadores de las variedades de cítricos más importantes del mundo. Debido al uso de datos post hoc, la población, la muestra y el muestreo no son relevantes para este estudio. Se sacaron conclusiones, se utilizaron gráficos lineales para el análisis y se describieron indicadores estadísticos relevantes.

Gallegos, Jaramillo, Muñoz y Valqui (2017), Su tesis se titula “Funcionalidad, producción y exportación de variedades protegidas de cítricos cultivados en Salaveri (Trujillo, La Libertad) para mercados de alto valor: un plan de negocios para una nueva empresa” con el objetivo de obtener la “Maestría en Gestión” ESAN - Universidad del Perú. El objetivo principal es identificar los factores claves para el establecimiento de una empresa productora y exportadora de cítricos, teniendo en cuenta su viabilidad técnica, económica y financiera en el mercado nacional e internacional. Se utilizaron

métodos cualitativos enmarcados en un estudio exploratorio. Por lo tanto, se concluye que el análisis de las variables permite identificar mayores oportunidades de exportación con alto valor comercial en los mercados nacionales e internacionales y posicionar este cultivo como una opción prometedora para el desarrollo potencial del comercio mundial.

Almeyda & Hurtado (2007), Su tesis se tituló “Evaluación del procesamiento de concentrados de jugo como alternativa para la creación de valor en cítricos no exportadores por parte de la Federación de Productores de Frutas (CPF)” y se llevó a cabo en la Universidad ESAN en Lima, Perú. El objetivo principal de este estudio fue determinar si sería beneficioso procesar frutas cítricas que son menos atractivas para los consumidores en jugo concentrado. Se destacó la estrecha relación entre la Asociación de Productores de Frutas y la Asociación de Productores de Cítricos del Perú (Procitrus). Se observó que la comercialización de cítricos se encontraba estancada debido a la estacionalidad del producto. En 2015 aumentó el volumen de ventas de cítricos, pero también hubo una gran cantidad de cítricos desechados. Como estrategia de diferenciación, propusimos el desarrollo de un nuevo producto, concentrado de jugo de cítricos, en colaboración con Fruit Producers Alliance. Este estudio es crucial porque demuestra que implementando mejores prácticas agrícolas y la colaboración entre empresas se pueden reducir los precios de producción y exportación aprovechando la alta proporción de cítricos desechados que se pueden procesar y por lo que despertó el interés de los gremios de productores frutícolas.

2.2. Bases teóricas

2.2.1 Función y procesamiento de cosecha de la mandarina.

Durante la cosecha por tracción, la cosechadora agarra la fruta y realiza movimientos de rotación y tracción al mismo tiempo. Utilice unos alicates para evitar que el tallo se rompa en la unión con la fruta. El corte debe realizarse exactamente en la base, ya que los trozos que sobresalgan pueden dañar otras frutas. Los recolectores experimentados pueden extraer completamente la fruta en un solo corte. La fruta dentro o encima de la taza y la fruta en grupos requieren un corte en dos pasos. Los alicates utilizados deben ser ligeros y tener puntas redondeadas para evitar perforar el fruto y provocar lesiones.

Aproximadamente el 50% de la fruta cosechada no requiere escaleras; sin embargo, son necesarios para frutos que están fuera del alcance del cosechador. Hay escaleras adosadas a las plantas que permiten al recolector recoger los frutos desde arriba, a derecha e izquierda. La escalera debe ser resistente y ligera para garantizar la seguridad del cosechador y evitar sobrecargar las ramas sobre las que se apoya.

Las operaciones de recolección también incluyen otras tareas como transferir la fruta a las cestas de cosecha y luego vaciarlas en los cajones. Es importante regar con cuidado para evitar daños innecesarios al fruto.

IASCAV, SAGyP. 1993.

2.2.2 Cultivo de la mandarina

a) Cultivo: Análisis químico y físico del suelo

Para iniciar el proceso de labranza se debe estudiar la medición de altura, profundidad efectiva, capa de consolidación y características del perfil del suelo. Además, se debe realizar una selección adecuada de las variedades de cítricos a cultivar, lo que incluye el análisis de la calidad del fruto en la región y la consideración de los requisitos de cosecha, recolección, clima y otros factores relevantes.

La propagación de plantas se realiza mediante el método de injerto, el cual permite la propagación de la variedad deseada de cítricos previniendo y combatiendo ciertas enfermedades.

La densidad y los sistemas de siembra son críticos para los productores de cítricos ya que buscan maximizar el rendimiento por unidad de área en el menor tiempo posible. Por tanto, el diseño de la plantación juega un papel importante para conseguir este objetivo y facilita todo el proceso de cultivo hasta la cosecha final.

Preparación del suelo

La preparación del suelo se adapta a las propiedades físicas y químicas del suelo. En terreno llano, se puede elegir entre un diseño cuadrado o rectangular apto para actividades mecanizadas. En terrenos inclinados, sin embargo, es aconsejable trazar curvas de nivel para estar preparado de forma óptima. Las actividades de cuidado físico van desde limpiar, cavar y rastrillar.

En cuanto a las propiedades químicas, la preparación del suelo implica aplicar las enmiendas y fertilizantes necesarios en base a los análisis de suelo realizados al inicio del proceso y repetirlos a lo largo del cultivo.

b) Manejo del cultivo: Control de malezas

El control eficaz de las malas hierbas durante todo el proceso de cultivo de la naranja es crucial por las siguientes razones:

- La competencia por el agua del suelo y la evapotranspiración pueden afectar la disponibilidad de agua para las plantas.
- La competencia por los nutrientes del suelo y la fertilización afectará el crecimiento y desarrollo de los naranjos.
- Las malezas pueden servir como huéspedes de plagas y enfermedades criptogénicas, lo que aumenta el riesgo de infestación de cultivos.
- Dificultan el acceso de las plantas y dificultan el movimiento en el jardín, complicando la poda, la recolección y el control sanitario de las plantas.
- Dependiendo de la situación y las necesidades de cultivo, el control de malezas se puede llevar a cabo de diversas formas, incluidos métodos manuales, químicos y culturales.

Podas

- La poda es una técnica fundamental para promover el equilibrio fisiológico en las plantas cítricas, con el objetivo de controlar la producción de manera uniforme y abundante. La planificación de la poda debe adaptarse a las condiciones ambientales específicas de cada región productora.

- En cuanto a la fertilización, esta práctica es esencial en el cultivo de cítricos. Es importante tener en cuenta que la deficiencia de nutrientes puede resultar en una disminución en la producción y calidad de los frutos. La fertilización busca suplir los nutrientes que faltan en el suelo, mejorar la producción por árbol y restituir los elementos minerales extraídos por el cultivo.
- Las plantas cítricas requieren de varios elementos para su crecimiento y desarrollo:
- El nitrógeno (N) es esencial durante el crecimiento y la floración.
- El fósforo (P) es importante en la etapa de floración y madurez de los frutos.
- El potasio (K) juega un papel clave al final de la floración, durante la formación y maduración de los frutos.
- El transporte de nutrientes, tanto macro como microelementos, sigue un orden específico: nitrógeno (N), fósforo (P), calcio (Ca), potasio (K), azufre (S), magnesio (Mg), cloro (Cl), hierro (Fe), manganeso (Mn), boro (B) y zinc (Zn). Es importante garantizar un suministro adecuado de todos estos nutrientes para asegurar un óptimo crecimiento y desarrollo de los árboles de mandarina.

Las principales deficiencias en el cultivo de mandarinas pueden atribuirse a la pobreza de los suelos, la falta de fertilización, los bajos

niveles de materia orgánica, la lixiviación y la acidez excesiva, que pueden resultar en deficiencias de nutrientes como nitrógeno (N), fósforo (P), potasio (K), azufre (S), calcio (Ca), magnesio (Mg), boro (B), hierro (Fe) y molibdeno (Mo).

El riego es una práctica fundamental en el cultivo de mandarinas debido a la alta demanda de agua de estas frutas. Durante el período seco del año, la falta de humedad en el suelo puede causar daños significativos, como la inhibición del brote y floración, la reducción de la producción e incluso la caída prematura de los frutos. Un adecuado sistema de riego puede mejorar la productividad, permitiendo incluso múltiples cosechas por año y alcanzando mejores precios en el mercado.

En cuanto a las plagas, el cultivo de mandarinas puede enfrentarse a diversas amenazas, incluyendo pulgones, araña roja, ácaros raspadores, escamas, mosca de la fruta y piojo blanco de los cítricos. Además, existen enfermedades importantes como la tristeza de los cítricos, la gomosis y la antracnosis, que pueden afectar la salud de los árboles y la calidad de los frutos.

Durante el proceso de cosecha, es crucial utilizar el equipo adecuado, como sacos con ventilación, escaleras de tijera doble y tijeras de podar. Una vez recolectada la fruta, esta debe ser colocada en un lugar fresco y seco para su posterior manipulación.

En el proceso de cultivo de mandarinas, se llevan a cabo diversas labores, que incluyen la poda, aplicación de abonos, mantenimiento del sistema de riego, control de plagas y enfermedades, así como la atención constante a las condiciones del suelo, árboles y frutos. Esto es supervisado de cerca por ingenieros agrónomos y otros especialistas en la materia para garantizar un cultivo saludable y productivo

2.2.3 Conservación de las mandarinas

Estos cítricos, se cultivan en regiones tropicales y subtropicales, a menudo lejos de los principales centros de consumo. Esto puede crear desafíos logísticos, ya que ciertas variedades maduran cuando la demanda es baja o el mercado está saturado y deben almacenarse para su conservación hasta que las condiciones económicas sean más favorables. El período entre la cosecha y el consumo puede variar desde una semana hasta varios meses.

Las pérdidas poscosecha por cambios patológicos y fisiológicos son variables y están influenciadas por muchos factores, tales como: B. Origen, tipo de fruto, edad y sanidad de la planta, condiciones ambientales durante el cultivo y cosecha, y fungicidas. Efectividad del manejo y poscosecha. gestión.

La refrigeración se considera la forma más eficaz de mantener la calidad de los productos hortofrutícolas porque retrasa el envejecimiento, reduce la respiración, la maduración y la descomposición, y cambios metabólicos indeseables. Por lo tanto, este método se adopta cada vez más con el

objetivo de extender el período de venta de cada variedad, mantener la calidad durante el transporte de larga distancia, aprovechar precios favorables cuando la oferta es insuficiente y proporcionar reservas en rutas con condiciones climáticas desfavorables. y conservar la fruta durante períodos de alto riesgo de heladas.

Otras técnicas poscosecha, como el almacenamiento en atmósfera controlada, el encerado, el embalaje de polietileno, los tratamientos químicos y la irradiación, pueden complementar el almacenamiento en frío. Sin embargo, para productos que son sensibles a las bajas temperaturas, como muchos tipos de cítricos, el uso excesivo de bajas temperaturas puede ser perjudicial.

2.2.4 Estrategias para conservar los cítricos.

a) Tratamientos químicos

La aplicación de tiabendazol (1000 mg/L) o benomilo (500 mg/L) en un baño de agua caliente (53 °C, 2 minutos) redujo la tasa de incidencia de picaduras cuando los cítricos se almacenaron a 1 °C durante 15 semanas. Esto puede deberse a cambios fisiológicos en la cáscara o a la inactivación de infecciones fúngicas subyacentes, como las causadas por *Colletotrichum gloeosporioides*, que es común en los cítricos. Este hongo, junto con numerosos factores que influyen en la aparición de daños, puede debilitar las paredes celulares de los cítricos..

b) Tratamientos con agua caliente.

Los baños en agua caliente (50-53°C durante dos minutos) antes de la conservación a bajas temperaturas reducen la incidencia del picado en cítricos y pomelos

c) Pretratamientos con dióxido de carbono (CO₂)

El prealmacenamiento consiste en exponer los cítricos a elevadas concentraciones de CO₂ Un período de tiempo relativamente corto antes de la refrigeración convencional. Esta tecnología evita los efectos negativos de la exposición prolongada al dióxido de carbono y la posible fitotoxicidad, al tiempo que proporciona múltiples beneficios, como por ejemplo: reducir o inhibir la infestación por hongos, los cambios fisiológicos inducidos por el frío y el envejecimiento. Aunque los resultados pueden variar, se ha demostrado que esta técnica preserva mejor las cualidades comerciales de ciertas especies y cultivares de cítricos. Por ejemplo, para el cítrico Clementina Fina, el almacenamiento previo con un 40 % de CO₂ a 20 °C durante 20 h redujo la aparición de daños por frío en comparación con los controles de almacenamiento a 2°C.

d) Encerados

A menudo se utiliza cera en la superficie de la fruta para mejorar su apariencia y reducir la pérdida de peso. Sin embargo, el efecto sobre frutos sensibles al frío puede ser contradictorio ya que depende de la composición de la cera y del estado fisiológico del fruto.

El uso de cera de polietileno ha demostrado ser eficaz para reducir la desecación, el ablandamiento y los cambios fisiológicos de las naranjas después de la cosecha. Además, estas mismas ceras permiten que Fortune Citrus dure hasta seis semanas a 9°C.

e) Envolturas plásticas

Cuando se trata de refrigeración, el uso de envases individuales puede ayudar a reducir los daños por frío. La película utilizada crea una microatmósfera saturada de humedad alrededor de la fruta, lo que retrasa el envejecimiento e inhibe la formación de manchas.

La aplicación de envases individuales adecuados también puede reducir la pérdida de humedad de los cítricos y retrasar la aparición de signos visibles de envejecimiento, como sequedad, arrugas, marchitamiento o ablandamiento.

Los cítricos pueden beneficiarse enormemente de esta tecnología para mantener su calidad durante la comercialización.

La película de polietileno puede aumentar la efectividad de ciertas técnicas de reducción de lesiones por frío, como: B. Calentamiento o curado intermitente. Para mantener la calidad de las naranjas, las condiciones ideales de almacenamiento incluyen una temperatura de 3°C, calentamiento intermitente (16 horas semanales a 20°C) y

envoltorio plástico individual previamente. Se obtuvieron resultados similares en mandarinas Fortune almacenadas a 5°C

f) Manejo de la temperatura

El control de la temperatura durante el almacenamiento de cítricos es la técnica más utilizada para reducir la aparición de enfermedades fisiológicas relacionadas con el frío. Utilizar las temperaturas adecuadas puede prevenir o reducir este daño y el consiguiente deterioro de la fruta hasta llegar a su destino. La tecnología implica el almacenamiento a una determinada temperatura. El control de la temperatura durante el almacenamiento de cítricos es la técnica más utilizada para reducir la aparición de enfermedades fisiológicas relacionadas con el frío. Utilizar las temperaturas adecuadas puede prevenir o reducir este daño y el consiguiente deterioro de la fruta hasta llegar a su destino. La tecnología implica el almacenamiento a una determinada temperatura.

g) Almacenamiento a temperatura óptima

En el caso de los cítricos, una temperatura de almacenamiento más alta puede promover cambios fúngicos, acelerar la pérdida de agua, aumentar el ablandamiento de los tejidos y reducir el contenido de vitamina. Por otro lado, temperaturas bajas pueden ocasionar daños por frío. Por lo tanto, es crucial seleccionar la temperatura óptima de almacenamiento para cada tipo de cítrico.

No existen criterios estandarizados para determinar estas temperaturas

óptimas, ya que varían según las diferentes variedades y las condiciones regionales. Los factores que se deben considerar incluyen la sensibilidad al frío de cada variedad, la duración del almacenamiento requerido, el riesgo de desarrollo de hongos, los efectos de los envases de cera o plástico, el momento de la cosecha y las prácticas de manejo durante el cultivo.

2.2.5 Factores estratégicos claves para la conservación de mandarinas

- La mandarina, siendo una fruta delicada, sufre un deterioro significativo debido a la falta de agua que puede ocurrir al separarla del árbol. Este problema es común en los cítricos y se agrava en las mandarinas debido a su alta relación superficie-volumen y su fina corteza, lo que favorece la deshidratación.
- Por lo tanto, la fase más crítica y que requiere más cuidados en todo el proceso de cultivo de la mandarina es la postcosecha. Durante esta etapa, es crucial minimizar los efectos de la pérdida de agua, ya que puede afectar enormemente su calidad comercial, causando desecación de la corteza debido a una transpiración excesiva, ablandamiento, aparición de arrugas y envejecimiento prematuro del fruto.
- Para reducir los efectos del secado y otros factores nocivos en los cítricos, es importante seguir los siguientes consejos y pautas después de la cosecha:

- Las condiciones ideales de almacenamiento de las mandarinas son una temperatura de 5°C y una humedad relativa del 90%.
- En general, aplicar temperaturas frías después de la cosecha ayuda a reducir la transpiración y prevenir el crecimiento de moho. Sin embargo, es importante considerar la condición fisiológica del fruto, la variedad y otros factores para prevenir daños por frío. Si se manipula incorrectamente, el frío puede provocar manchas en la piel y otras deformaciones (golpes, quemaduras), que reducen el valor comercial del fruto.
- • Durante el transporte, es importante proteger tus mandarinas de condiciones climáticas adversas como lluvia, viento fuerte y sol excesivo. Además, la temperatura dentro de la caja debe mantenerse estable y la humedad relativa debe mantenerse entre el 85 y el 95 %, por lo que se requiere una circulación adecuada del aire de refrigeración.

2.2.6. Proceso de conservación en la calidad de la mandarina

En esta zona de producción es costumbre no procesar los cítricos en la línea de envasado inmediatamente después de finalizar la etapa de maduración. En cambio, la fruta se almacena durante un período de tiempo (llamado latencia) en condiciones variables de temperatura y humedad relativa. Durante este período, se ha observado que las cáscaras de los cítricos pueden dañarse debido a las condiciones previas al almacenamiento refrigerado, por lo que es importante manejar

estrictamente las condiciones de almacenamiento (Alfárez y Burns, 2004).

Estas variedades de cítricos de maduración temprana se venden principalmente en mercados lejanos (Federcitrus, 2012), lo que implica que requieren un largo transporte a bajas temperaturas. Estas condiciones pueden incrementar los cambios relacionados con la deforestación y los procesos de procesamiento poscosecha (Sdiri et al., 2012). Varios factores pueden causar daños similares en los frutos, dificultando identificar las principales causas de la deformación (Alfárez et al., 2005). Numerosos estudios han señalado la influencia de los niveles de oxígeno y dióxido de carbono en el desarrollo de daños en la piel de los cítricos (Petracek et al, 1998; Tariq et al., 2001).

2.2.7 Estrategias de conservación del medio ambiente

Manejo de conservación de los recursos naturales

La conservación del suelo en las áreas agrícolas es crucial para mejorar o mantener su estructura y prevenir problemas como la compactación, erosión y escorrentía. Además, ayuda a mantener un equilibrio adecuado de nutrientes y promueve la presencia de microorganismos beneficiosos. En terrenos con pendientes, es importante trazar surcos siguiendo las curvas de nivel o de manera perpendicular a la pendiente. Estos surcos deben tener una ligera inclinación para permitir la evacuación del exceso de agua de lluvia o de riego.

a) Manejo de desechos y agentes contaminantes

Es fundamental mantener el área de cultivo y todo el predio libre de residuos y contaminantes para garantizar la salud del suelo y de los cultivos. Algunos de los residuos comunes en el campo incluyen bolsas de fertilizantes y plaguicidas, botellas, papeles y frutos en mal estado. Los principales agentes contaminantes que se encuentran en los campos de mandarinas son el exceso de plaguicidas y fertilizantes, restos fecales de animales domésticos, residuos de papel, plástico y vidrio, restos de combustibles y lubricantes, emisiones de humo por quema de subproductos o basura, y descargas de aguas servidas en fuentes de riego.

Para gestionar adecuadamente los residuos, se recomienda lo siguiente:

Los restos de plantas y frutos en mal estado deben eliminarse en una zona designada, alejada del área de cultivo.

Todos los papeles y botellas deben colocarse en tachos de basura.

Los envases de papel, cartón, papeles y botellas no deben quemarse ni enterrarse.

Los envases de plaguicidas deben tratarse mediante triple lavado, almacenarse y entregarse a un organismo competente especializado en su gestión.

Los baños sin sistema de desagüe deben contar con un pozo ciego que no afecte ninguna fuente de agua cercana.

Las aguas servidas no deben verterse en fuentes de agua.

2.2.8 Exportacion

Cortés & Ramón (2000, p.37) señalan que la exportación ofrece ventajas significativas para la expansión internacional de una empresa o entidad. Esta estrategia proporciona una oportunidad para desarrollarse en mercados extranjeros, lo que a su vez puede fortalecer su posición en el mercado nacional al permitirle abastecer a otros mercados a través de transacciones comerciales.

Por otro lado, Ramírez (1995, p. 67) explica que la realización de una exportación no garantiza automáticamente las ventas de los productos de una empresa.

En el mismo sentido, Mercado (2000, p.27) define la exportación como la venta de productos que cruzan las fronteras arancelarias de las empresas. Destaca que exportar implica únicamente la acción de vender, pero señala que la metodología utilizada para la venta debe ser similar a la empleada en el mercado nacional. Es fundamental que los empresarios consideren todos los factores que influyen en la venta en su propio mercado, así como en los mercados extranjeros.

2.2.9 Dimensiones de exportacion

En su obra "Diferenciación vertical y sofisticación exportadora en el comercio internacional" (Alcalá, 2013, p.37), Francisco Alcalá define el volumen de exportación como la cantidad física de bienes exportados, medida en diversas unidades como metros cúbicos o unidades

individuales.

Por otra parte, el "Manual de Balanza de Pagos" del Fondo Monetario Internacional (1993) define el valor de las exportaciones como el registro de los ingresos generados por la venta de bienes en el mercado donde se comercializa el producto.

2.2.10 Agro exportación

La agroexportación, en términos teóricos, implica que las empresas agrícolas o los agricultores realicen inversiones en sus tierras de cultivo. Estas inversiones se destinan a la producción de productos agrícolas que serán exportados una vez llegado el momento de la cosecha. El precio de estos productos puede ser acordado con el importador antes o después de que la mercancía haya sido enviada al país de destino.

2.2.11 Exportación de mandarinas a nivel internacional.

A pesar de la crisis sanitaria, las agroexportaciones no tradicionales mostraron un sólido desempeño en agosto de este año, con un notable crecimiento del 17% en comparación con el mismo mes de 2019. Entre los productos más destacados se encuentran los arándanos, que registraron ventas por US\$ 110 millones, representando un aumento del 41.7%, y las paltas, con ventas por US\$ 101 millones, lo que significó un incremento del 37.8%. Asimismo, los cítricos, un grupo de productos estacionales que normalmente se envían al mundo entre abril y setiembre, han superado en ventas al exterior el total registrado en todo 2019.

Las exportaciones de cítricos sumaron \$258 millones de enero a agosto de 2020, un 43% más respecto al mismo periodo del año pasado, según Sunat. Esto corresponde a un total de 230.228 toneladas. Al cierre de agosto de este año, Perú ya había superado los \$207 millones en exportaciones totales para 2019. Además, estas cifras representan récords históricos para las exportaciones de cítricos

Estos resultados son atribuibles principalmente a la creciente demanda de nuestro principal mercado, Estados Unidos, que importó cítricos peruanos por un valor de US\$ 126 millones entre enero y agosto de 2020, lo que representa el 67.6% del total. Asimismo, países como Reino Unido, Países Bajos, Canadá y China también aumentaron su demanda y se mantienen como importantes importadores, completando el top cinco de destinos de cítricos.

Tabla 1: Evolución de exportaciones de cítricos.



Entre las exportaciones de cítricos, los envíos de cítricos frescos son los más representados, representando el 88% de las exportaciones totales de

cítricos de enero a agosto de 2020, seguidos de las naranjas con un 5% y los limones con un 4%. Durante este período, las exportaciones de cítricos alcanzaron los \$227 millones, un aumento del 48% respecto al mismo período de 2019. Estos excelentes resultados se debieron a importantes mejoras en abril y agosto, que se complementaron. La producción en Estados Unidos suele tener lugar de noviembre a mayo.

Tabla 2: Evolución de exportaciones de mandarinas



A partir del segundo semestre de 2020, las exportaciones de mandarinas superaron los US\$ 20 millones mensuales, alcanzando un pico de US\$ 76 millones en julio. Esto representó un incremento positivo en comparación con los mismos meses del año anterior: abril (68%), mayo (38%), junio (40%), julio (44%) y agosto (57%). Estas cifras sin precedentes reflejan el crecimiento significativo en la exportación de mandarinas.

Las mejoras en las exportaciones pueden atribuirse al mayor interés de los consumidores por fortalecer su sistema inmunológico. En todo el mundo, se ha recomendado el consumo de alimentos ricos en vitamina C debido a sus propiedades antioxidantes y su papel en la promoción de un estilo de vida saludable. Además, según Sergio del Castillo, gerente general de la Asociación de Productores de Cítricos en el Perú (Procitrus), la producción de mandarinas en EE. UU. finalizó antes de lo habitual, lo que pudo haber contribuido al aumento de la demanda de mandarinas peruanas.

Es importante destacar que, a pesar de la crisis sanitaria, la producción de mandarinas para la exportación no se vio afectada. Aunque hubo desafíos en el transporte de productos, los productores peruanos lograron satisfacer las demandas del mercado internacional. Entre enero y agosto de 2020, las principales regiones exportadoras fueron Lima (45%), Ica (44%) y La Libertad (10%).

Para mantener su posición en los mercados internacionales, los exportadores peruanos deben mantener altos estándares de calidad. Además, deben prepararse para satisfacer un posible aumento en la demanda, especialmente en mercados como el Reino Unido, que planea imponer un arancel del 16% a la importación de cítricos de la Unión Europea a partir de enero de 2021. Esto podría representar una oportunidad para las exportaciones peruanas a dicho mercado.

2.2.12 Regiones productoras de mandarinas en el Perú.

Actualmente la producción de mandarina se concentra principalmente en

tres departamentos: Lima (56%), Ica (25%) y Junín (13%). Las variedades de mandarina más exportadas son Satsuma, Clementine y W. Murcott. Esta última, la variedad W. murcott, es una de las variedades de cítricos más tardías y tiene perspectivas de exportación prometedoras.

Según Sergio del Castillo (2016), Gerente General de Procitrus, las exportaciones de mandarina variedad W. murcott eran nulas hace 10 años, pero hoy se estima que se exportan alrededor de 25.000 toneladas, lo que representa casi el 50% de las exportaciones. Mandarín tardío.

Las mandarinas W. Murcott son consideradas una variedad de gran calidad y muy valoradas por el público por su sabor, aroma, facilidad de pelado y excelente valor nutricional, de acuerdo al detalle siguiente:

Tabla 3: Mandarina W. murcott. Propiedades

Mandarina w. murcott	
Información nutricional	Porcentaje
Calorías	37
Carbohidratos(g)	9
Fibra (g)	1,9
Vitamina C (mg)	35
Calcio(mg)	36
Magnesio(mg)	11
Potasio(mg)	185
Provitamina A (mg)	106
Ácido fólico (mcg)	21

El consumo per cápita de mandarinas alcanza los 20 kilogramos por año, según datos de la Asociación de Productores de Cítricos. Con el objetivo de fomentar aún más el consumo nacional de mandarinas, la asociación ha llevado a cabo importantes campañas en los últimos años. A nivel internacional, el consumo de mandarinas también está en aumento,

como lo demuestran los datos de nuestros principales países importadores. En estas naciones, el consumo de mandarinas ha ido creciendo con el paso de los años, lo que se refleja en el aumento del volumen exportado.

2.2.13 Destino de las mandarinas W. murcott en exportación

Los principales destinos donde se exporta las mandarinas W.murcott en volumen son:

Tabla 4:

MAYORES IMPORTADORES DE NUESTRO PRODUCTO	2012	2013	2014	2015	2016
	Cantidad exportada, Toneladas	Cantidad exportada, Toneladas	Cantidad exportada, Toneladas	Cantidad exportada, Toneladas	Cantidad exportada, Toneladas
MUNDO	83,022	82,103	100,617	101,730	111,882
Estados Unidos de América	17511	19942	30641	34350	41632
Reino Unido	22991	22375	24912	23556	26172
Países Bajos	18354	17084	17164	18164	16562
Canadá	10340	10530	12682	10642	12249
Rusia	2533	2228	3683	2962	3188

Lamentablemente, no se proporcionó ningún cuadro o gráfico para referirse específicamente a los valores de venta de mandarinas en diferentes destinos. Si proporcionas los datos del cuadro, estaré encantado de ayudarte a analizarlos o interpretarlos.

2.3. Definición de términos básicos

Agro exportación:

Es el proceso de exportar productos agrícolas o agroindustriales a mercados

internacionales, ello implica la producción, procesamiento y comercialización de productos agrícolas con el fin de venderlos en el extranjero y generar ingresos para el país productor. En el caso específico de ProCitrus en Perú, se refiere a la exportación de cítricos peruanos a otros países

Estrategias:

Son planes de acción diseñados para alcanzar objetivos específicos. Las estrategias son elaboradas con base en un análisis previo del entorno y las capacidades internas de una organización, y pueden abarcar diversas áreas como marketing, operaciones, recursos humanos, entre otras.

Exportación:

Es el proceso de enviar productos o bienes producidos en un país a otro país para su venta o distribución. En el contexto de la Asociación de Productores de Cítricos del Perú (ProCitrus), la exportación se refiere a la actividad de enviar cítricos producidos en Perú a mercados internacionales para su comercialización.

Cosecha:

Es el proceso de recolección de los cultivos agrícolas maduros. En el contexto de la producción de cítricos, la cosecha implica la recolección de frutas como mandarinas, limones, naranjas, entre otros, cuando han alcanzado su punto óptimo de madurez para su consumo o comercialización.

Importación:

Es el proceso de traer bienes o productos de un país extranjero al propio país para su uso, venta o distribución. En el contexto de la agroexportación, la importación puede referirse a la adquisición de insumos, maquinaria o tecnología agrícola provenientes de otros países para apoyar la producción agrícola.

2.4 Formulación de la hipótesis

2.4.1 Hipótesis General

Existe relación directa entre el proceso de función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda” – Huaral.

2.4.2 Hipótesis específicas

Los factores claves de producción tienen relación con la mejora y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda” -Huaral.

Existe relación directa entre las estrategias de conservación y exportación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral.

2.5 Operacionalización de las variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
VARIABLE INDEPENDIENTE Función (Procesamiento de cítricos)	Cultivo	Análisis del suelo Selección de variedad Propagación	Preguntas Preguntas Preguntas
	Manejo del cultivo	Control de la melaza Poda Fertilización Riego Plaga	Preguntas Preguntas Preguntas
	Cosecha	El angoste Riego y abono Labores fitosanitarias Control y cuidado de la plantacion.	Preguntas Preguntas Preguntas
	Actividad Investigativa	Sulfato Cloruro Magnesio Bacterias Coliformes	

<p>VARIBLE DEPENDIENTE</p> <p>Conservación (Calidad del producto para exportación)</p>	<p>Tratamiento</p> <p>Factores</p> <p>Proceso</p>	<p>Químico Con agua caliente Encerado Envolturas plásticas Almacenamiento</p> <p>Almacenaje Temperatura adecuada Protección del producto</p> <p>Zona de producción Condiciones de almacenamiento.</p>	<p>Preguntas Preguntas Preguntas</p> <p>Preguntas Preguntas Preguntas Pregunta Pregunta</p>
---	---	---	---

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Diseño metodológico

Este estudio utilizó un diseño transversal no experimental. Esto significa que el estudio se realiza en un momento específico y no implica la manipulación de variables. Como menciona Ortiz F. (2004), este diseño nos proporciona información sobre la relación entre dos o más variables estudiadas en un momento dado (p. 48). Según Iván Darío Toro Jaramillo (2006), en la investigación no experimental nunca se manipulan variables.

3.1.1 Tipo de Investigación

El diseño de la investigación fue básico, no experimental y consistente con metodologías relevantes. Este método implica que se analizan los resultados obtenidos al medir variables para determinar el grado de asociación entre los aspectos estudiados (Sánchez y Reyes, 2003).

3.2 Población y Muestra

En este estudio, ha sido considerado una población de 25 trabajadores entre profesionales, técnicos y agricultores de la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda” de la provincia de Huaral, región Lima Provincias.

La empresa tiene un amplio conocimiento del campo y está familiarizada con los procesos necesarios para establecer estándares para la producción de cítricos de alta calidad.

Sampieri, R., Collado, C. y Lucio, P. (2010) definen una población como “un grupo de individuos que comparten características comunes y dentro de los cuales estudiar” (p. 174).

3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

El estudio utilizará técnicas e instrumentos cuantitativos para recopilar datos. Estas técnicas incluyen el uso de herramientas de inventario para evaluación o medición. La herramienta intenta obtener opiniones o puntos de vista de personas relevantes como profesionales, técnicos, trabajadores agrícolas y agricultores a través de preguntas. Además, se utilizan técnicas de encuesta que utilizan cuestionarios como herramienta de recogida de datos para evaluar el nivel de conocimiento respecto a las variables y dimensiones de estudio. También se utiliza el análisis de documentos, utilizando como herramienta el Formato de Análisis de Registros de Evaluación

Teniendo en cuenta los tipos de procedimientos se utilizarán las siguientes técnicas:

- Encuesta dirigida al personal comprometida en la muestra.
- Aplicación del cuestionario.
- Fichas Técnicas de estadística.
- Fichaje durante el estudio, análisis bibliográfico y documental.

3.4 Técnicas para el Procesamiento de la Información

Para el procesamiento de los datos y su posterior análisis e interpretación se utilizó el software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versión 23.

- Prueba de chi-cuadrado para probar hipótesis, especialmente en términos cualitativos.

En cuanto a la ética:

- Seguir los pasos del proceso y los resultados obtenidos correspondan a la situación real que se examina.
- Los ajustes necesarios serán abordados y comunicados de inmediato para mejorar la validez y confiabilidad del estudio.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. Análisis de los resultados

Tabla 1 Calidad del cultivo

Valoración	Niveles	Rango
1	Bajo	[19-48]
2	Medio	[46-74]
3	Alto	[73-100]

Nota: Propia autoría.

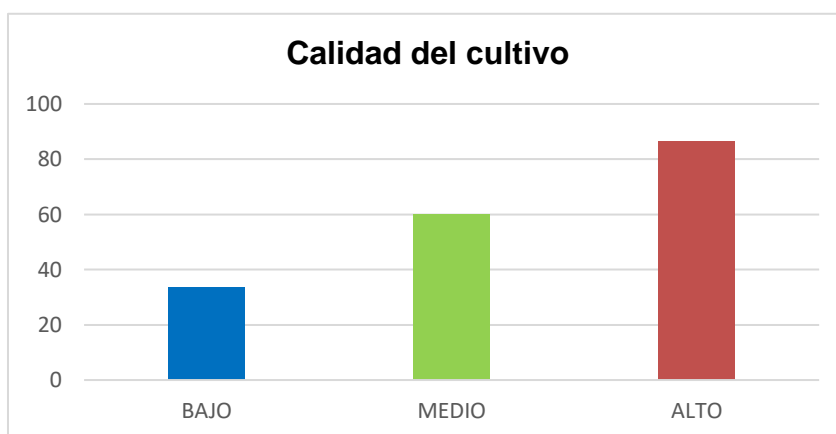


Figura 1 Calidad de Cultivo

Tabla 2: Rendimiento de la variedad

Valoración	Niveles	Rango
1	Bajo	[20-47]
2	Medio	[47-73]
3	Alto	[73-100]

Nota: Propia autoría

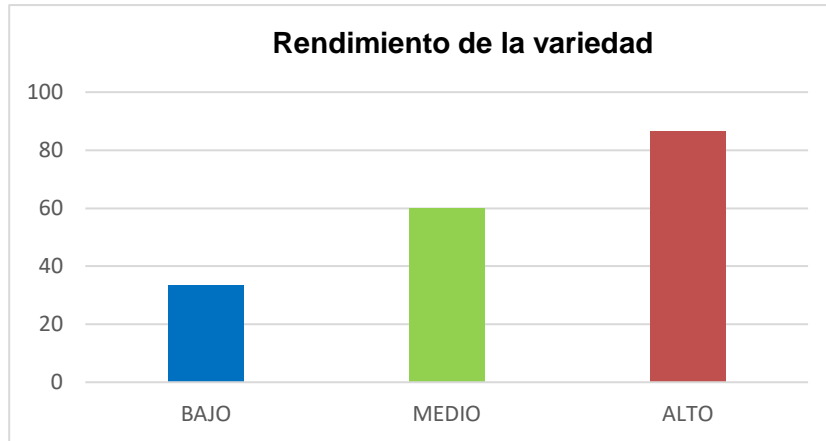


Figura 2 Rendimiento de la variedad

Tabla 3: Manejo del cultivo

Valoración	Niveles	Rango
1	Bajo	[7-13]
2	Medio	[15-19]
3	Alto	[23-29]

Nota: Propia autoría

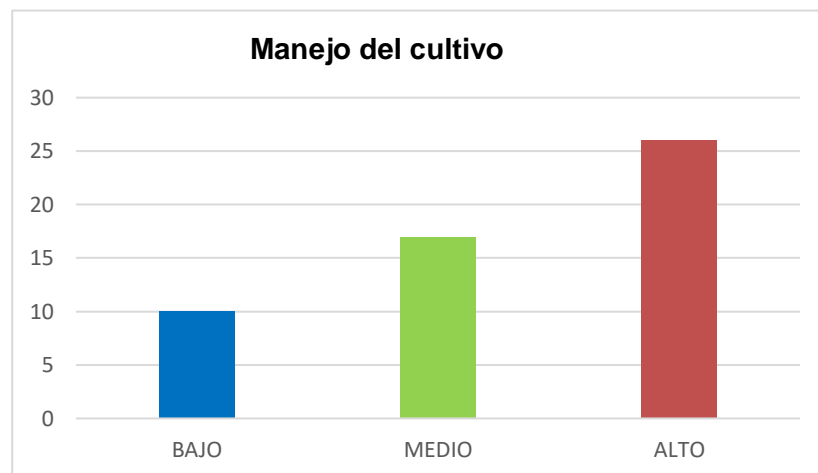


Figura 3 Manejo de cultivo

Tabla 4: Resultados del riego

Valoración	Niveles	Rango
1	Bajo	[7- 20]
2	Medio	[18-30]
3	Alto	[28-41]

Nota: Propia autoría

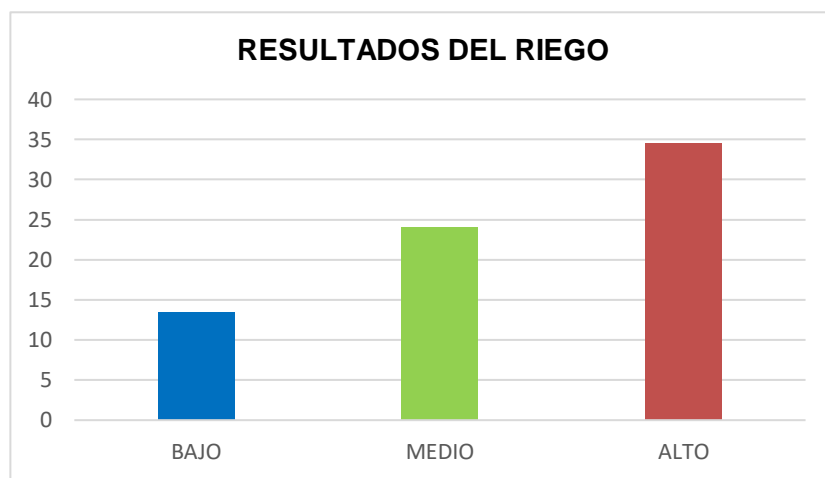


Figura 4 Resultados del Riesgo

Tabla 5: Labores fitosanitarias de la cosecha

Valoración	Niveles	Rango
1	Bajo	[6- 14]
2	Medio	[14-22]
3	Alto	[22-30]

Nota: Propia autoría

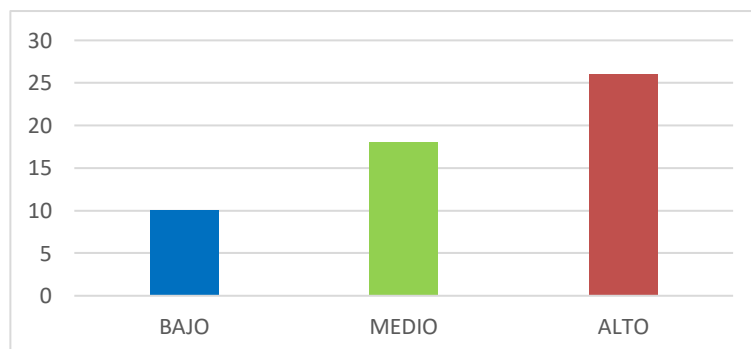


Figura 4 Labores fitosanitarias de la Cosecha

Tabla 6: Tratamiento de conservación de cítricos

Valoración	Niveles	Rango
1	Bajo	[10-27]
2	Medio	[26-40]
3	Alto	[41-54]

Nota: Propia autoría

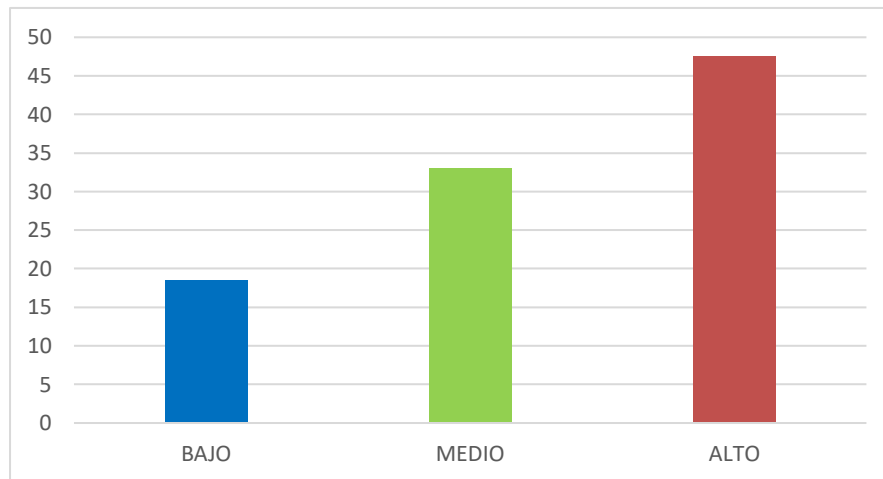


Figura 6 Tratamiento de Conservacion de cítricos

Tabla 7: Conservación con agua caliente y encerados

Valoración	Niveles	Rango
1	Bajo	[10-20]
2	Medio	[22-32]
3	Alto	[34-44]

Nota: Propia autoría

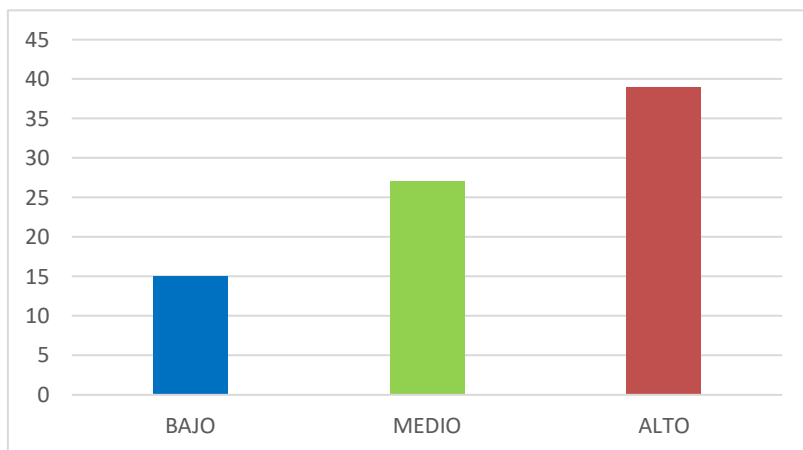


Figura 7 Conservación con agua caliente y encerados

Tabla 8: Resultados del almacenaje

Preguntas	Frecuencia	Porcentaje
Casi nunca	1	4,0
A veces	10	40,0
Casi siempre	14	56,0
Total	25	100,0

Nota: Propia autoría

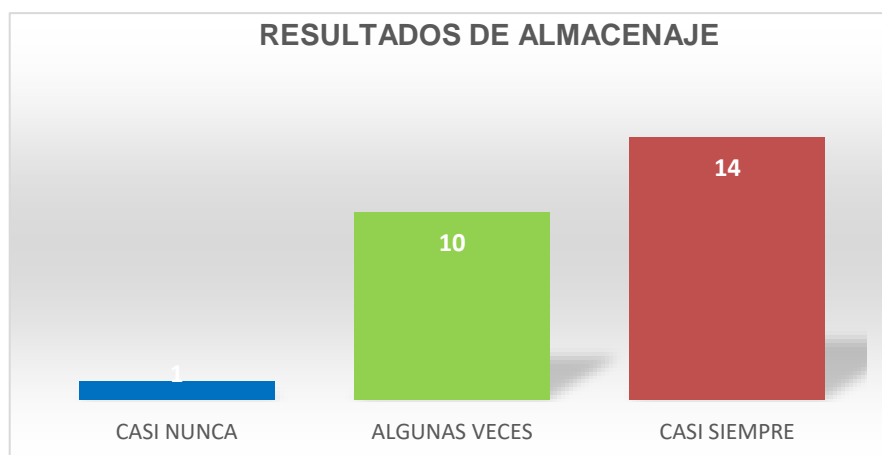


Figura 8 Resultados de Almacenaje

Interpretación

Apreciamos en concordancia a los hallazgos que el 56,0% de los interrogados respondió “casi siempre” y el 40,0% respondió “a veces” para el resultado principal, mientras que sólo el 4,0% respondió “casi nunca”. Todos estos están relacionados con

factores de conservación. Almacenamiento de cítricos.

Tabla 9: Resultados de protección de los cítricos

Preguntas	Frecuencia	Porcentaje
Casi nunca	4	16,0
A veces	8	36,0
Casi siempre	11	48,0
Total	25	100,0

Fuente: Elaboración propia

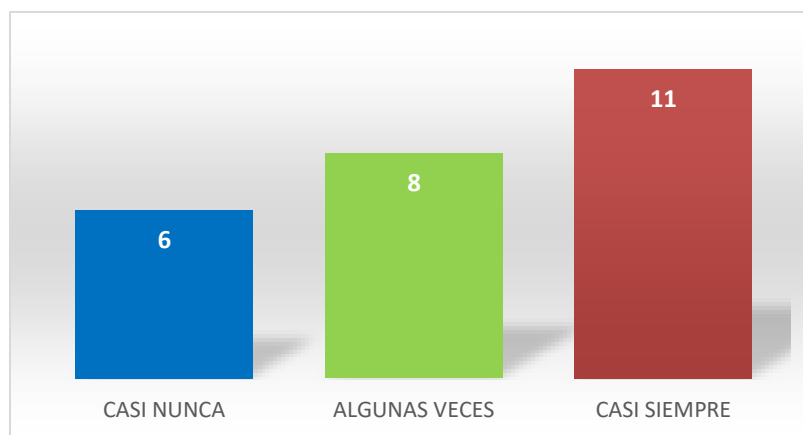


Figura 9 Resultados de Protección de los cítricos

Interpretación

De acuerdo a los hallazgos logrados mediante las interrogantes el 48.0% de los interrogados considera como principal resultado a “Casi siempre”, el 36.0% como “A veces” y el 16.0% como “Casi nunca” Todo esto hace referencia a la protección de los cítricos.

Tabla 10: Resultados de la zona de producción de los cítricos

Preguntas	Frecuencia	Porcentaje
Casi nunca	4	16,0
A veces	8	32,0
Casi siempre	13	52,0
Total	25	100,0

Nota: Propia autoría

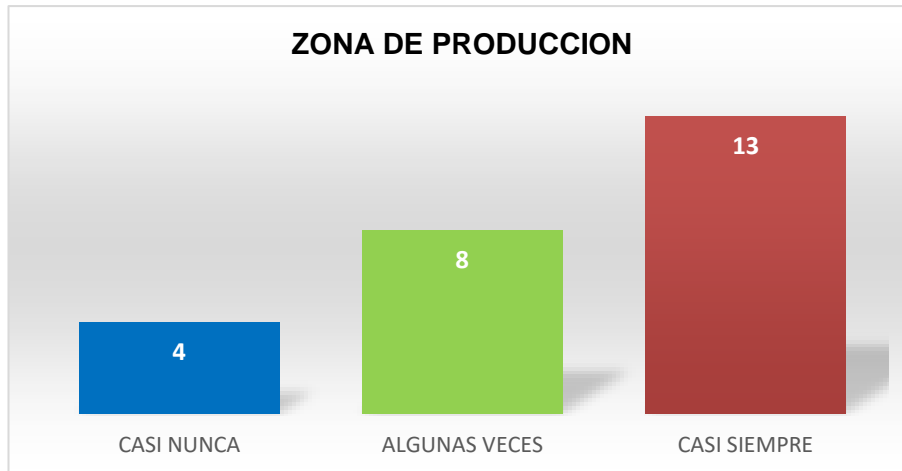


Figura 10 Zona de producción

Interpretación

En concordancia a los hallazgos evidenciados debido a las interrogantes aplicadas, se tiene que el 52.0% de ellos han estimado “Casi siempre” y el 32.0% como “A veces” en tanto que solo un 16.0% lo ha considerado como “Casi nunca”. En cuanto al sitio donde se produce

Tabla 11: Resultados de las condiciones de almacenamiento

Preguntas	Frecuencia	Porcentaje
Casi nunca	6	24,0
A veces	9	36,0
Casi siempre	10	40,0
Total	25	100,0

Nota: Propia autoría

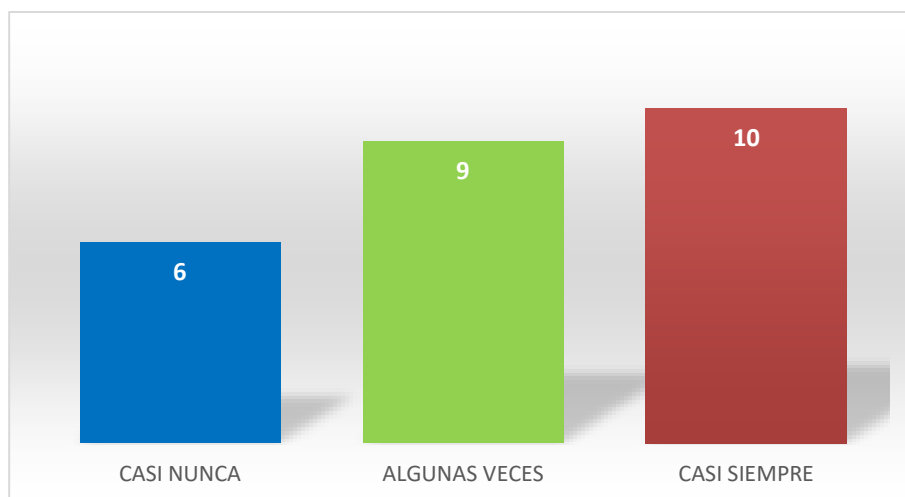


Figura 11 Resultados por las condiciones de almacenamiento

Interpretación

Es preciso resaltar en las imágenes precedente que el 40.0% de los interrogados, han sostenido “Casi siempre” y el 36.0% como “A veces” en tanto que solo un 24.0% lo ha considerado como “Casi nunca”. En concordancia a las condiciones en la cual se hayan almacenados esos productos

Tabla 12: Resultados de las exportaciones de la mandarina

Preguntas	Frecuencia	Porcentaje
Casi nunca	3	8,0
A veces	9	36,0
Casi siempre	16	66,0
Total	25	100,0

Nota: Propia autoría

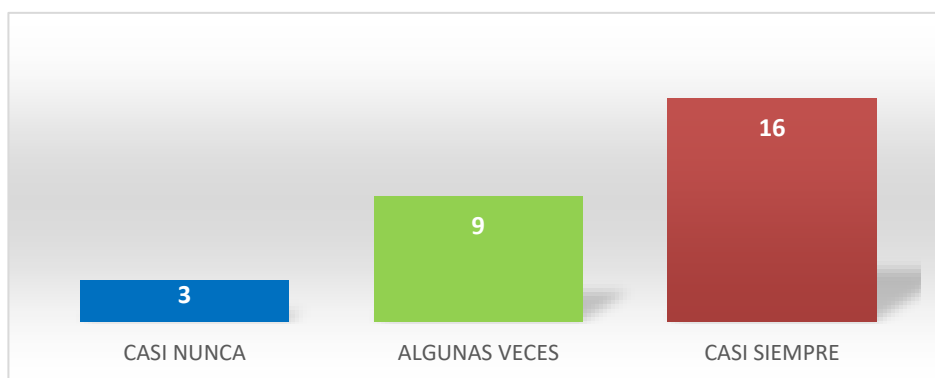


Figura 12 Resultados de las exportaciones de la mandarina

Interpretación

Se puede apreciar precedentemente en las imágenes respectivas que el 66.0% de los interrogados han sostenido que a “Casi siempre” y el 9.0% como “A veces” en tanto que solo un 3.0% ha estimado como “Casi nunca”. Todo en referencia a las exportaciones de la mandarina W. Murcott”.

4.2. Contrastación de Hipótesis

Hipótesis General

Ho. No existe relación directa entre el proceso de función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fufuda”-Huaral. de Huaral 2012-2016.

Ha. Existe relación directa entre el proceso de función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral.

Tabla 13: Hipótesis General

				Función	Conservación
Rho de Spearman	Función	Coeficiente	de	1,000	,914**
		correlación			
		Sig. (bilateral)		.	,000
		N		25	25
	Conservación	Coeficiente	de	,914**	1,000
		correlación			
Sig. (bilateral)			,000	.	
	N		25	25	

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

De acuerdo a lo evidenciado en las figuras precedentes, indica al respecto la presencia de un coeficiente de correlación de 0,914, lo cual denota una fuerte relación directa entre la funcionalidad de los cítricos y el proceso de conservación. En consecuencia, el valor p (nivel de significancia) es 0,000, que es inferior a 0,05. Al respecto ha sido refutada, la hipótesis nula (H_0) y aceptada la hipótesis alternativa (H_a) con un nivel de significancia del 5% y un nivel de confianza del 95%.

Hipótesis específica 1.

H_0 : Los factores claves de producción no tienen relación directa con la mejora de la conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral.

H_1 : Los factores claves de producción tienen relación directa con la mejora de la conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral.

Tabla 14: Hipótesis Específica 1

		Factores de producción		Mejora y conservación de cítricos	
Rho Spearman	de Factores de Produccion	Coeficiente de correlación	de	1,000	,892**
		Sig. (bilateral)		.	,000
		N		25	25
	Mejora y conservación de cítricos	Sig. (bilateral)		,892**	1,000
		N		,000	.
				25	25

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

A juzgar por los hallazgos evidenciados, se tiene que el coeficiente de correlación es de 0,914, sosteniéndose la existencia de una relación directa entre los principales factores de producción y el mejoramiento y conservación de los cítricos. Así mismo, el valor p (nivel de significancia) es 0,000, que es inferior a 0,05. En ese sentido, ha sido refutada, la hipótesis nula (H_0) y aceptada la hipótesis alternativa (H_a) con un nivel de significancia del 5% y un nivel de confianza del 95%

Hipótesis específica 2.

H_0 : No existe relación directa entre las estrategias de conservación y exportación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral.

H_1 : Existe relación directa entre las estrategias de conservación y exportación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda”-Huaral.

Tabla 15: Hipótesis Específica 2

		Estrategias de conservación	Exportación de cítricos
Rho de Spearman	Estrategias de conservación	Coeficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	,885**
		N	. 25
Exportación de cítricos	Exportación de cítricos	Coeficiente de correlación	,885**
		Sig. (bilateral)	1,000
		N	. 25

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

De acuerdo a los hallazgos evidenciados, se evidencia que el coeficiente de correlación ha sido de 0,885, lo que indica una interacción directa entre las estrategias de enseñanza auto dirigida y el aprendizaje significativo. Así mismo, el valor p (nivel de significancia) es 0,000, que es inferior a 0,05. En consecuencia, ha sido refutada la hipótesis nula (H_0) y aceptada la hipótesis alternativa (H_a) con un nivel de significancia del 5% y un nivel de confianza del 95%

CAPITULO V

DISCUSIONES

5.1. Discusiones

Para este trabajo de investigación tenemos como referencia investigaciones sobre procesos de conservación y exportación de cítricos (mandarina W. Murcott), como las actividades que realiza la empresa agroexportadores “Carlos Yoshio Fukuda” en la provincia de Huaral

Muhammad (2015) realizó un estudio titulado “Relación entre el área de cultivo, producción y exportación de cítricos en Pakistán” con el objetivo principal de estudiar la relación causal y la dirección entre la exportación, la producción y el área de cítricos en Pakistán, utilizando métodos de series de tiempo. Los métodos utilizados se centran en datos analíticos y datos en series. Los resultados indican que el área cultivada es una variable vinculante entre las exportaciones y la producción de cítricos, aunque no se observó significancia estadística. Además, enfatiza que la producción de cada producto se ve afectada por múltiples factores, algunos controlables y otros incontrolables, como las condiciones climáticas, las enfermedades, el consumo local, los precios internacionales y los tipos de cambio, todos los cuales pueden afectar las exportaciones.

Cuci (2016), en su artículo titulado “Comercio internacional y competitividad de los cítricos peruanos 2008-2015”, pretende determinar el comercio internacional y la competitividad de los cítricos peruanos en el período mencionado. Para lograr este objetivo, se utilizaron métodos no experimentales. Su investigación se centra en los exportadores e importadores de las variedades de cítricos más importantes del mundo.

Dado que los datos son ex post facto, no es necesario aplicar métodos de población, muestra o muestreo. Por tanto, el análisis de la investigación se basa en la presentación de tablas y gráficos lineales, así como en la descripción de los datos estadísticos obtenidos.

El trabajo de Gallegos, Jaramillo, Muñoz y Valqui (2017) se titula “Funcionalidad, producción y exportación de variedades protegidas de naranja cultivadas en Salaveri (Trujillo, La Libertad)”. El objetivo principal es identificar los factores clave para establecer un negocio de producción de cítricos considerando la viabilidad técnica, económica y financiera de cultivar y exportar este cítrico sin semillas en los mercados nacionales e internacionales. Utilizaron métodos cualitativos y realizaron una investigación exploratoria. Finalmente, señalaron que analizando las variables se pueden incrementar las oportunidades de exportación en los mercados nacionales e internacionales, con un alto valor comercial, ubicando al cultivo en la categoría de medio a alto y argumentando que tiene un amplio potencial de desarrollo en el comercio mundial.

CAPITULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

- En este estudio se concluye que existe una relación directa entre el proceso de función y conservación de cítricos en la empresa agroexportadora “Carlos Yoshio Fukuda” en la provincia de Huaral. (Tabla 13). Existe una correlación positiva muy fuerte entre las variables con un coeficiente de prueba rho de Spearman de 0,914 y una significancia de 0,000. Además, las variables y las dimensiones correspondientes se examinaron mediante el software SPSS. De estos análisis se pueden extraer varias conclusiones, que se explican con más detalle a continuación.
- Ha sido determinado que para la dimensión factores claves de producción de la variable conservación de cítrico, (Tabla 14). Se aprecia la existencia de una correlación positiva perfecta toda vez que presenta un resultado de Rho de Spearman = 0,892 con una significancia de 0,000.
- De igual forma, ha sido determinado que para la dimensión Estrategia de conservación (Tabla 15). Se denota la existencia de una considerable correlación positiva, lográndose los hallazgos pertinentes mediante la prueba de Rho de Spearman =0,885 con una significancia de 0,000.

6.2. Recomendaciones

- De acuerdo a los hallazgos logrados, y concordante a los recursos bibliográficos que han sido considerados como material de consulta se puede

afirmar que el proceso de función y conservación de cítricos tienen una relación muy clara, cuyos hallazgos fueron respaldados por el Rho de Spearman que logro resultados con un coeficiente de correlación alto.

- Es en ese sentido que se recomienda a los directivos de las empresas agroexportadoras que para poder efectuar exportaciones tomen en consideración la calidad del producto, que deben priorizar buenas estrategias antes, durante y después de la cosecha de los cítricos
- En ese sentido, es recomendable contar con información respecto a todas las necesidades de la función: desde la semillas, sembríos, riegos, cuidados y cosecha de los cítricos, con la finalidad de obtener un buen producto para la exportación.
- Finalmente se concluye que estos hallazgos puedan ser de gran utilidad para otros investigadores, como material de consulta en temas similares pudiendo aplicarse en las empresas agroexportadoras o también para los agricultores de sembrío de cítricos.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

7.1 Bibliografía

- Alcalá, F. (2013). *Vertical differentiation and export sophistication in international trade*. Madrid: BBVA Foundation
- Almeyda, J. &. (2007). *Evaluación del procesamiento en zumo concentrado como alternativa para crear valor a la mandarina no exportable de la empresa Consorcio de productores de fruta (CPF)*. Lima, Perú.: Universidad Esan.
- Alto, D. (2015). *Producción y exportación de mandarina satsuma al mercado Ruso*. Lima – Perú : Universidad Cesar Vallejo .
- Cetrángolo, H. (2006). *Comparative analysis of the competitive strategies of wineries that export quality wine to the United Kingdom*. Madrid, Spain: Polytechnic University.
- Chen, K. (2012). *Organizational learning, competitive strategy and export performance*. New Zealand. (Kait Chent): Massey University, Auckland
- Francés, A. (2006). *Strategy and plant for the company: with the balance scorecard*. Mexico: Pearson. Mexico:
- Fred, D. (2003). *Concepts of strategic management*. Mexico: Pearson Education.
- García, V. (1994). *Problems and research methods in personalized education*. Spain: Rialto Editions
- Gutierrez, R. &. (2015). *Estrategias competitivas para el incremento de las exportaciones de los productos no tradicionales de las empresas*

- agroexportadoras* . Lambayeque: Universidad Señor de Sipán.
- Haisen, S. (. (2010). *Haisene, S. (2010). Competitiv strategies forchines emushtoom Exporttothe Japanese Markett. (Tesis maestría). University, Uppsala, Suecia. (Sunt Haisen). University Uppsalat .*
- Hernán, A. &. (2016). *Manejo agronómico de Citrus reticulada blanco variedad w. murcott en Chao –. Perú – Trujillo.: Universidad nacional de Trujillo.*
- Mercado, S. (2000). *Internattional Commercet I / Internattional Commercet I: Internattional Importt-Exportt Marketting. Limutta Editorial: Mexico.*
- Mincetur. (2017). *Obttained froom <https://elscomercio.pe/economias/mundo/indonesia-les-abre-suss-doorsss-uvas-y-mandarinass-s-noticias-1965075s>*
- Monetary, F. (. (1993). *Balancet oof Paymentts Manually. Washington: Internattional Monettary Funt.*
- Moreno, M. (1987). *Introducttion tot thet metthodology oof educattional researtt. Guadalajara: Progueto. Obtained froom*
- Ortiz, F. (2004). *Dictionnary oof scienttifc researct metthodology. Mexico: Limusat*
- Palacios, R. (2016). *Estrategias competitivas de los exportadores de cerámica de chulucanes . Piura: Universidad Cesar Vallejo.*
- Porter, M. (2009). *Competitive strategy: Techniquet foor analyzint thet companye ander ittts competittors. Mexico: Pyramity.*
- Robbins, S. &. (2002). *Managementt fundamenttals: essential conceptts and applicattions. Mexico: Pearsot Educattion.*
- Yana, L. (2014). *Estrategias competitivas y exportación de los derivados del Yacon periodo . Lima, Perú: Universidad Cesar Vallejo.*
- Zambrana, C. (1995). *Internattional Tradet Administrattion. Costa Rica.: UNED*

ANEXO

**INSTALACIONES DE LA EMPRESA AGROEXPORTADORA “CARLOS YOSHIO
FUKUDA”**

MANDARINA W. MURCOTT

