



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**Desarrollo de una conserva antipasto de entero de anchoveta
(*Engraulis ringens*) en aceite vegetal y su aceptación en la
empresa PANAFODS S.A.C., Santa - 2021**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
Ingeniera Industrial**

AUTORA:

Ramirez Santur, Alexandra Violeta (orcid.org/0000-0002-1138-6987)

ASESOR:

Mg. Chucuya Huallpachoque, Roberto Carlos (orcid.org/0000-0001-9175-5545)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión empresarial y producción

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

CHIMBOTE – PERÚ

2021

Dedicatoria

A Dios, por permitirme culminar mis estudios superiores iluminándome y guiándome en cada momento para seguir por el camino correcto y así lograr alcanzar mis metas.

A mis padres, quienes se esfuerzan a diario y me brindan incondicionalmente su apoyo moral y económico.

A mis hermanos, que son parte importante en mi vida y por ayudarme de alguna manera a seguir adelante durante mi vida universitaria.

A todas aquellas personas especiales, que en algún momento me aconsejaron, estuvieron a mi lado en los días buenos y malos dándome fuerzas y alegrías necesarias para seguir adelante.

Agradecimiento

A Dios, por guiar mis pasos y estar a mi lado ayudándome a cumplir mis objetivos ya que sin el nada sería posible.

A mis Padres, por hacer un esfuerzo en apoyarme en toda la etapa de mi vida.

A la Universidad César Vallejo, por darnos la oportunidad de pertenecer a esta casa de estudios.

A los docentes de la Escuela Académico Profesional de Ingeniería Industrial, por compartir sus enseñanzas durante mi vida universitaria.

Índice de contenidos

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
Índice de figuras.....	vii
Resumen	viii
Abstract.....	ix
I.INTRODUCCIÓN	1
II.MARCO TEÓRICO	5
III.METODOLOGÍA	11
3.1.Tipo y diseño de investigación	11
3.2.Variable y operacionalización.....	12
3.3.Población, muestra y muestreo.....	12
3.4.Técnicas e instrumentos de recolección de datos	13
3.5.Procedimientos	14
3.6.Método de análisis de datos	15
3.7.Aspectos éticos.....	16
IV.RESULTADOS	17
V.DISCUSIÓN.....	54
VI.CONCLUSIONES	58
VII.RECOMENDACIONES.....	59
REFERENCIAS	60
ANEXOS.....	66

Índice de tablas

Tabla 1. Técnicas e instrumentos para recolección de datos.	13
Tabla 2. Procedimiento de investigación.	14
Tabla 3. Método de análisis de datos.	15
Tabla 4. Ficha técnica del producto.	28
Tabla 5. Contabilidad de actividades.	30
Tabla 6. Materiales, equipos e insumos a emplearse.	31
Tabla 7. Matroz de experimentos a realizar.	32
Tabla 8. Relación de miembros del focup group.	33
Tabla 9. Pregunta 1 de la encuesta.	34
Tabla 10. Pregunta 2 de la encuesta.	35
Tabla 11. Pregunta 3 de la encuesta.	36
Tabla 12. Pregunta 4 de la encuesta.	37
Tabla 13. Pregunta 5 de la encuesta.	38
Tabla 14. Pregunta 6 de la encuesta.	39
Tabla 15. Pregunta 7 de la encuesta.	40
Tabla 16. Pregunta 8 de la encuesta.	41
Tabla 17. Pregunta 9 de la encuesta.	42
Tabla 18. Pregunta 10 de la encuesta.	43
Tabla 19. Pregunta 11 de la encuesta.	44
Tabla 20. Pregunta 12 de la encuesta.	45
Tabla 21. Pregunta 13 de la encuesta.	46
Tabla 22. Pregunta 14 de la encuesta.	47
Tabla 23. Aceptabilidad de las personas naturales – Muestra 1.	48
Tabla 24. Aceptabilidad de las personas naturales – Muestra 2.	49

Tabla 25. Aceptabilidad de las personas naturales – Muestra 3.....	50
Tabla 26. Comparación de la aceptabilidad del producto.	51
Tabla 27. Muestra con mayor aceptabilidad.	51
Tabla 28. Datos generales del proyecto.	52
Tabla 29. Flujo de caja del proyecto.....	53

Índice de figuras

Figura 1. Diseño de investigación.	11
Figura 2. Pregunta 1 del cuestionario.....	17
Figura 3. Pregunta 2 del cuestionario.....	18
Figura 4. Pregunta 3 del cuestionario.....	19
Figura 5. Pregunta 4 del cuestionario.....	20
Figura 6. Pregunta 5 del cuestionario.....	21
Figura 7. Pregunta 6 del cuestionario.....	22
Figura 8. Pregunta 7 del cuestionario.....	23
Figura 9. Pregunta 8 del cuestionario.....	24
Figura 10. Diagrama de flujo del proceso de conservas antipasto de anchoveta .	25
Figura 11. Diagrama de flujo del proceso de conservas antipasto de anchoveta .	29
Figura 12. Diagrama de recorrido del proceso de antipasto.	30

Resumen

Esta investigación tuvo como objetivo general desarrollar de una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb. Abre fácil y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C. La metodología empleada fue de enfoque cuantitativo, tipo aplicado, y de diseño experimental, la muestra fue un total de 190 personas de la ciudad de Chimbote. Los resultados hallados fueron que el 35.3% de las personas prefieren comprar una conserva en base a los beneficios para la salud y que tenga un precio bajo, también, el 80.5% optarían por comprar una conserva de antipasto de anchoveta por las propiedades saludables que éste contiene; el 65.8% les gustaría adquirir el producto en bodegas; se determinó que los parámetros de mayor aceptación por el público en general fueron en cuanto a la conserva de antipasto fueron de anchoveta (55.5%), zanahoria (7.45%), cebolla (6.28%), pimentón (4.02%), alverjas (3.04%), pasas (4.14%), laurel (5.07%) y líquido de gobierno (14.50%), debido a que las puntuaciones de los atributos sabor, olor, color y apariencia general salieron 9.52; 9.4; 9.72 y 9.32 respectivamente. La conclusión fue que el proyecto es altamente rentable ya que el TIR salió 22.65% y el VAN S/. 36,007,190.86 soles.

Palabras clave: aceptabilidad, anchoveta, conserva antipasto, estudio de mercado.

Abstract

The general objective of this research was to develop a canned whole anchovy (*Engraulis ringens*) antipasto in vegetable oil in a ½ Lb container. It opens easily and its acceptance in the company PANAFODS S.A.C. The methodology used was a quantitative approach, applied type, and experimental design, the sample was a total of 190 people from the city of Chimbote. The results found were that 35.3% of people prefer to buy a preserve based on its health benefits and that it has a low price, also, 80.5% would choose to buy an anchoveta antipasto preserve due to the healthy properties that it has. contains; 65.8% would like to purchase the product in warehouses; It was determined that the parameters of greater acceptance by the general public were in terms of antipasto preserves: anchovy (55.5%), carrot (7.45%), onion (6.28%), paprika (4.02%), peas (3.04 %), raisins (4.14%), laurel (5.07%) and government liquid (14.50%), because the scores for the attributes taste, smell, color and general appearance came out 9.52; 9.4; 9.72 and 9.32 respectively. The conclusion was that the project is highly profitable since the IRR was 22.65% and the VAN S/. 36,007,190.86 soles.

Keywords: acceptability, anchoveta, canned antipasti, market study.

I. INTRODUCCIÓN

Actualmente, a nivel internacional, las diferentes organizaciones se encuentran contenidas en un campo cada vez más rígido, enfrentando desafíos y cambios constantes, y la supervivencia de una empresa en un entorno se deberá en particular a la calidad de sus bienes y/o servicios y su producción. Por esta razón, los procesos eficientes son diferentes, las empresas necesitan estar a la vanguardia de la innovación de productos para ayudar a cuidar la salud de los consumidores (Mora, 2019, 15). Sin embargo, algunas organizaciones hoy en día están inmersas en métodos y procedimientos de trabajo tradicionales que terminan impactando negativamente en la seguridad y calidad de sus productos (Ardila, 2015, 24).

Asimismo, en Latinoamérica, la mala alimentación o nutrición origina problemas sociales y de salud a las personas (niños y adolescentes) estos son más propensos a la mala nutrición (Bustamante, 2015). Este sobrecargo de mala alimentación habla de la presencia de desnutrición y peso excesivo, formando parte de un reto en salud pública como un problema (Enciclopedia, 2019). En los últimos 5 años incrementó el peso rápidamente en 0,6%, y disminuyó en 12,9% la desnutrición crónica, ambas estuvieron conformadas por una cantidad de infantes de 2000 mil de ellos, asimismo de que prevalecen en desarrollo, lo que atrasa su crecimiento registrándose con raudo ascenso en la última década (Zafra, 2020).

A nivel nacional, el Perú, no es ajeno a estos problemas y sus consecuencias, ya que se encuentra dentro de los países que consume muchos alimentos conservados con químicos en el mundo (Andina, 2019,). Por otra parte, en Perú, existe un buen número de compañías que se encargan de producir conservas de pescado y vegetales, que no implementan innovación o valor agregado en sus productos que le permita cuidar la salud de sus consumidores, en cierta medida, les permiten lograr una mayor eficiencia en los factores de producción contenidos en el sistema productivo, por lo que en muchos casos la producción se resiente al no producir la cantidad de producto requerida o estimada por los consumidores. (Cabrera, 2018, p. 15). Cabe señalar que el INEI señaló que el país tuvo un déficit del 20% de aporte del PIB relacionado con el sector de pesca

y acuicultura en 2019, uno de los sectores de menor aporte del año, debido a que el 34.5% de las empresas conserveras fueron declarados culpables por incumplimiento de saneamiento cerrado por normativa (Olivera, 2019).

A nivel local, tal es el caso de la empresa PANAFODS, quien es una empresa que se centra en elaborar conservas a base de pescado de distintas presentaciones, ya sea caballa, anchoveta, jurel, etc., sin embargo, se desea proyectar esta idea y para ello se debe reconocer cuán rentable puede ser esta. No debe ser indiferente dirigirse al pensamiento de empresa dirigido a diversos mercados, con costumbres y tradiciones parecidas, pero variadas al optar por un producto. Por ese motivo, se requiere que el producto cuente con un valor agregado, según a lo que ofrece la competencia, bajo aplicación de planes adecuados que elaboren resultados favorables por los clientes. Además de ello, la empresa busca incursionar su producto diferenciador en un grupo de personas que busca cuidar su salud, y aumentar su rentabilidad, debido a que hoy en día en Chimbote hay muchas conserveras de pescado que ofrecen lo mismo, es por ello, que, para diferenciarse de ellos, añadirá un valor agregado a la conserva de filete de caballa y así tener otra línea de producción.

Teniendo en cuenta el problema que atraviesa la empresa, se determinará si el producto es aceptable dentro del mercado, el cual le permita aumentar su rentabilidad, el cual llegaron a la conclusión que la elaboración de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, teniendo como valor agregado al legumbre alverja, quien posee el compuesto llamado lisina, donde este compuesto ayuda a fortalecer el desarrollo mental de las personas de todas las edades, es por ello que la elaboración de dicho producto aumentará de manera significativa la rentabilidad de la empresa.

Ante lo expuesto, se plantea la siguiente pregunta de investigación ¿Cuál es la formulación óptima del desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal que permita tener mayor aceptación en el mercado local de la empresa PANAFODS S.A.C. Santa, 2021?

La investigación tuvo como justificación en varios aspectos; en el aspecto social, se justificó en los beneficios con este tipo de investigación en vista de enmarcar dificultades que presenta la elaboración de un producto nuevo con el fin de

mejorar la alternativa de consumo de acuerdo a lo que requiere la población local, asimismo, incrementará el nivel de empleo debido a este nuevo producto innovador.

En el aspecto económico, este Antipasto de conserva creará una oportunidad para la empresa generando beneficios económicos tanto para la organización como para el país que está en busca de nuevas fuentes de ingreso para aumentar el PBI, además beneficiará a los propietarios de la empresa PANAFOODS S.A.C.

En el aspecto teórico, se sustentó en las bases teóricas y conceptuales presentadas en la investigación respecto a la aceptación de un producto innovador al mercado local, caracterizada por su claridad y avalada por autores expertos en el tema, asimismo, permitirá dar a conocer las propiedades del valor agregado y el estudio científico que permita clasificarlas de acuerdo a sus propiedades y usos para su posterior desarrollo en nuevos productos.

En el aspecto tecnológico, se tuvo la adquisición de una nueva línea de conserva y que además ayudó a diseñar el proceso para que se industrialice un antipasto de conserva de entero de anchoveta en aceite vegetal, ya que las operaciones se deben adaptar de acuerdo a los parámetros necesarios de la conserva a realizar.

En el aspecto medio ambiental de este proyecto no afecta en ninguna instancia ya que no se necesita ninguna maquinaria compleja que produzca desechos tóxicos.

Finalmente, se justifica de manera práctica ya que se funda en dar a conocer un producto nuevo y diferente poco desarrollado por las demás Pesqueras, que, a pesar de siempre buscar la satisfacción de sus consumidores, nunca se centran en innovar.

El objetivo general es: Desarrollar de una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb. Abre fácil y su aceptación en la empresa PANAFOODS S.A.C.- Santa, 2021

Los objetivos específicos son: Diseñar el proceso productivo para obtener una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal

en envase ½ Lb. Desarrollar de una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb. Determinar la aceptabilidad del producto conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb. Determinar la evaluación económica del producto conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb.

La hipótesis alterna es: El desarrollo de una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb. Abre fácil tendrá aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021. Como hipótesis nula: El desarrollo de una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb. Abre fácil no tendrá aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021.

II. MARCO TEÓRICO

En el artículo de López (2021) titulado “Innovación con conservas de trucha”. En el cual, el objetivo principal es que el proyecto pretende aportar un valor añadido al producto y generar puestos de trabajo en la región. Los resultados muestran que se está desarrollando un nuevo producto, diseñado para competir en el mercado de conservas, con alto valor nutricional, contribuyendo a la sostenibilidad productiva y la seguridad alimentaria. Se concluyó que actualmente se están realizando pruebas de aceptabilidad sensorial en potenciales consumidores de la zona sur del país, ya que las novedosas conservas incluyen vegetales como zanahoria, ejote, cebolla, coliflor y otros alimentos de alta calidad.

En la tesis de Dúgard y Laos (2020) titulado “Desarrollo de una bebida refrescante con *Medusomyces Gisevi* y su aceptación en el mercado local – 2020”, El trabajo de investigación tuvo como objetivo desarrollar una bebida refrescante con *Medusomyces Gisevi* para determinar su aceptación en el mercado local concluyó que se requerían 45 procesos unitarios, 26 bloques, y propiedades organolépticas aceptables y 9.8 grados Brix, 7 y 9, pH de 3.30, 2.70 y 3,51, y densidad de 1, respectivamente, se utilizaron para las demostraciones anteriores, y las bebidas fueron aceptadas por el mercado, y para proyectos industriales, la evaluación fue factible en las condiciones dadas.

En la tesis de Carrillo y Mondragón (2020) titulado “Diseño de un snack en base de (*pouteria lucuma*) y (*chenopodium quinua*) con relación a su aceptabilidad en Chimbote – 2020”, Por lo tanto, se ideó un proceso de producción que consta de 13 puestos de trabajo, con una fórmula que contiene 70,3 % de lúcuma, 16,2 % de quinua, 13,3 % de harina y 0,2 % de stevia, seguida de 10,3 % de humedad, 5,71 Ph y 4,6 % de fibra. De agradable olor, sabor y textura, la fábrica también estará ubicada en Nuevo Chimbote con una superficie total de 629,54 m². Finalmente, se analizó y determinó la aceptación de la quinua y los snacks de quinua.

En el artículo de Olivera (2019) denominado “Productos innovadores de la industria de alimentos que son tendencia actualmente”. El objetivo fue mencionar diversas innovaciones de alimentos, en los resultados se menciona también que

a nivel internacional, existen productos como la bebida NeuroSleep, que cuenta con gran nivel innovador empleando el ingrediente foodtech, L-Teamina, que no provocan somnolencia y por otro lado se tiene a Fish Snack, elaborado con bacalao, es un producto muy innovador, debido a que perfecciona la ingesta de pescado bajo nuevas tecnologías de procesos alcanzando un producto de gran valor nutricional (proteínas) y sensorial. Se concluye que estos productos fueron aceptados por el mercado, un 85% los recomiendan.

En el artículo de Ríos (2019) titulado “Innovación en la industria alimentaria”, entre otras cosas, el propósito del artículo es cambiar las ofertas de exportación de Perú para ingresar efectivamente a nuevos nichos de consumo y más. Asimismo, entre los resultados, la empresa ND Amazonia presenta su producto “Macambo CRUDO”, un snack elaborado a base de semillas deshidratadas de macambo, fruto de la misma familia del cacao que crece en la selva peruana. Se concluyó que se debe promover una cultura de innovación, con diversas empresas participando en el financiamiento de estos proyectos y aumentando su rentabilidad.

En el artículo de Castro (2019) titulado “Primera conserva hecha a base de conchas de abanico” publicado por la Revista Perú Innovador. El objetivo fue dar a conocer un producto nuevo que ingresa al mercado peruano. En los resultados, se mencionó que al procesar las conchas de abanico había pequeños tallos no comerciales, sumaban 50 kilos estos tenían que trasladarse a establecimientos comerciales a precio bajo. Ahora, mediante el CITE pesquero Callao, se procesó la materia prima en la primera conserva de tallos ahumados de concha de abanico. Se concluye que este proceso de obtención del producto, duró cerca de seis meses y actualmente posee registro sanitario, permitiendo su venta en supermercados peruanos.

En el artículo de la Ramírez (2018) de título “Productos innovadores a base de pescado y mariscos”. El objetivo fue potenciar la creatividad e innovación de los estudiantes de la carrera profesional de ingeniería pesquera. En los resultados se manifiesta que como parte de las acciones que se implementarán para el crecimiento y desarrollo de esta carrera profesional, se suscribirá próximamente un convenio con FONDEPES para desarrollar líneas conjuntas de capacitación

y fomento de la maricultura. Se concluye que dicha exposición busca además difundir las bondades de esta profesión que no solo abarca la transformación recursos hidrobiológicos, sino también la Acuicultura como alternativa de desarrollo sustentable.

Según Damann (2018) en su artículo titulado “Conserva en natura”, el objetivo fue dar a conocer acerca del descubrimiento de conserva, comparando entre insumos naturales e insumos procesados que el cliente observa en estas especificaciones la fabricación del estudio en el espacio. En los resultados, a través de un método bibliográfico, se estableció que se logró observar y comprender cómo las conservas elaboradas a gran magnitud, verificando la higiene y maniobra, ya que se venderán a clientes, existe la probabilidad de que se contamine. El autor concluye que, desde su descubrimiento y su mejora, ahorra el entorno en el mercado, ganando una aceptación que va en auge.

Para Gastón (2018) en su investigación titulada “Aprender a conservar es agregarles valor a los alimentos” publicado por la Revista Instituto Nacional de tecnología Agropecuaria de Argentina. El principal objetivo fue hablar de la inocuidad alimentaria que se aplica en la producción de conservas. En los resultados se precisa que al agregar valor y buenas prácticas para evitar contaminación y enfermedades provocadas por alimentos ETAs en los procesos productivos, confituras, encurtidos y salsas. Se concluye que las capacitaciones, que son los métodos, apoyan a la optimización y al comercio para la economía de la región debido a que se enfoca en la relevancia del valor agregado partiendo de la elaboración de conservas.

Según Calabuig (2017) en su artículo presentado “La higiene en la industria conservera de pescado: puntos críticos”, tuvo como objetivo asegurar la elaboración y comercio de alimentos inocuos y seguros, para ello, en los resultados se especificaron que es necesario que las conserveras establezcan sistemas de control multidisciplinario, considerando procedimientos de higiene y desinfección adaptadas a lo que requiere la producción. Se concluye que las actividades de higiene y desinfección en conserveras son esenciales para preservar óptimos niveles de calidad y seguridad de productos.

Continuando con la teoría relacionada con el tema, se hablará primero del entrante, que es uno de los aperitivos más clásicos de toda Italia. Toma su nombre de "Antes de la Pasta", para ser exactos, un plato obligado en cualquier región alpina que se precie de este consumo. Por eso, los aperitivos siempre han sido un habitual en la mesa de ese país, pero la costumbre se ha extendido por todo el mundo. Básicamente, un aperitivo es una serie de platos fríos a base de vegetales para saciar el apetito antes del plato principal (Calabug, 2019, p. 15).

Puede incluir cualquier tipo de cosa que queramos colocar. La idea es ofrecer una gran fuente que permita a cada comensal ofrecer lo que quiera comer según sus propias preferencias y gustos (Jama, 2020, p. 10).

La zanahoria, para adquirir las de alta calidad se seleccionan las de cáscara suave y de mediano tamaño o grande, que se encuentren en óptimo desarrollo y con un color anaranjado llamativo, que no posean raíces que lo rodeen. Si se observan hojas, deban mantener su frescura y portar un tono verde fuerte. Se recomienda eliminar las zanahorias arrugadas, flácidas o que parezcan quemadas en la parte alta de la verdura esto sucede por estar expuestas al sol (De la Vega, 2019).

Tampoco es conveniente adquirirlas muy blandas, sin firmeza o con manchas que parezcan que se malograrán. Esta verdura es un alimento óptimo desde el valor nutricional por ser rico en vitaminas y minerales. Contiene hidratos de carbono a diferencias de las otras verduras u hortalizas debido a que es una raíz, capta los nutrientes y los transformaren azúcares. Asimismo, abunda en vitamina E, B, B3 y niacina. Con respecto a minerales, aporta potasio, y pequeñas cantidades de fósforo, magnesio, yodo y calcio (Puente, 2020, 13).

Para las cebollas, se seleccionan las más duras, firmes y con cuello pequeño, se deben descartar aquellas con aspecto humedecido, o manchas o de cuello muy suave debido a que se estén malogrando o que aún no se formen. Para que estas se preserven en condiciones organolépticas y nutricionales óptimas, se requieren almacenarse en espacios secos y frescos. Estas son un alimento con bajas calorías ya que contienen agua cerca al 90%. Se composición demuestra que la fibra, minerales y vitaminas, la vuelven un alimento que regula el organismo, ya que poseen potasio, calcio, hierro, (EAE, 2020).

El calcio vegetal no se muestra notoriamente a comparación de lácteos y otros alimentos considerados como fuente esencial de dicho mineral. Lo mismo sucede con el hierro, el cual, su absorción es mejor si se trata de alimentos de origen animal (Cabezas, 2020, 45 pp).

El pimiento es un fruto hueco de una planta tipo hierba que resiste bien las temperaturas altas. Para su selección es necesario los pimientos carnosos, duros, pesados proporcionales a su tamaño, con firmeza, de color llamativo, con cáscara limpia y sin magulladuras. Si están rugosas o manchadas es porque se almacenaron mucho tiempo, esto es generado por la falta de nutrientes y de sabor. Se rechazan los que tengan cáscara fina o sin firmeza con hendiduras, ajadas o partes blandas ya que estas señales son por descomposición, su tallo debe ser verde y crujiente (Siche, etal, 2016, 42).

El pimiento está compuesto por agua, hidratos de carbono, haciéndola baja en calorías. Contiene fibra y similar a las demás verduras, su nivel proteico es bajo y bajo en grasas. Con respecto a vitaminas, abundan en vitamina C, es por ello su color rojo brindan carotenos, donde se encuentra la causantica, como antioxidantes que ese color a dichos pimientos. Asimismo, poseen provitamina A (Beta caroteno y criptoxantina) y vitamina E. En menores proporciones posee vitaminas B y su contenido en vitaminas C y E, junto con los carotenos, hacen a este fruto rico en antioxidantes que cuidan la salud (García, 2007).

Otro aditivo es el ají amarillo, no solo brinda un sabor delicioso y picor, sino que, favorece a la salud debido a un componente en especial como la capsaicina que posee carbohidratos, agua, fibra, proteína, vitaminas A, B1, B2, B6, C, azufre, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y yodo, cuenta como analgésico y anticoagulante, especial para aquellos en riesgo de afecciones al corazón (Suárez, 2017).

El laurel, es una planta que usualmente condimenta los platillos. Tiene una esencia agradable, que favorece a diversas comidas (Ríos, 2016). Asimismo, el laurel cuenta con beneficios para la salud ya que posee bactericidas, es antiséptico, ayuda a expectorar y sirve como antiinflamatorio debido a ello, se recomienda para afecciones respiratorias, por ejemplo, la gripe, problemas en la faringe y bronquios (Gastón, 2018). Asimismo, reduce los gases estomacales e

intestinales y protege el hígado, por lo que se deduce que tiene propiedades medicinales. Abunda en vitaminas B en misma proporción a los minerales que posee, como el zinc (que ayuda a asimilar y almacenar la insulina), el magnesio (que favorece al desarrollo muscular y problemas nerviosos, el azúcar en la sangre y la presión arterial), el hierro (que se necesita para la producción de proteínas en la sangre), hemoglobina y mioglobina y el calcio (para fortalecer el sistema óseo y la dentadura) (Botia, 2020).

Por otro lado, el principal insumo es la anchoveta, una especie pelágica que vive en cardúmenes en aguas frías superficiales cercanas a la costa. Además, se alimenta de plancton y se reproduce principalmente entre julio y septiembre, y en menor medida durante febrero y marzo. Además, su cuerpo es esbelto y esbelto, variando en color del azul oscuro al verde en el dorso y plateado en el vientre. Además de esto, también contiene altas cantidades de ácidos grasos omega-3 y omega-6 (Vingerhoets, 2017)

La aceptabilidad para Gonzales (2014) hace referencia a que es prestar atención aquellas características demográficas, culturales, entre otras. Según Ramírez (2018, 45 pp.), menciona que la evaluación sensorial de un producto se define en la mayoría de los casos por la degustación. Porque así se determina las características organolépticas de un producto para luego poder realizar un estudio científico sobre las propiedades sensoriales de los alimentos. Existen diversas herramientas e información necesaria que debe ser definida cuidadosamente puesto que se deben elegir los ensayos correctos. Además, expone que el objetivo del análisis sensorial depende de lo que se busque, y se divide en: Análisis de Calidad y Análisis de Aceptación (Psyma, 2015).

Una escala lineal no estructurada es aquella que cuenta con puntos extremos, o sea mínimo y máximo, y en donde los panelistas deben colocar su apreciación de la intensidad de la característica del alimento marcando con una cruz o una pequeña raya vertical el punto en donde ellos consideren que corresponde a la calificación que le otorgan al producto, puede ser cerca del punto mínimo, en el centro o cerca del máximo, de acuerdo a la intensidad del atributo (Concha, 2014).

III.METODOLOGÍA

3.1.Tipo y diseño de investigación

El tipo de investigación es aplicada; porque se basa en hechos concretos en relación a teorías existentes que se llevan a la práctica y tiene como objetivo aportar conocimientos nuevos (Baena, 2014, p.19). Es por ello que se desarrolló una conserva de antipasto con ayuda de estudios previos que sirvieron como base para el estudio y así aportar nuevos conocimientos con la formulación óptima del antipasto. Además, posee un enfoque cuantitativo debido a que cuantifica los datos y presenta un sustento que respalde una teoría en específico (Gómez, 2006, p. 61).

El diseño de investigación es Experimental Pura, puesto que se manipulan los datos y mide el efecto que tiene la variable independiente sobre la variable dependiente (Ruíz, 2019, p. 8) Asimismo, los resultados son influenciados por la variable independiente y no involucra otros factores (variables extrañas) ya que alteran los resultados (Cabezas, Andrade y Torres, 2018, p. 78). En vista de ello el antipasto de conserva (Variable Independiente) va a influenciar en la aceptabilidad (Variable Dependiente) hasta que se pueda lograr optimizar la rentabilidad de la empresa. Posee un diseño de mezclas el cual es utilizado para optimizar los procesos; para así identificar los parámetros adecuados con esta herramienta (Puente et. al, 2015, p. 141). En este diseño el producto bajo investigación consta de varios componentes o ingredientes (Puente et. al, 2015, p. 146).

G-----X-----O

Dónde:

G = Muestra de estudio

X = Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal

O = Aceptabilidad

Figura 1. Diseño de investigación.

Fuente: elaboración propia.

3.2. Variables y operacionalización

Variable independiente: Desarrollo de un antipasto de conserva de Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, envase ½. Lb. Abre Fácil.

Variable dependiente: Aceptabilidad

La matriz de operacionalización de variables se muestra en el (Anexo 1).

3.3. Población, muestra y muestreo

Población: Fernández y Baptista (2014), enfatizó que población es el número total de personas que están interesadas en la investigación a realizar. La población en esta investigación será todo el personal de calidad y producción de la empresa PANAFODS S.A.C. A su vez, la población seleccionada para el estudio de mercado fue hombres y mujeres entre los 18 y 50 años del Distrito de Chimbote, Provincia del Santa, Región Ancash. Población total de Chimbote según INEI 2017 es de 154,226 personas de las cuales 79,217 según el MINSA, quien trabaja con data del INEI, cumplen con los requisitos para ser seleccionados en la población.

Muestra: (Otzen y Manterola 2017) Indica que la muestra se define como la población o un subconjunto de la población a estudiar. La muestra, estará conformado por el personal que asciende a 25 colaboradores de las áreas de producción y de calidad de la empresa PANAFODS S.A.C. Santa – 2021 y la fórmula de población finita.

$$n = \frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{E^2 \times (N - 1) + Z^2 \times P \times Q}$$

$$n = \frac{1.96^2 \times 0.5 \times 0.5 \times 79217}{0.05^2 \times (79217 - 1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = 382 \text{ personas}$$

muestra ajustada

$$N' = \frac{n}{1 + \frac{n-1}{N}}$$

$$N' = \frac{382}{1 + \frac{382-1}{382}}$$

$N' = 190$ personas a encuestar

Muestreo: El muestreo ejecutado fue de forma total por lo que no se aplica ninguna fórmula debido al pequeño tamaño de la población, será de tipo probabilístico por el estudio al pequeño tamaño de la población.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnica e Instrumento de Investigación: Durante el desarrollo de la investigación se utilizó como técnica de recolección, encuestas y cuestionarios la cual se aplicó a los colaboradores tales como jefes de las áreas de proceso, calidad y gerencia general con el fin de obtener información necesaria para el presente estudio de investigación.

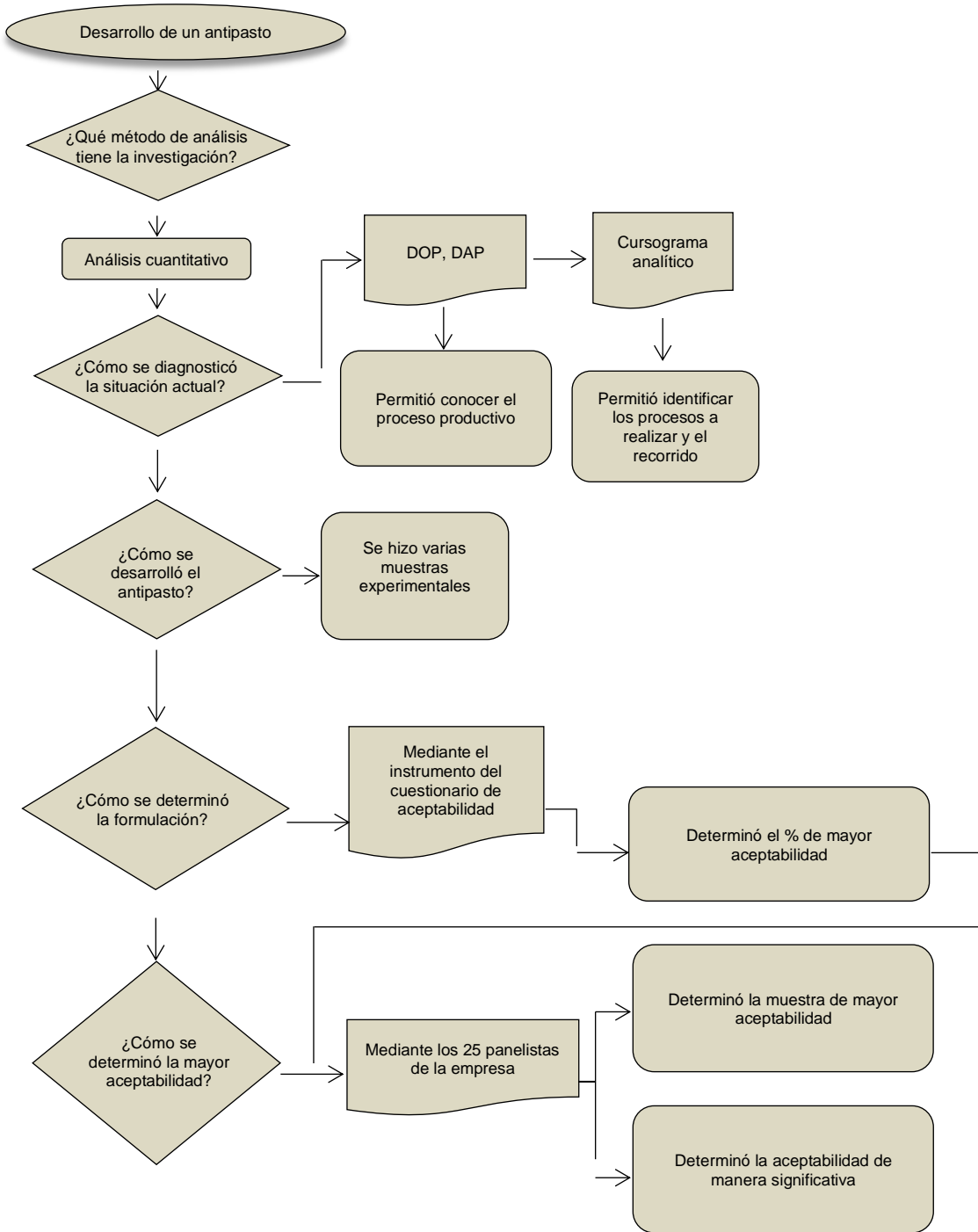
Tabla 1. Técnicas e instrumentos para recolección de datos.

Variables	Técnica	Instrumentos	Fuentes
Variable Independiente: Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal	Observación Experimental	Guía de Observación Experimental	Trabajo Experimental de Laboratorio
	Análisis Experimental	Guía de Observación Experimental	ITP (Instituto Tecnológico de la Producción del Perú)
Variable Dependiente: Aceptabilidad	Análisis Sensorial	Formato de Ensayo Físico Sensorial Producto Terminado	Manual de indicadores y criterios de seguridad alimentaria para Piensos, Producto Pesqueros y Acuícolas (SANIPES)
	Análisis De Resultados	Informe de Ensayo de Microbiológico, Físico Químico, Físico Sensorial y Determinación de Cierres	Laboratorio GCG (Entidad de apoyo acreditada ante el organismo de SANIPES)

Fuente: Elaboración propia.

3.5. Procedimientos

Tabla 2. Procedimiento de investigación.



Fuente: Elaboración propia.

3.6. Método de análisis de datos

Tabla 3. Método de análisis de datos.

Objetivos	Técnica	Instrumentos	Resultados
Evaluación de la viabilidad de una conserva antipasto de entero de anchoveta	Encuesta	Cuestionario (Anexo 6)	Se determinará la aceptación del producto según el estudio del mercado.
Diseñar el proceso productivo para obtener una conserva antipasto de entero de anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) en aceite vegetal en envase ½ Lb.	Análisis de procesos	Diagrama de flujo Diagrama de recorrido	Se describió las actividades u operaciones del proceso productivo
Desarrollar una conserva antipasto de entero de anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) en aceite vegetal en envase ½ Lb.	Observación experimental Análisis experimental	Guía de observación experimental Formulación	Se determinó la viabilidad un antipasto.
Determinar la aceptabilidad del producto conserva antipasto de entero de anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) en aceite vegetal en envase ½ Lb.	Encuesta	Cuestionario	Se identificó la aceptabilidad a través del focus group
Determinar la evaluación económica del producto conserva antipasto de entero de anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) en aceite vegetal en envase ½ Lb.	Análisis De Resultados (Costo)	Flujo de caja	Se demostró el costo de producción de la conserva

Fuente: Elaboración propia.

3.7. Aspectos éticos

En este presente proyecto de investigación se respetará los siguientes aspectos éticos: En mención al artículo 6° del código de ética de la universidad Cesar Vallejo, se determina que en este trabajo de investigación se evitará todo tipo de plagio o copia de manera parcial y total de investigaciones de otros autores. Cumpliendo con el artículo 7 para la parte experimental no se hará ningún tipo de alteración en los resultados adquiridos ya que el desarrollo de todo el proyecto de investigación estará dentro del marco del código de ética de la Universidad César Vallejo. En tanto al artículo 9° sostiene que el proyecto de investigación a realizar cumple rigurosamente con los requisitos éticos, legales y de seguridad, respetando todos los términos y condiciones establecidos en el código de ética para los proyectos de investigación. Además de acuerdo a lo dictaminado en el artículo 14° los autores darán su consentimiento de manera escrita para que se realice la difusión y publicación de su proyecto de investigación al culminar. Asimismo, cumpliendo con el artículo 15° se citará correctamente las fuentes de información a utilizar para evitar la copia total o parcial de algún documento. Y finalmente con respecto al artículo 16°, se reservará los derechos de autoría ya que se adquiere este derecho por la creación y realización del presente proyecto de investigación.

IV. RESULTADOS

4.1. Evaluación de la viabilidad de una conserva antipasto de entero de anchoveta

Para poder determinar la evaluación se procedió a realizar una encuesta virtual a la población aleatoria del Distrito de Chimbote, donde la muestra aplicada fue de 190 personas, quienes emitieron su opinión con respecto a la elaboración de conserva de antipasto de entero de anchoveta (anexo 6 y 11).

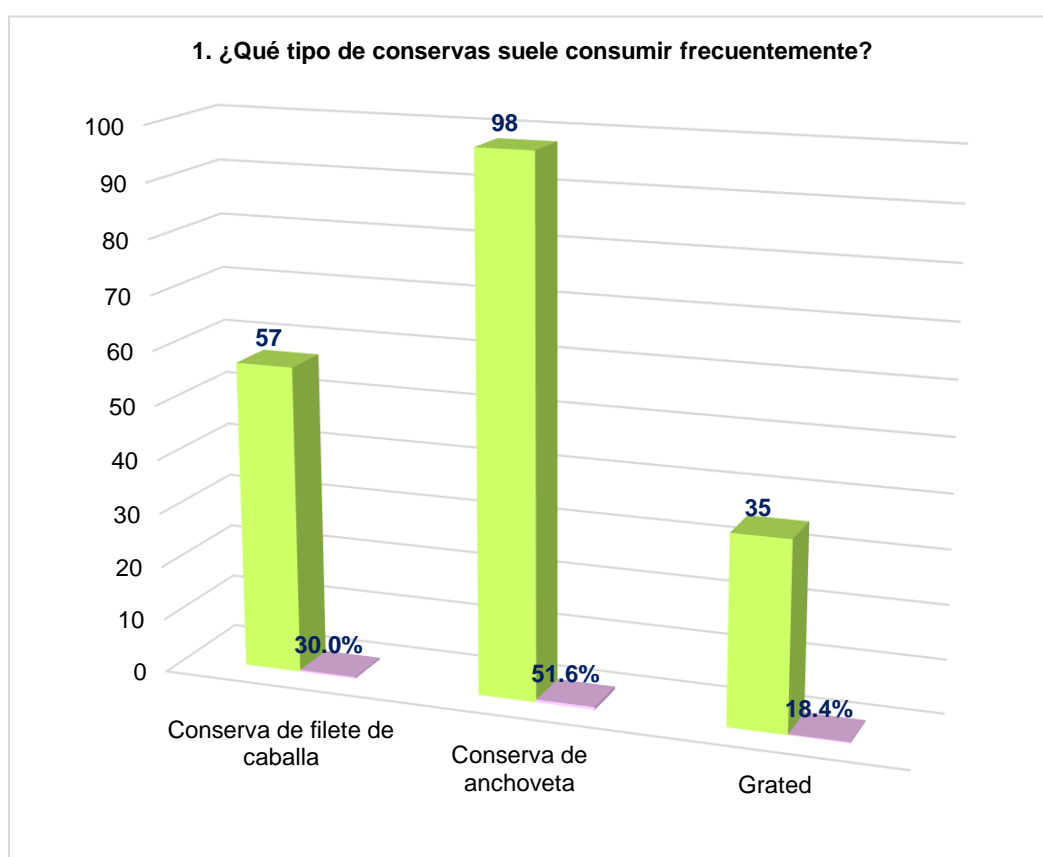


Figura 2. Pregunta 1 del cuestionario.

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 51.6% (98 personas) prefieren consumir conservas de anchoveta con mayor frecuencia, debido a que satisface sus necesidades y expectativas saludables que ellos buscan de una conserva.

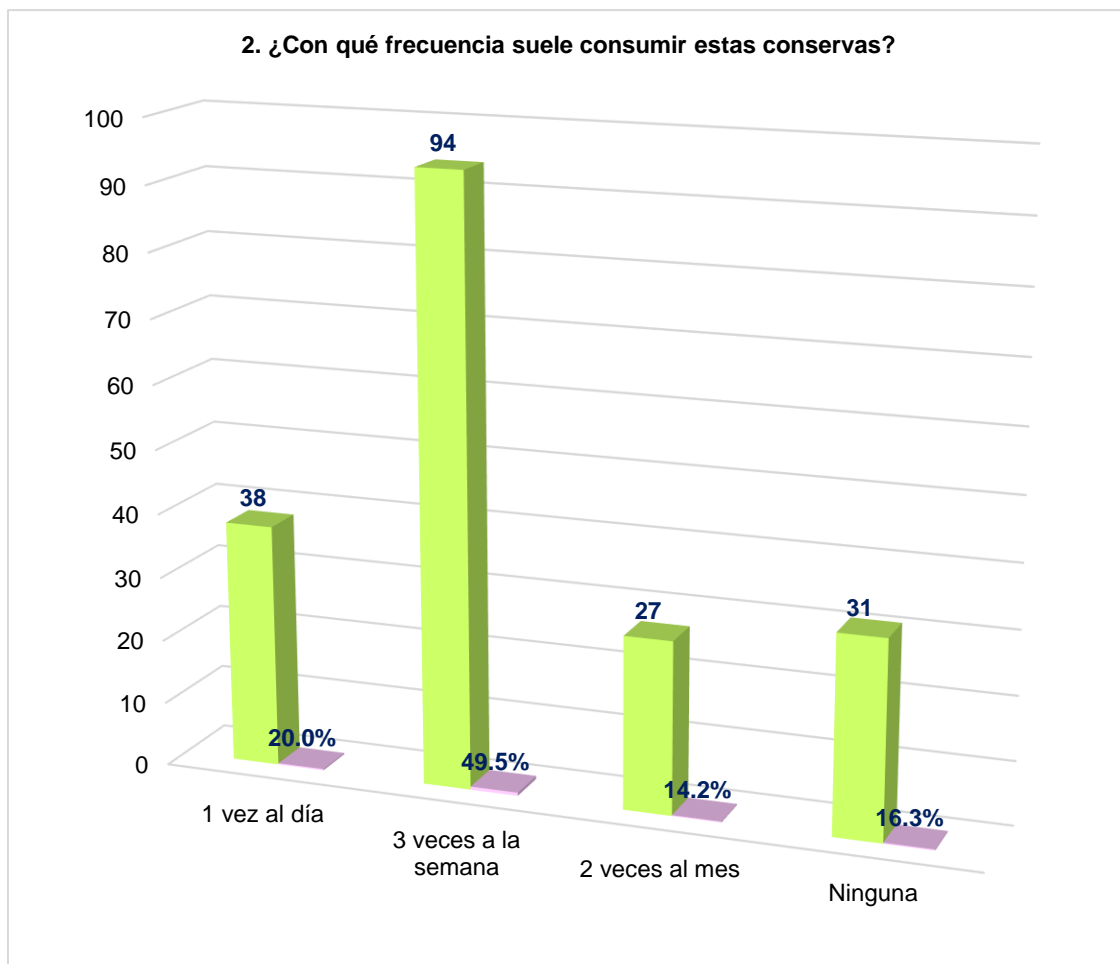


Figura 3. Pregunta 2 del cuestionario.

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 49.5% (94 personas) prefieren consumir conservas 3 veces a la semana.

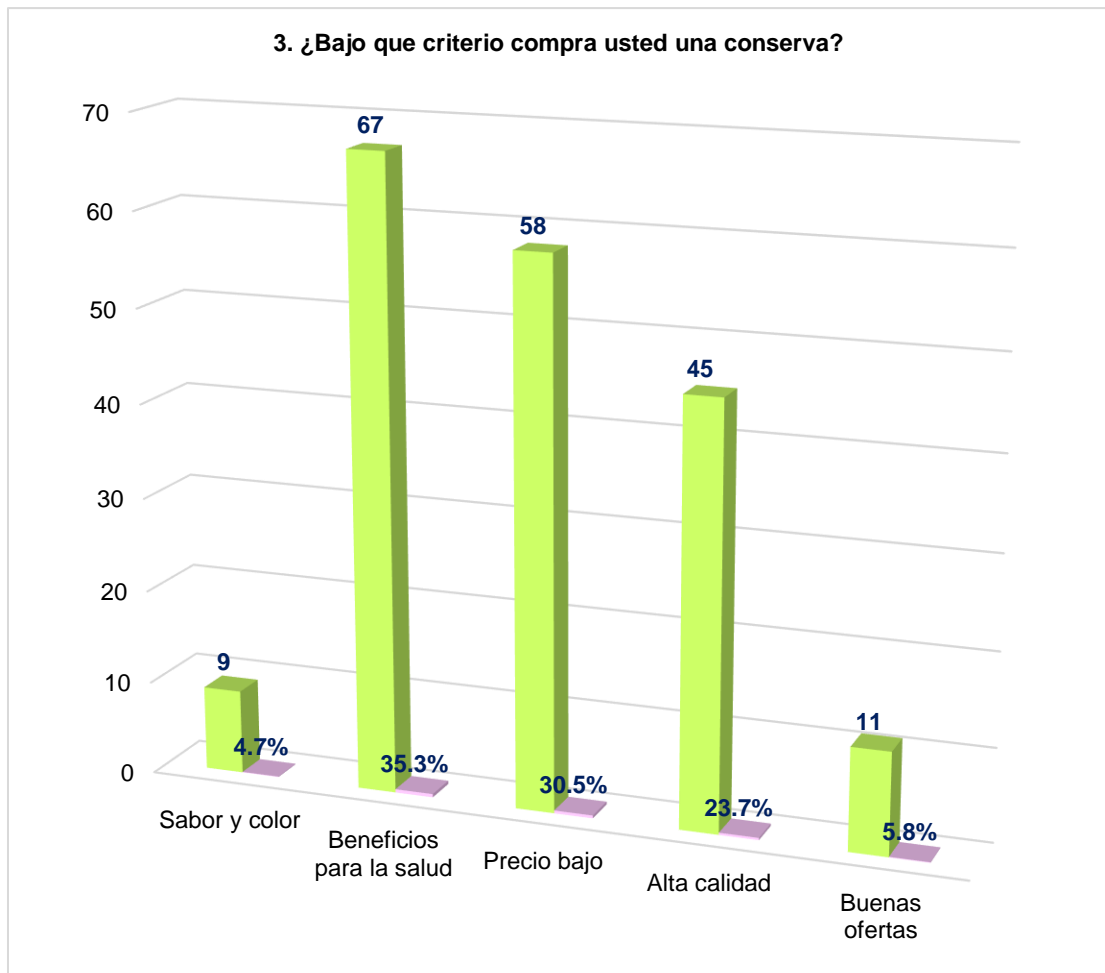


Figura 4. Pregunta 3 del cuestionario.

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 35.3% (67 personas) prefieren comprar una conserva en base a los beneficios para la salud y que tenga un precio bajo.

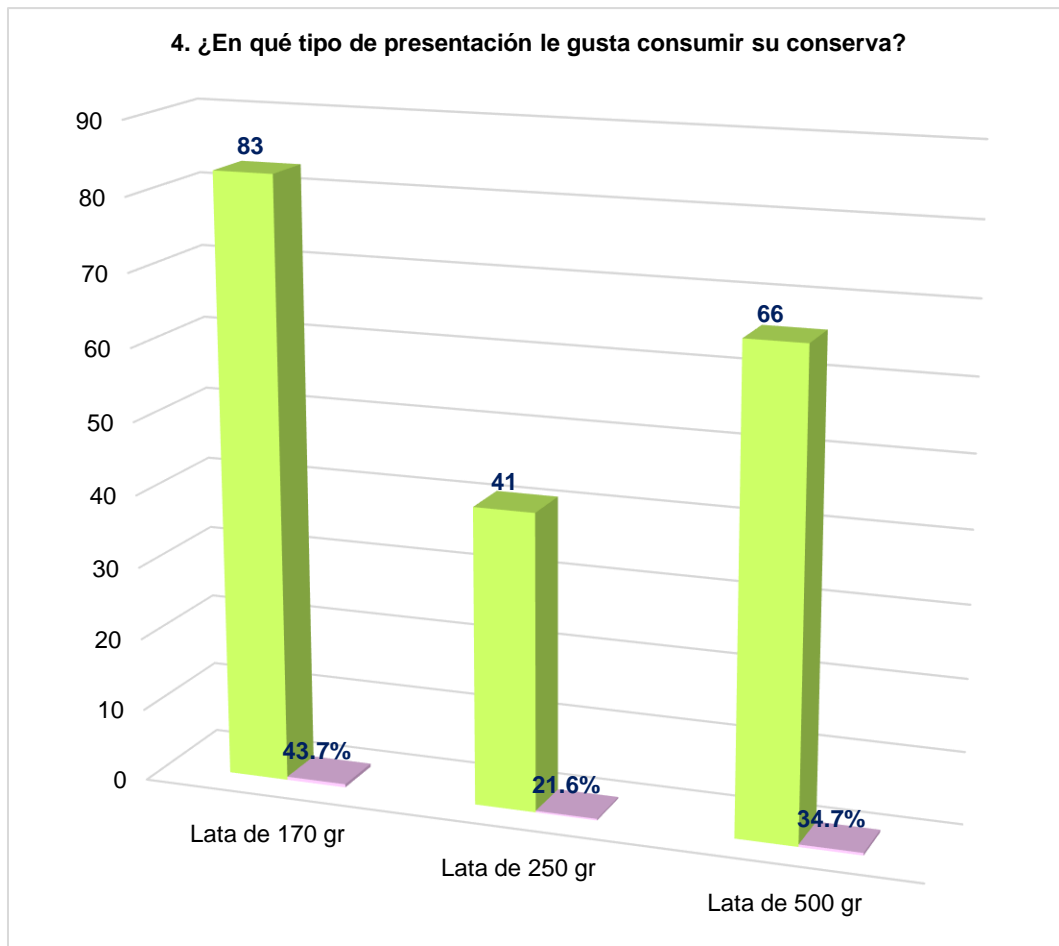


Figura 5. Pregunta 4 del cuestionario.

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 43.7% (83 personas) prefieren adquirir una conserva en presentaciones de 170 gramos.

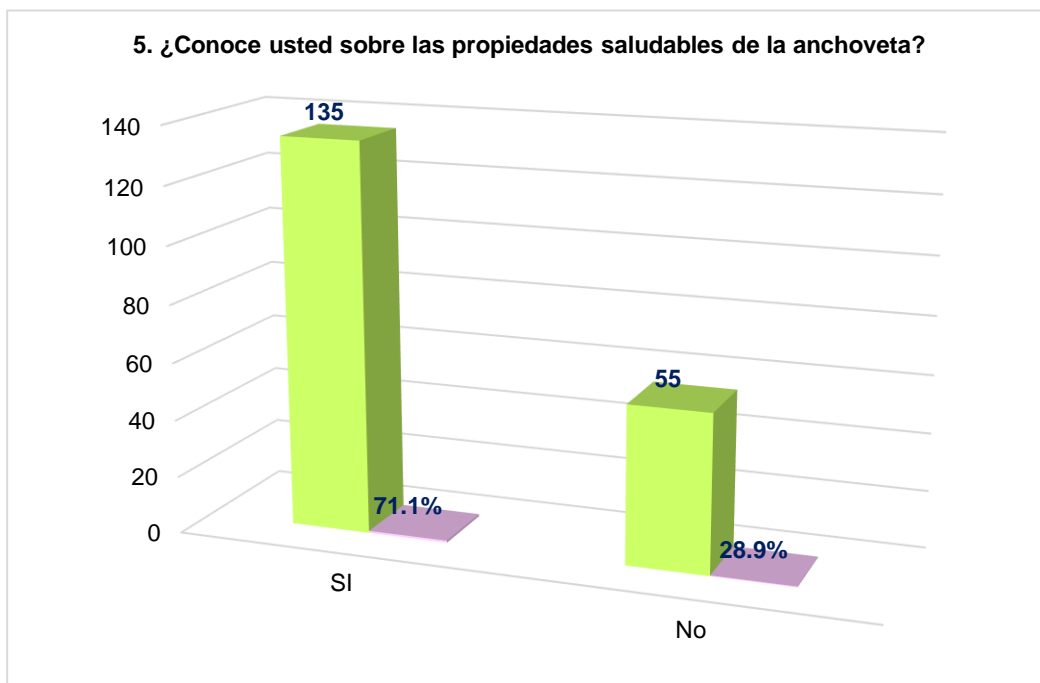


Figura 6. Pregunta 5 del cuestionario.

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 71.1% (135 personas) si conocen las propiedades saludables de la anchoveta.

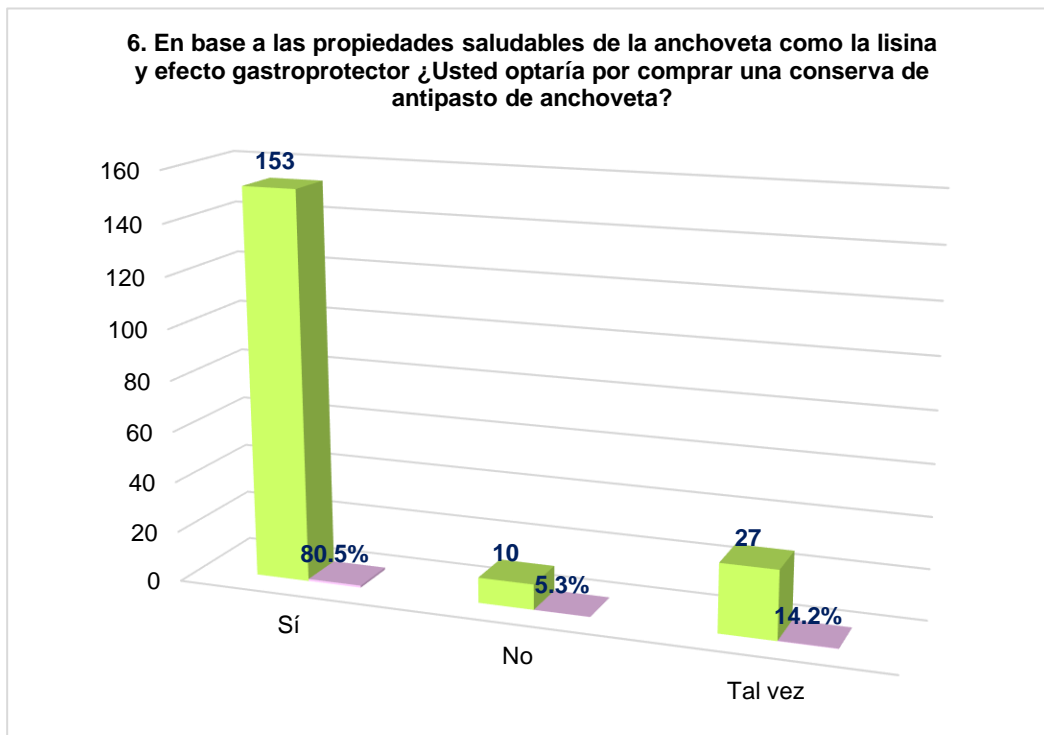


Figura 7. Pregunta 6 del cuestionario.

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 80.5% (153 personas) optarían por comprar una conserva de antipasto de anchoveta por las propiedades saludables que éste contiene.

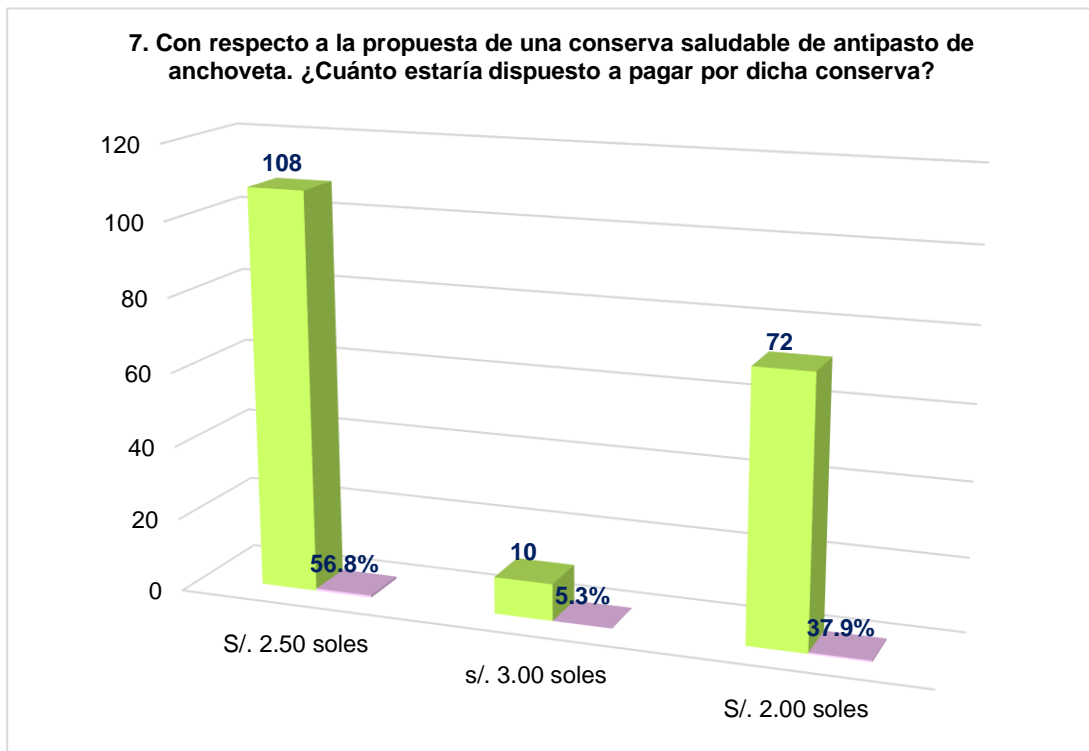


Figura 8. Pregunta 7 del cuestionario.

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 56.8% (108 personas) estarían dispuestos a pagar S/. 2.50 soles por la conserva de antipasto de anchoveta.

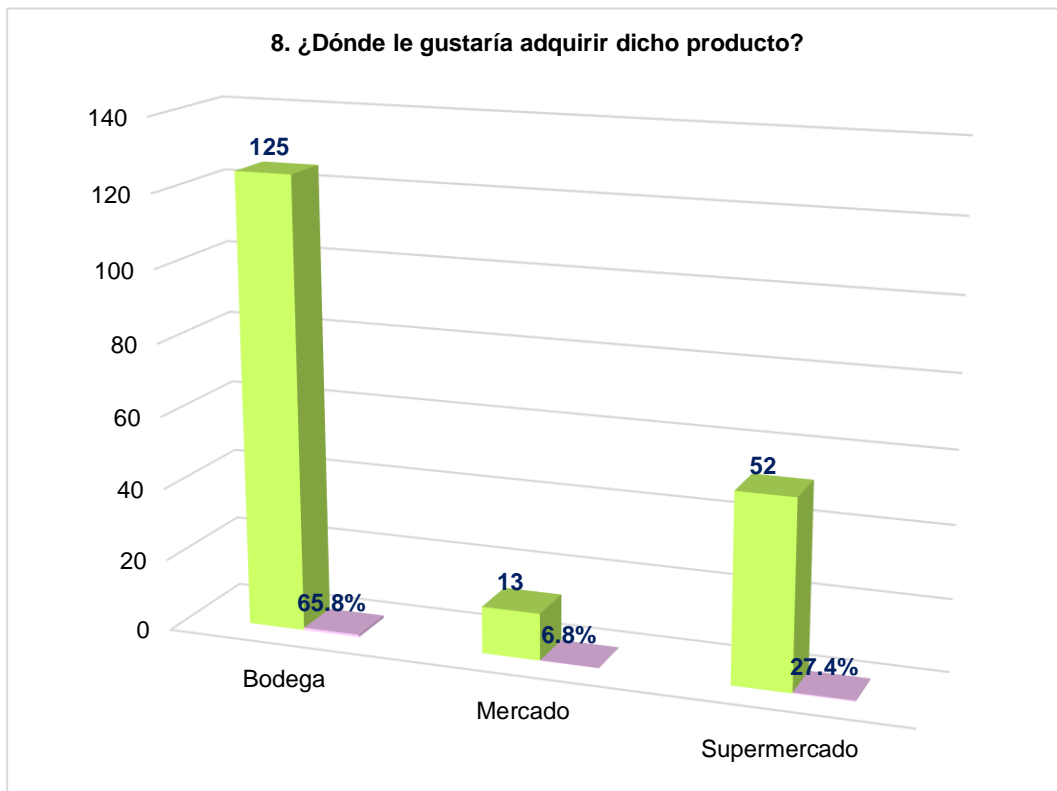


Figura 9. *Pregunta 8 del cuestionario.*

Fuente: Encuesta aplicada a 190 personas de Chimbote.

Interpretación: De la encuesta aplicada a las personas de Chimbote, se determinó que el 65.8% (125 personas) les gustaría adquirir el producto de conserva de antipasto en bodegas.

4.2. Diseñar el proceso productivo para obtener una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb.

Para diseñar el proceso productivo de una conserva antipasto de entero de anchoveta, se realizó el diagrama de flujo de proceso.

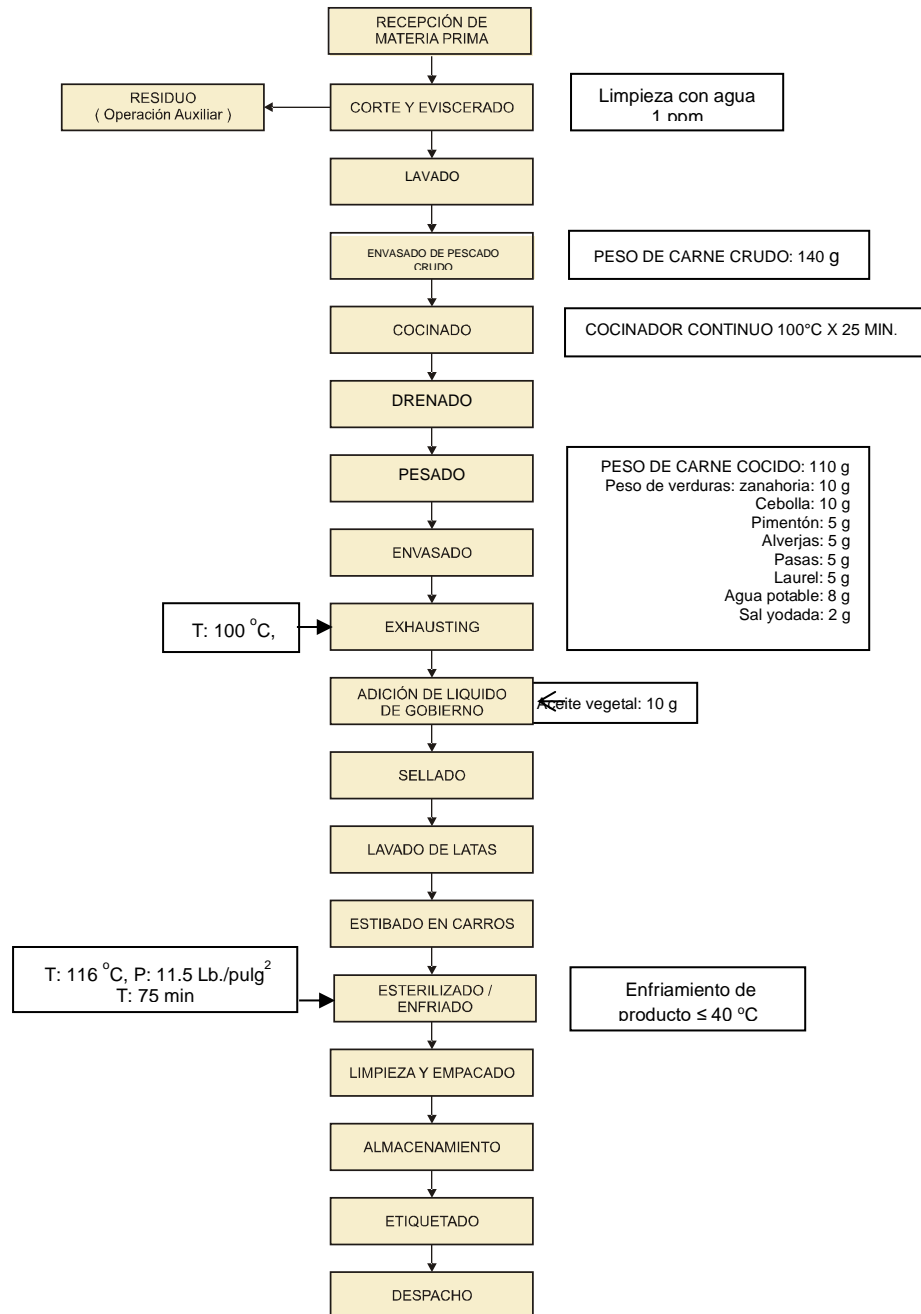


Figura 10. Diagrama de flujo del proceso de conservas de antipasto de anchoveta

Fuente: Manual HACCP de la empresa PANAFODS.

En la figura 10 se muestra el diagrama de flujo de operaciones, en el cual se detalla todos los procesos involucrados a la elaboración del antipasto.

Recepción de materia prima: en este punto se recibe la anchoveta con las siguientes características, histamina pescado menor a 50 ppm, pH de 4.6 a 7 y sobre todo libre de gérmenes viables y esporas, característica especificada como esterilidad comercial.

Corte y eviscerado: en este proceso se retira la cabeza, pasa y cola.

Lavado: se realiza la limpieza del pescado con agua a 1ppm.

Envasado de pescado crudo: el pescado se envasa con un peso de carne crudo de 140 gramos.

Cocinado: en este punto, el pescado pasa por un cocinador continuo a una temperatura de 100 °C por un tiempo de 25 minutos.

Drenado: en este proceso se retira todo aquello que quedo como residuo en el cocinado.

Pesado: en este punto se realiza el peso de carne cocido con un peso de 100 gramos, el peso de zanahoria es de 10 gramos, el de la cebolla de 10 gramos, el pimentón de 5 gramos, las pasas de 5 gramos, el laurel de 5 gramos, agua potable de 8 gramos y de sal yodada de 2 gramos. La información fue recopilada del Instituto Tecnológico Pesquero Del Perú quien indica que las conservas de anchoveta en aceite y en salsa de tomate elaboradas en el ITP han sido sometidas a estudios de investigación del mercado en Europa, Latinoamericana y en el caso del Perú entre consumidores y distribuidores en Lima Metropolitano; quienes en su estudio lograron determinar que los consumidores calificaron los productos como muy buenos en sus características de sabor, olor, color y textura, mencionando su disposición a adquirirlos si los encuentran en el mercado bajo condiciones de calidad y precios buenos.

Envasado: se envasa el producto para pasar por el proceso de exhausting.

Exhausting: es aquí donde se mata la bacteria que contiene el pescado, a una temperatura de 100 °C.

Adición de líquido de gobierno: se añade el aceite vegetal con un peso de 10 gramos.

Sellado: se sella el producto en vacío para evitar la contaminación cruzada y se mantenga la inocuidad del producto.

Lavado de latas: las latas se lavan a 0.5 a 1 ppm para que se conserve la inocuidad del producto.

Estibado en carros: las latas son almacenados en los carros para que de ahí pase por el proceso de esterilizado.


Esterilizado / enfriado: el esterilizado se da a una temperatura de 116 °C, con una presión de 11.5 lb/ pulg² y un tiempo de 75 minutos según el manual HACCP que la empresa tiene.

Limpieza y empaçado: después de ser esterilizado, se procede a limpiar las latas y a empacarlos para ser almacenados.

Etiquetado: se coloca la etiqueta según la ficha técnica del producto.

Almacenamiento: se almacena en el almacén de productos terminados para después ser despachados a los clientes.

Tabla 4. Ficha técnica del producto.

 PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.		FICHA TÉCNICA	PLAN HACCP Rev. 13.10.2021
Nombre	Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, envase, ½ lb. abre fácil		
Descripción De Producto	Anchoveta (tubo), limpia, sin; cabeza, cola, vísceras, con piel, acondicionada con verduras (rodaja de zanahoria, cebolla, tira de pimentón, alverjas, pasas y laurel, cubierta con un líquido de gobierno (aceite vegetal, agua y sal), pasando por un posterior cerrado (para garantizar su hermeticidad) y sometidos a un proceso de esterilización (inocuidad libre de microorganismos patógenos)		
Composición	ENTERO: 110 gr. LIQUIDO DE GOBIERNO: ACEITE: 10 ml AGUA: 10 ml VERDURAS: 40 gr. PESO NETO: 170 gr.		
Características Sensoriales	ASPECTO: Característico brillante SABOR: Agradable, característico a pescado cocido OLOR: Característico sin olores extraños. TEXTURA: Firme COLOR: Líquido de gobierno claro. PRESENCIA DE SAL: Satisfactorio VERDURAS: intactos y color natural (zanahoria, cebolla, pimentón, alverjas, pasas y laurel)		
Características Física – Químicas	Histamina pescado menor a 50 ppm PH: 4.6 a 7		
Características Microbiológicas	Libre de gérmenes viables y esporas, característica especificada como esterilidad comercial		
Forma De Uso Y Consumidores Potenciales	*Se utiliza como alimento altamente nutritivo del día, en especial el almuerzo, para escolares y madres gestantes (fuente muy importante de ácidos grasos omega-3, de demostrados efectos beneficiosos en la salud cardiovascular y en el desarrollo cerebral) *Producto destinado al consumo de público en general *Se comercializa a nivel minorista y mayorista en supermercados, bodegas, etc. nacional e internacional de exportación		
Empaque, Etiquetado Y Presentaciones	Presentación consumo: latas de 48 unid. 1/2 lb Peso neto: 170 gr. Peso drenado: 135 gr. El rotulado indica, marca, fecha de producción, fecha de vencimiento, registro sanitario, lote, condiciones de almacenamiento, código de planta de proceso, país de fabricación.		
Vida Útil Esperada Y Almacenamiento	Antes de abrir el producto leer las especificaciones de la etiqueta, tiempo de vida del producto 4 años en condiciones de almacenamiento bajo sombra y ventilación a temperatura ambiente y humedad relativa		

Fuente: Manual HACCP de la empresa PANAFODS.

Para diseñar el proceso productivo de una conserva antipasto de entero de anchoveta, se realizó el diagrama de flujo de proceso.

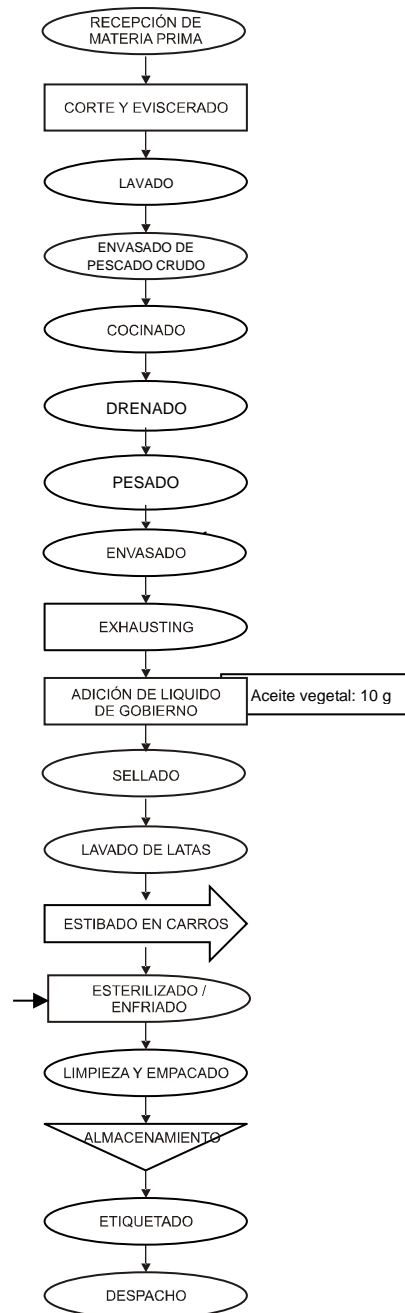


Figura 11. Diagrama de flujo del proceso de conservas de antipasto de anchoveta

Fuente: Manual HACCP de la empresa PANAFODS.

La figura 11 detalla las actividades del método del proceso de conservas de antipasto de anchoveta, donde el resumen se muestra a continuación en la siguiente tabla

Tabla 5. Contabilidad de actividades.

Actividad	Símbolo	N°
Operación	○	10
Inspección	□	2
Demora	D	2
Transporte	➡	1
Almacenamiento	▽	1
Total		18

Fuente: Figura 3.

La tabla 5 muestra el que en total hay 12 operaciones; 2 inspecciones; 2 demoras; 1 transporte y 1 almacenamiento.

Posterior a ello, se procedió a realizar el diagrama de recorrido de todo el proceso descrito en el diagrama de flujo para la elaboración de un antipasto.

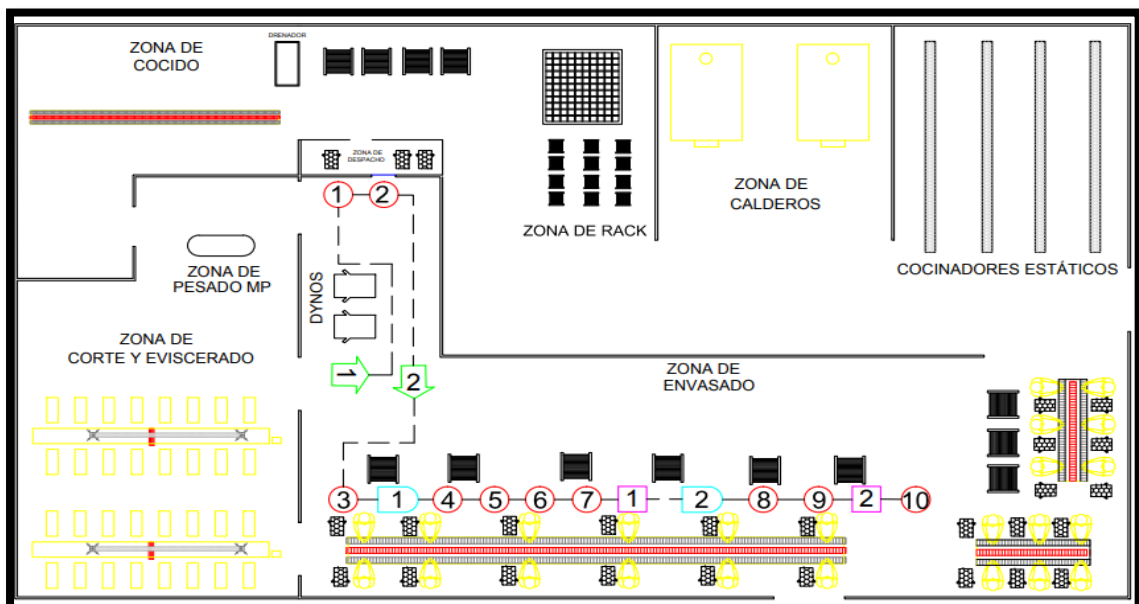


Figura 12. Diagrama de recorrido del proceso de antipasto.

Fuente: área de producción de la empresa PANAFODDS.

En la Figura 12 se muestra el proceso de preparación de los entremeses, el cual se realiza de la siguiente manera: i) ir a la zona de embarque a recibir la canasta con los envases vacíos; ii) recoger las canastas vacías; iii) cambiar las canastas vacías por llenas cestos de contenedores; iv) se colocan los cestos llenos de envases vacíos se trasladan al área de empaque; v) los cestos llenos de envases se colocan al lado de la mesa de empaque; vi) los estantes con los

cestos están esperando para ser entregados, 2 a 3 Se asignan jornaleros a cada empacador, vii) Quitar la canasta del estante, viii) Colocar la canasta sobre la mesa de empaque, ix) Verter el envase sobre la mesa de empaque; x) Colocar los envases vacíos verticalmente en las canastas; xi) Verificar que los envases estén colocados correctamente en las canastas; xii) Esperar la materia prima en la mesa de empaque para ser distribuida por los jornaleros a través de las canastas de pan; xiii) Lavar la materia prima; xiv) Llenar los contenedores con materia prima; xv) Verificar que todos los contenedores estén llenos de materia prima, y por último; xvi) Colocar las canastas sobre las rejillas, lo hace directamente porque las rejillas ahora están correctamente posicionadas al lado de cada empacadora.

4.3. Desarrollar una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb.

Para poder realizar la conserva del antipasto, se procedió a describir los materiales, máquinas e insumos a emplearse en la elaboración del producto.

Tabla 6. *Materiales, equipos e insumos a emplearse.*

Materiales	Máquinas	Insumos	Otros
Guantes quirúrgicos	Cocinadores estáticos	Aceite vegetal	Cámara fotográfica
Mascarillas KN95	Exhauster	Zanahoria	Laptop
Balanza digital	Autoclave	Cebolla	Celular
Recipientes metálicos	Marmitas	Pimentón	Lapiceros
Cuchillos	Faja transportadora	Alverjas	Cuadernos
Latas de ½ lb	Selladora	Laurel	
Tapa de ½ lb		Sal yodada	
Cajas de ½ lb			

Fuente: datos obtenidos del área de producción de la empresa PANAFOODS.

Luego se procedió a realizar la conserva de antipasto, en el cual se detallaron 3 formulaciones, este porcentaje se tomó en cuenta a la información obtenida del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, quienes lograron determinar que el 68.7% de las personas aceptan mayormente estos porcentajes.

Tabla 7. *Matriz de experimentos a realizar.*

Insumos	Primera muestra	Segunda muestra	Tercera muestra
Anchoveta	55.5%	64.71%	61.2%
Zanahoria	7.45%	5.88%	5.54%
Cebolla	6.28%	5.88%	6.07%
Pimentón	4.02%	2.94%	3.55%
Alverjas	3.04%	2.94%	3.11%
Pasas	4.14%	2.94%	3.72%
Laurel	5.07%	2.94%	4.51%
Líquido de gobierno	14.50%	11.76%	12.30%
Total	100.00%	100.00%	100.00%

Fuente: Instituto Tecnológico Pesquero Del Perú.

En el anexo 8 se muestra las fotos de la elaboración de la conserva de antipasto, en el cual se elaboró siguiendo los procesos detallados en el diagrama de actividades de procesos.

4.4. Determinar la aceptabilidad del producto conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb.

Una vez descritos todos los materiales, insumos y equipos que se empleó en la elaboración de la conserva de antipasto en aceite vegetal en envase de ½ lb, y además de elaborar las formulaciones tal y como se visualiza en el anexo 8; después de ello, se seleccionó el focus group conformado por 15 personas expertas en el análisis sensorial y poder determinar la aceptabilidad del producto. La muestra seleccionada del focus group tienen características especiales las cuales son experiencia en elaboración de conservas de antipasto, asesores de proyectos y con un gusto bastante desarrollado, a continuación, se detalla la relación de los integrantes, los cuales se visualizan en la tabla 8.

Tabla 8. *Relación de miembros del focus group.*

N°	Nombres	Cargo	Función
1	Jorge Ramírez Anaya	Gerente General	Velar el cumplimiento de las exigencias pedidas por los clientes.
2	Víctor Niño Cáceres	Superintendente	Supervisar el cumplimiento de los procedimientos estandarizados dentro de la empresa.
3	José Gutiérrez Castillo	Jefe de Aseguramiento de la Calidad	Dar soporte al gerente general en el cumplimiento de los POES, BPM, HACCP.
4	Pedro Rosales Fajardo	Coordinador HACCP	Dar soporte al gerente general en el cumplimiento de los POES, BPM, HACCP.
5	Alisson Lluncor	Jefe de planta de mantenimiento y reparaciones	Dar cumplimiento al plan de mantenimiento preventivo a las máquinas y equipos con el fin de tener mayores horas disponibles a las máquinas
6	Segundo Bello		
7	Bada Gonzales María		Encargados de verificar el cumplimiento de los estándares de calidad exigidas por el área de producción y área de calidad, con la finalidad de cumplir los pedidos de los clientes.
8	Ysela Silupu Campos	Técnicos de aseguramiento de la calidad	
9	Yulissa Ruiz Izaguirre		
10	Oscar Gutiérrez		

11	Ramon Valera Regalo	Supervisores de almacén	Abastecer los materiales e insumos que se requieren dentro del área de producción de la empresa.
12	Juana Izaguirre		
13	Wender Armas Cruz	Supervisores de producción en línea	Dar el cumplimiento del sistema de gestión de calidad dentro del proceso de producción de conserva de antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal de envase ½ lb.
14	Roberto Delgado		
15	Demetrío Andrade		

Fuente: Manual HACCP de la empresa PANAFOODS.

En el anexo 9 se muestra las encuestas de aceptación del producto aplicada a los 15 panelistas (ver tabla 8), y las respuestas que dieron se muestra a continuación en la siguiente tabla resumen.

Tabla 9. *Pregunta 1 de la encuesta.*

¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	13	86.67%
Satisfecho	2	13.33%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 9 se muestra que el 86.67% manifestaron que están totalmente satisfechos con el proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal debido a que está bien desarrollado; mientras que el 13.33% indicaron estar satisfechos.

Tabla 10. *Pregunta 2 de la encuesta.*

Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	10	66.67%
Satisfecho	5	33.33%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 10 se muestra que el 66.67% manifestaron que están totalmente satisfechos con el diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal, debido a que es dinámico; mientras que el 33.33% indicaron estar satisfechos.

Tabla 11. *Pregunta 3 de la encuesta.*

¿El Curso grama analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	11	73.33%
Satisfecho	4	26.67%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 11 se muestra que el 73.33% manifestaron que están totalmente satisfechos con el Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal, debido a que es ordenado; mientras que el 26.67% indicaron estar satisfechos.

Tabla 12. *Pregunta 4 de la encuesta.*

¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	12	80.00%
Satisfecho	3	20.00%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 12 se muestra que el 80.00% manifestaron que están totalmente satisfechos con el diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal, debido a que está bien planteado; mientras que el 20.00% indicaron estar satisfechos.

Tabla 13. *Pregunta 5 de la encuesta.*

Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	9	60.00%
Satisfecho	6	40.00%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 13 se muestra que el 60.00% manifestaron que están totalmente satisfechos con el balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, debido a que es satisfactorio; mientras que el 40.00% indicaron estar satisfechos.

Tabla 14. *Pregunta 6 de la encuesta.*

Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	11	73.33%
Satisfecho	4	26.67%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 14 se muestra que el 73.33% manifestaron que están totalmente satisfechos porque se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo; mientras que el 26.67% indicaron estar satisfechos.

Tabla 15. *Pregunta 7 de la encuesta.*

¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	9	60.00%
Satisfecho	6	40.00%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 15 se muestra que el 60.00% manifestaron que están totalmente satisfechos con los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, debido a que no es muy costoso; mientras que el 40.00% indicaron estar satisfechos.

Tabla 16. *Pregunta 8 de la encuesta.*

¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal no es de elevado costo?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	13	86.67%
Satisfecho	2	13.33%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 16 se muestra que el 86.67% manifestaron que están totalmente satisfechos con el precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal; debido a que no es de elevado costo; mientras que el 13.33% indicaron estar satisfechos.

Tabla 17. *Pregunta 9 de la encuesta.*

Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	13	86.67%
Satisfecho	2	13.33%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 17 se muestra que el 86.67% manifestaron que están totalmente satisfechos con el producto de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal; debido a que es rentable; mientras que el 13.33% indicaron estar satisfechos.

Tabla 18. *Pregunta 10 de la encuesta.*

¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	9	60.00%
Satisfecho	6	40.00%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 18 se muestra que el 60.00% manifestaron que están totalmente satisfechos con el producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal; debido a que es aceptable a su paladar; mientras que el 40.00% indicaron estar satisfechos.

Tabla 19. *Pregunta 11 de la encuesta.*

¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	12	80.00%
Satisfecho	3	20.00%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 19 se muestra que el 80.00% manifestaron que están totalmente satisfechos porque estarían dispuestos a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal; mientras que el 20.00% indicaron estar satisfechos.

Tabla 20. *Pregunta 12 de la encuesta.*

Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	10	66.67%
Satisfecho	5	33.33%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 20 se muestra que el 66.67% manifestaron que están totalmente satisfechos con su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal; mientras que el 33.33% indicaron estar satisfechos.

Tabla 21. *Pregunta 13 de la encuesta.*

¿Cómo calificaría la calidad del producto?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	11	73.33%
Satisfecho	4	26.67%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 21 se muestra que el 73.33% manifestaron una calificación del producto de estar totalmente satisfechos con las conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal; mientras que el 26.67% indicaron estar satisfechos.

Tabla 22. *Pregunta 14 de la encuesta.*

¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?		
Respuesta	f	%
Totalmente satisfecho	14	93.33%
Satisfecho	1	6.67%
Algo satisfecho	0	0.00%
Insatisfecho	0	0.00%
Totalmente insatisfecho	0	0.00%
Total	15	100.00%

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 9).

En la tabla 22 se muestra que el 93.33% manifestaron estar totalmente satisfechos con recomendar este producto a sus amistades y conocidos de su entorno de las conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal; mientras que el 6.67% indicaron estar satisfechos.

Posterior a ello, se seleccionó a 25 personas para determinar la aceptabilidad en cuanto al sabor, olor, color y apariencia general; las características de estas personas son las siguientes: 10 embarazadas; 5 niños de 10 años de edad; 5 jóvenes de 22 años; y 5 adultos de 45 años de edad.

Tabla 23. *Aceptabilidad de las personas naturales – Muestra 1.*

#	Atributo	Sabor	Olor	Color	Apariencia general
1	Embarazada 1	10	9	10	10
2	Embarazada 2	10	10	10	9
3	Embarazada 3	10	9	10	9
4	Embarazada 4	10	10	10	9
5	Embarazada 5	10	9	10	9
6	Embarazada 6	9	9	10	9
7	Embarazada 7	10	9	10	9
8	Embarazada 8	10	9	10	9
9	Embarazada 9	9	9	10	9
10	Embarazada 10	9	10	10	10
11	Niño 1	9	9	10	9
12	Niño 2	10	10	9	10
13	Niño 3	10	10	9	9
14	Niño 4	10	9	10	9
15	Niño 5	9	10	10	9
16	Joven 1	9	10	10	9
17	Joven 2	9	9	10	9
18	Joven 3	9	10	9	10
19	Joven 4	9	9	9	10
20	Joven 5	10	10	9	10
21	Adulto 1	9	10	10	10
22	Adulto 2	9	9	9	9
23	Adulto 3	10	10	10	10
24	Adulto 4	10	9	10	9
25	Adulto 5	9	9	9	9
Promedio		9.52	9.4	9.72	9.32

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 2).

Empleando la encuesta de la escala hedónica del anexo 2, se aplicó dicho cuestionario a 25 personas, de los cuales se logró determinar la aceptabilidad de la conserva de antipasto por parte de personas naturales de la muestra 1 (ver tabla 7); donde en la tabla 23 se muestra que en el atributo sabor, olor, color y apariencia general, se tuvo una puntuación promedio de 9.52; 9.4; 9.72 y 9.32 respectivamente, donde según la escala hedónica, indica que la conserva de antipasto les es de su agrado.

Tabla 24. *Aceptabilidad de las personas naturales – Muestra 2.*

#	Atributo	Sabor	Olor	Color	Apariencia general
1	Embarazada 1	6	8	8	6
2	Embarazada 2	8	7	6	6
3	Embarazada 3	8	6	7	7
4	Embarazada 4	7	6	8	7
5	Embarazada 5	6	7	8	8
6	Embarazada 6	7	6	6	6
7	Embarazada 7	7	8	8	7
8	Embarazada 8	8	6	6	7
9	Embarazada 9	7	7	7	6
10	Embarazada 10	8	7	8	6
11	Niño 1	7	8	8	6
12	Niño 2	8	6	7	8
13	Niño 3	6	8	8	6
14	Niño 4	8	6	7	7
15	Niño 5	6	8	6	7
16	Joven 1	7	6	8	7
17	Joven 2	8	7	7	7
18	Joven 3	6	8	8	6
19	Joven 4	6	6	7	8
20	Joven 5	7	8	7	6
21	Adulto 1	7	6	8	6
22	Adulto 2	8	6	7	8
23	Adulto 3	6	8	7	8
24	Adulto 4	8	6	8	7
25	Adulto 5	6	8	6	7
Promedio		7.04	6.9	7.24	6.8

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 2).

Empleando la encuesta de la escala hedónica del anexo 2, se aplicó dicho cuestionario a 25 personas, de los cuales se logró determinar la aceptabilidad de la conserva de antipasto por parte de personas naturales de la muestra 2 (ver tabla 7); donde en la tabla 24 se muestra que en el atributo sabor, olor, color y apariencia general, se tuvo una puntuación promedio de 7.04; 6.9; 7.24 y 6.8 respectivamente, donde según la escala hedónica, indica que la conserva de antipasto les es de su agrado.

Tabla 25. *Aceptabilidad de las personas naturales – Muestra 3.*

#	Atributo	Sabor	Olor	Color	Apariencia general
1	Embarazada 1	8	8	5	5
2	Embarazada 2	7	7	5	8
3	Embarazada 3	5	5	8	6
4	Embarazada 4	5	6	8	6
5	Embarazada 5	7	7	5	7
6	Embarazada 6	7	6	8	8
7	Embarazada 7	5	8	6	7
8	Embarazada 8	5	5	5	7
9	Embarazada 9	5	5	5	5
10	Embarazada 10	7	7	5	8
11	Niño 1	5	6	5	7
12	Niño 2	7	5	5	5
13	Niño 3	8	6	6	5
14	Niño 4	8	7	5	8
15	Niño 5	7	6	6	5
16	Joven 1	6	7	8	6
17	Joven 2	5	5	6	5
18	Joven 3	7	6	5	7
19	Joven 4	7	5	5	5
20	Joven 5	8	5	6	6
21	Adulto 1	7	7	5	5
22	Adulto 2	7	6	8	5
23	Adulto 3	8	5	7	8
24	Adulto 4	7	5	6	8
25	Adulto 5	8	6	6	6
Promedio		6.64	6	5.96	6.32

Fuente: datos obtenidos de la encuesta (anexo 2).

Empleando la encuesta de la escala hedónica del anexo 2, se aplicó dicho cuestionario a 25 personas, de los cuales se logró determinar la aceptabilidad de la conserva de antipasto por parte de personas naturales de la muestra 3 (ver tabla 7); donde en la tabla 25 se muestra que en el atributo sabor, olor, color y apariencia general, se tuvo una puntuación promedia de 6.64; 6; 5.96 y 6.32 respectivamente, donde según la escala hedónica, indica que la conserva de antipasto les es de su agrado.

Luego, se procedió a determinar cuál de las 3 muestras realizadas es la más aceptada por la muestra del mercado.

Tabla 26. Comparación de la aceptabilidad del producto.

Atributo	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
Sabor	9.52	7.04	6.64
Olor	9.44	6.92	6.04
Color	9.72	7.24	5.96
Apariencia general	9.32	6.80	6.32
Promedio	9.50	7.00	6.24

Fuente: datos obtenidos de las tablas 23, 24 y 25.

En la tabla 26 se muestra el promedio de la aceptabilidad de cada muestra realizada (ver tabla 7), donde se halló que la muestra más aceptada según las personas es la muestra 1, y la composición de muestra en la siguiente tabla.

Tabla 27. Muestra con mayor aceptabilidad.

Insumos	Primera muestra
Anchoveta	55.5%
Zanahoria	7.45%
Cebolla	6.28%
Pimentón	4.02%
Alverjas	3.04%
Pasas	4.14%
Laurel	5.07%
Líquido de gobierno	14.50%
Total	100.00%

Fuente: elaboración propia.

Con estos resultados, se logró determinar la aceptabilidad del producto, tanto a nivel expertos de calidad (personal de la empresa (PANAFOD) y por parte de personas naturales.

4.5. Determinar la evaluación económica del producto conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal en envase ½ Lb.

Una vez determinado la aceptabilidad de la conserva antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal en envase de ½ lb, se procedió a determinar la rentabilidad del mismo.

Tabla 28. *Datos generales del proyecto.*

Datos Generales				
Demanda	720,000	Cajas Al Año		
Precio Unitario	S/.100.00	Soles		
Crecimiento De La Demanda	10%	Anual		
Terrenos	S/.50,000			
Construcciones	S/.150,000	Con Depreciación En	15	AÑOS
Maquinarias	S/.107,870	Con Depreciación En	10	AÑOS
Costo Variable	S/.86.12	Para El Primer Año		
Costos Fijos	S/.624,392	Anual		
Impuesto A La Renta	28%	Anual		
Gastos De Administración	5%	Anual		
Gastos De Ventas	6%	Anual		
Tasa Exigida Por Inversionistas	10%			

Fuente: datos obtenidos del área de administración de la empresa PANAFODDS.

En la tabla 28 se muestra los datos generales necesarios para determinar el flujo de caja para determinar el VAN y el TIR del proyecto.

En la tabla 29 se muestra el flujo de caja del proyecto de elaboración de conserva de antipasto, en el cual se muestra que el VAN del proyecto es de S/. 36,007,190.86 soles y la rentabilidad de un TIR de 22.65%, el cual es mayor a la tasa exigida por los inversionistas, por ende, se concluye que el proyecto es viable y aceptable en el mercado.

Tabla 29. Flujo de caja del proyecto.

FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO								
Año	0	1	2	3	4	5	6	7
Demanda		720,000	792,000	871,200	958,320	1,054,152	1,159,567	1,275,524
Ingresos		72,000,000	79,200,000	87,120,000	95,832,000	105,415,200	115,956,720	127,552,392
Costo Variables		62,006,400	68,207,040	75,027,744	82,530,518	90,783,570	99,861,927	109,848,120
Costos Fijos		624,392	624,392	624,392	624,392	624,392	624,392	624,392
Gastos De Administración		36,000	39,600	43,560	47,916	52,708	57,978	63,776
Gastos De Ventas		43,200	47,520	52,272	57,499	63,249	69,574	76,531
Depreciación De Construcción		10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Depreciación De Maquinaria		10,787	10,787	10,787	10,787	10,787	10,787	10,787
Utilidad Antes De Impuestos		9,269,221	10,260,661	11,351,245	12,550,887	13,870,494	15,322,061	16,918,785
Impuesto A La Renta		2,595,382	2,872,985	3,178,349	3,514,248	3,883,738	4,290,177	4,737,260
Utilidad Neta		6,673,839	7,387,676	8,172,896	9,036,639	9,986,756	11,031,884	12,181,525
Depreciación De Construcción		10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Depreciación De Maquinaria		10,787	10,787	10,787	10,787	10,787	10,787	10,787
Terreno	50,000							
Construcción	150,000							
Maquinaria	107,870							
Capital De Trabajo	31,315,396	6,700,320	7,370,352	8,107,387	8,918,126	9,809,939	10,790,932	-118,700,256
Flujo Del Proyecto	31,623,266	-5,694	38,111	86,296	139,300	197,604	261,739	130,902,568
VALOR ACTUAL NETO (VAN)					36,007,190.86			
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)					22.65%			

Fuente: datos obtenidos del área de administración de la empresa PANAFODDS.

V. DISCUSIÓN

Dando solución al primer objetivo específico se realizó un estudio de mercado donde se determinó que el 51.6% prefieren consumir conservas de anchoveta con mayor frecuencia, debido a que satisface sus necesidades y expectativas saludables que ellos buscan de una conserva; el 49.5% prefieren consumir conservas 3 veces a la semana; el 35.3% prefieren comprar una conserva en base a los beneficios para la salud y que tenga un precio bajo; el 43.7% prefieren adquirir una conserva en presentaciones de 170 gramos; el 71.1% si conocen las propiedades saludables de la anchoveta; el 80.5% optarían por comprar una conserva de antipasto de anchoveta por las propiedades saludables que éste contiene; el 56.8% estarían dispuesto a pagar S/. 2.50 soles por la conserva de antipasto de anchoveta y el 65.8% les gustaría adquirir el producto de conserva de antipasto en bodegas.

Estos resultados se asemejan en la investigación de López (2021) en el cual, el objetivo principal es que el proyecto pretende aportar un valor añadido al producto y generar puestos de trabajo en la región, los resultados muestran que se está desarrollando un nuevo producto, diseñado para competir en el mercado de conservas, con alto valor nutricional, contribuyendo a la sostenibilidad productiva y la seguridad alimentaria y se concluyó que actualmente se están realizando pruebas de aceptabilidad sensorial en potenciales consumidores de la zona sur del país, ya que las novedosas conservas incluyen vegetales como zanahoria, ejote, cebolla, coliflor y otros alimentos de alta calidad.

A su vez, se asemeja en la investigación de Dúgard y Laos (2020) quien tuvo como objetivo desarrollar una bebida refrescante con *Medusomyces Gisevi* para determinar su aceptación en el mercado local concluyó que se requerían 45 procesos unitarios, 26 bloques, y propiedades organolépticas aceptables y 9.8 grados Brix, 7 y 9, pH de 3.30, 2.70 y 3.51, y densidad de 1, respectivamente, se utilizaron para las demostraciones anteriores, y las bebidas fueron aceptadas por el mercado, y para proyectos industriales, la evaluación fue factible en las condiciones dadas. También se asemeja en los resultados de Castro (2019) donde el objetivo fue dar a conocer un producto

nuevo que ingresa al mercado peruano, en los resultados, se mencionó que al procesar las conchas de abanico había pequeños tallos no comerciales, sumaban 50 kilos estos tenían que trasladarse a establecimientos comerciales a precio bajo. Ahora, mediante el CITE pesquero Callao, se procesó la materia prima en la primera conserva de tallos ahumados de concha de abanico. Se concluye que este proceso de obtención del producto, duró cerca de seis meses y actualmente posee registro sanitario, permitiendo su venta en supermercados peruanos.

Dando solución al segundo y tercer objetivo específico se detalló el diagrama de actividades de proceso, en este punto se realiza el peso de carne cocido con un peso de 100 gramos, el peso de zanahoria es de 10 gramos, el de la cebolla de 10 gramos, el pimentón de 5 gramos, las pasas de 5 gramos, el laurel de 5 gramos, agua potable de 8 gramos y de sal yodada de 2 gramos. La información fue recopilada del Instituto Tecnológico Pesquero Del Perú quien indica que las conservas de anchoveta en aceite y en salsa de tomate elaboradas en el ITP han sido sometidas a estudios de investigación del mercado en Europa, Latinoamericana y en el caso del Perú entre consumidores y distribuidores en Lima Metropolitano; quienes en su estudio lograron determinar que los consumidores calificaron los productos como muy buenos en sus características de sabor, olor, color y textura, mencionando su disposición a adquirirlos si los encuentran en el mercado bajo condiciones de calidad y precios buenos.

A su vez, se especificó las características técnicas, donde se utiliza como alimento altamente nutritivo del día, en especial el almuerzo, para escolares y madres gestantes (fuente muy importante de ácidos grasos omega-3, de demostrados efectos beneficiosos en la salud cardiovascular y en el desarrollo cerebral), el producto destinado al consumo de público en general y se comercializa a nivel minorista y mayorista en supermercados, bodegas, etc. nacional e internacional de exportación. También se detalló que el proceso de la conserva de antipasto se realiza de la siguiente manera: i) ir a la zona de embarque a recibir la canasta con los envases vacíos; ii) recoger las canastas vacías; iii) cambiar las canastas vacías por llenas cestos de contenedores; iv)

se colocan los cestos llenos de envases vacíos se trasladan al área de empaque; v) los cestos llenos de envases se colocan al lado de la mesa de empaque; vi) los estantes con los cestos están esperando para ser entregados, 2 a 3

Se asignan jornaleros a cada empacador, vii) Quitar la canasta del estante, viii) Colocar la canasta sobre la mesa de empaque, ix) Verter el envase sobre la mesa de empaque; x) Colocar los envases vacíos verticalmente en las canastas; xi) Verificar que los envases estén colocados correctamente en las canastas; xii) Esperar la materia prima en la mesa de empaque para ser distribuida por los jornaleros a través de las canastas de pan; xiii) Lavar la materia prima; xiv) Llenar los contenedores con materia prima; xv) Verificar que todos los contenedores estén llenos de materia prima, y por último; xvi) Colocar las canastas sobre las rejillas, lo hace directamente porque las rejillas ahora están correctamente posicionadas al lado de cada empacadora.

Dando solución al cuarto y quinto objetivo específico se aplicó una encuesta de aceptabilidad al personal de calidad de la planta donde se halló que el 86.67% manifestaron que están totalmente satisfechos con el proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal debido a que está bien desarrollado, el 66.67% manifestaron que están totalmente satisfechos con el diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal, debido a que es dinámico; el 73.33% manifestaron que están totalmente satisfechos con el Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal, debido a que es ordenado; el 80.00% manifestaron que están totalmente satisfechos con el diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal, debido a que está bien planteado; el 60.00% manifestaron que están totalmente satisfechos con el balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, debido a que es satisfactorio.

También se determinó que el 73.33% manifestaron que están totalmente satisfechos porque se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso

productivo; el 60.00% manifestaron que están totalmente satisfechos con los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, debido a que no es muy costoso.

Empleando la encuesta de la escala hedónica del anexo 2, se aplicó dicho cuestionario a 25 personas, de los cuales se logró determinar la aceptabilidad de la conserva de antipasto por parte de personas naturales de la muestra 1; y se muestra que en el atributo sabor, olor, color y apariencia general, se tuvo una puntuación promedio de 9.52; 9.4; 9.72 y 9.32 respectivamente, donde según la escala hedónica, indica que la conserva de antipasto les es de su agrado, siendo esta muestra la mayor aceptabilidad por el público en general. Por último, se determinó el flujo de caja del proyecto de elaboración de conserva de antipasto, en el cual se muestra que el VAN del proyecto es de S/. 36,007,190.86 soles y la rentabilidad de un TIR de 22.65%, el cual es mayor a la tasa exigida por los inversionistas, por ende, se concluye que el proyecto es viable y aceptable en el mercado.

Estos resultados se asemejan en la investigación de Carrillo y Mondragón (2020) ideó un proceso de producción que consta de 13 puestos de trabajo, con una fórmula que contiene 70,3 % de lúcuma, 16,2 % de quinua, 13,3 % de harina y 0,2 % de stevia, seguida de 10,3 % de humedad, 5,71 Ph y 4,6 % de fibra. De agradable olor, sabor y textura, la fábrica también estará ubicada en Nuevo Chimbote con una superficie total de 629,54 m², finalmente, se analizó y determinó la aceptación de la quinua y los snacks de quinua. A su vez, se asemeja en la investigación de Olivera (2019) en los resultados se menciona también que a nivel internacional, existen productos como la bebida NeuroSleep, que cuenta con gran nivel innovador empleando el ingrediente foodtech, L-Teamina, que no provocan somnolencia y por otro lado se tiene a Fish Snack, elaborado con bacalao, es un producto muy innovador, debido a que perfecciona la ingesta de pescado bajo nuevas tecnologías de procesos alcanzando un producto de gran valor nutricional (proteínas) y sensorial. Se concluye que estos productos fueron aceptados por el mercado, un 85% los recomiendan. Ante todo, lo mencionado, se concluye que la elaboración de conserva de antipasto es altamente rentable.

VI. CONCLUSIONES

Se determinó que el 35.3% de las personas prefieren comprar una conserva en base a los beneficios para la salud y que tenga un precio bajo, también, el 80.5% optarían por comprar una conserva de antipasto de anchoveta por las propiedades saludables que éste contiene, a su vez, el 56.8% estarían dispuesto a pagar S/. 2.50 soles por la conserva de antipasto de anchoveta y el 65.8% les gustaría adquirir el producto de conserva de antipasto en bodegas.

Se diseñó el diagrama de proceso de operaciones donde se determinó que en total hay 12 operaciones; 2 inspecciones; 2 demoras; 1 transporte y 1 almacenamiento.

Se realizó la matriz de experimentos, donde se establecieron tres parámetros para la elaboración de una conserva de antipasto según el Instituto Tecnológico Peruano (ITP), el cual ayudó a la realización de la conserva antipasto.

Se determinó que los parámetros de mayor aceptación por el público en general fueron en cuanto a la conserva de antipasto fueron de anchoveta (55.5%), zanahoria (7.45%), cebolla (6.28%), pimentón (4.02%), alverjas (3.04%), pasas (4.14%), laurel (5.07%) y líquido de gobierno (14.50%), debido a que las puntuaciones de los atributos sabor, olor, color y apariencia general salieron 9.52; 9.4; 9.72 y 9.32 respectivamente.

Se halló que el beneficio costo del proyecto son VAN S/. 36,007,190.86 soles y la rentabilidad de un TIR de 22.65%, el cual es mayor a la tasa exigida por los inversionistas, por ende, se concluye que el proyecto es viable y aceptable en el mercado.

VII. RECOMENDACIONES

Recomendar a la empresa PANAFODS realizar constantemente un estudio de mercado para poder conocer las percepciones y necesidades que tienen los clientes con respecto a la conserva de antipasto.

Aplicar otras herramientas de la ingeniería para poder diseñar los procesos de elaboración de conserva de antipasto de anchoveta en aceite vegetal, a fin de brindar al público otras alternativas a elegir.

Revisar otros parámetros ya establecidos en diferentes investigaciones, con la finalidad de realizar una variedad de productos y de esa forma tener una crítica de mayor aceptabilidad.

Encuestar a un mayor número de personas de manera aleatoria en la ciudad de Chimbote, a fin de tener una mejor crítica de aceptación de los productos que la empresa PANAFODS realice.

Sugerir a la empresa PANAFODS realizar el proyecto de conserva de antipasto, debido a que la utilidad que se obtendrá en el proyecto es altamente rentable para la compañía.

REFERENCIAS

ANDINA, P. Innovación con conservas de trucha [en línea]. Lima: Alerta Perú, 2019. [fecha de consulta: 14 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://alertaeconomica.com/el-consumo-de-conservas-saludables-representa-el-14-del-mercado-peruano/>

Aplicación del diseño por mezclas en la industria alimentaria por Erika, Puente [et al]. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. [en línea]. 2015, vol.56, n.1. [Fecha de consulta: 21 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7132225> ISSN: 2007-0411

ARDILA, Leonardo y GARCÍA, Miguel. Elaboración de una bebida refrescante a base de flor de Jamaica (Hibiscus sabdariffa). Tesis para obtener el título profesional de Ingeniería Agroindustrial. Bucaramanga: Universidad Industrial de Santander, 2015. Disponible en: <http://tangara.uis.edu.co/biblioweb/tesis/2015/156292.pdf>

Association Between Soft Drink Consumption and Mortality in 10 European Countries. Revista JAMA Intern. Med. [en línea]. 2019. [Fecha de consulta: 10 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/fullarticle/2749350?resultClick=1&appId=scweb> ISSN: 1479–1490

BAENA, Guillermina. Metodología de la Investigación [en línea]. 1ra ed. México: Grupo Editorial Patria, 2014 [fecha de consulta: 29 de setiembre del 2021]. Disponible en: <https://editorialpatria.com.mx/mobile/pdf/files/9786074384093.pdf> ISBN: 978-607-744-003-1

BOTIA, Mauricio. Evaluación sensorial. [en línea]. Bogotá: Slideshare, 2013. [fecha de consulta: 7 de noviembre del 2021]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/FAMABOSI69/evaluacin-sensorial-23571405>

BUSTAMANTE, Félix. Diseño de una bebida funcional a base de extracto de Cola de Caballo (Equisetum arvense) edulcorado con stevia (stevia rebaudiana Bertoni). Tesis para obtener el título profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Huacho: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, 2015. Disponible en:

http://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/UNJFSC/73/TFCAIA_113.pdf?sequence=1&isAllowed=y

CABEZAS, Edison, ANDRADE, Diego y TORRES, Johana. Introducción a la Metodología de la investigación científica [en línea]. 1ra. ed. Ecuador: Comisión editorial de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, 2018. [Fecha de consulta: 29 de setiembre del 2021].

Disponible en: <http://repositorio.espe.edu.ec/jspui/bitstream/21000/15424/1/Introduccion%20a%20la%20Metodologia%20de%20la%20investigacion%20cientifica.pdf> ISBN: 978-9942-765-44-4

CABRERA, Bárbara y RUIZ, Thais. Elaboración de antipasto a base de coliflor, zanahorias, alverjas y anchoveta. Tesis para obtener el título profesional de Ingeniería Agroindustrial. Chimbote: Universidad Nacional del Santa, 2018.

Disponible en: <http://repositorio.uns.edu.pe/bitstream/handle/UNS/3406/49258.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

CALABUIG, Craig. La higiene en la industria conservera de pescado: puntos críticos. Revista Dominio de las ciencias. 4(2). 15 – 28 pp.

CASTRO, Douglas. Primera conserva hecha a base de conchas de abanico. Revista Ingnosis. 6(2). 24 – 30.

Centro Médico - Quirúrgico de Enfermedades Digestivas. Los efectos negativos para la salud de alimentos contaminados. [en línea]. Madrid: CMED, 2019. [fecha de consulta: 10 de setiembre de 2021]. Disponible en: https://www.cmed.es/actualidad/los-efectos-negativos-para-la-salud-de-las-bebidas-con-gas_712.html

CHIROQUE, Julio, DIOSES, Evelyn y MASIAS, Tania. Elaboración y caracterización de una conserva de atún a base de vegetales en la ciudad de Piura – Perú, 2019. Tesis para obtener el título profesional de Ingeniería Agroindustrial. Piura: Universidad Nacional de Piura, 2019. Disponible en: <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/1867/IND-CHI-CAS-19.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

CONCHA, Giordano. Factores que influyen en la evaluación sensorial requerimientos para la evaluación sensorial métodos de evaluación sensorial. [en línea]. Arequipa: Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 2014. [fecha de consulta: 10 de setiembre de 2021]. Disponible en: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/4178/IAcozugi037.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

DE LA VEGA, Miguel. Potencial agroexportador de la selva peruana radica en sus plantas medicinales. [en línea]. Lima: Andina. 25 de agosto del 2019. [fecha de consulta: 10 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://andina.pe/agencia/noticia-potencial-agroexportador-de-selva-peruana-radica-sus-plantas-medicinales-764602.aspx>

DE LEÓN, Jennifer. Formulación, preparación y evaluación de aceptabilidad de cinco productos alimenticios para la complementación de la dieta hospitalaria de pacientes con anemia. Guatemala 2012. Tesis para obtener el título profesional de Nutricionista. Guatemala: Universidad de Guatemala, 2012. Disponible en: <http://biblio3.url.edu.gt/Tesario/2012/09/15/de%20Leon-Jennifer.pdf>

DAMAN, J. Conserva en natura. Revista Interfases. 2018, vol.25, n.1. Disponible en: <http://www.scielo.org.pe/pdf/arnal/v25n1/a07v25n1.pdf> ISSN: 2413-3299

EAE Business School. Proceso de producción: en que consiste y como se desarrolla [en línea]. Madrid: Retos en Supply Chain, 2017. [Fecha de consulta: 16 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/proceso-de-produccion-en-que-consiste-y-como-se-desarrolla/>

Diccionario de gastronomía peruana tradicional [en línea]. Perú, 2017. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2021]. Disponible en: <https://www.planetadelibros.com.pe/libro-diccionario-de-gastronomia-peruana-tradicional/267495>

El Diseño Simplex-Centroide y la Función de Deseabilidad en la optimización de la aceptabilidad sensorial de pan dulce enriquecido con Chenopodium quinoa por Siche Raúl, Aredo Víctor, Velásquez Lía y Castillo Israel. Revista de ingeniería científica. [en línea]. 2016, vol. 7, n.3 [Fecha de consulta 18 de setiembre del 2021].

Disponible en: <http://scielo.senescyt.gob.ec/pdf/enfoqueute/v7n3/1390-6542-enfoqueute-7-03-00070.pdf> ISSN: 1390-6542.

Enciclopedia Económica. Muestreo sistemático. [en línea]. Enciclopedia Económica, 2019. [Fecha de consulta: 27 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://enciclopediaeconomica.com/muestreo-sistemico/>

ESPINOSA, Juan. Validación y estandarización de instrumentos. [en línea]. Bucaramanga: Universidad Pontificia Bolivariana, 2008. [Fecha de consulta: 27 de octubre de 2021]. Disponible en: <http://extension.upbbga.edu.co/inpec2009/Estudiosprimeraparte/VYEInstrumentos.pdf>

FERNANDEZ, Lucia. Porcentaje de población adulta diagnosticada con enfermedades gastrointestinales en países seleccionados en 2018. [en línea]. Statista, 2020. [fecha de consulta: 10 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://es.statista.com/estadisticas/599792/adultos-con-enfermedades-gastrointestinales-por-pais/>

GARCÍA, Helena y RETANA, Gabriela. Elaboración de conservas antipasto. Tesis para obtener el título profesional de Ingeniería en Alimentos. Mexico D.F: Instituto Politécnico Nacional, 2007. Disponible en: <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/15904/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

GASTÓN, Hilario. Aprender a conservar es agregarles valor a los alimentos. Revista Pakamuros. 2018. 4(5). 47 – 59 pp.

GÓMEZ, Marcelo. Introducción a la metodología de la investigación científica. [en línea]. 1era. Ed. Córdoba: Editorial Las Brujas, 2006. [Fecha de consulta: 16 de Setiembre de 2021]. Disponible en: <https://books.google.com.pe/books?id=9UDXP4U7aMC&printsec=frontcover&dq=metodologia+de+la+investigacion+cientifica&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwj0hbK8hY3sAhVwoFkKHdOLAFUQ6wEwAHoECAEQAAQ#v=onepage&q=metodologia%20de%20la%20investigacion%20cientifica&f=false> ISBN: 987-591-026-0

GONZALES ET. AL. Introducción al análisis sensorial. Tesis para obtener el bachillerato profesional de Ingeniería en Alimentos. Galicia: Sgapeio, 2014.

Disponible en: <http://www.seio.es/descargas/Incubadora2014/GaliciaBachillerato.pdf>

INFANTE, José y RAU, Lady. Conserva saludable a base de verduras para el mercado peruano. Pontificia Universidad Católica del Perú. [en línea]. 2019. [Fecha de consulta: 14 de setiembre de 2021]. Disponible en: http://www.laccei.org/LACCEI2019-MontegoBay/full_papers/FP134.pdf ISSN: 2414-6390

Instituto Nacional de Salud. Conservas nutricionales. [en línea]. Lima: INS, 2013. [fecha de consulta: 10 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://web.ins.gob.pe/es/salud-intercultural/medicina-tradicional/plantas-medicinales>

Ley N° 27300. Diario oficial El Peruano, Lima, Perú, 8 junio de 2000. [fecha de consulta: 14 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/download/full/3q8P--WWaX8BLj00aepmm3>

Ley N° 30021. Diario oficial El Peruano, Lima, Perú, 17 junio de 2017. [fecha de consulta: 14 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-aprueba-el-reglamento-de-la-ley-n-30021-decreto-supremo-n-017-2017-sa-1534348-4/>

MORA, Andrea. Desarrollo de antipasto y nivel de aceptabilidad. Tesis para obtener el título profesional de Ingeniería Agroindustrial. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, 2019. Disponible en: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/13330/1/T-UCSG-PRE-TEC-CIA-52.pdf>

OLIVERA, J. Productos innovadores de la industria de alimentos que son tendencia actualmente. Revista Pakatnamú. 2019. 5(1). 15 – 25 pp.

PERU RETAIL. ¿Cuál es el panorama de conservas en el mercado peruano? [en línea]. Lima: Perú Retail, 2016. [fecha de consulta: 14 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://www.peru-retail.com/panorama-bebidas-gaseosas-mercado-peruano/>

Psyma. ¿Cómo determinar el tamaño de una muestra? [en línea]. México D.F: Psyma, 2015. [fecha de consulta: 24 de octubre de 2021]. Disponible en:

<https://www.psyma.com/company/news/message/como-determinar-el-tamano-de-una-muestra>

PUENTE, Marcelo. Herramientas de investigación. Revista Scielo. 2015. 5(1). 15 – 24 pp.

RAMIREZ, M. Productos innovadores a base de pescado y mariscos. Revista Científica EPIgmalión. N° 10. 45 – 56. Disponible en: <https://www.questionpro.com/blog/es/como-realizar-un-muestreo-probabilistico/>

RÍOS, Percy. Innovación en la industria alimentaria. Revista Espacios. 13(2). 14 - 27 pp.

RUIZ, Luis. Investigación Experimental [en línea]. México: Oaxaca, 2019. [Fecha de consulta: 28 de setiembre del 2021]. Disponible en: <https://www.scientific-european-federation-osteopaths.org/wp-content/uploads/2019/01/Investigaci%C3%B3n-experimental.pdf>

SUÁREZ, Carlos. Importancia de los aditivos alimentarios en los alimentos procesados. Revista de alimentos. 4(5). 117 – 137.

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de Operacionalización de las variables.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Indicadores		Escala de medición
Independiente: Desarrollo de una conserva antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal	El antipasto es una serie de platos fríos, donde predominan los vegetales, para saciar un poco el apetito antes del plato principal (López, 2018).	La elaboración de este producto se medirá a través del diseño del proceso productivo, formulaciones experimentales, balance de materia y análisis de costo beneficio.	Diseño del proceso productivo	Diagrama de actividades de proceso		Nominal
				Diagrama de recorrido		
				Cursograma analítico		
				% de anchoveta	1era muestra: 58.8% de anchoveta 23.5% de verdura 15.3% de aceite 2.4% de agua 2da muestra: 55.5% de anchoveta 25.5% de verdura 14.5% de aceite 4.5% de agua 3era muestra: 61.2% de anchoveta 20.5% de verdura 16.3% de aceite 2.0% de agua	
				% de alverjitas		
				% de zanahorias		
				% de cebollas		
				% de pimentón		
				% de pasas		
				% de laurel		
				% aceite vegetal		
				% de agua		
			% de cucharón de sopa			
Estudio de mercado	Preguntas del cuestionario		Nominal			

			Análisis costo	Precio de costo de elaboración de antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, envase ½ lb. Abre fácil. Caja x 48 latas	Razón
Dependiente: Aceptabilidad	Para determinar la aceptabilidad de una determinada bebida se cuentan con panelistas, los cuales se encargan de determinar con sus sentidos medir las características sensoriales y evaluar el grado de aceptación o de rechazo del producto alimenticio (De León, 2012)	La aceptabilidad de un producto se evalúa a través de escala no estructurada. A través de estas escalas se evalúan las características organolépticas de un producto (olor, color, sabor, textura)	Análisis sensorial	Uso de formato físico sensorial de aceptación de la empresa Pacific Natural Foods S.A.C GC-PANAF B8- 2021	Razón

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: “**Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFOODS S.A.C.- Santa, 2021**”. Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder
Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar
Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFOODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

- 1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

- 2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

- entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()



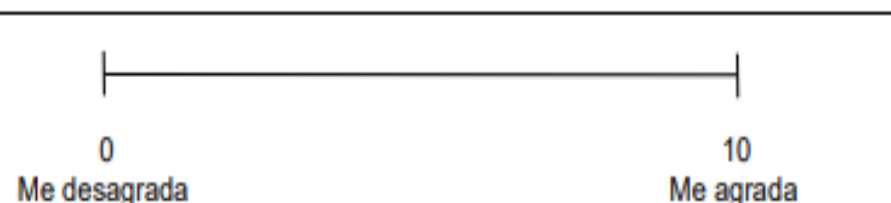
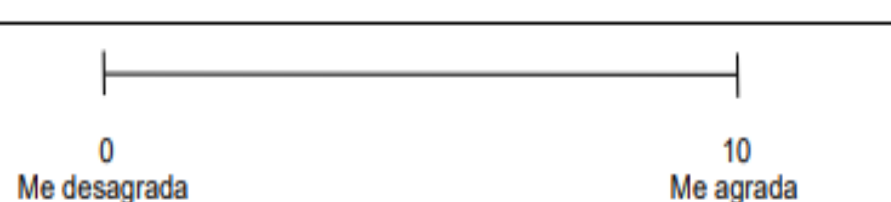
DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Fuente: Elaboración propia

Marque una línea vertical sobre la línea horizontal para cada atributo de acuerdo a la sensación que ha originado en usted.

ATRIBUTOS:

Sabor	
Olor	
Color	
Apariencia General	

Escala no estructurada

Fuente: Adaptado de Introducción al análisis sensorial, Gonzales et. al., 2014.

COMENTARIOS

Anexo 3. Determinación de la confiabilidad del cuestionario

CONFIABILIDAD PARA EL CUESTIONARIO PROPUESTO EN LA INVESTIGACION

La confiabilidad del cuestionario fue analizada por medio del análisis de la consistencia interna que se forma producto de la correlación entre las varianzas de los ítems. Para ello se utilizó el coeficiente Alfa de Cronbach, el cual se puede interpretar de la siguiente manera:

Tabla. Interpretaciones posibles del Alfa de Cronbach

ALFA DE CRONBACH	INTERPRETACIÓN
$\alpha < 0,5$	Es inaceptable
$0,5 \leq \alpha < 0,6$	Es pobre
$0,6 \leq \alpha < 0,7$	Es cuestionable
$0,7 \leq \alpha < 0,8$	Es aceptable
$0,8 \leq \alpha < 0,9$	Es bueno
$0,9 \leq \alpha \leq 1$	Es excelente

Nota. Interpretaciones extraídas de George y Mallery (2003)

El resultado del coeficiente Alfa fue el siguiente:

Estadísticas de Fiabilidad	
Alfa de Cronbach	Nº de elementos
0,898	14

Tabla. Alfa de Cronbach del cuestionario

Alfa de Cronbach	Nº de preguntas
0,898	14

El coeficiente Alfa de Cronbach arrojó un resultado de 0,898. Por lo cual las 14 preguntas del instrumento tienen buena confiabilidad, para el total de 25 colaboradores encuestados (focus group) de la empresa PANAFODS S.A.C

Referencia bibliográfica

George, D. y Mallery, P. (2003). SPSS for Windows step by Step: A simple guide and reference. 11.0. (4ta ed.). Boston, Allyn y Bacon.

	INGENIEROS ENCUESTADOS EN LA EMPRESA: PANAFODS S.A.C																									
1		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25
2	CUESTIONARIO																									
3	PREGUNTA 1	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	5
4	PREGUNTA 2	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5
5	PREGUNTA 3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5
6	PREGUNTA 4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	4
7	PREGUNTA 5	4	5	3	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5
8	PREGUNTA 6	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5
9	PREGUNTA 7	4	5	3	3	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4
10	PREGUNTA 8	4	4	4	3	3	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4
11	PREGUNTA 9	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4
12	PREGUNTA 10	4	5	3	3	5	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4
13	PREGUNTA 11	4	4	3	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5	5
14	PREGUNTA 12	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4
15	PREGUNTA 13	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	4	5
16	PREGUNTA 14	4	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4

Escala de likert (1 al 5) grado de calificación del cuestionario de 14 preguntas y de 25 personas encuestadas

Anexo 4. Acta de Inspección y/o Muestreo Productos Pesqueros y Acuícolas en Conserva

FR-3002 ACTA DE INSPECCION Y/O MUESTREO PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS EN CONSERVA		N° ORDEN DE SERVICIO									
DATOS DEL CLIENTE											
Solicitante/Cliente: <u>PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.</u>											
Dirección: <u>PSJ. VIRGEN DE GUADALUPE S/N SANTA SANTA ANCASH</u>											
DATOS DE LA INSPECCIÓN											
Fecha: <u>2021-11-01</u> Hora inicial: <u>12:30 hrs</u> Hora final: <u>14:00 hrs</u>											
Empresa/Almacén: <u>PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.</u>											
Dirección: <u>PSJ. VIRGEN DE GUADALUPE S/N SANTA SANTA ANCASH</u>											
TIPO DE INSPECCIÓN											
<input checked="" type="checkbox"/> Muestreo para programa social <input type="checkbox"/> Muestreo de exportación <input type="checkbox"/> Muestreo de importación <input type="checkbox"/> Lote inmovilizado <input type="checkbox"/> Otros											
CONDICIONES DEL LOTE											
<input checked="" type="checkbox"/> Producto se encontró en almacén, estibado sobre parihuelas a una altura de <u>15</u> cm del piso. <input checked="" type="checkbox"/> Buenas condiciones sanitarias <input checked="" type="checkbox"/> Correctamente estibado <input checked="" type="checkbox"/> Almacenamiento: <u>26.1 °C</u>											
TIPO DE EMPAQUE											
<input checked="" type="checkbox"/> Cajas de cartón corrugado <input checked="" type="checkbox"/> Presentan etiquetas <input checked="" type="checkbox"/> Código legible <input checked="" type="checkbox"/> Buenas condiciones sanitarias <input type="checkbox"/> Otros											
TIPO DE ENVASE (PRESENTACION)											
<input checked="" type="checkbox"/> Envase de hojalata <input checked="" type="checkbox"/> Presentan etiquetas <input checked="" type="checkbox"/> Código legible <input checked="" type="checkbox"/> Con abre fácil <input type="checkbox"/> ¼ Club <input type="checkbox"/> Tinapón <input type="checkbox"/> 1 lb Oval <input type="checkbox"/> RO-1000 <input type="checkbox"/> RO-500 <input type="checkbox"/> 1 lb Tall <input type="checkbox"/> Tinapa <input checked="" type="checkbox"/> ½ lb Tuna <input type="checkbox"/> Otros:											
EQUIPOS UTILIZADOS											
Termómetro: <u>TD-05-17-T</u> Wincha: <u>CM-05-129-T</u>											
N°	PRODUCTO INSPECCIONADO / MUESTREADO	PESO NETO (g)	N° DE CAJAS	TAMAÑO O CANTIDAD DE LOTE (N)							
	<u>ANTIPASO DE ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL</u>	<u>170g</u>	<u>50</u>	<u>2400</u>							
PRODUCTOR: <u>PACIFIC NATURAL FOODS SAC</u>											
CODIGO DE HABILITACION SANITARIA: <u>P103-SAN-PCNT</u>											
<input type="checkbox"/> Se verificó trazabilidad del producto a través de los documentos proporcionados por cliente (si aplica).											
MUESTREO		FISICO QUIMICO									
<input checked="" type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICO (MB)	<input type="checkbox"/> HISTAMINA (HS)	<input type="checkbox"/> DX	<input checked="" type="checkbox"/> FISICO SENSORIAL (FS)	<input checked="" type="checkbox"/> DETERMINACION DE CIERRES (C)							
Norma de muestreo: <u>NTP 700.002:2012</u>	<u>NTP 700.002:2012</u>	<u>NTP 700.002:2012</u>	<u>NTP 700.002:2012</u>	<u>NTP 700.002:2012</u>							
Plan de muestreo: <u>Numeral 6.5.3</u>	-	<u>Numeral 6.5.4.4</u>	-	-							
Nivel de inspección: -	-	-	<input checked="" type="checkbox"/> Nivel I <input type="checkbox"/> Nivel II	-							
NCA: -	-	-	<u>6.5</u>	-							
Unidad de inspección: <u>01 lata</u>	<u>01 lata</u>	<u>01 lata</u>	<u>01 lata</u>	<u>01 lata</u>							
Tamaño de muestra: <u>05</u>	<u>Según anexo A</u>	<u>05</u>	<u>Según anexo A</u>	<u>Según anexo A</u>							
N° de vías: <u>05</u>	<u>09</u>	<u>01</u>	<u>Según anexo A</u>	<u>05</u>							
N° unidades y/o peso x vía: <u>07 unidades</u>	<u>02 unidades</u>	<u>05 unidades</u>	<u>01 unidad</u>	<u>01 unidad</u>							
Muestreo realizado de acuerdo al instructivo GCG: I-3009, se tomaron todas las medidas higiénico sanitarias para evitar riesgos de contaminación.											
<input checked="" type="checkbox"/> SUBCONTRATA	Se tomaron muestras para laboratorio (tercero) subcontrata: <u>NEALES PESADOS (ESTANO, PLOMO, CADMIO, MERCURIO)</u>										
	Precintos: <u>0097102</u>										
PRECINTADO DE MUESTRAS											
N°	M	MB	FS	HS	C	NP	MB	DIRIMENCIA FS	HS	C	CONTRAMUESTRA
<u>1</u>	<u>1</u>	<u>0093014</u>	<u>0093062</u>	<u>0093077</u>	<u>0093077</u>	<u>0097102</u>	<u>0097103</u>	<u>0097105</u>	<u>0097107</u>	<u>0097107</u>	<u>0097110</u>
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>0097278</u>	<u>0093023</u>		<u>0097101</u>		<u>0097105</u>	<u>0097106</u>		<u>0097109</u>	<u>0097110</u>
TRANSPORTE DE MUESTRAS: <input checked="" type="checkbox"/> Cajas de cartón. <input type="checkbox"/> Cajas de tecnopor. <input type="checkbox"/> Cooler. <input type="checkbox"/> T (°C) ambiente. <input type="checkbox"/> Las muestras dirimientes quedan bajo custodia del cliente. <input checked="" type="checkbox"/> El cliente renuncia a las contramuestras.											
SE ADJUNTA: <input checked="" type="checkbox"/> Packing list <input type="checkbox"/> Hoja de detalles complementarios <input checked="" type="checkbox"/> Etiquetas. <input type="checkbox"/> Otros											
OBSERVACIONES: <u>ETIQUETA - EN TRAMITE SE COLOCA ETIQUETA EN BLANCO CODIGO AESY1 F.P: 01/11/2021 F.V: 01/11/2025</u>											
<small>CONDICIONES DE LA INSPECCIÓN: Las presentes condiciones son de absoluta responsabilidad del cliente, quien se compromete a cumplirlas y conoce su implicancia en caso de incumplimiento. 1. Entregar información veraz y oportuna, referente a las fechas de producción, lista de empaque, etc. 2. Habilitación vigente durante la elaboración de los productos, alcances y presentaciones. 3. Control la inclusión de lotes inmovilizados por la Autoridad Sanitaria en las inspecciones que solicite. 4. Curar el Reglamento General para los procesos de dirimencias GG-06, en los casos que estas muestras queden bajo su custodia. La presente acta se firma en conformidad a la actividad de inspección realizada. Asimismo, la presente información sólo es válida para el objeto y lote inspeccionado y no podrá reproducirse, excepto con la aprobación formal del cliente y cuando corresponda, la de CCG SAC.</small>											
GENERAL CONTROL GROUP S.A.C.						REPRESENTANTE DE LA EMPRESA					
Firma: <u>[Firma]</u>						Firma: <u>[Firma]</u>					
Nombre: <u>[Nombre]</u>						Nombre: <u>Jose Raul Salas</u>					

Anexo 5. Formato de Ensayo Físico Sensorial Producto Terminado

	PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.	ENSAYO FISICO SENSORIAL CODIGO: GC- PANAF- B8 PRODUCTO TERMINADO VERSION : 05 REV: 01.11.2021
---	---	--

FECHA:	HORA:	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CARACTERISTICAS													
ASPECTOS DE EMBALAJE	EXTERIOR												
	INTERIOR												
PESOS (GR.)	BRUTO												
	NETO												
	TARA												
	ESCURRIDO												
VACIO PRESION INTERNA													
ESPACIO LIBRE													
OLOR	BUENO												
	ANORMAL												
	MALO												
COLOR	BUENO												
	ANORMAL												
TEXTURA	FIRME												
	BLANDO												
LIQUIDO DE GOBIERNO	VOLUMEN												
	CONDICION												
SAL (CLNa)	SATISFACTORIO												
	EXCESIVO												

C: CONFORME NC: NO CONFORME

OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS

TEC. ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

JEFE DE ASEG. DE CALIDAD

SUPERINTENDENTE

PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO. EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA CONTROLADA REVISADO POR EL EQUIPO HACCP Y APROBADO POR LA GERENCIA GENERAL/ING.JPRA

Fuente: Empresa PANAFODS S.A.C.- 2021

Anexo 6. Encuesta de estudio de mercado.

El presente cuestionario está dirigido a los pobladores de la ciudad de Chimbote, con el propósito de realizar el proyecto de investigación de Ingeniería Industrial de la Universidad César Vallejo, titulado “Desarrollo de una conserva antipasto de entero de anchoveta (*Engraulis ringens*) en aceite vegetal y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C., Santa - 2021”.

Objetivo: recoger la información referente a las preferentes de los pobladores chimbotanos.

Instrucciones: con el fin de conocer las oportunidades de mercado para el desarrollo de un nuevo producto saludable, solicito de su participación para el llenado de la siguiente encuesta marcando con una cruz “X” la respuesta de su elección y en preguntas con respuestas de múltiples opciones puede marcar más de una alternativa.

1. ¿qué tipo de conservas suele consumir frecuentemente?
 - a. Conserva de filete de caballa
 - b. Conserva de anchoveta
 - c. Grated

2. ¿con qué frecuencia suele consumir estas conservas?
 - a. 1 vez al día
 - b. 3 veces a la semana
 - c. 2 veces al mes
 - d. Ninguna

3. ¿bajo que criterio compra usted una conserva?
 - a. Sabor y color
 - b. Beneficios para la salud
 - c. Precio bajo
 - d. Alta calidad
 - e. Buenas ofertas

4. ¿en qué tipo de presentación le gusta consumir su conserva?
 - a. Lata de 170 gr.
 - b. Lata de 250 gr.
 - c. Lata de 500 gr.
5. ¿conoce usted sobre la propiedades saludables de la anchoveta?
 - a. Si
 - b. No
6. En base a las propiedades saludables de la anchoveta como la lisina y efecto gastroprotector ¿Usted optaría por comprar una conserva de antipasto de anchoveta?
 - a. Sí
 - b. No
 - c. Tal vez
7. Con respecto a la propuesta de una conserva saludable de antipasto de anchoveta. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por dicha conserva?
 - a. S/. 2.50 soles
 - b. S/. 3.00 soles
 - c. S/. 2.00 soles
8. ¿Dónde le gustaría adquirir dicho producto?
 - a. Bodega
 - b. Mercado
 - c. Supermercado

Fuente: elaboración propia.

Anexo 8. Elaboración del producto.

MUESTRA 1:













MUESTRA 2:











SERVIPESA

SUPER-SS

144

High
Mid
Low

Over
Accept
Under

OFF

ON/
ZERO

SET
(0-9)

TARE

ZERO TARE pcs lb.oz lb.lb kg g







MUESTRA 3:











SERVIPESA

SUPER-SS

High
Mid
Low

113

Over
Accept
Under

OFF
SET
(0-9)

ON/
ZERO
TARE

ZERO TARE pcs lb.oz lb.lb. kg g





Anexo 9. Encuestas realizadas al focus group de la empresa PANAFODS.

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: “**Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021**”. Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

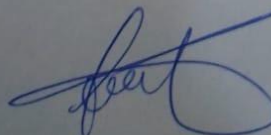
- 1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
a) Totalmente satisfecho (✓) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

- 2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho (✓) c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Demostración Análisis



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de



Dimitris Andriade

entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()



Remite a Autoridad

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "**Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021**". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder
Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar
Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

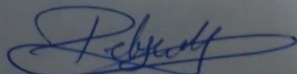
- 1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

- 2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Roberto Delgado



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Delgado

Roberto Delgado

entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Roberto Delgado

Delgado

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: **"Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021"**. Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

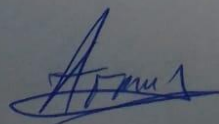
1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho ()
 - b) Satisfecho ()
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho ()
 - b) Satisfecho ()
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Wender Armas



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

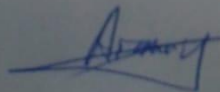
7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de



Wender Armas

entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Armas
Weber Armas

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

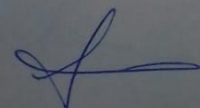
DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Juan Izagurre


3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de



Juan Izaguirre

entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()



Juan Izaguirre

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (√)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

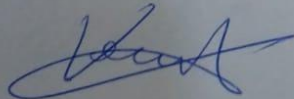
- 1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

- 2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Ramon Ualera



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

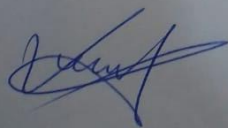
6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de



Ruman Vuleta

- entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Ramón Vukera



Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (√)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

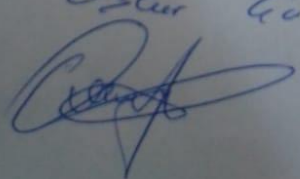
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Oscar Gutierrez


3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de



OSCAR

Castro

entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Oscar Cuatrecasas



Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (√)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

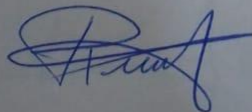
1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Yolissa Ruiz



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

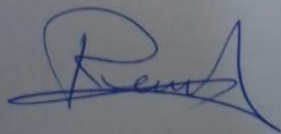
7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

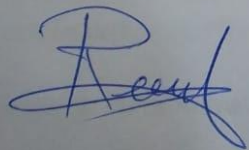


Yulissa Ruiz

- entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()



Yulissa Ruiz

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

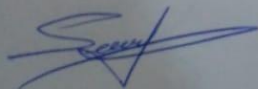
1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho
 - b) Satisfecho
 - c) Algo satisfecho
 - d) Insatisfecho
 - e) Totalmente insatisfecho

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho
 - b) Satisfecho
 - c) Algo satisfecho
 - d) Insatisfecho
 - e) Totalmente insatisfecho

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Ysely Silupu



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

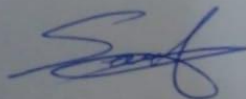
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Yselva S. M. P. U.



entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()



Ysela Salupu

Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho ()
 - b) Satisfecho (X)
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho ()
 - b) Satisfecho (X)
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Segundo Bello

T/

CUESTIONARIO

3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Segundo Bello



entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Segundo Bello



Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO

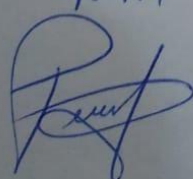
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

- 1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
 - a) Totalmente satisfecho
 - b) Satisfecho ()
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

- 2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
 - a) Totalmente satisfecho
 - b) Satisfecho ()
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Mury Bach


3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

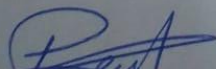
- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho (X) c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho (X) c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Marra Bedu



entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho (X) c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho (X) c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho (X) c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?

- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?

- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?

- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Marra Bedu



Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho (✓)
 - b) Satisfecho ()
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho (✓)
 - b) Satisfecho ()
 - c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho ()
 - e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Allison Llunar



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

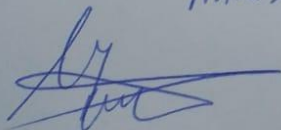
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Alfonso Lluncar



entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Alfonso Llunor



Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería Industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho
 - b) Satisfecho
 - c) Algo satisfecho
 - d) Insatisfecho
 - e) Totalmente insatisfecho

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho
 - b) Satisfecho
 - c) Algo satisfecho
 - d) Insatisfecho
 - e) Totalmente insatisfecho

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Pedro Rosales Fajardo



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

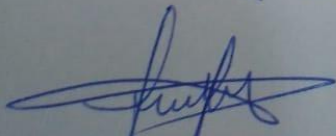
DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?
a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Pedro Rosales Fajardo



entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

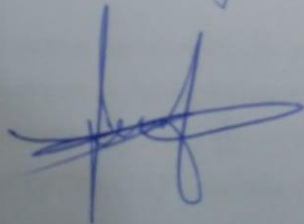
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Pedro Rosales Fajardo



Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Jesse Gutierrez Castillo



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Jose Gutierrez Castillo



- entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
- a) Totalmente satisfecho (X) b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Jose Gutierrez Castillo



Anexo 2. Cuestionario

CUESTIONARIO

Soy estudiante de la Facultad de Ingeniería industrial de la Universidad Cesar Vallejo, y estoy realizando mi Proyecto de Investigación titulado: "Desarrollo de una conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal, Envase ½ Lb. A/F. y su aceptación en la empresa PANAFODS S.A.C.- Santa, 2021". Por tanto solicito a usted su colaboración llenando el presente cuestionario.

INSTRUCCIONES:

- A. Marque usted la alternativa que usted elija, con una X o un aspa (✓)
- B. Recuerde que este cuestionario es de forma anónima y podrá responder Con total, confianza y seguridad
- C. No deje de contestar ninguna pregunta. Si tiene duda favor de consultar Con el encargado del cuestionario

Objetivo: Recolectar información sobre la aceptación del producto en la empresa PANAFODS S.A.C.

DIMENSION: DISEÑO DEL PROCESO PRODUCTIVO
INDICADOR: DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO PRODUCTIVO.

1. ¿El proceso de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien desarrollado?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: DIAGRAMA DE RECORRIDO

2. ¿El diagrama de recorrido de la elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es dinámico?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
 - d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

INDICADOR: CURSOGRAMA ANALÍTICO

Victor Niño Cáceres



3. ¿El Cursograma analítico de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal es ordenado?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

4. ¿El diseño del proceso productivo de elaboración de conservas de antipasto de anchoveta en aceite vegetal está bien planteado?

- a) Totalmente satisfecho () b) Satisfecho c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: BALANCE DE MATERIA PRIMA

5. ¿El balance de materia para la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es satisfactorio?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

6. ¿Se lleva un control específico de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal al realizar el proceso productivo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANÁLISIS DE COSTO

7. ¿Los insumos utilizados en la elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es costoso?

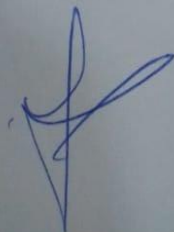
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

8. ¿El precio de elaboración de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de elevado costo?

- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

9. ¿Considera usted si el producto de elaboración de conservas antipasto de

Victor M. ño Caceres



- entero de anchoveta en aceite vegetal es rentable para la empresa?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

DIMENSIÓN: ANALISIS SENSORIAL

10. ¿El producto de conservas antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal es de aceptable a su paladar?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
11. ¿Estaría dispuesto a consumir conserva Antipasto de entero de anchoveta en aceite vegetal?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
12. ¿Cuál es su primera reacción a este nuevo producto de elaboración de conservas antipasto de Entero de anchoveta en aceite vegetal ?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
13. ¿Cómo calificaría la calidad del producto?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()
14. ¿Qué tan probable es que recomiendes este producto a otras personas?
- a) Totalmente satisfecho b) Satisfecho () c) Algo satisfecho ()
d) Insatisfecho () e) Totalmente insatisfecho ()

Ureton Nino Caceres



Anexo 10. Constancias de validaciones.

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Yo, *Rosales Fajardo, Pedro Ruller* con DNI N° 32542802 con el grado *Ingeniero Industrial* de profesión desempeñándome actualmente como Gerente de Operaciones en *Pacific Natural Foods S.A.C.* Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación de los instrumentos de elaboración propia (cuestionario y diagrama de actividades de proceso), a los efectos de su aplicación en la empresa PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de ítems				X
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los ítems				X
Coherencia				X
Pertinencia				X
Metodología				X
Organización				X
Objetividad				X
Claridad				X

Chimbote, 27 de noviembre del 2021


PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.

Ing. Pedro Rosales Fajardo
CIP. 162037 / CBP. 10797
GERENTE DE OPERACIONES

Firma

DNI 32542802

CIP 162037

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Yo, Gonzales Alcazar, Brayan con DNI N° 47625960 con el grado Ingeniero Industrial de profesión desempeñándome actualmente como Auditor de Sistema de Aseguramiento de la Calidad en Pacific Natural Foods S.A.C. Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación de los instrumentos de elaboración propia (cuestionario y diagrama de actividades de proceso), a los efectos de su aplicación en la empresa PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de ítems				X
Amplitud de contenido				X
Redacción de los ítems				X
Coherencia				X
Pertinencia				X
Metodología				X
Organización				X
Objetividad				X
Claridad				X

Chimbote, 27 de noviembre del 2021



The image shows a handwritten signature in black ink over a circular professional stamp. The stamp contains the text: 'ING. GONZALES ALCAZAR BRAYAN', 'CIP 177934', and 'REG. PROF. Nº 177934'. The signature is written in a cursive style.

Firma

DNI 47625960

CIP 177934

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Yo, Huiza Huaromo, Karen Miluska DNI N° 77049548 con el grado Ingeniero Industrial de profesión desempeñándome actualmente como Jefe de Aseguramiento de la Calidad en Pacific Natural Foods S.A.C. Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación de los instrumentos de la elaboración propia (cuestionario y diagrama de actividades de proceso), a los efectos de su aplicación en la empresa PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de ítems				X
Amplitud de contenido				X
Redacción de los ítems			X	
Coherencia				X
Pertinencia				X
Metodología				X
Organización				X
Objetividad				X
Claridad				X

Chimbote, 27 de noviembre del 2021



HUIZA HUAROMO KAREN MILUSKA
INGENIERA INDUSTRIAL
CIP N° 262446

Firma

DNI 77049548

CIP 262446

Anexo 11. Resultados del estudio de mercado.

1. ¿Qué tipo de conservas suele consumir frecuentemente?		
Conserva de filete de caballa	57	30.0%
Conserva de anchoveta	98	51.6%
Grated	35	18.4%
Total	190	100.0%

2. ¿Con qué frecuencia suele consumir estas conservas?		
1 vez al día	38	20.0%
3 veces a la semana	94	49.5%
2 veces al mes	27	14.2%
Ninguna	31	16.3%
Total	190	100.0%

3. ¿Bajo qué criterio compra usted una conserva?		
Sabor y color	9	4.7%
Beneficios para la salud	67	35.3%
Precio bajo	58	30.5%
Alta calidad	45	23.7%
Buenas ofertas	11	5.8%
Total	190	100.0%

4. ¿En qué tipo de presentación le gusta consumir su conserva?		
Lata de 170 gr	83	43.7%
Lata de 250 gr	41	21.6%
Lata de 500 gr	66	34.7%
Total	190	100.0%

5. ¿Conoce usted sobre las propiedades saludables de la anchoveta?		
Sí	135	71.1%
No	55	28.9%
Total	190	100.0%

6. En base a las propiedades saludables de la anchoveta como la lisina y efecto gastroprotector ¿Usted optaría por comprar una conserva de antipasto de anchoveta?		
Sí	153	80.5%
No	10	5.3%
Tal vez	27	14.2%
Total	190	100.0%

7. Con respecto a la propuesta de una conserva saludable de antipasto de anchoveta. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por dicha conserva?

S/. 2.50 soles	108	56.8%
s/. 3.00 soles	10	5.3%
S/. 2.00 soles	72	37.9%
Total	190	100.0%

8. ¿Dónde le gustaría adquirir dicho producto?

Bodega	125	65.8%
Mercado	13	6.8%
Supermercado	52	27.4%
Total	190	100.0%



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, CHUCUYA HUALLPACHOQUE ROBERTO CARLOS, docente de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de INGENIERÍA INDUSTRIAL de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, asesor de Tesis Completa titulada: "DESARROLLO DE UNA CONSERVA ANTIPASTO DE ENTERO DE ANCHOVETA

(ENGRAULIS RINGENS) EN ACEITE VEGETAL Y SU ACEPTACIÓN EN LA EMPRESA PANAFODDS S.A.C., SANTA - 2021", cuyo autor es RAMIREZ SANTUR ALEXANDRA VIOLETA, constato que la investigación cumple con el índice de similitud establecido, y verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis Completa cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

CHIMBOTE, 15 de Julio del 2022

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
CHUCUYA HUALLPACHOQUE ROBERTO CARLOS DNI: 40149444 ORCID 0000-0001-9175-5545	Firmado digitalmente por: RCHUCUYAH el 18-07- 2022 04:03:27

Código documento Trilce: TRI - 0346637