

**FACULTAD DE CIENCIAS
EMPRESARIALES**

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN



**“FACTORES QUE DETERMINAN LOS
NIVELES DE PRODUCCIÓN DE HARINA DE
PESCADO SUPER PRIME DE LA EMPRESA
TASA, SAMANCO 2009 - 2011”**

**TESIS PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN**

AUTOR:

SANTOS RAMÍREZ, CARLOS WILDER

ASESOR:

DR. MUCHA PAITAN, ÁNGEL

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

DESARROLLO EMPRESARIAL

CHIMBOTE – PERÚ

2013

DEDICATORIA

A Dios, fuente de todo bien, por permitirme el suficiente entendimiento para llegar a este punto de la vida, por concedernos salud para disfrutar estos momentos y conciencia para discernir lo bueno que he recibido, pues sin ello, no podría darme esta oportunidad de reconocer su presencia a través de seres admirables en nuestras historia personales.

A mí querida familia, pues sin el cariño de nuestros padres y el apoyo de mis hermanos, seguramente hubiera perdido el camino. Su presencia estará siempre presente.

A amada esposa e hijo, por su amor y apoyo en tiempos difíciles, cuyo afecto resulta invaluable por la situación a misma de la primacía de la unidad familiar.

A mis amigos entrañables, que sin importar el tiempo que nos conocemos, la amistad que ha surgido se ha fortalecido.

AGRADECIMIENTO

Agradezco públicamente a todas las personas que nos brindaron un apoyo invaluable al momento de elaborar el desarrollo de esta tesis e hicieron posible su culminación.

- ✓ A Dios por el don de la vida y por todas las bendiciones que hemos recibido durante toda nuestra vida.
- ✓ A mi familia por sus esfuerzos puestos al momento de formarnos como profesional a favor de nuestro desarrollo de nuestro país.
- ✓ Un agradecimiento a todos los profesores por llenarnos de conocimientos e inculcándonos valores profesionales durante todo este tiempo de estudios universitarios.
- ✓ Muchas gracias a todos los que pusieron su granito de arena en el desarrollo de esta tesis y también por su generosidad al brindar información.

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado:

Dando cumplimiento a las normas del Reglamento de elaboración y sustentación de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad "Cesar Vallejo", Pongo a consideración de vuestro criterio profesional la evaluación del presente informe de investigación denominada: **"FACTORES QUE DETERMINAN LOS NIVELES DE PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO SÚPER PRIME DE LA EMPRESA TASA SAMANCO 2009 - 2011"**, elaborado con el propósito de obtener el título de Licenciado en Administración. La investigación es tipo descriptiva simple.

Respetados señores miembros del jurado y autoridades confío en que sabrán reconocer, en forma justa el mérito de la presente investigación, agradeciéndoles por anticipado las sugerencias y apreciaciones que se sirvan hacer al respecto.

Muchas Gracias.

Atentamente y respetuosamente.

El Autor

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	I
AGRADECIMIENTO.....	II
PRESENTACIÓN.....	III
ÍNDICE GENERAL.....	IV
ÍNDICE DE CUADROS.....	V
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT.....	VIII
I. INTRODUCCIÓN.....	13
1.1 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	16
1.1.1 Realidad problemática.....	16
1.1.2 Formulación del problema.....	18
1.1.3 Justificación.....	18
1.1.4 Antecedentes.....	19
1.1.5 Objetivos.....	25
1.1.5.1 General.....	25
1.1.5.2 Específicos.....	25
1.2 MARCO REFERENCIAL.....	26
1.2.1. Marco teórico.....	26
1.2.2. Marco conceptual.....	59
II. MARCO METODOLÓGICO.....	64
2.1 Hipótesis.....	65
2.2 Variables.....	65

2.3 Metodología.....	68
2.3.1 Tipo de estudio.....	68
2.3.2 Diseño.....	68
2.4 Población y muestra.....	68
2.5 Método de investigación.....	69
2.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	69
2.7 Métodos de análisis de datos.....	69
III. RESULTADOS	70
IV. DISCUSIÓN	89
V. CONCLUSIONES	95
VI. SUGERENCIAS	98
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	101
VIII. ANEXOS	105

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1: Resumen tiempo que labora en la empresa Área de Producción.....	71
Cuadro N° 2: Resumen tiempo que labora en la empresa Área de Mantenimiento.....	72
Cuadro N° 3: Resumen de la producción de harina de pescado en el 2012.....	73
Cuadro N° 4: Resumen agua utilizada para el bombeo de la materia prima.....	74
Cuadro N° 5: Resumen tiempo de captura de la materia prima.....	75
Cuadro N° 6: Resumen tiempo ideal de captura de la materia prima para producir harina de Alta Calidad.....	76
Cuadro N° 7: Resumen Nitrógeno Volátil Básico Total factor de descomposición de la materia prima.....	77
Cuadro N° 8: Resumen Valor de Nitrógeno Volátil Básico Total para obtener harina de alta calidad.....	78
Cuadro N° 9: Resumen factores determinantes en los volúmenes de producción de harina de pescado.....	79
Cuadro N° 10: Resumen velocidad del proceso influye en la producción de harina de alta calidad.....	80
Cuadro N° 11: Resumen es adecuado el proceso productivo con tecnología de secado indirecto.....	81
Cuadro N° 12: Resumen Características de la harina de pescado de alta calidad.....	82
Cuadro N° 13: Resumen porcentaje mínimo de proteínas en la harina de pescado de alta calidad.....	83
Cuadro N° 14: Resumen sistema preventivo para obtener producto Inocuo y de alta calidad.....	84
Cuadro N° 15: Resumen factores que determinan la producción de Harina de pescado de alta calidad.....	85
Cuadro N° 16: Resumen los problemas que aquejan la producción de harina de pescado.....	86

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Cuadro N° 1: Tiempo que labora en la empresa Área de Producción.....	71
Cuadro N° 2: Tiempo que labora en la empresa Área de Mantenimiento.....	72
Cuadro N° 3: La producción de harina de pescado en el 2012.....	73
Cuadro N° 4: El agua utilizada para el bombeo de la materia prima.....	74
Cuadro N° 5: El tiempo de captura de la materia prima.....	75
Cuadro N° 6: El tiempo ideal de captura de la materia prima para producir harina de Alta Calidad.....	76
Cuadro N° 7: El Nitrógeno Volátil Básico Total factor de descomposición de la materia prima.....	77
Cuadro N° 8: El Valor de Nitrógeno Volátil Básico Total para obtener harina de alta calidad.....	78
Cuadro N° 9: Los factores determinantes en los volúmenes de producción de harina de pescado.....	79
Cuadro N° 10: La velocidad del proceso influye en la producción de harina de alta calidad.....	80
Cuadro N° 11: Es adecuado el proceso productivo con tecnología de secado indirecto.....	81
Cuadro N° 12: Características de la harina de pescado de alta calidad.....	82
Cuadro N° 13: El porcentaje mínimo de proteínas en la harina de pescado de alta calidad.....	83
Cuadro N° 14: El sistema preventivo para obtener producto Inocuo y de alta calidad.....	84
Cuadro N° 15: Los factores que determinan la producción de Harina de pescado de alta calidad.....	85
Cuadro N° 16: Los problemas que aquejan la producción de harina de pescado.....	86

RESUMEN

El objetivo de esta tesis es conocer los factores que determinan los niveles de producción de Harina Súper Prime de la Empresa TASA, Samanco 2009 - 2011. La investigación es tipo descriptivo simple, lo que nos permitió analizar los factores entre los dos años de la empresa, el Análisis que se realizó nos permitió encontrar los diversos factores que determinan en forma directa e indirecta en los niveles de producción de Harina de Pescado Súper Prime.

Así mismo, tiene como objetivo específico describir el proceso productivo para la elaboración de harina de pescado de alta calidad con tecnología de secado indirecto, identificar las causas o factores que determinan los niveles de producción; explicar los factores que determinan y por último, el proponer recomendaciones orientadas a la solución del problema de la calidad de la Harina de Pescado Súper Prime.

Se encontraron algunos resultados como la Contaminación de la bahía, las descargas de efluentes pesqueros al mar debido a su alto contenido de materia orgánica, consumen el oxígeno en el agua, ya que lo necesitan para descomponer su contenido de materia orgánica, ocasionando la muerte de peces y otros organismos habitantes del medio y fondo marinos.

Con respecto a la depredación de la especie, en el largo plazo observamos que en las décadas del '40, del 50' y del 60' se capturaron recursos por 407 mil toneladas, 1,6 millones y nueve millones de toneladas respectivamente.

En efecto, durante esos 30 años –entre 1940 y 1969- la captura de los recursos del mar llegó a 11 millones de toneladas. Hoy, esa cifra se hace en 3 años.

En relación a las cuotas individuales de pesca, una pieza central de la regulación es la Cuota Global de Captura Permisible, pues si bien ésta es calculada por IMARPE con base en el comportamiento de la biomasa y a condiciones oceanográficas, entre otros aspectos técnicos, el carácter de cuota global (en

contraposición a individual) ha influido fuertemente en el crecimiento de flota. En efecto, debido a que la pesca es permitida desde el inicio de la temporada hasta que se cubra la cuota o, alternativamente, hasta que se identifique presencia importante de juveniles.

Esto nos llevó a la conclusión principal, que el orden de incidencia de los factores que determinan los niveles de producción son: Los volúmenes de captura de anchoveta con un mayor porcentaje según el cuestionario con un 48%, seguido de los factores climáticos y/o migración de la materia prima con un 35%, luego la capacidad instalada de la planta con el 10% y por último y no menos importante, el precio mundial de la harina de pescado con 7%.

ABSTRACT

Aim of this thesis is to know the factors that they determine in the levels of production of Super Flour Give priority of the Company TO RATE Samanco 2009 - 2011. The investigation is a descriptive simple type, which will allow us to analyze the factors between two years of the company, the Analysis that was realized allowed us to find the diverse factors that they determine in direct and indirect form in the levels of production of Super Fish meal Occupy first place.

Likewise, It has as specific aim Describe the productive process for the production of fish meal of high quality with technology of dried indirectly, they to be identified by reasons or factors that they determine in the levels of production; to explain the factors that they determine and finally, to propose recommendations orientated to the solution of the problem of the quality of the Super Fish meal Occupies first place.

Likewise, It has as specific aim Describe the productive process for the production of fish meal of high quality with technology of dried indirectly, they to be identified by reasons or factors that they determine in the levels of production; to explain the factors that they determine and finally, to propose recommendations orientated to the solution of the problem of the quality of the Super Fish meal Occupies first place

They found some results as the Pollution of it her had, the unloads of effluent fishing boats to the sea due to his high place contained of organic matter, they consume the oxygen in the water, since they need it to separate into its elements his content of organic matter, causing the death of fish and other organisms inhabitants of the way and bottom sailors.

With regard to the depredation of the species, in the long term we observe that in the decades of ' 40, of 50 ' and of 60 ' resources were captured by 407 thousand tons, 1,6 million and nine million tons respectively. In effect, during these 30 years

- between 1940 and 1969-the capture of the resources of the sea came to 11 million tons. Today, this number is done in 3 years.

In relation to the individual quotas of fishing, a central piece of the regulation is the Global Quota of Permissible Capture, so though this one is calculated by IMARPE by base in the behavior of the biomass and to oceanographic conditions, between other technical aspects, the character of global quota (in contraposition) has influenced individual strongly in the growth of fleet. In effect, due to the fact that the fishing is allowed from the beginning of the season until there is covered the quota (or, alternative, until important presence is identified of juvenile).

This took to us to the principal conclusion, that the order of incident of the factors that determine the levels of production they are: The volumes of capture of anchovy with a major percentage according to the questionnaire with 48 %, followed by the climatic factors and / or migration of the raw material with 35 %, then the installed capacity of the plant with 10 % and finally and not less importantly, the world price of the fish meal with 7 %.