



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

**Innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta
fundamental para la exportación desde la experiencia del
CITE pesquero Callao, 2019**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciado en Negocios Internacionales

AUTOR:

Quispe Caceres, Jhon Maikol (ORCID:0000-0002-9695-2713)

ASESORA:

Dra. Michca Maguiña Mary Hellen Mariela (ORCID:0000-0001-7282-5595)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Marketing y Comercio Internacional

LIMA — PERÚ

2020

DEDICATORIA

Este trabajo esta dedicado con mucho amor a mis padres Lucio y Armandina quienes me apoyaron con mi formación profesional y con sus palabras de aliento, a mis abuelos quienes siempre me motivan a seguir a adelante, al amor de mi vida Dhayna por apoyarme, por su paciencia y creer en mi capacidad y a mi hija Adriana Valentina quien es el motor de mi vida para seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

A los Mgtr. Roberto Macha y Mgtr. Roque Espinoza personas de gran sabiduría que durante estos años me motivaron, apoyaron y creyeron en mi capacidad. También a la Dra. Michca Maguiña a quien conocí durante la elaboración de la investigación, pues logro motivarme y apoyarme. Finalmente a mis compañeros de clase que me acompañaron durante todos los niveles de la Universidad, ya que gracias a su compañerismo, amistad, optimismo y apoyo moral me ayudaron a seguir y terminar mi carrera profesional.

Índice de contenidos

Caraáula	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de abreviaturas.....	v
Resumen.....	vi
Abstract.....	vii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	5
III. METODOLOGÍA.....	13
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	13
3.2. Categorías, subcategorías.....	13
3.3. Escenario de estudio.....	14
3.4. Participantes.....	14
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	15
3.6. Procedimientos.....	16
3.7. Rigor Científico.....	16
3.8. Método de análisis de datos.....	17
3.9. Aspectos éticos.....	18
IV. RESULTADOS.....	19
V. DISCUSIÓN.....	28
VI. CONCLUSIONES.....	31
VII.	
RECOMENDACIONES.....	32
REFERENCIAS	
ANEXOS	
Anexo 1: Matriz de categorización	
Anexo 2: Validez de contenido del instrumento	
Anexo 3: Fichas de entrevistas	
Anexo 4: Exportaciones pesqueras, según rubros Año 2019	
Anexo 5: Mayores exportadores de conservas de anchoa y exportaciones de Perú	
Anexo 6: Mayores productores de pescado, porcentaje total de 2018	

Índice de abreviaturas

APA: Asociación Psicológica Americana.

CITE: Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica

Comex Perú: La Sociedad de Comercio Exterior del Perú.

FAO: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

ITP: Instituto Tecnológico de Producción.

MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

OMC: Organización Mundial del Comercio.

SNP: La Sociedad Nacional de Pesquería.

SIN: La Sociedad Nacional de Industrias.

PBI: Producto bruto interno.

SIGI: Sistema integrado de gestión de la innovación.

RESUMEN

La presente investigación expone la importancia y el impacto que tiene la innovación en las empresas pesqueras, así mismo se muestra al CITE pesquero Callao como una herramienta fundamental para el proceso de innovación de productos, pues el Perú actualmente es uno de los principales exportador de anchovetas de manera tradicional. Sin embargo, se tiene que mejorar en la cadena productiva mediante la innovación para contar con mayores productos exportables a base de anchoveta con valor agregado. Por esa razón, el objetivo principal de este trabajo es determinar cómo influye la innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019. La metodología utilizada en la presente investigación es de enfoque cualitativo aplicada, con diseño fenomenológico el instrumento que se utilizó fue la entrevista como técnica para la recolección de datos. Por lo tanto se concluye, que la innovación es importante para el desarrollo del sector pesquero, también se encontró como herramienta importante al CITE pesquero Callao para mejorar la exportación de anchoveta dándole un valor agregado con ayuda de la innovación mediante la técnica de I+D+i, logrando productos de calidad que puedan ser competitivos en mercados nacionales e internacionales.

Palabras claves: innovación, exportación, anchovetas, CITE pesquero.

ABSTRACT

This research exposes the importance and the impact that innovation has on fishing companies. Likewise, CITE Callao is shown as a fundamental tool for the product innovation process, since Peru is currently one of the main exporters of anchovies in the traditional way. However, the productive chain must be improved through innovation in order to have more exportable products based on anchovies with added value. For this reason, the main objective of this work is to determine how innovation influences the anchovy production chain as a fundamental tool for export from the experience of CITE Callao, 2019. The methodology used in this research is of applied qualitative approach, with phenomenological design the instrument used was the interview as a technique for data collection. Therefore, it is concluded that innovation is important for the development of the fishing sector. It was also found to be an important tool for the Callao Fishing CITE to improve the export of anchovy, giving it an added value with the help of innovation through the technique of R+D+I, achieving quality products that can be competitive in national and international markets.

Keywords: innovation, export, anchovies, fishing CITE

I. INTRODUCCIÓN

Actualmente el crecimiento del sector pesquero se desarrolla producto de la globalización y el aumento de la producción, otro de los factores que influye a este crecimiento son los avances tecnológicos, el aumento de los ingresos mundiales, la reducción de la pérdida y desperdicio de la materia prima; y una mayor difusión de los beneficios con los que cuenta el pescado. (La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2020, p. 16). Así mismo, los productos pesqueros son uno de los más consumidos a nivel internacional. En el aspecto de producción con valor agregado se está incrementando en los países desarrollados mediante la industrialización, para que estos sean exportados en conservar, pues el consumo humano está creciendo constantemente cada año. Por consiguiente, la industria pesquera internacional en estos últimos años está mostrando una tendencia a la alza, haciendo que las empresas inviertan mucho en investigación e innovación (FAO, 2018, p. 52). Dicha inversiones tienen el único objetivo que las mercancías con las que cuentan tengan un valor agregado y de esa forma los productos pesqueros y acuícolas tendrán un aumento en el nivel de productividad y competitividad en el mercado internacional. Así también, las exportaciones pesqueras peruanas en el 2019 lograron un incremento de 4% respecto al año anterior. También se incrementó las exportaciones para el consumo humano directo se incrementó en 17%. Los principales productos exportados en términos de volumen, son los productos congelados con una participación 82 % seguido de enlatado (9%); curado (3%), y fresco (1%). (Torres y Suerios, 2019). En relación con lo mencionado podemos decir que actualmente existe una mayor demanda de los productos pesqueros. Por otro lado, los productos congelados y en conservas están creciendo constantemente logrando superar cifras anteriores gracias a que está creciendo el consumo de pescado enlatado y la industrialización de muchas empresas pesqueras, pero el crecimiento debería ser mayor si existiría más proyectos de innovación en el sector pesquero. Así mismo, (La Sociedad de Comercio Exterior del Perú [ComexPerú], 2019) indica que nuestro sector pesquero está dividido en dos sectores que son los tradicionales que son la harina y aceite. Por

otro lado, las no tradicionales que son pescados congelados, en conserva, preparados y enteros. Entre enero y agosto del 2019 el sector tradicional pesquero tuvo una caída del 9.1%. Sin embargo, los productos no tradicionales lograron un alza de 8.1% de años anteriores. Por esa razón, Perú busca generar una mayor inversión en tecnología e innovación para ofrecer los productos con valor agregado al mercado internacional y local, mediante el Instituto Tecnológico de Producción (ITP) buscan generar en el sector acuícola y pesquero la capacidad de competir de manera internacional, con el sector no tradicional, puesto que seguirá a la alza en los próximos años. Por otro lado, (La Sociedad Nacional de Pesquería [SNP], 2016) menciona que el Instituto Tecnológico de la Producción realiza investigaciones y adapta tecnologías para producir conservas con la anchoveta, logrando tener éxito en mucha de sus investigaciones a base a anchovetas, pues no solo cuentan con conservas, sino también hamburguesas, , pate, entre otros. Por ello, podemos decir que el ITP tiene un papel importante en la industrialización del sector pesquero. Para un crecimiento de productividad los empresarios peruanos deben de invertir constantemente en la cadena productiva mediante el proceso tecnológico; con ello se obtendrá un fortalecimiento de manera local y nacional en el sector pesquero y acuícola. (Suerio, 2019). En ese sentido, el ITP con ayuda del CITE pesquero promueven y brindan un servicio de asesoramiento en la cadena productiva de recursos hidrobiológicos promoviendo la competitividad mediante productos con valor agregado, mediante la implantación de tecnología y con la intención de desarrollar productos novedosos. Dicha actividad de servicio abarca a empresas y agentes del sector para que estén opten por nuevas tecnologías y procesos productivos. Así también, (La Sociedad Nacional de Industrias [SIN], 2015). Nos indica que el CITE pesquero es una institución pública que tiene como objetivo brindar asesorías y capacitaciones a los empresarios pesqueros; para que logren mejorar la calidad de sus mercancías mediante la transformación de sus productos con apoyo de la tecnología, alcanzando de esa forma estándares altos en el mercado nacional e internacional. Por consiguiente, podemos mencionar que el CITE pesquero cuenta con una línea de productos pesqueros ya desarrollados. En el caso de la anchoveta, este ya se cuenta con una variedad de conservas (ahumado en aceite, ahumando

picante y en salsa de tomate) con ello podemos decir que la institución está realizando adecuadamente el trabajo de innovación en la cadena productiva de las empresas pesqueras que realizan exportaciones. En base a lo mencionado anteriormente se puede afirmar que el CITE pesquero es una herramienta importante para las empresas pesqueras que desean innovar productos mediante la tecnología. En el caso de la anchoveta cabe recalcar que es el producto más exportado de manera tradicional, por ello será fundamental dicha institución para seguir innovando la cadena productiva mediante la variedad de conservas de este pescado, pues actualmente las empresas internacionales buscan innovar constantemente sus productos pesqueros para ofrecer al mercado productos con valor agregado. En base a lo anteriormente citado, se plantea el siguiente problema general de investigación: ¿Cómo influye la Innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019?, se formula el problema específico 1: ¿Cómo influye la Innovación del producto en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019?, así como problema específico 2: ¿Cómo influye la Innovación del proceso en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019?, 3: ¿Cómo influye la Innovación de nuevos mercados en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019?, 4: ¿Cómo influye la Innovación en la organización de la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019?. Basado en lo mencionado anteriormente, la presente investigación tiene una justificación social tal como lo afirma, Fernández-Bedoya, (2020, p.71) mencionan que esta debe de ser trascendental para la sociedad y que puede ayudar a solucionar problemas. Por ello, esta investigación tiene justificación social, debido a que aportará información sobre el proceso de innovación del CITE pesquero Callao y su influencia en la exportaciones pesqueras.

Así mismo, Fernández-Bedoya, (2020, p.70) indica que la justificación práctica es generar aportes y que contribuyan a solucionar un determinado problemas, con proponer posibles estrategias. Por ello, lo que se quiere conseguir con la investigación es que las empresas opten por darle un valor agregado a sus productos mediante la innovación. Por ello, Hernández, et al., (2014, p.71) menciona que la viabilidad del estudio se tomar aspectos importantes como la capacidad de poder de realizarse y que este sea importante. Por ello, podemos decir que la investigación es viable, puesto que se obtiene la información a través de la percepción de expertos en el comercio exterior e internacionalización. Según los problemas planteados, la investigación tiene como objetivo general: Determinar cómo influye la innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019, así como también tiene el objetivo específico 1: Determinar cómo influye la innovación de nuevos productos en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019, el objetivo 2: Determinar cómo influye la innovación de nuevos procesos en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019, objetivo 3: Determinar cómo influye la innovación para un nuevo mercado en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019, el objetivo 4: Determinar cómo influye la innovación organizativa en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019.

II. MARCO TEÓRICO

Para continuar con la investigación se buscó estudios relaciones con el tema, con la primera categoría de innovación y la segunda categoría de exportación, en su mayoría estarán compuestas por tesis y artículos recientes estos son las siguientes: (Nolazco, 2020) En el artículo *Efectos entre las actividades de innovación, exportación y productividad: un análisis de las empresas manufactureras peruanas*, la metodología fue mixta, el objetivo fue examinar la relación entre innovación, exportación y la productividad en las empresas manufactureras peruanas para competir en el mercado internacional, llegando a la conclusión que la innovación en las empresas provoca una mayor oferta del producto y un aumento de productividad para la exportación. Así mismo, se encontró una relación de la innovación tecnológica frente al crecimiento en las exportaciones de las empresas manufactureras. Días, Zamora y Mora (2019) en el artículo *La innovación como factor de competitividad de los productos ecuatorianos* en la Universidad Técnica de Machala, la metodología es cualitativa, el objetivo fue analizar cómo influyo la innovación en la exportación de productos ecuatorianos con valor agregado, llegando a la conclusión que la innovación es un factor competitivo para la internacionalización de productos ecuatorianos y que permite dinamizar su economía mediante el valor agregado a sus productos con la ayuda de la (I+D). De la misma manera, (Valencia-Rodríguez 2019) en el artículo *Relación entre la innovación de productos y capacidades organizacionales*, la metodología fue cualitativa, el objetivo es determinar las capacidades dinámicas en las Pymes para que puedan acoger estrategias de innovación en los productos, llegando a la conclusión llegando a la conclusión que la tecnología y las nuevas capacidades tienen una participación en la innovación de productos, logrando una ventaja para la empresa, siempre y cuando estas logren adaptarse a cambios que serán necesarios durante el cambio interno producto de los nuevos procesos que serán necesarios para obtener un producto de calidad. Por otro lado, (Zayas, et al., 2019) en el artículo científico *La innovación: factor de desarrollo empresarial en la comercialización del sector pesquero de angostura, Sinaloa*, la metodología fue cualitativa, el objetivo fue determinar el

desarrollo empresarial que han tenido las empresas del sector pesquero con la incorporación de innovaciones, para mejorar el proceso de comercialización de sus productos del mar o de las granjas acuícolas de la región, llegando a la conclusión que la innovación es un factor importante para las empresas tengan iniciativa de crear productos y procesos. Las empresas que han incorporado innovaciones de cualquier índole presentan un mayor desarrollo económico y de comercialización de sus productos. Así mismo, (Benito y Ramos 2018) en su tesis para obtener el grado académico de Bachiller en Administración y Negocios Internacionales en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas con el título *Causas que generaron que las exportaciones de productos pesqueros de Ecuador sean mayores que las de Perú hacia el mercado de España durante el periodo 2012 al 2016. Estudio Comparativo*, la metodología fue cualitativa, el objetivo analizar comparativamente las causas que generaron efectos positivos en el nivel de exportaciones del sector pesca de Ecuador hacia España, comparándolo con el peruano, durante el periodo 2012 al 2016 y obteniendo la conclusión que el manejo adecuado de nuevos procesos para la exportación, con la ayuda de inversión extranjera directa de empresas españolas, se logró transferir recursos para el desarrollo industrial pesquero, superando de esa forma al sector pesquero peruano en exportaciones; producto de la transferencia que hubo en tecnología y nuevos procesos que ayudan a mejorar la cadena productiva. De igual modo, (Beltrán 2017) en el artículo *Innovación en el sector acuícola*, la metodología empleada fue cualitativa, el objetivo de este estudio es describir la innovación en una empresa acuícola, con el objetivo de mantener su competitividad en el mercado internacional, llegando a la conclusión que se encontró una vinculación Empresa-Gobierno-Academia, como estrategia para unir esfuerzos y lograr el desarrollo de internacionalización. Así mismo, se encontraron empresarios en el Norte de Sinaloa, dispuestos a integrar a su equipo de trabajo a los expertos en investigaciones para fortalecer sus proyectos y enfrentar los riesgos que implica hacer planes a corto, mediano y largo plazo, mediante el desarrollo de proyectos innovadores. Por otro lado, (Palacios y Saavedra 2016) En el artículo *El Desempeño Exportador y la Innovación como una Estrategia en el crecimiento para la PYME en México*, la metodología es mixta, el objetivo de este

estudio fue determinar la importancia de la innovación I+D+i en las empresas mexicanas exportadoras que tuvieron un alto desempeño en el comercio internacional, llegando a la conclusión que existe una contribución importante de la innovación (I+D+i) logrando un mayor desempeño en las exportaciones del mismo modo se determinó que el capital humano es un factor importante para impulsar la innovación en la PYME consiguiendo productos de calidad y competitividad internacional. De igual modo, Meza (2016) en el artículo *Internacionalización y creación de nuevos productos y procesos en la industria manufacturera mexicana*, la metodología es mixta, el objetivo fue comprender de qué manera existe la relación de un país en desarrollo frente a una empresa que cuenta con innovación en nuevos productos y procesos para la internacionalización, llegando a la conclusión que es importante el desarrollo de nuevos productos, pues estos promueven la exportación y el desarrollo de la empresa, pero se deben de realizar estrategias para poder llegar a nuevos mercados, además si existiera una inversión extranjera la innovación empresarial se ve favorecida. Sin embargo, la importación excesiva no promueve la actividad innovadora. De la misma manera, (Pérez-Suárez 2014) En el artículo, El proceso de internacionalización y los resultados de la innovación en las empresas de economía social andaluza, la metodología fue mixta, el objetivo fue conocer el estado de las empresas a nivel internacional y la importancia de la innovación comercial orientada a la internacionalización, llegando a la conclusión que las empresas de andaluzas cumplen con el modelo de Uppsala, pues estas cuentan con una mayor participación en mercados extranjeros, además que se encontró una relación con la innovación comercial para la participación en mercados extranjeros. Por último, (Acevedo, Moreno y Sánchez 2014) en el artículo *Innovación empresarial: una mirada desde la competitividad, el desarrollo local y la transformación productiva para la internacionalización en Colombia*, la metodología es cualitativa, el objetivo fue analizar la innovación en las Mypes importadoras y exportadoras de Bogotá mediante la competitividad y la transformación productiva, llegando a la conclusión que para realizar la innovación empresarial se necesita una estimulación local, dinámicas de competitividad e internacionalización. Así mismo, alianzas estratégicas que puedan ayudar a innovaciones propias. En consecuencia, para una investigación

más profunda se pondrán diversas teorías ya existentes; que servirán como bases teóricas y servirán como sustento en las categorías mencionadas ya anteriormente que son innovación y exportación. En este aspecto hay diferentes autores que dan a conocer diversas propuestas teóricas que intentan explicar la innovación en las empresas, sin embargo, históricamente esta categoría se origina con la teoría 1: Teoría clásica del empresario innovador, logrando que esta teoría sirva como base en la industrialización de muchas empresas; para que estos tengan una evolución en el proceso empresarial, el desarrollo económico y la competitividad empresarial mediante la innovación y estas se dividen en nuevos productos, nuevo método de producción, apertura a nuevos mercados y creación de nuevas organizaciones. Schumpeter, (como se citó en Olaya, 2008. p. 241). Dicha teoría mencionada será fundamental para las empresas y que estas logren entender adecuadamente la innovación y sus categorías que ayudaran a mejorar productos y procesos ya existentes, también a la implementación de elementos novedosos y nuevos mercados, con ello se lograra competir de manera nacional e internacional.

Así también en la teoría 2: Teoría de Druker que es La innovación, innovación... ¡solo innovación!, menciona que “la innovación es fundamental para los empresarios que innovan; logrando cambios y explorando nuevos conocimientos y métodos para un determinado negocio. Así mismo, la innovación crea un recurso que no existe dando de esa forma un valor agregado y económico a un determinado bien o servicio” por ende existen dos fuentes de innovación para los empresarios que deben de prestar mucha atención según Druker estos son: lo que sucede dentro de la empresa (innovación en procesos, cambios en la industria y mercado) y lo que sucede fuera de la industria (nuevos mercados, nuevos conocimientos) (citado por Formichella, 2005. p. 7). Lo que nos dice Durker es que debemos de tener en cuenta lo que pasa en el entorno de la empresa y lo ocurre fuera de la industria, pues con ello determinaremos los cambios que suceden en los mercados o los productos.

En cuanto a la segunda categoría que es la exportación es importante mencionar a la teoría 3: La teoría de la ventaja absoluta tuvo como aporte principal que las exportaciones e importaciones se deben de realizar de aquellas mercancías en las que uno tiene ventajas o desventajas, es decir que esto dependerá de los recursos

que cuenta un determinado país. Adam Smith (como se citó en Cardozo, Chavarro y Ramírez, 2007). Al respecto, el autor da a entender que se deberían de realizar exportaciones de productos con los que tenemos una superioridad sobre otros determinados países, logrando de esa forma una ventaja mayor en los factores de producción.

Así también mencionar a la teoría 4: la teoría de la Ventaja Comparativa es una concepción clásica que incorpora al comercio internacional como factor importante para generar beneficios en el comercio exterior y a los países que realizan dicho proceso de intercambio, siempre y cuando sus costos sean diferentes para dos o más artículos. David Ricardo (como se citó en Cardozo, Chavarro y Ramírez, 2007). En este sentido, el teórico nos dice que los países deben de especializarse en lo que mejor hacen, logrando de esa forma una internacionalización y poder competir de forma internacional con los productos con los que tiene una ventaja y en los que se especializarán.

Por otro lado, la teoría 5: La nueva teoría del comercio internacional según, Paul Krugman quien se basó en anteriores teorías, pues este modelo habla de la competencia perfecta y la economía de escala indicando que un país exportara los productos que tiene como recursos naturales y que estos sean abundantes, logrando las producciones grandes de dicho recurso. (Como cito, Posada y Vélez, 2008). El autor indica que se debería de hacer producciones grandes si contamos con muchos recursos de una determinada materia prima, con ello se logra una competencia internacional, pues a mayores volúmenes de producción, se realizaran menores costos y de esa forma facilita la oferta de productos para la internacionalización.

Y por último es importante mencionar a la teoría 6: Comercio internacional según, (Maubert, 2009) en su libro "Formas para realizar operaciones de comercio internacional" indica que existen diversas formas para llevar a cabo un proceso adecuado de las operaciones comerciales como los aspectos operativos, administrativos y financieros que deberían ser dominados por empresarios que cuentan con experiencia como por aquellos que se inician en este entorno. Por esa razón, menciona que para competir con éxito en los mercados internacionales es requisito indispensable efectuar un análisis exhaustivo en la logística y del medio de

transporte, pues en el caso de productos perecederos cuya vida comercial es corta, por ello las operaciones comerciales es un factor importante en la vida productiva. (p.70) [...] También hace mención a la importancia de los envases y embalajes cuando existe un proceso de innovación, pues nos dice que uno de los factores que propician la divergencia y el valor agregado del producto es sin lugar a duda su envase, el cual, anudado a un buen embalaje, permite ofrecer una presentación atractiva del producto en el país al cual está destinado. (p. 97)

Para el presente trabajo de investigación se incluirán diferentes conceptos sobre la teoría de Schumpeter quien nos habla de la innovación y sus subcategorías (producto, proceso, organizacional y nuevos mercados) y a Maubert que nos permite conocer los factores que intervienen en el comercio internacional, tomaremos como subcategorías la logística, envase y embalaje para el comercio internacional para entender adecuadamente la investigación, basándonos en los siguientes autores:

Dentro del marco conceptual de la categoría innovación se tiene al concepto 1: Para Mulet, J. (2014) indica que la innovación es generar valor, basándose en conocimientos nuevos y con ello se logran nuevos productos, nuevos procesos de producción y que estos son mejorados por las ideas nuevas de la organización para luego ser llevadas a mercados internacionales en forma de servicios o productos, logrando de esa forma una mejora significativa en el desarrollo de la empresa.

Por ello, se tiene como subcategoría a la innovación en productos como concepto 2: La innovación en los productos son transformados en los bienes y servicios, logrando características distintas con las que ya contaba realizando de esa forma un mejora o perfeccionamiento del producto ya existente. Para la innovación de los productos estos pueden utilizar factores primordiales para el cambio; los conocimientos y la tecnología. (Zuñiga-Collazos, et al., 2019)

Así mismo, se tiene como subcategoría a la innovación de procesos como concepto 3: Cuando se habla del proceso de innovación se refiere a los cambios en los métodos de distribución y producción, así mismo tienen por objetivo disminuir los costos unitarios al momento de producir o trasladar la producción realizada, mejorando de esa forma la calidad de los productos que serán distribuidos. (Zuñiga-Collazos, et al., 2019)

Por otro lado, tenemos a la subcategoría de innovación organizacional como concepto 4: la innovación realiza es un factor importante para que logre competitividad dentro de una organización. Transformando procesos mediante la creatividad e ingenio logrando nuevas ideas, logrando nuevos productos o productos existentes con valor agregado y que sean exitosos en el mercado. (Barreto y Petit, 2017).

Así mismo, el concepto 5: la innovación organizativa tiene como objetivo obtener mejorías para bajar los costos en la empresa, mejorando el nivel y logrando que el trabajo sea agradable y por consiguiente, aumentara la productividad en las empresas. (Zuñiga-Collazos, et al., 2019)

Del mismo modo, tenemos a la subcategoría de innovación para nuevos mercados como el concepto 6: la innovación en el marketing abre nuevos mercados, obteniendo una forma de posicionamiento en el mercado de un determinado producto con un valor agregado o de manera diferente con el fin de generar ganancias por el aumento de ventas. Zuñiga-Collazos, et al., 2019)

El concepto 7: Para que las empresas tengan una competitividad nacional e internacional, es necesario tener procesos de innovación tecnológica, logrando de esa forma una variedad de resultados tecnológicos y productivos; mejorando de esa forma las condiciones laborales y la del producto. (Gomez y Borrastero, 2018).

Por eso, mencionar la definición de cadena productiva como palabra clave en el concepto 8: Los beneficios de la cadena productiva y de valor son importantes y trascendentales para la comunidad científica internacional, ya que con ello se puede realizar un diseño e implementación de un producto como alternativa para satisfacer la demanda generada por alimentos y que este a su vez sea un producto competitivo en el mercado internacional. (Súarez-Castellá, et al., (2016)

Así también en el concepto 9: Las empresas deben de tener una apropiada estructura productiva, pues las principales economías del mundo tienen un adecuado proceso de productividad de bienes y servicios con valor agregado, con ayuda de la innovación tecnológica. Porlles, et al., (2015).

Por otro lado, en el marco conceptual de la categoría exportación se tiene al concepto 10: Las exportaciones son transacciones de bienes y servicios de un país a

otro con la intención de generar ganancias por dicho trueque. (Galindo, M. y Viridiana R. (2015).

Por ello, se tiene como subcategoría al transporte como concepto 11: El transporte internacional es fundamental para la estrategia logística, ayudando a conectar el proceso de planificación, gestión, control y aceleración del movimiento de las mercancías a nivel nacional e internacional, adecuándose de esa forma a los estándares del escenario internacional (Gonçalves y Rodrigues, 2016).

Del mismo modo en el concepto 12: Si bien es cierto que el factor de productividad es fundamental en el comercio internacional, existen diferentes estudios que indican que el transporte internacional es importante para realizar, los costos competitivos y las operaciones comerciales que tiene un papel importante en las exportaciones. (Zamora y Gonzales, 2019).

Por último, como subcategoría de envases y embalaje tenemos al concepto 13: Los envases y embalajes ayudan a la comercialización y distribución de los productos y que este brinde las protecciones necesarias. Por esa razón, el embalaje cumple la función de protección para que el producto envasado sea manipulado. Así mismo, protege de forma individual y grupal para una adecuada cadena de distribución, para el transporte internacional. (Cevalloz y Alvarez, 2016).

También en el concepto 14: Un producto mantiene una buena calidad mediante el empaquetado y correcto transporte, pues no solo se puede hablar del factor de producción para indicar que el producto tiene calidad, pues el empaque y embalaje constituyen nuevos factores de calidad para la cadena productiva, para su comercialización a nivel nacional e internacional. (Bríos, 2014).

Así mismo, la función del CITE en el concepto 15: El CITE Fortalece y crea nuevos servicios de transferencia tecnológica orientados a las necesidades del sector industrial promoviendo la I+D+i en las cadenas productivas, orientándonos a las demandas de productividad, calidad y valor agregado. (Ministerio de Producción, 2015).

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Es de enfoque cualitativo, debido a que Valera y Vivez (2016, p.193) mencionan que la investigación cualitativa produce datos mediante la experiencia de individuos o grupos de un lugar y tiempo determinado con el objetivo de comparar y descubrir mediante la conducta observable.

La presente investigación es aplicada, puesto que proviene de conocimientos teóricos que se producen con la investigación básica, así mismo todos los conocimientos adquiridos son devueltos, mediante soluciones para la sociedad o para determinados sectores productivos. Lozada, (2014, p. 35).

De la misma manera, el diseño de la presente investigación es fenomenológico puesto que, Hernández et al., (2014, p. 493) mencionan que este diseño “tiene como propósito principal explorar, describir y comprender las experiencias de las personas con respecto a algo determinado que puede ser un fenómeno y de esa forma redactar los elementos en común de dichas vivencias”

3.2. Categorías, Subcategorías y Matriz apriorística de categorización

Bausela, E. (2004, p. 36) indica que las categorías y subcategorías logran analizar información de carácter cualitativo que no será posible analizar con otro tipo de instrumento. Así mismo, deben guardar relación entre estas mediante la recopilación de información que luego será procesada.

Por ello, el presente estudio de investigación comprende dos categorías que ayudaran a profundizar y entender la problemática de este estudio, por ende se tiene como:

Categoría 1: Innovación y se divide en cuatro subcategorías como (nuevo producto, nuevo proceso, nuevo mercado, innovación organizativa).

Categoría 2: Exportación, esta se subdivide en dos (logística y envases y embalajes).

Por consiguiente, Cisterna, F. (2005, p. 64) indica que las categorías y subcategorías pueden ser apriorísticas, diseñadas antes de obtener o recopilar datos y que se darán por la indagación referente al tema de investigación en donde la categoría corresponde a lo primero y las subcategorías emergen como segundos.

Por esa razón, se cuenta con una matriz apriorística la cual muestra las categorías y subcategorías mencionadas. También el tema de investigación, la problemática, los objetivos generales y específicos.

3.3. Escenario de estudio

El primer ambiente de estudio es en San Isidro, Provincia de Lima – 15047 que se encuentra cerca de la Avenida República de Panamá, en dicho lugar se va a adquirir datos relevantes para la investigación, así mismo se tiene el segundo escenario que será por Carr. Nestor Gambetta 116, Callao 07046, dichos lugares mencionados son instituciones públicas como ITP y CITE pesquero Callao, estas entidades serán fundamentales para la investigación.

Por esa razón, Monje, C. (2011, p.41) menciona que el escenario de estudio dependerá de las posibles recursos con los que uno cuenta y una determinada área o escenario en el cual se tiene que enfocar. Así mismo, esto dependerá de los lugares de estudio, ya que se opta por varios escenarios y que permita la comparación de información que se obtiene.

3.4. Participantes

Los expertos que participaran en la investigación, son aquellos que conforman el proceso de innovación en productos para la exportación, ya que se tomara una información variada de las áreas donde realizan su labor y con ello se ampliara la información a materia de estudio.

Por ello, Hernández et al., (2014, p.387) nos indican que para ciertos estudios cualitativos es importante la opinión de expertos en un determinado tema, ya que ellos cuentan con la experiencia para brindar información sobre el tema de investigación. Por ende, se ha considerado a los siguientes participantes que se mantendrá su identidad en privado: Entrevistado 1: Jefe de planta del CITE pesquero Callao, Entrevistado 2: Asistente de Gestión de Calidad del CITE pesquero Callao, Entrevistado 3: Jefe del área de conservas del CITE pesquero Callao.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La presente investigación utilizará como herramienta fundamental la entrevista como técnica para la recolección de datos, los instrumentos a emplear servirán como la entrevista guiada y la guía de observación.

Hernández, et al., (2018, p. 93) et al. Afirma que “la técnica es un conjunto de reglas y procedimientos que ayudan al investigador a plantar criterios que rigen la manipulación y control de hechos de instrumentos que se aplica en el método”

El instrumento es utilizado con el fin de recolectar datos mediante la información que nos brindan en la entrevista. Según los autores Hernández, et al., (2014, p.495) nos mencionan que, “La entrevista puede ser flexible y cómoda. Con ella se consigue información mediante la experiencia de los expertos en el tema de interés tratado”

En el modelo de la muestra de entrevista es estructurada, pues se contarán con ítems a preguntar que se encontrarán ordenadas y de forma esquematizada. No

obstante, pueden ocurrir cambios en base a las respuestas de los expertos en la relación al tema de investigación.

3.6. Procedimientos

Observación Participante: Para obtener datos claros con nuestros entrevistados, tenemos que tenerlos al frente o por video chat, luego procederemos a grabar cada una de las respuestas que nos van diciendo los expertos; al ya contar con los datos necesarios, se procede a transcribir cada una de las experiencias de nuestros entrevistados, agregando los materiales. Así mismo, verificar si existe similitud en sus respuestas y con ello realizar el reporte final y de esa forma aportara de una manera significativa para nuestra investigación.

Luego se realiza el proceso de triangulación: Para el proceso de triangulación se tomó en cuenta a jefes de área, Jefes de Exportación y/o Logística y Representantes de Organismos Públicos.

Cisterna, F. (2005, p. 68-69) menciona que la triangulación es un cruce de información que se da gracias a su recolección y con ello se llegan a las conclusiones que corresponden a cada categoría y objetivos planteados.

3.7. Rigor Científico

La investigación es cualitativa, por esa razón, cuenta con el rigor de credibilidad, confirmabilidad y autenticidad. Como lo afirman los autores Hernández, et al., (2014, p.456) manifiesta que la credibilidad se refiere a que el investigador capto al participante mediante sus emociones, experiencias, lenguaje, pensamiento y de esa forma el investigador debe de plasmar los puntos de vista de los participantes, particularmente con aquellas que van con el planteamiento del problema.

Por ello, Hernández, et al., (2014, p.459) expresan que la autenticidad es esencialmente que los participantes y quienes realizan la investigación se

manifiesten de forma clara y correcta con respecto al tema tratado, así mismo estas deben de ser honestas y de capacidad de autocrítica.

Así mismo, los autores (Hernández, et al., 2014, p.459) indican que la confirmación o confirmabilidad es básicamente la interpretación de la información recibida por el entrevistado, pero esta se debe dar de manera lógica.

Por ello, Valera y Vivez (2016, p.194) manifiesta que un estudio cualitativo establece una confiabilidad mediante el uso métodos establecidos como la triangulación de instrumentos, análisis de documentos, una conversación y un análisis crítico del grupo de investigadores, con ello se podrá realizar un estudio que cuente con credibilidad.

3.8. Método de análisis de datos

Para realizar el análisis de datos, tenemos que tener en cuenta que estos son variados pero básicamente consisten en la observación del que realiza la investigación y el relato del participante que en este caso será el entrevistado; al ya contar con la acumulación de información sobre la categoría y sub categoría, con la ayuda del instrumento se procede a analizarla y procesarla dentro del área de investigación estudiada (Hernández et al., 2014, p. 418).

La guía de observación es una herramienta. Según los autores Campos y Lule (2012, p. 56) nos indican que, “La guía otorga al observador a abrirse un camino y enfocarse en el objetivo de estudio para la investigación, además es el recurso que nos ayuda a la recolección y obtención de información de un fenómeno o hecho”

Por esa razón, al ya contar con datos de información que se recaudó gracias a la observación y a la grabación realizada de la entrevista; para luego ser analizadas según el diseño de investigación. (Hernández et al., 2014, p. 425).

Por último, se realiza la triangulación que está en el marco de la investigación cualitativa, dicho proceso se realiza con el fin de estudiar un fenómeno particular, esto se realiza mediante entrevistas individuales y de esa forma la triangulación dará una alternativa para visualizar las respuestas desde diferentes ángulos con la finalidad de encontrar convergencias y divergencias.

(Okada y Gómez-Restrepo, 2005, p. 120)

3.9. Aspectos éticos

El presente trabajo fue desarrollado con la ayuda de asesores. Así mismo, se consultaron libros virtuales, artículos científicos, tesis entre otras fuentes que son confiables y necesarias para la investigación. Del mismo modo, las citas en la investigación fueron citadas de acuerdo al manual APA. Por otro lado, cumple con todos los requisitos que la Universidad planteo de acuerdo a la Resolución Rectoral N° 0089-2019/UCV. Mencionar también que mediante el Turnitin se verificara el porcentaje de similitud del trabajo de investigación.

IV. RESULTADOS

Análisis de la entrevista:

Consiste en determinar cómo influye la innovación de nuevos productos en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019. Por ello, podemos decir que el Perú es uno de los mayores productores tradicionales del mundo y si hablamos de anchoveta lideramos en exportaciones tradicionales que son la harina y el aceite. Sin embargo, ya hace mucho se viene escuchando darle un valor agregado a los productos con los que cuenta el país. Actualmente el CITE cuenta con productos ya elaborados de anchoveta que básicamente son con salsas. Por otro lado, tenemos que tener en cuenta al envase y el embalaje, ya que son parte importante del nuevo producto. Por esa razón, el Cite realiza cursos generales sobre exportaciones y dentro de ello hablamos de la importancia de estos. Existen problemas en las empresas que inician en la exportación de conservas estas se dan en la presentación del producto y el inadecuado envase que utilizan. (Entrevistado 3).

Asimismo, la innovación de productos en el Perú ha crecido bastante, ya que a partir de ello se han creado los diferentes Cites en cada región, mediante el plan de investigación de I+D+i, obteniendo mejoras en la cadena productiva. Por otro lado, Si contamos con un proyecto que se está desarrollando estas son las conservas de sopa concentradas a base de anchovetas en envases flexibles. Estos aún se encuentran en la primera etapa. También contamos con más proyectos pero son con otras especies. Así mismo, para distribuir un producto estos deben de contar con un adecuado envase y embalaje, por ello el Cite da cursos generales a las empresas donde se toca el tema de envases y embalajes, pues se encuentran errores en las empresas y son el enlatado del producto. Así mismo, pueden cometer errores en el tipo de envase, provocando que el producto llegue en una inadecuada presentación al consumidor final. (Entrevistado 2).

En relación a ello la innovación en productos tradicionales es un tema que se viene escuchando hace pocos años, a diferencia de otros países. Por ello, el CITE realiza productos innovadores de anchoveta, claro que esto dependerá del empresario y como el analiza la característica su cadena productiva y determinar las oportunidades con las que cuenta para realizar un proyecto de innovación. Actualmente contamos con proyectos con una empresa que quiere realizar un concentrado proteico de anchoveta, pero actualmente este se encuentra en desarrollo. Otro de nuestros proyectos que están en primera etapa son las conservas de sopa concentradas de anchoveta, ambos proyectos se realizan mediante la I+D+i. Por ello, también es importante contar con un adecuado envase y embalaje para la exportación, por ese motivo el Cite brinda curso porque muchas de las empresas que quieren exportar conservas cometen errores al escoger los envases, ya que no escogen un adecuado envase que garantice el traslado del producto, pues este debe de estar acorde a la especie que se pondrá en el envase y del mismo modo al traslado que se da hasta la llegada al consumidor final. (Entrevistado 1).

En relación a lo mencionado de los entrevistados podemos decir que el Perú actualmente es uno de los países que más exporta anchoveta de forma tradicional. Sin embargo, durante estos años se estuvieron realizando productos exportables que cuenta con valor agregado, alguno de ellos fueron realizados con la ayuda del CITE pesquero callao, logrando obtener buenos resultados mediante la técnica de investigación que es la I+D+i. Generando un desarrollo productivo en las empresas y en su cadena productiva y de esta forma puedan generar mayor valor en la transformación de los recursos hidrobiológicos. Por otro lado, los envases y embalajes son importantes al momento de realizar exportaciones, ya que uno se encarga de protegerlos y preservarlos de la contaminación exterior y que llegue de forma adecuado al consumidor final y el otro se ocupa de proteger al producto para que sea manipulado durante el traslado en el transporte y para su almacenamiento. Por ello, CITE pesquero brinda cursos generales a los empresarios y dentro de todos los temas a tratar se encuentra los aspectos de envase y embalaje. Los errores más

frecuentes que se encuentra el Cite al capacitar a las empresas son en los envases; la presentación y tamaño.

El objetivo 2 que se basa en determinar cómo influye la innovación de nuevos procesos en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019. Podemos mencionar que indudablemente la innovación de procesos mediante la tecnología es fundamental más aun con la globalización, ya que todos los países que realizan exportaciones buscan tener un porcentaje del mercado para sus ventas. Por ello, las empresas que no innovan logran desaparecer del mercado, esto es originado por la competencia que constantemente innova sus productos y procesos para lograr apoderarse del mercado mediante la diferenciación de sus productos. En la actualidad, la tecnología constituye un factor clave para las empresas, ya que esta puede generarse internamente mediante la investigación o por otro lado mediante la adquisición de forma externa. Por esa razón, el CITE realiza transferencia tecnología a empresas que quieren desarrollar productos con valor agregado para que estas logren competir de manera nacional como internacional. (Entrevistado 3).

En este sentido, podemos decir que es fundamental implementar tecnología a las empresas que quieran exportar de manera competitiva a mercados nacionales e internacionales y conseguir de esa forma nichos de mercados. Puesto que, la innovación en los procesos mediante la tecnología es fundamental para aumentar el crecimiento del sector y para que las empresas puedan competir en distintos mercados. Por ello, el Cite pesquero tuvo una transferencia tecnológica de España, gracias a ello se pudo a desarrollar distintos productos a base de anchovetas por ejemplo anchoveta ahumada, anchoveta en crema de ajo, anchoveta escabeche, etc. Así mismo, la tecnología que se desarrolló también se ha transferido a algunas empresas del sector. (Entrevistado 1).

Así mismo, podemos afirmar que la tecnología en el proceso de innovación es importante para el sector pesquero, ya que este beneficia al desarrollo del mismo. Por esa razón el CITE transfiere tecnología a muchas de las empresas que quieren

innovar sus productos y de esa forma puedan competir de manera nacional como internacional. Nosotros contamos con tecnología avanzada gracias al apoyo que hubo de España con el CITE, logrando con ello un desarrollo de valor agregado en distintas especies del sector pesquero. (Entrevistado 2).

Con todo lo mencionado por los entrevistados podemos decir que al realizar cambios en el proceso mediante la tecnología para mejorar la cadena productiva, esta logra ser fundamental para el desarrollo de la empresa de manera interna mejorando la producción y de manera externa para competir en el sector nacional e internacional con productos de calidad. Así mismo el CITE sigue adquiriendo patentes de innovación de anchoveta logrando de esa forma grandes oportunidades mediante la transferencia tecnológica a empresas.

El objetivo 3 consiste en determinar cómo influye la innovación para un nuevo mercado en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019. Por consiguiente podemos decir que es importante contar con estrategias para la internacionalización, nosotros conectamos con centros de investigación y asociaciones empresariales y organismo diversos del Perú y el mundo a los empresarios, con ello logramos que los empresarios cuenten con la asistencia técnica necesaria para la calidad de sus productos y de esa forma logren competir de forma internacional. Por otro lado, el Cite ayuda a los empresarios a que sus productos innovadores sean mostrados en ferias internacionales y de esa forma también determinan la acogida del producto. Así mismo, los aspectos de gestión logísticos son importantes para la internacionalización, ya que este influye desde la adquisición de la materia prima, hasta la llegada al consumidor final. Si hablamos de materia prima este tuvo problemas años atrás por la excesiva captura, provocando una explotación en comparación de otras especies, esto mejoró producto de reglamentos y restricciones en la pesca. Por otro lado, podemos decir que la mayoría de exportaciones realizadas de conservas de anchoveta se realizan mediante el transporte marítimo. El único inconveniente es el tiempo de vida de la conserva, ya

que al ser marítimo tardara más para la llegada del producto al consumidor final consiguiendo que se acorte el tiempo de consumo. (Entrevistado 1).

Además los expertos indican que al llegar a nuevos mercados tienes que contar con productos novedosos y que estos se adecuen a dicho lugar, ya que la internacionalización es notoriamente un riesgo de inversión, por ese motivo es contundente analizar minuciosamente el proceso de expansión internacional a nuevos mercados, por ello, el CITE brinda asistencia técnica con ayuda de centros de investigación que nosotros conectamos a los empresarios exportadores para que estos puedan posicionar bien su producto en el mercado. Así mismo, hacemos que las empresas saquen un certificado sanitario como muestra sin valor comercial para exponer el producto en ferias y de esa forma determinar si este tiene acogida, esas son algunas de las estrategias que realizamos para la internacionalización. Otro aspecto importante para exportar es tener una adecuada gestión logística, pues cumple un papel importante en la administración de los recursos y el traslado, escogiendo el medio de transporte más adecuado para el producto. Actualmente existe un problema en la obtención de materias primas, pues estas tienen que hacerse por temporadas. También es importante mencionar el problema que tienen las flotas del sector pesquero, ya que no se cuenta con mucha capacidad de extracción en comparación con flotas españolas y asiáticas que cuentan con flotas que pueden ingresar a aguas más profundas y con una capacidad de extracción mayor. (Entrevistado 2).

Por eso motivo, conseguir la internacionalización guarda relación con la innovación, pues dependerá de ello que las empresas puedan conseguir exportar con el esfuerzo innovador de su producción para la búsqueda de la expansión a otros mercados. Por ello, el CITE como estrategia brinda una ayuda a los empresarios a mostrar sus productos novedosos en ferias y de esa forma se determina si tiene acogida el producto. Por otro lado, realizamos asistencia técnica con centros de investigación. Del mismo modo, la logística es importante para la llegada a nuevos mercados pues, gestiona las operaciones necesarias para que el producto llegue de forma óptima y garantice el tiempo de llegada al mercado objetivo. Además si se

habla de materia prima, el sector pesquero tiene problemas con la corriente del niño, ya que este afecta a la extracción, pues se concentraran en aguas frías huyendo del aguas calientes, también existen pescas ilegales afectando a la sostenibilidad de la pesca provocando una sobreexplotación. Por otra parte, el transporte más utilizado para llevar conservas son las marítimas debido al coste menor que tienen estas. Sin embargo, el problema que presenta es el tiempo de vida para el consumo, pues esta se acorta. (Entrevistado 3).

La introducción de productos a nuevos mercados es importante para el desarrollo del sector pesquero. Sin embargo, se tiene que tener estrategias para dirigirse aún adecuado mercado, por ello el CITE cuenta con aliados estratégicos que ayudan con asistencia técnica y por otro lado ayuda a los empresarios a exponer sus productos en ferias como Expo alimentaria donde participan empresarios locales y extranjeros, así mismo, llevan sus productos a ferias internacionales. Por otro lado, la logística tiene relevancia para poder llegar a nuevos mercados, por consiguiente el transporte más utilizado para las conservas son marítimas, estas tienen que contar con un contenedor adecuado para que la mercadería no sufra daños en el producto y lleguen en el tiempo estimado al mercado a donde se dirigen. Por otro lado, el Perú tiene problemas en la pesca producto de las flotas que no cuentan con la capacidad suficiente para la extracción y no tienen tecnología adecuada para entrar a mares más profundos. También, existe problemas por la pesca ilegal que se da provocando pérdidas y una sobreexplotación de dicha especie.

El objetivo 4 se basa en determinar cómo influye la innovación organizativa en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019. Por ello, podemos decir que los cambios que se dan directamente con el aspecto organizacional de la empresa tienen que ver con el personal porque al innovar el proceso o producto en las empresas mediante las nuevas tecnologías, estas tienen que ser capacitadas para poder adecuarse a nuevas variaciones. Sin embargo, existe un problema cuando vamos a capacitar a las empresas que quieren exportar conservas, estos no cuentan con el personal suficiente para la producción de estas, ya que muchas veces

piensan que la producción de conservas no necesita mucha mano de obra. (Entrevistado 2).

Por ese motivo, Cuando se realiza un cambio en el producto o proceso, la empresa tiene que realizar una capacitación interna del personal, pues existirá una innovación organizacional debido a los cambios internos que pasaran. Uno de los problemas que existe al momento de capacitar a las empresas que quieren exportar conservas, es el poco personal con él cuenta para la producción de conservas; debido a que muchas empresas piensan que la producción de conservas no necesita mucha mano de obra ese es un grave error. Otro problema que tienen las empresas es la mala elección del envase y etiquetado para la exportación del producto. (Entrevistado 3).

Además es importante mejorar aspectos internos que tienen que ver directamente con el personal, para que estos se adapten de manera correcta a cambios producidos por las nuevas tecnologías. Pero, se hallan problemas en las capacitaciones producto del poco personal, ya que las empresas pesqueras que quieren exportar conservas se dedican a la venta de productos tradicionales de anchoveta que son la harina o aceite, como este es un proceso más sencillo este en su mayoría es estandarizado, en cambio hacer una conserva requiere mano de obra por lo menos 30, 40 o 60 personas y esto dependerá del producto que realizaras, porque no hay maquinas que corten la anchoveta a la perfección, por ello es necesario el personal. (Entrevistado 1).

Cuando se implementan cambios tecnológicos en la empresa estas realizan una innovación organizacional, debido a las variaciones internas que ocurrirán en la empresa, por ello el personal tiene que ser capacitado para adecuarse al nuevo método de producción. Pero, se encontraron problemas en empresas sin experiencias en la producción de conservas, pues al ser capacitados no cuentan con el personal necesario. Por ello, el CITE pesquero realiza capacitaciones a empresas que adquieran la tecnología que ellos transfieran para que puedan adecuarse al nuevo método y de esa forma realizar un desarrollo empresarial.

El objeto general consiste en determinar cómo influye la innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019. Por ello, en la entrevista señala que en el Perú la innovación ha crecido bastante, logrando que actualmente existan Cites en muchas de las regiones del país que se especializan en diferentes sectores y que ayudan a mejorar la cadena productiva de muchos empresarios para que estos puedan contar con productos con valor agregado para que puedan internacionalizarse y ser capaces de competir de manera nacional e internacional con productos de calidad, también es importante mencionar que actualmente el Cite pesquero cuenta con un proyecto innovador a base de anchoveta que es una sopa concentrada en envase flexible. (Entrevistado 2). Podemos decir que los Cites son una herramienta fundamental para mejorar la cadena productiva, pues existe una red de centros de innovación y transferencia tecnológica en todo el país que ayudan a dar un valor agregado a productos que se exportan de manera tradicional.

De igual modo, la siguiente entrevistado señala indica que el CITE realiza productos innovadores de anchoveta, para mejorar la cadena productiva, claro que esto dependerá del empresario y como el analiza su cadena productiva y determina las oportunidades con las que cuenta para realizar un proyecto de innovación, mediante la transferencia tecnológica que brinda el Cite; logrando de esa forma que las empresas dedicadas a la exportación de anchovetas cuenten con la asistencia técnica necesaria para la calidad de sus productos y su transformación, logrando de esa forma la internacionalización; así mismo es importante mejorar aspectos internos que tienen que ver directamente con el personal, para que estos se adapten de manera correcta a cambios en el producto y de las nuevas tecnologías que llevan a la innovación organizacional. (Entrevistado 1). A su vez, mencionar que el Cite pesquero realiza todas las investigaciones de innovación con la técnica de I+D+i llegando a obtener buenos resultados con productos de calidad mejorando de esa forma el producto a exportar.

Sin embargo, según el entrevistado nos menciona que actualmente sufren de burocracia en la documentación y temas legales para producir en mayor cantidad un

determinado producto. Provocando que no se dé una exportación de un producto novedoso, también menciona que las empresas tienen que romper ese miedo al cambio para poder mejorar los productos que exportan de forma tradicional y que tomen en cuanto al Cite como una herramienta para el cambio y desarrollo de su empresa mediante la transferencia tecnológica. (Entrevistado 3). Si bien es cierto existen temas burocráticos al momento de realizar la documentación necesaria para una mayor producción, esto es debido al sistema burocrático del estado peruano. Sin embargo, el Cite ayudo a muchas empresas a mejorar sus productos mediante tecnología y asesorías.

V. DISCUSIÓN

La innovación en el sector pesquero es fundamental para su desarrollo y crecimiento, por esa razón el Cite pesquero cumple una función importante que contribuye a la competitividad del sector pesquero, logrando ser una herramienta fundamental para mejorar la cadena productiva, dando un valor agregado a la anchoveta mediante la innovación.

En relación al objetivo planteado en la investigación, como influye la innovación de nuevos productos en la cadena productiva de anchovetas del Cite pesquero Callao, los entrevistados con incidieron que la innovación de productos en el sector pesquero es fundamental para su desarrollo y para poder internacionalizarse, pues mediante la tecnología se logran productos que cumplen los estándares de calidad, además indicaron que las empresas innovadoras provocan un aumento en las exportaciones. Debido a ello se crearon centros de investigación como el CITE. Concordando con (Nolazco, 2020) En el artículo científico Efectos entre las actividades de innovación, exportación y productividad: un análisis de las empresas manufactureras peruanas, llegando a la conclusión que la innovación en las empresas provoca una mayor oferta del producto y un aumento de productividad para la exportación. Así mismo, se encontró una relación de la innovación tecnológica frente al crecimiento en las exportaciones de las empresas manufactureras.

En relación al objetivo planteado en la investigación, como influye la innovación en el proceso en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, se obtuvo resultados parecidos entre los entrevistados que coinciden que la innovación de procesos mediante la tecnología es importante para el desarrollo de las empresas del sector, pues de forma puedan competir internacionalmente, por ello, el CITE pesquero transfiera tecnología a muchas empresas para que puedan competir con productos de calidad. Asegurando el resultado obtenido (Benito y Ramos 2018) en su tesis Causas que generaron que las exportaciones de productos pesqueros de Ecuador sean mayores que las de Perú hacia el mercado de España, llegando a la conclusión

que el manejo adecuado de nuevos procesos para la exportación, con la ayuda de inversión extranjera directa de empresas españolas, se logró transferir recursos para el desarrollo industrial pesquero, superando de esa forma al sector pesquero peruano en exportaciones; producto de la transferencia que hubo en tecnología y nuevos procesos que ayudan a mejorar la cadena productiva.

En relación al otro objetivo que fue planteado en la investigación, como influye la innovación para nuevos mercados como herramienta fundamental para la exportación de anchovetas desde la experiencia del CITE pesquero Callao, según los resultados obtenidos por los entrevistados coinciden que es importante el crecimiento de la empresa, mediante la internacionalización, pero con estrategias para la introducción del producto a nuevos mercados, por ello el Cite pesquero apoya a los empresarios mediante asistencia técnica para lograr un producto de calidad, así mismo, llevan los productos a ferias nacionales e internacionales para determinar si tendrá acogida en el nuevo mercado. Reforzando los resultados obtenidos Meza (2016) en el artículo científico la Internacionalización y creación de nuevos productos y procesos en la industria manufacturera mexicana, llegando a la conclusión que es importante el desarrollo de nuevos productos, pues estos promueven la exportación y el desarrollo de la empresa, pero se deben de realizar estrategias para poder llegar a nuevos mercados, además si existiera una inversión extranjera la innovación empresarial se ve favorecida. Sin embargo, la importación excesiva no promueve la actividad innovadora.

En relación al objetivo planteado que tiene que ver cómo influye la innovación organizacional en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del Cite pesquero Callao, se encontró similitud en las respuestas de los entrevistados, pues manifestaron que la innovación organizacional se da producto de las nuevas tecnologías que se implementaran en la empresa, por ello las empresas logran cambiar los procesos de elaboración para adquirir un producto con valor agregado, por esa razón el personal tiene que ser capacitado con el fin de adaptarse, ya que existirán cambios internos producto de la innovación tecnológica, además indicaron que las empresas se

benefician ampliamente, pues logran ser más competitivas. Reforzando el resultado obtenido, (Valencia-Rodríguez 2019) en el artículo científico relación entre la innovación de productos y capacidades organizacionales, llegando a la conclusión que la tecnología y las nuevas capacidades tienen una participación en la innovación de productos, logrando una ventaja para la empresa, siempre y cuando estas logren adaptarse a cambios que serán necesarios durante el cambio interno producto de los nuevos procesos que serán necesarios para obtener un producto de calidad.

Por ello, el objetivo general que fue determinar cómo influye la innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019, a través de las entrevistas realizadas se obtuvo resultados que indican que el Cite pesquero es una herramienta importante para mejorar la cadena productiva mediante la innovación utilizando la técnica de I+D+i y transferencia tecnológica, también se determinó que la mano de obra es fundamental en la innovación pues esta tiene que adaptarse a cambios internos, consiguiendo como resultado productos de calidad que puedan competir en el mercado internacional. Coincidiendo con (Zayas, et al., 2019) en el artículo científico La innovación: factor de desarrollo empresarial en la comercialización del sector pesquero de angostura, Sinaloa, llegando a la conclusión que la innovación es un factor importante para las empresas con iniciativa de crear productos y procesos. Las empresas que han incorporado innovaciones de cualquier índole presentan un mayor desarrollo económico y de comercialización de sus productos.

VI. CONCLUSIONES

1. Se concluye que, la innovación en los productos pesqueros como la anchoveta influyen en el desarrollo de empresas como en el sector, pues provocan cambios en la cadena productiva dándole un valor agregado al producto tradicional, generando valor en los recursos hidrobiológicos y de esa forma puedan ser exportados. Así mismo, actualmente el Cite pesquero cuenta con nuevos proyectos a base de anchoveta que cuentan con envases y embalajes adecuados para el traslado hasta la llegada al consumidor final.
2. Se concluye que, la innovación en los procesos mediante la tecnología influye en el desarrollo interno de la empresa mejorando la producción y de manera externa para competir en el sector pesquero, tanto en mercados nacionales como internacionales, así pues el Cite pesquero realiza transferencias tecnológicas a empresas para que estos realicen productos de calidad.
3. Se concluye que, la introducción a nuevos mercados para lograr la internacionalización beneficia al sector pesquero. Pero esto se debe de realizar mediante estrategias para dirigirse aún adecuado mercado y de esa forma no generen pérdidas, Por esa razón, el Cite ayuda a las empresas con algunas estrategias para la internacionalización.
4. Se concluye que, la innovación organizacional ocurre en la empresa cuando existen cambios internos en la producción o en el proceso que se dieron por las nuevas tecnologías; debido a ello el personal tiene que ser capacitado, por ello el Cite pesquero realiza capacitaciones a empresas para que puedan adecuarse a los cambios. Sin embargo, se encontraron problemas en las empresas que no tienen experiencia en conservas, pues al momento de ser capacitarlos estos no cuentan con el personal necesario para la producción.
5. Finalmente se concluye que, Cite pesquero Callao es una herramienta importante para mejorar la cadena productiva con ayuda de la innovación mediante la técnica de I+D+i, logrando productos con valor agregado de calidad que puedan ser competitivos en mercados nacionales e internacionales.

VII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda, emplear la innovación de productos en las empresas pesqueras de anchoveta para que puedan exportar mercancía no tradicional y de esa forma logren desarrollar productos novedosos con valor agregado. Además como apoyo en la innovación de productos se debe tomar en cuanto al Cite pesquero Callao, pues actualmente este sigue innovando con anchovetas logrando proyectos que sean de calidad, rentables y que cuentan con envases y embalajes adecuados para el traslado del producto.
2. Se recomienda, el uso de la tecnología como factor importante para la innovación en el proceso, ya que este lograra una mejora en la producción; obteniendo productos de calidad que logren competir en mercados nacionales e internacionales. Igualmente se recomienda acudir al Cite pesquero Callao para innovar el proceso, pues ellos realizan transferencias tecnológicas y actualmente siguen adquiriendo patentes de innovación concernientes con la anchoveta.
3. Se recomienda el uso de estrategias para incursionar en nuevos mercados, pues solo así se podrá determinar si el producto con el que cuenta una empresa logre la aceptación del mercado a donde se dirigen. Además se aconseja acudir al Cite pesquero Callao para que brinde apoyo estratégico en la internacionalización, pues ellos cuentan con algunas estrategias.
4. Se recomienda, la capacitación del personal cuando exista una innovación organizacional, ya que de esa manera logran adaptarse a los cambios ocurridos en la empresa. Por ello, se recomienda el uso de tecnología brindada por el Cite pesquero Callao, pues ellos se encargan de las capacitaciones en los trabajadores frente a los cambios que se darán.
5. Se recomienda, a las empresas pesqueras que trabajan con anchovetas, tener como aliado estratégico al Cite pesquero Callao, en vista que ellos trabajan con la técnica de I+D+i (investigar, desarrollar e innovar), consiguiendo de esa manera productos de calidad que son competitivos en los mercados nacionales e internacionales.

REFERENCIAS

- Amaro-Rosales, M. y Gortari-Rabíela, R. (2016). *Innovación inclusiva en el sector agrícola mexicano: los productores de café en Veracruz*. Economía Informa. Volumen (400), 86-104. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185084916300342>
- Acevedo, Moreno y Sánchez (2014). *Innovación empresarial: una mirada desde la competitividad, el desarrollo local y la transformación productiva para la internacionalización en Colombia*. Semestre Económico. Volumen (34), 149-167. Recuperado de: <https://www.proquest.com/docview/1695233739/fulltextPDF/FDE7E037CBFA4E16PQ/4>
- Benito, R. y Ramos, L. (2018). *Causas que generaron que las exportaciones de productos pesqueros de Ecuador sean mayores que las de Perú hacia el mercado de España durante el periodo 2012 al 2016*. [Tesis de licenciatura, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas], Perú. Recuperado de: https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/623512/Benito_CR.pdf?sequence=5&isAllowed=y
- Barboza, R., Cobeñas, A., Lavandera, M. y Mendoza, C. (2017). *Planeamiento Estratégico para el Sector Maricultura*. [Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú], Perú. Recuperado de: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/8793/BARBOZA_COBE%C3%91AS_PLANEAMIENTO_MARICULTURA.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Barreto, J. y Petit, E. (2017). *Modelos explicativos del proceso de innovación tecnológica en las organizaciones*. *Revista Venezolana de Gerencia*, Volumen (22). Recuperado de:

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/290/29055964004/index.html>

Brios, J. (2014). *Envases y embalajes para la exportación de filetes de tilapia (Oreochromis sp)*. Recuperado de:

<http://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/UNAC/893/109.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Baptista, Fernández, Hernández. (2014), *Metodología de Investigación* (6.ª ed.). Editorial Mexicana. Recuperado de:

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf&ved=2ahUKEwic-s_V9sPpAhWjIAKHVVFBNoQFjAAegQIARAB&usg=AOvVaw0S6BhGROt3pwvqw cyBTJ1Q

Bausela, E. (2004), *Diseño de un sistema de categorías para evaluar el conocimiento*. Revista Diálogos Educativos. Volumen (8), 36-37. Recuperado de:

https://www.researchgate.net/publication/286288002_Capitulo_6_La_definicion_de_variables_o_categorias_de_analisis

Beltrán, M. (2017). *Innovación en el sector acuícola*. Revista Ra Ximbai. Volumen (13). 351-364. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/461/46154070020.pdf>

Cardozo, P., Chavarro, A. y Ramírez, C. (2006). *Teorías de Internacionalización*. Recuperado de:

<https://es.scribd.com/document/258946328/Cardozo-P-et-al-2006-Teorias-de-Internacionalizacio-n>

Campos, G. y Lule, N. (2012). *La observación, un método para el estudio de la realidad*. Revista Xihmai, Volumen (7), 45-60. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3979972.pdf>

Cevallos, A. y Alvarez, A. (2016). *Los envases y embalajes del comercio internacional y la normativa ecuatoriana en la facilitación del comercio exterior*. [Tesis de licenciatura], Guayaquil. Recuperado de:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/16846/1/TESIS%20ENVASES%20Y%20EMBALAJES.pdf>

Cisterna, F. (2005). Categorización y triangulación como procesos de validación del conocimiento en investigación cualitativa. *Teori*, Vol. (14). P. 61-71. Recuperado de: <http://www.ubiobio.cl/theoria/v/v14/a6.pdf?PHPSESSID=2658468bdb78a164febc0ee6ce982258>

Díaz, J., Zamora, M. y Mora, N. (2019). *La innovación como factor de competitividad de los productos ecuatorianos periodo 2012-2017*. *Revista Investigación y Negocios*, Volumen (12). Recuperado de: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2521-27372019000100002

Formichella, M. (2005). *“La evolución del concepto de innovación y su relación con el desarrollo”*. Argentina, Tres Arrollos. Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/48031881.pdf>

García- Pérez, D., Gálvez-Albarracín, E. y Maldonado-Guzmán, G. (2016). *Effect of innovation on growth and performance of SMES in the Pacific Alliance An empirical study*. *Estudios Gerenciales*, Volumen (32), 326-335. Recuperado de:

<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0123592316300444?token=A08862BDF1B571BC88E1701BF1A194363F66D614241B7C7DC7E86977D82E53E6CDF9FD4CB424EC4D6EA0ECC96FB232BB>

Gómez, M. y Borrastero, C. (2018). *Innovación tecnológica y desigualdad productiva y laboral en las empresas manufactureras argentinas*. *Desarrollo y Sociedad*. Universidad de los Andes, Volumen (81). Recuperado de:

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/1691/169159651006/index.html>

Gonçalves Pereira, Luiz Andrei, & Rodrigues Ferreira, William (2016). *Logística de transportes, comércio internacional e fluxos das exportações no norte de minas gerais*. Boletim Goiano de Geografia, Volumen (36) 67-85. Recuperado de:

<https://redalyc.org/articulo.oa?id=337144713005>

Galindo, M. y Viridiana R. (2015) *“Exportaciones” en Serie de Estudios Económicos*. México DF. Vol. (1). Recuperado de:

https://scholar.harvard.edu/files/vrios/files/201507_mexicoexports.pdf?m=1453513184

Hernández, A., Ramos, M., Placencia, B., Indacochea, B., Quimis, A. y Moreno, L. (2018). *Metodología de investigación científica*. UNESUM. Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Marcos_Ramos_Rodriguez/publication/322938332_Metodologia_de_la_investigacion_cientifica/links/5aa14866aca272d448b36198/Metodologia-de-la-investigacion-cientifica.pdf

Lozada, J. (2014). Investigación Aplicada: Definición, propiedad intelectual e industria. Revista CienciAmérica. Volumen (3), 47-50. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749>

Maubert, C. (2009). *Comercio Internacional, aspectos operativos, administrativos y financieros*. (2 ed., p. 10). México: Trillas

Meza, L. (2016) *Internacionalización y creación de nuevos productos y procesos en la industria manufacturera mexicana*. Estudio Económico. Volumen (31), 235-263. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/597/59746428002.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2013). *El ABC del comercio exterior guía práctica del exportador*. Perú, Volumen (III). Recuperado de: https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercioexterior/Sites/Pecex/lecturascomplementarias/03_GUIA_DEL_EXPORTADOR.pdf

Mulet, J (2014). *Innovación, concepto e importación económica*. Recuperado de:

<https://www.navarra.es/nr/rdonlyres/d696efd2-6aaa-4ef1-b414-e3a27109ea67/79806/02juanmulet.pdf>

Monje, C. (2011). *Metodología de investigación cuantitativa y cualitativa guía didáctica*. Universidad Surcolombiana. Recuperado de: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>

Nolazco, J. (2020) *Efectos entre las actividades de innovación, exportación y productividad: un análisis de las empresas manufactureras peruanas*. Revista Desarrollo y Sociedad. Volumen (85), 67-110. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/dys/n85/0120-3584-dys-85-67.pdf>

Okuda, M. y Gómez-Restrepo, C. (2005). *Métodos en investigación cualitativa: triangulación*. Revista Colombiana Psiquiatría. Volumen (1), 118-124. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/806/80628403009.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2018). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura*. Roma. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/l9540es/i9540es.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2020). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura*. Versión Resumida. Roma. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/ca9231es/CA9231ES.pdf>

Olaya, A. (2008). *Economía de la innovación del cambio tecnológico: una aproximación teórica desde el pensamiento Schumpeteriano*. Revista Ciencia Estratégicas, Volumen (16) 237-246. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2991260.pdf>

Palacios, P. y Ssavedra, M. (2016). El Desempeño Exportador y la Innovación como Estrategia de Crecimiento para la PYME en México. Revista Mexicana de Economía y Finanzas. Volumen (11). 221-38. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/4237/423746532002.pdf>

Pérez-Suárez, M. y Espasandín, F. (2014). El proceso de internacionalización y resultados de la innovación en las empresas de economía social andaluza. *Revista CIRIEC España*. Volumen (82) 65-95. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/174/17433883003.pdf>

Porlles, J., Cachay, O. y Salas, G. (2015). *¿Qué requerimos para una industrialización sostenible del Perú? Una propuesta del modelo industrial*. *Revista Industrial Data*, Volumen (18) 89-98. Recuperado de : <https://redalyc.org/articulo.oa?id=81643819012>

Posada, H. y Véle, J. (2008). *Comercio y Geografía Económica: una nota sobre la contribución de Krugman a la teoría económica*. Universidad de Antioquia-*Lecturas de Economía*, volumen (1), 299-311. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/227386223_Comercio_y_Geografia_Economica_una_nota_sobre_la_contribucion_de_Krugman_a_la_teor%C3%ADa_economica

Suárez-Castellá, M., Hernández-Pérez, G., Roche-Hernández, C., Freire-Seijo, M., Alonso-Amaro, O. y Campos-Gómez, M. (2016). *Cadenas de valor productos agropecuarios en seis municipios de Cuba*. II. Experiencias de su aplicación. *Pastos y Forrajes*, Volumen (39) 139-148. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/2691/269146602009/index.html>

Suerio, J. (18 de junio 2019). *Industria creciente en el sector pesquero: la producción acuícola*. RPP NOTICIAS. Recuperado de: <https://rpp.pe/columnistas/juancarlossueiro/industria-creciente-en-el-sector-pesquero-la-produccion-acuicola-noticia-1203390>

Sociedad Nacional de Pesquería (2016). *Agenda de innovación tecnológica para la utilización de la anchoveta*. Recuperado de:

<https://docplayer.es/38182144-Agenda-de-innovacion-tecnologica-para-la-utilizacion-de-la-anchoveta.html>

Sociedad Nacional de Industrias (2015). Recuperado de:

<https://www.sni.org.pe/crean-el-centro-de-innovacion-tecnologica-pesquero-citepesquero-en-el-ambito-del-instituto-tecnologico-de-la-produccion-itp-del-ministerio-de-la-produccion/>

Sociedad de Comercio Exterior del Perú (2019). *Las exportaciones pesqueras no tradicionales aumentan entre enero y agosto, pero las tradicionales retroceden*. Recuperado de:

<https://www.comexperu.org.pe/articulo/las-exportaciones-pesqueras-no-tradicionales-aumentan-entre-enero-y-agosto-pero-las-tradicionales-retroceden>

Torres y Sueiro, (2020, febrero 06). *La exportación pesquera 2019*. Recuperado de:

<https://peru.oceana.org/es/blog/las-exportaciones-pesqueras-en-el-2019>

Valeria, R. y Vivaez, V. (2016). *Autenticidad y calidad en la investigación educativa cualitativa: multivocalidad*. Universidad Nacional Autónoma de México, Volumen (5), 191-198. Recuperado de:<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S2007505716300072?token=71BB4F268FFDA66C206FCB02BA3B2A28EE7041C2CAF47BCF196C95CE219884B27792DC71C8F916F8B9CDFFC4065E235B>

Valencia-Rodríguez, M. (2019). *Relación entre la innovación de productos y capacidades organizacionales*. Instituto Superior Policlínico José Antonio Echevarría, CUJAE, 1-14. Recuperado de:
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/3604/360459575009/index.html>

Zamora, A. y Gonzáles, J. (2018). *Eficiencia del transporte de carga internacional México: análisis por entidad federativa a través del índice Malmquist, 2010-*

2014. Revista Economía, Volumen (50) 125-144. Recuperado de:
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/2811/281161618006/index.html>

Zayas, I., Fuentes, J., Soberanes, G., Román, S., Andrade, P. y Mascareño, M. (2019). *La innovación: factor de desarrollo empresarial en la comercialización del sector pesquero de angostura, Sinaloa*. Academia Journals. Recuperado de: https://www.academia.edu/42018590/La_innovaci%C3%B3n_Factor_de_desarrollo_empresarial_en_la_comercializaci%C3%B3n_del_sector_pesquero_de_Angostura_Sinaloa

Zuñiga-Collazos, M., Castillo-Palacio, M., Pasta-Medina, H. y Andrade-Barrero, M. (2019). *Influencia de la Innovación de producto en el Desempeño Organizacional*. Revista Venezolana de Gerencia, Volumen (24). Recuperado de: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/290/29058864010/index.html>

Anexo 1 Matriz Apriorística

INNOVACIÓN EN LA CADENA PRODUCTIVA DE ANCHOVETAS COMO HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA LA EXPORTACIÓN DESDE LA EXPERIENCIA DEL CITE PESQUERO CALLAO, 2019.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	PARTICIPANTES		
						SUJETO1	SUJETO2	SUJETO3
						Jefe de planta	Asist. Gestión de calidad	Jefe de área conservas
CATEGORÍA 1	INNOVACIÓN	Nuevo Producto	El Perú actualmente es el principal exportador de anchovetas de manera tradicional. Sin embargo, aún nos falta mejorar en la cadena productiva mediante la innovación para que sean exportadas con un valor agregado, por ello el CITE pesquero ayudara como herramienta fundamental a mejorar el proceso en la cadena productiva.	¿Cómo influye la Innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019?	Determinar cómo influye la innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia CITE pesquero 2019.	Prob.Espec.1: Determinar cómo influye la innovación de nuevos productos en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019.		
		Nuevos Procesos				Prob. Espec. 2: Determinar cómo influye la innovación de nuevos procesos en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019		
		Nuevos Mercados						
		Organizativa						
CATEGORÍA 2	EXPORTACIÓN	Logística			Prob.Espec.3. Determinar como influye la innovación para un nuevo mercado en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019			
					Prob. Espec.3. Determinar como influye la innovación organizativa en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019.			
		ENVASE Y EMBALAJE						

Anexo 2

Validez de contenido del instrumento que mide la Categoría 1: Innovación

Para los sujetos 1, 2 y 3 (Expertos del CITE pesquero Callao)

Nº	SUBCATEGORIAS / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Sub 1: Nuevo producto							
1	¿Cómo ha sido el desarrollo de innovación del sector pesquero en el Perú en los últimos años? ¿Y de qué manera apoya el gobierno ha dicho sector?	x		x		x		
2	¿Actualmente el CITE pesquero cuenta con proyectos de innovación para la exportación de anchovetas con valor agregado? ¿Podría contar algo sobre el proyecto?	x		x		x		
	Sub 2: Nuevo proceso							
3	¿La innovación de procesos mediante la tecnología en el sector pesquero es fundamental para poder competir en el mercado nacional e internacional? ¿Por qué?	x		x		x		
	Sub 3: Nuevos Mercados							
8	¿Es importante la internacionalización para el desarrollo de las empresas pesqueras? ¿Por qué?	x		x				
9	¿EL CITE pesquero cuenta con estrategias de internacionalización para las empresas que quieran exportar productos de anchoveta con valor agregado? ¿Podría mencionar alguna estrategia?	x		x		x		
	Sub 4: Innovación Organizativa							
10	¿Cuándo existen cambios internos producto de la innovación, encontraron problemas frecuentes al realizar la capacitación a los empresarios y sus trabajadores? ¿Podría mencionar alguno?	x		x		x		
11	¿Existieron inversiones extranjeras directas para mejorar la producción del sector pesquero? ¿De qué manera ha influido?	x		x				

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide la Categoría 2: Exportación

Nº	SUBCATEGORIAS / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Sub 1: Logística							
12	¿La gestión logística es fundamental para el buen desarrollo de las empresas productoras de conservas y cuál es el transporte más utilizado para las exportaciones de éstas?	x		x				
	Sub 2: Envase y Embalajes							
13	¿De qué manera El CITE pesquero capacita en envase y embalaje a las empresas exportadoras de anchoveta? ¿Y cuáles son los errores más frecuentes que encontraron en las empresas durante las capacitaciones?	x		x		x		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir []** **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador: Mg. Macha Huamán Roberto **DNI:** 07500952

Lima...05...de...Octubre.....de 2020

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión


Firma del Experto Informante.

Validez de contenido del instrumento que mide la Categoría 1: Innovación

Para los sujetos 1, 2 y 3 (Expertos del CITE pesquero Callao)

Nº	SUBCATEGORIAS / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Sub 1: Nuevo producto							
1	¿Cómo ha sido el desarrollo de innovación del sector pesquero en el Perú en los últimos años? ¿Y de qué manera apoya el gobierno ha dicho sector?	x		x		x		
2	¿Actualmente el CITE pesquero cuenta con proyectos de innovación para la exportación de anchovetas con valor agregado? ¿Podría contar algo sobre el proyecto?	x		x		x		
	Sub 2: Nuevo proceso							
3	¿La innovación de procesos mediante la tecnología en el sector pesquero es fundamental para poder competir en el mercado nacional e internacional? ¿Por qué?	x		x		x		
	Sub 3: Nuevos Mercados							
8	¿Es importante la internacionalización para el desarrollo de las empresas pesqueras? ¿Por qué?	x		x		x		
9	¿EL CITE pesquero cuenta con estrategias de internacionalización para las empresas que quieran exportar productos de anchoveta con valor agregado? ¿Podría mencionar alguna estrategia?	x		x		x		
	Sub 4: Innovación Organizativa							
10	¿Cuándo existen cambios internos producto de la innovación, encontraron problemas frecuentes al realizar la capacitación a los empresarios y sus trabajadores? ¿Podría mencionar alguno?	x		x		x		
11	¿Existieron inversiones extranjeras directas para mejorar la producción del sector pesquero? ¿De qué manera ha influido?	x		x		X		

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide la Categoría 2: Exportación

Nº	SUBCATEGORIAS / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Sub 1: Logística							
12	¿La gestión logística es fundamental para el buen desarrollo de las empresas productoras de conservas y cuál es el transporte más utilizado para las exportaciones de éstas?	x		x		x		
	Sub 2: Envase y Embalajes							
13	¿De qué manera El CITE pesquero capacita en envase y embalaje a las empresas exportadoras de anchoveta? ¿Y cuáles son los errores más frecuentes que encontraron en las empresas durante las capacitaciones?	x		x		x		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir []** **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador: Mg. Roque Juan Espinoza Casco **DNI:** 07766626

Lima...06....de...Octubre.....de 2020

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión


Firma del Experto Informante.

Anexo 3. FICHA DE ENTREVISTA

ENTREVISTA

Innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019

De manera cordial, se le agradece por su valioso tiempo y su importante aporte que brindara a la investigación por medio de sus conocimientos y experiencias.

Institución: Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica

Cargo: Jefe de planta del CITE pesquero

1. ¿Cómo ha sido el desarrollo de innovación del sector pesquero en el Perú en los últimos años? ¿Y de qué manera apoya el gobierno ha dicho sector?

Respuesta:

Bueno la innovación es un tema que se viene escuchando aproximadamente hace 5 años, a diferencia de otros países que ya trabajaban con innovación en el sector pesquero. La innovación es la etapa final de la investigación y del desarrollo, pues existe un término que es el I+D+i (investigación, desarrollo e innovación) es plan de investigación que usamos. Bueno el desarrollo de innovación pesquera tiene un apoyo del estado ya hace 3 años invirtiendo en fondos concursables en el sector pesquero, existe una sinergia entre la empresa, el estado y el CITE pesquero; el estado es el que proporcionar programas de innovación los fondos concursables para apalancar las problemáticas que pueden tener las empresas desde mejorar el proceso o innovar el producto, por ello el estado proporciona ayuda con financiamiento al sector pesquero para el desarrollo de proyectos con calidad y que cuenten con innovación.

2. ¿Actualmente el CITE pesquero cuenta con proyectos de innovación para la exportación de anchovetas con valor agregado? ¿Podría contar algo sobre el proyecto?

Respuesta:

Actualmente contamos con proyectos con una empresa que quiere realizar un concentrado proteico de anchoveta, mediante la técnica del hidrolizado para luego sea utilizado como insumo para preparar otro alimento; pero actualmente este se encuentra en desarrollo. Otro de nuestros proyectos que están en primera etapa son conservas de sopa concentradas de anchoveta con la empresa Diamante, ambos proyectos se realizan mediante la I+D+i.

3. ¿La innovación de procesos mediante la tecnología en el sector pesquero es fundamental para poder competir en el mercado nacional e internacional? ¿Por qué?

Respuesta:

Definitivamente este es fundamental para el desarrollo del sector para que las empresas puedan competir en distintos mercados; te cuento hace 10 años el CITE pesquero tuvo una transferencia tecnológica de España (procesos, diagrama de flujo y maquinarias) al ya contar

con dicha tecnología el Cite pesquero empezó a desarrollar distintos productos a base de anchovetas por ejemplo anchoveta ahumada, anchoveta en crema de ajo, anchoveta escabecha, etc. Ahora esta tecnología que se desarrolló también se ha transferido a algunas empresas del sector. Por ello puedo decir que la innovación de proceso mediante la tecnología es fundamental para competir en distintos mercados.

4. ¿Es importante la internacionalización para el desarrollo de las empresas pesqueras? ¿Por qué?

Respuesta:

5. ¿EL CITE pesquero cuenta con estrategias de internacionalización para las empresas que quieran exportar productos de anchoveta con valor agregado? ¿Podría mencionar alguna estrategia?

Respuesta:

Es importante contar con estrategias para la internacionalización, por esa razón, nosotros conectamos con centros de investigación y asociaciones empresariales y organismo diversos del Perú y el mundo a los empresarios, con ello logramos que los empresarios cuenten con la asistencia técnica necesaria para la calidad de sus productos y de esa forma lograr competir de forma internacional. Por otro lado, también ayudo a los empresarios a que sus productos innovadores sean mostrados en ferias internacionales y de esa forma también determinan la acogida del producto.

6. ¿Cuándo existen cambios internos producto de la innovación, encontraron problemas frecuentes al realizar la capacitación a los empresarios y sus trabajadores? ¿Podría mencionar alguno?

Respuesta:

Es importante mejorar aspectos internos que tienen que ver directamente con el personal, para que estos se adapten de manera correcta a cambios producto de las nuevas tecnologías que llevan a la innovación organizacional. Sin embargo, se encuentran problemas cuando realizamos capacitaciones en conservas es el poco personal con el que cuentan las empresas que quieren exportar, ya que la gran mayoría de estas se dedican a la venta de productos tradicionales de anchoveta que son la harina o aceite, como este es un proceso más sencillo este en su mayoría es estandarizado, en cambio hacer una conserva requiere mano de obra por lo menos 30, 40 o 60 personas y esto dependerá del producto que realizaras, porque no hay maquinas que corten la anchoveta a la perfección y te deje solo el musculo claro, por ello es necesario el personal que en mucho de los casos no se encuentra.

7. ¿Existieron inversiones extranjeras directas para mejorar la producción del sector pesquero? ¿De qué manera ha influido?

Respuesta:

Actualmente no contamos con inversión extranjera directa hasta donde yo sé. Sin embargo, hace años hubo una inversión extranjera de Ecuador para la anchoveta en pisco que seguramente ha influido en el sector pesquero, pues invirtieron en una planta con tecnología moderna para mejorar el proceso de producción, esta incluso contaba con robots.

Lamentablemente esa planta tuvo problemas de materia prima producto de sus proveedores y tuvieron que cerrarla, me imagino que casos parecidos existieron en el Perú.

8. ¿La gestión logística es fundamental para el buen desarrollo de las empresas productoras de conservas y cuál es el transporte más utilizado para las exportaciones de éstas?

Respuesta:

Si hablamos de gestión logística este influye desde la adquisición de la materia prima, hasta la llegada al consumidor final. La materia prima tuvo problemas años atrás por la excesiva captura, provocando una explotación en comparación de otras especies, esto mejoro producto de reglamentos y restricciones en la pesca. Por otro lado, podemos decir que la mayoría de exportaciones realizadas de conservas de anchoveta se realizan mediante el transporte marítimo, pues la gran mayoría de estas son llevadas a España, Japón, EE.UU, etc. Al transportar las conservas estas tienen que ser llevadas en contenedores adecuados para que no sufran abolladuras, el único inconveniente sería el tiempo de vida de la conserva, ya que al ser marítimo tardara más para la llegada del producto al consumidor final consiguiendo que se acorte el tiempo de consumo.

9. ¿De qué manera El CITE pesquero capacita en envase y embalaje a las empresas exportadoras de anchoveta? ¿Y cuáles son los errores más frecuentes que encontraron en las empresas durante las capacitaciones?

Respuesta:

Nosotros brindamos cursos generales a los empresarios por ejemplo habilitación de productos pesqueros para EE.UU y dentro de todos los temas a tratar se encuentra los aspectos de envase y embalaje. Los envases y embalajes son fundamentales para la exportación, por ese motivo el CITE brinda cursos generales y dentro de todos los temas a tratar se encuentra los aspectos de envase y embalaje. Los problemas más frecuentes en las empresas que quieren exportar conservas son los envases, ya que no escogen el adecuado envase apropiado que garantice el traslado del producto, ya que este debe de estar acorde a la especie que se pondrá en el envase y del mismo modo al traslado que se realizara hasta la llegada al consumidor final.

ENTREVISTA

Innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019

De manera cordial, se le agradece por su valioso tiempo y su importante aporte que brindara a la investigación por medio de sus conocimientos y experiencias.

Institución: Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica

Cargo: Asistente de Gestión de Calidad

1. ¿Cómo ha sido el desarrollo de innovación del sector pesquero en el Perú en los últimos años? ¿Y de qué manera apoya el gobierno ha dicho sector?

Respuesta:

En la parte de innovación el Perú ha crecido bastante, ya que a partir de ello se ha creado los diferentes CITES en cada región, entonces en cuanto a productos de consumo humano directo que pueden ser la anchoveta, pota, langostino existen conservas que ya cuentan con un valor agregado en sus distintas presentaciones, por otro lado en productos para el consumo humano indirecto como en el caso de la harina de pescado estos ya cuentan con antioxidantes orgánicos. En ese aspecto en ambos sectores que son el consumo humano directo y el consumo humano indirecto están produciendo innovaciones, mediante el plan de investigación de I+D+i. Por otro lado, existen proyectos del estado donde participan las mypes para que estos puedan obtener recursos para el desarrollo de productos innovadores que pueden ser a base de anchovetas, langostinos, pota, etc. Logrando de esa forma proyectos rentables y productos de calidad.

2. ¿Actualmente el CITE pesquero cuenta con proyectos de innovación para la exportación de anchovetas con valor agregado? ¿Podría contar algo sobre el proyecto?

Respuesta:

El CITE sigue realizando productos innovadores de anchoveta, claro que este proceso de innovación dependerá del empresario y como el analiza la característica su cadena productiva y determinar las oportunidades con las que cuenta para realizar un proyecto de innovación. Actualmente existen proyectos que se está desarrollando con la empresa Diamante que son las conservas de sopa concentradas a base de anchovetas, ensaladas de anchovetas ambos en envases flexibles. Estos aún se encuentran en vía de desarrollo, ya que actualmente se encuentran en la primera etapa. También contamos con más proyectos pero son con otras especies.

3. ¿La innovación de procesos mediante la tecnología en el sector pesquero es fundamental para poder competir en el mercado nacional e internacional? ¿Por qué?

Respuesta:

Absolutamente la tecnología en el proceso de innovación es importante para el sector pesquero, ya que este beneficia al desarrollo del mismo logrando una optimización que les permitirá tener una ventaja competitiva para posicionarse en el mercado, alcanzando mayores niveles de productividad y expansión. Por esa razón el CITE transfiere tecnología a muchas de las empresas que quieren innovar sus productos y de esa forma puedan competir de manera nacional como internacional. Como una institución que siempre está en desarrollo nosotros contamos con tecnología avanzada gracias al apoyo que hubo de España con el CITE, logrando con ello un desarrollo de valor agregado en distintas especies del sector pesquero.

4. ¿Es importante la internacionalización para el desarrollo de las empresas pesqueras? ¿Por qué?

Respuesta:

La internacionalización de una empresa es actualmente un pilar importante que garantiza el crecimiento a futuro de una compañía, pues esta abre nuevas vías de comercialización llegando de esa forma a muchos clientes y proveedores de todo el mundo. Por esa razón, para llegar a nuevos mercados tienes que contar con productos novedosos y que estos se adecuen a dicho lugar, ya que la internacionalización es notoriamente un riesgo de inversión, por ese motivo es contundente analizar minuciosamente el proceso de expansión internacional a nuevos mercados,

5. ¿EL CITE pesquero cuenta con estrategias de internacionalización para las empresas que quieran exportar productos de anchoveta con valor agregado? ¿Podría mencionar alguna estrategia?

Respuesta:

Como estrategia brindamos asistencia técnica con ayuda de centros de investigación que nosotros conectamos a los empresarios exportadores para que estos puedan posicionar bien su producto en el mercado. Una de esas estrategias que hacemos que las empresas saquen un certificado sanitario como muestra sin valor comercial para exponer el producto en ferias y de esa forma determinar si este tiene acogida, esas son algunas de las estrategias que realizamos para la internacionalización.

6. ¿Cuándo existen cambios internos producto de la innovación, encontraron problemas frecuentes al realizar la capacitación a los empresarios y sus trabajadores? ¿Podría mencionar alguno?

Respuesta:

Al innovar el proceso o producto en las empresas mediante las nuevas tecnologías, estas tienen que ser capacitadas para poder adecuarse a nuevas variaciones organizacionales. Pero, casi siempre existen problemas en las mypes estas son básicamente, los certificados sanitarios, debido a un desconocimiento de los empresarios de dicho proceso que es fundamental para la exportación. Por esa razón, al momento de capacitar a las mypes tenemos que apoyarlos bastante en este punto para que no cometan errores que los perjudiquen. Por otro lado, existe otro problema cuando vamos a capacitar a las empresas que quieren exportar conservas, estos no cuentan con el personal suficiente para la producción de estas, ya que muchas veces piensan que la producción de conservas no necesita mucha mano de obra.

7. ¿Existieron inversiones extranjeras directas para mejorar la producción del sector pesquero? ¿De qué manera ha influido?

Respuesta:

Existieron inversiones para desarrollar harina de pescado, la inversión fue China, seguramente este logro una influencia en el sector pesquero tradicional mejorando la producción, ya que China es un socio comercial importante para el Perú y es uno de los países que más realiza importaciones de harina de pescado. Solo cuento con esa información.

8. ¿La gestión logística es fundamental para el buen desarrollo de las empresas productoras de conservas y cuál es el transporte más utilizado para las exportaciones de éstas?

Respuesta:

La gestión logística tiene un papel importante para la administración de los recursos y el traslado del producto ya terminado, para que este llegue al consumidor final. Existe un problema en la obtención de materias primas (anchovetas), pues estas tienen que hacerse por temporadas, pues existen restricciones con esta especie. También es importante mencionar los problemas de la flota del sector pesquero, ya que no se cuenta con mucha capacidad de extracción en comparación con flotas españolas y asiáticas que cuentan con flotas que pueden ingresar a aguas más profundas y con una capacidad de extracción mayor. Así mismo, mencionar que en su gran mayoría las exportaciones de conservas son llevadas por transportes marítimos, sin embargo también se realizan traslados de conservas vía terrestre, pues existen compradores de Brasil y Bolivia.

9. ¿De qué manera El CITE pesquero capacita en envase y embalaje a las empresas exportadoras de anchoveta? ¿Y cuáles son los errores más frecuentes que encontraron en las empresas durante las capacitaciones?

Respuesta:

Para distribuir un producto estos deben de contar con un adecuado envase y embalaje para logren llegar al consumidor final, pues si no cuentan con un envase o embalaje apropiado, pueden provocar que el producto llegue en una inadecuada presentación al consumidor final. Bueno, capacitar en envase y embalaje de forma directa no lo hacemos, pues estos temas los tocamos dentro de los cursos generales que damos a las empresas. Los errores más frecuentes que tienen la empresa es en el enlatado del producto, ya que este puede ser muy grande, pequeña, etc. Aunque ahora estamos realizando productos en envases flexibles y de cartón

ENTREVISTA

Innovación en la cadena productiva de anchovetas como herramienta fundamental para la exportación desde la experiencia del CITE pesquero Callao, 2019

De manera cordial, se le agradece por su valioso tiempo y su importante aporte que brindara a la investigación por medio de sus conocimientos y experiencias.

Institución: Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica

Cargo: Jefe de planta en conservas.

1. ¿Cómo ha sido el desarrollo de innovación del sector pesquero en el Perú en los últimos años? ¿Y de qué manera apoya el gobierno ha dicho sector?

Respuesta:

Bueno el Perú es uno de los mayores productores del mundo y si hablamos de anchoveta lideramos en exportaciones tradicionales, ya que este es nuestro primer recurso y el segundo recurso importante es la pota. Generalmente nos catalogamos como un país que exporta materia prima con algunas excepciones pero en su mayoría lamentablemente se hace de forma tradicional. En la parte de innovación el Perú está creciendo gracias a la colaboración del estado y los CITES que realizan fondos concursables realizando de esa forma una labor de innovación con muchos productos con los que contamos en el Perú y si hablamos de los CITE pesquero este lleva una labor de transformación con valor agregado de varias de las especies con la que contamos mediante el plan de investigación I+D+i. Sin embargo, la mayoría de los proyectos se quedan en desarrollo o los empresarios no optan por desarrollarlos debido a los paradigmas que se tiene por la innovación de los productos y por otro lado también existen temas burocráticos que llegan aburrir a los empresarios que luego dejan los proyectos.

2. ¿Actualmente el CITE pesquero cuenta con proyectos de innovación para la exportación de anchovetas con valor agregado? ¿Podría contar algo sobre el proyecto?

Respuesta:

Actualmente no contamos con proyectos a base de anchovetas, pero si contamos con productos de anchovetas, ya elaborados que básicamente son con salsas por ejemplo con tomate especial, con crema de cebolla, crema de ajo, crema de mostaza, también tenemos ahumado, etc.

3. ¿La innovación de procesos mediante la tecnología en el sector pesquero es fundamental para poder competir en el mercado nacional e internacional? ¿Por qué?

Respuesta:

4. ¿Es importante la internacionalización para el desarrollo de las empresas pesqueras? ¿Por qué?

Respuesta:

Indudablemente la innovación de procesos mediante la tecnología es fundamental más aun con la globalización, ya que todos los países que realizan exportaciones buscan tener un porcentaje del mercado para sus ventas. Por ello, las empresas que no innovan logran desaparecer del mercado, esto se originado por la competencia que constantemente innova sus procesos o productos para lograr apoderarse del mercado mediante la diferenciación de sus productos. En la actualidad, la tecnología constituye un factor clave para las empresas, ya que esta puede generarse internamente mediante la investigación o por otro lado mediante la adquisición de forma externa. Por esa razón, el CITE realiza transferencia tecnología a empresas que quieren desarrollar producto con valor agregado para que estas logren competir de manera nacional como internacional.

5. ¿EL CITE pesquero cuenta con estrategias de internacionalización para las empresas que quieran exportar productos de anchoveta con valor agregado? ¿Podría mencionar alguna estrategia?

Respuesta:

Como estrategia ayudamos a los empresarios a mostrar sus productos novedosos en ferias y de esa forma se determina si tiene acogida el producto. Por otro lado, realizamos asistencia técnica con centros de investigación.

6. ¿Cuándo existen cambios internos producto de la innovación, encontraron problemas frecuentes al realizar la capacitación a los empresarios y sus trabajadores? ¿Podría mencionar alguno?

Respuesta:

Cuando se realiza un cambio en el producto o proceso , la empresa tiene que realizar una capacitación interna del personal, pues existirá una innovación organizacional debido a los cambios internos que pasaran. Uno de los problemas que existe al momento de capacitar a las empresas que quieren exportar conservas, es el poco personal con él cuenta para la producción de conservas; debido a que muchas empresas piensan que la producción de conservas no necesita mucha mano de obra ese es un grave error. Otro problema que tienen las empresas es la mala elección del envase y etiquetado para la exportación del producto.

7. ¿Existieron inversiones extranjeras directas para mejorar la producción del sector pesquero? ¿De qué manera ha influido?

Respuesta:

Sé que existieron inversiones para desarrollar harina de pescado, dicha inversión fue de China, ya que ellos son quienes compran más la harina, seguramente este ha influido pero solo podría decirte eso, pues no cuento con más información.

8. ¿La gestión logística es fundamental para el buen desarrollo de las empresas productoras de conservas y cuál es el transporte más utilizado para las exportaciones de éstas?

Respuesta:

La logística es el flujo de materias primas, productos y el traslado de estos, básicamente gestiona las operaciones necesarias para que el producto llegue de forma óptima y garantice el tiempo de llegada al mercado objetivo. Actualmente si se habla de la materia prima que son las anchovetas el sector pesquero tiene problemas con la corriente del niño, ya que este afecta a la extracción, pues se concentraron en aguas frías huyendo de las aguas calientes que produce este fenómeno natural, también existen pescas ilegales afectando a la sostenibilidad de la pesca provocando una sobreexplotación. Por otra parte, el transporte más utilizado para llevar conservas son las marítimas debido al coste menor que tienen estas. Sin embargo, el problema que presenta es el tiempo de vida para el consumo, pues este se acorta.

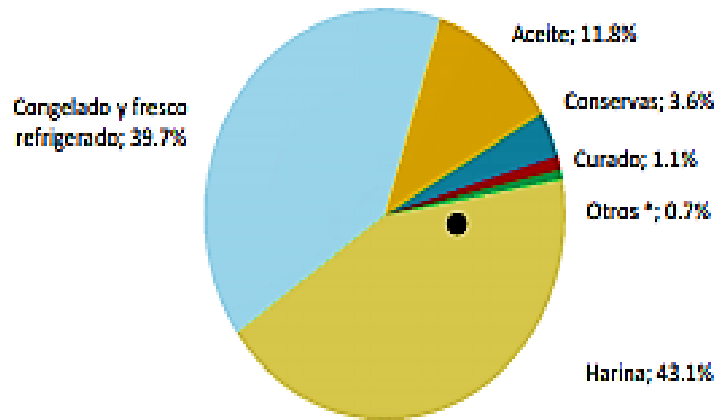
9. ¿De qué manera El CITE pesquero capacita en envase y embalaje a las empresas exportadoras de anchoveta? ¿Y cuáles son los errores más frecuentes que encontraron en las empresas durante las capacitaciones?

Respuesta:

Se realizan cursos generales sobre exportaciones y dentro de ello hablamos de la importancia que tienen los envases y embalajes. Los problemas más frecuentes se dan en la presentación del producto y por otro lado en el inadecuado envase que utilizan. Te comento en la actualidad el envase es una carta de presentación, pues este es un vendedor mudo por ello, debe de contar con una buena etiqueta y un envase que muestre la calidad de producto (vidrio, envase flexible, cartón, etc.) pues en estos últimos años se viene innovando en envases y empaques para que los productos que se vendan en los mercados logren ser identificados por la marca o empresa. Sin embargo, son pocas las empresas que toman en cuenta el envase como factor fundamental para la venta del producto. Por otro lado, también se encontraron problemas al no utilizar el envase adecuado, provocando que el producto llegue en mal estado al cliente final; te cuento hubo problemas con una empresa X que pusieron en una lata demasiado grande anchovetas con agua y sal logrando que el producto se vuelva como una masa de barro producto del movimiento y el espacio excesivo de la lata, ya que la anchoveta al cortar la cabeza y cola este llega medir aproximadamente 10 cm. Básicamente esos son los problemas que se encuentran.

Anexo 4

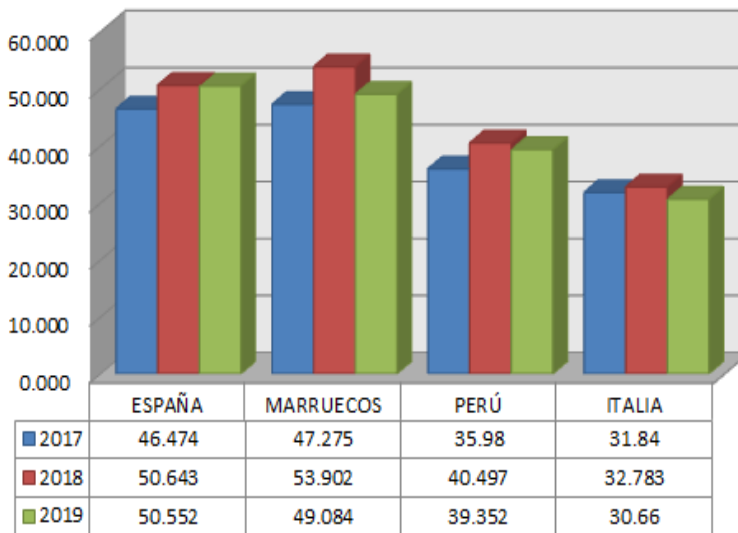
Participación de la exportaciones, según rubros Año 2019 (Millones de US\$)



Nota: Elaborado por la Sociedad Nacional de Pesquería. (2019)

Anexo 5

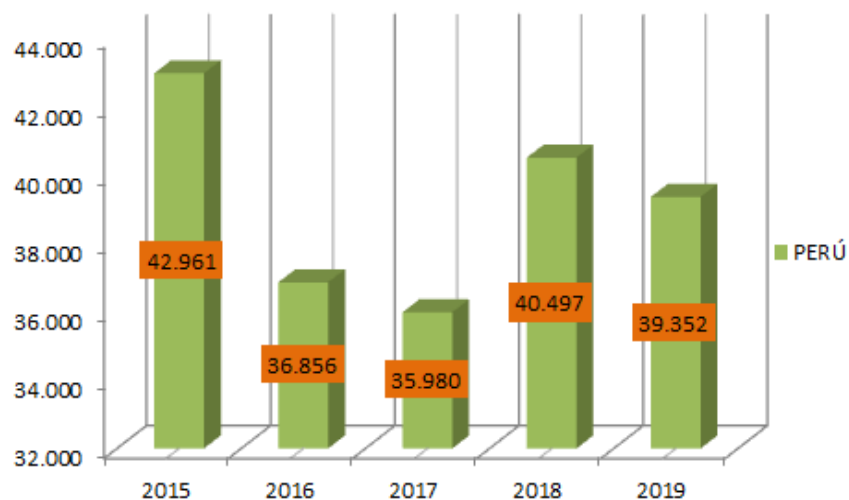
Lista de los mayores exportadores de conservas de anchoa, entera o en trozos.



Fuente TradeMap

Nota: elaboración propia

Exportaciones de conservas de anchoa, entera o en trozos de Perú.

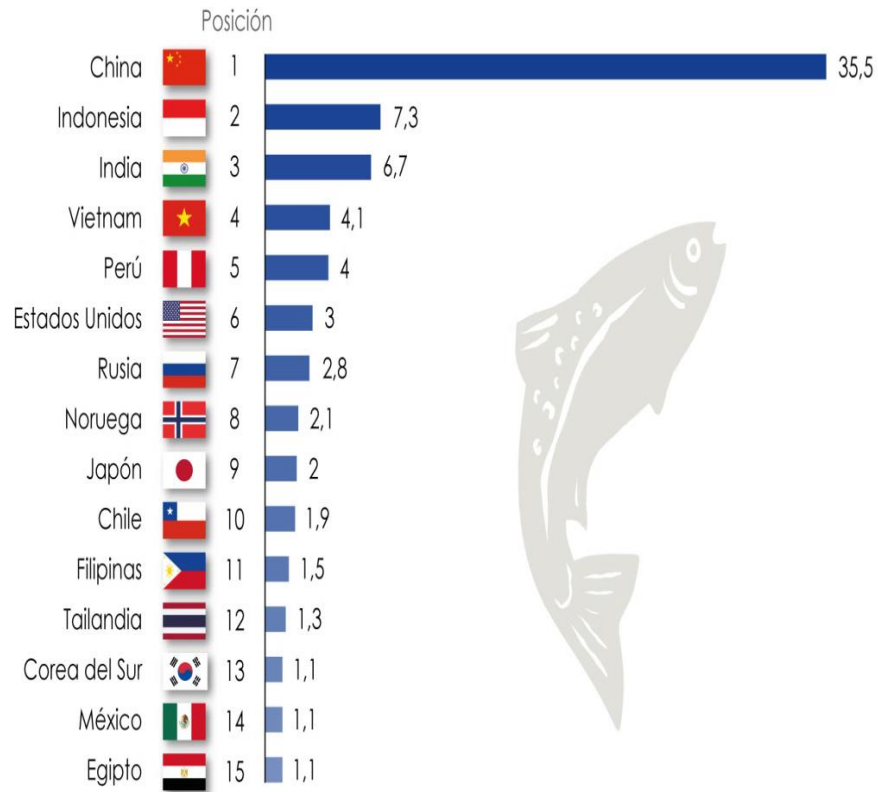


Fuente TradeMap

Nota: elaboración propia

Anexo 6

Los mayores Productores de pescado, porcentaje de la producción total de 2018



Nota: Elaborado por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos.