

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE CONTABILIDAD



**Formalización de los procesadores de pescado seco-salado para ingresar al
mercado de exportación del distrito San José Chiclayo 2025**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
CONTADOR PÚBLICO**

AUTOR

Erly Fiorella Sanchez Chapilliquen

ASESOR

Flor De Maria Beltran Portilla

<https://orcid.org/0000-0002-7161-4208>

Chiclayo, 2025

**Formalización de los procesadores de pescado seco-salado para
ingresar al mercado de exportación del distrito San José Chiclayo
2025**

PRESENTADA POR

Erly Fiorella Sanchez Chapilliquen

A la Facultad de Ciencias Empresariales de la
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo
para optar el título de

CONTADOR PÚBLICO

APROBADA POR

Pedro Jesus Cuyate Reque
PRESIDENTE

Rosita Catherine Campos Diaz
SECRETARIO

Flor De Maria Beltran Portilla
VOCAL

Dedicatoria

Dedico este trabajo a Dios y a mi familia. Al todopoderoso porque siempre está cuidándome y proporcionándome fortaleza para superar las pruebas.

A mis padres, quienes han velado por mi bienestar y educación siendo mi fortaleza en todo momento, depositando su entera confianza en cada reto que se me presentara sin dudar ni un solo momento, siendo ellos junto a mis hermanos y sobrinos la inspiración para concretar este proyecto.

Y a mi tía, Herminia Chapilliquen Galán Q.E.P.D.G ya que fue ella quien nos acompañaba en cada paso que dábamos como familia y también porque me motivó a involucrarme en diversos sucesos sociables.

Agradecimiento

A la USAT, por ser la institución en la que recibimos el conocimiento intelectual y humano de cada uno de los docentes de la Facultad de Ciencias Empresariales en la Escuela Profesional de Contabilidad.

Especial reconocimiento a mi asesora, la Mgtr. Beltrán Portilla Flor de María por su visión, crítica, conocimientos, experiencia y su motivación para lograr concluir con éxito el proyecto con su apoyo incondicional que me brindó.

A mis padres y familia que son el pilar de esta investigación, gracias a ellos es que llegué a concretar esta investigación y sobre todo por haber creado a nuestra familia muy unida.

Y a mis amigos, quienes me animaban con sus palabras, quienes confiaron en mí y también porque me acompañaron a obtener este logro.

Formalización de los procesadores de pescado seco-salado para ingresar al mercado de exportación del Distrito San José Chiclayo 2025

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%	%	%	8%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad San Ignacio de Loyola Trabajo del estudiante	1%
2	Submitted to Universidad Tecnológica del Peru Trabajo del estudiante	1%
3	Submitted to Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo Trabajo del estudiante	1%
4	Submitted to Universidad TecMilenio Trabajo del estudiante	1%
5	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	<1%
6	Submitted to Universidad de Lima Trabajo del estudiante	<1%
7	Submitted to Pontificia Universidad Católica del Peru Trabajo del estudiante	<1%
8	Submitted to Universidad Internacional de la Rioja Trabajo del estudiante	<1%
9	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	<1%

Índice

Resumen	8
Abstract	9
Introducción	10
Revisión de la literatura.....	13
Materiales y métodos	21
Resultados y discusión	25
Conclusiones	74
Recomendaciones.....	76
Referencias	77
Anexos.....	81

Lista de tablas

Tabla 1 Operacionalización de variables	23
Tabla 2 Matriz de consistencia.....	24
Tabla 3 Frecuencia de compra de pescado.....	27
Tabla 4 Mejoras en el procesamiento.....	30
Tabla 5 Comercio de los productos.....	32
Tabla 6 Datos de los procesadores	33
Tabla 7 Factores desmotivadores de la formalización	37
Tabla 8 Factores motivadores de la formalización.....	38
Tabla 9 Conveniencia de la formalización	39
Tabla 10 Periodo para crear una empresa	40
Tabla 11 Aporte económico para la formalización	41
Tabla 12 Entrevista a las procesadoras	42
Tabla 13 Costos de transporte	43
Tabla 14 Costeo de tollo por tonelada.....	46
Tabla 15 Costeo de raya por tonelada	48
Tabla 16 Costeo del tollo mensual	49
Tabla 17 Costeo mensual de la raya.....	50
Tabla 18 Exportación	51
Tabla 19 Ventajas de la exportación	52
Tabla 20 Producción del tollo	56
Tabla 21 Cantidad de tollo que se llega a comercializar.....	56
Tabla 22 Estado de resultados mensual del tollo	57
Tabla 23 Gastos de constitución.....	59
Tabla 24 Materiales para construcción de cada módulo	60
Tabla 25 Construcción de la planta	60
Tabla 26 Gastos para el funcionamiento de la planta de procesamiento	61
Tabla 27 Planilla.....	64
Tabla 28 Presupuesto de la formalización.....	66
Tabla 29 Financiamiento de la formalización	67
Tabla 30 Costos de exportación	70

Lista de figuras

Figura 1 Organigrama de los procesadores	26
Figura 2 Frecuencia de compra de pescado	27
Figura 3 Proceso de compra	28
Figura 4 Herramientas para el proceso productivo	30
Figura 5 Mejoras en el procesamiento	31
Figura 6 Comercio de los productos	32
Figura 7 Sexo de los procesadores de pescado seco-salado.....	34
Figura 8 Edad de los procesadores de pescado seco-salado.....	34
Figura 9 Grado de instrucción de los procesadores de pescado seco-salado	35
Figura 10 Actividad económica de los procesadores	35
Figura 11 Factores desmotivadores de la formalización	37
Figura 12 Factores motivadores de la formalización	38
Figura 13 Conveniencia de la formalización.....	39
Figura 14 Periodo para crear una empresa	40
Figura 15 Aporte económico para la formalización.....	41
Figura 16 Flujograma del proceso del tollo	45
Figura 17 Flujograma del proceso de la raya	47
Figura 18 Exportación.....	51
Figura 19 Ventajas de la exportación.....	52
Figura 20 Producción de recursos hidrobiológicos marítimos.....	54
Figura 21 Producción de curado de pescado y mariscos.....	54
Figura 22 Producción de curado de pescado y mariscos por puerto	55
Figura 23 Organización de la empresa	58
Figura 24 Plano de la planta de procesamiento.....	62
Figura 25 Proceso para exportar.....	68

Resumen

Esta investigación se realizó para conocer la situación que atraviesan los procesadores de pescado seco salado, quienes desarrollan sus actividades con muchas deficiencias, por lo cual, su objetivo investigativo fue elaborar la guía de formalización de los procesadores artesanales de pescado seco salado del distrito de San José a fin de que puedan ingresar al mercado de la exportación. La metodología que se empleó fue de tipo aplicado, enfoque cualitativo y alcance descriptivo con diseño no experimental, además de tener como población y muestra a los 30 procesadores de pescado seco-salado. Entre los principales hallazgos se encontró que, el 50.0% compra el pescado cualquier día, el proceso de compra es en Ecomphisa; entre sus principales herramientas se tiene a los insumos, mano de obra, agua, sal y los ambientes de trabajo, para el 83.0% lo que deben mejorar en el procesamiento es la infraestructura, el 46.7% vende en Moshoqueque, se cuenta con ocho procesos y el costo para la producción de tollo es de S/ 3,650.00 y de la raya fue de S/ 4,055.00, además las ventajas para formalizar es reducción del costo y la ganancia ascendería a S/ 145,344.78. Se finaliza que, la guía de formalización contiene un presupuesto de S/ 641.520,05, el cual será cubierto con el aporte de los accionistas con S/ 150.000,00 y el resto por el programa del Gobierno Regional.

Palabras clave: costo, formalización, exportación.

Abstract

This research was carried out to learn about the situation of the dried salted fish processors, who develop their activities with many deficiencies, therefore, its research objective was to elaborate a formalization guide for the artisanal processors of dried salted fish in the district of San José so that they can enter the export market. The methodology used was of the applied type, qualitative approach and descriptive scope with non-experimental design, in addition to having as population and sample the 30 dry-salted fish processors. Among the main findings it was found that 50.0% buy fish any day, the purchase process is in Ecomphisa; among its main tools are the inputs, labor, water, salt and work environments, for 83.0%, what should be improved in the processing of dried-salted fish. 0% need to improve their processing infrastructure, 46.7% sell in Moshoqueque, they have eight processes and the cost for the production of tolo is S/ 3,650.00 and for the ray was S/ 4,055.00, and the advantages to formalize is a reduction in cost and the profit would amount to S/ 145,344.78. It is concluded that the formalization guide contains a budget of S/ 641,520.05, which will be covered by the contribution of the shareholders with S/ 150,000.00 and the rest by the Regional Government program.

Key words: cost, formalization, export.

Introducción

Existen grupos de personas en los puertos donde la actividad principal es la pesca artesanal, entre ellas se encuentra la actividad de procesamiento de pescado seco-salado. Este genera muchos beneficios tanto para los trabajadores y la sociedad, pero requieren de trabajo cerca para subsistir y estar cerca a sus familias. Es así que, lo que le dificulta estos grupos de personas es el desconocimiento de cómo llevar este tipo de trabajo de forma legal, de eso se deriva que tengan falencias como no tener organización, orden; y por ende no puede comercializar productos seco-salados, ya sea nacional e internacionalmente.

Con respecto a la relevancia de la investigación, es porque se cuenta con diversos autores que fundamentan la problemática y marco teórico, tienen como fin dar a conocer la fundamentación de las variables; además permite conocer la realidad de los trabajadores artesanales de pescado seco salado de San José, analizando los diversos factores que influyen en el desarrollo de sus actividades productivas y comerciales; y finalmente emplea el método científico para la obtención de los resultados, por lo cual, se ha requerido de un tipo aplicada, el carácter cuantitativo, diseño no experimental y alcance descriptivo y propositivo, además de emplear las técnicas investigativas para la recolección de los hallazgos.

En cuanto a la problemática internacional, se sabe que, el sector de pesca artesanal en diversas comunidades presenta falencias, comenzando por la impericia, lo cual ocasiona debilidades en su productividad y modo de vida (Delgado et al., 2023). Un claro ejemplo se da en El Salvador, en la playa El Cuco, donde el procesamiento y distribución de productos pesqueros es ambiguo, ello por ignorar la inclusión de recursos tecnológicos, la carencia de actitud para formalizar y la falta de estándares en sus procesos de logística, control de calidad y de salidas de los productos (Orellana y Doñas, 2023). En Latinoamérica, como es el caso de Ecuador, los artesanos informales son empresas familiares, presentan precariedades porque los negocios no creen necesario la inclusión de tecnología y factores innovadores (Middleton, 2022). Otro caso se dio en el municipio de Guarapari en Brasil, pues los pescadores artesanales tienen falencias para formalizar su negocio a causa de tener un bajo nivel de escolaridad, inexperiencia en los trámites y falta de tiempo (Silva et al., 2020).

El norte peruano está destacado por la extracción y procesamiento de los peces para consumo directo, representando el 82%, pero estos productos son escasos en el exterior, es así que, en el país se registra un promedio de 44000 pescadores artesanales que representa el 30%, teniendo mayor actuación en la región de Piura (Gozzer et al., 2022). En Chancay la pesca como extracción y comercialización es empírica, lo que hace que su información no sea confiable para formalizar, existe un alto desconocimiento de su situación económica y le impide superar los límites nacionales (Baldeón y Ganoza, 2022). En Lambayeque, el desarrollo gastronómico es amplio, pues sus principales platos están realizados por productos de la zona, como la guitarra seca que es usada para el chinguirito, pues este producto data desde épocas remotas, el cual sigue de forma artesanal (García, 2020).

Los procesadores de pescado seco-salado de San José conforman una asociación verbal de 30 participantes que preparan el producto artesanalmente, ellos inician el proceso con la adquisición de raya, tollo y otros en el terminal Ecomphisa, este se ubica en Santa Rosa. Estos insumos son transportados a las instalaciones de la asociación que se llaman módulos, en estos se desarrolla todo el proceso productivo hasta estar listo para su venta a Chiclayo, Monsefú, Lima, etc. Los procesadores tienen deficiencias como: informalidad, infraestructura inadecuada para este tipo de producción y debido a eso no tienen los permisos sanitarios y de salubridad que se les exige por ley, falta de capital para sus operaciones, de una organización adecuada de labores y tampoco tienen acceso a los créditos financieros. Esta situación ocasiona que no logren exportar sus productos, ni que su actividad sea reconocida en la zona y de forma nacional. Razón por la cual se presenta la interrogante: ¿La formalización de los procesadores artesanales de pescado seco salado del distrito de San José les permitirá ingresar al mercado de la exportación?

Por consiguiente, hasta la fecha han sido escasos los antecedentes que tratan sobre el proceso de formalización de los procesadores artesanales de diversos puntos del mundo, como es Herrera y Elizondo (1986) en su divulgación científica denominada Producción de pescado seco-salado utilizando secadores solares, Fiestas y Silva Becerra (2002) en su tesis llamada Propuesta de organización e información empresarial para la actividad del procesamiento pesquero artesanal en San José; al igual, que Fiestas y Chirinos (2010) en su tesis denominada Proceso de formalización del sector pesquero para mejorar la competitividad en los microempresarios de San José-2009.

Para culminar se tuvo como objetivo general: Elaborar la guía de formalización de los procesadores artesanales de pescado seco salado del distrito de San José a fin de que puedan ingresar al mercado de la exportación. Comienza la descripción de los aspectos generales de la actividad del procesamiento; asimismo, las fases de procesamiento artesanal de pescado seco salado determinando su costo de producción y comercialización; el proceso de formalización de los procesadores de pescado seco-salado en el distrito de San José para ingresar al mercado de la exportación; y se plasmaron las ventajas que obtendrán los pescadores artesanales de pescado seco salado con la formalización.

Revisión de la literatura

Antecedentes

En el ámbito nacional, se tiene a Fiestas y Silva (2002) en su tesis propuso realizar una para la actividad del procesamiento pesquero artesanal en San José, para ello empleó la metodología básica, no experimental y se interrogó a 15 procesadores. Se encontró que, el sistema organizacional imperante a estas pequeñas empresas es débil ya que están constituidas en asociaciones sin fines de lucro y no cuentan con una estructura funcional adecuada que les permita ser competitivas y desarrollarse eficientemente; estas no elaboran planes empresariales sino que la ejecución de trabajo se da en función a las actividades que se presentan; existe desconocimiento en la obtención de información relevante para la toma de decisiones, debido a que no cuentan con asesoramiento. Se llegó a concluir que, la elaboración de sus productos no requiere de gran inversión, tienen una técnica fácil de procesamiento, lo que contribuye a que estos productos sean rentables. Por lo tanto, se llegó a evidenciar que, el procesamiento pesquero artesanal de San José, es rentable ya que no necesitan de una gran inversión; los grupos de personas que desarrollan esta actividad están constituidas como asociaciones sin fines de lucro; y no desconocen el ámbito empresarial, enfocándose solo en su actividad diaria.

Por otro lado, Fiestas y Chirinos (2010) en su indagación se centró a presentar el proceso de formalización del sector pesquero para mejorar la competitividad en los trabajadores San José; la metódica incluida fue básica, de campo y con la recopilación mediante entrevista y revisión documental. Se encontró que, la informalidad de los microempresarios en el sector pesca del distrito de San José se da por falta de cultura tributaria, siendo este un factor determinante el cual ha sido la falta de conciencia tributaria, en su mayoría creen que no es necesario estar formalizados por lo que cuentan con chalanas mediana y su misma actividad artesanal no les permite estar formalizados; para ellos no existe un apoyo por parte de las autoridades y no se les ha brindado capacitación a cerca de lo que es formalización es por ello que existe un elevado índice de informales. Se llegó a finalizar que, la informalidad del sector pesca se da por falta de cultura tributaria, ya que ellos piensan que no es necesario formalizar se cómo persona jurídica y que esto se debe a la falta de subsidiaridad.

Pastor (2014) en su estudio se enfocó a proponer un modelo de negocio para los procesadores pesqueros artesanales de Santa Rosa, su tipo fue descriptivo, cualitativo, se aplicó el análisis documental, observación, entrevista y cuestionario. Resultó que, el procesamiento de la caballa tiene como costo de la materia prima a S/ 3.00 y sal de S/ 10.00, en el flujo se tiene el corte, lavado, salado, empacado y almacenamiento; en los muebles y enseres se incluye un total de S/ 1,700.00, los equipos por S/ 10,500.00 y herramientas por S/ 16,000.00, con un total de S/ 28,200.00; el costo de producción del MPD anual fue de S/ 54,276.00, la MOD con S/ 1,512,000.000 y los CIF con S/ 370,856.04 con un costo total de S/ 7,310,456.04; en los gastos administrativos se encontró un importe de S 53,478.96; una inversión de S/ 333,070.00, los resultados de utilidad neta fue de S/ 730,491.00. Se llegó a concluir que, no son formales y son tradicionales, la elaboración es sencilla y es muy rentable, por lo que es adecuada para planear estrategias de alto impacto.

Pablo y Rivera (2024) determinó a las limitantes para llegar a exportar la trucha arcoíris en la provincia de Huancayo, el método fue cualitativo, interpretativo, inductivo y se empleó la contabilidad, encuesta y análisis documental. Se encontró que, estos artesanos se contactan con SANIPES y el Ministerio de Producción, las entidades no brindan apoyo ni cumplen con lo prometido, la burocracia es abundante, la planta de proceso es cara, la situación del país y la inflación afecta al costo de la materia prima, los impuestos de importación son altos y dificulta competir con el extranjero, la oferta tecnológica del mercado es pésima, la empresa tiene la capacidad de producción anual de 28 TM mensuales, el manejo de la maquinaria industrial es promedio, no tiene ningún cliente en el extranjero, desconocen los requerimientos para la exportación y la calidad de su producto es buena. Se concluyó que, la principal limitación para la exportación es la impericia y los aspectos económicos y tecnológicos.

En el ámbito internacional, se tiene a Según Herrera y Elizondo (1986) en su divulgación científica “Producción de pescado seco-salado utilizando secadores solares” de la universidad nacional de Costa Rica, mediante el estudio de campo, llegaron a obtener que, la técnica de seco-salado descrita es simple, barata, rápida y aplicable a las condiciones existentes en comunidades pesquero-artesanales en Costa Rica; por otro lado, el rendimiento del proceso es de aproximadamente un 35%. Es así que, se llegó a concluir que. el procesamiento de pescado seco-salado es rápido, barato y que el rendimiento que se obtiene es de 35% aproximadamente.

Por consiguiente, Quispe (2015) en su tesis titulada como elaboración de pescado seco salado a partir del *Colossoma macropomum* (Gamitana) aplicando tecnología innovada de conservación, se propuso a reconocer el procedimiento de la preparación del pescado seco salado mediante la tipología aplicada, sin experimentación y con estudio de caso. Se encontró que, se puede elaborar productos manteniendo sus características nutritivas, así mismo dando valor agregado a nuestros recursos hidrobiológicos, aplicando tecnologías innovadas de conservación, el trabajo realizado nos opta una información muy importante en la tecnología de alimentos, para el desarrollo de otras especies, generando nuevos productos partiendo de los tradicionales y de la realidad social ofreciendo así un producto de calidad que la región necesita y la aplicación de tecnología innovada, nos permitió desarrollar un producto de alta calidad, estandarización del producto, para un mercado muy exigente. Se llegó a concluir que, se debe de utilizar la tecnología para el procesamiento de la Gamitana para que sea un producto con mejor calidad y cumplir con las exigencias del mercado.

Gómez y Ortega (2023) evaluó las capacidades de las damas en la pesca artesanal en el puerto Santa Rosa en Santa Elena, se usó la metodología mixta y descriptiva, se contó con 51 mujeres encuestadas, al igual que el uso de la entrevista y observación. Se determinó que, el principal obstáculo es la igualdad de género junto al desarrollo sostenible, carece de programas específicos, recursos financieros y accesibilidad, el rango de edad está entre 46 a 50 años, el 29% es soltera, el 43% tiene bachillerato, el 33% tiene carga familiar, el 50% tiene de 6-10 años de experiencia, el 53% comercializa y solo el 23% lo procesa, el 56.9% conoce las especies, el 51.0% conoce las herramientas y equipos, el 45.1% conoce las normas y regulaciones, el 56.9% no tiene acompañamiento normativo, el 49.0% conoce las habilidades del procesamiento, el 49.0% sobre las condiciones de higiene y seguridad, el 45.1% sobre la comercialización. Se finalizó que, existen muchas limitaciones del sector pesquero para las mujeres por ser rudimentario, por ello es necesaria la capacitación.

Ángel (2023) al analizar al sector pesquero artesanal durante el Covid-19 en la parroquia Santa Rosa – Salinas en Ecuador, y al usar la metódica de campo, descriptiva, se contó con 218 pobladores artesanos, en la que se aplicó la entrevista y la encuesta. Se recolectó que, el 78.6% tiene más de 10 años trabajando de forma artesanal, el 74.3% aprendió la actividad de forma autónoma y el 25.7% por herencia, el 94.3% se siente satisfecho trabajando de forma tradicional, el 72.9% es informal, el 90% trabaja más de 40 horas semanales, el 62.9% percibe mucha inseguridad en el trabajo, ante la emergencia sanitaria se presentó bastante caída de

ingresos, la variación de la ventas en el puerto fue regular, las principales barreras y restricciones fueron la falta de apoyo de las autoridades, falta de capacitación, inseguridad y desorganización, una de las medidas es crear grupos de procesadores. Se concluyó que, existe un alto índice de informalidad, los costos permiten ser eficientes y su actividad repercute en el desarrollo de la parroquia.

En resumen, según Fiestas y Silva Becerra (2002) en su tesis “Propuesta de organización e información empresarial para la actividad del procesamiento pesquero artesanal en San José”; al igual que Fiestas y Chirinos (2010) en su tesis “Proceso de formalización del sector pesquero para mejorar la competitividad en los microempresarios de San José-2009”; y Herrera y Elizondo (1986) en su divulgación científica “Producción de pescado seco-salado utilizando secadores solares”. Concuerdan que el proceso de pescado seco- salado produce un rendimiento aproximadamente de 35%, este trabajo es fácil de aprender y se necesita poca inversión, su problema es estar constituidas en asociaciones sin fines de lucro junto al desconocimiento de las normativas.

Bases teóricas científicas

Formalización

Es una clave estructural para las personas que laboran en una organización, por lo tanto, consiste en registrar su empresa en las diferentes instancias que establece la ley, como es estar registrada en el campo formal, como mínimo, en las instituciones que la ley contempla para operar adecuadamente (Tuesta, 2018). En tanto, para El Peruano (2023) es el camino político y burocrático que busca el control y regulación de operaciones comerciales para que sean incluidos en los registros de la economía de un país con el propósito de reunir rentas a favor de la política pública.

Este proceso consta de cinco pasos esenciales, el primero es el registro y creación de la empresa, de acuerdo a la personería jurídica de la empresa y al volumen de sus empleados, se empieza el trámite ante SUNAT, cabe recalcar que si es persona jurídica se debe ejercer la reserva del nombre ante SUNARP y luego el acta de constitución para ser elevada a escritura pública; la segunda fase es el registro fiscal de acuerdo al régimen comprendido; el tercer paso es la autorización municipal que se determina con la licencia de funcionamiento y el certificado

de Defensa Civil; continua la autorización sectorial de acuerdo al giro del negocio y termina con el registro laboral para estructurar su T-registro y el PLAME (El Peruano, 2023).

Este proceso se ciñe a la Ley General de sociedades, en la cual se llega a convertir en una sociedad civil, la cual se constituye a nivel económico para ejecutar algún ejercicio o esfuerzo por parte de una profesión, oficio, pericia, práctica u otro tipo de actividades personales por alguno de los socios; asimismo, los socios responden personalmente y en forma subsidiaria, con beneficio de excusión, por las obligaciones sociales y lo hacen, salvo pacto distinto, en proporción a sus aportes (Congreso de la República, 2021).

De la misma forma, el Ministerio de Economía y Finanzas (2014) mediante el Decreto Legislativo N. ° 1012 establece principios, procesos y atribuciones del sector público para la evaluación, implementación y operación de la infraestructura pública o prestación de servicios, con participación del sector privado, así como establecer el marco general aplicable a las iniciativas privadas; asimismo las Asociaciones Público Privadas - APP son modalidades de participación de la inversión privada en las que se incorpora experiencia, conocimientos, tecnología, y se distribuyen riesgos y recursos para crear, desarrollar, mejorar, operar o mantener infraestructura pública o proveer servicios públicos.

Desde el campo tributario, SUNAT (2008) emitió el Decreto Legislativo N°1053 en el que se incluye al ámbito de aplicación a todas las actividades aduaneras en el Perú y es aplicable a toda persona, mercancía y medio de transporte dentro del territorio aduanero para facilitar el intercambio con los diversos países, facilitando la comercialización de los productos y servicios que son corroborados con medios documentales y electrónicos que otorgan la validez legal de la operación.

Por consiguiente, la ley general del trabajo, por el contrato, el trabajador se obliga a prestar personalmente servicios para un empleador, bajo su subordinación, a cambio de una remuneración; pueden ser objeto del contrato de trabajo toda clase de servicios materiales o intelectuales, siempre que no sean contrarios al orden público y a las buenas costumbres; en tanto, el empleador es la persona natural o jurídica, patrimonio autónomo, entidad asociativa, con o sin fines de lucro, y de naturaleza privada o pública, que contrata servicios regulados por esta Ley (Comisión de Trabajo, 2006).

Es así que, según Fundesyram (2009) los beneficios de la formalización son muchos, como por ejemplo, la expansión en el futuro, brinda confianza al consumidor, demuestra responsabilidad, ser proveedor del mismo estado, posee pruebas para adquirir un financiamiento, concretar sus transacciones de compras u contratos de manera formal y no incurrir en multas propuesta por el estado, evitando el cierre del negocio.

Exportación

es la salida de un producto de un determinado país con destino a otro, atravesando las diferentes fronteras o mares que separan las naciones (Alva, 2019). Para Gonzales (2012) es uno de los regímenes más usados ya que es el intercambio entre los países ya que envía lo que mejor producen e importan lo mejor que producen otros países. En la exportación se presenta un documento primordial, que es la declaración única de aduanas (DUA) que es creada por el agente de aduana cuando el monto de mercancía supere los \$5,000.00 dólares americanos; esta declaración se transporta de manera electrónica al sistema integrado de gestión aduanera.

Desde el punto de vista de Rosas (2009) el régimen aduanero de exportación definitiva se rige bajo dos principios: el de imposición en el país del destino que se trata de que no se dé la doble imposición la exportación está desgravada y el otro principio que es la no exportación de tributos, el autor piensa que es similar al anterior pero con mayor alcance; también aclara que para este régimen se presenta la DUA o la declaración simplificada (DS) y que en el transcurso de 30 días calendario, contados desde la presentación de las declaraciones, la mercancía debe de estar embarcada.

Es así que, PromPerú (2016) señala que para la exportación existen diversos documentos que se deben de tramitar para tener una exportación adecuada. Los documentos a presentar van a depender de la persona o entidad que los proporciona, el exportador debe emitir ciertos documentos, como son: la cotización comercial, la factura proforma, contrato de compra-venta internacional, la lista de embarque, guía de remisión, instrucción de embarque, carta de temperatura, ficha técnica conocida como MSDS por sus siglas en inglés y la carta de responsabilidad.

En tanto, Minervini (2014) nos muestra un ejemplo de un plan de internacionalización, inicia con buscar a alguien quien pueda asistirnos al iniciar la exportación y seleccionar que y cuantos productos van a ser comercializados internacionalmente, presupuestar un costeo e ingresos de los tres primeros años, analizar y descartar donde pueden y no pueden exportar examinando los factores de los países en mira (segmentar mercado), establecer como ingresarán los productos y realizar una prueba de entrada para analizar su aceptación.

En la exportación existen tres tipos de factores de impedimentos, como son los históricos, culturales y estructurales. Los primeros se dan porque no tienen productos de calidad y porque llevan muchos años importando materia prima para que produzcan productos solo para el mismo país. En los aspectos culturales, en América latina no se tiene perseverancia con respecto a las ganancias, ya que suelen producir para obtener resultados al menor tiempo, siendo este una fuerte barrera para la exportación que requiere de más lapso. Y el estructural, la exportación los países latinoamericanos están demasiado lejos de los puntos estratégicos de mercado haciendo que se eleven los costos y eso para algunas empresas no es conveniente (Minervini, 2014).

Proceso productivo

Es un conjunto de actividades y herramientas o equipos que se ejecutan para obtener un producto o servicio, por lo tanto, requiere del desempeño del personal, se lleva a medir en función a indicadores de disponibilidad, rendimiento y calidad para ser competitiva en el mercado (Morris et al., 2022). También se le define como el conjunto de recursos que son gestionados por personas o tecnologías para cumplir con las tareas de cada flujo de trabajo que se demuestra con la programación de actividades en un sistema, por ello se enfoca en la exigencia y satisfacción de los usuarios para efectuar la gestión empresarial (Camacho et al., 2023).

Es así que, el procesamiento de pescado seco-salado es el conjunto de a que se somete el producto hidrobiológico para obtener el pescado seco-salado (Herrera y Elizondo, 1986). Asimismo, Gallo (2015) afirma que existen diversos tipos de salados, en los cuales se encuentran tres más conocidos: salado ligero, salado medio y salado fuerte; en el Perú se usa el salado ligero. Sabiendo que la preservación del pescado dependerá del contenido de la sal. Otra clasificación es con respecto a su presentación: producto salado-húmedo, que es el fresco salado; producto salado-prensado y el salado-seco.

Un procesamiento general del pescado seco-salado, en etapas: la materia prima, las especies magras son los tiburones, tollos, martillos, entre otros. Lo importante es que a estos los mantengan frescos la mayor medida posible, usando un sistema de hielo o cualquier otro de preservación. El pre-tratamiento, es el descabezado y eviscerado, que son efectuados manualmente. Existen diversas formas de cortado para eviscerar, pero lo importante que después de esto se lave el pescado en recipiente con agua de mar o potable con 3% de sal, durante un lapso de 10 minutos, para completar el desangrado (Gallo, 2015).

Intermediate technology development group (1988) afirma que existen diversos tipos de procesamiento de pescado seco-salado, estas están relacionadas a las condiciones ambientales, la disponibilidad de insumos, las preferencias, las conductas sociales y la economía de la producción. Hay técnicas de Procesamiento como la de secado solar, ahumado caliente, secado ahumado y combinados, fermentación y cocción combinado con sol o ahumado. Él aclara que el procesamiento no mejora la calidad de materia prima, sino que retarda el proceso de deterioro.

Un procesamiento general del pescado seco-salado, en etapas: la materia prima, las especies magras son los tiburones, tollos, martillos, entre otros. Lo importante es que a estos los mantengan frescos la mayor medida posible, usando un sistema de hielo o cualquier otro de preservación. El pre-tratamiento, es el descabezado y eviscerado, que son efectuados manualmente. Existen diversas formas de cortado para eviscerar, pero lo importante que después de esto se lave el pescado en recipiente con agua de mar o potable con 3% de sal, durante un lapso de 10 minutos, para completar el desangrado (Gallo, 2015).

El procesamiento de pescado seco salado se desarrolla en algunas caletas de la costa, siendo esta una actividad artesanal que es desarrollada por las mujeres que desarrollan un rol importante. Este consiste en secar al sol y salar especies marinas de nuestro mar, que el único insumo es la sal que sirve para disminuir el porcentaje de agua del pescado. Entre las especies más conocidas son: la raya, la guitarra, el tollo, el tiburón y el angelote. Estos cartílagos tienen un alto contenido de proteínas, por eso es un alimento básico que se usa en comidas criollas de la región costa y la sierra, teniendo esta mucha aceptación (Benavides et al., 1996).

Materiales y métodos

La investigación fue de tipo aplicada porque se emplearon instrumentos que derivaron información de la recolección de datos y responder a los propósitos investigativos y responder a la necesidad de elaborar un plan para la formalización de los procesadores y poder ingresar a la exportación. Asimismo, fue cualitativo porque servirá para recolectar datos de la observación y descripción de la formalización de los procesadores artesanales y del ingreso al mercado de la exportación de los mismos procesadores artesanales de pescado seco-salado (Concytec, 2024).

Por consiguiente, respondió a un alcance descriptivo porque detalló las características del entorno de los procesadores artesanales de pescado seco-salado, de acuerdo a su escenario es que se elaboró la guía de formalización. De tal manera, el diseño no experimental sirvió para analizar situaciones junto a las características que acarrea a los procesadores artesanales de pescado seco salado del distrito de San José (Arias, 2021).

En función a esa precisión, se determinó como población a los 30 procesadores artesanales que conforman la asociación verbal e informal del distrito de San José y se realizará una muestra no probabilística, porque esta muestra se caracteriza por su accesibilidad al campo, siendo así el caso de esta investigación. Por ende, se tuvo como fuente principal de obtener datos a los 30 procesadores artesanales que conforman la asociación verbal e informal del distrito de San José.

En función a ello se incluyen los criterios de inclusión: a todos los procesadores que conforman la asociación de pescado seco-salado, los que quieran ser parte de la formalización y los que brindan información sobre su situación. Y los criterios de exclusión se tiene a los procesadores que conformen parte de la asociación de pescado seco-salado, los que no están de acuerdo con la realización de la formalización y los que no brinden información sobre su situación como procesador.

Por consiguiente, la técnica de estudio es la estrategia de extraer información y el instrumento es el objeto con el que se alcanza dichas derivaciones para ser analizados. La encuesta es una estrategia metodológica que consta en obtener datos mediante preguntas cerradas utilizando el cuestionario que es el objeto aplicado a la muestra y se expone de forma presencial o virtual para obtener resultados fehacientes. La entrevista, es una táctica que consta

en interrogar a participantes para que brinden su opinión de la situación de los procesadores. Y la observación permitió examinar información con una ficha de cotejo interpretando los datos de los procesadores (Ruiz y Valenzuela, 2022).

Por ende, se encuestó a los 30 procesadores para conocer su realidad y su entorno con respecto a las variables estudiadas, se crearon 10 preguntas con escala ordinal. La entrevista, se hizo a tres procesadores encargados de guiar al resto de procesadores, lo que para ellos representa el comité, es así que, se utilizará la ficha de entrevista que consta de 7 preguntas. Y la observación evaluó al proceso de costeo y la información sobre la formulación y exportación para una mejor comprensión para los procesadores de pescado seco salado que desconocen ciertos términos.

Con respecto al procesamiento de los datos, se recurrió a los procesadores para ser encuestados, asimismo, se visitó en diversas oportunidades al centro de acopio de pescado para determinar sus procesos, con la entrevista se interrogó a los más conocedores de la materia para conocer la situación que los alberga en sus puestos de trabajo; y terminó el trabajo con la exposición de los costos de acuerdo a los apuntes de sus libretas en función a las compras y ventas de los productos.

Con respecto a las variables, se tiene la siguiente operacionalización de variables:

Tabla 1*Operacionalización de variables*

Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores
Formalización	Es una clave estructural para las personas que laboran en una organización, por lo tanto, consiste en registrar su empresa en las diferentes instancias que establece la ley, como es estar registrada en el campo formal, como mínimo para operar adecuadamente (Tuesta, 2018)	Aspecto Tributario Aspecto Laboral	Base Legal Legislación de sociedades Legislación tributaria Legislación Laboral Permisos sanitarios Requisitos Documentos Formas de exportación Instituciones intervinientes
Exportación	Es la salida de un producto de un determinado país con destino a otro, atravesando las diferentes fronteras o mares que separan las naciones (Alva, 2019).	Aspectos generales Ventajas y desventajas	Ventajas Desventajas Fases del proceso Implementos
Proceso productivo	Es un conjunto de actividades y herramientas o equipos que se ejecutan para obtener un producto o servicio (Morris et al., 2022).	Proceso del pescado	

Nota. Obtenido de Tuesta (2018), Alva (2019) y Gallo (2015).

Y se presenta la matriz de consistencia:

Tabla 2*Matriz de consistencia*

Título	Problema	Objetivo	Variables	Dimension	Indicadores
		General			Base legal
		Elaborar la guía de formalización de los procesadores artesanales de pescado seco salado del distrito de San José a fin de que puedan ingresar al mercado de la exportación.	Formalización	Aspecto tributario	Legislación de sociedades Legislación tributaria
		Específicos		Aspecto laboral	Legislación laboral Permisos sanitarios
Formalización de los procesadores de pescado seco-salado para ingresar al mercado de exportación del Distrito San José Chiclayo 2025	¿La formalización de los procesadores artesanales de pescado seco salado del distrito de San José les permitirá ingresar al mercado de la exportación?	Describir los aspectos generales de la actividad del procesamiento de pescado seco-salado que intervendrá en el proceso de formalización y los participantes que accederían a ello. Identificar las fases de procesamiento artesanal de pescado seco salado determinando su costo de producción y comercialización. Exponer las ventajas que obtendrán los pescadores artesanales de pescado seco salado con la formalización.	Exportación	Aspectos generales	Requisitos Documentos Formas de exportación Instituciones intervinientes
		Plantear el proceso de formalización de los procesadores de pescado seco-salado en el distrito de San José para ingresar al mercado de la exportación	Proceso productivo	Ventajas y desventajas Proceso del pescado	Ventajas Desventajas Fases del proceso
Diseño y tipo de investigación Tipo y nivel de investigación: Enfoque: cualitativo Tipo: aplicada Nivel: propositiva Diseño de investigación: No experimental		Población, muestra y muestreo Población: 30 procesadores Muestra: 30 procesadores Muestreo: No probabilístico		Procedimiento y procesamiento de datos	Implementos
					El desarrollo de la investigación se hizo en base a la entrevista, encuesta y observación, teniendo como principal fuente a los mismos trabajadores quienes brindaron la información sobre los elementos, herramientas, procesos y costos de los procesadores de pescado seco-salado.

Resultados y discusión

Resultados

Resultado 1

Describir los aspectos generales de la actividad del procesamiento de pescado seco-salado que intervendrá en el proceso de formalización y los participantes que accederían a ello.

ASPECTOS GENERALES

Insumos

Los pescados que se tratan en este tipo de proceso seco salado son los pescados cartilagosos como es de la raya, tollo, guitarra, raya manta, entre otros; los cuales se procesan en el distrito de San José, provincia y departamento de Lambayeque, el distrito es cercano al mar. Los insumos que requiere este procesamiento son el mismo pescado, sal, agua salada (sal de mar) y el recurso humano.

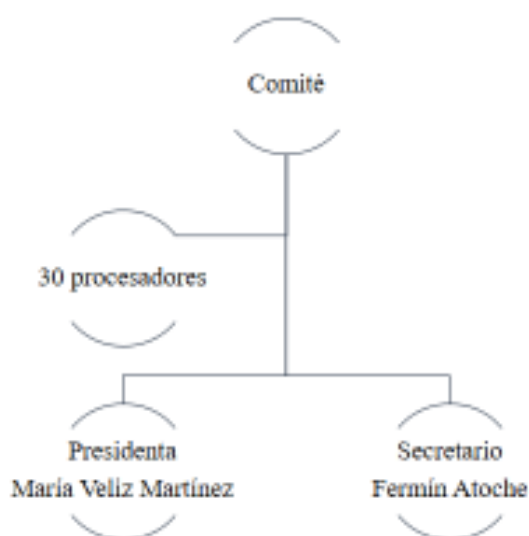
Lugar de procesamiento

El lugar donde se va a desarrollar el procesamiento es en San José, pero este proceso inicia con la adquisición de la materia prima en la empresa Ecomphisa del distrito de Santa Rosa, para ser trasladada al distrito de San José, exactamente en los módulos donde se hará el procesamiento debido en los hasta la comercialización de dichos productos. Cada procesador o comerciante posee un módulo y terreno para el secado del pescado, que se le llama secadero.

En el mes de marzo del 2018, el alcalde de San José se presentó ante ellos para que le traspasen los módulos o terrenos a nombre de la municipalidad para que esta gestione la inversión y pueda implementar el establecimiento con las medidas de seguridad respectivas. Siendo este un tema que ha quedado sin definir, ya que fue la única reunión que se realizó.

Organigrama

Ahora, los procesadores solo cuentan con un comité conformado por tres personas, quienes son los que los representan ante alguna operación:

Figura 1*Organigrama de los procesadores*

Nota. Obtenido de los procesadores.

Siendo ellos los propietarios de sus respectivos módulos y de sus secaderos no se preocupan por el cuidado correspondiente del proceso productivo. Por ello, es que los organismos encargados del aspecto sanitario desde setiembre del 2017 se enfocaron en este sector, para que cumplan con las medidas respectivas, como la implantación de los módulos con loseta blanca, las mesas que sean de metal, los implementos de los trabajadores y otros elementos; pero los procesadores no cuentan con la economía para que gestionen esos costos.

Operaciones

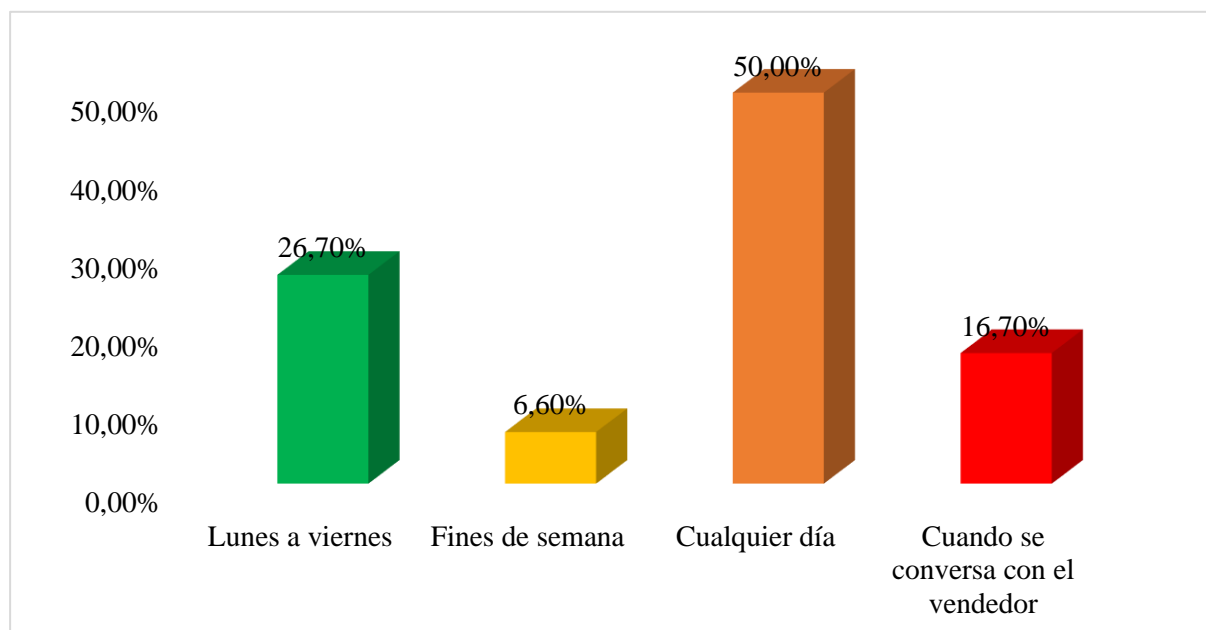
Lo que les dificulta es que ellos no tienen un orden, ni control de sus operaciones, ni las cumplen con las reglas de sanidad que se necesita para poder comercializar de manera efectiva los productos hidrobiológicos para consumo humano.

Es por ello que al no poseer ni control de sus operaciones, ni cumplir con las reglas los lleva a la informalidad por parte de ellos que no se inscriben en SUNAT porque la mayoría tiene miedo de los pagos y los trámites a realizar. Otro problema es la infraestructura en la que ellos trabajan, ya que el lugar donde laboran no cuenta con las medidas respectivas de saneamiento que le exige PRODUCE y SANIPES. Impidiendo todo eso la exportación de los productos, ya que no cuentan con el certificado de sanidad. Eso le perjudica ya que esta comercialización no es tan conocida por el exterior de manera formal.

Tabla 3*Frecuencia de compra de pescado*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Lunes a viernes	8	26,7	26,7	26,7
	Fines de semana	2	6,7	6,7	33,3
	Cualquier día	15	50,0	50,0	83,3
	Cuando se conversa con el vendedor	5	16,7	16,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 2*Frecuencia de compra de pescado*

Nota. Obtenido de la encuesta.

El 50.0% de los procesadores adquieren la mercadería para que realice su actividad del procesamiento cualquier día de la semana, el 26.7% de lunes a viernes, el 16.7% cuando ya se tiene previa coordinación con el proveedor y el 6.60% los fines de semana.

Proveedores

Con respecto a sus proveedores solo tiene dos: para el pescado son los dueños de las cámaras y de la sal: el señor Herminio; la sal como es del mar es abstraída de un pozo que se conecta al mar, ese pozo está en medio de las instalaciones de los módulos, por lo cual se usa

la mano de obra para sacar la del pozo y llevar a los módulos, a esas personas se les conoce como cargadores. Con relación a la mano de obra, participan diversas personas, desde los rajadores, evisceradores, cargadores tanto de agua como del pescado, saladores y personas que cortan el chinguirito.

Proceso productivo

El proceso productivo inicia con la compra de los productos hidrobiológicos en el terminal Ecomphisa, esta adquisición la realiza una procesadora, la señora Valentina Chapilliquen Galán, que es encargada de comprar el pescado en grandes cantidades para que se reparta entre los procesadores que quieren el insumo. Esa adquisición es trasladada en cámaras frigoríficas, camionetas o motos cargueras hacia el distrito de San José, en los módulos de cada procesador.

Figura 3

Proceso de compra



Nota. Obtenido de los procesadores.

Los procesadores de pescado seco-salado producen diversos peces, pero al aplicar la entrevista resultó que los peces más procesados son: la raya y el tollo, este último tiene dos procesos: dulce y salado; pero el más comercial y por ende producido es el dulce, que es para chinguirito.

Es así que, al estar en cada módulo, se procede a lavar el pescado por aseó, luego se le extraen las vísceras, si las tuviera y también se le extirpa la capa de cada pescado, quedando la pulpa lista para el debido cortado. Posteriormente, se procede a filetear el pescado, el modelo va a ser a elección de cada trabajador; después, se lava con el agua del mar que se tiene en un pozo ubicado en el centro de las instalaciones, pagando a un cargador de agua para que lo coloque en el módulo.

El siguiente paso, es cuando el pescado se pone a escurrir para que siga el proceso del salado que es el único proceso que consume un insumo, que es la sal, la cantidad y el tipo de sal varía según el tipo de pescado. El acto continuo es el traslado al secadero, que son varas de Guayaquil en donde secará el pescado, el tiempo varía según el tipo de producto. Al secar aproximadamente tres días, en ese lapso de tiempo se debe de cambiar la posición del pescado en ambas vueltas. Finalmente, ya secado como lo requiere el procesador, se guarda en baldones o lugares frescos para cuando se dé la venta de los productos.

El en proceso productivo se involucran los cuatro factores importantes en la producción, los cuales son: la materia prima, la mano de obra, los materiales y/o herramientas y los ambientes del trabajo.

En la materia prima se encuentran los insumos que vienen a ser el tollo, la raya, la guitarra, entre otros; también está el agua y la sal. Con respecto a la mano de obra se conforma por el mismo procesador, cargadores tanto del pescado como del agua y los ayudantes del proceso. Mientras que en los materiales se identifican los cuchillos, mesas, baldones. Y por último se encuentran los ambientes de trabajo que son dos: los módulos y secaderos que les corresponde a cada procesador.

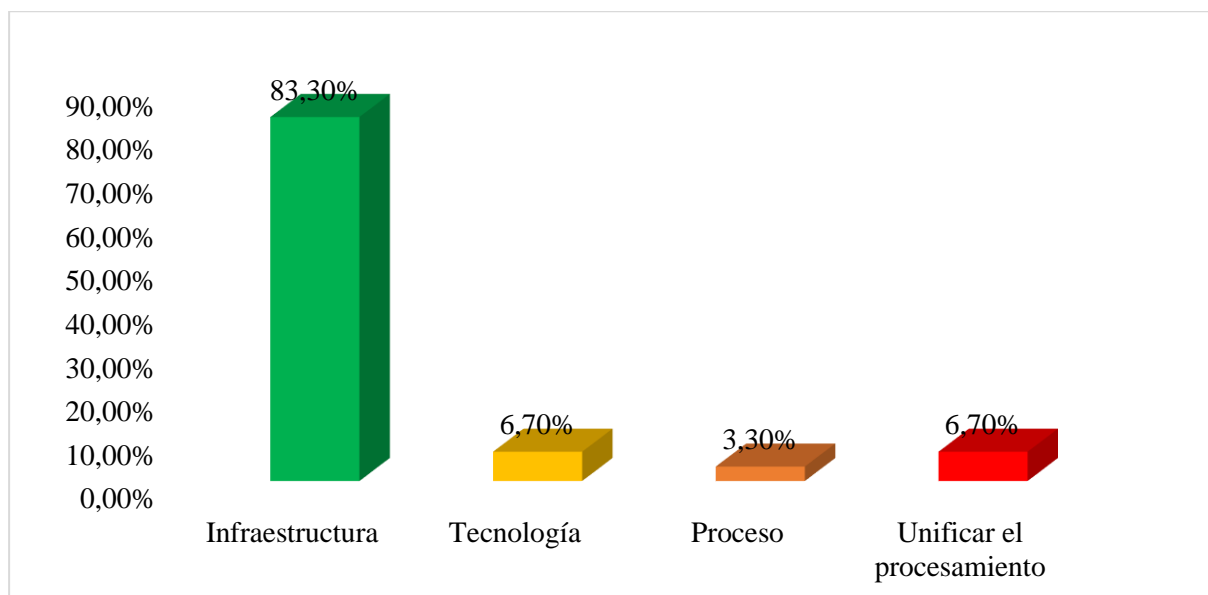
Figura 4*Herramientas para el proceso productivo**Nota.* Obtenido de los procesadores.**Tabla 4***Mejoras en el procesamiento*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Infraestructura	25	83,3	83,3
	Tecnología	2	6,7	90,0
	Proceso	1	3,3	93,3
	Unificar el procesamiento	2	6,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 5

Mejoras en el procesamiento



Nota. Obtenido de la encuesta.

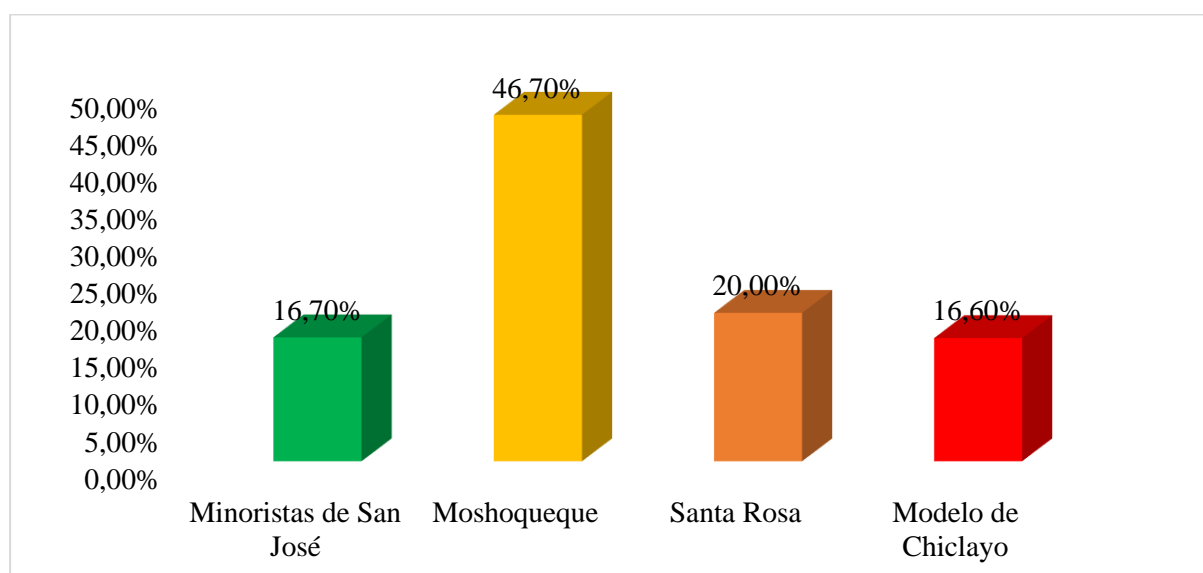
Según el 83.3% piensa que la principal mejora que se debe efectuar en los procesadores de pescado seco salado es la infraestructura, pues está decadente y requiere de una buena inversión, el 6.70% afirma que se debe mejorar la inclusión de tecnología junto a la estandarización del procesamiento y según el 3.30% de los encuestados se debe mejorar el proceso.

Lugares de comercialización

Los procesadores comercializan sus productos hidrobiológicos en los mercados de Chiclayo, Lambayeque, Monsefú, Santa Rosa, Lima, etc. La oferta que ellos ofrecen es al por mayor, sin pagar ningún impuesto. Siendo un ingreso productivo para ellos mismos. Estos también como son mayoristas, para la ayuda del mismo distrito le venden a los minoristas u personas que de vez en cuando venden pescado seco salado a los diversos mercados, pero en cantidades pequeñas.

Tabla 5*Comercio de los productos*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Minoristas de San José	5	16,7	16,7	16,7
Moshoqueque	14	46,7	46,7	63,3
Válido Santa Rosa	6	20,0	20,0	83,3
Mercado de Chiclayo	5	16,7	16,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.**Figura 6***Comercio de los productos**Nota.* Obtenido de la encuesta.

Con respecto a los lugares que los procesadores llegan a comercializar según el 46.70% vende el pescado en Moshoqueque, el 20.0% lo comercializa en Santa Rosa, para el 16.7% lo venden al mismo mercado de San José y el 16.6% al mercado de Chiclayo.

Intervinientes de la actividad

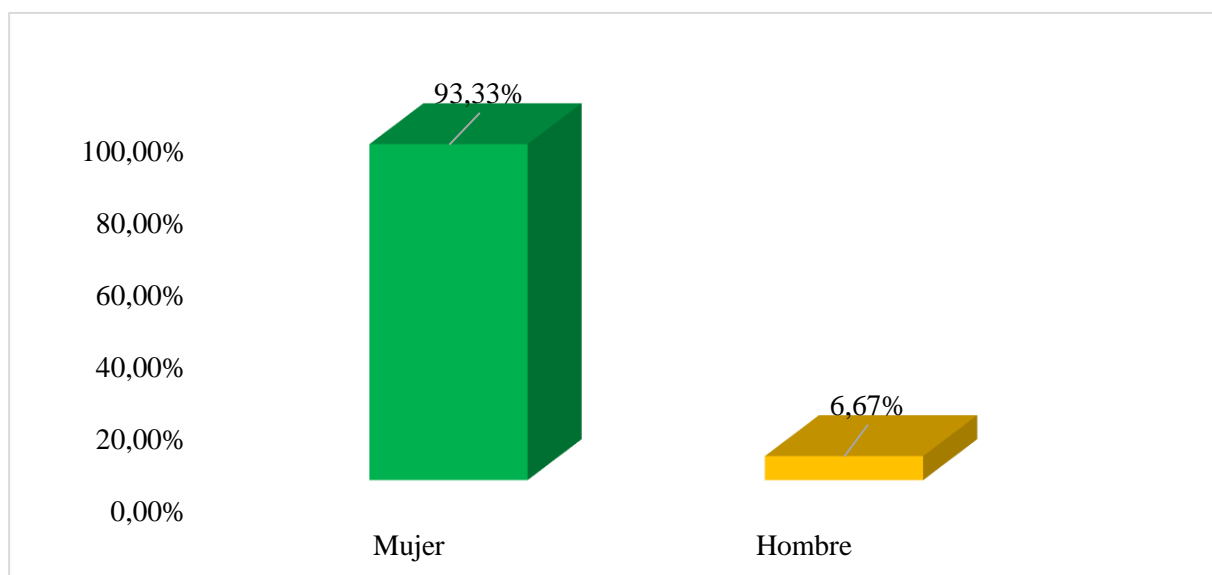
Las personas que intervienen en este trabajo son directamente los procesadores de pescado seco salado, son quienes preparan el producto artesanalmente y de manera empírica, estos trabajadores conforman una asociación civil informal que cuenta con 30 participantes, siendo la mayoría mujeres y teniendo una edad promedio entre los 40 a 70 años; estos trabajadores tienen muchos años trabajando, ya que lo heredaron de generaciones pasadas:

Tabla 6*Datos de los procesadores*

N° Mód.	Nombres	Sexo	Edad	Grado de instrucción	Actividad
1	Chapilliquen Galán, Patrocinia	Mujer	60	Primaria	Comerciante
2	Llenque, Marleny	Mujer	63	Primaria	Comerciante
3	Fiestas Puestas, Marleny	Mujer	62	Primaria	Comerciante
4	Fiestas Curo, Teófila	Mujer	61	Primaria	Comerciante
5	Fiestas Martínez, Liliana Esther	Mujer	40	Primaria	Comerciante
6	Sandoval Galán, Anselma	Mujer	65	Primaria	Comerciante
7	Fiestas Martínez, Edith	Mujer	43	Primaria	Comerciante
8	Fiestas Fiestas, Victoria	Mujer	46	Primaria	Comerciante
9	Fiestas Fiestas, Santos	Mujer	42	Primaria	Comerciante
10	Fiestas Fiestas, Delia	Mujer	53	Primaria	Comerciante
11	Galán Pazos, María	Mujer	67	Primaria	Comerciante
12	Sánchez Curo, Felicia	Mujer	57	Primaria	Comerciante
13	Fiestas Fiestas, Isabel	Mujer	62	Primaria	Comerciante
14	Fiestas Fiestas, Mercedes	Mujer	68	Primaria	Comerciante
15	Fiestas Puestas, Maritza	Mujer	40	Primaria	Comerciante
16	Veliz Martínez, Carmen	Mujer	42	Secundaria	Comerciante
17	Martínez Chirinos, Rosa Amelia	Mujer	60	Primaria	Comerciante
18	Martínez, Rosita	Mujer	58	Primaria	Comerciante
19	Galán, Emérita	Mujer	64	Primaria	Comerciante
20	Santamaría Bances, Margarita	Mujer	68	Primaria	Comerciante
21	Llenque Fiestas, María	Mujer	53	Primaria	Comerciante
22	Santamaría Bances, Isabel	Mujer	59	Primaria	Comerciante
23	Santamaría Bances, Mercedes	Mujer	62	Primaria	Comerciante
24	Fiestas de Sánchez, Lidia Dominga	Mujer	60	Primaria	Comerciante
25	Chapilliquen de Sánchez, Valentina	Mujer	62	Primaria	Comerciante
26	Tejada Galán, María Lucía	Mujer	42	Secundaria	Comerciante
27	Atoche Espinoza, Fermin	Hombre	67	Técnico agropecuario	Comerciante
29	Atoche Espinoza, Josme	Hombre	59	Secundaria	Comerciante
30	Fiestas de Echeandía, Rosa Victoria	Mujer	62	Primaria	Comerciante

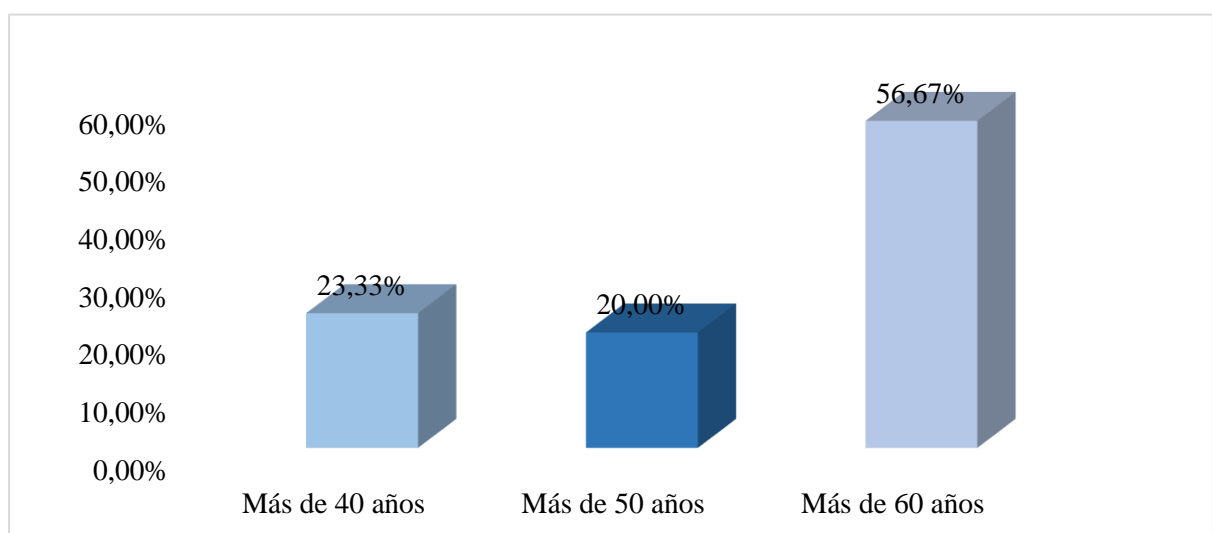
Nota. Obtenido de los procesadores.

De esos 30 procesadores se tienen los datos demográficos, los siguientes:

Figura 7*Sexo de los procesadores de pescado seco-salado*

Nota. Obtenido de los procesadores.

Se determinó que, el 93.33% de los procesadores de pescado seco-salado son de sexo femenino y solo el 6.67% de los procesadores registrados son hombres.

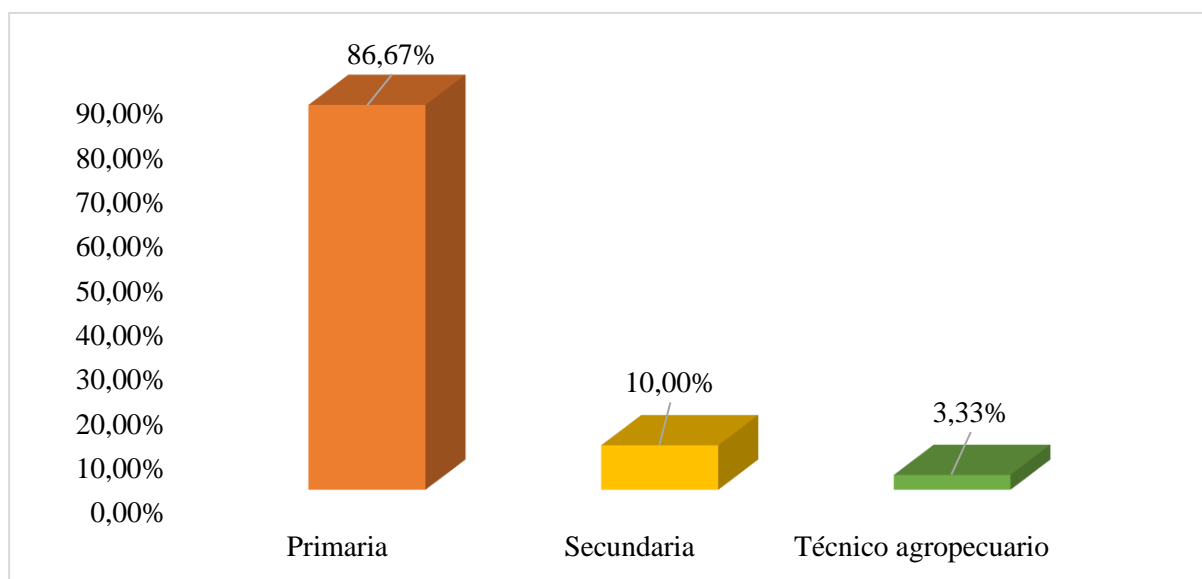
Figura 8*Edad de los procesadores de pescado seco-salado*

Nota. Obtenido de los procesadores.

Se halló que, el 56.67% de los procesadores encuestados tiene más de 60 años de edad, el 20.00% tiene entre 50 a menos de 60 años y el 23.33% acota que tiene menos de 50 años y más 40.

Figura 9

Grado de instrucción de los procesadores de pescado seco-salado

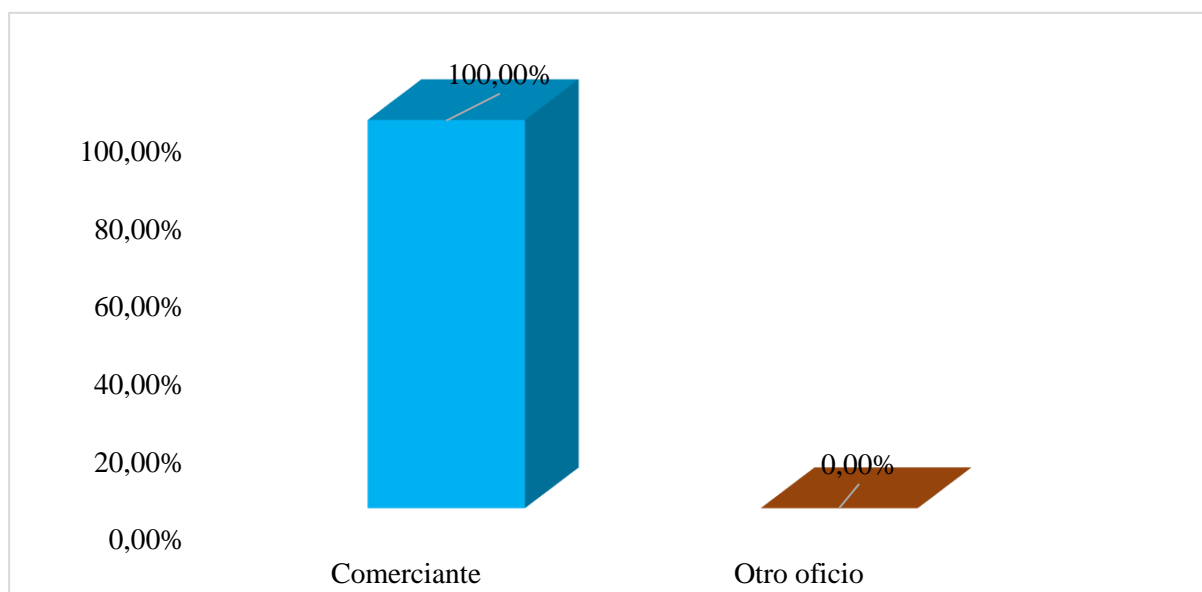


Nota. Obtenido de los procesadores.

Se determinó que, el 86.67% de los procesadores solo cuentan con educación primaria, según el 10.00% de los encuestados tiene secundaria y no es completa y solo un procesador que se representa por el 3.33% tiene como carrera técnica ser agropecuario.

Figura 10

Actividad económica de los procesadores



Nota. Obtenido de los procesadores.

Se determinó que, el 100% de los procesadores se dedican al procesamiento y comercialización del pescado seco-salado y nadie se dedica a otra cosa.

Factores internos que no han permitido la formalización

Social:

- a) Edad: las personas que lo realizan son mayores de 40 años.
- b) Grado de instrucción: la mayoría solo han llegado a un grado de instrucción muy básico, primaria.

Económico:

- a) Fuente generadora: es el único ingreso que perciben, por ende, es el que les ayuda a vivir y mantener a sus familias
- b) Falta de capital: la mayoría compra el pescado al crédito; otras alquilan dinero para poder realizar sus actividades pagando intereses, que es dinero perdido para ellos.

Político:

- a) Subsidiariedad: No existe apoyo por parte del estado, ya que ninguna autoridad se encargó de dar ayuda de manera desinteresada, se acercó el alcalde de San José ofreciéndoles ayuda, pero con la condición que pasara todo a nombre de la municipalidad, siendo perjudicial para los procesadores.

Competencia:

- a) Tributario: ellos desconocen sobre el proceso de formalización, tributos, dispositivos sanitarios y demás.
- b) Tecnología: ellos no tienen conocimiento sobre máquinas automáticas que realizan este tipo de trabajo, ya que es un proceso artesanal que solo cuenta con mano de obra, siendo un gasto para los procesadores.
- c) Mercados internacionales: no saben cómo ingresar a la exportación, no conocen leyes o documentación, no tienen relaciones con personas ni instituciones que les pueda facilitar el acceso a la exportación.

Factores externos que no han permitido la formalización

- a) La información sobre este tipo de trabajo y de la demanda de este tipo de pescados es ambigua y escasa.
- b) El desinterés del medio como es la municipalidad, estado y demás autoridades del distrito.

Falta de dinero para pagar a personas expertas en los diversos ámbitos que se deben incluir para la formalización y exportación.

Tabla 7

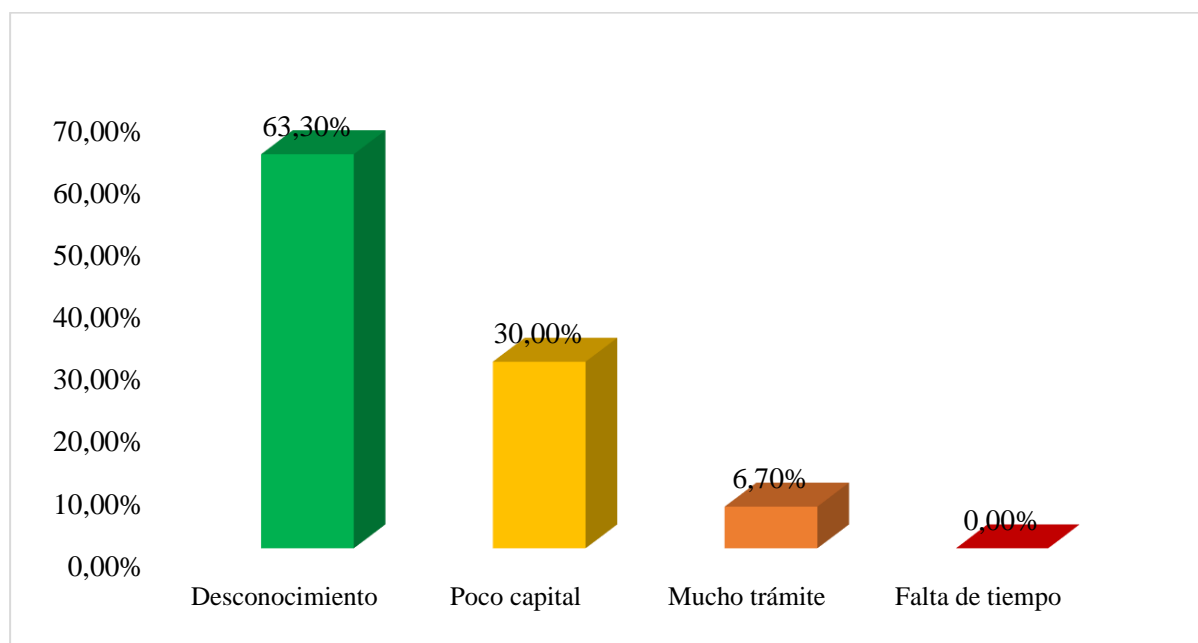
Factores desmotivadores de la formalización

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Desconocimiento	19	63,3	63,3	63,3
Poco capital	9	30,0	30,0	93,3
Válido Mucho trámite	2	6,7	6,7	100,0
Mucho trámite	0	0,0	0,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 11

Factores desmotivadores de la formalización



Nota. Obtenido de la encuesta.

Los elementos que desmotivan a los procesadores para formar parte de la formalización como empresa para el 63.3% es el desconocimiento que se tiene de la materia, para el 30.0% es porque cuenta con escaso capital para la inversión de su negocio, para el 6.7% es porque demanda de mucho trámite y para el 0.0% no tiene tiempo.

Tabla 8

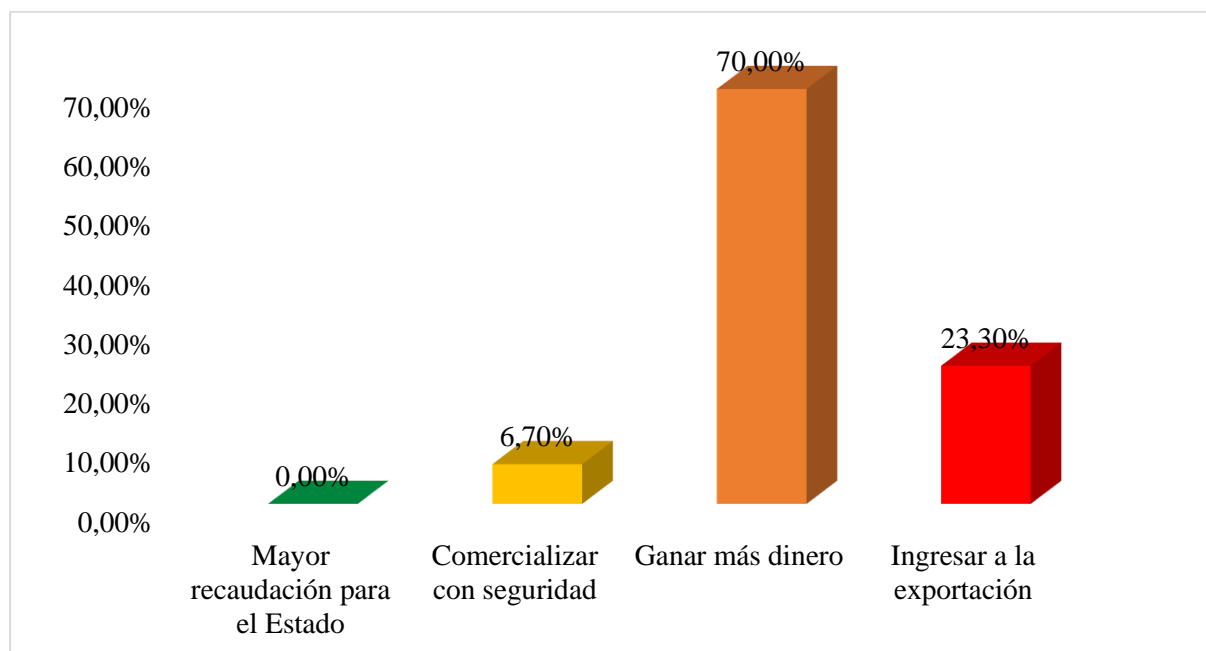
Factores motivadores de la formalización

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Mayor recaudación para el Estado	0	0,0	0,0	0,0
Comercializar con seguridad	2	6,7	6,7	6,7
Ganar más dinero	21	70,0	70,0	76,7
Ingresar a la exportación	7	23,3	23,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 12

Factores motivadores de la formalización



Nota. Obtenido de la encuesta.

Los componentes que motivan a los procesadores para llegar a formalizarse son porque para el 70.0% les va a permitir acrecentar sus ganancias, para el 23.3% porque le va a permitir ingresar a la exportación, para el 6.7% va a tener mayor seguridad al comercializar sus productos en cualquier mercado y para nadie le importa la recaudación del Estado.

Tabla 9

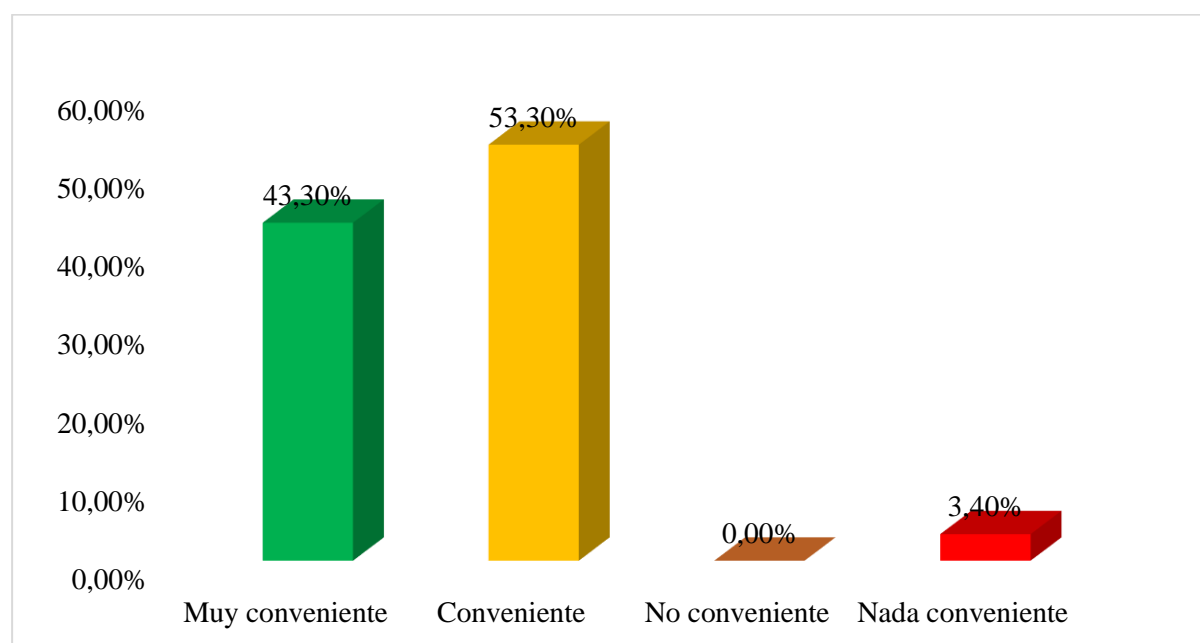
Conveniencia de la formalización

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy conveniente	13	43,3	43,3	43,3
	Conveniente	16	53,3	53,3	96,7
	No conveniente	0	0,0	0,0	96,7
	Nada conveniente	1	3,4	3,4	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 13

Conveniencia de la formalización

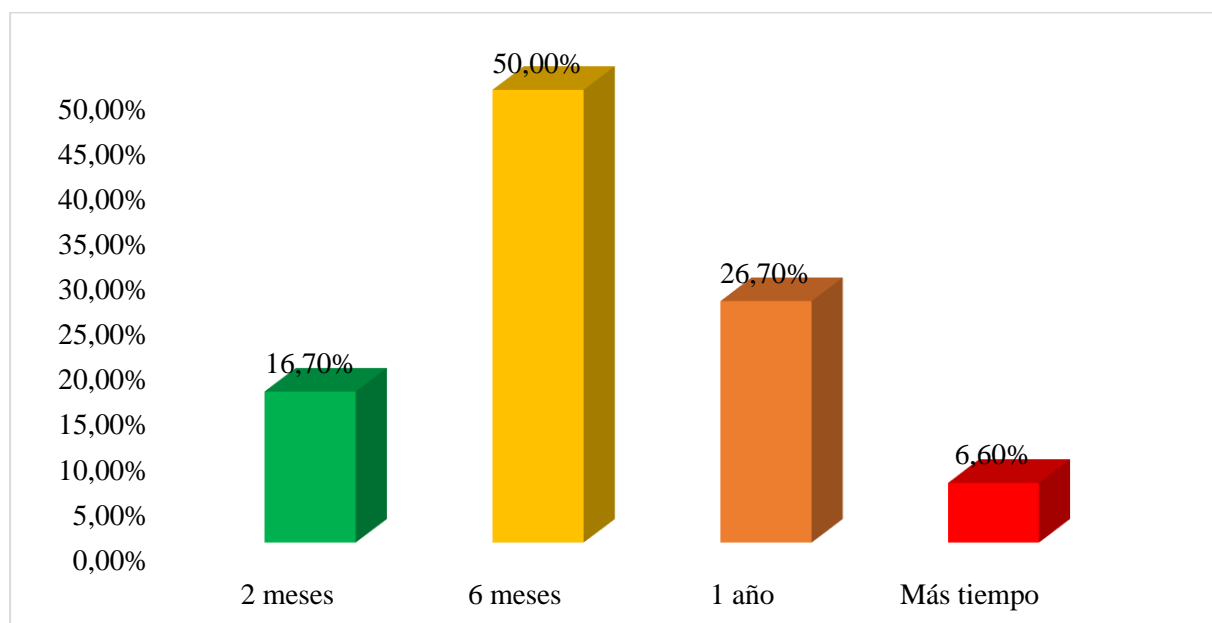


Nota. Obtenido de la encuesta.

Según el 53.3% de los procesadores es conveniente la formalización de acuerdo a su tipo de trabajo, por consiguiente, para el 43.3% es muy conveniente, asimismo, para el 3.4% es nada conveniente y para el 0.0% no es conveniente porque le ocasiona más complejidad a su trabajo.

Tabla 10*Periodo para crear una empresa*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	2 meses	5	16,7	16,7
	6 meses	15	50,0	66,7
	1 año	8	26,7	93,3
	Más tiempo	2	6,6	100,0
	Total	30	100,0	100,0

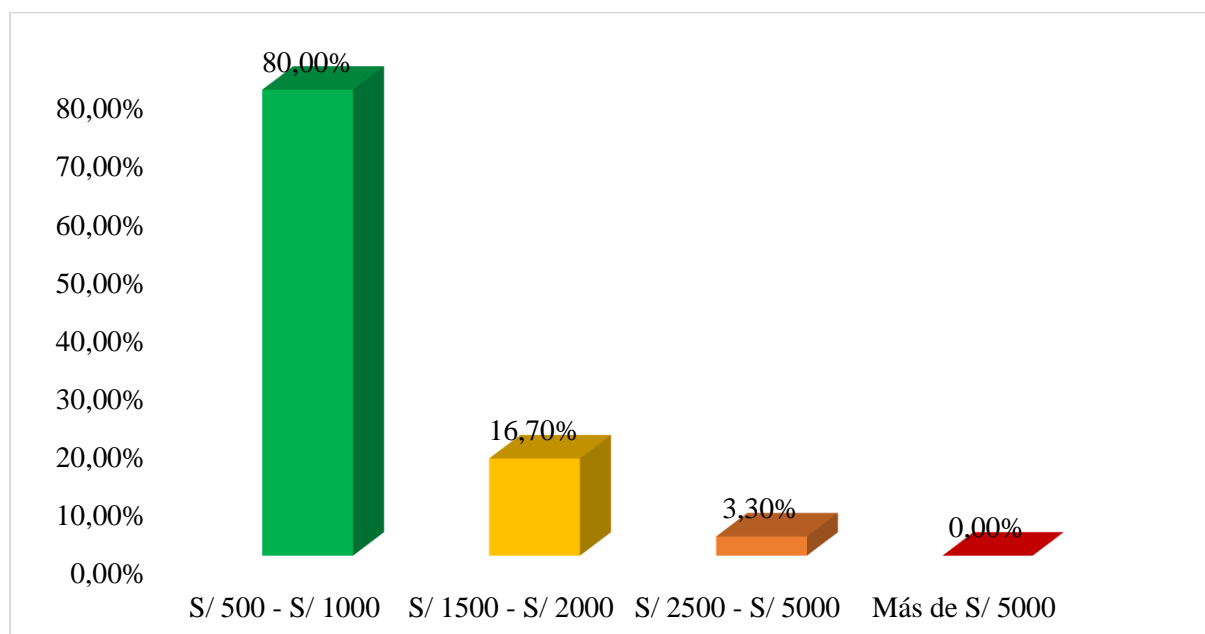
Nota. Obtenido de la encuesta.**Figura 14***Periodo para crear una empresa**Nota.* Obtenido de la encuesta.

Cuando se les interrogó a los procesadores sobre la periodicidad que está de acuerdo a cubrir para crear una empresa de procesadores de pescado seco-salado, el 50.0% respondió que puede ser en seis meses, para el 26.7% puede durar un año, para el 16.7% se puede ejecutar solo en dos meses y para el 6.60% se requiere de más tiempo.

Tabla 11*Aporte económico para la formalización*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
S/ 500 a S/ 1000	24	80,0	80,0	80,0
S/ 1500 a S/ 2000	5	16,7	16,7	96,7
Válido S/ 2500 a S/ 5000	1	3,3	3,3	100,0
Más de S/ 5000	0	0,0	0,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 15*Aporte económico para la formalización*

Nota. Obtenido de la encuesta.

Para terminar con la formalización, el 80.0% está dispuesto a aportar entre S/ 500.00 a S/ 1,000.00 para llegar a crear la empresa de procesadores de pescado seco-salado, en tanto, el 16.7% afirma que puede invertir hasta los S/ 2000.00, el 3.30% hasta S/ 5000.00 y nadie quiere invertir más dinero porque lo tiene invertido en la mercadería de pescado seco-salado.

Tabla 12*Entrevista a las procesadoras*

Pregunta	Módulo 7	Módulo 25	Módulo 27
1. ¿Qué tiempo tiene trabajando como procesador de pescado seco-salado?	31 años	48 años	33 años
2. ¿Quién le habló o enseñó sobre este trabajo?	Una tía le enseñó y dejó el negocio al fallecer	Mis padres	En el terminal pesquero de San José
3. ¿Qué peces son los más empleados en esta actividad?	Tollo y raya	Raya y tollo, pero hay otros	Manta raya y tollo
4. ¿Qué insumos requiere para realizar la actividad del procesamiento de pescado seco-salado?	El pescado y la sal	El tipo de pescado, implementos y el lugar en buena condiciones	El pescado, sal y agua
5. ¿Cuántas fases de procesamiento posee cada pez?	Raya: 4 Tollo: 4	Raya: 5 Tollo: 5	Manta Raya: lavada, rajada, lavada, salada, lavada y tendida Tollo: lavada, pelada, posteada y secado
6. Si se da la oportunidad de crear una empresa de procesadores de pescado seco-salado, ¿Usted se incluiría?	Sí, porque se entregaría a otras empresa y saldría más ganancia	Sí, para ser conocidos y en adelante se reconozca nuestro producto	Yo si me incluiría ya que se presenta la oportunidad de elevarla en mejores condiciones el producto
7. ¿Estaría dispuesto a elaborar los productos según los parámetros legales y sanitarios para exportar los?	Sí, para que se haga más conocido el negocio.	Si estaría dispuesta a colaborar, teniendo todo en regla.	Por supuesto, ya que elaborando con los parámetros legales se obtendrían mejores precios y más ganancia para nosotros.

Nota. Obtenido de los procesadores.

De la entrevista se determinó que, los procesadores llevan más de 30 años en el negocio de procesamiento de pescado seco-salado, se insertaron en el trabajo por enseñanza de familiares y observar el proceso en el terminal pesquero de San José, los peces que usualmente se procesa es el tollo y la raya, existiendo otros insumos. Con respecto a la variable del proceso productivo, los insumos que se requieren para realizar la actividad del procesamiento de pescado seco-salado se tienen al pescado, sal y agua para los diversos procesos, sin embargo, las fases del procesamiento hay diferencia de opinión, para ellos está entre 4-6 procesos. En función a la formalización, se le consultó que, si se da la oportunidad de crear una empresa, todos afirman que sí porque tendría un mayor precio de los productos, sea reconocido en el mercado y la ganancia sería superior. Es así que, sobre la exportación se tiene que todos estarían dispuestos a cumplir con los parámetros legales y sanitarios debido a que permiten mayor ganancia y cumplirían con lo que dicta la normativa.

Resultado 2

Identificar las fases de procesamiento artesanal de pescado seco salado determinando su costo de producción y comercialización.

A continuación, se mostrará el costeo en detalle de los costos del transporte en que se incurre al tener la materia prima en los módulos:

Tabla 13

Costos de transporte

Concepto	TM
Transporte de Sta. Rosa a San José	S/60.00
Cargador de Cámara a Cámara	S/40.00
Cargador de Cámara a módulos	S/20.00
Total	S/120.00

Nota. Obtenido de los procesadores.

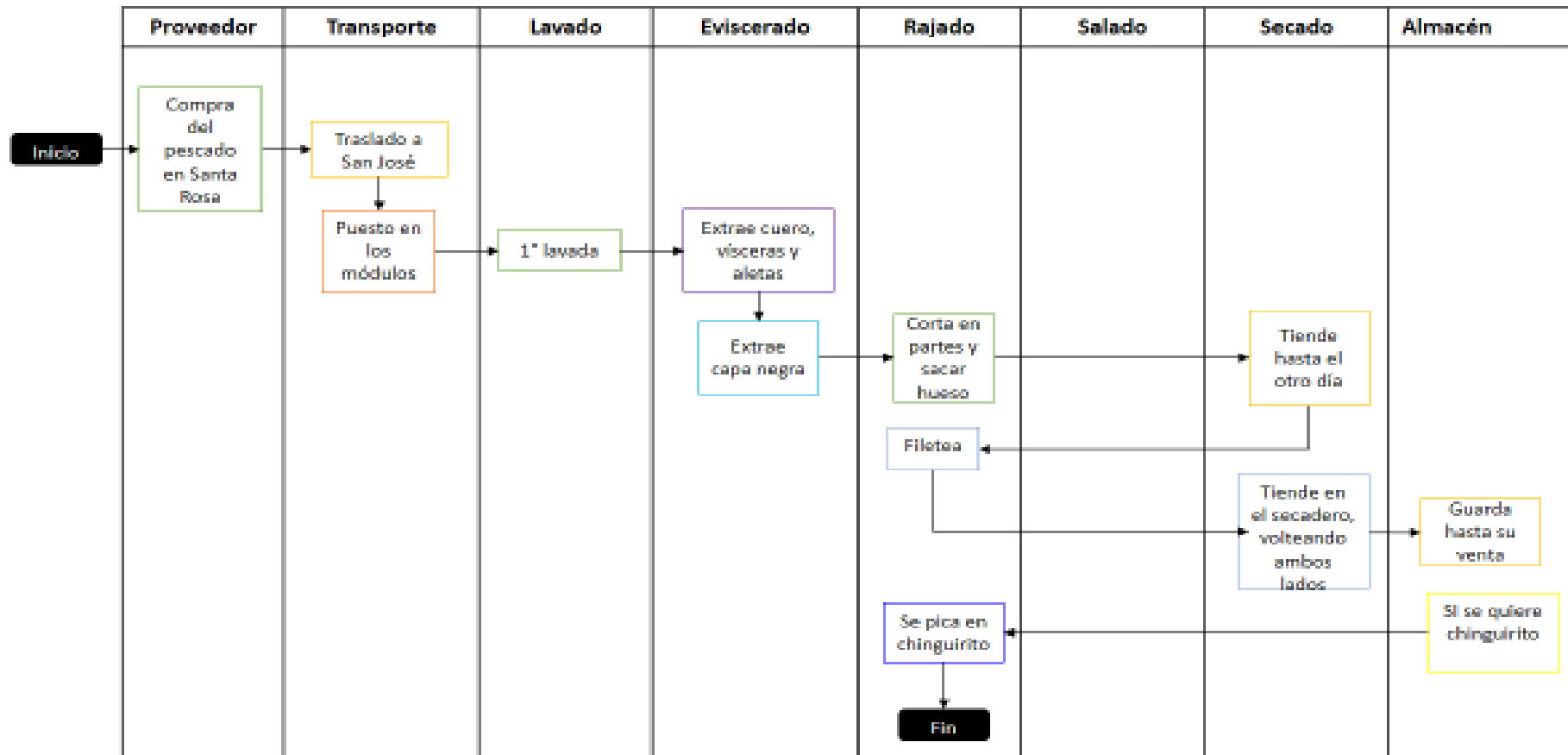
Después de estos procesos previos, continúa el proceso productivo en sí del pescado, los procesamientos de cada pescado se diferencian de la siguiente manera:

Procesamiento del tollo

Para el procesamiento del tollo, ya lavado se procede a quitar el cuero, vísceras y aletas. Luego se extrae la subcapa que le dicen quitar el “negrito”, es una capa que posee el tollo, es de color marrón, quedando este como un subproducto. Quedando ya la pulpa del tollo se procede a cortar en pedazos, según el tamaño del tollo, se corta por la mitad o en tres partes, luego se pasa a tender y/o secar hasta el otro día. Al amanecer la persona encargada empieza a filetear o postear el tollo, este proceso se realiza en el tendedero o secadero; mientras va fileteando va tendiendo, quedando listo para que seque en la varas de Guayaquil. Esa fase culmina ahí si vende por lonjas, pero si vende ya en chinguirito, ese pescado seco pasa otras personas, que son las picadoras de chinguirito para que realicen el corte respectivo, que se realiza con navajas cúter. En este tipo de pescado la merma es casi la mitad, ya que se extrae el cuero, las vísceras, el negrito y sabiendo que a más delgado y seco, va a pesar menos. Cabe resaltar que en este proceso no se requiere de sal.

Figura 16

Flujograma del proceso del tollo



Nota. Obtenido de los procesadores.

Costos del procesamiento del tollo son los mostrados a continuación, indicando que se consideró costear la cantidad de una tonelada, ya que ellos sacan todos sus costos y presupuestos de acuerdo a la tonelada:

Tabla 14

Costeo de tollo por tonelada

Proceso	S/
	Proveedor
Costo de tollo	S/2,500.00
Cargador a cámara	S/40.00
	Transporte
Sta. Rosa Sn José	S/60.00
Colocar en módulos	S/20.00
	Eviscerado
Lavar y eviscerar	S/150.00
	Cortado
Cortar y Fileteado	S/ 200.00
Chinguirito	S/ 650.00
	Secado
Lavar y tender	S/ 20.00
Voltear	S/ 10.00
Sal	S/ 10.00
Cargador de agua	S/ 10.00
	Almacén
Guardar	S/ 10.00
Total de costo por TM	S/ 3,650.00

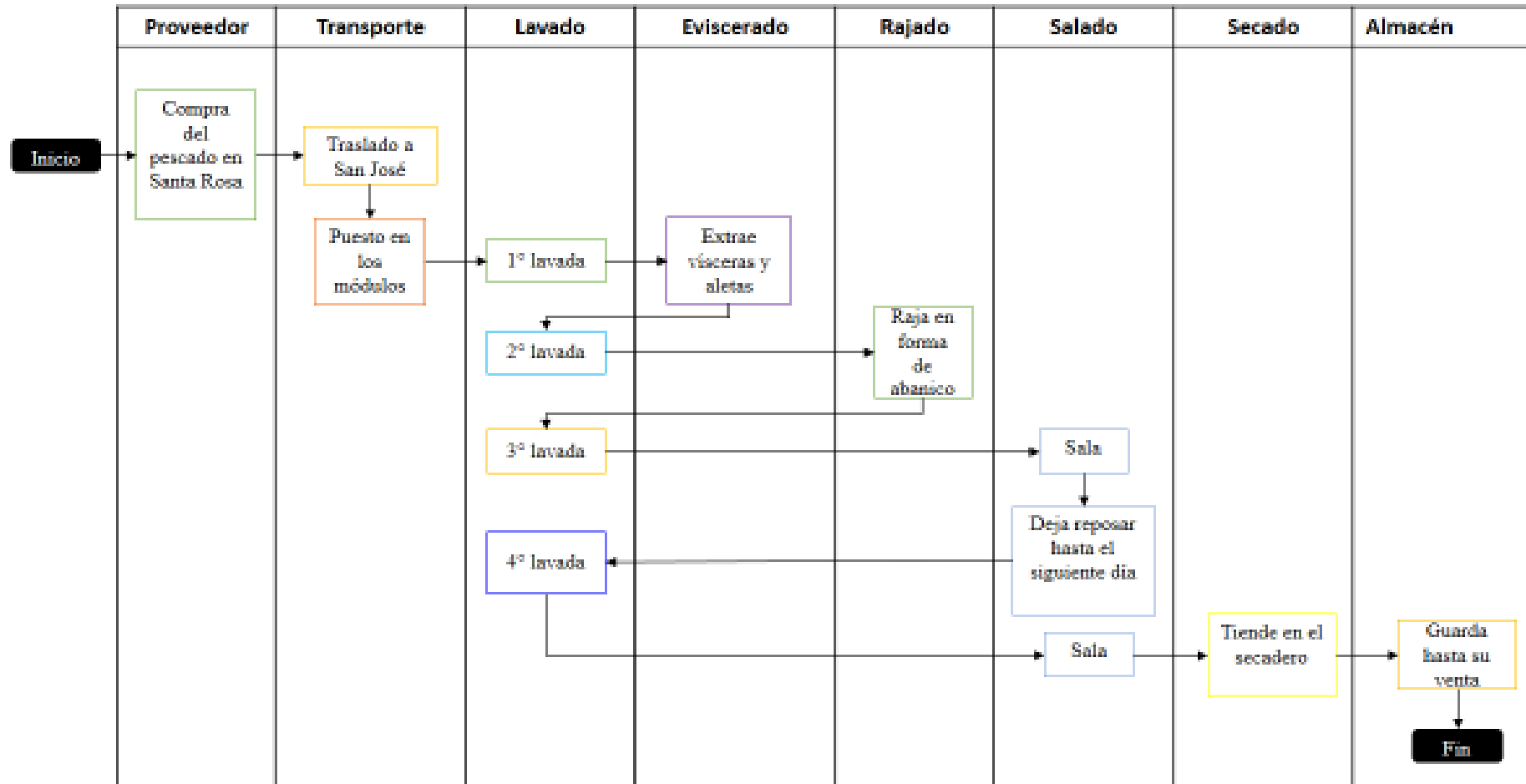
Nota. Obtenido de los procesadores.

Procesamiento de la raya

En este caso, ya lavada se procede a extraer las vísceras y luego, directamente a rajar. El rajado se refiere a hacer líneas en los dos lados de la raya, quedando abierta en forma de abanico. Quedando cortada y desangrada, se procede a lavar; dependiendo de la cantidad de sangre y baba del pescado se hace dos o tres lavadas. Posteriormente, se realiza el salado, este se deja hasta el siguiente día; en la mañana se vuelve a lavar para quitar el exceso de sal. Luego se procede a salar nuevamente y la última fase es tender la raya en las varas de Guayaquil.

Figura 17

Flujograma del proceso de la raya



Nota. Obtenido de los procesadores.

Costos del procesamiento de la raya son los mostrados a continuación, incluyendo el único costo indirecto de insumos que es la sal empleada, para cada tonelada se necesita 7 sacos de sal, siendo el costo de este saco S/. 15.00. Se consideró costear la cantidad de una tonelada:

Tabla 15

Costeo de raya por tonelada

Proceso	S/
	Proveedor
Costo de raya	S/3,500.00
Cargador a cámara	S/40.00
Transporte	
Sta. Rosa Sn José	S/60.00
Colocar en módulos	S/20.00
	Eviscerado
Lavar y eviscerar	S/50.00
	Rajado
Rajar y lavar	S/120.00
	Salado
Salar y lavar	S/50.00
	Secado
Lavar y tender	S/60.00
Voltear	S/20.00
Sal	S/105.00
Cargador de agua	S/20.00
	Almacén
Guardar	S/10.00
Total de costo por TM	S/4,055.00

Nota. Obtenido de los procesadores.

Finalmente, para todos los procesos, el pescado se pasa a guardar en baldones u depósitos para permanecer ahí hasta su venta. El depósito tiene que ser un lugar fresco y grande para que el producto se encuentre en óptimas condiciones tanto climáticas como de aseo.

Costeo mensual de los productos hidrobiológicos

A continuación, se dará un mayor detalle de lo beneficioso que resultará el aspecto económico para los procesadores de pescado seco-salado. Primero se determinó sus compras mensuales (ANEXO N. ° 01), Posteriormente se halló su producción mensual, que es la merma

del producto y los precios de los productos (ANEXO N°02). Obteniendo de esos datos los ingresos y los gastos que se generan en el procesamiento y comercialización del tollo y de la raya, estos datos están plasmados en los ANEXOS N. ° 3, 4,5 y 6. Determinado así el siguiente costeo:

Tabla 16

Costeo del tollo mensual

Proceso	S/
	Proveedor
Costo de raya	S/220,357.30
Cargador a cámara	S/4,006.76
	Transporte
Sta. Rosa San José	S/6,010.14
Colocar en módulos	S/2,003.38
	Eviscerado
Lavar y Eviscerar	S/15,025.35
	Rajado
Rajar y lavar	S/20,033.80
	Salado
Salar y lavar	S/0.00
	Secado
Lavar y tender	S/2,003.38
Voltear	S/1,001.69
Sal	S/0.00
Cargador de agua	S/2,003.38
	Almacén
Guardar	S/1,001.69
Total de costo	S/273,446.87

Nota. Obtenido de los procesadores.

De la tabla precedente se observa que, el costo total del tollo y la raya de forma mensual es de S/ 273,446.87 de acuerdo a los procesos que se incluyen desde la compra hasta el proceso del guardado del pescado, siendo lo que más resalta el costo del producto hidrobiológico, resultado de ello el mayor de los importes con S/ 220,357.30.

Tabla 17*Costeo mensual de la raya*

Proceso	S/
	Proveedor
Costo de raya	S/486,278.00
Cargador a cámara	S/6,219.96
	Transporte
Sta. Rosa San José	S/9,329.94
Colocar en módulos	S/3,109.98
	Eviscerado
Lavar y Eviscerar	S/7,774.95
	Rajado
Rajar y lavar	S/18,659.88
	Salado
Salar y lavar	S/7,774.95
	Secado
Lavar y tender	S/9,329.94
Voltear	S/1,554.99
Sal	S/16,327.40
Cargador de agua	S/3,109.98
	Almacén
Guardar	S/1,554.99
Total de costo	S/571,024.96

Nota. Obtenido de los procesadores.

De la tabla precedente se observa que, el costo total del tollo y la raya de forma mensual es de S/ 273,446.87 de acuerdo a los procesos que se incluyen desde la compra hasta el proceso del guardado del pescado, siendo lo que más resalta el costo del producto hidrobiológico, resultado de ello el mayor de los importes con S/ 220,357.30.

Resultado 3

Exponer las ventajas que obtendrán los pescadores artesanales de pescado seco salado con la formalización.

Tabla 18

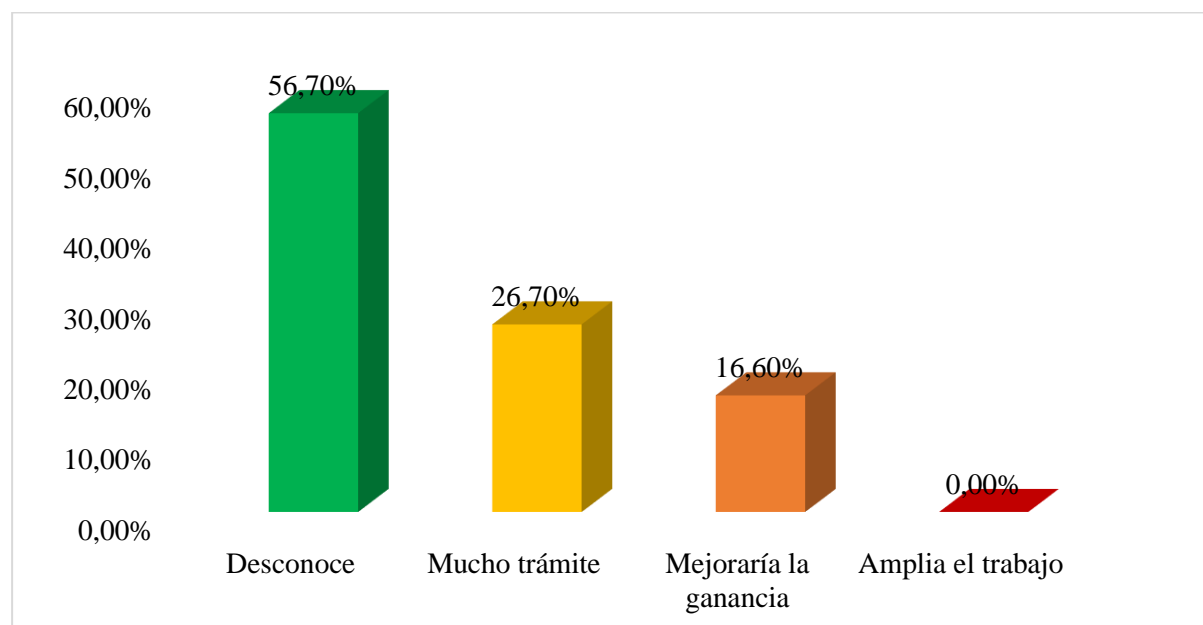
Exportación

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido				
Desconoce	17	56,7	56,7	56,7
Mucho trámite	8	26,7	26,7	83,3
Mejoraría la ganancia	5	16,7	16,7	100,0
Amplia el trabajo	0	0,0	0,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 18

Exportación



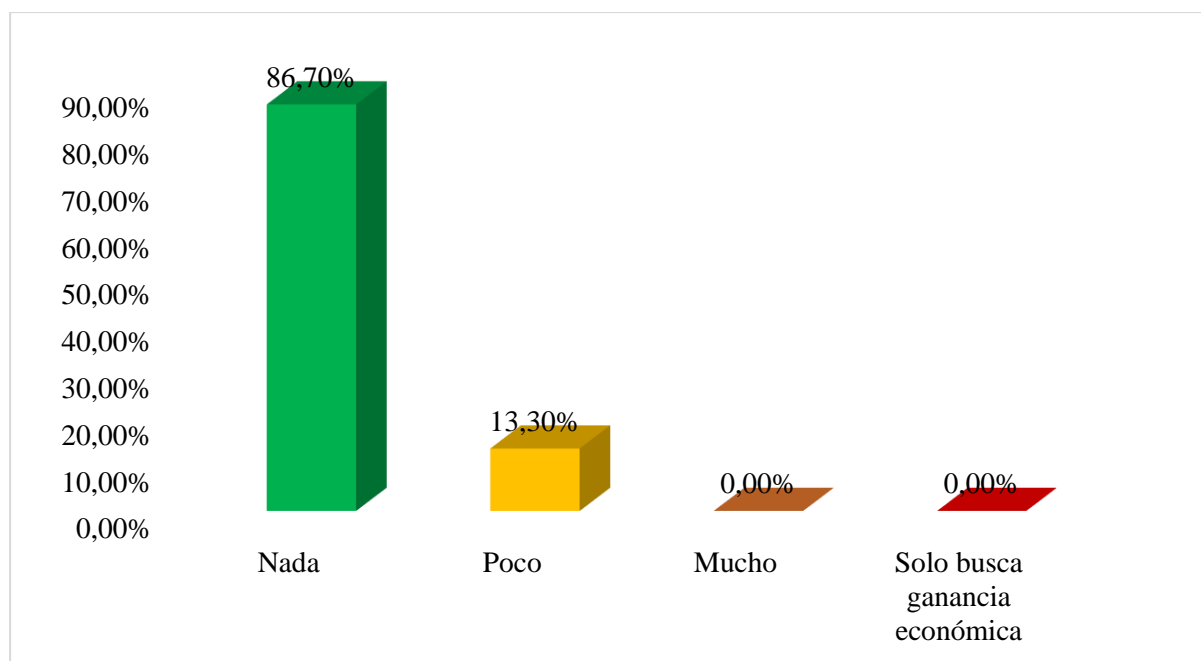
Nota. Obtenido de la encuesta.

De la encuesta resultó que, el 56.7% desconoce el término de la exportación y lo que venga con esta, el 26.7% ha escuchado sobre el término, pero asume que demanda de mucho trámite, para el 16.6% la exportación ampliaría la ganancia de los procesadores de pescado seco-salado y nadie está de acuerdo con aumentar los puestos de trabajo de la zona de San José.

Tabla 19*Ventajas de la exportación*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada	26	86,7	86,7	86,7
	Poco	4	13,3	13,3	100,0
	Mucho	0	0,0	0,0	100,0
	Solo busca ganancia	0	0,0	0,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota. Obtenido de la encuesta.

Figura 19*Ventajas de la exportación*

Nota. Obtenido de la encuesta.

Con respecto a los beneficios que los procesadores de pescado seco-salado, según el 86.7% no conoce las ventajas si se diera el caso que llegaran a exportar el producto, asimismo, para el 13.3% conoce poco los beneficios porque asume que el precio incrementa, el 0.0% afirma que sabe mucho y de igual forma que solo busca incrementar su ganancia económica.

Mercado interno

Los procesadores comercializan sus productos hidrobiológicos en los mercados de Chiclayo, Lambayeque, Monsefú, Santa Rosa, Lima, Ferreñafe, etc. La oferta que ellos ofrecen es al por mayor, sin pagar ningún impuesto. Siendo un ingreso productivo para ellos mismos.

Estos también como son mayoristas, para la ayuda del mismo distrito le venden a los minoristas u personas que de vez en cuando venden pescado seco salado a los diversos mercados, pero en cantidades pequeñas. Ellos comercializan a los pueblos pequeños y alejados de Lambayeque, como son Batamgrande, Túcume, Salas y otros.

Exportación

El comercio exterior se enfoca en el campo de exportación, este cada día está más disponible para los comerciantes y/o emprendedores de algún negocio, por otra parte, con respecto a la comercialización de productos pesqueros estos también están ingresando a la exportación de manera paulatina. En función a ello, se expone la normatividad respecto a la exportación:

Situación arancelaria de la partida 0305

La exportación de pescado seco-salado se encuentra codificada con el número de partida 0305 en el libro de productos de exportación. Aunque no es muy comercial en relación a las demás partidas de pescado, esta es presentada como: Pescado seco, salado o en salmuera. El siguiente cuadro muestra la producción de curado, en la que se incluye el pescado seco-salado de diversas especies marinas. La que es de interés en esta investigación es la de curados, en la que se incluye el producto seco-salado.

Figura 20*Producción de recursos hidrobiológicos marítimos*

PERÚ: PRODUCCIÓN DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS MARÍTIMOS Y CONTINENTALES SEGÚN GIRO INDUSTRIAL, 2008- 17 (MILES DE TMB)										
Giro Industrial	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Total	2 145,9	1 998,0	1 279,0	2 496,4	1 520,9	1 738,9	1 107,7	1 377,5	1 119,1	1 210,7
1, Consumo humano directo	438,2	361,9	317,5	523,0	470,9	449,5	478,5	430,5	363,1	366,1
Enlatado	105,2	89,2	77,8	126,7	70,5	76,4	56,6	57,8	63,8	57,2
Congelado ^v	313,3	255,6	223,6	379,2	383,8	344,5	393,0	335,7	275,2	283,7
Curado ^v	19,7	17,1	16,1	17,1	16,6	28,6	28,9	36,9	24,1	25,1
2, Consumo humano indirecto	1 707,7	1 636,1	961,5	1 973,4	1 050,0	1 289,4	629,2	946,9	756,0	844,6
Harina	1 414,7	1 348,5	787,4	1 637,7	853,6	1 114,2	526,5	852,4	653,0	759,9
Aceite crudo	293,0	287,6	174,1	335,7	196,4	175,2	102,7	94,5	103,0	84,6

^vIncluye datos de pesca continental
Fuente: Empresas pesqueras y Direcciones Regionales de Produce (DIREPRO).

Nota. Obtenido de PRODUCE.

En la producción de curado se identifican a las especies de tollo y raya, pero como procesamiento de manera industrial, eso quiere decir que no se tomó en cuenta la producción que se realiza de manera artesanal.

Figura 21*Producción de curado de pescado y mariscos*

PERÚ: PRODUCCIÓN DE CURADO DE PESCADOS Y MARISCOS MARÍTIMOS SEGÚN ESPECIE, 2008 - 17 (TMB)										
Especie	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Total	13 017	10 169	10 719	8 413	8 468	23 255	24 723	28 221	21 002	20 951
Pescados	8 169	8 603	8 070	6 196	7 072	12 123	14 931	19 193	8 860	8 817
Bonito	268	238	192	-	221	212	222	231	233	285
Caballa	1 352	1 491	1 229	-	1 249	1 181	1 240	1 279	952	806
Cabrilla	8	8	7	-	1	1	1	1	1	-
Coco	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jurel	745	697	425	-	453	388	408	423	446	290
Lisa	666	508	411	-	462	445	467	490	393	758
Guitarra	9	1	1	-	1	1	1	1	1	-
Merluza	58	50	30	-	47	44	46	48	53	47
Raya	226	265	217	-	284	280	294	308	270	189
Tollo	129	83	67	-	73	70	73	77	79	68
Otros pescados	4 708	5 262	5 482	6 196	4 281	9 502	12 179	16 335	6 432	6 373
Mariscos	17	1	12	-	10	8	9	17	8	0
Otros mariscos	17	1	12	-	10	8	9	17	8	-
Vegetales	4 831	1 565	2 637	2 217	1 386	11 124	9 784	9 011	12 134	12 134

Nota. Obtenido de PRODUCE.

A continuación, se muestra los puertos que desempeñan el procesamiento de pescado seco salado, haciendo hincapié que, si se cuenta al distrito de San José como puerto procesador, aunque sea el menor.

Figura 22

Producción de curado de pescado y mariscos por puerto

PERÚ : PRODUCCIÓN DE CURADO DE PESCADOS Y MARISCOS MARÍTIMOS SEGÚN PUERTO, 2008 - 17 (TMB)										
Puerto	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Total	13 017	10 169	10 719	8 413	8 458	23 255	24 723	28 221	21 002	20 951
Zorritos	7	7	6	-	-	-	-	-	-	-
Paíta	153	641	220	418	488	310	283	-	621	274
Parachique	1341	1469	1140	-	1341	1274	1338	1397	1204	1348
San José	122	154	131	-	117	121	127	133	116	80
Santa Rosa	1052	737	626	-	564	581	610	634	558	543
Chimbote / Colshco	949	902	633	-	660	1715	2374	645	915	2192
Callao	362	64	2	4	7	0	-	0	-	-
Pisco	3504	3343	3471	2791	1334	9495	8649	2832	3193	2582
Otros	5527	2852	4490	5200	3947	9759	11343	22580	14395	13932

Nota. Obtenido de PRODUCE.

De este informe se puede connotar que San José realiza el procesamiento de pescado seco-salado, pero de manera artesanal, esta información la brindó la dirección regional de producción. También que la raya y el tollo si son procesados en el Perú y por ende existe oferta y demanda, aunque sea en menores cantidades.

Por la situación en la que se encuentran los procesadores de pescado seco-salado, estos no pueden exportar de manera adecuada como deberían; ya que estos productos son conocidos, aunque poco, pero si son adquiridos por algunas personas del exterior.

Beneficios que obtendrían los procesadores de pescado seco-salado al exportar el pescado seco-salado:

1. Económico

Mayores ganancias por el incremento del precio, aumento de producción y la comercialización de sus productos de manera formal nacional e internacionalmente.

Estado de resultados de los productos hidrobiológicos – venta nacional

Se presenta la comercialización de cada producto, al igual que en su conjunto porque se comercializan ambos. Es así que, se analizó la producción del tollo, en la cual al ser un cuadro de las adquisiciones mensuales de los productos (Anexo 01), se obtuvo que:

Tabla 20

Producción del tollo

	Mensual	Anual
Cantidad/kg	100169	1202028
Producción	S/ 220,357.30	S/ 2,644,287.60

Nota. Obtenido de los procesadores.

De la producción del tollo, al mes se trabajan 100,169 kg., de pescado, llegando a un costo promedio de S/ 1.20 de la adquisición, por lo que se obtuvo un importe de la producción de S/ 220,357.30; que al convertirlos en importes anuales se tuvo un monto monetario de S/ 2,644,287.60.

De esa cantidad de kilogramos, el tollo al ser procesado, este suele reducirse los kilos por ser disecado, por lo que en una tonelada baja un 88%, quedando un 12% para sea cuantificado para la venta.

Tabla 21

Cantidad de tollo que se llega a comercializar

	Mensual	Anual
Cantidad/kg	12020.28	144243.36
Precio de venta	S/ 40.00	S/ 40.00
Ventas	S/ 480,811.20	S/ 5,769,734.40

Nota. Obtenido de los procesadores.

Como se mencionó solo llega a resultar para la venta, solo el 12%, el cual representa una cantidad mensual de 12,020 kilos para ser comercializados, que el precio al ser comercializado por S/ 40.00 se llega una venta anual de S/ 480,811.20 y una venta anual de S/ 5,769,734.40.

De los datos anteriores, se obtiene un estado de resultados por un año, determinando lo siguiente:

Tabla 22

Estado de resultados mensual del tollo

	S/
Ventas	S/ 480,811.20
Costo de venta	S/ 273,446.87
Utilidad bruta	S/ 207,364.33
G. Administrativos	S/ 1,201.52
G. Venta	S/ 0.00
Otros ingresos	S/ 0.00
Utilidad operativa	S/ 206,162.81
G. Financieros	S/ 0.00
Ing. Financieros	S/ 0.00
U.A.P.E. I	S/ 206,162.81
Impuesto a la renta (29.5%)	S/ 60,818.03
Utilidad neta	S/ 145,344.78

Nota. Obtenido de los costos y ventas que realizan los procesadores.

Con respecto al estado de resultado del tollo, se tiene que al llegar a exportar se incrementar el valor de la venta, al igual que su respectivo costo, llegando a una utilidad bruta de S/ 207,364.33, de igual forma, al descontar los egresos del periodo se alcanza una utilidad de operación de S/ 206,162.81 y al descontar el impuesto a la renta se tiene una utilidad final de S/ 145,344.78.

Resultado 4

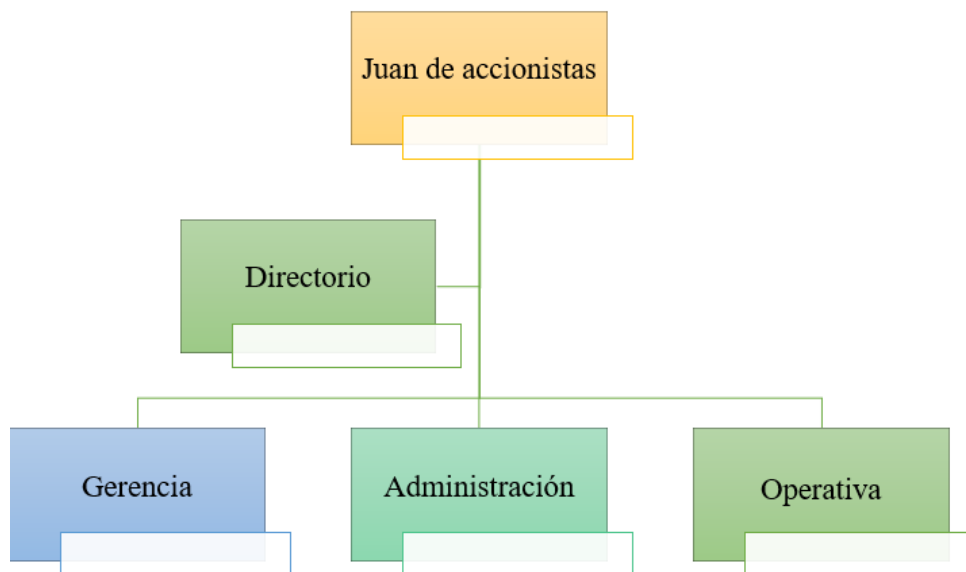
Plantear el proceso de formalización de los procesadores de pescado seco-salado en el distrito de San José para ingresar al mercado de la exportación.

Según el 53.3% de los procesadores es conveniente la formalización de acuerdo a su tipo de trabajo, es así que, para realizar de manera la formalización de manera efectiva es necesario orientar a los procesadores de pescado seco-salado y cuan beneficioso sería para ellos que se llegara a concretar. Se opta por formalizar se dependiendo a los intereses de los procesadores de pescado seco-salado, ellos podrían crear una asociación, esta se detalla de la siguiente manera:

Por el tipo de trabajo en que se enfocan, les conviene formalizar siendo una Sociedad Anónima Cerrada, ya que, al ser un trabajo artesanal, el estado les ayuda con capacitaciones y otros beneficios que les ayuda a desenvolverse en el ámbito empresarial, por ello se comienza con crear una estructura de la organización:

Figura 23

Organización de la empresa



Nota. Obtenido de la propuesta.

Proceso de constitución

1. Registro de participantes con sus respectivas firmas y datos generales.
2. Elaboración de la minuta de constitución que sea firmada por el abogado que contiene el contrato.
3. Elaboración de la escritura pública ante el notario de acuerdo al protocolo autorizada para darle formalidad.
4. Inscripción en los registros públicos de acuerdo a las sociedades en función a los intereses, en su caso, sea una Sociedad Anónima Cerrada.
5. Inscripción con RUC ante SUNAT para obtener su registro en el padrón tributario
6. Registro en ESSALUD para brindar cobertura a los asegurados y se cumpla con los requisitos que impone SUNAFIL

7. Solicitar los permisos de la Municipalidad por los permisos de financiamientos en su debida jurisdicción para operar con normalidad.
8. Permiso sanitario

Realización del estatuto para los procesadores como se expone en uno de los anexos para un mayor detalle. Y para la formalización de los procesadores de pescado seco-salado deberán incurrir en los gastos de constitución, los cuales se muestran a continuación:

Tabla 23

Gastos de constitución

Gastos pre operativos	S/
Buscar nombre de la empresa	S/ 10,00
Elaborar minuta de constitución	S/ 150,00
Eleva la minuta	S/ 250,00
Inscripción en registro públicos	S/ 170,00
Impresión de comprobantes de pago	S/ 105,00
Licencia de apertura de funcionamiento (12.78% de la UIT)	S/ 683,73
Certificado de defensa civil	S/ 310,00
Autorización de libro planilla	S/ 65,00
Personal especializado	S/ 2.500,00
Gastos varios	S/ 250,00
TOTAL	S/ 4.493,73

Nota. Obtenido de la propuesta.

Infraestructura

El plano que se tiene del centro de acopio ha sido elaborado de acuerdo a la cantidad de los procesadores y establecidos de acuerdo a lo que tienen estructurados los procesadores. Para la construcción de un solo módulo se tomará en cuenta el presupuesto de los materiales a utilizar en la construcción, estos datos lo proporcionaron un albañil un arquitecto que realizó la construcción de algunos módulos.

En función a los materiales Se tiene que tomar en cuenta que, con respecto al ladrillo, el albañil trabaja con cantidad de millar, él proporcionó la cantidad total del millar, es por ello que para un mejor manejo de información se convirtieron en datos de lo que requería la construcción de cada módulo como es: el costo unitario del ladrillo y al asentar el ladrillo brindó el dato del millar, mientras que para la construcción del módulo se requiere medio millar.

Tabla 24*Materiales para construcción de cada módulo*

Materiales	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total
Fierro de 1/2	24	varias	S/ 29,50	S/ 708,00
Fierro de 8 mm	16	varias	S/ 13,00	S/ 208,00
Alambre N. ° 16	20	kilos	S/ 5,00	S/ 100,00
Cemento	80	bolsas	S/ 27,00	S/ 2.160,00
Ladrillo	500	unidades*	S/ 1,20	S/ 600,00
Clavos 2 1/2	10	Kilos	S/ 5,00	S/ 50,00
Arena	9	mt5	S/ 45,00	S/ 405,00
Piedra base	8	mt5	S/ 50,00	S/ 400,00
Piedra chancada	8	mt5	S/ 75,00	S/ 600,00
Instalaciones eléctricas				S/ 2.500,00
Instalaciones sanitarias				S/ 3.000,00
Acabados				S/ 3.000,00
Total por módulo				S/ 13.731,00

Nota. Obtenido de la propuesta.

En total para la construcción de la planta de procesamiento de pescado seco-salado se incluye el costo del plano y los gastos adicionales como se ve a continuación:

Tabla 25*Construcción de la planta*

Materiales	Costo unitario	Costo total
Materiales de construcción	S/ 13.731,00	S/ 439.392,00
Mano de obra		S/ 35.151,36
Utilidades 7%		S/ 30.757,44
Subtotal		S/ 505.300,80
IGV		S/ 90.954,14
Valor referencial		S/ 596.254,94
Costo expediente técnico 3%		S/ 17.887,65
Supervisión de obra 3.5%		S/ 20.868,92
Total De Presupuesto		S/ 635.011,52

Nota. Obtenido de la propuesta.

Ya teniendo la construcción de los módulos, se debe contar con otros gastos para el funcionamiento de la planta de procesamiento, para este caso, la asociación de los procesadores de pescado seco-salado debe hacer como primer trámite la declaración ambiental; la cual consta que se realice un estudio ambiental, en el cual se revele que cuenta con las condiciones aptas para el desarrollo de sus actividades. A continuación, se muestra se costeó para el funcionamiento de la planta de procesamiento:

Tabla 26

Gastos para el funcionamiento de la planta de procesamiento

Trámite	Precios
Declaración ambiental	S/ 195,00
Licencia de operación	S/ 212,00
Emisión de protocolo técnico para la L.O (TUPA 6)	S/ 773,50
Emisión de protocolo técnico de nuevos productos (TUPA 8)	S/ 469,30
Total	S/ 1.649,80

Nota. Obtenido de la propuesta.

Y se procede a exponer el croquis de la construcción de la planta de procesamiento para los procesadores de pescado seco-salado en San José:

Figura 24

Plano de la planta de procesamiento



Nota. Obtenido de la propuesta.

Tributación

La asociación de los procesadores se puede acogerse a cualquier régimen, pero debido a sus ingresos, deben de inscribirse en el Régimen MYPE tributario, por lo cual, debe desarrollar sus operaciones de acuerdo a lo siguiente:

- El límite de sus ingresos no debe superar las 1700 UIT en el ejercicio gravable, compras, trabajadores y activos fijos.
- Comprobantes: factura, boleta y demás permitidos.
- Tiene que presentar su declaración jurada anual.
- Tributos: Renta: Si no superan las 300 UIT de ingresos netos anuales: pagarán el 1% de los ingresos netos obtenidos en el mes. Y el IGV: 18%
- Tiene posibilidad de deducir sus gastos.

Laboral

La planilla se determinó de manera general, ya que cumplen las ocho (8) horas diarias y no todos cuentan con asignación familiar. Al ser una pequeña empresa, debe de cumplir con los trabajadores con los siguientes beneficios:

- ESSALUD: 9%
- Pertenecer al régimen pensionario
- Vacaciones: 15 días al año
- Compensación por tiempo de servicio: ½ remuneración mensual por año.
- Gratificación: ½ remuneración en julio y diciembre

Entre los principales beneficios sociales a los que se adhieren los procesadores de pescado seco salado son:

- Los trabajadores van a recibir sueldo de acuerdo a planilla y con todos los beneficios sociales.
- Los procesadores obtendrían su seguro social incluyendo a su familia.
- Generación de puestos de trabajo.
- Poder ingresar al mercado financiero de manera formal como empresa.
- Tener un capital para sus operaciones cotidianas.

Tabla 27

Planilla

APELLIDOS Y NOMBRES	FECHA DE INGRESO	CARGO U OCUPACIÓN	ASIGNACIÓN FAMILIAR	INGRESOS DEL TRABAJADOR			TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	RETENCIONES A CARGO DEL TRABAJADOR							REMUN NETA	APORT EMP	
				SUELDO BÁSICO	ASIGNACIÓN FAMILIAR	HORAS EXTRAS		SNP/A FP	ONP/SNP	SISTEMA PRIVADO DE PENSIONES - AFP				5* CAT			TOTAL DSCTO
										AFP	APORTE OBLIGAT	COMISIÓN % SOBRE R.A.	PRIMA DE SEGURO				
CHAPILLIQUEN GALAN, Patrocinia	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	INTEGRA	120,00	12,00	18,00	150,00	1.050,00	108,0	
FIESTAS CURO, Teófila	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	INTEGRA	120,00	12,00	18,00	150,00	1.050,00	108,0	
FIESTAS MARTINEZ, Liliana Esther	01/12/2019	PROCESADOR	SI	1.200,00	75,00	-	1.275,00	SNP	165,75		-	-	-	165,75	1.109,25	114,7	
FIESTAS FIESTAS, Delia	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	HORIZONTE	120,00	18,00	24,00	162,00	1.038,00	108,0	
MARTINEZ CHIRINOS, Rosa Amelia	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	PRIMA	120,00	12,00	24,00	156,00	1.044,00	108,0	
FIESTAS DE SÁNCHEZ, Lidia Dominga	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	PRIMA	120,00	12,00	24,00	156,00	1.044,00	108,0	
CHAPILLIQUEN DE SÁNCHEZ, Valentina	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	HORIZONTE	120,00	18,00	24,00	162,00	1.038,00	108,0	
TEJADA GALAN, María Lucía	01/12/2019	PROCESADOR	SI	1.200,00	75,00	-	1.275,00	SNP	165,75		-	-	-	165,75	1.109,25	114,7	
ATOCHÉ ESPINOZA, Fermin	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	SNP	156,00		-	-	-	156,00	1.044,00	108,0	
ATOCHÉ ESPINOZA, José Jasme	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	PROFUTURO	120,00	12,00	24,00	156,00	1.044,00	108,0	
FIESTAS DE ECHEANDÍA, Rosa Victoria	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	SNP	156,00		-	-	-	156,00	1.044,00	108,0	
FIESTAS PUESCAS, Maritza	01/12/2019	PROCESADOR	SI	1.200,00	75,00	-	1.275,00	AFP	-	PRIMA	127,50	12,75	25,50	165,75	1.109,25	114,7	
FIESTAS FIESTAS, Victoria	01/12/2019	PROCESADOR	SI	1.200,00	75,00	-	1.275,00	AFP	-	INTEGRA	127,50	12,75	19,13	159,38	1.115,63	114,7	
GALAN PAZOS, María	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	SNP	156,00		-	-	-	156,00	1.044,00	108,0	
FIESTAS FIESTAS, Isabel	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	SNP	156,00		-	-	-	156,00	1.044,00	108,0	
SÁNCHEZ CURO, Felicia	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	SNP	156,00		-	-	-	156,00	1.044,00	108,0	
VÉLIZ MARTÍNES, Carmen	01/12/2019	PROCESADOR	SI	1.200,00	75,00	-	1.275,00	AFP	-	PRIMA	127,50	12,75	25,50	165,75	1.109,25	114,7	
FIESTAS FIESTAS, Santos	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	INTEGRA		12,00	18,00	30,00	1.170,00	108,0	
LLENQUE FIESTAS, María	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	HORIZONTE	120,00	18,00	24,00	162,00	1.038,00	108,0	
SANTAMARÍA BANCES, Mercedes	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	HORIZONTE	120,00			120,00	1.080,00	108,0	
SANTAMARÍA BANCES, Isabel	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	SNP	156,00		-	-	-	156,00	1.044,00	108,0	
SANTAMARÍA BANCES, Margarita	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	AFP	-	PRIMA	120,00	12,00	24,00	156,00	1.044,00	108,0	
Anselma	01/12/2019	PROCESADOR	NO	1.200,00	-	-	1.200,00	SNP	156,00		-	-	-	156,00	1.044,00	108,0	
FIESTAS MARTINES, EDITH	01/12/2019	PROCESADOR	SI	1.200,00	75,00	-	1.275,00	AFP	-	PRIMA	127,50	12,75	25,50	165,75	1.109,25	114,7	
TOTALES S/.				16.800,00	450,00		17.250,00		#####	-	1.710,00	189,00	317,63	-	3.640,13	25.609,88	2.632,5

Nota. Obtenido de la propuesta.

Por lo tanto, los procesadores conocerán sus beneficios sociales, los mismos exponen a los datos generales labores, los sueldos básicos como trabajadores junto a su asignación familiar, las retenciones que contiene a las aportaciones a las pensiones sea ONP o AFP, y aportes que debe generar la empresa como EsSalud, llegando a un importe de S/ 25,609.88, el cual representa una salida para para la empresa dirigida a los trabajadores y S/ 2,532.50 por concepto de EsSalud .

Registro sanitario

Para llegar a exportar, es indispensable cumplir con los requisitos sanitarios del Perú. Es por ello que a continuación se detallará los requisitos y proceso para obtener la certificación sanitaria que se requiere para comenzar la exportación:

- Registro sanitario

Formulario y anexo (serán entregados previa presentación de análisis físico, químico y microbiológico), con carácter de Declaración Jurada, suscrito por el Representante Legal, consignando la siguiente información: Ficha Ruc, nombre comercial, composición de los aditivos con sus respectivos nombres genéricos, las condiciones de conservación y almacenamiento, datos del envase como su capacidad, tipo y material, periodo de vida útil de los productos en condiciones normales y el sistema de identificación de los lotes de producción.

- Análisis físico, químico y microbiológico

Se realiza por el control de calidad de un laboratorio acreditado en el Perú. Cuando el producto es importado los informes de ensayo deben ser emitidos por el fabricante. La vigencia para ambos casos es de 01 año.

- Certificado de libre comercialización

Se emite por la autoridad sanitaria, es decir, el DIGEMIN de MINSA y su durabilidad es de un año desde su emisión.

- Etiqueta

Esta debe de contar con la marca del producto, declaración de los productos elaborados, razón social, del fabricante, del importador, código de registro sanitario, fecha de vencimiento,

clave o código de lote, condiciones de conservación y etiqueta nutricional de cada producto y en función a la capacidad de su peso.

- Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados Institución: DIGESA

Costo: MYPE = S/. 365.00

Adjuntar Declaración Jurada indicando que es una micro o pequeña empresa.

Duración del trámite 7 días útiles

Vigencia del Registro 5 Años

Trámite Documentario: anexos 104 o 136

Por lo cual se procede a detallar el presupuesto total para la construcción y puesta en marcha de la planta de procesamiento para los procesadores de pescado seco-salado en San José, ascendiendo a un total de S/ 641.520,05, como se detalla a continuación:

Tabla 28

Presupuesto de la formalización

Gastos	Costo total
Gastos de constitución	S/ 1.827,59
Presupuesto de la construcción	S/ 635.011,52
Gastos para el funcionamiento	S/ 1.649,80
Derechos de sanidad	S/ 365,00
Total	S/ 641.520,05

Nota. Obtenido de la propuesta.

Financiamiento

La financiación de la formalización de los procesadores de pescado seco-salado se trata de un financiamiento mixto, donde se integra el aporte de los procesadores de pescado seco salado (23.38%) y la oficina de Gerencia Regional de desarrollo productivo (76.62%), la cual está encargada de proporcionar toda la información y ayuda a las asociaciones artesanales de pesca, teniendo la siguiente estructura:

Tabla 29*Financiamiento de la formalización*

Aporte	Importe	%
Procesadores (propio)	S/ 150.000,00	23,38%
Programa del GORE Lambayeque	S/ 491.520,05	76,62%
Total	S/ 641.520,05	100,00%

Nota. Obtenido de la propuesta.

El aporte del programa de GORE se presenta en virtud al convenio suscrito entre el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) del Ministerio de la Producción y la Asociación de Procesadores Artesanales de Productos Hidrobiológicos de San José. En la apertura del proyecto participaron el Gerente Regional de Desarrollo Productivo del GORE Lambayeque y representantes del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) y la Asociación de Procesadores Artesanales de Productos Hidrobiológicos del Centro Pesquero de San José.

Gestión administrativa

Apertura de cuenta corriente: La asociación deberá crear una cuenta corriente en donde se maneje de manera formal, lo que aporta cada asociado, se abrirá con lo que inicia la constitución de la asociación hasta sus aportes posteriores a esta. Se apertura con los S/ 150,000.00 soles del aporte inicial que se compuso del aporte personal de S/ 5000.00 y se incrementará con los aportes mensuales de los asociados que es de S/ 200.00 mensual de cada procesador.

Sistema y asesoría contable: Esta al ser una figura jurídica, debe de contar con una persona especializada en el área de contabilidad, para que se realicen sus operaciones de manera efectiva y de manera correcta. Sería conveniente que quien ejerza esta labor debería conocer las condiciones del trabajo, y este profesional debe estar ligado a esta actividad, por ende, puede ser un hijo de algún procesador.

Secretaría: La asociación deberá incluir un área de secretaría para poder realizar sus actividades de manera general entre todos, como es la documentación y facturación de sus operaciones cotidianas.

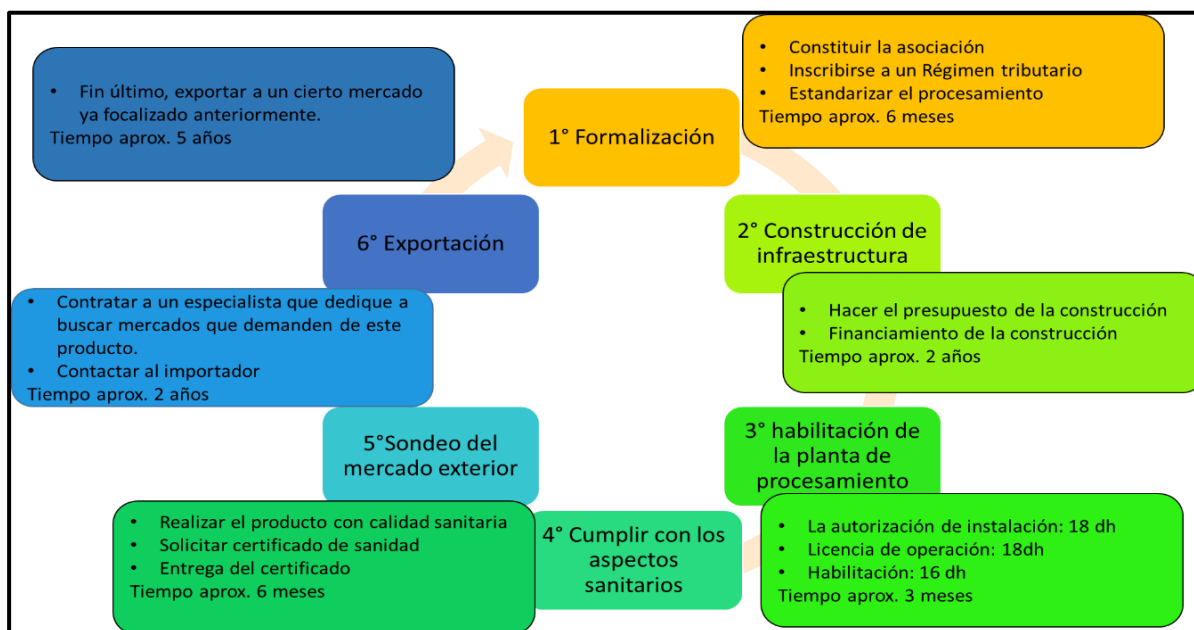
Facturación: la emisión de facturas, el control de ventas y las demás operaciones que se requiere en el procesamiento de pescado seco-salado y de su comercialización en general.

Exportación

Después de contar con los requisitos necesarios para comercializar los productos en el mercado nacional, por consiguiente, para exportar se deben seguir pasos para que la asociación califique como asociación exportadora, como es la formalización, construcción de infraestructura, habilitación de la planta, cumplimiento de los aspectos sanitarios, sondeo de mercado exterior y termina con la exportación:

Figura 25

Proceso para exportar



Nota. Obtenido de la propuesta.

Es así que, los trámites para la empresa Artesanos del seco-salado San José SAC obtenga el nombre de exportador es necesario contar con:

- RUC y condición de habido
- Mandato: documento que faculta al agente aduanero a numerar, rectificar o legajar la declaración.

Para exportar se deben de seguir algunos requisitos que presenta la federación y por ende tiene cuatro organismos encargados: Rosselkhoznadzor, Servicio de Control Veterinario, Fitosanitario y el Servicio Federal Aduanero. Y sus requisitos son:

- Declaración aduanera ya sea por parte del importador o exportador, si está autorizado para ello, o por parte del agente de aduanas.
- Comprobante de pago
- Documento de transporte
- Certificado de Origen en el idioma del destinatario (emitido por PRODUCE).
- Certificado Veterinario (requerido para exportar pescado congelado, crustáceos y moluscos).
- Factura comercial o pro forma en el idioma del destinatario.
- Lista de Empaque en ruso o inglés (a veces la aduana exige una traducción) emitido por el exportador.
- Certificado sanitario en ruso emitido por el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP.
- Empaque. Todos los productos deben tener la información en ruso. Los productos alimenticios y sus aditivos, deben indicar su valor en peso y volumen, calorías, materias que afectan la salud, tiempo de garantía, información legal del fabricante y datos de la empresa responsable de recibir quejas o suministrar garantías y servicios técnicos.
- Etiquetado. En general los bienes vendidos en Rusia deben contener la siguiente información: los estándares básicos requeridos, características básicas del producto (los productos alimenticios deben incluir peso, volumen, calorías, lista de materiales perjudiciales para la salud, precio, nombre de los preservantes), período de garantía, términos y condiciones de uso efectivo y seguro, certificación, condiciones físicas para la venta, todas las garantías e información relevante, dirección legal.

Con respecto al procedimiento se realiza a través de un tercero mediante carta poder legalizada, o a través de un despachador de aduanas autorizado, quien solicita la numeración de la Declaración Simplificada de Exportación (DSE) y efectúa todas las demás gestiones del trámite en representación del exportador. Dicho proceso se hace en 6 pasos:

- Presentación de requisitos ante la intendencia de aduanas.
- Asignación del número de la Declaración Simplificada de Importación (DSE), en el Sistema Integrado de Gestión Aduanera (SIGAD).

- Ingreso de mercadería a almacén, como depósito temporal
- Presentación de la DSE para el reconocimiento físico
- Embarque de la mercancía
- Regulación

En este también se incurre en gastos logísticos como: costos internos, flete y costos de destino. En los costos internos se incluyen el transporte terrestre de origen, gastos portuarios promedio, agente de aduanas, certificado de origen, THC origen y la emisión de la B/L. Y en los costos de destino se incluyen la transmisión, seguridad y Destination THC, con un total de S/ 11.684,40 como se detallan:

Tabla 30

Costos de exportación

Costos logísticos	US\$	S/.
Costos internos	US\$ 1.100,00	S/ 4.004,00
Flete	US\$ 2.000,00	S/ 7.280,00
Costos en destino	US\$ 110,00	S/ 400,40
Total	US\$ 3.210,00	S/11.684,40

Nota. Obtenido de la propuesta.

Discusión

Por consiguiente, al describir las generalidades del procesamiento de pescado seco-salado que intervendrá en el proceso de formalización y los participantes que accederían a ello, se evidenció que, los procesadores trabajan de forma artesanal en el distrito de San José, los principales insumos son el tollo y la raya, se cuenta con un comité conformado de manera oral, compran el pescado cualquier día y, los encargados de rajar, eviscerar, lavar, salar, tender y cortar son los mismos y contratan a otras personas, el proceso de compra es en Ecomphisa de Santa Rosa para ser trasladado a San José; entre sus principales herramientas se tiene a los insumos, mano de obra, agua, sal, cuchillos, mesas, baldones y los ambientes de trabajo, por lo que deben mejorar en el procesamiento es la infraestructura, los lugares de comercializar es Moshoqueque; de acuerdo a los intervinientes se tiene a los 30 procesadores que son denominados comerciantes, la mayoría son mujeres y mayores de 60 años, además solo tienen educación hasta primaria; entre los factores que desmotivan la formalización es el desconocimiento y lo que motiva es ampliar su ganancia, por lo cual se considera conveniente

la formalización, optan por crear una empresa en 6 meses. Estos hallazgos guardan conexión con la averiguación de Fiestas y Silva (2002) en los procesadores artesanales de pescado en San José encontró que, el sistema organizacional imperante a estas pequeñas empresas es débil ya que están constituidas en asociaciones sin fines de lucro y no cuentan con una estructura funcional adecuada que les permita ser competitivas y desarrollarse eficientemente. De igual forma, Fiestas y Chirinos (2010) en el sector pesquero artesanal de San José demostraron que, la informalidad de los microempresarios en el sector pesca del distrito de San José se da por falta de cultura tributaria, además consideran que su misma actividad artesanal no les permite estar formalizados. Asimismo, Pablo y Rivera (2024) en los exportadores de trucha arcoíris en Huancayo evidenciaron que, las entidades no brindan apoyo ni cumplen con lo prometido, la burocracia es abundante, la planta de proceso es cara y tiene la capacidad de producción anual de 28 TM mensuales. Por otro lado, Herrera y Elizondo (1986) de Costa Rica evidenciaron que, la técnica de seco-salado descrita es simple, barata, rápida y aplicable a las condiciones existentes en comunidades pesquero-artesanales en Costa Rica. Y Ángel (2023) finalizó que, existe un alto índice de informalidad, los costos permiten ser eficientes y su actividad repercute en el desarrollo de la parroquia.

En tanto, al identificar las fases de procesamiento artesanal de pescado seco salado determinando su costo de producción y comercialización se ostentó que, el ciclo de preparación del pescado para su comercialización comienza con el proveedor, el transporte, lavado, eviscerado, rajado, salado, secado y almacén, por ende, los costos empiezan desde la compra de los insumos, el transporte de Santa Rosa a los módulo, el eviscerado, el filete, el secado, almacén y el chinguirito, teniendo un total de S/ 3,650.00; mientras que, la raya se tiene la compra de insumo, el flete, el transporte, el eviscerado, el rajado y la salada, el secado y el guardado, con un costo de S/ 4,055.00, por lo cual, se tiene un costo total de 571,024.96. Estos resultados llegaron a ser similar a la indagación de Fiestas y Silva (2002) en los procesadores artesanales de pescado en San José donde evidenciaron que, la ejecución de trabajo se da en función a las actividades que se presentan; existe desconocimiento en la obtención de información relevante para la toma de decisiones, debido a que no cuentan con asesoramiento. En tanto, Pastor (2014) en los procesadores pesqueros artesanales de Santa Rosa reveló que, la caballa tiene como costo de la materia prima a S/ 3.00 y sal de S/ 10.00, en el flujo se tiene el corte, lavado, salado, empacado y almacenamiento; el costo de producción del MPD anual fue de S/ 54,276.00, la MOD con S/ 1,512,000.000 y los CIF con S/ 370,856.04 con un costo total de S/ 7,310,456.04. Por otro lado, de este ciclo de procesamiento, Herrera y Elizondo (1986)

de Costa Rica evidenciaron que, procesamiento de pescado seco-salado es rápido, barato y que el rendimiento que se obtiene es de 35% aproximadamente.

Al exponer las ventajas que obtendrán los pescadores artesanales de pescado seco salado con la formalización se comprobó que, se desconoce sobre la exportación y no aceptarían porque demanda de mucho trámite, con respecto a las ventajas se tiene que, el consideran que no tienen ventajas para incluirse en la exportación, sin embargo, se sabe que los lugares donde se comercializa de manera informal este tipo de pescado es en los mercados de Chiclayo, Lambayeque, Monsefú, Santa Rosa, Lima, Ferreñafe; es así que, con la exportación de este tipo de pescado se tiene como partida arancelaria la partida 0305, quedando como la producción de curado, la raya se llega a realizar un tipo de curado con 189 TM y el tollo con 68 TM, por lo cual, de ambas cantidades, San José solo llegó a producir 80 TM; los beneficios a nivel económico es la ganancia porque llegaría a producir S/ 5,769,734.40, el estado de resultados del tollo de forma anual, obtendría una ganancia neta de S/ 145,344.78. Estos resultados tienen similitud con el precedente de Fiestas y Silva (2002) en los procesadores artesanales de pescado en San José donde hallaron que, el procesamiento pesquero artesanal de San José, es rentable ya que no necesitan de una gran inversión. En tanto, Pastor (2014) en los procesadores pesqueros artesanales de Santa Rosa reveló que, los resultados de utilidad neta fueron de S/ 730,491.00, demostrando que su labor es rentable y es necesario aplicar estrategias de alto impacto para el rubro. En esa ilación, Pablo y Rivera (2024) en los exportadores de trucha arcoíris en la Huancayo hallaron que, no tiene ningún cliente en el extranjero, desconocen los requerimientos para la exportación y la calidad de su producto es buena. Y Quispe (2015) afirma que, para conseguir buenas ventajas es necesario aplicar tecnología de conservación para lograr estandarizar los productos y llegar a los mercados exigentes.

Al plantear el proceso de formalización de los procesadores de pescado seco-salado en el distrito de San José para ingresar al mercado de la exportación, se encontró que, la organización para de acuerdo a una SAC, por lo cual, tiene como procesos al registro de los participantes que conformaran la empresa con sus respectivos datos y firmas, la elaboración de la minuta, escritura pública, inscripción en registros públicos, su integración al sistema tributario, cumplimiento de las indicaciones que acota SUNAFIL, los permisos de la municipalidad y los permisos sanitarios, es así que se llegó a un costo total de la formalización de S/ 641.520,05, el mismo que es financiado con un método mixto, porque integra el aporte de los socios con S/ 150.000,00 que representa el 23.38% y la otra parte se tiene al aporte del

programa de GORE se presenta en virtud al convenio suscrito entre el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) del Ministerio de la Producción y la Asociación de Procesadores Artesanales de Productos Hidrobiológicos de San José; por lo cual, de acuerdo a la estructura de la empresa se tiene como gestión administrativa la apertura de cuenta corriente, la contabilidad, secretaría y facturación; todo ello le permite a SAC llegar a la exportación a cualquier destino, es así que, los trámites por parte de la empresa es contar con RUC y el mandato y los requisitos necesarios es la declaración aduanera, comprobantes, documento de transporte y otros que van de acuerdo al tipo de productos como es el certificado de origen del producto, certificado veterinario, certificado sanitario, condiciones del empaque y etiqueta, por lo cual, se llegó a tener un costo total de S/11.684,40. Estas demostraciones se llegaron a relacionar con el estudio de Fiestas y Chirinos (2010) quienes acotaron que, es necesario formalizar se cómo persona jurídica para llegar a tener mejores beneficios. Asimismo, Pastor (2014) encontró que, el total de la inversión para los procesadores fue de S/ 333,070.00. En esa línea, Quispe (2015) acota que, la región necesita de la formalización para la aplicación de tecnología innovada, nos permitió desarrollar un producto de alta calidad, estandarización del producto, para un mercado muy exigente. Sin embargo, Pablo y Rivera (2024) mencionan que, la principal limitación para la exportación es la impericia y los aspectos económicos y tecnológicos.

Conclusiones

Se concluye que, las generalidades del procesamiento de pescado seco-salado es que, lo realizan 30 procesadores artesanales, los principales insumos son el tollo y la raya, el 50.0% compra el pescado cualquier día, el proceso de compra es en Ecomphisa de Santa Rosa; entre sus principales herramientas se tiene a los insumos, mano de obra, agua, sal y los ambientes de trabajo, para el 83.0% lo que deben mejorar en el procesamiento es la infraestructura, el 46.7% vende en Moshoqueque; entre los factores que desmotivan la formalización para el 63.3% es el desconocimiento y lo que motiva al 70.0% es ampliar su ganancia, por lo cual, la formalización es conveniente.

Igualmente, se concluye que, las fases de procesamiento artesanal de pescado seco salado comienza con el proveedor, el transporte, lavado, eviscerado, rajado, salado, secado y almacén, por ende, los costos empiezan desde la compra de los insumos con S/ 2,500.00 por TM, el transporte de Santa Rosa a los módulo con S/ 120.00, el eviscerado S/ 150.00, el fileteado S/ 200.00, el secado S/ 50.00, almacén S/ 10.00 y el chinguirito S/ 650.00, teniendo un total de S/ 3,650.00; mientras que, la raya tiene un costo de S/ 3,500.00 la TM, el flete con S/ 40.00, el transporte S/ 80.00, el eviscerado S/ 50.00, el rajado S/ 120.00 y la salada S/ 50.00, el secado S/ 205.00 y al guardado S/ 10.00, con un costo de S/ 4,055.00, por lo cual, al trabajar los 30 procesadores se tiene un costo total de S/ 273,446.87.

En conclusión, las ventajas que obtendrán los procesadores con la formalización es el ingreso al mercado formal a nivel nacional y a la exportación de este tipo de pescado se tiene como partida arancelaria la partida 0305, quedando como la producción de curado, la raya se llega a realizar un tipo de curado al 2017 con 189 TM y el tollo solo se presentó con 68 TM, por lo cual, de ambas cantidades, San José solo llegó a producir 80 TM; los beneficios a nivel económico es la ganancia porque llegaría a producir S/ 5,769,734.40, el estado de resultados del tollo de forma anual, obtendría una ganancia neta de S/ 145,344.78 para todos los procesadores.

Se concluyó que, el proceso de formalización inicia con el registro de los participantes con sus datos y firmas, la elaboración de la minuta, escritura pública, inscripción en registros públicos como SAC, su integración al sistema tributario, cumplimiento de las indicaciones que acota SUNAFIL, los permisos de la municipalidad y los permisos sanitarios, con un costo total de S/ 641.520,05, el mismo que es financiado por los accionistas con S/ 150.000,00 y el resto

por el programa del GORE se presenta en virtud al convenio suscrito entre el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA); todo ello le permite a SAC llegar a la exportación y los requisitos es la declaración aduanera, comprobantes, documento de transporte y otros que van de acuerdo al tipo de productos como es el certificado de origen del producto, veterinario y sanitario, condiciones del empaque y etiqueta, por lo cual, se llegó a tener un costo total de S/11.684,40.

Recomendaciones

Con respecto al procesamiento de pescado seco-salado se debe incluir la formalización, por lo cual, deben tener diversas reuniones para planificar en mejorar sus actividades operativas como la determinación de los costos de insumos por mayor, horarios de trabajo, constitución y los puntos de la guía de la formalización para que se lleguen a alinear con las normas empresariales, tributarias y laborales que se establecen para una empresa.

Para las fases de procesamiento se le recomienda a la nueva empresa crear un manual donde se establezcan los procesos en función a un orden, donde se integren los subprocesos y herramientas necesarias de cada proceso, además de incluir maquinarias como unidades de transporte para acaparar la cantidad de compra por mayor y no tercerizar ese servicio, además de aplicar estrategias de compras que mejorarían en todo aspecto su proceso productivo y se reducirían costos.

Finalmente, se le recomienda que realice la formalización mediante la creación de Artesanos del seco-salado San José SAC y respetar todas los lineamientos de los aspectos empresariales, tributarios, laborales y sanitarios, además de incluir un capital propio con un importe de S/ 150.000,00 para crear la planta de procesamiento, de la misma manera aprovechar la oportunidad del Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) que apoya a los grupos artesanales de pesca y comenzar con las gestiones correspondientes.

Referencias

- Alva, C. (2019). Exportación “regularizada”: ¿Requisito para gozar del drawback? A propósito de la posición emitida por Sunat y el Tribunal Fiscal del Perú. *IUS ET VERITAS*(58), 128-139. <https://doi.org/10.18800/iusetveritas.201901.007>
- Angel, R. (2023). *Análisis socioeconómico del sector pesquero artesanal durante la pandemia COVID-19. Caso parroquia Santa Rosa - Salinas [Tesis de pregrado]*. Guayaquil: Repositorio de la Universidad de Guayaquil. <https://repositorio.ug.edu.ec/items/ca8aad42-7bde-432f-8cb3-742315313ce0>
- Arias, J. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Enfoques Consulting E.i.R.L. www.tesisconjosearias.com
- Baldeón, A., & Ganoza, F. (2022). Desembarques de recursos demersales y costeros que sustentan la pesca artesanal en el puerto de Chancay, 2011 – 2017. *IMARPE*, 49(4), 509-522. <https://repositorio.imarpe.gob.pe/handle/20.500.12958/5915>
- Benavides, M., Vásquez, G., & Casafranca, J. (1996). *La pequeña agroindustria en el Perú*. Perú: REDAR. <https://repositorio.iica.int/handle/11324/11572>
- Benavides, M., Vásquez, G., & Casafranca, J. (1996). *La pequeña agroindustria en el Perú*. Perú: REDAR.
- Camacho, M., Banchón, S., Barcia, K., & Allauca, M. (2023). Aplicación de la teoría de restricciones en un proceso productivo con enfoque a la industria 4.0. *RECIAMUC*, 7(2), 281-304. [https://doi.org/10.26820/reciamuc/7.\(2\).abril.2023.281-304](https://doi.org/10.26820/reciamuc/7.(2).abril.2023.281-304)
- Concytec. (2024). *Investigación aplicada*. Glosario de términos: <https://conocimiento.concytec.gob.pe/termino/investigacion-aplicada/>
- Congreso de la República. (3 de diciembre de 2021). *Ley N.º 26887. Ley General de Sociedades*: <https://www.gob.pe/institucion/congreso-de-la-republica/normas-legales/2516154-26887>
- Delgado, C., Ota, Y., & Cisneros, A. (2023). Fishing as a livelihood, a way of life, or just a job: considering the complexity of “fishing communities” in research and policy. *Reviews in Fish Biology and Fisheries*, 33, 265-280. <https://doi.org/10.1007/s11160-022-09721-y>
- El Peruano. (07 de agosto de 2023). *El MTPE te explica en 5 pasos cómo formalizar tu empresa y a tus trabajadores*. <https://www.elperuano.pe/noticia/220024-el-mtpe-te-explica-en-5-pasos-como-formalizar-tu-empresa-y-a-tus-trabajadores>

- Feria, H., Matilla, M., & Mantecón, S. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿Métodos o técnicas de indagación empírica? *Didasc@lia: Didáctica y Educación*, 11(3), 62-79. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7692391>
- Fiestas, C., & Silva, F. (2002). *Propuesta de organización e información empresarial para la actividad del procesamiento pesquero artesanal en la caleta de San José [Tesis de pregrado]*. Chiclayo: Repositorio Institucional Universidad Pedro Ruiz Gallo.
- Fiestas, J., & Chirinos, D. (2010). *Proceso de formalización del sector pesquero para mejorar la competitividad en los microempresarios del distrito de San José-2009 [Tesis de pregrado]*. Pimentel: Repositorio Institucional Universidad Señor de Sipán. <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/2503>
- Fundesyram. (2009). *Como formalizar mi empresa*. San Salvador: Fundesyram. https://fundesyram.info/wp-content/uploads/2020/02/04-FORMALIZAR_MI_EMPRESA.pdf
- Gallo, M. (2015). *Procesamiento de productos pesqueros salados en el Perú*. Perú: Instituto tecnológico del Perú. <https://www.oannes.org.pe/upload/20160922140126915871353.pdf>
- García, C. (2020). *Proyecto "Propiedad intelectual y turismo gastronómico en el Perú y otros países en desarrollo: Fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la propiedad intelectual": Estudio exploratorio*. https://www.wipo.int/ip-development/es/docs/Scoping_Study_Peru_es.pdf
- Gómez, O., & Ortega, V. (2023). *Capacidades productivas en mujeres vinculadas a la pesca artesanal puerto pesquero Santa Rosa de la Provincia de Santa Elena, 2023*. [Tesis de pregrado, Universidad Estatal Península de Santa Elena]. Repositorio de la UPSE. <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/10305>
- Gonzáles, Y. (2012). *Aprende fácil a exportar e importar*. Lima: Empresa editora Macro E.I.R.L. https://books.google.com.pe/books/about/Aprende_f%C3%A1cil_a_exportar_e_importar.html?id=OD8HjwEACAAJ&redir_esc=y
- Gozzer, R., Sueiro, J. G., De la Puente, S., Correa, M., Mendo, T., & Mendo, J. (2022). Desafiando la tradición de país harinero. Una mirada económica de la actividad pesquera de Piura, Perú. *Marine & Fishery Sciences (MAFIS)*, 35(2), 263-286. <https://doi.org/10.47193/mafis.3522022010507>

- Herrera, C., & Elizondo, L. (1986). *Producción de pescado seco-salado utilizando secadores solares*. Repositorio Institucional Universidad Nacional Costa Rica. <https://repositorio.una.ac.cr/handle/11056/22592>
- Intermediate technology development group. (1988). *Procesamiento de pescado*. Perú.
- Middleton, A. (2022). *El sector informal en el Ecuador: Artesanos, empresarios, y empresas familiares precarias*. Quito: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. <https://www.flacso.edu.ec/node/111?id=7691>
- Minervini, N. (2014). *Ingeniería de exportación. Cómo elaborar planes innovadores de exportación*. México D.C: Talleres de Data Color Impresores S.A de C.V. <https://sellomercosurcultural.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/06/ingenieraexportacion.pdf>
- Ministerio de Economía y Finanzas. (31 de Mayo de 2014). *Decreto Supremo N.º 127-2014-EF*. Aprueban Reglamento del Decreto Legislativo N° 1012 que aprueba la Ley Marco de Asociaciones Público Privadas para la generación del empleo productivo y dicta normas para la agilización de los procesos de promoción de la inversión privada: <https://www.gob.pe/institucion/mef/normas-legales/228216-127-2014-ef>
- Morris, L., Chávez, L., D, L., Mejía, D., Arias, J., Ospina, J., & O, S. (2022). Prototipo funcional para el mejoramiento del proceso productivo en MiPymes de fabricación y su aproximación a la Industria 4.0 1. *Entre Ciencia e Ingeniería*, 16(31), 70-80. <https://doi.org/10.31908/19098367.2750>
- Orellana, S., & Doñas, D. (2023). Design of A Logistics Model To Optimize The Processes of Capture, Storage, Processing and Distribution of Fishery Products of Artisanal Fishermen's Cooperatives From Playa El Cuco, San Miguel. *Revista Tecnológica ITCA-FEPADE*, 1-7. <https://doi.org/10.2139/ssrn.4342914>
- Pablo, M., & Rivera, G. (2024). *Factores limitantes de las exportaciones de trucha arcoíris P. A. 030211.00.00 de las empresas acuícolas ubicadas en la provincia de Huancayo, año 2023*. [Tesis de pregrado, Universidad Continental]. Repositorio de la UC. <https://repositorio.continental.edu.pe/handle/20.500.12394/15076>
- Pastor, A. (2014). *Propuesta de modelo de negocio para la asociación del Centro de Procesamiento pesquero artesanal en el distrito de Santa Rosa - Lambayeque - 2013* [Tesis de pregrado]. Chiclayo: Repositorio de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/192/1/TL_Pastor_Banda_AnaMirella.pdf

- PromPerú. (2016). *Manual de documentos de exportación*. Lima: PromPerú.
<http://www.regionamazonas.gob.pe/docs/portal/imgfckeditor/153/Manual%20de%20documentos%20de%20exportacion.pdf>
- Quispe, J. (2015). *Elaboración de pescado seco salado a partir del Colossoma macropomum (Gamitana) aplicando tecnología innovada de conservación [Tesis de pregrado]*. Repositorio Institucional Universidad Nacional de la Amazonía Peruana.
<https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/20.500.12737/3309>
- Rosas, R. (2009). *Manual de importación y exportación-TLC'S*. Lima: Entrelíneas S.R Ltda.
https://sbiblio.uandina.edu.pe/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=2745&shelfbrowse_itemnumber=3732
- Ruiz, C., & Valenzuela, M. (2022). *Metodología de la Investigación*. Fondo Editorial.
<https://doi.org/10.56224/EdiUnat.4>
- Silva, J., Modeira, A., Silva, A., & Antunes, C. (2020). Pesca artesanal no município de Guarapari, estado do Espírito Santo: Uma abordagem sobre a percepção de pescadores que atuam na pesca de pequena escala. *Sociedade & Natureza*, 32, 59-74.
<https://doi.org/10.14393/SN-v32-2020-43167>
- Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT. (27 de Junio de 2008). *www.sunat.gob.pe*. <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/normasadua/gja-03.htm>
- Tuesta, E. (2018). La reforma tributaria- laboral y su influencia en la formalización de las micro y pequeñas empresas peruanas. *SCIÉND0*, 21(4), 477-484.
<https://doi.org/10.17268/sciendo.2018.053>

Anexos

Anexo 02: Instrumentos de recolección de datos

Cuestionario

Por favor, llene esta encuesta. La información que proporcione será empleada para conocer la importancia que los procesadores de pescado seco-salado le brinda a la formalización y la exportación.

Nombre:

.....

Edad:

Grado de instrucción:

Ocupación:

1. ¿Qué tan conveniente considera a la formalización para este tipo de trabajo?
 - a. Muy conveniente
 - b. Conveniente
 - c. No conveniente
 - d. Nada conveniente
2. ¿Factores que lo desmotiva para la formalización?
 - a. Desconocimiento
 - b. Poco capital
 - c. Mucho trámite
 - d. Falta de tiempo
3. ¿Factores que lo motiva para la formalización?
 - a. Mayor recaudación para el Estado
 - b. Comercializar con seguridad
 - c. Ganar más dinero
 - d. Ingresar a la exportación
4. ¿En qué tiempo está dispuesto a crear una empresa de procesadores de pescado seco-salado?
 - a. Dos meses
 - b. Seis meses
 - c. Un año

- d. Más tiempo
5. ¿Cuánto está dispuesto a aportar para formalizar una empresa de procesadores de pescado seco-salado?
- a. S/ 500 - S/ 1000
 - b. S/ 1500 - S/ 2000
 - c. S/ 2500 - S/ 5000
 - d. Más de S/ 5000
6. ¿Qué piensa de la exportación?
- a. Desconoce
 - b. Mucho trámite
 - c. Mejoraría la ganancia
 - d. Amplia el trabajo
7. ¿Conoce las ventajas de la exportación?
- a. Nada
 - b. Poco
 - c. Mucho
 - d. Solo busca ganancia económica
8. ¿Cuál es la frecuencia con la que adquiere pescado para que sea procesado?
- a. Lunes a viernes
 - b. Fines de semana
 - c. Cualquier día
 - d. Cuando se conversa con el vendedor
9. ¿A quiénes comercializa sus productos?
- a. Minoristas de San José
 - b. Moshoqueque
 - c. Santa Rosa
 - d. Modelo de Chiclayo
10. ¿Qué mejoraría del procesamiento de pescado seco salado?
- a. Infraestructura
 - b. Tecnología
 - c. Proceso
 - d. Unificar el procesamiento

Entrevista

Nombre:

.....
.....

Preguntas para los procesadores artesanales de pescado seco-salado del distrito de San José:

1. ¿Qué tiempo tiene trabajando como procesador de pescado seco-salado?
2. ¿Quién le habló o enseñó sobre este trabajo?
3. ¿Qué peces son los más empleados en esta actividad?
4. ¿Qué insumos requiere para realizar la actividad del procesamiento de pescado seco-salado?
5. ¿Cuántas fases de procesamiento posee cada pez?
6. Si se da la oportunidad de crear una empresa de procesadores de pescado seco-salado, ¿Usted se incluiría? ¿Por qué?
7. ¿Usted estaría dispuesto a elaborar los productos según los parámetros legales y sanitarios para exportar los?

Anexo 03: Reporte de similitud del software anti-plagio

Formalización de los procesadores de pescado seco-salado para ingresar al mercado de exportación del Distrito San José Chiclayo 2025

INFORME DE ORIGINALIDAD

8 %	%	%	8 %
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad San Ignacio de Loyola Trabajo del estudiante	1 %
2	Submitted to Universidad Tecnologica del Peru Trabajo del estudiante	1 %
3	Submitted to Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo Trabajo del estudiante	1 %
4	Submitted to Universidad TecMilenio Trabajo del estudiante	1 %
5	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	<1 %
6	Submitted to Universidad de Lima Trabajo del estudiante	<1 %
7	Submitted to Pontificia Universidad Católica del Peru Trabajo del estudiante	<1 %
8	Submitted to Universidad Internacional de la Rioja Trabajo del estudiante	<1 %
9	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez	<1 %

Anexo 04: Datos de los resultados

Encuestados	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
1	1	2	3	2	1	1	1	2	3	1
2	2	2	3	2	1	3	1	3	2	1
3	1	1	3	1	1	1	1	1	3	1
4	1	1	3	3	1	2	1	1	2	3
5	1	1	4	3	1	1	1	3	2	2
6	2	1	4	3	1	1	1	3	2	1
7	1	1	4	2	1	1	1	3	2	1
8	2	1	4	2	1	3	1	3	2	1
9	2	1	2	2	1	3	1	1	4	1
10	2	1	3	2	1	2	1	2	4	1
11	2	1	3	4	1	2	1	3	4	1
12	2	2	3	2	1	2	1	3	1	1
13	2	2	3	4	2	2	1	1	3	1
14	2	2	3	2	1	2	1	1	2	4
15	1	3	3	2	2	1	2	3	4	2
16	1	2	3	2	2	1	1	3	3	1
17	2	2	4	3	2	1	1	4	3	1
18	2	2	3	1	1	1	1	3	2	1
19	2	1	3	1	1	1	2	4	2	1
20	1	1	3	1	1	3	1	3	1	1
21	1	1	3	3	1	1	1	4	2	1
22	4	1	3	2	1	1	1	4	1	1
23	1	1	2	3	3	2	1	3	2	1
24	1	1	4	3	1	1	2	3	2	1
25	1	1	4	2	1	2	1	3	2	1
26	1	3	3	2	1	1	1	1	4	4
27	2	2	3	2	1	1	1	1	1	1
28	2	1	3	3	2	3	2	1	2	1
29	2	1	3	2	1	1	1	3	1	1
30	2	1	3	1	1	1	1	4	3	1

Nombre: *Valentina Chapilliguan de Sánchez* N° modulo: *2.5*
 Edad: *42*
 Grado de instrucción: *Primaria*
 Ocupación: *Comerciante*
 Preguntas para los procesadores artesanales de pescado seco-salado del distrito de San José:

1. ¿Qué tiempo tiene trabajando como procesador de pescado seco-salado?
48 años
2. ¿Quién le habló o enseñó sobre este trabajo?
mis padres
3. ¿Qué peces son los más empleados en esta actividad?
raya, Tollo
4. ¿Cuántas fases de procesamiento posee cada pez?
raya: 5 Tollo: 5
5. ¿Tiene alguna idea que es la formalización? Explique.
no
6. ¿Por qué no se formaliza? Señale los impedimentos.
por desconocimiento
7. Si se le da la oportunidad de crear una empresa de procesadores de pescado seco-salado, ¿Usted se incluiría? ¿Por qué?
Si para hacer reconocidos, para que salga adelante nuestro producto
8. ¿Conoce el término EXPORTACIÓN? Defina.
si, que se expata a otros países
9. ¿Cree usted que sería buena idea exportar este tipo de insumos al extranjero?
Si pa que algunos les gusta este tipo de pescado
10. ¿Usted estaría dispuesto a elaborar los productos según los parámetros legales y sanitarios para exportar los?
*Si estaria dispuesta a elaborar,
teniendo todo en reglas.*

... de los procesadores de pescado seco-salado en
el distrito de San José para ingresar al mercado de la exportación

Entrevista

Nombre: FERRIN ATOCHE ESPINOZA N° módulo: 27

Edad: 37 años

Grado de instrucción: SECUNDARIA TÉCNICA AGROPECUARIA

Ocupación: PROCESADOR EN EL MERCADO ANCHOZOLA

Preguntas para los procesadores artesanales de pescado seco-salado del distrito de San José:

1. ¿Qué tiempo tiene trabajando como procesador de pescado seco-salado?
33 años
2. ¿Quién le habló o enseñó sobre este trabajo?
ESTE TIPO DE TRABAJO LO APRENDI EN EL TERMINAL PESQUERO DE SAN JOSÉ
3. ¿Qué peces son los más empleados en esta actividad?
LA HANTA OYAO Y TOYO
4. ¿Cuántas fases de procesamiento posee cada pez?
HANTA OYAO: LAVADO, DESAGA, LAVADO, SALADA, LAVADO Y TENDIDO
TOYO: LAVADO, PELADO, POSTURADO Y SECADO
5. ¿Tiene alguna idea que es la formalización? Explique.
PARA MI LA FORMALIZACIÓN ES EL TRABAJO DE ESTOS PRODUCTOS DE MANERA HIGIENICA Y USAR UTENCILIOS PLASTICOS PARA EVITAR SU CONTAMINACION PARA QUE EL PAGO QUE SE SALDA SE BUENO CALIDAD Y PODER COMPETIR EN EL MERCADO Y ASIMISMO PARA LLEGAR A ESTO SE NECESITA PASAR LOS CONTROLES DE SANIDAD
6. ¿Por qué no se formaliza? Señale los impedimentos.
INSTANTANEAMENTE PARA FORMALIZARSE SE NECESITA PASAR POR TODOS LOS REQUISITOS QUE PROPONE SANIPES Y REALMENTE POR QUE UN PROYECTO EN EL LUGAR QUE PROCESO ES MUY COSTOSO PERO NO IMPOSIBLE
7. Si se le da la oportunidad de crear una empresa de procesadores de pescado seco-salado, ¿Usted se incluiría? ¿Por qué?
YO SI ME INCLUIRIA YA QUE SE PRESENTA LA OPORTUNIDAD DE ELABORAR EN MEJORES CONDICIONES EL PRODUCTO
8. ¿Conoce el término EXPORTACIÓN? Defina.
SI ES ENVIAR O VENDER EL PRODUCTO FUERA DEL PAIS
9. ¿Cree usted que sería buena idea exportar este tipo de insumos al extranjero?
SI SERIA UNA BUENA IDEA YA QUE CON ESTOS PRODUCTOS SE ELABORAN PLATOS TIPICOS DEL NOROCCIDENTE DEL PERU COMO SON EL TACU Y EL TACU Y EL TACU Y EL TACU
10. ¿Usted estaría dispuesto a elaborar los productos según los parámetros legales y sanitarios para exportar los?
POR SUPUESTO YA QUE ELABORANDOS EN LOS PARÁMETROS LEGALES SE OBTENDRIAN MEJORES PRECIOS

para ingresar al mercado de la exportación

Entrevista

Nombre: Edith Fiestas Martinez N° modulo: 7

Edad: 43

Grado de instrucción: 2º - primaria

Ocupación: procesadora

Preguntas para los procesadores artesanales de pescado seco-salado del distrito de San José:

1. ¿Qué tiempo tiene trabajando como procesador de pescado seco-salado?
31 años
2. ¿Quién le habló o enseñó sobre este trabajo?
una tía (falleció)
3. ¿Qué peces son los más empleados en esta actividad?
raya y tollo
4. ¿Cuántas fases de procesamiento posee cada pez?
raya - 4
tollo - 4
5. ¿Tiene alguna idea que es la formalización? Explique.
no -
6. ¿Por qué no se formaliza? Señale los impedimentos.
por desconocimiento
7. Si se le da la oportunidad de crear una empresa de procesadores de pescado seco-salado, ¿Usted se incluiría? ¿Por qué?
si, porque se entregó a otras empresas y sale más ganancias
8. ¿Conoce el término EXPORTACIÓN? Defina.
no
9. ¿Cree usted que sería buena idea exportar este tipo de insumos al extranjero?
si
10. ¿Usted estaría dispuesto a elaborar los productos según los parámetros legales y sanitarios para exportar los?
Si, pero que se haga conocido -