

# **UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCVELICA**

(CREADA POR LEY N° 25265)



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**

## **TESIS**

**"CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL  
CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA  
LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012"**

### **LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

**GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y OPERACIONES**

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

**PRESENTADO POR:**

**BACH. ADM. CASTRO CURÍ, Jean Jesús**  
**BACH. ADM. CLEMENTE HUAMÁN, Rolando**

**HUANCVELICA - PERÚ**

**2015**

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (TESIS)

EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE PATURPAMPA; AUDITORIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES, A LOS 09 DÍAS DEL MES DE Enero DEL AÑO 2015, A HORAS 09:00 a.m., SE REUNIERON, EL JURADO CALIFICADOR, CONFORMADO DE LA SIGUIENTE MANERA:

PRESIDENTE: Mg. Alberto Vergara Sinos

SECRETARIO: Lic. Adm. Daniel Guispe Vidalon

VOCAL: Lic. Mat. Oscar Manuel Garcia Cajó

RATIFICADOS LOS MIEMBROS DE JURADO CON RESOLUCIÓN N° 0593-2014-FCE-R-UNH DEL INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA TITULADO:

"Calidad de Producción y Comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012."

CUYO AUTOR ES (EL) (LOS) GRADUADO (S):

BACHILLER (S): JEAN JESUS CASTRO CURÍ

ROLANDO CLEMENTE HUAMAN

A FIN DE PROCEDER CON LA SUSTENTACIÓN DEL INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA TITULADO ANTES CITADO.

FINALIZADO LA SUSTENTACIÓN Y EVALUACIÓN; SE INVITA AL PÚBLICO PRESENTE Y AL SUSTENTANTE ABANDONAR EL RECINTO; Y LUEGO DE UNA AMPLIA DELIBERACIÓN POR PARTE DEL JURADO, SE LLEGÓ AL SIGUIENTE RESULTADO:

BACHILLER: JEAN JESUS CASTRO CURÍ

PRESIDENTE: Aprobado

SECRETARIO: Aprobado

VOCAL: Aprobado

RESULTADO FINAL: Aprobado por Unanimidad.

BACHILLER: ROLANDO CLEMENTE HUAMAN

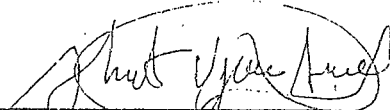
PRESIDENTE: Aprobado

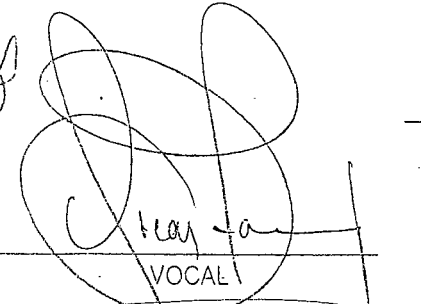
SECRETARIO: Aprobado

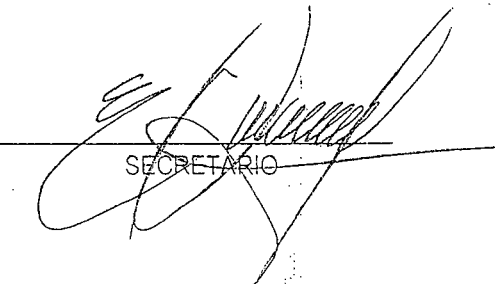
VOCAL: Aprobado.

RESULTADO FINAL: Aprobado por Unanimidad.

EN CONFORMIDAD A LO ACTUADO FIRMAMOS AL PIE.

  
PRESIDENTE

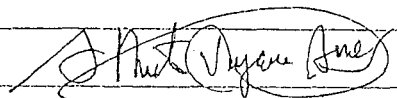
  
VOCAL

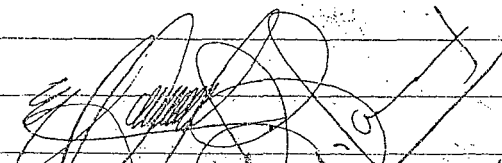
  
SECRETARIO

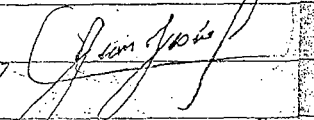
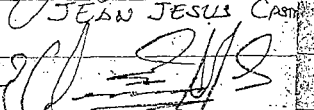


### Acta de Sustentacion de Tesis

En los ambientes del Auditorio de la EAP. de Administracion siendo las 09:00 de la mañana a los 09 dias del mes de enero del año 2015, se reunieron los miembros del Jurado Calificador conformado de la siguiente manera Presidente Mg. Alberto Vergara Lanes (Presidente), Lic. Adm. Daniel Quispe Vidalon (Secretario) Lic. Mat. Oscar Manuel Garcia Cajó (Vocal) Ratificados mediante la Resolucion N° 0593-2014-FCE-R-UNH de fecha 27 de Agosto del 2014, con la finalidad de evaluar la sustentacion de la Tesis titulada "Calidad de Produccion y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de sacsamarca en el año 2012" presentado por los Bachilleres JEAN JESUS CASTRO CURÍ y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN, para optar el titulo profesional de Licenciado en Administración habiendose reprogramado mediante la resolucion N° 719-2014-FCE-UNH de fecha 17 de diciembre del 2014. Peto seguido se dio inicio a la sustentacion de la tesis teniendo un tiempo de 20 minutos cada sustentante, terminado esta primera fase se dio pase a la fase de preguntas a los sustentantes por parte de los miembros del Jurado Calificador, terminado esta fase, el presidente del jurado evaluador invita a los sustentantes y al publico asistente retirarse del ambiente del auditorio con la finalidad de deliberar. Culminado la deliberacion se llego al siguiente resultado. APROBADO por Unanimidad. Acto seguido siendo las 11:41 de la mañana del mismo dia firman los presentes por señal de conformidad.

  
 ALBERTO VERGARA LANES  
 PRESIDENTE

  
 VOCAL

  
 JEAN JESUS CASTRO  
  
 ROLANDO CLEMENTE HUAMAN

## MIEMBROS DEL JURADO



---

**(PRESIDENTE)**

Mg. ALBERTO VERGARA AMES



---

**(SECRETARIO)**

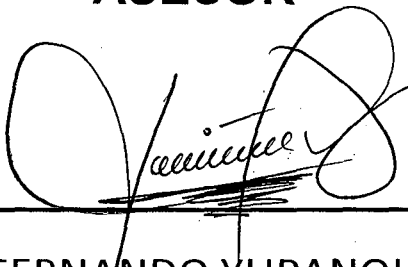
Lic. Adm. DANIEL QUISPE VIDALON

---

**(VOCAL)**

Lic. Mat. OSCAR MANUEL GARCIA CAJO

**ASESOR**



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Wilfredo Y.', is written over a solid horizontal line. The signature is stylized and somewhat cursive.

Dr. WILFREDO FERNANDO YUPANQUI VILLANUEVA

A, Dios, a los docentes de la facultad, a nuestros amigos y a todos quienes hicieron posible la realización de este trabajo de investigación.

A nuestros padres y hermanos por su apoyo incondicional en el proceso de nuestra formación profesional y por ser el pilar fundamental en los momentos difíciles.

**Los Investigadores**

## AGRADECIMIENTO

- ❖ El presente Trabajo de Investigación fue realizado bajo la supervisión de los Catedráticos: ; Dr. Wilfredo Fernando Yupanqui Villanueva, en condición de Asesor y a los miembros de Jurado Mg. Alberto Vergara Ames, Lic. Adm. Daniel Quispe Vidalon y Lic. Mat. Oscar Manuel Garcia Cajo, a quienes expresamos nuestros saludos más profundos de agradecimiento, por hacer posible la realización de este estudio. Además de agradecer su paciencia, tiempo y dedicación que tuvieron para que esto saliera de manera exitosa.
- ❖ A nuestra Alma Máter la Universidad Nacional de Huancavelica, así como a los docentes de la Escuela Académica Profesional de Administración, por sus enseñanzas, quienes con su abnegado sacrificio formaron valores y conocimientos en bien de nuestra formación profesional.
- ❖ A Dios, por brindarnos la oportunidad de vivir, por permitirnos disfrutar cada momento de nuestras vidas y guiarnos por el camino que han trazado para nosotros.
- ❖ Asimismo, a las personas que contribuyeron con sus experiencias y consejos en el desarrollo y culminación del presente trabajo de investigación.
- ❖ A la familia universitaria de la Facultad de Ciencias Empresariales por habernos brindado su apoyo moral y material en forma incondicional.

## ÍNDICE

Pág.

PORTADA  
 PÁGINA DE JURADOS  
 PÁGINA DE ASESOR  
 DEDICATORIA  
 AGRADECIMIENTO  
 ÍNDICE  
 RESUMEN  
 INTRODUCCIÓN

### CAPÍTULO I PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... 1  
 1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA ..... 4  
 1.3. OBJETIVOS..... 4  
 1.4. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA ..... 4

### CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES..... 6  
 2.2. BASES TEÓRICAS ..... 9  
   2.2.1. CALIDAD DE PRODUCCIÓN ..... 9  
     2.2.1.1. DEFINICIÓN DE CALIDAD ..... 9  
     2.2.1.2. PRODUCCIÓN ..... 16  
   2.2.2. COMERCIALIZACIÓN DE TRUCHA ..... 21  
     2.2.2.1. DEFINICIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN ..... 21  
     2.2.2.2. LAS ESTRATEGIAS ..... 25  
     2.2.2.3. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO ..... 27  
   2.2.3. CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA ..... 27  
     2.2.3.1. DEFINICIÓN DE PISCICULTURA..... 27



2.2.3.2. COMPONENTES DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR  
 PISCICULTURA: ..... 32

2.3. HIPÓTESIS..... 34

2.4. VARIABLES DE ESTUDIO ..... 34

    2.4.1. VARIABLE INDEPENDIENTE ..... 34

    2.4.2. VARIABLE DEPENDIENTE ..... 34

    2.4.3. INDICADORES..... 34

2.5. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES..... 36

**CAPÍTULO III**  
**METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

3.1 ÁMBITO DE ESTUDIO: ..... 37

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN: ..... 37

3.3 NIVEL DE INVESTIGACIÓN: ..... 37

3.4 MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN..... 38

3.5 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN ..... 38

3.6 POBLACIÓN MUESTRA Y MUESTREO..... 39

3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS ..... 39

3.8 PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS ..... 39

3.9 TÉCNICA DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS ..... 39

**CAPÍTULO IV**  
**RESULTADOS**

4.1 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS: ..... 40

4.2 RESUMEN DE CONSOLIDADO ..... 41

4.3 CONTRASTACION DE HIPOTESIS..... 45

    4.3.1 HIPÓTESIS GENERAL ..... 45

    4.3.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS ..... 48

4.4 DISCUSIÓN ..... 79

RECOMENDACIONES ..... 82

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS ..... 83

ANEXOS ..... 86

## RESUMEN

**TÍTULO:** “CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012”

**TESISTAS:** JEAN JESÚS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMÁN

La investigación se realizó con el propósito de comprobar la relación de la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012. La hipótesis contrastada fue: La calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012.

Para comprobar esta hipótesis se ejecutó una investigación de tipo básica con el diseño descriptivo correlacional, en una muestra total de 30 trabajadores de la piscigranja de la localidad de Sacsamarca, el cual se obtuvo los datos transversalmente. Se aplicó una estadística descriptiva e inferencial de una no paramétrica la chi cuadrada. Por lo tanto, se obtuvo que la calidad de producción y comercialización del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca, presenta un 73% (22), lo cual nos indica un estado regular de su desarrollo de productividad y un rendimiento comercial que todavía está en un proceso de mejorar para exigencia del mercado huancavelicano. El crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca, se apreció un 63% (19), lo cual nos indica un avance mediano. Al ser analizado el resultado de la ji cuadrada y dar un resultado de  $X^2=15.5$  el cual es mayor al valor esperado, de la tabla  $\alpha=0.05(X^2_{\text{tabla}}=9.49)$ , lo cual nos indica un respaldo a la hipótesis de investigación y lo confirma su nivel de significancia que salió 0,004 lo cual es menor del nivel de significancia de 0,05. Lo cual también apoya a la hipótesis de investigación. A un nivel de confianza del 95%. Por tanto se concluye que: la calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012.

**Palabras Claves:** Calidad, Producción, comercialización y piscicultura.

## ABSTRACT

**TITLE:** "QUALITY OF PRODUCTION AND MARKETING IN THE FARMING SECTOR GROWTH OF THE TOWN OF SACSAMARCA IN 2012"

**AUTHORS:** JEAN JESUS CASTRO CURI AND ROLANDO CLEMENTE HUAMÁN

Research was conducted in order to test the relationship of the quality of production and marketing in the growth of the aquaculture sector in the City of Sacsamarca 2012. The hypothesis tested was: The quality of production and marketing related significantly in growth farming sector of the City of Sacsamarca in 2012.

To test this hypothesis an investigation of basic type with the correlational design description in a total sample of 30 workers from the town of Fish Culture Sacsamarca which the data was obtained transversely ran. Descriptive and inferential statistics nonparametric chi square was applied. Therefore, it was found that the quality of production and marketing of fish from the City of Sacsamarca sector, has a 73% (22), which indicates a steady state of development of productivity and business performance that is still in a process of improving market for huancavelicano requirement. The growth of the fish farming sector Location of Sacsamarca, appreciated by 63% (19), which indicates medium forward. When analyzed the results of the chi-square and give a result of  $X^2 = 15.5$  which is higher than the expected value of  $\alpha = 0.05$  ( $X^2 = 9.49$  table) table, which indicates an endorsement of the research hypothesis and confirms the significance level that left 0,004 which is less than the significance level of 0.05. This also supports the research hypothesis. A confidence level of 95%. It is therefore concluded that: The quality of production and marketing related significantly to the growth of the aquaculture sector of Sacsamarca City in 2012.

**Key word:** Quality, Production, marketing and aquaculture.

## INTRODUCCIÓN

Tenemos la satisfacción de presentar el trabajo de investigación de tesis titulado: **“Calidad de Producción y Comercialización en el Crecimiento del Sector Piscicultura de la Localidad de Sacsamarca en el año 2012”**.

El trabajo de investigación el cual se inició, después de haber identificado problemáticas en el proceso de producción y comercialización, lo que nos llevó a plantear: ¿Cómo se relaciona la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012?, donde podremos identificar el grado de relación entre ambas variables, de esa manera poder establecer indicadores que permitan un desarrollo adecuado y su sostenibilidad en la medida que mantenga o mejore la rentabilidad del negocio y crecimiento en la piscigranja de dicha localidad.

Actualmente dentro de su subsistencia económica es básicamente la actividad agropecuaria dentro de estos resalta los productores de truchas en diferentes zonas de Huancavelica con iniciativas de mejorar su proceso productivo, siendo desarrollado solamente artesanalmente, y los resultados nos permiten de alguna manera la solución a la problemática de la producción y comercialización, aunque las instituciones públicas y ONGs lo hacen de manera dispersa, necesitando una consolidación total de la región, bajo un solo modelo y logrando los mínimos estándares de calidad para conquistar el mercado local. El presente trabajo está constituido por cuatro capítulos, que a continuación mencionamos:

En el primer capítulo, bajo esta perspectiva la investigación se estructuro de la siguiente manera: planteamiento del problema, el análisis nos ha permitido diagnosticar, analizar y determinar la relación de calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012. Dentro del planteamiento del problema se considera, descripción de la situación problemática, determinar el problema, formulación de problema, objetivos de investigación, justificación del estudio.

En el segundo capítulo, comprende el marco teórico conceptual, el cual consideramos que es la parte sustantiva de nuestra investigación a través del cual se ha

realizado los fundamentos teórico – científico del estudio, tratando de encontrar paradigmas que van a permitir explicar la relación de la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012. Los antecedentes de la Investigación, bases teóricas, hipótesis, identificación de variables.

El tercer capítulo, dentro del marco metodológico se considera tipo y nivel de investigación, métodos, diseño, población y muestra de investigación, técnica e instrumentos de recolección de datos. Procesamiento informático y análisis de datos, la organización, clasificación, codificación y tabulación de la información permitió obtener datos importantes sobre el objeto de estudio.

El cuarto capítulo, se detalla los resultados a los que se ha llegado en el presente trabajo de investigación, los cuales demostrando con la aplicación del programa SPSS obtenidos mediante cuadros estadísticos.

Finalmente, en resultado de la investigación, se presenta las conclusiones y recomendaciones más importantes.

**Los Autores.**

# CAPÍTULO I

## PROBLEMA

### 1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

(Mendoza R., 2011) Muestra en la actualidad que la producción mundial de trucha supera las 560 mil TM anuales, siendo la acuicultura el principal medio de obtención de este recurso, al concentrar alrededor del 98% de la oferta total y gran parte orientada al comercio, mientras que el restante 2% es de captura silvestre, básicamente dirigida al autoconsumo. La trucha arco iris es la especie más reconocida comercialmente, su producción bordea el 88% del total mundial.

Chile y Noruega son los principales productores de trucha en el mundo, con participaciones de 19% y 12% del volumen total y ambos concentrados básicamente en la crianza de truchas arco iris. Entre otros actores relevantes figuran: Francia (7%), Turquía (7%), Italia (6.8%) y España (3%). Por el lado de la exportación mundial, esta mueve alrededor de 198 mil TM anuales, siendo también Chile y Noruega los países dominantes con participaciones de 35% y 27%, respectivamente. Le siguen Dinamarca (11%), Islas Feroe (4%), España (3%), Suecia (3%), entre otros.

(Bazán Unurritegui, 2012) Menciona que la principal zona productora de trucha del país es la sierra central, en el altiplano de Puno con una producción de 8.500 toneladas de trucha y cuyo mercado son los departamentos de Puno y

Cusco, y la república de Bolivia (para abastecer el consumo de la ciudad de La Paz). El lago Titicaca y las lagunas de la sierra ofrecen condiciones excepcionales para la crianza de truchas: importantes masas de agua (profundidades mayores de 5 Mts), temperaturas frías (10 °C a 15 °C) pero estables, poca contaminación, baja turbidez, buena oxigenación y presencia de microorganismos aprovechables en la alimentación de los peces. El recurso representativo de la región sierra es la trucha (*Oncorhynchus mykiss*), cuyo potencial es enorme, pues en toda la sierra existen cerca de 12,000 espejos de agua, de los cuales solo el 16% han sido estudiados para determinar la calidad de agua y promover la truchicultura. Las principales zonas de cultivo se desarrollan en Puno, Junín y Huancavelica y la tendencia es el cultivo en jaulas, sistema que es más económico que los estanques. Los volúmenes de producción han mejorado a lo largo del tiempo, llegándose en 2011 a la cifra de casi 20,000 TM, aunque el volumen de exportación de este producto no llega ni al 10%.

Otras zonas importantes son Cajamarca, Pasco y Ancash. Cuya producción está destinada a los restaurantes de la región que atienden al flujo turístico. Cusco produce trucha, pero tiene déficit que es cubierto con la oferta de Puno.

(Arévalo Sánchez, 2011) Informó que la región Huancavelica ocupa el tercer lugar en producción de trucha, logro que se obtuvo mediante el incentivo de la inversión y las grandes oportunidades de comercialización que demanda el producto nacional. El departamento de Huancavelica produjo este año 1832.94 toneladas de trucha. Es decir; Puno tuvo una producción anual de 9 mil 800 toneladas y Junín 3 mil 580 toneladas que los ubican en el primero y segundo lugar, respectivamente. Este avance se debe a que en la región se aumentaron piscigranjas y jaulas flotantes en lagunas que suman más de 150 en toda la región; además de tener capacitaciones permanentes con la finalidad de mejorar la producción de esta especie, las cifras señaladas obedecen a una evaluación a más de 45 productores de trucha en las diferentes provincias de la región cuyos productos llevan a los mercados regionales y algunas de estas se exportan al

mercado europeo y norteamericano en cantidades considerables que superan el millón de dólares.

Baja rentabilidad de la piscicultura de Sacsamarca, falta participación en el mercado a nivel nacional y escaso nivel de producción y competitividad en la comercialización de trucha. En la actualidad vemos una producción de truchas casi inexistente ya que nuestros recursos no se están manejando con estrategias competitivas, que contribuyan satisfactoriamente al desarrollo sostenido, y percibimos que no se cuenta con apoyo de los diferentes gobiernos locales, por ejemplo: infraestructura, y capacitación técnica de crianza, producción y comercialización de trucha.

Las dificultades que experimentan en el sector productivo de trucha en la región de Huancavelica, se debería a la deficiente producción y ausencia de aplicación técnica en el proceso, falta de uso de nueva tecnología en los productos y los procesos e inexistencia de un sistema de gestión de la calidad con base en la mejora continua; desinterés por parte de las autoridades en el aspecto de la truchicultura.

Las circunstancias anteriores pueden llevar a desaprovechar las oportunidades y recursos naturales con el cual cuenta la región. Si la situación actual persiste nos estancaremos en el rubro y no conseguiremos beneficios potenciales para la región y no contaremos a futuro con un abastecimiento sostenido de la trucha para consumo interno y externo

Para el desarrollo de la actividad truchícola se requiere inversiones que mejoren la calidad del producto y la comercialización, que permitan un desarrollo adecuado, innovar los servicios, la calidad de la trucha y el desarrollo de nuevos procesos con más tecnología. La asistencia técnica tendrá un gran campo de acción y está asegurada su sostenibilidad en la medida que mantenga o mejore la rentabilidad del negocio. Implantación de la planeación estratégica en la piscigranja de Sacsamarca con una adecuada participación de los miembros de la misma.



**1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

**1.2.1. PROBLEMA GENERAL**

¿Cómo se relaciona la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012?

**1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS**

- ¿Cómo se relaciona la calidad de producción en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca?
- ¿Cómo se relaciona la comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca?

**1.3. OBJETIVOS**

**1.3.1. OBJETIVO GENERAL**

- Determinar la relación de la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012

**1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Identificar la relación de la calidad de producción en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca
- Identificar la relación de la comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca

**1.4. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA**

En la actualidad se ha observado una creciente demanda en la actividad acuícola a nivel mundial debido a la necesidad de proveer de alimentos a la población mundial que día a día presenta un gran crecimiento, ello ocasiona que se explote otros tipos de recursos alimenticios tales como la trucha.

En nuestra región se desarrolla la crianza de truchas que si bien están logrando éxitos económico-sociales, estas siguen siendo la misma, no dando cabida a otras formas de mejorar la producción y calidad y que puede significar el desarrollo de aquellas regiones aptas para la producción de truchas. En ese

sentido se hace ineludible e imperiosa la necesidad de promover y potenciar aún más la piscicultura, en la región Huancavelica.

El tema asume real importancia y trascendencia debido a que contribuirá a mejorar el desarrollo y crecimiento de la piscicultura de la localidad de Sacsamarca.

Es importante la realización del presente estudio, si se implantan un sistema de calidad, que permitiría elevar la producción, comercialización, satisfacción y un crecimiento económico empresarial en el sector productivo de trucha en la localidad de Sacsamarca, región Huancavelica.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. ANTECEDENTES

Definido el planteamiento del problema y determinado los objetivos que precisan los fines del proyecto de investigación, es necesario establecer la referencia de otras investigaciones relacionados a nuestra investigación, siendo éstas:

##### ❖ EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL

- Molina Amangano, Christian Vladimi (2004) Tesis: **“Producción y comercialización de trucha "arco iris" (Onchorhynchus mykiss) para exportación”** el cual llega a las siguientes conclusiones, la cría de trucha Arco Iris por la facilidad de su adaptación, su resistencia a enfermedades y su rápido crecimiento, es una actividad que no requiere de elevada inversión y que, como pocas, permite la producción de un alimento de alto valor nutricional en poco tiempo.
- López Lascano, Carlos Eduardo (2013) Tesis: **“Los Costos de Producción en la Venta de Trucha Arco Iris del Centro Turístico San Isidro Parroquia Picaihua, Cantón Ambato Provincia Tungurahua”** el cual llega a las siguientes conclusiones, en criadero de truchas en el centro turístico San Isidro se tomó en cuenta varios aspectos tanto técnicos como legales, pero en el factor de producción se ha determinado una serie de falencias que no permiten el correcto funcionamiento de la producción de trucha arco iris y como consecuencia la pesca deportiva no tiene el rendimiento esperado. Se

determinó que el centro turístico no lleva registros de producción de la trucha arcoíris lo que ocasiona que los costos sean calculados sin ningún tipo de registros que reflejen los costos reales de cada producción y proceso. Al no existir ningún tipo de registro que refleje los costos incurridos en cada proceso de producción, ha ocasionado que existan despilfarros de materiales y tiempos en cada proceso de crianza, lo que impide obtener datos reales y confiables en cada producción y poder determinar un precio de venta real al cliente se estableció que al no existir registros de producción, se originó despilfarros de materiales y tiempos en cada proceso, lo que causa que la producción y rendimiento de trucha arcoíris sea inferior a lo esperado por el administrador.

Si el centro turístico llevara registros de producción y se corrigiera los despilfarros de materiales, tiempos y la distribución de los CIF se lo hiciera en forma adecuada en cada proceso, el rendimiento actual de producción de trucha arcoíris mejoraría en todos sus aspectos.

Todos estos problemas causan que el precio del kilo de trucha no sea el más real ni el adecuado, lo que origina que el cliente no esté conforme con el precio por kilo de trucha y opte por visitar otros complejos que ofrezcan precios más accesibles. La necesidad de implementar un sistema de costos de producción para la trucha arcoíris del centro turístico San Isidro es fundamental lo que permitiría corregir todos los errores y procesos mal determinados que causan que la producción de trucha no sea la esperada.

❖ **EN EL CONTEXTO NACIONAL**

- Yapuchura Sayco, Angélica (2006) Tesis: **“Producción y Comercialización de Truchas en el Departamento de Puno y Nuevo Paradigma de Producción”** el cual llega a las siguientes conclusiones, la producción y comercialización de truchas en el departamento de Puno tiene una orientación empírica en su mayoría , ya que no cuenta en forma objetiva con el planeamiento estratégico para una producción competente, razón por la los productores enfrentan dificultades tanto a nivel interno como externo lo limita el desarrollo como productores eficientes. La infraestructura utilizada por los productores de trucha no es suficiente a pesar de la existencia de las áreas

apropiadas para ampliar las instalaciones, ya que no reciben apoyo por parte de las entidades financieras y otras competentes para potenciar la producción de truchas. Las truchas son promocionadas mediante el uso de las técnicas de muestreo y publicidad por radio, las que son apropiadas según la envergadura de la producción y la característica de cada unidad productora. Sin embargo, no son usados con frecuencia para mantener en expectativa a los consumidores la que toda empresa con visión triunfadora debe mantener informado permanentemente a sus clientes. La utilidad máxima generada por las unidades productoras de truchas es por concepto de la venta de alevinos, donde prácticamente el costo de producción es ínfimo.

#### ❖ EN EL CONTEXTO LOCAL

- Laurente Enríquez, Paul y Vargas Martínez, Jesús Manuel (2008) Tesis: **“Producción y Comercialización de Cuyes en el Distrito de Daniel Hernández”** el cual llega a las siguientes conclusiones, la adecuada producción y comercialización puede tener efectos realmente importantes, pues este reduciría ciertos riesgos productivos relacionados a la etapa de producción; forraje (preparación de terreno-alimentación de cuyes), producción de cuyes (empadre-recría), en cuanto a la comercialización, (acopio-empacado-transporte). La producción adecuada que se propuso mantuvo ciertos roles técnicos productivos, describiendo de manera secuencial la etapa productiva teniendo como resultado de cada unidad familiar, un producto final listo para ser comercializado es así que la principal base de esta producción es la del acceso al riego ya que con esta se estará cultivando el alimento principal para el alimento del cuy, quien en un 82% de los encuestados responde positivamente. El adecuado modo de producción y comercialización como se observó, conllevo a mejorar el nivel de ingreso económico de las familias, este puede ser desarrollado no solo en este distrito, sino en otros que carecen de medios necesarios de orientación en la producción y comercialización de cuyes.

## 2.2. BASES TEÓRICAS

### 2.2.1. CALIDAD DE PRODUCCIÓN

#### 2.2.1.1 DEFINICIÓN DE CALIDAD

Muchos autores se han preocupado por definir el término calidad; a continuación, precisamos las definiciones más utilizadas y vertidas por diversas personalidades entendidas en la materia.

(Deming W, 1989) Enfatiza: *“Calidad es traducir las necesidades futuras de los usuarios en características medibles, solo así un producto puede ser diseñado y fabricado para dar satisfacción a un precio que el cliente pagará; la calidad puede estar definida solamente en términos del agente o sujeto”*.

Asimismo, (Joseph M., 1990) Señala: *“La palabra calidad tiene múltiples significados. Dos de ellos son los más representativos: 1) La calidad consiste en aquellas características de producto que se basan en las necesidades del cliente y que por eso brindan satisfacción del producto. 2) Calidad consiste en libertad después de las deficiencias”*.

Para (Philip B, 1997) *“Calidad es conformidad con los requerimientos. Los requerimientos tienen que estar claramente establecidos para que no haya malentendidos; las mediciones deben ser tomadas continuamente para determinar conformidad con esos requerimientos; la no conformidad detectada es una ausencia de calidad”*. En conclusión, podemos decir que calidad es cumplir con los requerimientos que necesita el cliente con un mínimo de errores y defectos.

#### A. IMPORTANCIA DE LA CALIDAD

De acuerdo con (Colunga Davila, 1995) la importancia de la calidad se traduce como los beneficios obtenidos a partir de una mejor manera de hacer las cosas y buscar la satisfacción

de los clientes, como pueden ser: la reducción de costos, presencia y permanencia en el mercado y la generación de empleos.

**B. OBJETIVOS DE LA CALIDAD**

Los objetivos de la calidad pueden ser vistos desde diferentes puntos de vista. Por una parte, se busca la completa satisfacción del cliente para diferentes fines; por otra parte, puede ser el lograr la máxima productividad por parte de los miembros de la empresa que genere mayores utilidades, también se puede ver como un grado de excelencia, o bien puede ser parte de un requisito para permanecer en el mercado aunque no se esté plenamente convencido de los alcances de la calidad.

Sin embargo, el objetivo fundamental y el motivo por el cual la calidad existe, es el cumplimiento de las expectativas y necesidades de los clientes.

(Colunga Davila, 1995) Lo establece de la siguiente manera: *“Calidad es satisfacer al cliente. ¿Cómo?, cumpliendo con los requerimientos y prestando un buen servicio. ¿Hasta dónde?, hasta donde la acción tomada ayude a la permanencia de la empresa en el mercado. Ese es el límite”*

**C. PRINCIPIOS DE LA CALIDAD**

Siguiendo a (Viveros Perez, 2002), consideramos que la calidad tiene los siguientes principios:

- 1) Hacer bien las cosas desde la primera vez.
- 2) Satisfacer las necesidades del cliente (tanto externo como interno ampliamente).
- 3) Buscar soluciones y no estar justificando errores.

- 4) Ser optimista.
- 5) Tener buen trato con los demás.
- 6) Ser oportuno en el cumplimiento de las tareas.
- 7) Ser puntual.
- 8) Colaborar con amabilidad con sus compañeros de equipo de trabajo.
- 9) Aprender a reconocer nuestros errores y procurar enmendarlos.
- 10) Ser humilde para aprender y enseñar a otros.
- 11) Ser ordenado y organizado con las herramientas y equipo de trabajo.

**D. REQUISITOS PARA LOGRAR LA CALIDAD**

(Gutierrez Cuauhtémoc, 1995) Precisa que en una organización encaminada hacia la calidad, se deben tomar en cuenta los siguientes requisitos para lograrla:

- 1) Se debe ser constante en el propósito de mejorar el servicio y el producto.
- 2) Al estar en una nueva era económica, estamos obligados a ser más competentes.
- 3) El servicio o producto desde su inicio debe hacerse con calidad.
- 4) El precio de los productos debe estar en relación con la calidad de los mismos.
- 5) Se debe mejorar constantemente el sistema de producción y de servicio, para mejorar la calidad y la productividad para disminuir los costos.



- 6) Hay que establecer métodos modernos de capacitación y entrenamiento.
- 7) Se debe procurar administrar con una gran dosis de liderazgo, a fin de ayudar al personal a mejorar su propio desempeño.
- 8) Se debe crear un ambiente que propicie la seguridad en el desempeño personal.
- 9) Deben eliminarse las barreras inter departamentales.
- 10) A los trabajadores en lugar de metas numéricas se les debe trazar una ruta a seguir para mejorar la calidad y la productividad.
- 11) El trabajador debe sentirse orgulloso del trabajo que realiza.
- 12) Se debe impulsar la educación de todo el personal y su auto desarrollo.
- 13) Se deben establecer todas las acciones necesarias para transformar la empresa hacia un fin de calidad. Estos requisitos hay que tomarlos en cuenta para que toda organización logre implantar la calidad tanto en los productos que ofrece como en el servicio que nos brinda, esto sólo se puede alcanzar siendo perseverantes en aplicar los pasos antes mencionados, con el fin de hacer de la calidad un compromiso para cada uno de los miembros de la institución.

#### **E. DEFINICIÓN DE CALIDAD TOTAL**

(Gutiérrez Castro, 2004) "El cliente que compra o que utiliza productos o servicios, tiene unas necesidades o expectativas expresas o implícitas. En la medida que esas expectativas y

necesidades sean satisfechas, así será la calidad que para ese cliente tiene nuestro producto o servicio.

La calidad total no solo se refiere al producto o servicio en sí, sino que es la mejoría permanente del aspecto organizacional, gerencial; tomando una empresa como una máquina gigantesca, donde cada trabajador, desde el gerente, hasta el funcionario del más bajo nivel jerárquico está comprometido con los objetivos empresariales.

**F. PRINCIPIOS DE CALIDAD TOTAL**

(Viveros Perez, 2002) Considera los principios de la calidad total, comprende siete situaciones:

➤ **Orientación hacia los resultados.**

“El éxito continuado de una organización depende del equilibrio y la satisfacción de las expectativas de todos los grupos de interés que de una u otra forma participan en ella: clientes, proveedores, empleados, todos los que tienen intereses económicos en la organización y la sociedad en general. La dirección debe satisfacer equilibradamente las necesidades de estos grupos de interés”

➤ **Orientación hacia el cliente.**

Calidad total hace trabajar a toda la organización en la búsqueda de la satisfacción del cliente.

La satisfacción del cliente no es estática sino dinámica: evoluciona a lo largo del tiempo por diversas causas. Son las organizaciones excelentes obsesionadas por deleitar a sus clientes, quienes a largo plazo consiguen su fidelización.

➤ **La calidad total es una estrategia.**

La calidad total es una estrategia porque trata de dirigir y coordinar acciones para conseguir la competitividad empresarial o la mejora de la eficiencia de la organización, según los casos, ahora y en el futuro.

El papel de la dirección en el proceso hacia la calidad total es el lograr que esta estrategia de gestión se despliegue por toda la organización, asumiendo el liderazgo del proyecto para conseguir que se integre en la actividad diaria de la organización.

➤ **Gestión por procesos y hechos.**

La organización es un conjunto de procesos que generan productos o servicios. Estos procesos son normalmente inter departamentales o inter funcionales.

La gestión óptima de estos procesos se caracteriza por perseguir la eficacia y eficiencia de los mismos.

La gestión por procesos requiere identificar, organizar, nombrar los responsables y equipos de mejora, revisar y establecer acciones y objetivos de mejora para dichos procesos. La gestión de estos procesos debe basarse en los hechos, lo que requiere la toma de datos y el establecimiento de indicadores.

➤ **Desarrollo e implicación de las personas.**

Las personas trabajando en equipo, tras recibir el debido adiestramiento, logran superar con creces sus niveles de eficiencia individuales. Un equipo eficaz es mucho más potente que la suma de los potenciales

individuales de cada una de las personas que lo constituyen.

El trabajo en equipo es la forma más adecuada para que se produzca la mejora continua dentro de la organización. No se entiende por equipo simplemente un conjunto de personas que se reúnen para desarrollar una actividad, sino que deben existir ciertas condiciones que garanticen su eficacia: identificación de los participantes con el grupo, objetivos comunes de sus miembros, dinamismo y estructura y metodología bien definidas.

➤ **Calidad que actúa en el patrimonio: Proveedor - empresa-cliente:**

La calidad total no se puede alcanzar si no se actúa sobre todo el sistema (proveedor-empresa-cliente) para que mejore. En este marco, todas las actividades de la organización deben ser objeto de mejoras ya que así se beneficiarán los clientes, los proveedores y, en definitiva, la propia organización.

La calidad es una correspondencia entre la trilogía básica de los negocios competitivos. Según esto, cada componente que tiene que ver con la calidad del producto tiene su cuota de responsabilidad. Para el caso del proveedor, el empresario debe tener cuidado en seleccionar a sus proveedores, que se mide por su cumplimiento, confianza y seriedad en la calidad de los insumos. El empresario debe tener la capacidad de interpretar las necesidades y gustos de los usuarios

➤ **Desarrollo de alianzas.**

La organización debe establecer vínculos estables con sus proveedores y otras empresas colaboradoras, basados en la confianza, mutuamente beneficiosos, pactando y satisfaciendo sus requerimientos legítimos para con ello generar mejoras de valor añadido a los clientes.

➤ **Responsabilidad social.**

La organización y sus empleados deben esforzarse por superar las normas y requisitos legales, participando en las iniciativas sociales que se desarrollen en su comunidad.

Ahora que se habla de la protección de la población del medio ambiente, la industria ecológica textil dice que se debe tomar en cuenta la calidad de insumos que puedan afectar la piel del humano. Y en cuanto al proceso industrial textil, se debe garantizar la suma cero para que salgan gananciosos los empresarios y los clientes

**2.2.1.2 PRODUCCIÓN**

(San Miguel Alcalde, 2009) Define la producción como la adición de valor a un bien-producto o servicio por efecto de una transformación. Producir es extraer o modificar los bienes con el objeto de volverlos aptos para satisfacer ciertas necesidades de las personas y se consideran los siguientes factores que afectan en producción:

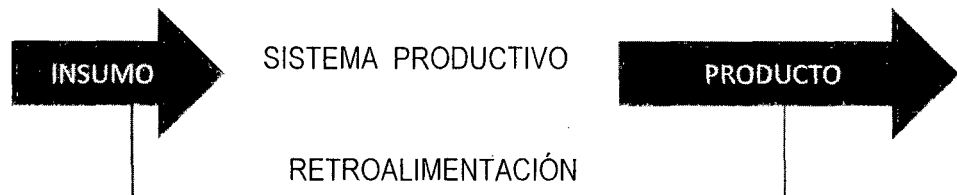
**A. PROCESO DE PRODUCCIÓN:**

La función de producción es fácilmente identificable dentro de los sectores primario y secundario de la economía; dentro de tales actividades es necesario

reconocer el insumo, el producto y las operaciones de transformación.

### Gráfica N° 01

#### Esquema de un Sistema de Producción



Fuente: Calidad: San Miguel Alcalde, Pablo

## B. COMPONENTES DE LA CALIDAD DE PRODUCCIÓN

(Deming Edwards, 1986), según la calidad de producción es realizar las actividades necesarias para asegurar que se obtiene y mantiene la calidad requerida, desde que el diseño del producto es llevado a fábrica, hasta que el producto es entregado al cliente para su utilización, sus componentes son el mejoramiento continuo, y la capacitación técnica del personal.

- a. **Mejoramiento continuo**, (Deming Edwards, 1986), según la óptica de este autor la administración de la calidad total requiere de un proceso constante, que será llamado mejoramiento continuo, donde la perfección nunca se logra pero siempre se busca, el ciclo de la mejora continua se da de la siguiente forma, planificación: establecer los objetivos y procesos necesarios para conseguir resultados de acuerdo con los requisitos del cliente y las políticas de la organización. Verificación: realizar el seguimiento y la medición de los procesos y los productos respecto a las políticas, los objetivos y los requisitos para

el producto, e informar sobre los resultados.  
Retroalimentación: tomar acciones para mejorar continuamente el desempeño de los procesos. Control: es el proceso que permite garantizar que las actividades reales se ajusten a las actividades proyectadas

**b. Capacitación del personal,** (Aguilar Siliceo, 1996) La capacitación consiste en una actividad planeada y basada en necesidades reales de una empresa u organización y orientada hacia un cambio en los conocimientos, habilidades y actitudes del colaborador. La capacitación es la función educativa de una empresa u organización, por medio de talleres (cursos, seminarios) por la cual se satisface necesidades presentes y se prevén necesidades futuras respecto de la preparación y habilidad de los colaboradores, teniendo en cuenta la experiencia, especialización y competitividad.

**C. PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN**

Según (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2006) es responsable del planeamiento, la programación, la preparación, el lanzamiento y la supervisión del cumplimiento del programa de materiales, mano de obra, instalaciones, instrucciones y todos los elementos adicionales necesarios para que estén disponibles en las fechas en que se requieren para cumplir con el programa de producción.

- Planificación de la producción, prepara los planes y los programas de producción.

- Preparación, de acuerdo con el programa prepara todas las órdenes de producción, determina el itinerario y los tiempos requeridos.
- Lanzamiento, informa a los departamentos y centros de operación acerca del trabajo por hacer, con la asignación de prioridades.
- Control de la producción, afecta el seguimiento y control del cumplimiento de las órdenes de trabajo, su análisis, corrección y reprogramación.
- Tráfico y despacho, se ocupa de la obtención y especificación del transporte que mejor satisfagan las necesidades de recepción y despacho de los materiales del sistema y la preparación de los productos para su envío al cliente o a depósito, carga de los mismos en los vehículos de transporte y comunicación del hecho a los interesados.

#### **D. PLANIFICACIÓN DEL CONTROL DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN**

- La planificación del control de la calidad en la producción es una de las actividades más importantes ya que es donde se define:
- Los procesos y trabajos que se deben controlar para conseguir productos sin fallos.
- Los requisitos y forma de aceptación del producto que garantice la calidad de los mismos.
- Los equipos de medida necesarios que garanticen la correcta comprobación de los productos.
- La forma de hacer la recogida de datos para mantener el control y emprender acciones correctoras cuando sea necesario.



- Las necesidades de formación y entrenamiento del personal con tareas de inspección.
- Las pruebas y supervisiones que garanticen que estas actividades se realizan de forma correcta y que el producto está libre de fallo.

#### E. VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

La verificación del producto, servicio o proceso hay que considerarla como una parte integrante del control de producción, pudiendo encontrar tres tipos:

- Inspección y ensayos de entrada de materiales.
- Inspección durante el proceso.
- En los productos acabados.

#### F. FACTORES QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE TRUCHAS EN EL PERÚ

(Orellana Lizano, 2008), Considera los factores que afectan la producción de trucha en el Perú:

- **Asociado al pez:** Comportamiento del animal según estudio biológico, requerimiento nutricional, exigencia medio – ambiental, tasa de crecimiento, asimilación de alimento, historial sanitario, factor de condición, canibalismo, captación de oxígeno, generación de sólidos fecales, stress, adaptación a elevadas densidades de carga, etc.
- **Asociado al agua:** Oxígeno disuelto, nitrito, nitratos, alcalinidad total, pH, caudal, amonio, sólidos suspendidos, sólidos sedimentados, temperatura, transparencia, contaminantes, DBO, viscosidad.

- **Asociado al Confinamiento:** Volumen de agua, velocidad de agua, profundidad del estanque, recambio de agua, diseño de salidas, forma del estanque, etc.
- **Asociado a la nutrición:** Tasa de alimentación, forma de alimentación, calidad nutricional del alimento, almacenamiento de alimento, etc.
- **Asociado al Manejo:** Técnicas de muestreo, frecuencia de muestreos, técnicas de alimentación, frecuencia de alimentación, densidad de carga, mantenimiento de los estanques, limpieza de los estanques, clasificación de tallas, manipuleo de reproductores, planificación de la producción, etc.

## 2.2.2. COMERCIALIZACIÓN DE TRUCHA

### 2.2.2.1. DEFINICIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN

(Reinares Lara, 1999), Definen que “la comercialización es el desarrollo de las actividades empresarias que dirigen el flujo de bienes y servicios del productor al consumidor o usuario con el fin de satisfacer a los clientes y realizar los objetivos de la empresa”, entre las cuales se destacan:

- **Las compras:** ya sea de materias primas, si es una empresa productora de bienes, o la compra de productos finales, si es una empresa comercializadora de bienes o servicios.
- **Las ventas:** vale decir, la promoción, propaganda, colocación, distribución, mantenimiento, etc. de nuestros bienes o servicios, a nuestros clientes inmediatos, a los efectos de que estos los usen o los vuelvan a comercializar de manera oportuna.

- **Manejo de los stocks de mercancías:** lo cual incluye la ubicación y almacenamiento de los mismos, como así también, el manejo de los pedidos y entregas de los mismos, por los canales de distribución correspondientes, en las condiciones y características comprometidas.

**A. IMPORTANCIA DE LA COMERCIALIZACIÓN**

La comercialización es importante porque repercute en casi todos los aspectos de la vida diaria, y nos hace un consumidor relacionado con ella por el resto de su vida. Desempeña un papel grande en el crecimiento y desarrollo económico del país, es posible lograr mayor empleo, mejor ingreso y nivel de vida más alto para el futuro nuestro y de todas las naciones.

**B. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN**

En esta parte interesa entender que al combinar la producción y comercialización se obtiene cuatro utilidades básicas a saber:

- De forma, el producto debe ser algo que los consumidores desean.
- De tiempo, disponer del producto cuando el cliente lo desee.
- De lograr, disponer del producto donde el cliente lo desee.
- De posesión, obtener un producto y tener el derecho de usarlo o consumirlo.

**C. COMERCIALIZACIÓN DE LA TRUCHA**

(Orellana Lizano, 2008) El mercado nacional tiene dos grandes consumidores: La población de lima cuya demanda está estimada en 1500 TM anuales y los mercados regionales que tienen importante flujo turístico como el Callejón de Huaylas, Cajamarca, el Valle del Mantaro, el

Cañón del Colca y el corredor Cusco-Puno-Desaguadero. La trucha se comercializa en diferentes presentaciones: fresca (entera, eviscerada con cabeza; eviscerada sin cabeza), congelada (entera, eviscerada con cabeza; eviscerada sin cabeza), deshuesada corte mariposa, filete, ahumada en frío o caliente; conservas (medallones o rodajas, grated, deshuesado).

#### **D. COMERCIALIZACION DE TRUCHA AL MERCADO EXTERNO**

El en mercado la trucha se caracterizó por contar con muchos proveedores, procesadores y distribuidores. Los productos que se exportan pueden pasar a través de diferentes canales de distribución antes de que llegue a su destino final. Los principales entes que participan en los canales de distribución son: el agente intermediario, que realiza los contactos y comercializa con el producto por una comisión, el importador que toma posesión del producto para luego venderlo a mayoristas o minoristas, la industria procesadora que procesa el producto para darle mayor valor agregado, y los detallistas o comerciantes minoristas. La calidad del producto es la clave para una exitosa penetración al mercado, particularmente el europeo. El mercado Europeo es un mercado competitivo para los que desean entrar con un producto como la trucha, países como el Reino Unido, Alemania, Francia, Italia, España y otros llevan compitiendo en dicho mercado. De otro lado los consumidores exigen ciertas características en los productos a consumir (calidad, conveniencia, salud, ingresos, etc.).

## E. LOS COMPONENTES DE LA COMERCIALIZACIÓN

**Estrategia competitiva** (Porter Eugene, 1991) describió la estrategia competitiva como las acciones ofensivas o defensivas de una empresa para crear una posición defendible dentro de una industria, acciones que eran la respuesta a las cinco fuerzas competitivas que el autor indico como determinantes de la naturaleza y el grado de competencia que rodeaba a una empresa y que como resultado, buscaba obtener un importante rendimiento sobre la inversión. Porter maneja tipos básicos de ventaja competitiva que a continuación mencionaremos: lograr el liderazgo por costo significa que una firma se establece como el productor de más bajo costo en su industria logrando una productividad eficiente, lograr diferenciación significa que una firma intenta ser única en su industria en algunas dimensiones que son apreciadas extensamente por los compradores, lograr el enfoque significa que una firma fijó ser la mejor en un segmento o grupo de segmentos. Aplicar mencionadas estrategias de manera que se pueda cumplir con los objetivos que la organización pretende alcanzar o a los que pretende llegar, en un periodo de tiempo y a través del uso de los recursos con los que dispone o planea disponer.

**Promoción y publicidad** (Lambin Jacques, 2003) menciona, la publicidad debe entenderse como la comunicación masiva, impersonal, pagada, unilateral, emanada de un anunciador presentado como tal y concebida para apoyar, directa o indirectamente, las actividades de la empresa, la promoción es un elemento fundamental en el plan o estrategia de comunicación y mercadotecnia, ya que se ocupa de todos los problemas relativos a la comunicación entre la empresa y sus

compradores, sean estos intermediarios, consumidores o usuarios finales. La promoción de ventas pretende otorgar incentivos a los consumidores o a los canales de distribución con la intención de obtener una respuesta inmediata sobre las ventas. La distribución se refiere a todas las actividades a seguir para garantizar el contacto directo con los consumidores finales o con los distribuidores (atención al cliente, entrega oportuna del producto). Para establecer el precio del producto se debe tener en cuenta los costos y gastos en que se va a incurrir, así como un margen de utilidad adecuado. También es importante en la fijación del precio saber los precios de la competencia, ya que no se debe tener un precio ni muy bajo ni muy alto frente a ellos; la plaza busca el mayor número de puntos de venta posible, múltiples centros de almacenamiento para asegurar la máxima cobertura del territorio de venta y una cifra de ventas elevadas, su ventaja es proporcionar una cuota de mercado importante gracias a la elevada exposición de la marca.

#### **2.2.2.2. LAS ESTRATEGIAS**

(Porter E., 1982), Define como un medio para alcanzar los objetivos a largo plazo. Algunas estrategias pueden ser la expansión geográfica, la diversificación, la adquisición, el desarrollo de productos, la penetración en el mercado, la reducción la desinversión, la liquidación y las empresas en riesgo compartido.

Considera tres estrategias genéricas de éxito potencial para desempeñarse mejor las empresas considera los siguientes:

**A. LIDERAZGO GENERAL EN COSTOS**

La organización busca establecerse como el productor de menor costo en su sector, liderazgo en costos requiere la construcción agresiva de instalaciones capaces de producir grandes volúmenes en forma eficiente, logra la reducción del costo basado en la experiencia, la ubicación y facilidad de acceso a los elementos productivos y a los mercados de clientes.

**B. DIFERENCIACIÓN**

Es diferenciar los productos o servicio que ofrece la empresa, creando algo que sea percibido en el mercado como único.

La organización intenta ser la única en su sector con respecto a algunas áreas de producto-servicio más apreciadas por los compradores. La estrategia de diferenciación comprende, y presta mucha atención en la imagen, la variedad y calidad de los servicios, la innovación, la proximidad con relación a los clientes, entre otras. Esta estrategia permite a la organización practicar un precio superior u obtener mayor lealtad por parte de los compradores.

**C. ENFOQUE O ALTO DE SEGMENTACIÓN**

Consiste en enfocarse sobre un grupo de compradores en particular, en un segmento de la línea del producto, o en un mercado geográfico; igual que la diferenciación, el enfoque puede tomar varias formas. La estrategia de enfoque se divide en dos variantes: enfoque por costos (la empresa busca una ventaja de costo en su segmento blanco) y enfoque de diferenciación (la empresa busca la diferenciación en su segmento blanco). Esta estrategia descansa en la elección de segmentos específicos de

mercado donde la competencia tenga dificultad en satisfacer eficazmente las necesidades de los compradores.

**2.2.2.3. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO**

(Fred R., 2008) Define el planeamiento estratégico nos permite la selección de cursos futuros de acción para la empresa, como un todo y para cada órgano dependiente de la misma. Requiere la selección de metas y objetivos empresariales de los órganos dependientes y la determinación de las formas de alcanzarlos. La planeación es un proceso intelectual que involucra a toda la organización, lo que se busca es ubicar a la organización en una posición exitosa en el medio ambiente externo con respecto a sus competidores. En la planeación estratégica se formulan estrategias para obtener los objetivos y así cumplir la misión de la organización. La planeación estratégica considera a la organización como un sistema y evita la sub optimización de las partes del sistema tomando el todo en forma dinámica.

**2.2.3. CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA**

**2.2.3.1. DEFINICIÓN DE PISCICULTURA**

(Santiago Saéz, 2000) Define de la piscicultura es la acuicultura de peces, término bajo el que se agrupan una gran diversidad de cultivos muy diferentes entre sí, en general denominados en función de la especie o la familia. A nivel industrial, las instalaciones de piscicultura se conocen como piscifactorías, aunque es un término en desuso, debido a la diversificación que ha sufrido el cultivo, en tanques, estanques, jaulas flotantes, etc.

**A. PARÁMETROS DE CULTIVO**

- **Recurso Hídrico:** El agua se debe utilizar, debe poseer características adecuadas en cuanto a su cantidad (caudal) y calidad (factores físico – químicos y biológicos).



Las propiedades físicas, como temperatura, pH, oxígeno, transparencia, turbidez, etc. Pueden estar sometidas a variaciones bruscas por la influencia de factores externos, fundamentalmente a cambios atmosféricos y climáticos. Las propiedades químicas, sin embargo son mucho más estables y sus variaciones son mínimas, salvo casos excepcionales en los que una contaminación pueda producir efectos irreversibles. La calidad del agua desde el punto de vista biológico, está condicionada a la ausencia o presencia de organismos vivos en el ecosistema acuático, así como a la mayor o menor presencia de agentes patógenos.

- **Terreno:** Se debe asegurar una extensión de terreno suficiente, de preferencia de consistencia arcillosa, a fin de evitar filtraciones y pérdidas de agua. El terreno debe estar ubicado cerca al recurso hídrico y tener una pendiente topográfica moderada, entre 2 a 3 %. Algunas propiedades físicas y químicas de agua para la piscicultura.

#### **B. MANEJO PRE-COSECHA EN EL CULTIVO DE TRUCHAS**

(Ministerio de Pesquería, 2001) Para garantizar la máxima calidad de la trucha producida en las granjas se tiene que hacer un manejo pre-cosecha, el cual tiene las etapas de selección, movilización y depuración de los peces, además de contar con una óptima estanquería.

- **SELECCIÓN:** Se escogerán lotes de peces que no estén en tratamiento con medicamentos o que tengan como mínimo 30 días de haber sido dosificados con algún antibiótico permitido para peces. Este lote de peces deberá dejarse sin alimentar un día y será seleccionado por talla, según sea el pedido programado.

- **MOVILIZACIÓN:** El lote, una vez seleccionado, deberá transportarse del estanque de producción al estanque de depuración.
- **DEPURACIÓN:** Una vez en el estanque de depuración los peces deberán permanecer 3 días como mínimo y 6 como máximo sin alimento ni manejo alguno (transcurso ausencia de brindar alimento y dietas). Este proceso ayuda a mejorar la textura de la carne de la trucha cuando va a ser procesada, y elimina sabores indeseados como el sabor a tierra y a humedad. Es determinante dietar (suprimir la ingesta de alimento balanceado) a los animales durante el proceso de depuración, ya que de esta forma se logrará evitar que exista un deterioro acelerado de la carne por la proliferación de microorganismos y enzimas de las vísceras, una vez que los peces son sacrificados.
- **ESTANQUERÍA:** Son granjas, que se establece que sea de materiales industrializados como son el concreto, mampostería, geo membranas y/o fibra de vidrio, ya que optimizan la hidrodinámica, los recambios de agua, la calidad del agua, el espacio de los estanques, la remoción de materia orgánica producto de la producción y la limpieza y somatización de los estanques. Las granjas deben de contar con un estanque de depuración de materiales industrializados, para limpiar a la trucha que va a ser cosechada para ser vendida con el objetivo de retirar el sabor a tierra que pueda presentar el producto. Los tanques de depuración deberán estar construidos con materiales inertes, como concreto, fibra de vidrio, plástico, etc. y de preferencia deben de ser de forma circular.

**C. SEMBRÍO DE TRUCHA**

(Quintana Rojas, 2006) Define esta también requiere de asistencia técnica, el producto de trucha debe garantizar el adecuado traslado de alevinos, hasta las instalaciones o jaulas. Deben ser transportados todas siempre a tempranas horas del día en cisternas, cubos de plástico o bolsas de polietileno, con la finalidad que no se estresen. Posteriormente, se realiza la sembrío correspondiente, evitando el stock térmico es decir, el cambio brusco de la temperatura del agua que puede sufrir el pez en el instantes de la siembra en la jaula o en el estanque. Hasta los actuales momentos, esta actividad de siembra se ha realizado sin registro alguno, lo cual no permite disponer de información para analizar el comportamiento de la trucha en su medio natural, sobre todo en lo que se refiere a reproducción.

**D. LA COSECHA Y EL CULTIVO DE TRUCHAS**

Una vez que las truchas han alcanzado el tamaño deseado para su comercialización, se pasa a la etapa de la cosecha y beneficio. La etapa de cosecha implica sacar a los peces que han alcanzado el peso adecuado para su comercialización.

Una vez transcurrido el tiempo de depuración de los peces sigue el proceso de cosecha y sacrificio, dependiendo de la presentación del producto que solicite el cliente. Sin embargo, la cosecha de trucha arco iris es un proceso que se debe realizar de manera cuidadosa, para asegurar la calidad del producto en la fase final del cultivo. Durante la cosecha deben tomarse precauciones para evitar las raspaduras o daño en la piel y carne de los peces. También debe reducirse el estrés de las truchas durante la cosecha ya que la calidad de la carne puede ser afectada. Es recomendable sacrificar a

los peces lo más rápidamente posible para evitar el sufrimiento innecesario.

**E. ETAPAS DE DESARROLLO DE LA TRUCHA**

Según (Redes Sostenible para la Seguridad Alimentaria, 2006), el desarrollo biológico de la trucha es de 4 etapas, las cuales son:

- **Ova.-** Son los huevos fecundados que después de un promedio aproximado de 30 días de incubación, eclosionan para convertirse en larva.
- **Alevino.-** Son peces pequeños que miden de 3 cm a 10 cm con un peso que oscila entre 1.5 gr a 20 gr.
- **Juvenil.-** Son peces que miden de 10 cm a 15 cm cuyo peso es generalmente de 20 gr a 100 gr.
- **Comercial.-** Es la etapa especial, donde los peces han recibido el proceso de engorde para ser comercializados, estos miden 15 cm a 22 cm con un peso de 100 a 200 gr.

**F. CARACTERÍSTICA NECESARIA PARA LA SELECCIÓN DE LA TRUCHA**

Las instalaciones, materiales e instrumentos utilizados para la manipulación de los peces deberán mantenerse limpios, desinfectados y en buen estado y antes del inicio y al final de la jornada laboral, se limpiarán minuciosamente los materiales e instrumentos. Para la cosecha es recomendable utilizar materiales inoxidables.

Se deben aplicar técnicas apropiadas de cosecha para minimizar el daño físico y evitar el estrés en los peces.

Las truchas no deben someterse al calor extremo o a variaciones bruscas de temperatura, o exponerse directamente al sol o a superficies que hayan sido calentadas por éste. Se deben mantener temperaturas bajas durante la

cosecha para evitar la proliferación de microorganismos y afectar la calidad del producto.

**G. PASOS NECESARIOS PARA LA SELECCIÓN DE LAS TRUCHAS**

Se debe tener en cuenta los siguientes criterios de selección:

- **Calibre o tamaño del pez:** Peces de mayor tamaño pueden ser comercializados a un mejor precio.
- **Coloración de la carne:** En la mayoría de los mercados se premia la carne de un color rojo intenso.
- **Apariencia externa:** En general, se prefieren peces de coloración externa plateada, sin signos de madurez sexual, así como también sin deformaciones u otros defectos.

**2.2.3.2. COMPONENTES DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA:**

Según (Martínez Covaleta, 2004) Mención del crecimiento del sector de la piscicultura en Colombia ha presentado avances en materia de la competitividad, aumentando de volumen de producción y comercialización, nos menciona que los componentes para una adecuada competitividad son:

- A. Rentabilidad:** Cada empresa utiliza recursos financieros para obtener beneficios, ganancia o utilidad. Estos recursos son, por un lado, el capital (que aportan los accionistas) a esto hay que añadir las reservas y beneficios que obtienen para generar mayor productividad de la empresa.
- B. Posicionamiento:** Es el comienzo con un producto, una mercancía, un servicio una empresa, es lo que se construye en la mente del consumidor generando un reconocimiento a un producto o mercancía y conciben un adecuado estudio

para participar en mercado y para conocer las necesidades que requiere cliente, para posicionar el producto, generando la diferencia competitiva de una marca o empresa sobre otras.

**C. Infraestructura:** Es toda planta piscicultura diseñada adecuadamente para la producción es considerados las edificaciones y ambientes apropiados para generar mayor productividad, que vienen a ser las instalaciones como: equipos y materiales para la producción, selección y para la comercialización de productos en forma eficiente de alta calidad que exige el mercado. Se debe tener en cuenta son:

- ❖ Área total comprendida.
- ❖ Área de los canales de abastecimiento.
- ❖ Área de los canales de evacuación.
- ❖ Área de los canales secundarios.
- ❖ Áreas de las superficies de los estanques.
- ❖ Áreas de caminos y manejo.
- ❖ Ambiente apropiado para la de las instalaciones de equipos.
- ❖ Materiales a apropiados para la producción y comercialización de productos.

**D. Liderazgo:** Es más alto nivel se concentra en los resultados de largo plazo logrando resultados valiosos a la vez se actúa acuerdo sobre la visión y horizonte para lograr una objetivo común de organización y eliminar las barreras que se presenta en el futuro, por tanto actúan sobre los logros de objetivos y metas en equipos dentro de las organizaciones.

## **2.3. HIPÓTESIS**

### **2.3.1. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS**

#### **2.3.1.1. HIPÓTESIS GENERAL**

La calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012.

#### **2.3.1.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS**

- La calidad de producción se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.
- La comercialización se relaciona significativamente, en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.

## **2.4. VARIABLES DE ESTUDIO**

### **2.4.1. VARIABLE INDEPENDIENTE**

$X_1$ : La calidad de producción

$X_2$ : Comercialización

### **2.4.2. VARIABLE DEPENDIENTE**

$Y$ : Crecimiento del sector piscicultura

### **2.4.3. INDICADORES**

- Planificación
- Resultados
- Verificación
- Retroalimentación
- Control
- Habilidad técnica
- Experiencia
- Especialización

- Competitividad
- Talleres
- Diferenciación
- Costos
- Productividad
- Objetivos
- Precio
- Plaza
- Distribución
- Ventas
- Utilidad
- Mente del consumidor
- Reconocimiento
- Participación en el mercado
- Ambiente
- Materiales
- Equipos
- Visión
- Horizonte



## 2.5. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS	INSTRUMENTO	TIPO DE VARIABLE
V (X <sub>1</sub> ) Calidad de producción	Es realizar las actividades y optimizarlas para asegurar que se obtiene y mantiene la calidad requerida de una organización	• Mejoramiento continuo	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Planificación</li> <li>➤ Resultados</li> <li>➤ Verificación</li> <li>➤ Retroalimentación</li> <li>➤ Control</li> </ul>	Entrevista	Guía de Entrevista	Variable cualitativa Nominal
		• Capacitación técnica del personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Habilidad técnica</li> <li>➤ Experiencia</li> <li>➤ Especialización</li> <li>➤ Competitividad</li> <li>➤ Talleres</li> </ul>			
V (X <sub>2</sub> ) Comercialización	La comercialización comprende toda la cadena de vínculos entre productores y consumidores que determinan la relación entre los ingresos de los productores y la oferta del producto	• Estrategia competitiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diferenciación</li> <li>➤ Costos</li> <li>➤ Productividad</li> <li>➤ Objetivos</li> </ul>			
		• Promoción y publicidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Precio</li> <li>➤ Plaza</li> <li>➤ Distribución</li> <li>➤ Ventas</li> </ul>			
V (Y) Crecimiento del sector piscicultura.	Son una serie de etapas secuenciales que miden el crecimiento del sector piscicultura	• Rentabilidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilidad</li> </ul>	Entrevista	Guía de Entrevista	Variable cualitativa Nominal
		• Posicionamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mente del consumidor</li> <li>➤ Reconocimiento</li> <li>➤ Participación en el mercado</li> </ul>			
		• Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ambiente</li> <li>➤ Materiales</li> <li>➤ Equipos</li> </ul>			
		• Liderazgo	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Visión</li> <li>➤ Horizonte</li> </ul>			

## CAPÍTULO III

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### 3.1 ÁMBITO DE ESTUDIO:

En el departamento de Huancavelica, provincia de Huancavelica, distrito de Huancavelica y localidad de Sacsamarca, ubicado a 4 km. al suroeste del centro de Huancavelica, es una población dedicada a la ganadería y piscicultura, llena de tradición ancestral que ha sabido aprovechar los recursos de la zona, logrando así, construir sus casas a base de piedra como lo hacían los antiguos peruanos.

#### 3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN:

Por el tipo de investigación el estudio reunió las condiciones de una investigación básica en razón que se evaluó y midió la variable en su estado natural, a fin de generar y acrecentar conocimientos teóricos. **Sánchez Carlessi, Hugo y Carlos Reyes Meza (1998) “Metodología y diseño en la Investigación”.**

#### 3.3 NIVEL DE INVESTIGACIÓN:

El presente trabajo de investigación fue de nivel descriptivo y de particular el descriptivo correlacional; porque permitió estudiar la variable tal como se presentaron en la realidad. **Hernández Sampieri R, Fernández C (2010) “Metodología de la Investigación”.**

### 3.4 MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

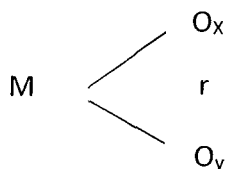
En el presente trabajo de investigación utilizó el método:

- A. **Inductivo.** Permite pasar de enunciados de hechos particulares a enunciados generales
- B. **Deductivo.** Implica, que va a permitir extraer consecuencias de un principio, proposición o supuestos ejemplo análisis y evaluación de programas de calidad de servicios deduciendo el logro de los resultados esperados.

**Carrasco DS (2006), "Metodología de la Investigación científica".**

### 3.5 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo de investigación se utilizó el diseño no experimental, descriptivo correlacional de corte transversal o transeccional, recolectan datos en un solo momento en un tiempo único. Su propósito es describir variables, y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado **Hernández Sampieri R, Fernández C (2010) "Metodología de la Investigación"**, cuyo esquema es:



M = Muestra de la investigación

O<sub>x</sub> = Calidad de Producción y Comercialización

O<sub>x1</sub> : Calidad de Producción

O<sub>x2</sub> : Comercialización

O<sub>y</sub> = Crecimiento del Sector Piscicultura

r = Relación entre las variables

### 3.6 POBLACIÓN MUESTRA Y MUESTREO

**3.6.1. LA POBLACIÓN Y MUESTRA:** 30 Trabajadores de la piscigranja de la localidad de Sacsamarca.

#### 3.6.2. MUESTREO

**A. No probabilístico:** En sus procesos intervienen opiniones y criterios personales del investigador, no existe norma bien definida o valida.

**B. Intencional:** La selección de la muestra no es aleatoria.

### 3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se utilizó diversas técnicas considerando entre ellas:

- **INSTRUMENTO:** Guía de entrevista la que nos permitirá recoger información respecto a calidad de producción y comercialización de sus variables.
- **TÉCNICA:** Entrevista mediante conversión que podamos obtener datos y/o información del personal de servicio de piscicultura.

### 3.8 PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

- A. Se coordinó con el presidente de la localidad de Sacsamarca
- B. Se seleccionó la unidad de análisis en base a la identificación del personal servicio y mantenimiento.
- C. Se tabuló los datos.
- D. Se redactó los resultados.

### 3.9 TÉCNICA DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS

- A. Se organizó los datos recolectados para la representación de los mismos haciendo uso del paquete estadístico PASW Statistics 21 y Microsoft Office-Microsoft Excel 2010.
- B. Para el presente estudio de investigación, se usó de la estadística descriptiva (tablas de distribución de frecuencia, cuadros y gráficos estadísticos).
- C. Para la prueba de hipótesis se utilizó la estadística inferencial y de particular la Chi cuadrada por homogeneidad. Porque mis variables de estudio son variables cualitativas nominales.

## CAPÍTULO IV

### 4.1 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS:

Luego de haber finalizado el proceso de recolección de la información con los respectivos instrumentos de recolección de datos en los sujetos de la investigación que estuvo conformado por los 30 trabajadores de la piscigranja de la localidad de Sacsamarca correspondiente al año 2012, se procedió a la recodificación de los datos para las variables de estudio que estuvo referido a la calidad de producción y comercialización como variable independiente y el crecimiento del sector piscicultura como variable dependiente; para lo cual se ha creado el respectivo modelo de datos. Así pues en primer lugar se realiza el estudio de forma individual de las variables independientes, posteriormente se procede al estudio de la variable dependiente en su forma individual y finalmente se procede al estudio de la relación de ambas variables.

Para lo cual se procedió el uso del paquete estadístico PASW Statistics 21 y Microsoft Office-Microsoft Excel 2010. Se hará uso de la estadística descriptiva (tablas de distribución de frecuencia, cuadros y gráficos estadísticos). También se hará uso de la estadística inferencial, de particular un no paramétrico la Chi Cuadrada.

Donde la variable 01 se dividió en dos dimensiones como son calidad de producción y Comercialización. La variable 02 fue del crecimiento del sector piscicultura.

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^k \frac{(O_i - E_i)^2}{E_i}$$

## 4.2 RESUMEN DE CONSOLIDADO

TABLA N° 01

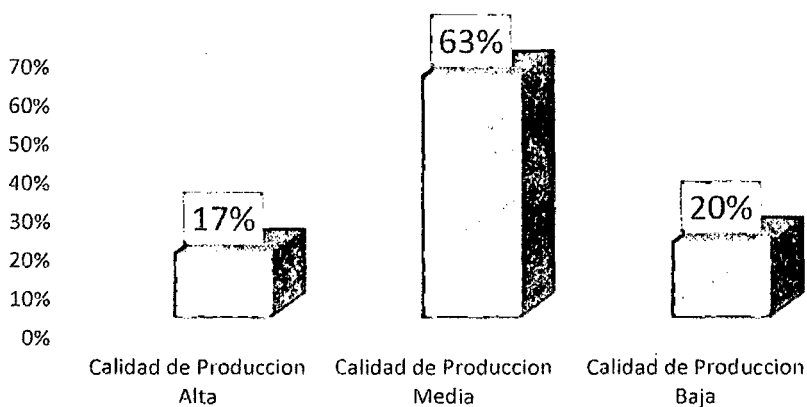
LA CALIDAD DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PISCICULTURA DE LA  
LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012.

CALIDAD DE PRODUCCIÓN	F	%
Calidad de Producción Alta	5	17%
Calidad de Producción Media	19	63%
Calidad de Producción Baja	6	20%
<b>total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos

GRÁFICO N° 01

LA CALIDAD DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PISCICULTURA DE LA  
LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012.



Fuente: Tabla N° 01

**INTERPRETACIÓN:** La calidad de producción del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca, se aprecia que un 63% (20) presentan una calidad de producción mediana y un 20%(6) se mantuvo una calidad de producción baja.

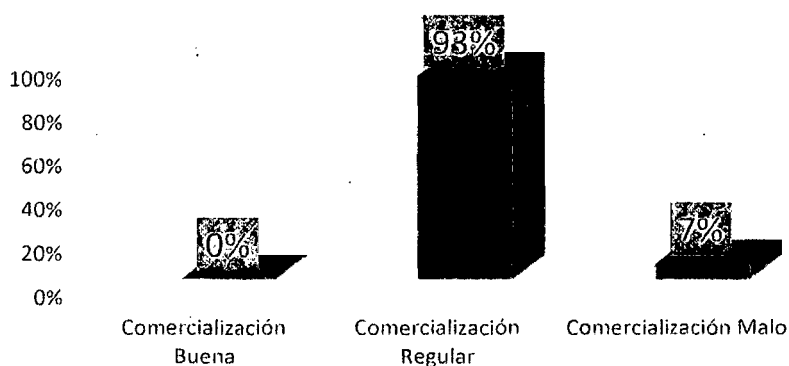
TABLA N° 02

**COMERCIALIZACION DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE  
SACSAMARCA EN EL AÑO 2012.**

<b>COMERCIALIZACION</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Comercialización Buena	0	0%
Comercialización Regular	28	93%
Comercialización Malo	2	7%
Total	30	100%

Fuente: Base de datos

**GRÁFICO N° 02  
COMERCIALIZACION DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE  
SACSAMARCA EN EL AÑO 2012.**



Fuente: Tabla N° 02

**INTERPRETACIÓN:** La comercialización del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca, se apreció que el 93% (28), presentaron una comercialización regular, mientras que un 7% (2) se aprecia que presenta una mala comercialización.

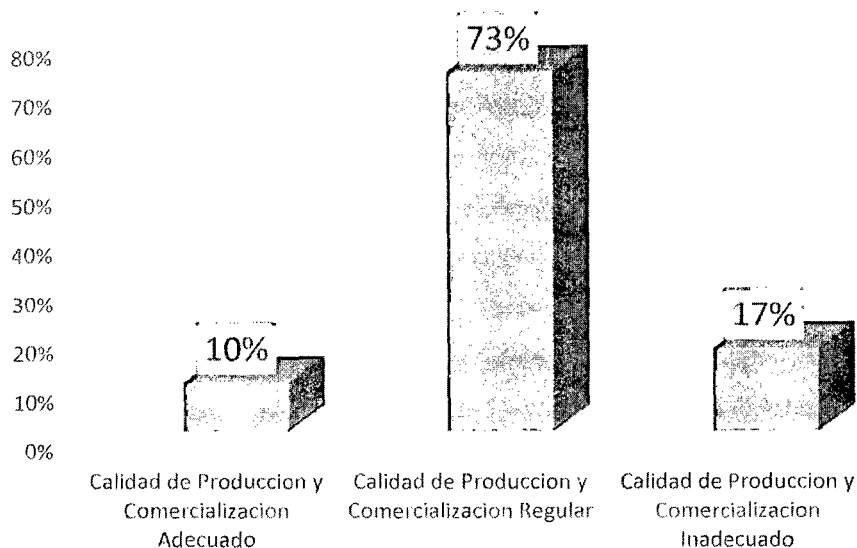
TABLA N° 03

LA CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012.

CALIDAD DE PRODUCCIÓN		f	%
Calidad de Producción y Comercialización Adecuado		3	10%
Calidad de Producción y Comercialización Regular		22	73%
Calidad de Producción y Comercialización Inadecuado		5	17%
Total		30	100%

Fuente: Base de datos

GRÁFICO N° 03  
LA CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012



Fuente: Tabla N° 03

**INTERPRETACIÓN:** Se aprecia que la calidad de producción y comercialización del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca, presenta un 73% del promedio total de los resultados (el cual es representado por 22 encuestados), el cual representa estar en un parámetro regular.



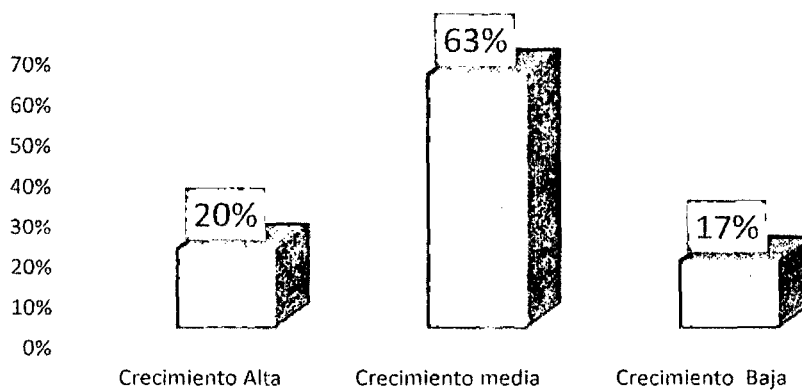
TABLA N° 04

**CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE  
SACSAMARCA EN EL AÑO 2012.**

CALIDAD DE PRODUCCION	f	%
Crecimiento Alta	6	20%
Crecimiento media	19	63%
Crecimiento Baja	5	17%
Total	30	100%

Fuente: Base de datos

**GRÁFICO N° 04  
CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE  
SACSAMARCA EN EL AÑO 2012.**



Fuente: Tabla N° 04

**INTERPRETACIÓN:** El crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca, se aprecia un 63% (19) de ser mediano su crecimiento.

**4.3 CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS**

**4.3.1 HIPÓTESIS GENERAL**

❖ **Hipótesis Alterna: Ha**

La calidad de producción y comercialización relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012

❖ **Hipótesis Nula: Ho**

La calidad de producción y comercialización no se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012.

**NIVEL DE SIGNIFICANCIA**

Representa el error de tipo I, es decir la probabilidad de rechazar la hipótesis nula cuando en realidad es verdadera.

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

**ESTADÍSTICA DE PRUEBA**

La variable aleatoria "X" se distribuye según la variable aleatoria "Chi Cuadrado" con 4 grados de libertad. Es decir:

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^m \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e}$$

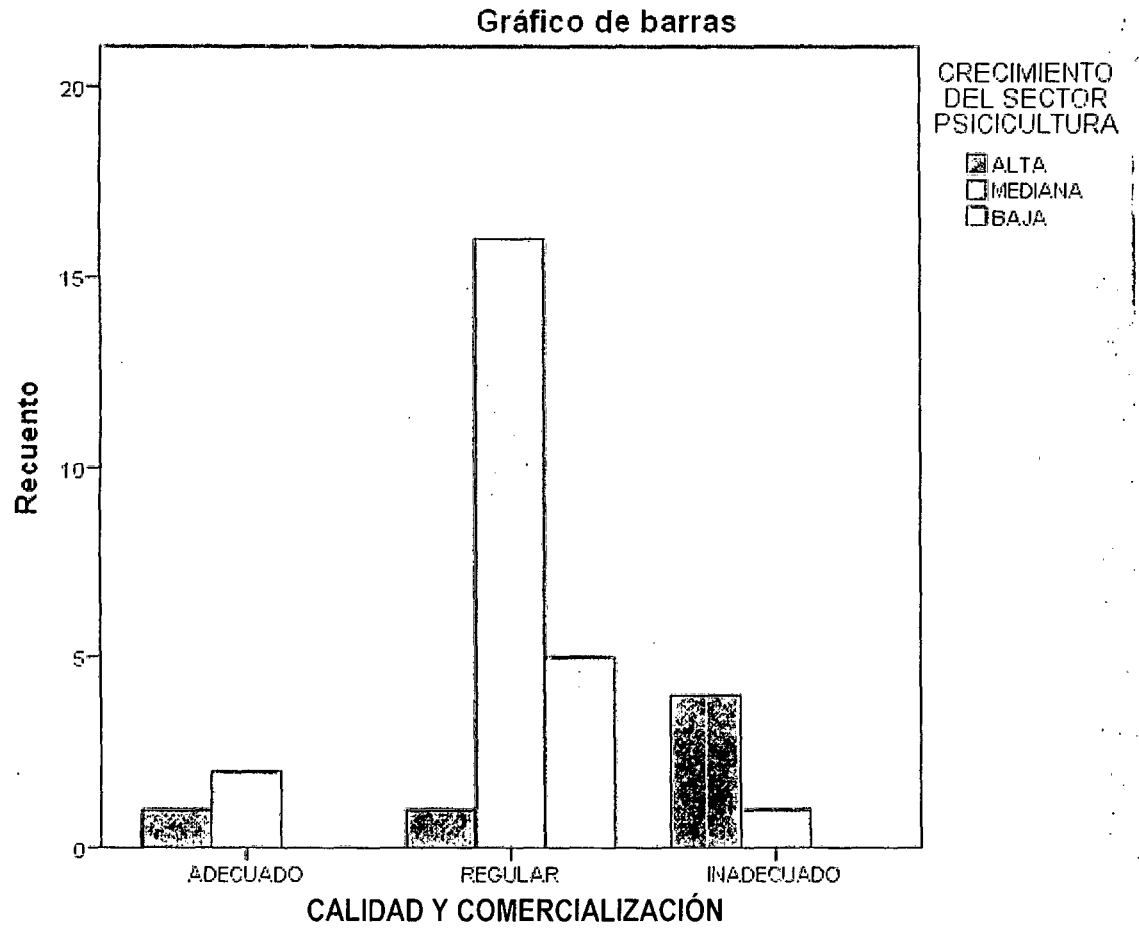
**TABLA N° 05**

**Tabla de contingencia CALIDAD Y COMERCIALIZACIÓN \* CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA**

Recuento		CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA			Total
		ALTA	MEDIANA	BAJA	
CALIDAD Y COMERCIALIZACION	ADECUADO	1	2	0	3
	REGULAR	1	16	5	22
	INADECUADO	4	1	0	5
Total		6	19	5	30

GRÁFICO Nº 05

CALIDAD Y COMERCIALIZACIÓN \* CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA



CÁLCULO DEL ESTADÍSTICO

Luego de aplicar la fórmula en los datos, se han obtenido el valor calculado "Vc" de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = \sum \sum \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e} = 15.5$$

Asimismo el Valor Tabulado (Vt) de la Chi Cuadrada para 4 grados de libertad es de **Vt=9,49** obtenido de las correspondientes tablas estadísticas. Que se aprecia en la siguiente tabla.

TABLA N° 06

## Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	15.506 <sup>a</sup>	4	.004
Razón de verosimilitudes	14.576	4	.006
Asociación lineal por lineal	2.892	1	.089
N de casos válidos	30		

A 8 casillas (88.9%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es .50.

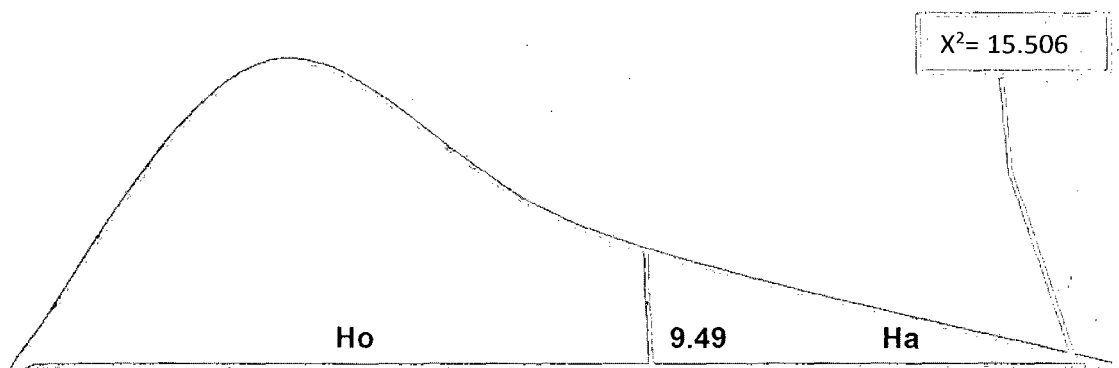


Diagrama de la distribución de la chi cuadrada para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis de investigación.

**TOMA DE DECISIÓN**

Al ser analizado el resultado de la ji cuadrada y dar un resultado de  $X^2 = 15.506$  el cual es mayor al valor esperado, de la tabla  $\alpha = 0.05$  ( $X^2_{\text{tabla}} = 9.49$ ), lo cual nos indica un respaldo a la hipótesis alterna, y un rechazo a la hipótesis nula.

$$V_c > V_t (15,5 > 9,49)$$

$$H_a > H_o$$

También se aprecia que el grado de significancia que salió fue de 0,004 lo cual es menor del nivel de significancia de 0,05 lo cual también apoya a la

hipótesis alterna. A un nivel de confianza del 95%. Por tanto se concluye que: la calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012.

#### 4.3.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

##### PRUEBA DE SIGNIFICANCIA ESTADÍSTICA DE LAS HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

De acuerdo a los objetivos específicos de la investigación, los cuales tienen sus correspondientes hipótesis de trabajo que a continuación se detalla

##### A. PRUEBA DE LA PRIMERA HIPÓTESIS ESPECÍFICA

###### ❖ Hipótesis nula (H<sub>0</sub>):

La calidad de producción y comercialización no se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.

###### ❖ Hipótesis alterna (H<sub>a</sub>):

La calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.

##### NIVEL DE SIGNIFICANCIA

Representa el error de tipo I, es decir la probabilidad de rechazar la hipótesis nula cuando en realidad es verdadera.

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

##### ESTADÍSTICA DE PRUEBA

La variable aleatoria "X" se distribuye según la variable aleatoria "Chi Cuadrado" con 4 grados de libertad. Es decir:

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^m \frac{(f_0 - f_e)^2}{f_e}$$

**CÁLCULO DEL ESTADÍSTICO**

Luego de aplicar la fórmula en los datos, se han obtenido el valor calculado "Vc" de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = \sum \sum \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e} = 11.03$$

Al ser analizado el resultado de la ji cuadrada y dar un resultado de  $\chi^2 = 11.03$  el cual es mayor al valor esperado, de la tabla  $\alpha = 0.05$  ( $\chi^2_{\text{tabla}} = 9.49$ ), lo cual nos indica un respaldo a la hipótesis Alternativa, y un rechazo a la hipótesis Nula.

$$V_c > V_t (11,03 > 9,49)$$

**TABLA Nº 07**

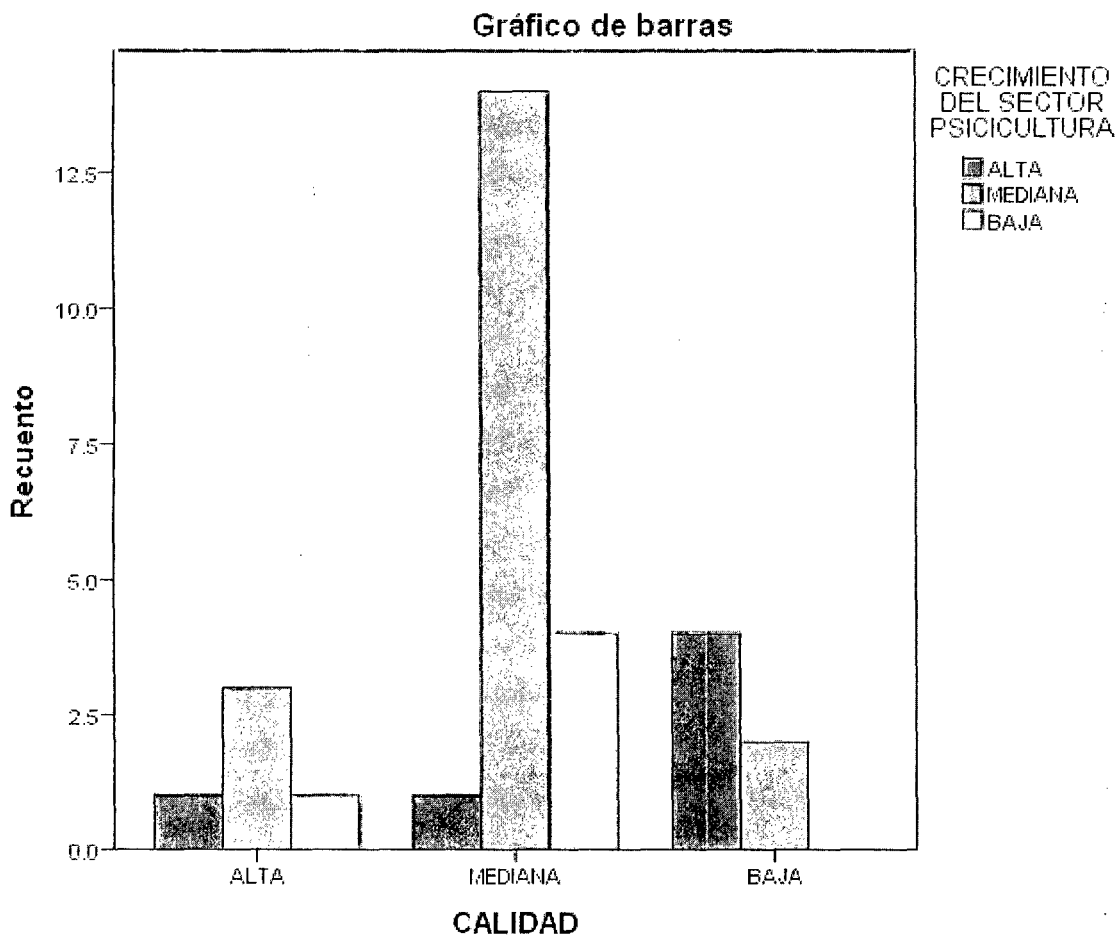
**Tabla de contingencia CALIDAD \* CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA**

Recuento

		CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA			Total
		ALTA	MEDIANA	BAJA	
CALIDAD	ALTA	1	3	1	5
	MEDIANA	1	14	4	19
	BAJA	4	2	0	6
Total		6	19	5	30

GRÁFICO Nº 06

CALIDAD \* CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA



**B. PRUEBA DE LA SEGUNDA HIPÓTESIS ESPECÍFICA**

❖ **Hipótesis nula (Ho):**

La comercialización no se relaciona significativamente, en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.

❖ **Hipótesis alterna (Ha):**

La comercialización se relaciona significativamente, en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.

**NIVEL DE SIGNIFICANCIA**

Representa el error de tipo I, es decir la probabilidad de rechazar la hipótesis nula cuando en realidad es verdadera.

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

**ESTADÍSTICA DE PRUEBA**

La variable aleatoria "X" se distribuye según la variable aleatoria "Chi Cuadrado" con 2 grados de libertad. Es decir:

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^m \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e}$$

**CÁLCULO DEL ESTADÍSTICO**

Luego de aplicar la fórmula en los datos, se han obtenido el valor calculado "Vc" de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = \sum \sum \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e} = 6.02$$

Al ser analizado el resultado de la ji cuadrada y dar un resultado de  $X^2 = 6.02$  el cual es mayor al valor esperado, de la tabla  $\alpha = 0.05$  ( $X^2_{tabla} = 5.99$ ), lo cual nos indica un respaldo a la hipótesis Alternativa, y un rechazo a la hipótesis Nula.

$$Vc > Vt (6.02 > 5.99)$$

**TABLA Nº 08**

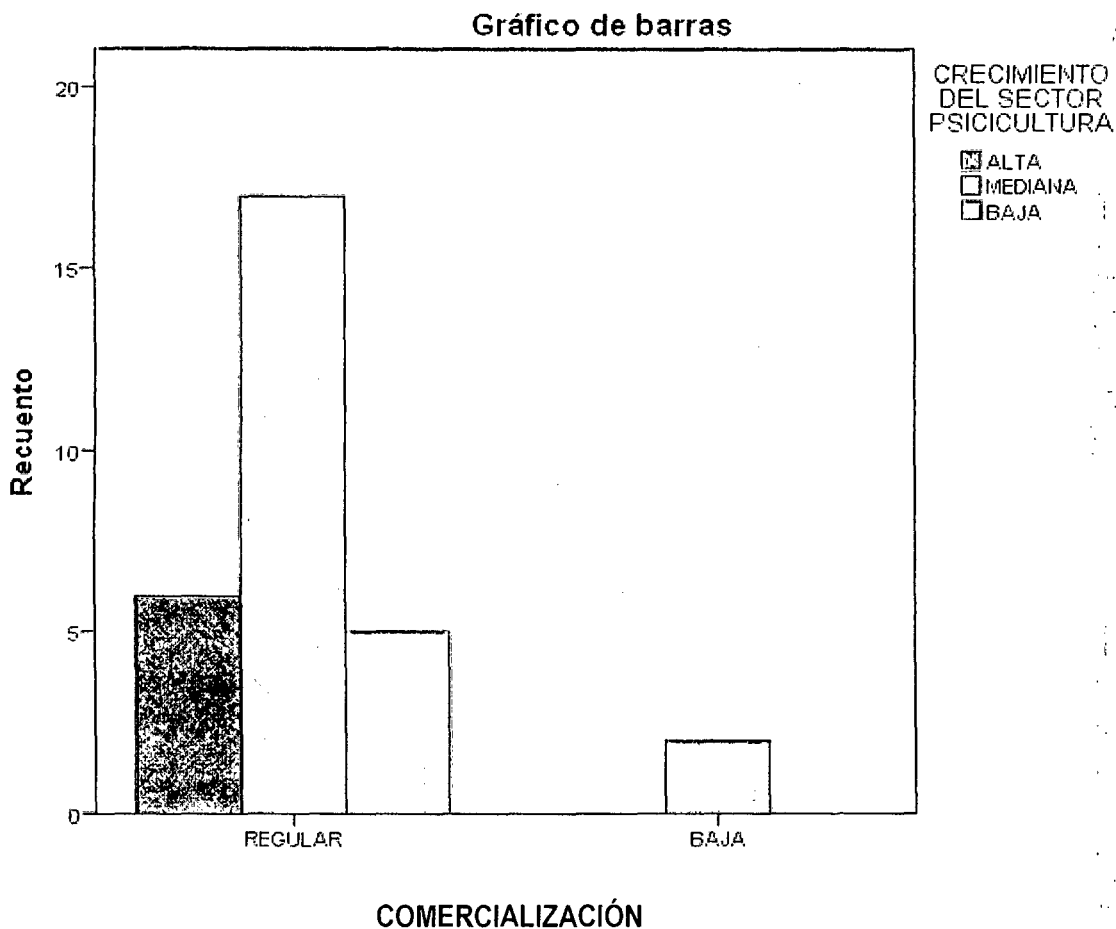
**Tabla de contingencia COMERCIALIZACIÓN \* CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA**

Recuento

		CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA			Total
		ALTA	MEDIANA	BAJA	
COMERCIALIZACION	REGULAR	6	17	5	28
	BAJA	0	2	0	2
Total		6	19	5	30



**GRÁFICO N° 07**  
**COMERCIALIZACIÓN \* CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA**

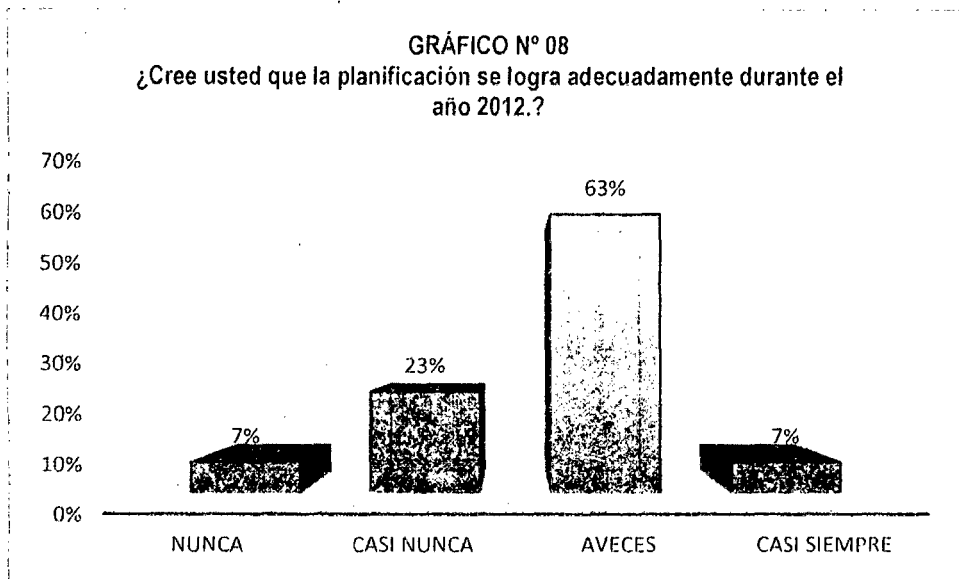


**TABLA N° 09**

**Pregunta N° 01 ¿Cree usted que la planificación se logra adecuadamente durante el año 2012?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	7	23,3	23,3	30,0
Válidos A veces	19	63,3	63,3	93,3
Casi siempre	2	6,7	6,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



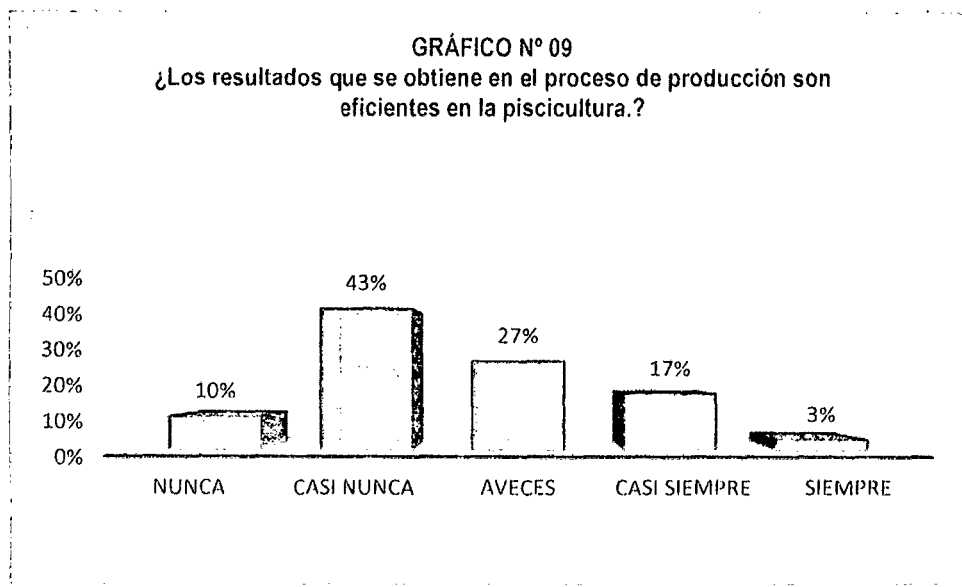
Fuente: Tabla N° 09

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 01 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 63% menciona que a veces la planificación se logra adecuadamente.

**TABLA N° 10**  
**Pregunta N° 02 ¿Los resultados que se obtiene en el proceso de producción son eficientes en la piscicultura?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0	10,0	10,0
Casi Nunca	13	43,3	43,3	53,3
A veces	8	26,7	26,7	80,0
Casi siempre	5	16,7	16,7	96,7
Siempre	1	3,3	3,3	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



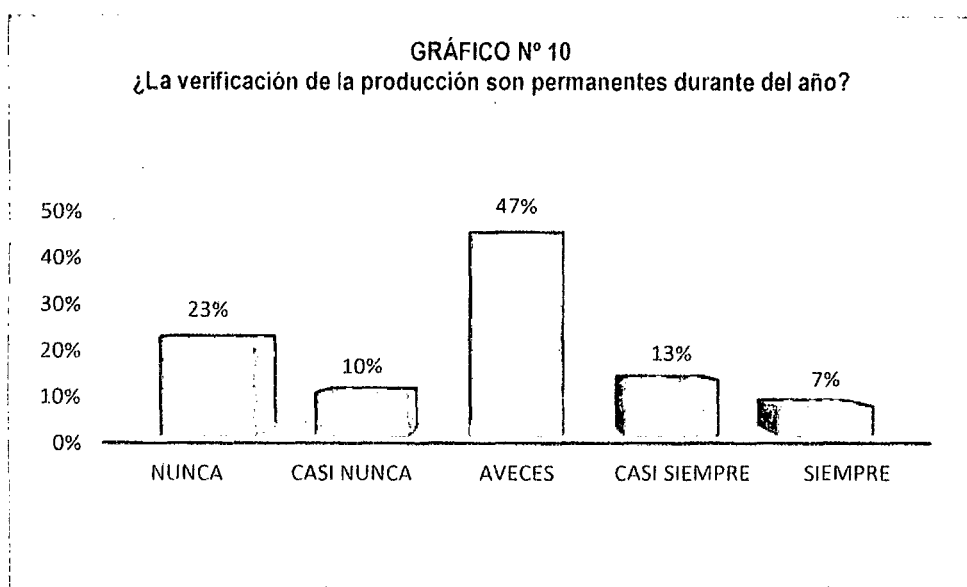
Fuente: Tabla N° 10

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 02 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 43% menciona que casi nunca los resultados que se obtiene en el proceso de producción son eficientes en la piscicultura.

**TABLA N° 11**  
Pregunta N° 03 ¿La verificación de la producción son permanentes durante del año?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Nunca	7	23,3	23,3
	Casi Nunca	3	10,0	33,3
	A veces	14	46,7	80,0
	Casi siempre	4	13,3	93,3
	Siempre	2	6,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0

Fuente: Base de datos



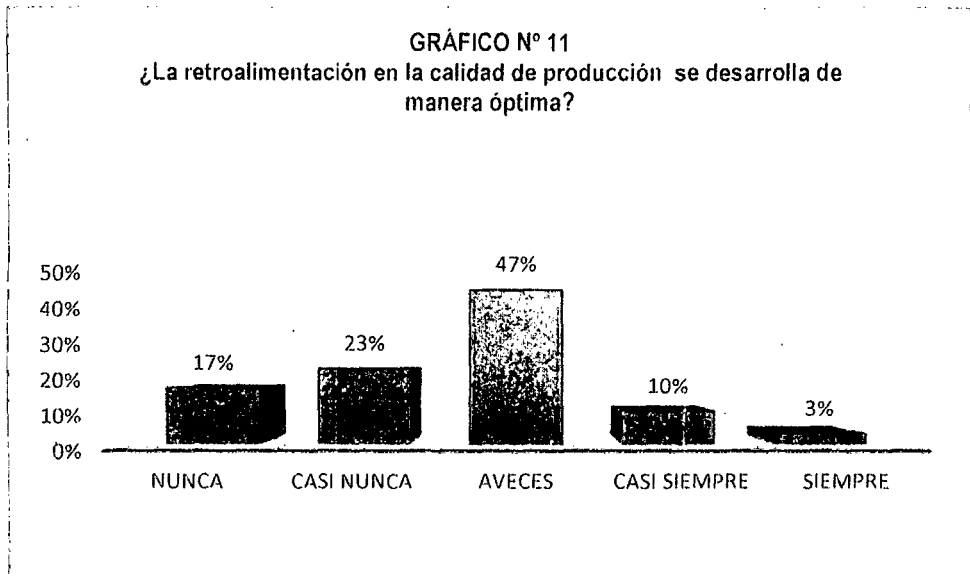
Fuente: Tabla N° 11

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 03 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 47% menciona que a veces la verificación de la producción son permanentes durante el año.

**TABLA N° 12**  
Pregunta N° 04 ¿La retroalimentación en la calidad de producción se desarrolla de manera óptima?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	5	16,7	16,7	16,7
Casi Nunca	7	23,3	23,3	40,0
A veces	14	46,7	46,7	86,7
Casi siempre	3	10,0	10,0	96,7
Siempre	1	3,3	3,3	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



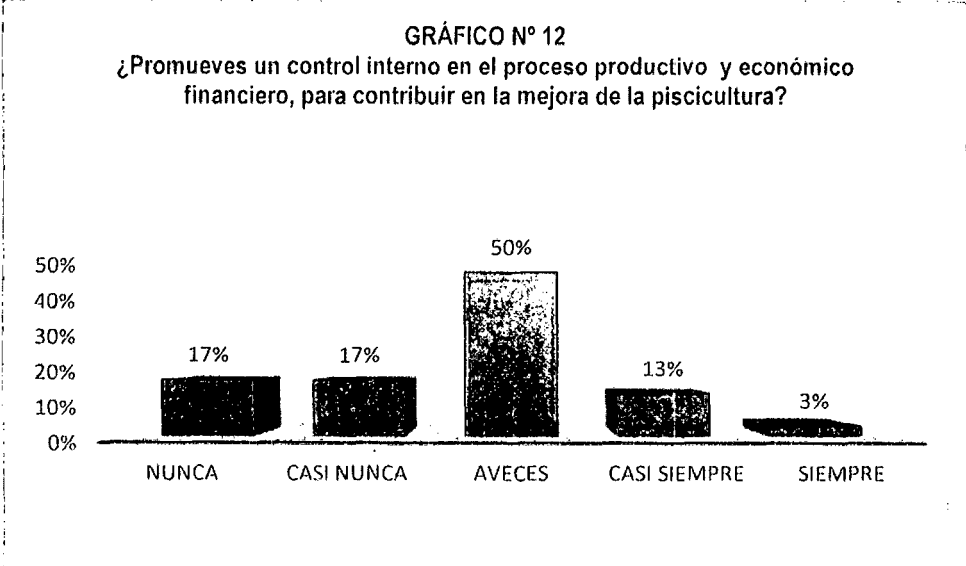
Fuente: Tabla N° 12

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 04 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 47% menciona que a veces la retroalimentación en la calidad de producción se desarrolla de manera óptima.

**TABLA N° 13**  
**Pregunta N° 05 ¿Promueves un control interno en el proceso productivo y económico financiero, para contribuir en la mejora de la piscicultura?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	5	16,7	16,7	16,7
Casi Nunca	5	16,7	16,7	33,3
A veces	15	50,0	50,0	83,3
Casi siempre	4	13,3	13,3	96,7
Siempre	1	3,3	3,3	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



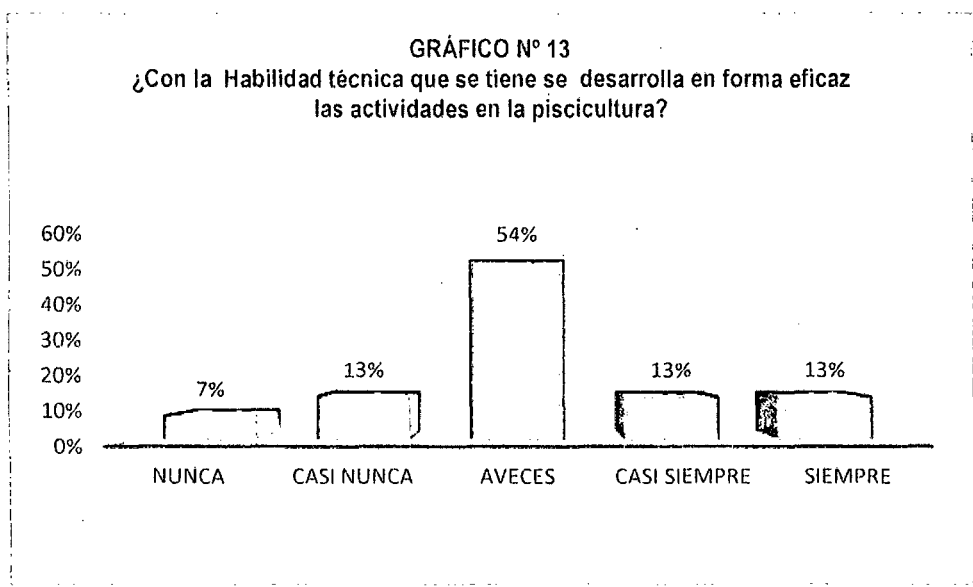
Fuente: Tabla N° 13

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 05 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 50% menciona que a veces se promueve un control interno en el proceso productivo y económico financiero, para contribuir en la mejora de la piscicultura.

**TABLA N° 14**  
**Pregunta N° 06 ¿Con la Habilidad técnica que se tiene se desarrolla en forma eficaz las actividades en la piscicultura?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	4	13,3	13,3	20,0
A veces	16	53,3	53,3	73,3
Casi siempre	4	13,3	13,3	86,7
Siempre	4	13,3	13,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



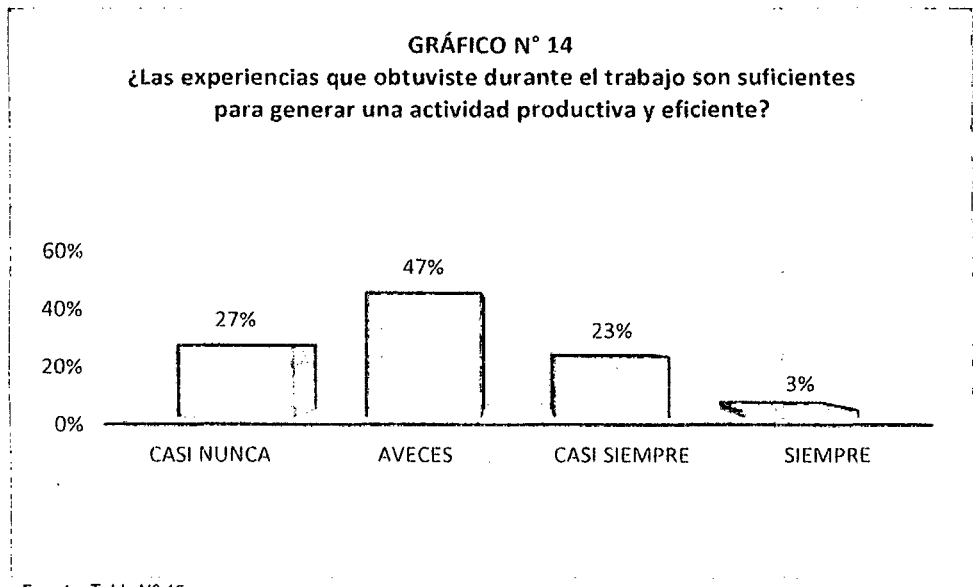
Fuente: Tabla N° 14

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 06 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 54% menciona que a veces con la habilidad técnica que se tiene se desarrolla en forma eficaz las actividades en la piscicultura.

**TABLA N° 15**  
**Pregunta N° 07 ¿Las experiencias que obtuviste durante el trabajo son suficientes para generar una actividad productiva y eficiente?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Casi Nunca	8	26,7	26,7	26,7
A veces	14	46,7	46,7	73,3
Válidos Casi siempre	7	23,3	23,3	96,7
Siempre	1	3,3	3,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



Fuente: Tabla N° 15

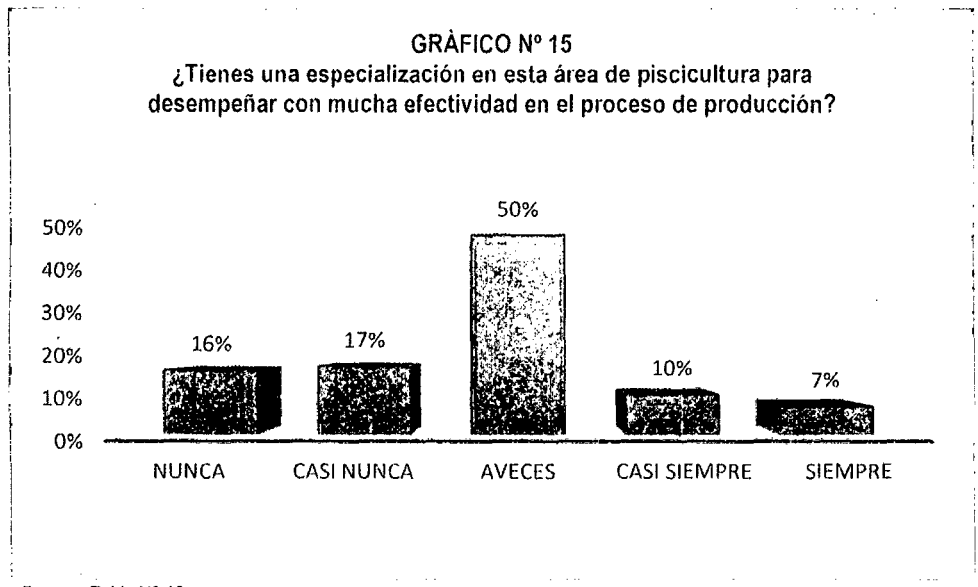
**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 07 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 47% menciona que a veces las experiencias que se obtiene durante el trabajo son suficientes para generar una actividad productiva y eficiente.

**TABLA N° 16**  
**Pregunta N° 08 ¿Tienes una especialización en esta área de piscicultura para desempeñar con mucha efectividad en el proceso de producción?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	5	16,7	16,7	16,7
Casi Nunca	5	16,7	16,7	33,3
A veces	15	50,0	50,0	83,3
Casi siempre	3	10,0	10,0	93,3
Siempre	2	6,7	6,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos





Fuente: Tabla N° 16

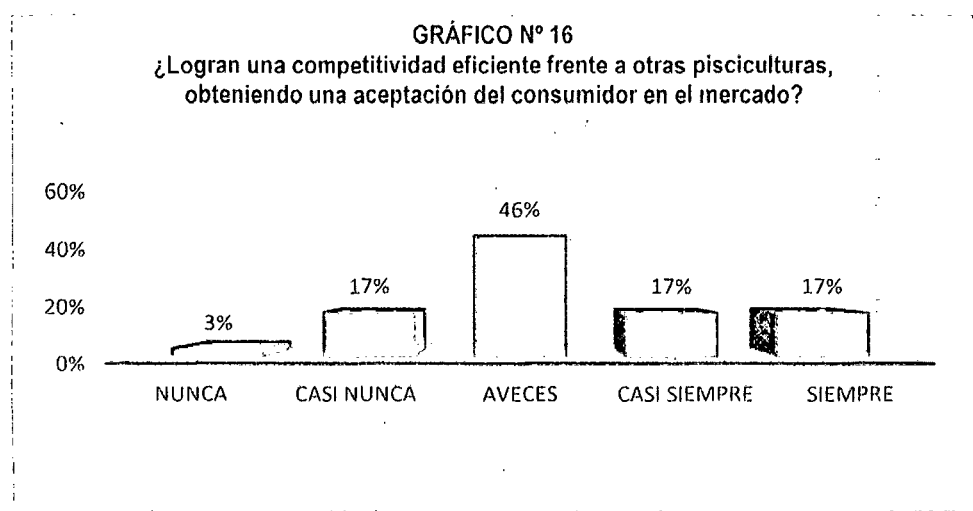
**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 08 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 50% menciona que a veces que se tiene una especialización en esta área de piscicultura para desempeñar con mucha efectividad en el proceso de producción.

**TABLA N° 17**

**Pregunta N° 09 ¿Logran una competitividad eficiente frente a otras pisciculturas, obteniendo una aceptación del consumidor en el mercado?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	1	3,3	3,3	3,3
Casi Nunca	5	16,7	16,7	20,0
A veces	14	46,7	46,7	66,7
Casi siempre	5	16,7	16,7	83,3
Siempre	5	16,7	16,7	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



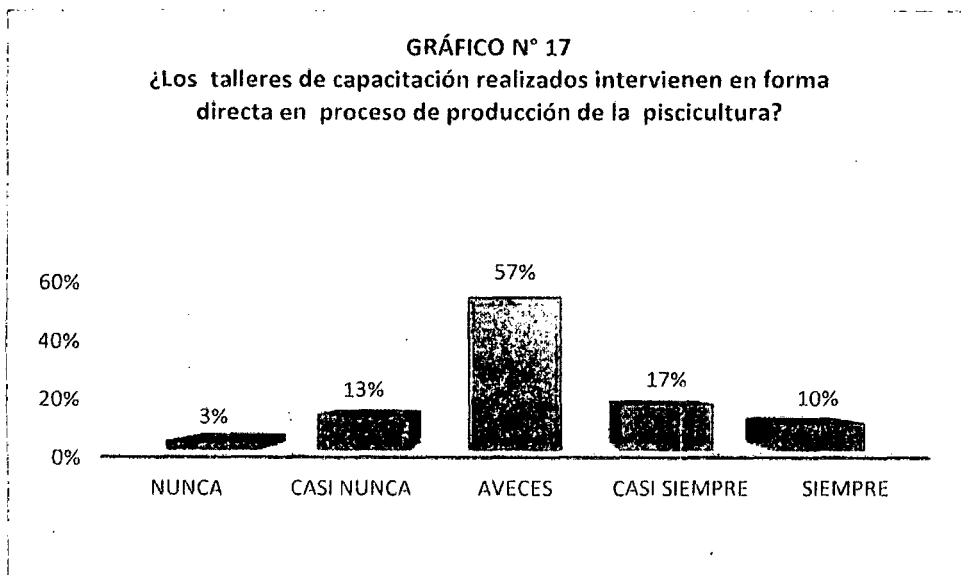
Fuente: Tabla N° 17

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 09 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 46% menciona que a veces se logran una competitividad eficiente frente a otras pisciculturas, obteniendo una aceptación del consumidor en el mercado.

**TABLA N° 18**  
**Pregunta N° 10 ¿Los talleres de capacitación realizados intervienen en forma directa en proceso de producción de la piscicultura?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	1	3,3	3,3	3,3
Casi Nunca	4	13,3	13,3	16,7
A veces	17	56,7	56,7	73,3
Casi siempre	5	16,7	16,7	90,0
Siempre	3	10,0	10,0	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



Fuente: Tabla N° 18

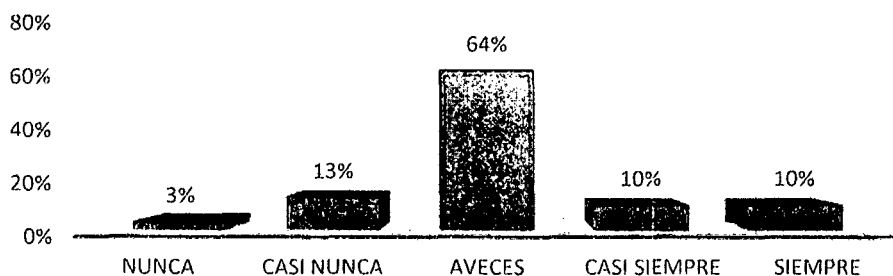
**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 10 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 57% menciona que a veces los talleres de capacitación realizados intervienen en forma directa en proceso de producción de la piscicultura.

**TABLA N° 19**  
**Pregunta N° 11 ¿La diferenciación en los productos que se obtiene es apropiada para la comercialización?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	1	3,3	3,3	3,3
Casi Nunca	4	13,3	13,3	16,7
A veces	19	63,3	63,3	80,0
Casi siempre	3	10,0	10,0	90,0
Siempre	3	10,0	10,0	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos

**GRÁFICO N° 18**  
 ¿La diferenciación en los productos que se obtiene es apropiada para la comercialización?



Fuente: Tabla N° 19

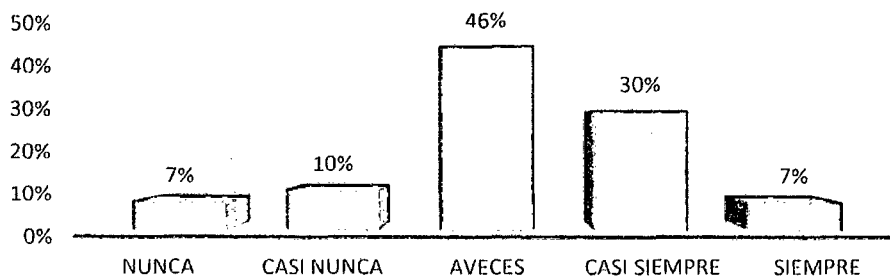
**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 11 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 64% menciona que a veces la diferenciación en los productos que se obtiene es apropiada para la comercialización.

**TABLA N° 20**  
 Pregunta N° 12 ¿Los costos de proceso de producción durante el año, justifican los ingresos económicos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	3	10,0	10,0	16,7
A veces	14	46,7	46,7	63,3
Casi siempre	9	30,0	30,0	93,3
Siempre	2	6,7	6,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

**GRÁFICO N° 19**  
**¿Los costos de proceso de producción durante el año, justifican los ingresos económicos?**



Fuente: Tabla N° 20

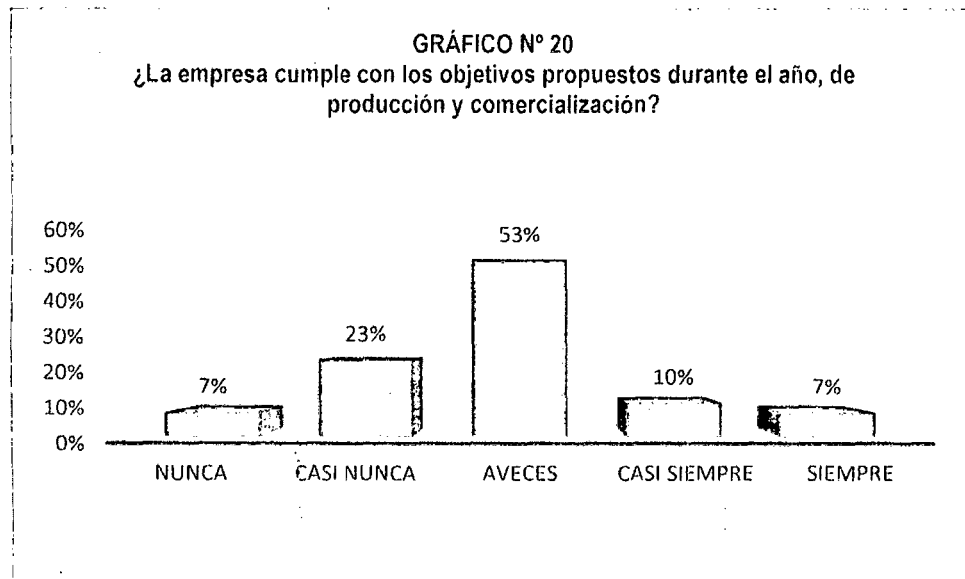
**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 12 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 46% menciona que a veces los costos de proceso de producción durante el año, justifican los ingresos económicos.

**TABLA N° 21**

**Pregunta N° 13 ¿La empresa cumple con los objetivos propuestos durante el año, de producción y comercialización?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	7	23,3	23,3	30,0
A veces	16	53,3	53,3	83,3
Casi siempre	3	10,0	10,0	93,3
Siempre	2	6,7	6,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



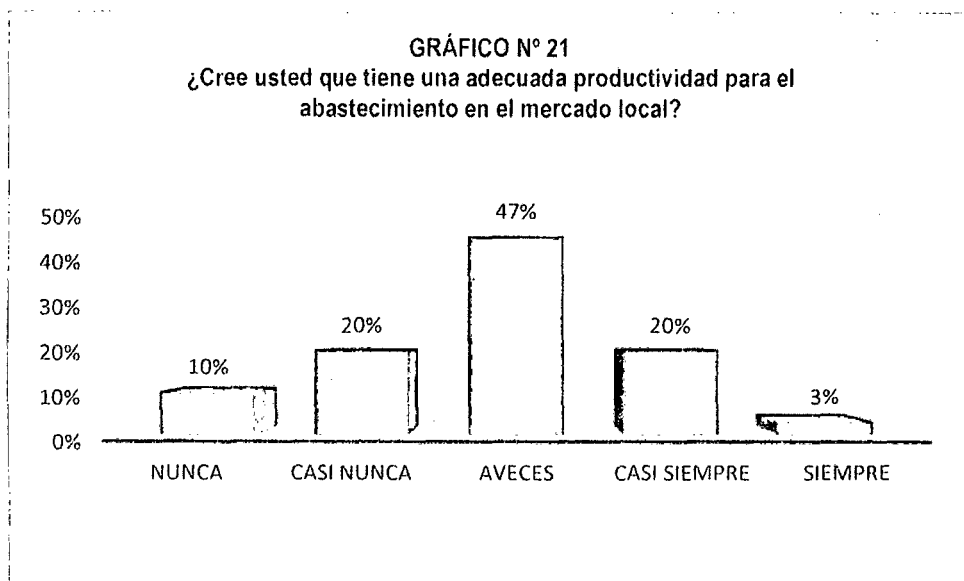
Fuente: Tabla N° 21

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 13 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 53% menciona que a veces la empresa cumple con los objetivos propuestos durante el año, de producción y comercialización.

**TABLA N° 22**  
Pregunta N° 14 ¿Cree usted que tiene una adecuada productividad para el abastecimiento en el mercado local?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0	10,0	10,0
Casi Nunca	6	20,0	20,0	30,0
A veces	14	46,7	46,7	76,7
Casi siempre	6	20,0	20,0	96,7
Siempre	1	3,3	3,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



Fuente: Tabla N° 22

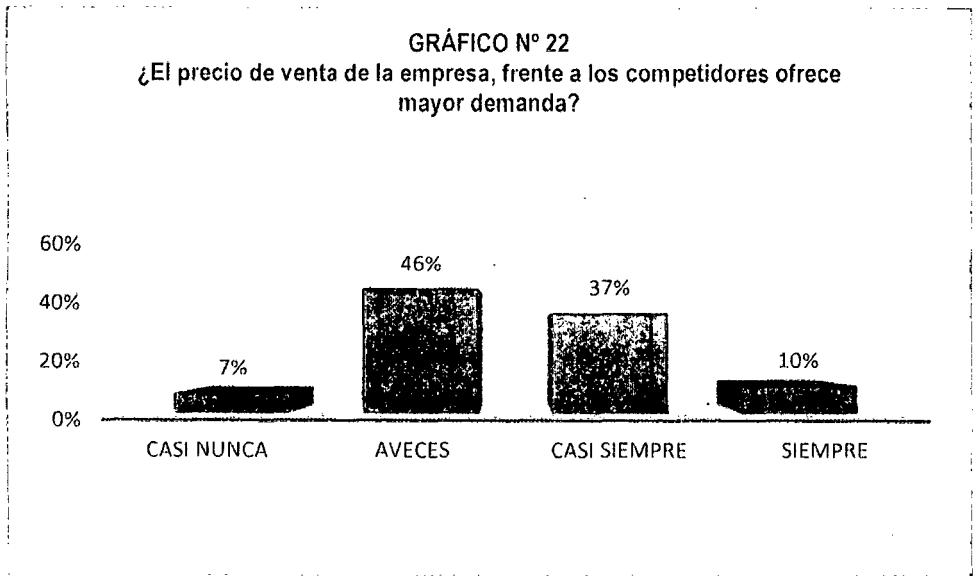
**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 14 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 47% menciona que a veces creen tener una adecuada productividad para el abastecimiento en el mercado local.

**TABLA N° 23**

Pregunta N° 15 ¿El precio de venta de la empresa, frente a los competidores ofrece mayor demanda?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Casi Nunca	2	6,7	6,7	6,7
A veces	14	46,7	46,7	53,3
Válidos Casi siempre	11	36,7	36,7	90,0
Siempre	3	10,0	10,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



Fuente: Tabla N° 23

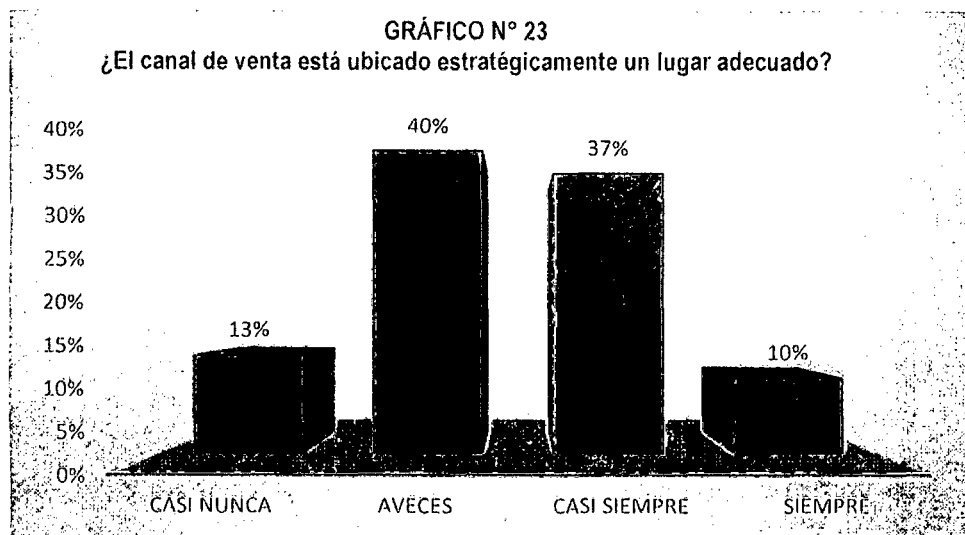
**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 15 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 46% menciona que a veces el precio de venta de la empresa, frente a los competidores ofrece mayor demanda.

**TABLA N° 24**  
**Pregunta N° 16 ¿El canal de venta está ubicado estratégicamente un lugar adecuado?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Casi Nunca	4	13,3	13,3	13,3
A veces	12	40,0	40,0	53,3
Válidos Casi siempre	11	36,7	36,7	90,0
Siempre	3	10,0	10,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos





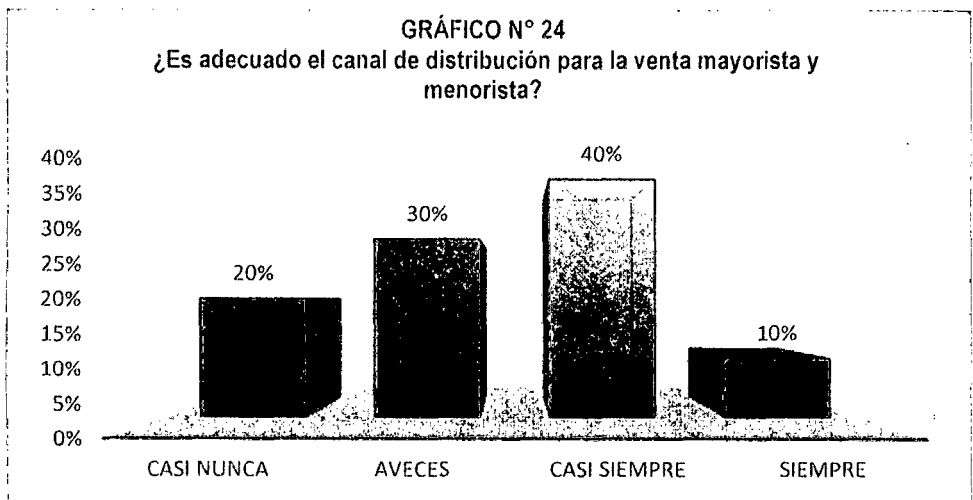
Fuente: Tabla N° 24

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 16 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 40% menciona que a veces el canal de venta está ubicado estratégicamente un lugar adecuado.

**TABLA N° 25**  
**Pregunta N° 17 ¿Es adecuado el canal de distribución para la venta mayorista y menorista?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Casi Nunca	6	20,0	20,0	20,0
A veces	9	30,0	30,0	50,0
Válidos Casi siempre	12	40,0	40,0	90,0
Siempre	3	10,0	10,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



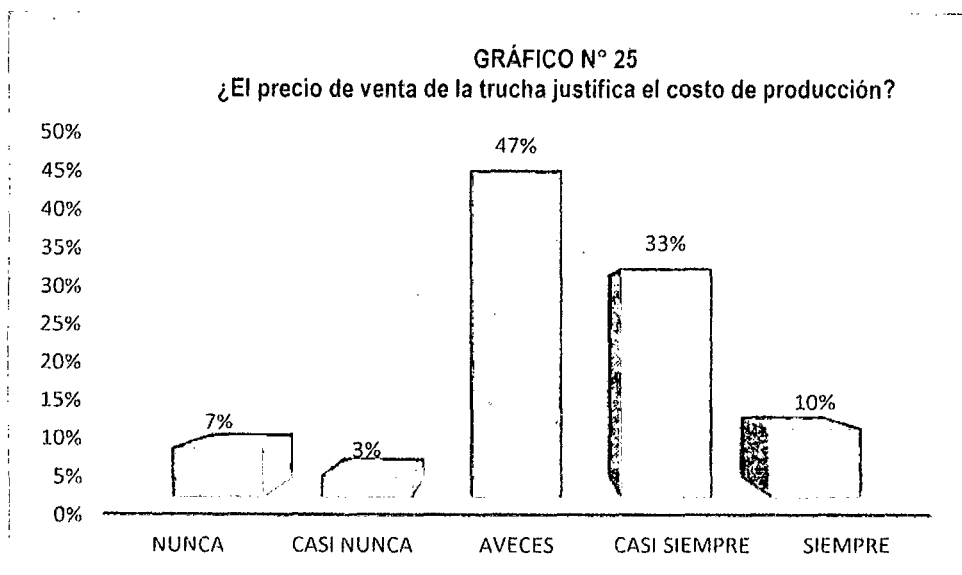
Fuente: Tabla N° 25

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 17 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 40% menciona que casi siempre el canal de distribución para la venta mayorista y menorista es adecuado.

**TABLA N° 26**  
**Pregunta N° 18 ¿El precio de venta de la trucha justifica el costo de producción?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	1	3,3	3,3	10,0
A veces	14	46,7	46,7	56,7
Casi siempre	10	33,3	33,3	90,0
Siempre	3	10,0	10,0	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



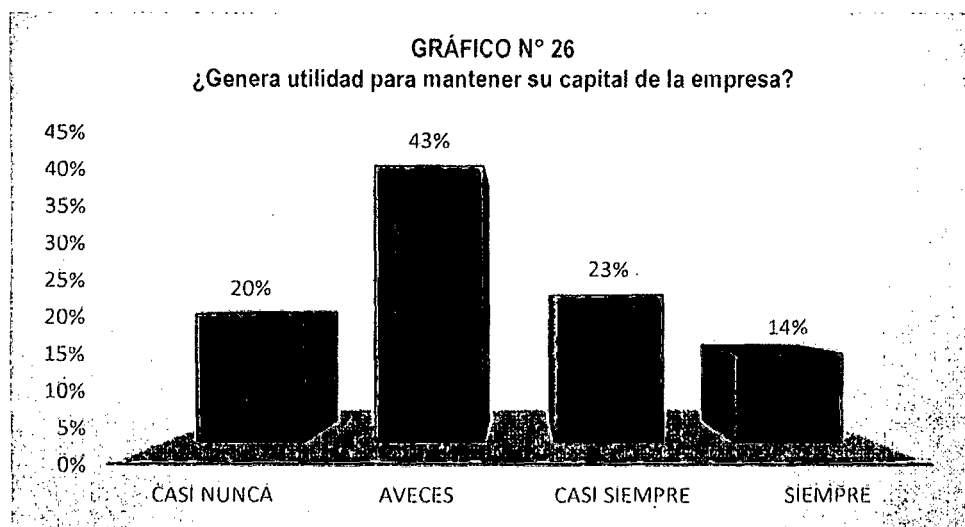
Fuente: Tabla N° 26

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 18 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 47% menciona que a veces el precio de venta de la trucha justifica el costo de producción.

**TABLA N° 27**  
Pregunta N° 19 ¿Genera utilidad para mantener su capital de la empresa?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Casi Nunca	6	20,0	20,0	20,0
A veces	13	43,3	43,3	63,3
Válidos Casi siempre	7	23,3	23,3	86,7
Siempre	4	13,3	13,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



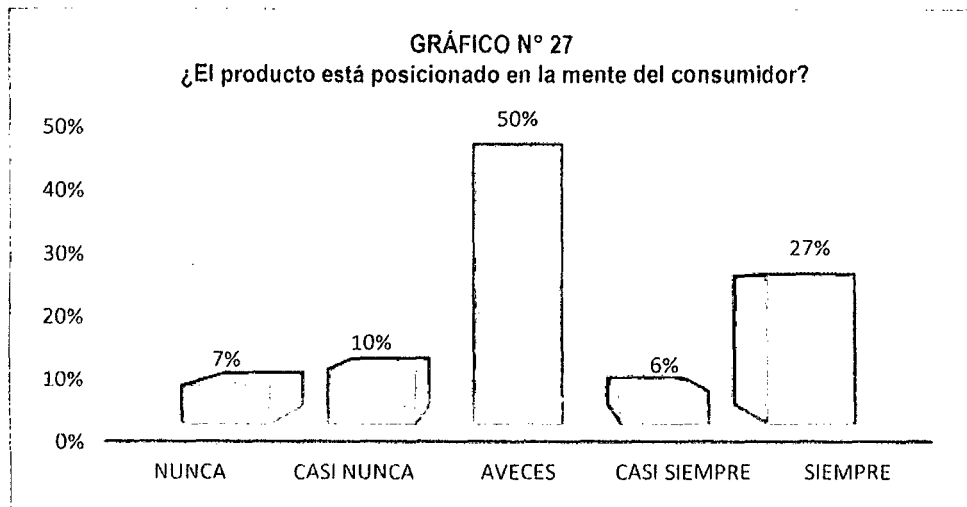
Fuente: Tabla N° 27

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 19 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 43% menciona que a veces se genera utilidad para mantener su capital de la empresa.

**TABLA N° 28**  
**Pregunta N° 20 ¿El producto está posicionado en la mente del consumidor?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	3	10,0	10,0	16,7
A veces	15	50,0	50,0	66,7
Casi siempre	2	6,7	6,7	73,3
Siempre	8	26,7	26,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



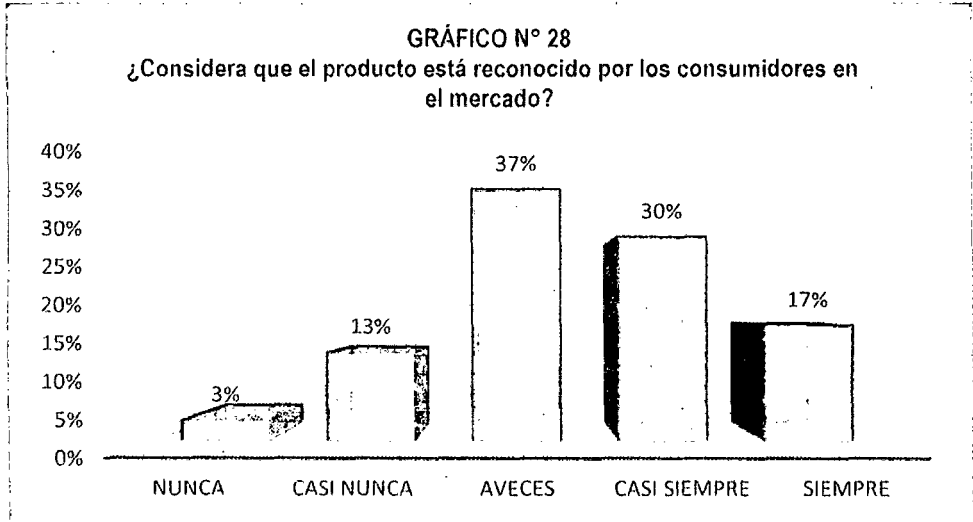
Fuente: Tabla N° 28

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 20 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 50% menciona que a veces el producto está posicionado en la mente del consumidor.

**TABLA N° 29**  
**Pregunta N° 21 ¿Considera que el producto está reconocido por los consumidores en el mercado?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	1	3,3	3,3	3,3
Casi Nunca	4	13,3	13,3	16,7
A veces	11	36,7	36,7	53,3
Casi siempre	9	30,0	30,0	83,3
Siempre	5	16,7	16,7	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



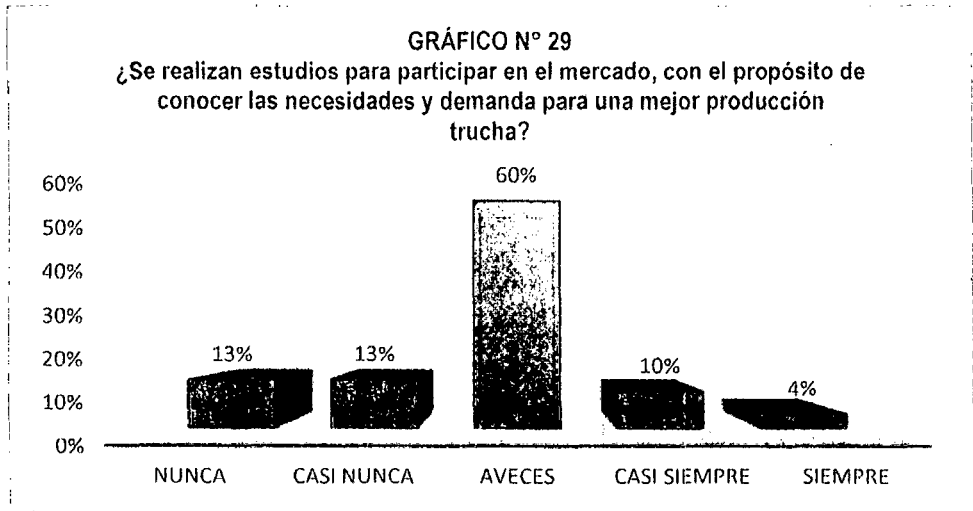
Fuente: Tabla N° 29

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 21 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 37% menciona que a veces se considera que el producto está reconocido por los consumidores en el mercado.

**TABLA N° 30**  
**Pregunta N° 22 ¿Se realizan estudios para participar en el mercado, con el propósito de conocer las necesidades y demanda para una mejor producción trucha?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	4	13,3	13,3	13,3
Casi Nunca	4	13,3	13,3	26,7
A veces	18	60,0	60,0	86,7
Casi siempre	3	10,0	10,0	96,7
Siempre	1	3,3	3,3	100,0
<b>Totales</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



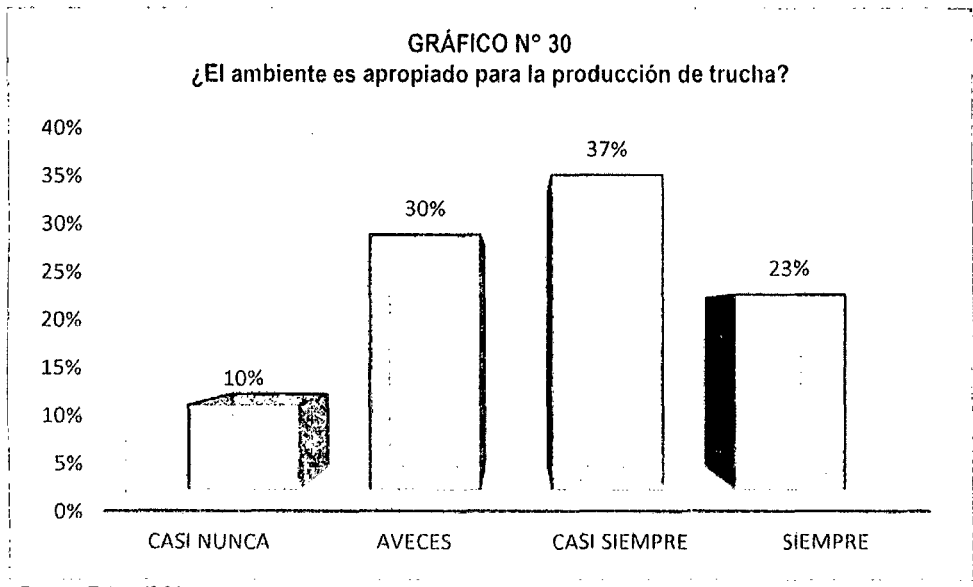
Fuente: Tabla N° 30

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 22 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 60% menciona que a veces se realizan estudios para participar en el mercado, con el propósito de conocer las necesidades y demanda para una mejor producción trucha.

**TABLA N° 31**  
**Pregunta N° 23 ¿El ambiente es apropiado para la producción de trucha?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Casi Nunca	3	10,0	10,0	10,0
A veces	9	30,0	30,0	40,0
Válidos Casi siempre	11	36,7	36,7	76,7
Siempre	7	23,3	23,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



Fuente: Tabla N° 31

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 23 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 37% menciona que casi siempre el ambiente es apropiado para la producción de trucha.

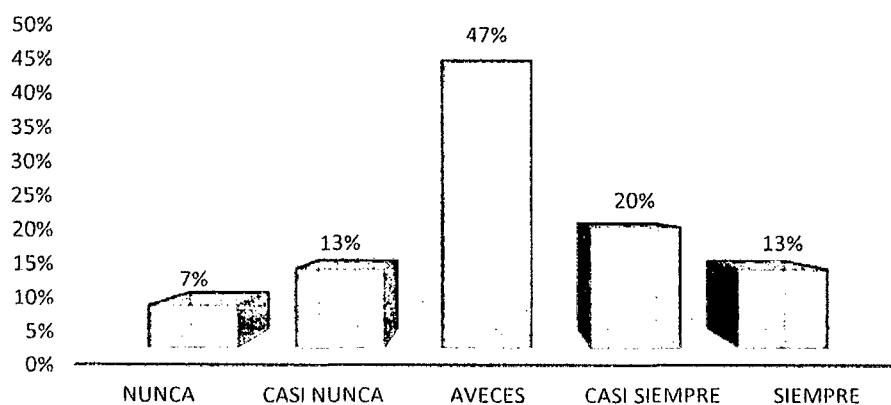
**TABLA N° 32**  
**Pregunta N° 24 ¿Cuentan con materiales adecuados para la producción, selección y comercialización de trucha?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	4	13,3	13,3	20,0
A veces	14	46,7	46,7	66,7
Casi siempre	6	20,0	20,0	86,7
Siempre	4	13,3	13,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



**GRÁFICO N° 31**  
 ¿ Cuentan con materiales adecuados para la producción, selección y comercialización de trucha?



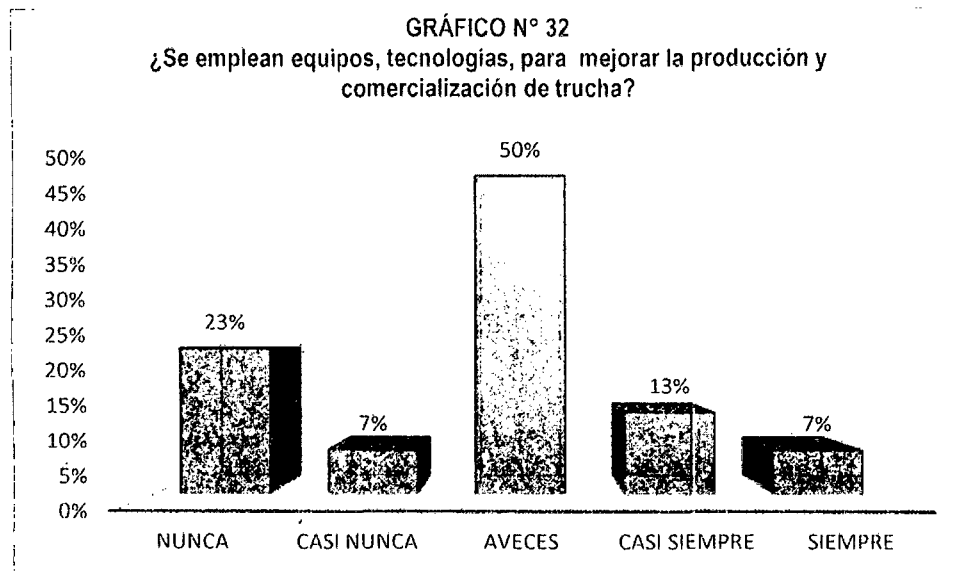
Fuente: Tabla N° 32

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 24 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 47% menciona que a veces cuentan con materiales adecuados para la producción, selección y comercialización de trucha.

**TABLA N° 33**  
 Pregunta N° 25 ¿Se emplean equipos, tecnologías, para mejorar la producción y comercialización de trucha?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	7	23,3	23,3	23,3
Casi Nunca	2	6,7	6,7	30,0
A veces	15	50,0	50,0	80,0
Casi siempre	4	13,3	13,3	93,3
Siempre	2	6,7	6,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



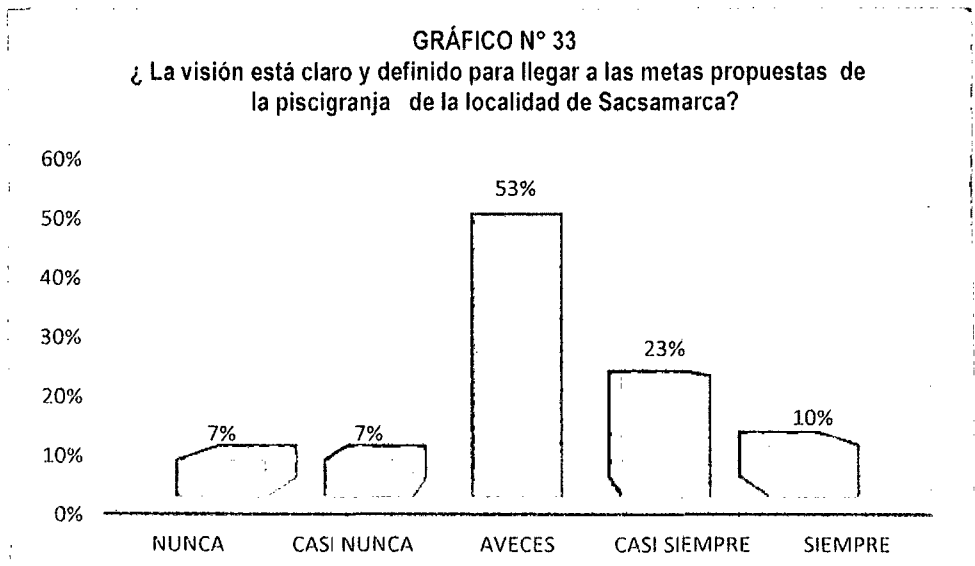
Fuente: Tabla N° 33

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 25 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 50% menciona que a veces se emplean equipos, tecnologías, para mejorar la producción y comercialización de trucha.

**TABLA N° 34**  
**Pregunta N° 26 ¿La visión está claro y definido para llegar a las metas propuestas de la piscigranja de la Localidad de Sacsamarca?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7	6,7	6,7
Casi Nunca	2	6,7	6,7	13,3
A veces	16	53,3	53,3	66,7
Casi siempre	7	23,3	23,3	90,0
Siempre	3	10,0	10,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos



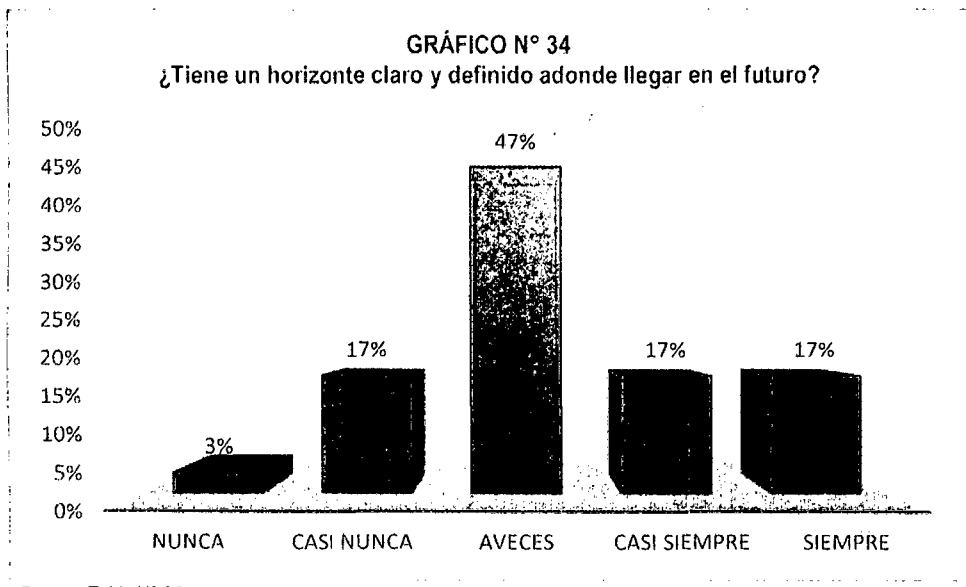
Fuente: Tabla N° 34

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 26 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, el 53% menciona que a veces la visión está claro y definido para llegar a las metas propuestas de la piscigranja de la localidad de Sacsamarca.

**TABLA N° 35**  
**Pregunta N° 27 ¿Tiene un horizonte claro y definido adonde llegar en el futuro?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	1	3,3	3,3	3,3
Casi Nunca	5	16,7	16,7	20,0
A veces	14	46,7	46,7	66,7
Casi siempre	5	16,7	16,7	83,3
Siempre	5	16,7	16,7	100,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Base de datos



Fuente: Tabla N° 35

**INTERPRETACIÓN:** En la pregunta 27 sobre el tema de la calidad de producción y comercialización en el sector piscicultura de la localidad de sacsamarca en el año 2012, el 47% menciona que a veces se tiene un horizonte claro y definido adonde llegar en el futuro.

**4.4 DISCUSIÓN**

Al apreciar que la calidad de producción y comercialización del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca, presenta un 73% (22), el cual es regular y un crecimiento del sector piscicultura de un 63% (19), lo cual indica un crecimiento mediano en el año 2012, lo cual nos indica una relación de avance lento. Deseamos citar a Yapuchura Sayco, Angélica (2006) Tesis: "Producción y Comercialización de Truchas en el Departamento de Puno y Nuevo Paradigma de Producción" el cual llega a las siguientes conclusiones, la producción y comercialización de truchas en el departamento de Puno tiene una orientación empírica en su mayoría , ya que no cuenta en forma objetiva con el planeamiento estratégico para una producción competente, razón por la los productores enfrentan dificultades tanto a nivel interno como externo lo limita el desarrollo como productores eficientes. La infraestructura utilizada por los productores de trucha no es suficiente a pesar de la existencia de las

áreas apropiadas para ampliar las instalaciones, ya que no reciben apoyo por parte de las entidades financieras y otras competentes para potenciar la producción de truchas.

Con lo cual se afirma la decisión tomada de la relación de las dos variables de estudio y también que la piscicultura de la localidad de Sacsamarca, si no mejora su calidad de producción y comercialización en su crecimiento, tendrá un futuro no prometedor como empresa.

## CONCLUSIONES

- La calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012, lo cual nos indica un respaldo a la hipótesis alterna y un rechazo a la hipótesis nula.
- Se aprecia que la calidad de producción y comercialización del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca, presenta un 73% del promedio total de los resultados (que es representado por 22 encuestados), lo cual nos indica un estado regular de su desarrollo de productividad y un rendimiento comercial que todavía está en un proceso de mejorar para exigencia del mercado huancavelicano.
- El crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca, se aprecia un 63% del promedio total de los resultados (que es representado por 19 encuestados), lo cual nos indica un avance mediano, y está en proceso para mejorar su rentabilidad, posicionamiento, infraestructura y liderazgo.
- Referente a la hipótesis específica N° 1, se ha encontrado que el valor  $V_c$  es 11,03 y su  $V_t$  es 9.49, lo cual indica una aceptación a que la calidad de Producción se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.
- Referente a la hipótesis específica N° 2, se ha encontrado que el valor  $V_c$  es 6,02 y su  $V_t$  es 5.99, lo cual indica una aceptación a que la comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca.
- Al ser analizado el resultado de la ji cuadrada general y dar un resultado de  $X^2=15.5$  el cual es mayor al valor esperado, de la tabla  $\alpha=0.05(X^2_{\text{tabla}}=9.49)$ , lo cual nos indica un respaldo a la hipótesis de investigación y lo confirma su nivel de significancia que salió 0,004 lo cual es menor del nivel de significancia de 0,05. Lo cual también apoya a la hipótesis de investigación. A un nivel de confianza del 95%. Por tanto se concluye que: La calidad de producción y comercialización relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012.

## RECOMENDACIONES

- Que la plana administrativa y los trabajadores de la piscigranja de Sacsamarca tengan en conocimiento que la calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura, con el objetivo de poder mejorar sus actividades empresariales, y así poder lograr un mejor crecimiento de esta empresa huancavelicana.
- Se sugiere que antes de producir y comercializar la trucha, es preciso conocer las etapas de la producción y post producción que servirán como marco orientador técnico para lograr un buen producto y por ende incrementar los ingresos económicos.
- Que se fomente capacitaciones de MYPES para los empresarios de la piscicultura de la localidad de Sacsamarca.
- En cuanto a la comercialización la unidad productora de la localidad de Sacsamarca deben de implementar, saber y conocer de manera técnica sobre procesos de comercialización con la finalidad de crear un flujo óptimo de venta y distribución a nivel competitivo.
- La piscigranja de Sacsamarca debe de aprovechar las oportunidades que les brinda la actual tendencia natural en cuanto al consumo de la trucha ya que es un producto nutritivo con niveles de colesterol muy bajos ya que su contenido en grasas es realmente bajo (en comparación con los denominados como pescados azules). En este sentido, 100 gramos de trucha aportan 3 gramos de grasa y casi 90 calorías, de forma que nos encontramos ante un alimento bajo en grasas, e interesante en dietas de adelgazamiento.

## REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Aguilar Siliceo, A. (1996). **Capacitación y Desarrollo del Personal**. Mexico: Editorial Limusa.

Alves Pérez C. (2009). "**Calidad de Servicio desde la Perspectiva de Clientes , usuarios y auto Percepción de Empresa de Captación de talento**". tesis, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas.

Arévalo Sánchez, C. (22 de diciembre de 2011). Gobierno Regional de Huancavelica. <http://www.regionhuancavelica.gob>

Bazán Unurritegui, R. (2012). **Cerper Contribuye con el Desarrollo de la Acuicultura en el Peru**. Pesca Responsable, 30,31.

Colunga Davila, C. (1995). **La Calidad en el Servicio**. México: Editorial Panorama.

Deming Edwards, W. (1986). **Out of the crisis**. Massachusetts: Cambridge, Mass. : Massachusetts Institute of Technology, Center for Advanced Engineering Study.

Deming W, E. (1989). **Calidad, Productividad y Competitividad**. Madrid - España: Editorial Díaz de Santo S.A.

Fred R., D. (2008). **Conceptos de Administración Estratégica**. México: Edit. Pearson Educación de México S.A.

Gutiérrez Castro, M. (2004). **Administración para la Calidad Conceptos Administrativos del Control Total de Calidad**. México: Editorial LIMusa S.A.

Gutierrez Cuauhtémoc, A. (1995). **Administración de Calidad**. México: Edit. Limusa.

Hernández Sampieri R. (2010). **Metodología de la Investigación (5° ed.)**. Canadá: McGill University.

Joseph M., J. (1990). **Planificación de la Calidad**. Madrid - España: Editorial Díaz de Santo S.A.

Lambin Jacques, J. (2003). **Marketin Estratégico**. Bruselas: Mc. Graw Hill, 2003.



Laurente Enríquez, Paul y Vargas Martínez, Jesús Manuel (2008) Tesis: **"Producción y Comercialización de Cuyes en el Distrito de Daniel Hernández"**. UNH

López Lascano, Carlos Eduardo (2013) Tesis: **"Los Costos de Producción en la Venta de Trucha Arco Iris del Centro Turístico San Isidro Parroquia Picaihua, Cantón Ambato Provincia Tungurahua"**.

Martínez Covaleda, H. (2004). **La Competitividad de las Cadenas Agroproductivas en Colombia**. Colombia: Edit. MADR.

Mendoza, D. (2012). **Panorama de la Acuicultura Mundial, en America Latina, el Caribe y en el Perú**. Lima-Perú: Ministerio de Producción.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, P. (2006). **Plan Operativo de la trucha de la Región Puno**. Puno - Perú: Editorial Men cetur.

Ministerio de Pesquería, P. (2001). **Proyecto de Capacitación a Productores de Trucha en la Cuenca del Lago Titicaca de Procesamiento Pesquero**. Puno - Perú: Ministerio de Pesquero.

Molina Amangano, Christian Vladimi (2004) Tesis: **"Producción y comercialización de trucha "arco iris" (Onchorhynchus mykiss) para exportación"**

Orellana Lizano, H. (2008). **Diseño y desarrollo de un algoritmo que permita estimar el tamaño de peces, aplicando visión por computadora y propuesta para realizar la selección adecuada de dichos peces**. Lima: Creative Commons.

Philip B, C. (1997). **Mercadotecnia**. México: Editorial Prentice - Hall.

Porter Eugene, M. (1991). **Estrategia Competitiva**. México: Cía Editorial Continental.

Porter E, Michel (2008). **Ventaja Competitiva** (Décima Quinta ed.). México: Continental, S.A. de C.V. México.

Quintana Rojas, E. (2006). **Alcance para la producción de trucha Huacane**. Puno: Redes Sostenibles para la Seguridad Alimentaria.

Redes Sostenible para la Seguridad Alimentaria, R. (2006). **Alcances para la Producción de Trucha**. Puno: Editorial REDESA.

Reinares Lara, P. (1999). **Gestión de la Comunicación y Comercialización** . España: edit. McGraw - Hill.

San Miguel Alcalde, P. (2009). **Calidad**. madrid-España: Editorial Paraninto S.A.

Sanchez Carlessi, Hugo y Carlos Reyes Meza (1998) **“Metodología y Diseño en la Investigación”**.

Sandoval flores, P. (2009). **“La calidad en el servicio al cliente, una ventaja competitiva para las empresas”**. Huajuapán de león, Oaxaca: Universidad tecnológica de la mixteca.

Santiago Saéz, J. M. (2000). **Manual de Capacitación de Cría de Trucha en Jaulas Flotantes**. Lima - Perú: Edit. Industrial Papiros S.A.

Viveros Perez, J. (2002). **Apunte de Principios y Modelos de Calidad**. España: Documento de Trabajo.

Yapuchura Sayco, Angélica (2006) Tesis: **“Producción y Comercialización de Truchas en el Departamento de Puno y Nuevo Paradigma de Producción”**. Puno -Perú

# ANEXOS

**"CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012"**

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGÍA
¿Cómo se relaciona la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca en el año 2012?	Determinar la relación de la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca en el año 2012.	La calidad de producción y comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca en el año 2012.	<b>VARIABLE INDEPENDIENTE (X)</b>  $x_1$  Calidad de producción	Mejoramiento continuo	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Planificación</li> <li>➤ Resultados</li> <li>➤ Verificación</li> <li>➤ Control</li> </ul>	<b>TIPO DE INVESTIGACIÓN:</b> Investigación básica en razón que se evalúa y mide la variable en su estado natural, a fin de generar y acrecentar conocimientos teóricos.  <b>NIVEL DE INVESTIGACIÓN:</b> El presente trabajo de investigación es del nivel descriptivo y de particular el descriptivo correlacional; porque permite estudiar la relación de las variables  <b>METODO DE INVESTIGACIÓN</b>  1. <b>método general:</b> el método científico 2. <b>método particular:</b> como método particular utilizaremos el método inductivo deductivo  <b>DISEÑO DE INVESTIGACIÓN:</b> En el presente trabajo de investigación se utilizó el diseño no experimental, descriptivo correlacional, de corte transversal o transeccional  <div style="text-align: center;"> <math display="block">  \begin{array}{c}  &amp; &amp; O_x \\  &amp; \swarrow &amp; \\  M &amp; &amp; r \\  &amp; \searrow &amp; \\  &amp; &amp; O_y  \end{array}  </math> </div> <b>TÉCNICAS:</b> Entrevista <b>INSTRUMENTOS:</b> Guía de Entrevista <b>POBLACIÓN Y MUESTRA</b> 30 Trabajadores de la piscigranja de Sacsamarca <b>MUESTREO</b> No probabilístico o intencional.
<b>PROBLEMAS ESPECÍFICOS</b>	<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>			<b>HIPÓTESIS ESPECÍFICOS</b>	de	
¿Cómo se relaciona la calidad de producción en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca?	Identificar la relación de la calidad de producción en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca	La calidad de producción se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca.	Comercialización	Estrategia competitiva		
¿Cómo se relaciona la comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca?	Identificar la relación de la comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca	La comercialización se relaciona significativamente en el crecimiento del sector piscicultura de la Localidad de Sacsamarca.		<b>VARIABLE DEPENDIENTE (Y)</b>  $y$  Crecimiento del sector piscicultura	Promoción y publicidad	
			Rentabilidad		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilidad</li> </ul>	
			Posicionamiento		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mente del consumidor</li> <li>➤ Reconocimiento</li> <li>➤ Participación en el mercado</li> </ul>	
			Infraestructura		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ambiente</li> <li>➤ Materiales y equipos</li> </ul>	
			Liderazgo	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Visión</li> <li>➤ Horizonte</li> </ul>		



UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA  
 FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
 ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN  
 “CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL  
 SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012”



Guía de Entrevista N° \_\_\_\_\_

**Datos Personales:**

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: (M) (F)

**Objetivo:** Determinar la relación de la calidad de producción y comercialización en el crecimiento del sector piscicultura de la localidad de Sacsamarca en el año 2012

**Instrucciones:** Evalúe cada uno de las siguientes expresiones y marque con una “X” la alternativa que mejor le parezca.

<b>“CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012”</b>						
<i>NUNCA</i>	<i>CASI NUNCA</i>	<i>A VECES</i>	<i>CASI SIEMPRE</i>	<i>SIEMPRE</i>		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>		
<b>CALIDAD DE PRODUCCIÓN</b>						
<b>Mejoramiento continuo</b>				<b>VALIDEZ</b>		
01	Cree usted que la planificación se logra adecuadamente durante el año 2012.	1	2	3	4	5
02	Los resultados que se obtiene en el proceso de producción son eficientes en la piscicultura.	1	2	3	4	5
03	La verificación de la producción son permanentes durante del año.	1	2	3	4	5
04	La retroalimentación en la calidad de producción se desarrolla de manera óptima.	1	2	3	4	5
05	Promueves un control interno en el proceso productivo y económico financiero, para contribuir en la mejora de la piscicultura.	1	2	3	4	5
<b>Capacitación técnica del personal</b>				<b>VALIDEZ</b>		
06	Con la Habilidad técnica que se tiene se desarrolla en forma eficaz las actividades en la piscicultura.	1	2	3	4	5
07	Las experiencias que obtuviste durante el trabajo son suficientes para generar una actividad productiva y eficiente.	1	2	3	4	5
08	Tienes una especialización en esta área de piscicultura para desempeñar con mucha efectividad en el proceso de producción.	1	2	3	4	5
09	Logran una competitividad eficiente frente a otras pisciculturas, obteniendo una aceptación del consumidor en el mercado	1	2	3	4	5
10	Los talleres de capacitación realizados intervienen en forma directa en proceso de producción de la piscicultura.	1	2	3	4	5

<b>COMERCIALIZACIÓN</b>						
<b>Estrategia competitiva</b>		<b>VALIDEZ</b>				
11	La diferenciación en los productos que se obtiene es apropiada para la comercialización.	1	2	3	4	5
12	Los costos de proceso de producción durante el año, justifican los ingresos económicos	1	2	3	4	5
13	La empresa cumple con los objetivos propuestos durante el año, de producción y comercialización.	1	2	3	4	5
14	Cree usted que tiene una adecuada productividad para el abastecimiento en el mercado local	1	2	3	4	5
<b>Promoción y publicidad</b>		<b>VALIDEZ</b>				
15	El precio de venta de la empresa, frente a los competidores ofrece mayor demanda.	1	2	3	4	5
16	El canal de venta está ubicado estratégicamente un lugar adecuado.	1	2	3	4	5
17	Es adecuado el canal de distribución para la venta mayorista y menorista.	1	2	3	4	5
18	El precio de venta de la trucha justifica el costo de producción.	1	2	3	4	5
<b>CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA</b>						
<b>Rentabilidad</b>		<b>VALIDEZ</b>				
19	Genera utilidad para mantener su capital de la empresa	1	2	3	4	5
<b>Posicionamiento</b>		<b>VALIDEZ</b>				
20	El producto está posicionado en la mente del consumidor	1	2	3	4	5
21	Considera que el producto está reconocido por los consumidores en el mercado.	1	2	3	4	5
22	Se realizan estudios para participar en el mercado, con el propósito de conocer las necesidades y demanda para una mejor producción trucha.	1	2	3	4	5
<b>Infraestructura</b>		<b>VALIDEZ</b>				
23	El ambiente es apropiado para la producción de trucha.	1	2	3	4	5
24	Cuentan con materiales adecuados para la producción, selección y comercialización de trucha.	1	2	3	4	5
25	Se emplean equipos, tecnologías, para mejorar la producción y comercialización de trucha.	1	2	3	4	5
<b>Liderazgo</b>		<b>VALIDEZ</b>				
26	La visión está claro y definido para llegar a las metas propuestas de la piscigranja de la localidad de Sacsamarca	1	2	3	4	5
27	Tiene un horizonte claro y definido adonde llegar en el futuro.	1	2	3	4	5

## REGIONES IMPORTANTES DE PRODUCCION DE TRUCHA-2012

(Arévalo Sánchez, 2011) Informó que la región Huancavelica ocupa el tercer lugar en producción de trucha, logro que se obtuvo mediante el incentivo de la inversión y las grandes oportunidades de comercialización que demanda el producto nacional.

TOTAL	
PUNO	9800 TM
JUNIN	3500 TM
HVCA	1832 TM

Fuente: César Sánchez Arévalo, Gobierno Regional de Huancavelica

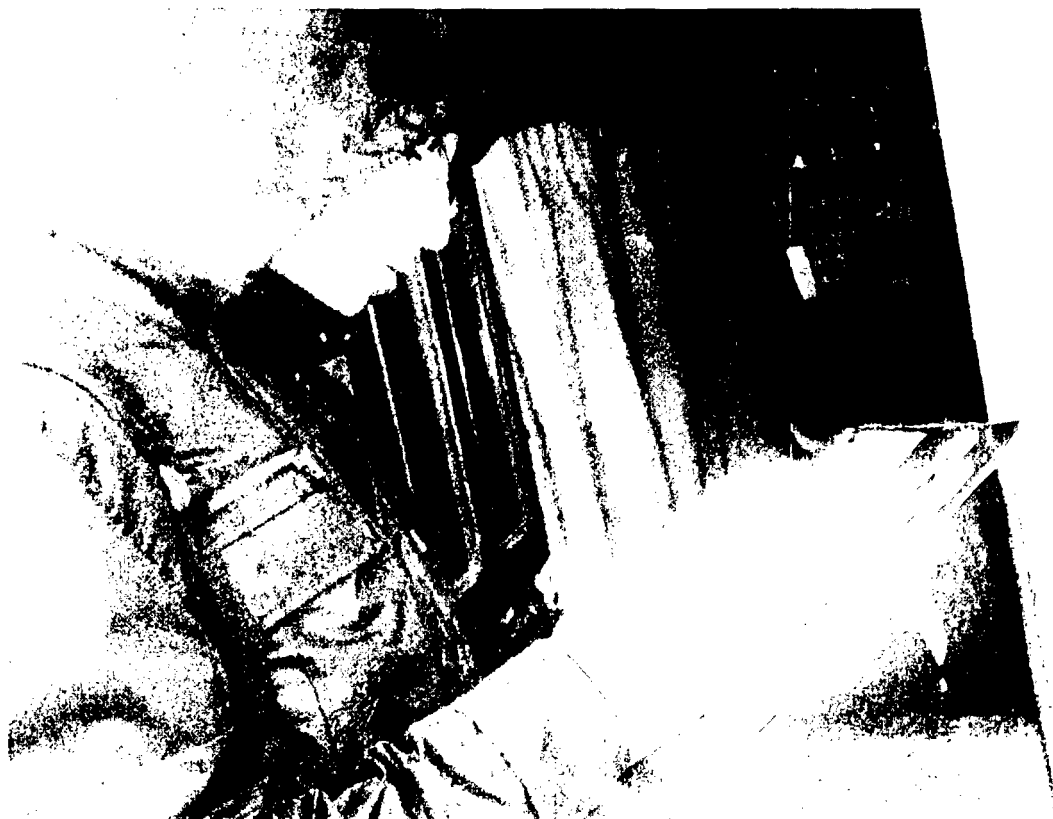
## CUADRO DE PRODUCCION DE TRUCHA DE LA PISCIGRANJA DE SACSAMARCA

	ENE	FEBR	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL Kg
2011	1,000.00	2,000.00	3,000.00	1,000.00	2,500.00	5,000.00	2500	0.0	0.0	400	0.0	200	17600
2012	1,000.00	2,000.00	3,000.00	1,000.00	2,500.00	3,000.00	2500	0.0	0.0	1,000.00	0.0	0.0	16000

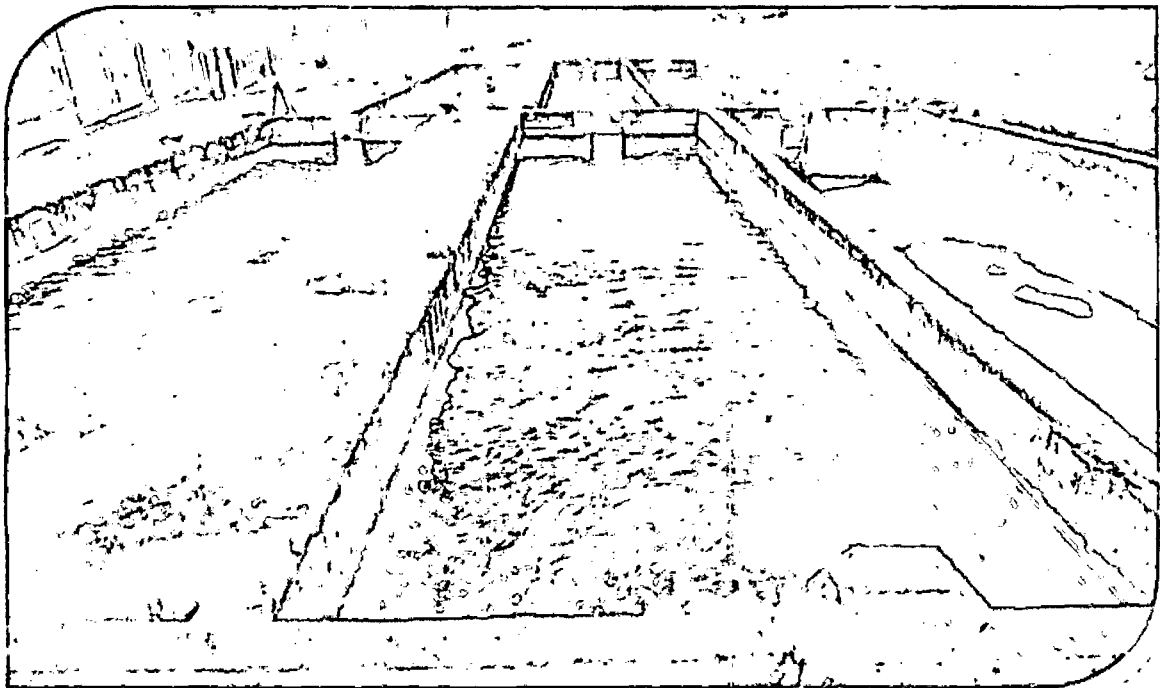
Fuente: sub gerencia de producción de gobierno Regional de Huancavelica



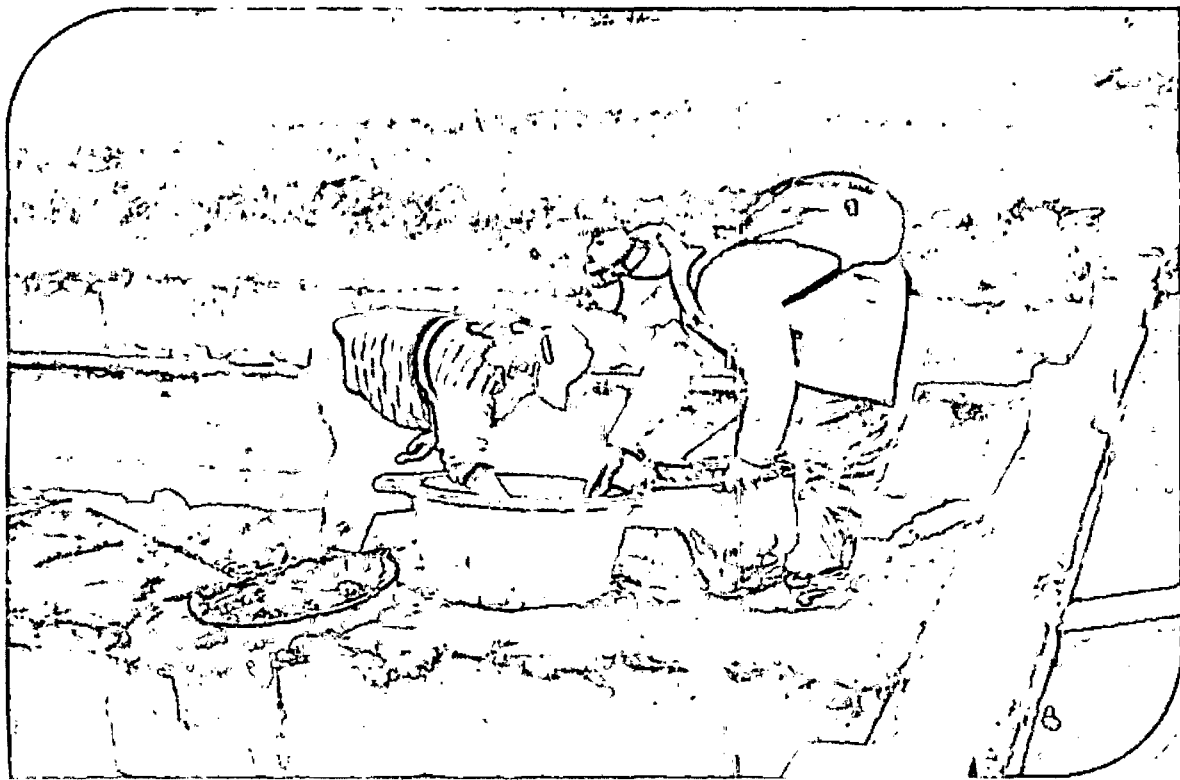
**EN PLENA EJECUCIÓN DEL INSTRUMENTO**







**PISCIGRANJAS DE SACSMARCA**



**TRABAJADORES DE LA PISCIGRANJA DE SACSMARCA**



## SECRETARIA DOCENTE

## RESOLUCIÓN N° 087-2012-FCE-R-UNH

Huancavelica, 20 de Diciembre del 2012.

## VISTO:

La hoja de tramite N° 2227 de fecha 12-12-2012; El Oficio N° 0544-2012-EAPA-DFCE-COG-UNH de fecha 11-12-12 presentado por el Director de la Escuela Académico Profesional de Administración y la solicitud presentado por los alumnos **JEAN JESUS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN**, pidiendo designación de Docente Asesor y Miembros Jurados para el Proyecto de Investigación, y;

## CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo prescrito por el Artículo 22° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado mediante Resolución N° 459-2003-R-UNH, modificado en Asamblea Universitaria el 27-12-2006-R-UNH las Facultades gozan de autonomía académica, normativa, gubernativa, administrativa y económica.

Que, el Artículo 172° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica prescribe que el Título Profesional o Licenciatura se obtiene por una de las modalidades que establece la Ley, posterior al grado de Bachiller y los demás requisitos contemplados en el Reglamento de la Facultad.

Que, el Artículo 36° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe una vez elaborada el informe y aprobado por el docente el asesor, el informe de investigación será presentado en tres ejemplares anillados a la Escuela Académico Profesional correspondiente, pidiendo revisión y declaración de apto para sustentación, por los jurados.

Que, el Artículo 37° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe que la Escuela Académica Profesional estará integrado por tres docentes ordinarios de la especialidad o afin con el tema de investigación. El jurado será presidido por el docente de mayor categoría y/o antigüedad. La escuela comunicara al Decano la Facultad para que este emita la resolución correspondiente

Que, el Artículo 38° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe el Jurado nombrado después de revisar el trabajo de investigación dictaminara en un plazo no mayor de 10 días hábiles, disponiendo su base a sustentación o devolución para su complementación y/o corrección.

En uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 23733 y el Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica y la Resolución de Consejo Universitario N° 0196-2012-COyG-UNH-ANR de fecha 10-10-2012 el Decano de la Facultad;

## RESUELVE:

**ARTÍCULO 1°.-RATIFICAR** la designación como Asesor al **Dr. WILFREDO FERNANDO YUPANQUI VILLANUEVA** del Proyecto de Investigación Científica titulado: **"CALIDAD DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION EN EL DESARROLLO DE LA PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012"** presentado por los alumnos **JEAN JESUS CASTRO CURI Y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN**.

**ARTÍCULO 2°.- RATIFICAR** la designación de los Miembros de Jurado del Proyecto de Investigación titulada: **"CALIDAD DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION EN EL DESARROLLO DE LA PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012"** presentado por los alumnos **JEAN JESUS CASTRO CURI Y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN**; a los siguientes docentes:



SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN N° 087-2012-FCE-R-UNH

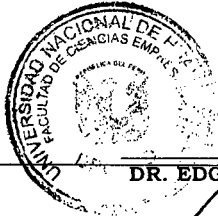
Huancavelica, 20 de Diciembre del 2012.

- |                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| • Dr. Edgardo Félix PALOMINO TORRES  | PRESIDENTE |
| • Econ. Juan William RODAS ALEJOS    | SECRETARIO |
| • Lic. Adm. Alberto VERGARA AMES     | VOCAL      |
| • Lic. Mat. Oscar Manuel GARCIA CAJO | SUPLENTE   |

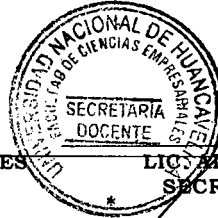
**ARTÍCULO 3°.- ELÉVESE** el presente documento a las instancias pertinentes.

**ARTÍCULO 4°.- NOTIFÍQUESE** a los interesados para su conocimiento y demás fines.

“Regístrese, Comuníquese y Archívese. -----”



DR. EDGARDO FÉLIX PALOMINO TORRES  
DECANO



LIC. ADM. DANIEL QUISEP VIDALÓN  
SECRETARIO DOCENTE

C.c.  
EAPA  
Interesados  
Archivo



**RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE FACULTAD N° 0100-2013-FCE-R-UNH**

Huancavelica, 09 de Abril del 2013.

**VISTO:**

Oficio Transcriptorio N° 086-2013-SD-FCE-R-UNH de fecha 09-04-2013; Oficio N° 0130-2013-EAPA-DFCE-VRAC/UNH, Informe N° 01-2013-WFYV-AT-EAPA-FCE de fecha 27 de Noviembre del 2012; Informe N° 013-2013-MJ/EAPA-FCE-UNH de fecha 12 de febrero del 2013; Informe N° 0001-2013-AVA-EAPA-FCE-UNH de fecha 07 de Marzo del 2013 y Informe N° 009-2013-JWRA-DOC-FCE-UN de fecha 05-01-2013; emitido por el Docente Asesor y Miembros Jurados; pidiendo Aprobación del Proyecto de Investigación presentado por los egresados **JEAN JESUS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN**; y:

**CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad a lo prescrito por el Artículo 22° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado mediante Resolución N° 459-2003-R-UNH, modificado en Asamblea Universitaria el 27-12-2006-R-UNH las Facultades gozan de autonomía académica, normativa, gubernativa, administrativa y económica.

Que, el Artículo 172° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica prescribe que el Título Profesional o Licenciatura se obtiene por una de las modalidades que establece la Ley, posterior al grado de Bachiller y los demás requisitos contemplados en el Reglamento de la Facultad.

Que, el Artículo 37° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe que la Escuela Académica Profesional estará integrado por tres docentes ordinarios de la especialidad o afin con el tema de investigación. El jurado será presidido por el docente de mayor categoría y/o antigüedad. La escuela comunicara al Decano de la Facultad para que este emita la resolución correspondiente.

Que, el Artículo 34° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe el Proyecto de Investigación aprobado, será remitido al Decanato, para que esta emita Resolución de aprobación e inscripción; previa ratificación del consejo de facultad; el graduado procederá a desarrollar el trabajo de investigación, con la orientación del Profesor Asesor. El docente asesor nombrado es responsable del cumplimiento de la ejecución y evaluación del trabajo de investigación.

En uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 23733 y el Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica y la Resolución de Consejo Universitario N° 0196-2012-COyG-UNH-ANR de fecha 10-10-2012.

Que, estando a lo acordado por el Consejo de Facultad en su Sesión Ordinario del día 09-04-13;

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1°.-APROBAR** el Proyecto de Investigación Científica titulado: **“CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012”** presentado por los egresados **JEAN JESÚS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN**.

**ARTÍCULO 2°.- Elévase** el presente documento a las instancias pertinentes.

**ARTÍCULO 3°.- Notifíquese** a los interesados para su conocimiento y demás fines.





RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE FACULTAD N° 0100-2013-FCE-R-UNH

Huancavelica, 09 de Abril del 2013.

"Regístrese, Comuníquese y Archívese"



DR. EDGARDO FELIX PALOMINO TORRES  
DECANO



\* LIC. ADM. DANIEL QUISPE VIDALON  
SECRETARIO DOCENTE

C.c.  
DFEC.  
INTERESADOS



SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN N° 0593-2014-FCE-R-UNH

Huancavelica, 29 de Agosto del 2014.,

**VISTO:**

Hoja de Tramite de Decanto N° proveído N° 2472 de fecha 04-09-2014; Oficio N° 0454-2014-EAPA-DFCE/UNH de fecha 04-09-2014, Solicitud S/N. de **JEAN JESÚS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN**; pidiendo recomposición de Designación de Miembros Jurados para la revisión del informe final de tesis titulado: **"CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012"**; y:

**CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad a lo prescrito por el Artículo 22° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado mediante Resolución N° 459-2003-R-UNH, modificado en Asamblea Universitaria el 27-12-2006-R-UNH las Facultades gozan de autonomía académica, normativa, gubernativa, administrativa y económica.

Que, el Artículo 172° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica prescribe que el Título Profesional o Licenciatura se obtiene por una de las modalidades que establece la Ley, posterior al grado de Bachiller y los demás requisitos contemplados en el Reglamento de la Facultad.

Que, el Artículo 36° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe una vez elaborada el informe y aprobado por el docente el asesor, el informe de investigación será presentado en tres ejemplares anillados a la Escuela Académico Profesional correspondiente, pidiendo revisión y declaración de apto para sustentación, por los jurados.

Que, el Artículo 37° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe que la Escuela Académico Profesional estará integrado por tres docentes ordinarios de la especialidad o afin con el tema de investigación. El jurado será presidido por el docente de mayor categoría y/o antigüedad. La escuela comunicara al Decano de la Facultad para que este emita la resolución correspondiente

Que, el Artículo 38° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe el Jurado nombrado después de revisar el trabajo de investigación dictaminara en un plazo no mayor de 10 días hábiles, disponiendo su pase a sustentación o devolución para su complementación y/o corrección.

Que de acuerdo al Capítulo II de los Miembros del Jurado Art. 72° prescribe son causales de cambio de uno o más miembros del jurado 1) está ausente con licencia por estudios o sin Goce de haberes, 2) Enfermedad Prolongada y 3) Estar suspendido por medidas disciplinarias.

Que de acuerdo a la Resolución N° 0322-2014-CU-UNH de fecha 13-05-2014 se aprobó la Licencia con Goce de Remuneraciones por Capacitación Oficializada a Favor EDGARDO FELIX PALOMINO TORRES, docente Ordinario adscrito al Departamento Académico de Ciencias Empresariales de la Universidad Nacional de Huancavelica.

Que de acuerdo a la Resolución de Consejo Universitario N° 0049-2014-CU-UNH de fecha 27-01-2014 se aprueba la SEPARAR al Econ. JUAN WILLIAM RODAS ALEJOS de la Universidad Nacional de Huancavelica, del Cargo de docente que venía ocupando en la Escuela Académico Profesional de Administración Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad Nacional de Huancavelica.



SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN N° 0593-2014-FCE-R-UNH

Huancavelica, 27 de Agosto del 2014.

Que de conformidad al Oficio N° 0454-2014-EAPA-DFCE/UNH de fecha 04-09-2014 el Directo de la Escuela Académico Profesional de Administración solicita la recomposición de los Miembros Jurados evaluadores para la revisión del informe final del Proyecto de Investigación presentado por los Bachilleres en Ciencias Administrativas **JEAN JESÚS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN**

Que mediante Informe N° 05-2014-WFYV-AT-EAPA-FCE de fecha 02-09-2014, emitido por el docente asesor **Dr. Wilfredo Fernando YUPANQUI VILLANUEVA**, donde emite el resultado final de **APROBACIÓN** de la Tesis Titulada: "**CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012**"; presentado por los Bachilleres en Ciencias Administrativas **JEAN JESÚS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN** para optar el Título Profesional de Licenciado en Administración .

En uso de las atribuciones establecida por el Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, el Decano de la Facultad;

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1° APROBAR** La recomposición de Miembros Jurados para la Revisión del informe final de la tesis titulada: "**CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012**".

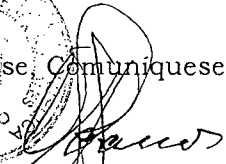
**ARTÍCULO 2° RATIFICAR** a los Miembros de Jurado para la Revisión del informe final de la tesis titulada: "**CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012**"; presentado por los Bachilleres en Ciencias Administrativas **JEAN JESÚS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN** para optar el Título Profesional de Licenciado en Administración; a los siguientes docentes:

- Mg. Alberto VERGARA AMES Presidente
- Lic. Adm. Daniel QUISPE VIDALON Secretario
- Lic. Mat. Oscar Manuel GARCIA CAJO Vocal
- Lic. Adm. Guido Amadeo FIERRO SILVA Suplente

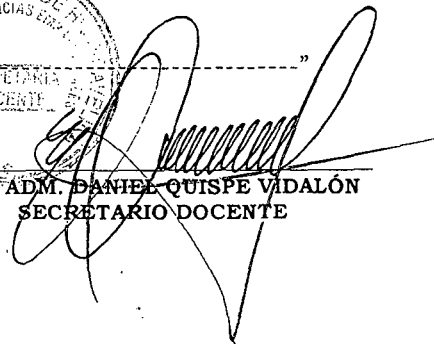

**ARTÍCULO 3°.- ELÉVESE** el presente documento a las instancias pertinentes.

**ARTÍCULO 4°.- NOTIFÍQUESE** a los interesados para su conocimiento y demás fines.

Regístrese, Comuníquese y Archívese.



**MG. LUIS JULIO PALACIOS AGUILAR**  
DECANO (e)



**LIC. ADM. DANIEL QUISPE VIDALÓN**  
SECRETARIO DOCENTE

C.c.  
DFEC.  
Interesados  
Archivo



SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN N° 0719-2014-FCE-UNH

Huancavelica, 17 de Diciembre del 2014.

VISTO:

Hoja de Trámite del Decanato N° 3247 de fecha 18-12-2014, solicitud S/N. presentado por los Bachiller en Ciencias Administrativas JEAN JESUS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN; pidiendo reprogramación fecha y hora para sustentación de tesis para Optar el Título Profesional de Licenciado en Administración; y:

CONSIDERANDO:

Que, en concordancia al Artículo N° 172 del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, el Título Profesional o Licenciatura se obtiene por una de las modalidades que establece la Ley, posterior al Grado de Bachiller y los demás requisitos contemplados en el Reglamento de la Facultad. Asimismo en su Artículo 22° del mismo cuerpo legal, se establece que las Facultades gozan de autonomía académica, normativa, gubernativa, administrativa y económica.

Que, en virtud al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado con Resolución N° 574-2010-R-UNH, en su Artículo N° 39 si el graduado es declarado Apto para sustentación (por unanimidad o mayoría), solicitara al Decano de la Facultad para que fije lugar, fecha y hora para la sustentación. La Decanatura emitirá la Resolución fijando fecha hora y lugar para la sustentación, asimismo entregará a los jurados el formato del acta de evaluación.

En uso de las atribuciones establecidas por el Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, el Decano de la Facultad;

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- REPROGRAMAR la fecha y hora para la Sustentación Via Tesis titulada: "CALIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR PISCICULTURA DE LA LOCALIDAD DE SACSAMARCA EN EL AÑO 2012"; presentado por la Bachiller en Ciencias Administrativas JEAN JESUS CASTRO CURI y ROLANDO CLEMENTE HUAMAN para el viernes 09 de enero del 2015, a horas 09:00 am. en el Aula Magna de la Facultad de Ciencias Empresariales.

ARTICULO 2° ENCARGAR al Presidente del Jurado el cumplimiento de la presente Resolución y la remisión del acta y documentos sustentatorios al Decanato para su registro y trámite correspondiente.

"Regístrese, Comuníquese y Archívese"



DECANO G. EMILIO JULIO PALACIOS AGUILAR  
DECANO (e)

C.c.  
DFEC.  
JURADOS  
ARCHIVOS



SECRETARIA DOCENTE  
LIC. ADM. DANIEL GUISPE VIDALON  
SECRETARIO DOCENTE