UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

CONSERVACIÓN DE PESCADO FRESCO PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN CON FINES COMERCIALES DEL CENTRO PESQUERO UCAYALI EN LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021

Tesis para optar el título profesional de

ECONOMISTA: ESPECIALISTA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

EROS ROBALINO SOPLIN

DANKO ANTHONY BADOS PAWELCZYK

Pucallpa, Perú

2022

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
COMISION DE GRADOS Y TITULOS
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE ECONOMISTA: ESPECIALISTA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

Siendo las 12:00 pm del día martes 08 de noviembre del 2022, en los ambientes del Salón de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, en cumplimiento con lo señalado en los Artículos 17º y 18º del Reglamento General de Grado Académico de Bachiller, Título Profesional y Titulo de segunda Especialidad Profesional, se reunió el jurado integrado por los docentes: **Dr. Tony Hilton Saavedra Murga (Presidente), y Dr. Jose Luis Castro Ullilen (Miembro), y Mg. Jose Manuel Cardenas Bernaola (miembro).**

Se realizó la Sustentación de la Tesis Titulada: **"CONSERVACIÓN DE PESCADO FRESCO PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN CON FINES COMERCIALES DEL CENTRO PESQUERO UCAYALI EN LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021"** por el/la/los Bachiller en Economía y Negocios Internacionales: **Eros Robalino Soplin y Danko Anthony Bados Pawelczyk, EN FORMA PRESENCIAL:**

Qué; según el Artículo 21° del Reglamento General de Grado Académico de Bachiller, Título Profesional y Titulo de Segunda Especialidad Profesional, que a la letra dice:

"La evaluación se hará de acuerdo a la siguiente escala de calificaciones:

a) Sobresaliente con felicitación escrita y recomendaciones de publicación
b) Aprobado por unanimidad
c) Aprobado por mayoría
d) Desaprobado..."

El/la defensora(a) de la Tesis, ha obtenido la siguiente calificación;

Aprobado por Mayoria

Siendo las 13:00 pm del mismo día, se dio por concluido el acto y luego de ser leído el acta, los miembros del Jurado Evaluador procedieron a suscribirlo.

Dr. Tony Hilton Saavedra Murga
Presidente

Dr. Jose Luis Castro Ullilen
Miembro

Mg. Jose Manuel Cardenas Bernaola
Miembro

Universidad Nacional de Ucayali PUCALLPA SECRETARIO

Dr. Alex Davis Astohuaman Huaranga
Secretario Académico

ACTA DE APROBACIÓN

La presente tesis fue aprobada por los miembros del Jurado Evaluador de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Nacional de Ucayali como requisito para optar el Título Profesional de Economista: Especialista en Negocios Internacionales.

Dr. Tony Hilton Saavedra Murga

Presidente

Dr. José Luis Castro Ullilen

Miembro

Mg. José Manuel Cárdenas Bernaola

Miembro

Dr. Sucena Elizabeth Moreno Moreno

Asesor

Bach. Eros Robalino Soplin

Tesista

Bach. Danko Anthony Bados Pawelczyk

Tesista

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
VICERRECTORADO DE INVESTIGACION
DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

CONSTANCIA

ORIGINALIDAD DE TRABAJO DE INVESTIGACION

SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND

Nº V/0605-2022

La **Dirección de Producción Intelectual**, hace constar por la presente, que el Informe final de tesis**, titulado:**

"CONSERVACIÓN DE PESCADO FRESCO PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCION CON FINES COMERCIALES DEL CENTRO PESQUERO UCAYALI EN LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021".

Autor(es)	:	**ROBALINO SOPLIN, EROS** **BADOS PAWELCZYK, DANKO ANTHONY**
Facultad	:	CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
Escuela Profesional	:	ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES
Asesor(a)	:	Dra. MORENO MORENO, SUCENA ELIZABETH

Después de realizado el análisis correspondiente en el Sistema Antiplagio URKUND, dicho documento presenta un **porcentaje de similitud de 10%.**

En tal sentido, de acuerdo a los criterios de porcentaje establecidos en el artículo 9 de la DIRECTIVA DE USO DEL SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND, el cual indica que no se debe superar el 10%. Se declara, que el trabajo de investigación: SI Contiene un porcentaje aceptable de similitud, por lo que SI se aprueba su originalidad.

En señal de conformidad y verificación se firma y se sella la presente constancia.

FECHA 22/09/2022

Dirección General de Producción Intelectual

Mg. JOSÉ MANUEL CÁRDENAS BERNAOLA
Director de Producción Intelectual

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Repositorio de la Universidad Nacional de Ucayali

Yo, Eros Robalino Soplin

Autor de la tesis titulada : Conservación de Pescado fresco para el consumo y distribución con fines comerciales del centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021

Sustentada el año: 2022

Asesor(a): Dra. Sucena Elizabeth Moreno Moreno

Facultad: CS. Económicas, Administrativas y Contables

Escuela Profesional: Economia y Negocios Internacionales

Autorizo la publicación:

PARCIAL [ ] TOTAL [X]

De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali (www.repositorio.unu.edu.pe), bajo los siguientes términos:

Primero: Otorgo a la Universidad Nacional de Ucayali licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público en general mi tesis (incluido el resumen) a través del Repositorio Institucional de la UNU, en formato digital sin modificar su contenido, en el Perú y en el extranjero; por el tiempo y las veces que considere necesario y libre de remuneraciones.

Segundo: Declaro que la tesis es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, por tanto me encuentro facultado a conceder la presente autorización, garantizando que la tesis no infringe derechos de autor de terceras personas, caso contrario, me hago único(a) responsable de investigaciones y observaciones futuras, de acuerdo a lo establecido en el estatuto de la Universidad Nacional de Ucayali, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria y el Ministerio de Educación.

En señal de conformidad firmo la presente autorización.

Fecha: 08 / 11 / 2022

Email: erosrobalinosoplin@gmail.co Firma:

Teléfono: 934157914 DNI: 72115919

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Repositorio de la Universidad Nacional de Ucayali

Yo, Danko Anthony Bados Pawelczyk

Autor de la tesis titulada : Conservación de Pescado Fresco para el consumo y distribución con fines comerciales del centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021

Sustentada el año: 2022

Asesor(a): Dra. Sucena Elizabeth Moreno Moreno

Facultad: C.S. Económicas Administrativas y Contables

Escuela Profesional: Economía y Negocios Internacionales

Autorizo la publicación:

PARCIAL [ ] TOTAL [x]

De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali (www.repositorio.unu.edu.pe), bajo los siguientes términos:

Primero: Otorgo a la Universidad Nacional de Ucayali licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público en general mi tesis (incluido el resumen) a través del Repositorio Institucional de la UNU, en formato digital sin modificar su contenido, en el Perú y en el extranjero; por el tiempo y las veces que considere necesario y libre de remuneraciones.

Segundo: Declaro que la tesis es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, por tanto me encuentro facultado a conceder la presente autorización, garantizando que la tesis no infringe derechos de autor de terceras personas, caso contrario, me hago único(a) responsable de investigaciones y observaciones futuras, de acuerdo a lo establecido en el estatuto de la Universidad Nacional de Ucayali, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria y el Ministerio de Educación.

En señal de conformidad firmo la presente autorización.

Fecha: 08 / 11 / 2022

Email: dbp1028@gmail.com Firma: [signature]

Teléfono: 985014714 DNI: 74627037

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedicamos principalmente a Dios, por ser el inspirador y darnos fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A nuestros padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes hemos logrado llegar hasta aquí y convertirnos en lo que somos. Ha sido el orgullo y el privilegio de ser sus hijos, son los mejores padres.

A todas las personas que nos han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

A nuestra alma mater la Universidad Nacional de Ucayali que nos acogió en todo nuestro largo proceso académico y formación profesional.

Los tesistas.

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestra gratitud a Dios, quien con su bendición llena siempre nuestras vidas y a toda nuestra familia por estar siempre presentes. Nuestro profundo agradecimiento a todas las directivos y personal que laboran en el Centro Pesquero Ucayali, por confiar en nosotros, abrirnos las puertas y permitirnos realizar todo el proceso investigativo dentro de su establecimiento.

De igual manera nuestro agradecimiento a la Universidad Nacional de Ucayali, a toda la Escuela de Economía y Negocios Internacionales y a nuestros docentes en especial, que con sus enseñanzas de sus valiosos conocimientos hicieron que podamos crecer día a día como profesional, gracias a cada una de ustedes por su paciencia, dedicación, apoyo incondicional y amistad.

Finalmente, queremos expresar nuestro más grande y sincero agradecimiento a nuestro asesor de tesis, principal colaborador durante todo este proceso, quien, con su dirección, conocimiento, enseñanza y colaboración permitió el desarrollo de este trabajo de investigación.

.

ÍNDICE GENERAL

Pág.

DEDICATORIA vii

AGRADECIMIENTO.....viii

ÍNDICE GENERAL ix

ÍNDICE DE TABLAS.....xii

ÍNDICE DE FIGURAS.....xiv

RESUMEN.....xvi

ABSTRACT.....xvii

INTRODUCCIÓN.....xviii

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....1

1.1. Descripción del problema 1

1.2. Formulación del problema 2

1.2.1. Problema general 2

1.2.2. Problemas específicos 3

1.3. Objetivos de la investigación 4

1.3.1. Objetivo general 4

1.3.2. Objetivos específicos.....4

1.4. Hipótesis y/o sistema de hipótesis.....5

1.4.1. Hipótesis general.....5

1.4.2. Hipótesis específicas.....6

1.5. Variables.....7

1.5.1. Variable independiente: Conservación de pescado.....7

1.5.2. Variable dependiente: Consumo y distribución.....8

1.5.3. Operacionalización de variables……8

1.6. Justificación e importancia……..……10

1.6.1. Justificación práctica……..10

1.6.2 Justificación metodológica……..11

1.6.3 Justificación teórica……11

1.6.3 Justificación social……...11

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO……..…….13

2.1. Antecedentes de la investigación……13

2.1.1. Antecedentes internacionales…….…..13

2.1.2. Antecedentes nacionales……..……16

2.1.3 Antecedentes locales……..…18

2.2. Bases teóricas……..…..21

2.2.1. Variable 1: Conservación de pescado…….21

2.2.2. Variable 2: Consumo y distribución…….23

2.3. Definición de términos básicos…….24

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN……..27

3.1. Método de investigación……27

3.1.1. Tipo de investigación……..27

3.1.2. Nivel de investigación…….28

3.1.3. Diseño de la investigación…….28

3.2. Población y muestra……...29

3.2.1. Población……..29

3.2.2. Muestra…….……29

3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos……30

3.4. Procedimientos de recolección de datos……31

3.5. Tratamiento de los datos……..…..……31

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN……..…33

4.1. Resultados…….……..33

4.2. Prueba de normalidad……50

4.3. Contraste de hipótesis……...……53

4.4. Discusión de resultados…….56

CONCLUSIONES……58

RECOMENDACIONES……..60

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS…….62

ANEXOS……...65

ÍNDICE DE TABLAS

Pág.

Tabla 1. Operacionalización de las variables……. 9

Tabla 2. Para Ud. ¿La calidad de pescado que se ofrece en el centro pesquero Ucayali es el adecuado para el consumo…….. 34

Tabla 3. ¿Los métodos de conservación de pescado que se utilizan en los centros de abastos de Pucallpa son los adecuados para la conservación de pescado fresco?..... 35

Tabla 4. ¿Los kilos de pescado fresco que consume a la semana genera los nutrientes necesarios que el cuerpo humano necesita?..... 36

Tabla 5. ¿El centro pesquero Ucayali promueve la conservación de pescado fresco?..... 37

Tabla 6. ¿Cree Ud. que el hielo picado es un método eficaz de conservación de pescado fresco?..... 38

Tabla 7. ¿El centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brinda a la población carnes de pescado de calidad?..... 39

Tabla 8. ¿Existe una política de conservación y distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?..... 40

Tabla 9. ¿Crees Ud. que el pescado fresco aporta nutrientes al ser humano?..... 41

Tabla 10. ¿El pescado fresco que se distribuye en Centro Pesquero Ucayali tiene los nutrientes necesarios para el consumo

humano?..... 42

Tabla 11. ¿El pago tarifario que se paga en el centro pesquero por el servicio que se presta da facilidades a los consumidores?..... 43

Tabla 12. ¿Los canales de distribución que se utiliza para la productividad de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa es el adecuado?..... 44

Tabla 13. ¿El centro pesquero Ucayali es uno de los encargados de realizar la distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?..... 45

Tabla 14. ¿El centro pesquero Ucayali garantiza el abastecimiento de pescado fresco a nivel local, nacional o internacional?..... 46

Tabla 15. ¿Qué cantidad de pescado fresco se produce en la ciudad de Pucallpa cubre la demanda de los consumidores de pescado?..... 47

Tabla 16. Pregunta 15 ¿Las atenciones diarias cumplen con la cobertura de clientes del centro Pesquero Ucayali?..... 48

Tabla 17. ¿La promoción de consumo y distribución de pescado fresco es política del gobierno regional?..... 49

Tabla 18. Prueba de normalidad, Kolmogorov-Smirnov……. 51

Tabla 19. Resumen del procesamiento de los casos de la investigación. 51

Tabla 20. Estadísticas descriptivas de las variables de estudio……. 52

Tabla 21. Correlación de Rho de Spearman……. 53

Tabla 22. Rango de interpretación del coeficiente de Rho de Spearman. 54

ÍNDICE DE FIGURAS

Pág.

Figura 1. Esquema de investigación……..… 28

Figura 2. Para Ud. ¿la calidad de pescado que se ofrece en el centro pesquero Ucayali es el adecuado para el consumo…… 34

Figura 3. ¿Los métodos de conservación de pescado que se utilizan en los centros de abastos de Pucallpa son los adecuados para la conservación de pescado fresco?..... 35

Figura 4. ¿Los kilos de pescado fresco que consume a la semana genera los nutrientes necesarios que el cuerpo humano necesita?..... 36

Figura 5. ¿El centro pesquero Ucayali promueve la conservación de pescado fresco?..... 37

Figura 6. ¿Cree Ud. que el hielo picado es un método eficaz de conservación de pescado fresco?..... 38

Figura 7. ¿El centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brinda a la población carnes de pescado de calidad?..... 39

Figura 8. ¿Existe una política de conservación y distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?..... 40

Figura 9. ¿Crees Ud. que el pescado fresco aporta nutrientes al ser humano?..... 41

Figura 10. ¿El pescado fresco que se distribuye en Centro Pesquero Ucayali tiene los nutrientes necesarios para el consumo humano?..... 42

Figura 11. ¿El pago tarifario que se paga en el centro pesquero por el servicio que se presta da facilidades a los consumidores?..... 43

Figura 12. ¿los canales de distribución que se utiliza para la productividad de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa es el adecuada?..... 44

Figura 13. ¿El centro pesquero Ucayali es uno de los encargados de realizar la distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?..... 45

Figura 14. ¿El centro pesquero Ucayali garantiza el abastecimiento de pescado fresco a nivel local, nacional o internacional?..... 46

Figura 15. ¿Qué cantidad de pescado fresco se produce en la ciudad de Pucallpa cubre la demanda de los consumidores de pescado?..... 47

Figura 16. ¿Las atenciones diarias cumplen con la cobertura de clientes del centro Pesquero Ucayali?..... 48

Figura 17. ¿La promoción de consumo y distribución de pescado fresco es política del gobierno regional?..... 49

Figura 18. Gráfico de correlación lineal Rho de Spearman…….... 54

RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo demostrar como la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución del Centro Pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021; fue desarrollado de acuerdo con el marco metodológico de enfoque cuantitativo de lógica empírica – deductiva, de tipo aplicada, de nivel correlacional descriptivo y diseño no experimental de corte transversal, se utilizó como técnica, la encuesta y como instrumento de recolección de datos, el cuestionario, la recolección de datos se hizo a través del trabajo de campo, la información obtenida en la encuesta, se ha compilado mediante el uso de tablas de Microsoft Excel de estadística descriptiva e inferencial para su mejor entendimiento del estudio, para luego ser procesado en el software estadístico SPSS V25.0, la población se conformó por 43,200 ventas anuales aproximadamente sobre su cartera de clientes, para la muestra se utilizó el método probabilístico mediante la fórmula finita, quedando conformada por 68 clientes fidelizados. Los resultados demostraron que hay una Correlación positiva alta, lo cual fue demostrada mediante la prueba de hipótesis de Rho de Spearman con un (rho = 0.888), con respecto al P-valor (Sig.) es de 0.000, el cual es menor a 0.1 del nivel de significancia, dando por conclusión que existe una relación significativa, positiva alta y proporcional entre las variables. Por lo tanto, queda comprobada la hipótesis general del estudio de investigación según el coeficiente Rho de Spearman y se rechaza la hipótesis nula con un nivel de significancia y seguridad de 90% y margen de error del 10% del estudio.

Palabras clave: Conservación de pescado, consumo, distribución.

ABSTRACT

The objective of this study is to demonstrate how the conservation of fresh fish influences the consumption and distribution of the Ucayali Fishing Center in the city of Pucallpa, Department of Ucayali, 2021. It was developed in accordance with the methodological framework of quantitative approach of empirical logic - deductive, applied type, descriptive correlational level and non-experimental cross-sectional design, the survey was taken as a technique and the questionnaire as a data collection instrument, the data collection was done through field work, the information obtained in the survey has been compiled through the use of Microsoft Excel tables of descriptive and inferential statistics for a better understanding of the study, and then processed in the statistical software SPSS V25.0, the population was made up of 43,200 sales approximately on its client portfolio, for the sample the probabilistic method was obtained using the finite formula, being made up of 68 loyal customers. The results showed that there is a high positive correlation, which was demonstrated by Spearman's Rho hypothesis test with a (rho = 0.888), with respect to the P-value (Sig.) is 0.000, which is less than 0.1 of the significance level, concluding that there is a significant, high positive and proportional relationship between the variables. Therefore, the general hypothesis of the research study is verified according to Spearman's Rho coefficient and the null hypothesis is rejected with a level of significance and security of 90% and a margin of error of 10% of the study.

Keywords: Fish conservation, consumption and distribution.

INTRODUCCIÓN

El estudio tiene como finalidad demostrar si la calidad de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado que ofrece el Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali y así generar empleos y ofrecer carnes balanceados a la población para lo cual expone el tema: Conservación de pescado fresco para el consumo y distribución con fines comerciales del centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021 para lo cual está distribuido en cinco (5) capítulos:

Capítulo I. El Problema de Investigación, este capítulo aborda la descripción del problema de investigación, asimismo se plantea la formulación del problema, los objetivos e hipótesis de la investigación, tanto general como específicos; además las variables.

Capítulo II. Marco Teórico, en este capítulo se presenta los antecedentes de la investigación; así como también el planteamiento teórico de acuerdo a las variables de estudio, finalmente la definición de términos básicos del estudio respectivo.

Capítulo III. Metodología de la investigación, en este capítulo se señala el tipo y diseño de investigación, la población y muestra de estudio; así como también las técnicas e instrumentos de recolección de datos para el estudio de investigación.

Capítulo IV. Resultados y Discusión, en este capítulo se presentan los resultados a través de tablas y figuras descriptivas, y su respectiva discusión de resultados.

Además, se incluyen dos apartados: Conclusiones y Recomendaciones**,** los cuales han sido elaborados en función de los resultados obtenidos en el desarrollo de la investigación.

Finalmente, se presentan las referencias bibliográficas y los anexos correspondientes, que respaldan y complementan el contenido del estudio.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción del problema

El pescado es un alimento de excelente calidad nutricional ya que proporciona proteínas de alto valor biológico, que son aquellas que poseen los aminoácidos que el cuerpo no puede producir por sí mismo. Al mismo tiempo, es rico en vitaminas como la A y D, minerales como el fósforo, magnesio, selenio y yodo, y ácidos grasos insaturados como el Omega 3, complementando una alimentación saludable ya que el pescado es uno de los alimentos más nutritivos y sabrosos que podemos incorporar a nuestra dieta.

Sin embargo, el pescado es un producto perecedero que se puede alterar con facilidad si no se tienen en cuenta algunos cuidados al momento de su compra y conservación, es una pieza muy delicada. Lo mejor, es siempre comprarlo lo más fresco posible, de esta manera será mucho más fácil almacenarlo, pero su ingesta también puede ser peligrosa si no se conserva en perfecto estado. Es muy importante no romper la cadena del frío en todo el proceso de conservación todo ello se hace mención que la pesca en la ciudad de Pucallpa se descarga en el puerto del malecón Grau, en época de creciente, y en época de vaciante se descarga en el puerto de la Hoyada, esta ciudad no cuenta con infraestructura portuaria para el desembarque de la pesca de los recursos hidrobiológicos. El Centro Pesquero Ucayali, ubicado en el N° 061 Callería es una empresa dedicada a la fabricación de Hielo en barras y venta de pescado congelado. Tiene

una alta acogida en la ciudad de Pucallpa para el consumo y distribución de pescado fresco, cabe destacar ante la necesita de su alta demanda de consumidores en la localidad se necesita mejorar su cadena de distribución e incrementar el servicio de producción de hielo para su conservación, así abastecer a toda su cobertura de clientes en Pucallpa, las múltiples especies capturadas que se comercializan para el consumo humano, son en estados de fresco, refrigerado y seco-salado.

Por tal motivo, aspectos y factores ya mencionados se realizó el estudio de investigación con el fin de demostrar como la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución del Centro Pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021, para así dar a conocer de este modo como la pesca es una de las actividades sociales, económicas y culturales más importantes de la región, convirtiéndose en una importante fuente de alimentación como de empleo para la población del departamento de Ucayali. De esta manera, se promoverá la producción y consumo de pescados amazónicos con valor agregado ofertando carnes de pescados de calidad para la población a fin de garantizar el éxito de los productos que serán ofertados en el futuro en el Centro Pesquero Ucayali.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

- ¿La conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿La calidad de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado que ofrece el Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿La velocidad y tiempo de congelación de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿La capacidad de almacenamiento de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿Existe relación directa entre la rentabilidad mensual y anual de pescado fresco con el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿El número de atenciones al público influye con el consumo y distribución de pescado fresco en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿La tarifa del servicio que presta en la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?

- ¿La productividad en los canales de distribución conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución que realiza el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

- Demostrar como la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.3.2. Objetivos específicos

- Determinar si la calidad de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado que ofrece el Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Analizar la velocidad y tiempo de congelación de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Identificar la capacidad de almacenamiento de pescado fresco e influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

- Demostrar la relación directa entre la rentabilidad mensual y anual de pescado fresco con el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Demostrar que el número de atenciones al público influye con el consumo y distribución de pescado fresco en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Analizar si la tarifa del servicio que se presta en la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Determinar si la productividad en los canales de distribución conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución que realiza el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.4. Hipótesis y/o sistema de hipótesis

1.4.1. Hipótesis general

- Existe relación directa y significativa entre la conservación de pescado fresco y el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.4.2. Hipótesis específicas

- Existe relación directa entre la calidad de pescado fresco y el consumo y distribución de pescado que ofrece el Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Existe relación directa entre velocidad y tiempo de congelación de pescado fresco e influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Existe relación entre la capacidad de almacenamiento de pescado fresco y el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Existe relación directa entre la rentabilidad mensual y anual de pescado fresco con el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Existe relación directa entre el número de atenciones al público con el consumo y distribución de pescado fresco en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- La tarifa del servicio que se presta por la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

- La productividad en los canales de distribución conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución que realiza el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.5. Variables

1.5.1. Variable independiente: Conservación de pescado

Definición conceptual

Según, FAO (2017), la finalidad del enfriamiento es prolongar el tiempo de conservación del pescado, reduciendo la actividad de enzimas y bacterias, así como los procesos químicos y físicos que pueden afectar la calidad de carnes de pescado.

El pescado fresco es un alimento extremadamente perecedero y se deteriora con gran rapidez a las temperaturas normales. La reducción de la temperatura de almacenamiento del pescado disminuye su tasa de deterioro. Durante el enfriamiento, la temperatura se reduce hasta la de fusión del hielo: 0 °C (32 °F).

La conservación del pescado tiene como propósito mantenerlo en buen estado hasta el momento de su consumo, pues ayudan a retardar, reducir o inhibir el proceso de descomposición. En vida, la piel del pescado lo protege, ya que secreta gran cantidad de compuestos antimicrobianos como la lisozima y los anticuerpos de la sangre; en el momento de su captura y muerte, su deterioro y alteración se inicia con rapidez. Esto se debe principalmente a la acción de las bacterias, que son responsables de

la producción de olores desagradables, cambios en la textura y apariencia.

1.5.2. Variable dependiente: Consumo y distribución

Definición conceptual

Según Traverso y Avdalov (2014). El pescado y los productos pesqueros tienen hoy un rol importante en la seguridad alimentaria y la nutrición en todo el mundo. La distribución y el consumo de pescado tiene además particular interés nutricional por los innumerables beneficios que brinda a la salud. Su ingesta aporta energía, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y otros nutrientes importantes, entre ellos, los ácidos grasos poli insaturados de cadena larga, los Omega 3.

La Región Ucayali se han desarrollado diversas actividades económicas para la explotación de los recursos naturales, siendo la pesca una de las actividades tradicionales que cumple un rol importante desde el punto de vista socio económico, al ser el pescado el principal proveedor de proteína animal de bajo costo y fácil acceso en la dieta de la población Ucayalina su alto consumo y distribución en la región proporciona trabajo en forma directa e indirecta para muchas personas y viene hacer la actividad pesquera comercial con una larga tradición y además es importante para la economía de la ciudad.

1.5.3. Operacionalización de las variables

Se describe en la siguiente tabla:

Tabla 1

Operacionalización de las variables

Variables	Definición Conceptual	Dimensión	Indicadores	Escala de valoración
V.I. Conservación de pescado	La finalidad del enfriamiento es prolongar el tiempo de conservación del pescado, reduciendo la actividad de enzimas y bacterias, así como los procesos químicos y físicos que pueden afectar la calidad de la carne de pescado. (FAO, 2017)	Eficiencia en la conservación	• Calidad de pescado • Velocidad y tiempo de congelación • Capacidad de almacenamiento • Rentabilidad mensual y anual	Nunca (1) Casi Nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)
V.D. Consumo y distribución	La distribución y el consumo de pescado tiene además particular interés nutricional por los innumerables beneficios que brinda a la salud. Su ingesta aporta energía, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y otros nutrientes importantes, entre ellos, los ácidos grasos poli insaturados de cadena larga, los Omega 3 (Traverso y Avdalov, 2014).	Promoción del consumo y distribución de pescado	• Número de atenciones diarias, mensual y anual • Tarifa por el servicio que se presta • Productividad en los canales de distribución	Nunca (1) Casi Nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)

1.6. Justificación e importancia

Desde la perspectiva teórica, el estudio se justifica porque la industria de alimentos para el consumo humano está ligada con la importancia de proporcionar estudios y capacitaciones sobre el manejo y la comercialización de los alimentos frescos como el pescado. Por otro lado, la temperatura de refrigeración es importante para conservar en perfectas condiciones el pescado fresco. La producción de hielo ha contribuido a que los pescadores artesanales a bordo de sus embarcaciones puedan recorrer largas distancias para capturar los peces y conservarlos en hielo por un período mucho mayor, en comparación a cuando solo fuesen con sus artes de pesca (anzuelos, redes, entre otros). con el firme objetivo de llevar pescado a las zonas más alejadas del país para fomentar su consumo y mejorar la alimentación de la población, En Pucallpa, los comerciantes de pescado utilizan cámaras de congelamiento para guardar sus productos, no podemos dejar de mencionar que el 80% de los volúmenes de pescado fresco que se consume, es fresco refrigerado con hielo. Estas tecnologías permiten a la población satisfacer la demanda de pescado de las distintas especies comerciales.

Según Bernal (2010). La justificación en la investigación puede ser de carácter práctico, metodológico, teórico y social. (p. 106)

1.6.1. Justificación práctica

Desde una perspectiva práctica la investigación ampara su valor en la ausencia de conocer acerca de los procedimientos de procesamiento de conservación de pescado fresco y está a la vez nos permita obtener

alimentos de calidad para el consumo y distribución en la ciudad de Pucallpa que el organismo necesita, brindando información vital por ende los resultados obtenidos en el estudio pueden servir de base para otros investigadores que deseen profundizar el tema de investigación.

1.6.2. Justificación metodológica

En el aspecto metodológico para lograr los objetivos de la investigación, se ha realizado un proceso metodológico ordenado y sistematizado de estadística descriptiva e inferencial, utilizando técnica de investigación cuantitativa (encuesta) orientado al análisis y síntesis en relación a las variables de estudio para poder interpretar los resultados y está a la vez servirá de guía para futuros estudios del mismo tipo o contexto similar.

1.6.3. Justificación teórica

El estudio que se propuso busca, mediante la aplicación y ejecución teórica, ampliar los conocimientos relacionados con el tema investigativo, en lo cual también se propone antecedentes del problema, y bases teorías sobre estudios relacionados a las variables de estudio para así determinar los hechos y razones lógicas de la investigación generando pensamiento científico y debate académico sobre el conocimiento existente de las variables de contexto investigativo.

1.6.4. Justificación social

Desde un enfoque social la pesquería es una alternativa de negocio

y generadora de empleo, también cabe destacar que el Centro Pesquero Ucayali genera empleos y ofrece carne de pescado de calidad y balanceados que el organismo necesita para su consumo, mejorando el bienestar social y calidad de vida en la ciudad de Pucallpa.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Gual (2010), en sus estudios, “El mercado de las conservas de pescado en Italia” hace mención que Italia es un país de notable consumo de conservas de pescado, consumo que se satisface por partes iguales a través de producción propia e importaciones. El valor total de las importaciones de conservas de pescado y moluscos en 2009 ascendió a 750 millones de euros, siendo España el principal país proveedor, con una cuota del 27% en valor y 24% en volumen. La tasa de penetración de las conservas de pescado en Italia es casi total: 97,1% según datos de 2008. Los dos principales canales para su distribución en Italia son el de la venta al detalle y el canal Horeca, especialmente el primero si se tiene en cuenta que el 95,8% de las compras de este producto por parte de las familias se realizan a través de este canal. Se trata de un sector muy maduro en Italia, en el que el crecimiento de los últimos años se ha basado en la innovación, tanto de nuevos productos, como usos y packaging para los ya existentes. El canal de la gran distribución es altamente competitivo y las estrategias en precio son las más frecuentes. La tendencia más llamativa en este canal es el importante desarrollo de la marca de la distribución, que alcanzó el 13,6% de la cuota total de las ventas en 2009, con un crecimiento significativo también en el segmento de las conservas de pescado. La

conserva de pescado más consumida en Italia es el atún, con una cuota del 75,3% en la gran distribución y del 47,7% en el canal Horeca, seguido por la caballa (5,8% y 3,1% respectivamente) y las anchoas (3,1% y 8,8%). Entre los profesionales del sector, España es conocida como país proveedor de una gama de productos de conservas de pescado amplia y de alta calidad. Los productos de gama alta, como por ejemplo las conservas de atún blanco, son demandados principalmente por el canal Horeca y los establecimientos Gourmet, aunque algunas referencias se encuentran disponibles en la práctica totalidad de los establecimientos de la gran distribución italiana. Las conservas de moluscos y crustáceos, sin embrago, apenas se encuentran presentes en el mercado italiano, debido a la escasa costumbre de los consumidores, que habitualmente consumen este producto fresco o congelado.

Rodríguez (2015) en su tesis titulado **“**Aplicación de nuevas tecnologías en la conservación y comercialización de salmón coho (oncorhynchus kisutch): efecto sobre la calidad y valor agregado” manifiesta que El salmón Coho (Oncorhynchus kisutch), también denominado salmón plateado, ha adquirido recientemente un papel relevante debido a su producción acuícola creciente en países como Chile, Japón y Canadá, en paralelo con importantes capturas en países como Estados Unidos de Norteamérica, Rusia, Canadá y Japón. Este proyecto de tesis se centra en esta especie y en sus productos derivados de tipo refrigerado, congelado, cocido y enlatado, susceptibles de ser empleados en la dieta humana. En una primera fase se llevó a cabo el estudio de su conservación en refrigeración (hielo tradicional) y en congelación (-20 °C),

haciéndose hincapié en su tiempo de vida útil, así como en el desarrollo relativo de las distintas vías de alteración. En una segunda fase, se estudió la aplicación de distintas tecnologías avanzadas de conservación al objeto de inhibir los distintos mecanismos de degradación y por tanto de prolongar el tiempo de vida útil. Entre estas tecnologías ensayadas se encuentran el hielo líquido, envases activos incluyendo antioxidantes naturales, altas presiones hidrostáticas y alimentación con dietas enriquecidas en antioxidantes naturales durante el periodo de crecimiento. Los análisis de calidad llevados a cabo a lo largo del desarrollo de los distintos experimentos incluyeron los químicos y microbiológicos, pero de un modo especial los de tipo sensorial y físico.

Gonzales (2016) en su tesis **“**Análisis comparativo del consumo del pescado fresco y congelado en una población pesquera (Isla Cristina, Huelva)” Los productos pesqueros han tenido en los últimos 25 años una fuerte demanda, lo cual se ha reflejado en una sobreexplotación de los caladeros a la vez que los precios al consumo se han incrementado notablemente. El desarrollo de la acuicultura y la presencia en el mercado de productos congelados ha supuesto un descenso de la demanda de pescado fresco y con ello, un relativo descanso biológico de las especies pesqueras. Sin embargo, ello no ha contribuido a la conservación de los recursos pesqueros tradicionales ya que la demanda tradicional se centra en unas pocas especies que no han sido sustituidas por otros productos, sino que, al contrario, dicha demanda se ha visto incrementada con el conocimiento que asegura la salubridad del consumo de pescado, el cual ha llegado a un mayor número de demandantes y a un descenso del precio

al consumidor. A pesar de estas premisas, los datos al respecto son escasos y dispersos, y nunca se ha comparado el consumo de pescado fresco en relación a otras ofertas y mucho menos en zonas con una gran disponibilidad de productos pesqueros originales. El presente estudio centra sus objetivos en el análisis estructural del consumo de productos pesqueros frescos y congelados, teniendo en cuenta especies biológicas, origen de los productos, desembarques de los mismos y cadena de distribución y precios hasta el consumidor final en una población pesquera de primera categoría, Isla Cristina (Huelva).

2.1.2. Antecedentes nacionales

Navarro (2020) en su estudio de investigación “Optimización del envasado y conservación refrigerada de la dorada (sparus aurata) fresca de acuicultura, entera y fileteada” El pescado es un alimento de gran calidad por sus características nutricionales y sus múltiples beneficios para la salud. La dorada (Sparus aurata), en particular, presenta un gran valor para la gastronomía a nivel mundial y su producción en acuicultura ha registrado un gran incremento estos últimos años debido a la alta demanda por el consumidor. Sin embargo, la principal problemática que presenta el pescado es su corta vida útil durante su comercialización, ya que es un producto muy perecedero. Para determinar la calidad y vida útil de la dorada tanto entera como fileteada, se realizaron determinaciones microbiológicas, físico-químicas y sensoriales (fresco y/o cocinado). Las nuevas tecnologías estudiadas, de descontaminación sobre filetes de dorada y de conservación en hielo antimicrobiano para dorada entera,

mostraron una reducción en el crecimiento de microorganismos alterantes del pescado fresco, una mejor percepción sensorial y un menor deterioro del pescado. Se consiguió extender la vida útil tanto de los filetes como de la dorada entera en hasta 7 y 6 días, respectivamente. Ante los resultados obtenidos, se evalúo este nuevo método de conservación con hielo antimicrobiano en otras especies de interés en acuicultura como son lubina, trucha arcoíris y salmón, mostrando resultados similares a los observados en dorada.

Mansilla (2014) en su estudio de investigación denominado “Evaluación de la conservación de carne de salmón atlántico almacenado en “hielo líquido” y “hielo escama”: Modificación de textura y color de la carne” destaca que la carne de Salmón Atlántico de la empresa Multiexport Foods S.A., se somete al constante contacto directo con “hielo líquido” y “hielo escama” elaborados en las mismas instalaciones, con el fin de aumentar la vida útil de la carne de salmón y garantizar mayor rendimiento en procesos posteriores de manipulación, como la congelación de la carne Premium para exportación. Asimismo, los insumos utilizados también son elaborados por otras empresas que prestan servicios de enfriamiento, como Q´HIELO Ltda., con motivo de proveer un método de conservación para la carne de salmón en base a bajas temperaturas, evitando la rápida acción de agentes microbiológicos, enzimas y oxidación de lípidos. La empresa Multiexport Foods S.A. se expuso a una evaluación para comparar las capacidades de conservación de los insumos en la carne de salmón, así como también, costos de elaboración y transporte de insumos, durante un año. Como resultado del estudio y análisis de la condición física

de la carne de salmón Premium para EEUU de esta empresa, se presentó la comparación entre los tipos de hielos a través de parámetros de textura y de color. Además, de beneficios brutos obtenidos. De esta forma la empresa, por medio de una correcta asimilación de los resultados debido a esta evaluación, lograría determinar el mejor uso del tipo de hielo con mayor proyección de mantener la calidad de los productos durante un tiempo determinado, aun cuando no haya logrado un mejor desempeño en costos.

2.1.3. Antecedentes locales

Barbaran (2019) en su estudio denominado**:** “Conservación de pescado bajo congelamiento y producción de hielo en bloques**”** El trabajo monográfico que presentamos aborda tres ejes temáticos, siendo el primero la conservación de pescado, describiendo las principales formas de conservar el pescado, pero desarrollamos con mayor detalle la conservación de pescado congelado, describiendo cuales son los principales pasos para realizar este método, presentamos también las principales diferencias entre la conservación refrigerado con hielo y el congelado. Como segundo eje temático abordamos la elaboración o fabricación de hielo, ya que es un insumo muy usado en la conservación del pescado, dentro de los cuales mencionan los principales tipos de fabricación de hielo teniendo en cuenta el producto, tal es así que tenemos entre ellos el hielo en cubos, tubos, escamas y bloques, siendo este último el de mayor importancia para nuestra realidad en la región Ucayali, por su uso. Como tercer eje temático se desarrolla el ciclo frigorífico, esto es de

vital importancia para entender la conservación de alimentos, utilizando las bajas temperaturas para tal fin, y más en la conservación de pescado, ya que los sistemas frigoríficos en esencia son lo mismo, con variaciones principalmente en la zona de baja presión o evaporador, tal es así que si uno ahonda más en el tema verá que para producir hielo, el evaporador y el recinto a congelar sufrirán modificaciones según sea el producto a obtener, cabe señalar que un sistema frigorífico es un sistema cerrado de intercambio de temperatura en el cual existe un ambiente o medio del cual se extrae calor llamado ambiente a enfriar, aquí está ubicada la zona de baja prisión del sistema y luego tenemos el ambiente al cual sedemos calor que removimos de la zona a enfriar, a la cual llamamos zona de alta presión. Estas dos zonas del 2 sistema de refrigeración están constituidas por una serie de elementos como el compresor, evaporador entre otros, los cuales permiten el correcto funcionamiento del mismo.

Chávez (2019) en su estudio titulado**:** “Evaluación del tiempo de conservación del boquichico (*Prochilodus nigricans*) ahumado envasado en bolsas de polietileno de alta densidad sellado al vacío almacenado a temperatura ambiente y refrigeración en Pucallpa La presente investigación evaluó cuatro muestras de pescado boquichico (Prochilodus nigricans) ahumado, conformándose por los siguientes tratamientos: T1 (boquichico ahumado sin envoltura a temperatura ambiente), T2 (boquichico ahumado sin envoltura sellado al vació a temperatura refrigeración, 7 °C), T3 (boquichico ahumado con envoltura sellado al vació a temperatura ambiente) y T4 (boquichico ahumado con envoltura sellado al vació a temperatura refrigeración, 7 °C). Se evaluó los pesos, se

realizaron análisis de composición fisicoquímica, microbiológica y características sensoriales de los tratamientos en estudio, cada quince días durante dos meses, empezando por el primer día. Para conocer las diferencias significativas entre los tratamientos, se utilizó el Diseño completamente al Azar con cuatro niveles y tres repeticiones; se aplicó la prueba de Tukey (P≤0.05) para conocer el orden y diferencias de los promedios entre los tratamientos; para determinar la muestra con mejores atributos y aceptables para su consumo se utilizó la prueba de Likert. Los resultados encontrados nos muestran que el boquichico ahumado envasado al vació y almacenado a refrigeración, conservo en mayor tiempo sus características físico-químicas con una humedad de 68.23%, cenizas de 3.83%, porcentaje de grasas de 5.06%, contenido de proteínas de 20.73%, características microbiológicas dentro de los parámetros permisibles y siendo la más aceptable en cuento a sus características organolépticas.

Ozambela (2018) en su estudio titulado: Determinación de características fisicoquímicas y sensoriales en la conserva de pescado gamitana (*Colossoma macropomum*) con tres líquidos de cobertura en Pucallpa. El objetivo del presente trabajo de investigación fue determinar las características fisicoquímicas y sensoriales en la conserva de pescado gamitana (Colossoma Macropomum) con tres líquidos de cobertura en Pucallpa. La materia prima provino de la piscigranja el Fundo “San Benito de Nurcia” ubicado en CFB Km 10 entrando 1,5Km distrito de Yarinacocha, Pucallpa. Se aplicó un diseño completamente al azar con un factor de estudio y tres repeticiones: T1 = Salmuera 3% – Sacha inchi; T2 = Sacha

Inchi; y T3 = Salmuera 3%. El análisis físico mostró que no hubo variación de masa a nivel de peso bruto y peso neto, pero si hubo a nivel de peso escurrido siendo la conserva de gamitana con sacha inchi superior a los demás tratamientos. El análisis químico proximal, desde un punto de vista nutricional, da como resultado que la conserva de pescado gamitana con sacha inchi puede ser utilizado en la dieta de las familias debido a su alto contenido proteico y contenido graso, siendo estos de 26,80% y 13,92% respectivamente. Mientras que el análisis sensorial dio como resultado que la conserva de gamitana con salmuera al 3% obtuvo mejor aceptación (prueba de Friedman) en comparación a los demás tratamientos y que posee un costo unitario de producción menor (S/ 3,48 a nivel experimental) con respecto a los demás tratamientos, pudiendo competir con otros productos similares, cuyos precios de venta oscilan entre S/ 4,50 – S/ 6,50 en el mercado. Por lo que se concluye que el uso de los distintos tipos de líquido de gobierno, influyen en la caracterización fisicoquímica y sensorial de la gamitana en conserva.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Variable 1: Conservación de pescado

Según Zuta (2011), menciona El proceso de congelado varía dependiendo de la especie utilizada como materia prima y del tipo de producto En el proceso industrial de congelado el pescado es sometido a las siguientes operaciones básicas: decapitado, eviscerado, fileteado, despellejado y, por supuesto, congelado. En estas condiciones la

contaminación es mínima, la proliferación de microorganismos es nula y además, se eliminan los posibles parásitos. El producto resultante puede considerarse incluso más fresco que el pescado que habitualmente podemos adquirir en cualquiera de nuestros mercados. En la tecnología y en la presentación comercial de los pescados congelados hay dos grandes grupos: congelados a granel y los que van protegidos con envases impermeables al vapor de agua, con estuchado de ración y con toda suerte de films transparentes que ofrecen ventajas al consumidor.

También Dublan (2006). La velocidad a la cual se congela el pescado influye en el grado de desnaturalización proteica. Aunque la congelación rápida se traduce, en general, por una desnaturalización menos acusada que la producida por la congelación lenta, las velocidades de congelación intermedias pueden ser menos beneficiosas que la congelación lenta, a juzgar por los cambios texturales y la solubilidad de la actomiosina.

Por otro lado, FAO (1977); citado por Rodríguez (2011). La congelación es un método de conservación de alimentos: inhibe actividades enzimáticas, microorganismos, actividad metabólica. Puede ser total o parcial la inhibición. Aunque la congelación es un buen medio de conservar el pescado, ha de tenerse en cuenta que no mejora la calidad del producto, la cual dependerá de la calidad que presenta la materia prima antes de la congelación y de otros factores que intervienen durante la congelación, el almacenamiento y la distribución.

Dublan (2006). La velocidad de congelación y la temperatura de almacenamiento afectan el tamaño y la distribución de cristales de hielo en

el tejido muscular y pueden cambiar la microestructura del músculo, ya que una congelación lenta causa la formación de cristales inter e intracelulares, los cuales provocan la ruptura de membranas y desorden ultra estructural del tejido de pescado**.**

2.2.2. Variable 2: Consumo y distribución

Olsen (2003). Hace mención que el consumo de los productos de pesca, así como el de los demás productos alimentarios, está sufriendo cambios por las nuevas tendencias de los consumidores. Entre los nuevos elementos, cabe destacar la mayor participación de las mujeres en el mercado laboral, la continua disminución del tiempo dedicado a la elaboración de la comida en casa, el aumento de las comidas fuera del hogar y la desestructuración de la comida principal. Teniendo en cuenta las nuevas necesidades del mercado y la competencia de otros productos, la industria está desarrollando nuevos productos de pesca que sean menos costosos de preparar, consumir y comprar.

También Martínez (2000) La presentación general de los productos pesqueros se está adecuando a la demanda de los consumidores. Estos cada vez más exigen mayor comodidad y rapidez en sus comparas, mayores garantías higiénicas y sanitarias y mayor información del producto. Estos requerimientos son más fáciles de cubrir por las grandes superficies.

Según Valdivia (2021). Determinar la influencia del precio del bien, del precio del bien sustituto, del precio del bien complementario, del nivel de ingreso y la extracción en el comportamiento de la demanda y oferta de

pescado de consumo humano directo. Los datos se analizaron con estadística descriptiva y correlacionar, analizándose en forma descriptiva la composición y tendencia del consumo de pescado y la sensibilidad de la demanda con cada una de las variables, observándose que el pescado es un bien transable exportable e importable.

2.3. Definición de términos básicos

- **Centro Pesquero Ucayali:** Empresa dedicada a la fabricación de Hielo en barras y venta de pescado congelado.

- **Conservación de pescado:** La conservación de pescado consiste por la acción conjunta de la sal y el vinagre juntamente con el pescado. La creación de un medio ácido y la disminución del agua disponible consiguen aumentar la vida útil del pescado.

- **Consumo:** Consumo es la acción de utilizar y/o gastar un producto, un bien o un servicio para atender necesidades humanas tanto primarias como secundarias. En economía, se considera el consumo como la fase final del proceso productivo, cuando el bien obtenido es capaz de servir de utilidad al consumidor.

- **Distribución:** Es la acción y efecto de distribuir (dividir algo entre varias personas, dar a algo el destino conveniente, entregar una mercancía). El término, que procede del latín distribución, es muy habitual en el comercio para nombrar al reparto de productos.

- **Almacenamiento:** Temperatura de conservación tan baja como sea posible para evitar oscilación. Tanto en casa como en los servicios de alimentación debe conservarse como mínimo a 18º bajo cero.

- **Comercialización:** Es el conjunto de acciones y procedimientos para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución. Considera planear y organizar las actividades necesarias para posicionar una mercancía o servicio logrando que los consumidores lo conozcan y lo consuman.

- **Hielo:** Es agua en estado sólido, uno de los tres estados naturales del agua que forman parte de los cuatro estados de agregación de la materia. Se reconoce por su temperatura, su color blanco níveo y su flotabilidad. El agua pura se congela a 0 °C cuando se halla sometida a una atmósfera de presión.

- **Hielo en bloques:** Consiste en rellenar moldes de metal con agua y sumergirlos en un baño de salmuera (generalmente cloruro sódico o cálcico) refrigerada a una temperatura muy inferior a la de congelación del agua.

- **Hielo en escama:** Es un hielo seco y sub-enfriado en fragmentos pequeños planos con forma de oblea irregular. Este tipo de hielo pequeño se fabrica rociando o vertiendo agua sobre una superficie refrigerada, que habitualmente tiene forma de cilindro o tambor.

- **Hielo Picado:** Para preservar la calidad del pescado por más tiempo, manténgalo en hielo. El pescado dura casi el doble en hielo picado a 0 °C, que a las temperaturas normales de refrigeración (5-7 °C). Lo ideal es mantenerlo en hielo, tan pronto como sea posible, es decir, desde la compra.

- **Omega-3:** Los ácidos grasos omega-3 son un tipo de grasa poliinsaturada. Necesitamos estas grasas para fortalecer las neuronas y para otras funciones importantes. Estos ácidos ayudan a mantener el corazón sano y protegido contra un accidente cerebrovascular.

- **Pescado:** Se trata del nombre que recibe el pez que, una vez extraído de su hábitat (océano, río, lago, etc.), puede convertirse en alimento para el ser humano. Para obtener pescado, por lo tanto, hay que pescar.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Método de investigación

Se aplicó un enfoque cuantitativo según Mata (2019) se caracteriza por privilegiar la lógica empírico-deductiva, a partir de procedimientos rigurosos, métodos experimentales y el uso de técnicas de recolección de datos estadísticos (p. 01), dándole la veracidad científica para fundamentar la validez de datos obtenidos en el instrumento empleado, para así lograr la máxima objetividad del estudio permitiendo incluir una medición sistemática y empleando un análisis estadístico descriptivo e inferencial como característica operativa destacada, con el fin de descubrir información nueva o crear un mejor entendimiento sobre el tema de investigación.

3.1.1. Tipo de investigación

Esta investigación fue de tipo aplicada desde el punto de vista de sus objetivos, preguntas, hipótesis y sustentada en base a Lozada (2014), quien precisa que la investigación aplicada busca la generación de conocimiento con aplicación directa a los problemas de la sociedad o el sector productivo. Esta se basa fundamentalmente en los hallazgos tecnológicos de la investigación básica, ocupándose del proceso de enlace entre la teoría y el producto (p. 34).

3.1.2. Nivel de investigación

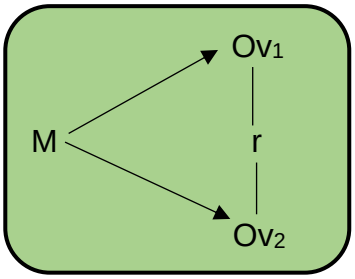
El estudio de investigación será de nivel correlacional descriptivo. En ese sentido, Hernández, Fernández y Baptista (2014), señala el estudio de nivel descriptivo se efectúa cuando se desea describir, en todos sus componentes principales, una realidad En cuanto a los estudios correlacionales. es aquel tipo de estudio que persigue medir el grado de relación existente entre dos o más conceptos o variables de estudio.

3.1.3. Diseño de la investigación

El diseño del presente estudio fue descriptivo correlacional de corte transversal no experimental; Hernández, Fernández y Baptista (2014) definen que el diseño de investigación no experimental se logra sin manipular deliberadamente las variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos, asimismo, indican que el corte transversal es donde se recolecta la información en un momento especifico y período determinado, su objetivo es describir las variables o hecho en un momento dado, es un estudio descriptivo correlacional porque mide el grado de relación entre las variables de estudio descritas. (p. 126).

Figura 1

Esquema de la investigación



Dónde:

M = Muestra de estudio.

Ov_1 = Observación de la variable - conservación de pescado.

Ov_2 = Observación de la variable - consumo y distribución.

r = Correlación de las variables de estudio.

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población

La población estuvo conformada por cuarenta y tres mil dos cientos (43200) ventas anuales aproximadamente que tiene el Centro Pesquero Ucayali sobre su cartera de clientes.

3.2.2. Muestra

La muestra fue de tipo probabilístico, y estuvo conformada por cuarenta y tres mil dos cientos (43200) ventas anuales aproximadamente que tiene el Centro Pesquero Ucayali, asimismo será calculada a través de la formula finita para brindarnos solo las ventas a los clientes fidelizados:

$$n = \frac{N^* Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Dónde:

n = Tamaño de muestra buscada.

N = Tamaño de población (43200).

Z = 1.645 al cuadrado (si la seguridad es de 90%).

p = 0.5.

q = 1-p (en este caso 1- 0.5).

e = precisión (se usa en la investigación 10%) margen de error.

$$n = \frac{43200 * 1.645^2 * 0.5 * 0.5}{0.1^{2\,*}(43200 - 1) + 1.645^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{29{,}225.07}{431.99 + 0.6765}$$

$$n = \frac{29{,}225.07}{432.67}$$

n = 68 Clientes fidelizados del Centro Pesquero Ucayali

3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la recolección de información del presente estudio de investigación se utilizó la técnica de la encuesta para la recolección de datos, lo cual se aplicó solo a los clientes fidelizados del Centro Pesquero Ucayali según la muestra establecida en el estudio y el instrumento que se tomará en la investigación será un cuestionario bien estructurado y desarrollado de dieciocho (18) preguntas, el cual contiene preguntas exactas con respuestas para marcar mediante bajo una escala de valoración que nos permitirá obtener mejor la información para el análisis de confiabilidad de los datos obtenidos al momento de la recolección de los datos.

3.4. Procedimientos de recolección de datos

El procedimiento de recolección de datos de este estudio se dio mediante la recopilación de información directa y aportes de profesionales conocedores del tema, para determinar si se relacionan o no dichas variables de estudio, para luego se coordinó con el gerente del Centro Pesquero Ucayali para brindarnos su cartera de clientes a fin de profundizar nuestra investigación y darnos a conocer la cantidad exacta de clientes anuales, luego se aplicó el instrumento de recolección de datos (cuestionario) en un determinado momento del estudio, solo a los clientes fidelizados, para lo cual la información acopiada en la encuesta, será compilada y tabulada mediante el uso de tablas de frecuencia en Microsoft Excel, luego se procesara en el software estadístico SPSS 25.0.con las que se formularan las tablas y figuras estadísticas, para respaldar los resultados en la base de datos para el contraste de la hipótesis planteada.

3.5. Tratamiento de los datos

El tratamiento de los datos del estudio se dio mediante la estadística descriptiva expresada en tablas estadísticas y figuras circulares que permitieron obtener los porcentajes y frecuencias respectivas de los datos a fin de visualizar mejor los resultados obtenidos, mediante el trabajo de campo en el desarrollo del estudio investigativo, con la finalidad de que la información obtenida sea coherente en función del problema de investigación, objetivos e hipótesis como también estadística inferencial para la prueba de normalidad del contraste de hipótesis. Además, para el

procesamiento de datos se utilizó, el programa de Microsoft Excel para presentar las preguntas mediante la base de datos y el contraste de hipótesis en el software estadístico SPSS. Versión 25.0 y esto fue mediante la prueba del coeficiente de correlación Rho de “Spearman” para la toma de decisión de la hipótesis del estudio, lo cual se observarán los resultados en el siguiente capítulo.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados

Para lograr el objetivo de la investigación, cuya finalidad es demostrar como la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. El estudio se complementó mediante la aplicación del trabajo de campo, en la cual se aplicó como instrumento de medición un cuestionario de dieciocho (18) preguntas con respuestas cerradas y para marcar, donde se analizó e interpreto los resultados en el software estadístico SPSS V25.0, lo cual fue aplicado a sesenta y ocho (68) clientes del centro pesquero Ucayali, seleccionando solo a los clientes de más frecuencia en su compra, según la muestra de investigación obtenida, en la cual se presentó tablas y figuras circulares de acorde a los preguntas establecidas en dicho instrumento y técnica empleada, todo el proceso conllevo para la demostración y contrastación de la hipótesis de la investigación para saber si se relacionan o no dichas variables.

Los resultados obtenidos son presentados a continuación en una escala de valoración de la siguiente manera de acuerdo a las respuestas de los encuestado en la muestra establecida, dichas escalas son respectivamente:

A. Nunca

B. Casi Nunca

C. A veces

D. Casi siempre

E. Siempre

Tabla 2

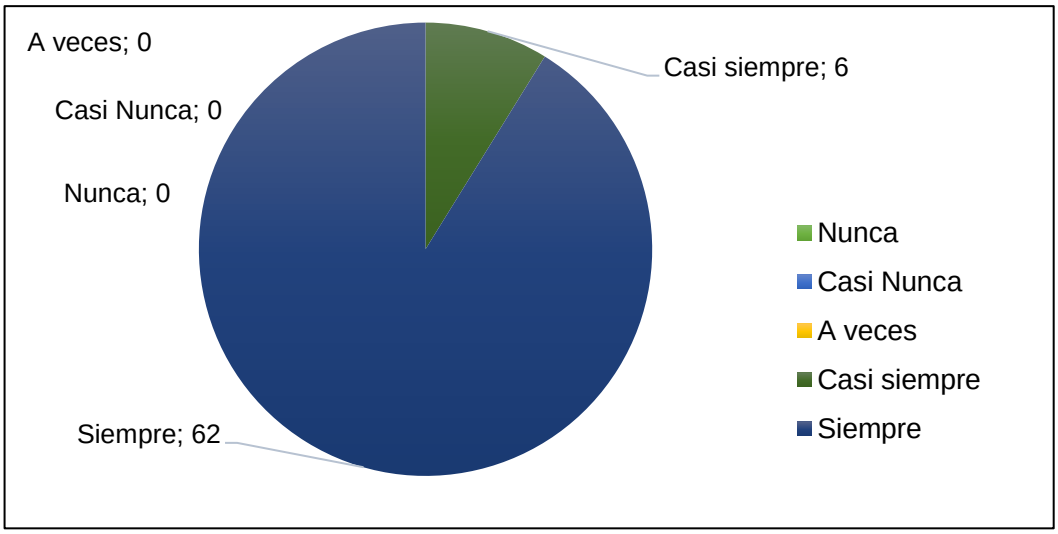
Para Ud. ¿La calidad de pescado que se ofrece en el centro pesquero Ucayali es el adecuado para el consumo?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Siempre	06	8,8%	8,8%	8,8%
	Siempre	62	91,2%	91,2%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0

Figura 2

Para Ud. ¿La calidad de pescado que se ofrece en el centro pesquero Ucayali es el adecuado para el consumo?



Fuente: Tabla 2.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas a cada una de las afirmaciones, consiguiendo que ninguno de los clientes afirmó nunca, casi nunca y a veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración, el 8,8%

respondieron casi siempre de 06 encuestados de la muestra de estudio. Es así que 62 clientes fidelizados al centro pesquero Ucayali, correspondiente al 91,2% afirmaron que “SIEMPRE”. Están de acuerdo que calidad de pescado que se ofrece en el centro pesquero Ucayali es el adecuado para el consumo.

Tabla 3

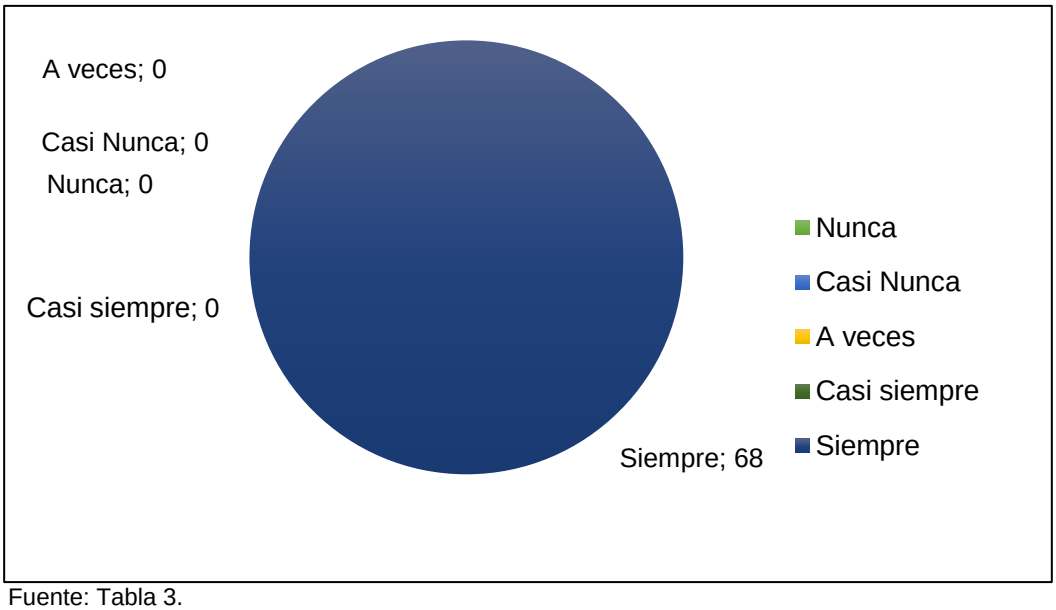
¿Los métodos de conservación de pescado que se utilizan en los centros de abastos de Pucallpa son los adecuados para la conservación de pescado fresco?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Siempre	68	100,0%	100,0%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 3

¿Los métodos de conservación de pescado que se utilizan en los centros de abastos de Pucallpa son los adecuados para la conservación de pescado fresco?



Fuente: Tabla 3.

Interpretación

En la tabla y figura se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas, ninguno de los clientes afirmó nunca, casi nunca, a veces, casi siempre de la muestra de estudio no dieron respuestas a dichas escalas de valoración en el estudio. Es así que 68 clientes fidelizados, correspondiente al 100% afirmaron que “SIEMPRE” los métodos de conservación de pescado que se utilizan en los centros de abastos de Pucallpa son los adecuados para la conservación de pescado fresco.

Tabla 4

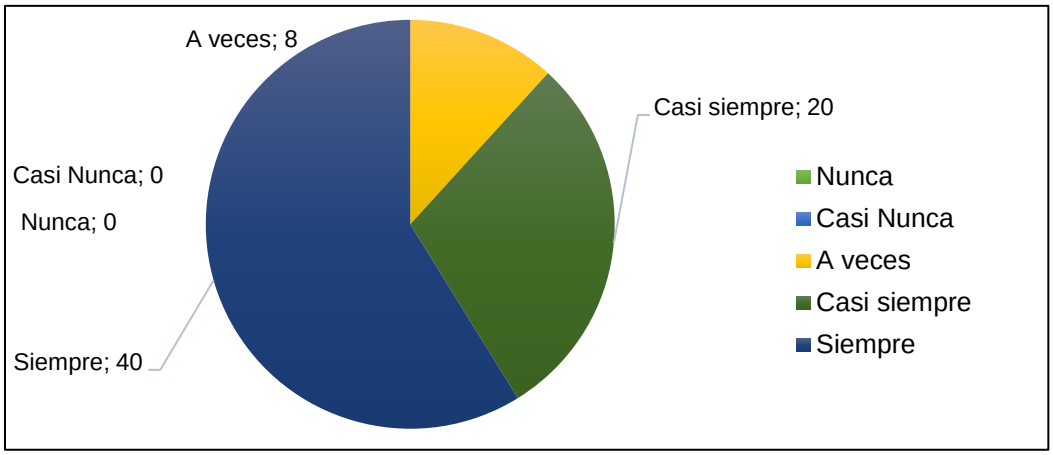
¿Los kilos de pescado fresco que consume a la semana genera los nutrientes necesarios que el cuerpo humano necesita?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	A Veces	08	11,8%	11,8%	11,8%
	Casi Siempre	20	29,4%	29,4%	41,2%
	Siempre	40	58.8%	58,8%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 4

¿Los kilos de pescado fresco que consume a la semana genera los nutrientes necesarios que el cuerpo humano necesita?



Fuente: Tabla 4.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas, ninguno de los encuestados afirmó nunca y casi nunca no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 11,8% dio a conocer A veces equivalente a 08 clientes, 29,4% respondieron casi siempre de 20 clientes fidelizados de la muestra de estudio. Es así que 40 clientes, correspondiente al 58,8% afirmaron que "SIEMPRE" los kilos de pescado fresco que consume a la semana generan los nutrientes necesarios que el cuerpo humano necesita.

Tabla 5

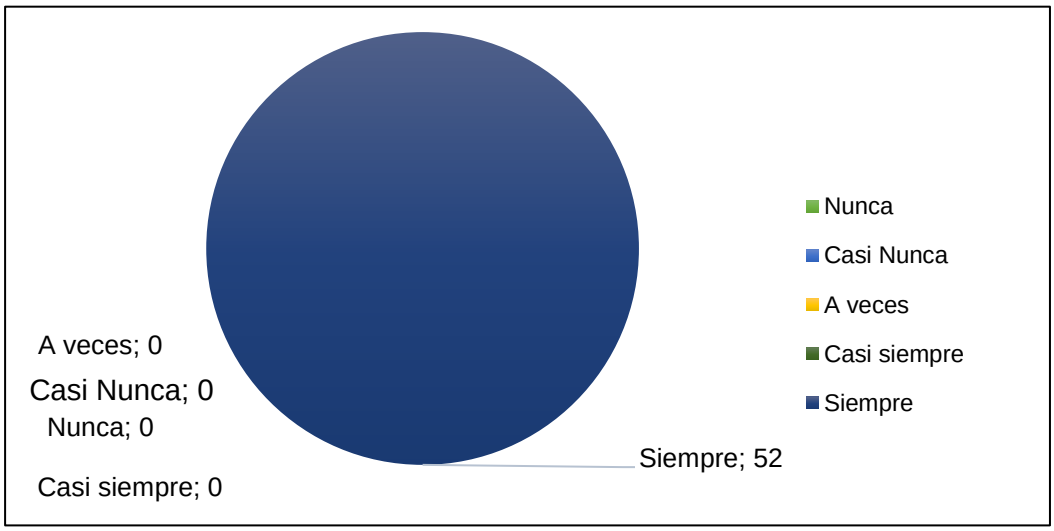
¿El centro pesquero Ucayali promueve la conservación de pescado fresco?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Siempre	68	100,0%	100,0%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0

Figura 5

¿El centro pesquero Ucayali promueve la conservación de pescado fresco?



Fuente: Tabla 5.

Interpretación

En la tabla y figura se detalla el número y porcentaje de los encuestados según sus respuestas ninguno de los clientes encuestados afirmó nunca, casi nunca, a veces, casi siempre de la muestra de estudio no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. Es así que 68 clientes fidelizados, correspondiente al 100% afirmaron que “SIEMPRE” el centro pesquero Ucayali promueve la conservación de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa.

Tabla 6

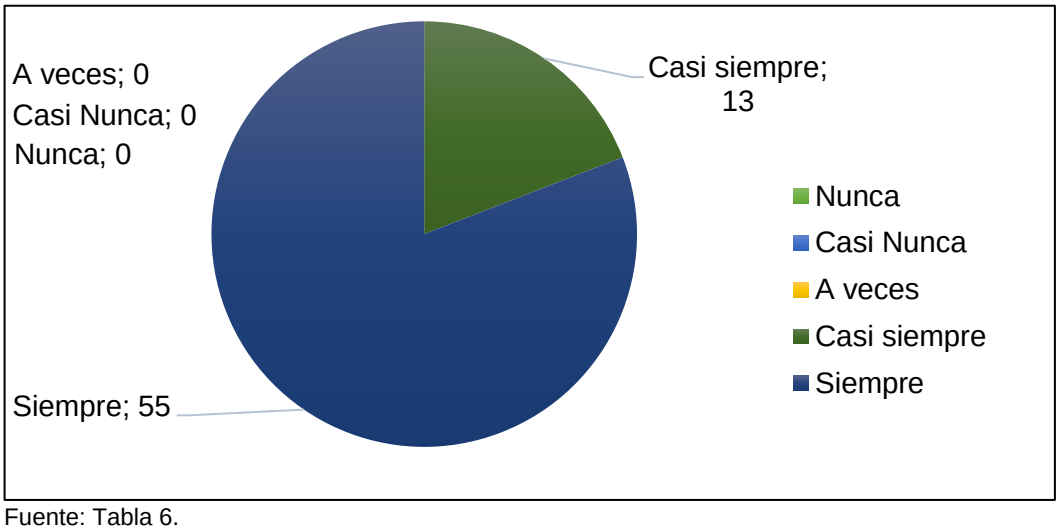
¿Cree Ud. que el hielo picado es un método eficaz de conservación de pescado fresco?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Siempre	13	19,1%	19,1%	11,8%
	Siempre	55	80,9%	80,9%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0

Figura 6

¿Cree Ud. que el hielo picado es un método eficaz de conservación de pescado fresco?



Fuente: Tabla 6.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los encuestados según sus respuestas ninguno de los encuestados afirmó nunca, casi nunca, a veces, no dieron respuestas a dichas escalas de valoración, el 19,1% de 13 encuestados respondieron casi siempre de la muestra de estudio. Es así que 55 encuestados, correspondiente al 100% afirmaron que “SIEMPRE” el hielo picado es un método eficaz de conservación de pescado fresco.

Tabla 7

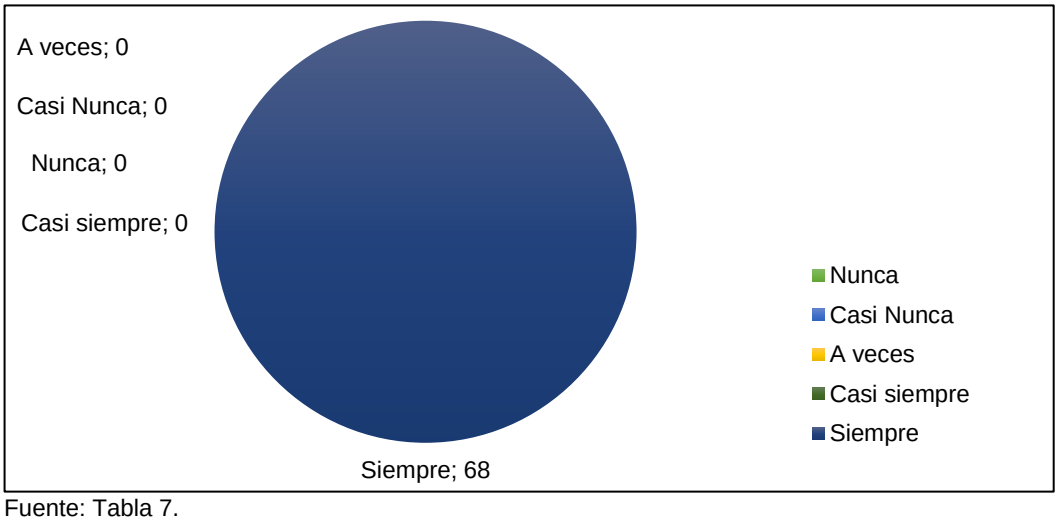
¿El centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brinda a la población carnes de pescado de calidad?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Siempre	68	100,0%	100,0%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 7

¿El centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brinda a la población carnes de pescado de calidad?



Fuente: Tabla 7.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes según sus respuestas, ninguno de los encuestados afirmó casi siempre, nunca, casi nunca y a veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. Es así que 68 encuestados según la muestra de estudio correspondiente al 100% afirmaron que “SIEMPRE” el centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brindando a la población carnes de pescado de calidad para su consumo.

Tabla 8

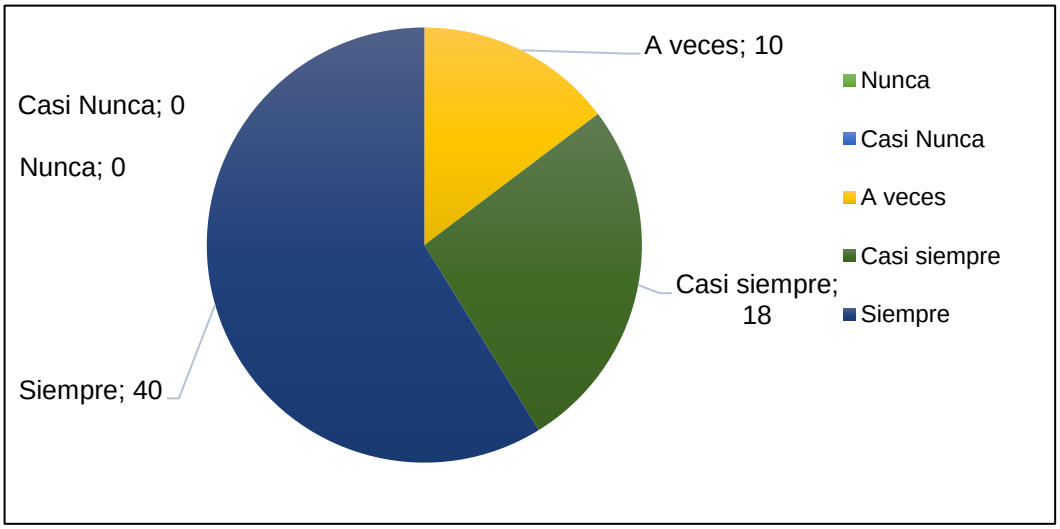
¿Existe una política de conservación y distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	A Veces	10	14,7%	14,7%	14,7%
	Casi Siempre	18	26,5%	26,5%	41,2%
	Siempre	40	58,8%	58,8%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 8

¿Existe una política de conservación y distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?



Fuente: Tabla 8.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas, ninguno de los encuestados afirmó nunca y casi nunca no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 14,7% dio a conocer A veces equivalente a 10 clientes, el 26,5% respondieron casi siempre de 18 clientes fidelizados de la muestra de estudio. Es así que 40 clientes, correspondiente al 58,8% afirmaron que "SIEMPRE" existe una política de conservación y distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa.

Tabla 9

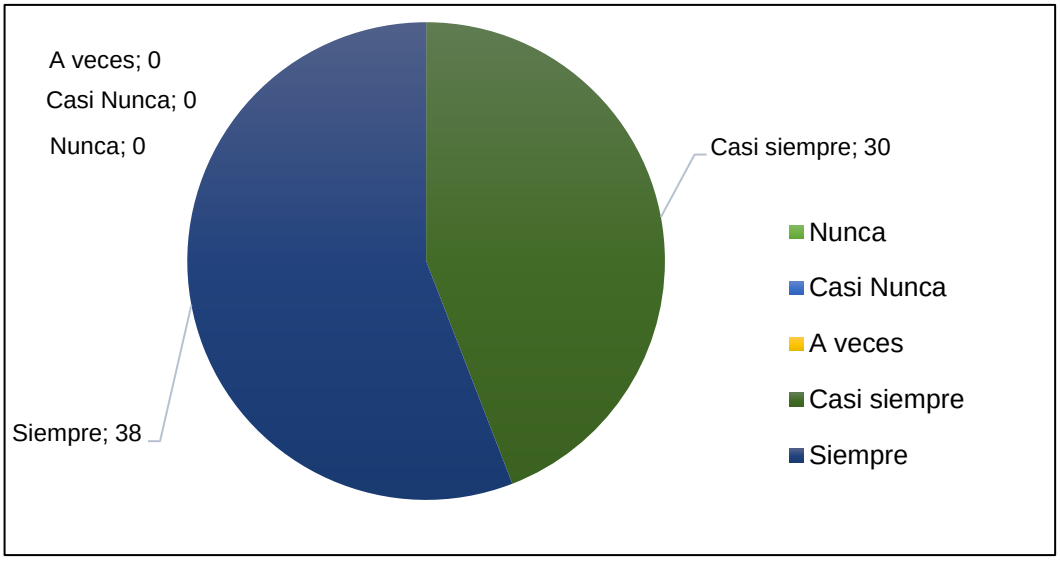
¿Crees Ud. que el pescado fresco aporta nutrientes al ser humano?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Siempre	30	44,1%	44,1%	44,1%
	Siempre	38	55,9%	55,9%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0

Figura 9

¿Crees Ud. que el pescado fresco aporta nutrientes al ser humano?



Fuente: Tabla 9.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas a cada una de las afirmaciones, consiguiendo que ninguno afirmó nunca, casi nunca y a veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 44,1% respondieron casi siempre de 30 encuestados. Es así que 38 clientes encuestados, siendo un 55,9% afirmaron que “SIEMPRE” el pescado fresco aporta nutrientes al ser humano para una vida placentera.

Tabla 10

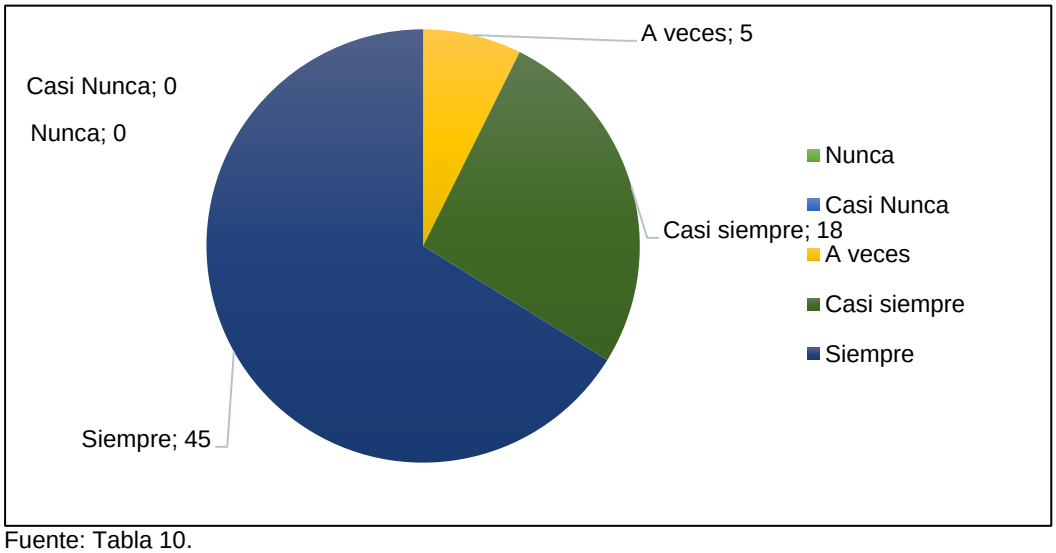
¿El pescado fresco que se distribuye en Centro Pesquero Ucayali tiene los nutrientes necesarios para el consumo humano?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	A Veces	05	7,4%	7,4%	14,7%
	Casi Siempre	18	26,5%	26,5%	38,8%
	Siempre	45	66,2%	66,2%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 10

¿El pescado fresco que se distribuye en Centro Pesquero Ucayali tiene los nutrientes necesarios para el consumo humano?



Fuente: Tabla 10.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas, ninguno de los encuestados afirmó nunca y casi nunca no dieron respuestas a dichas escalas de valoración, el 7,4% dio a conocer A veces equivalente a 5 clientes, el 26,5% respondieron casi siempre de 18 clientes fidelizados de la muestra de estudio. Es así que 45 clientes, correspondiente al 66,2% afirmaron que "SIEMPRE" El pescado fresco que se distribuye en Centro Pesquero Ucayali tiene los nutrientes necesarios para el consumo humano.

Tabla 11

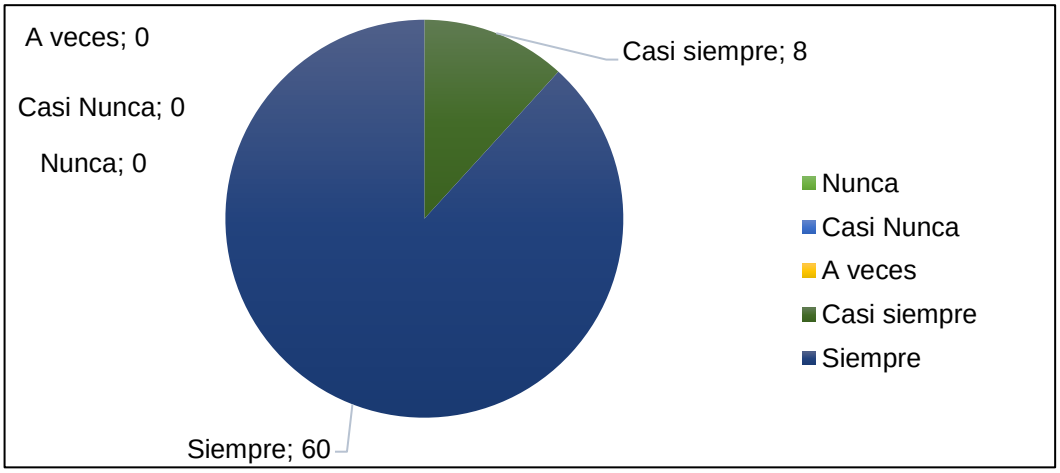
¿El pago tarifario que se paga en el centro pesquero por el servicio que se presta da facilidades a los consumidores?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Siempre	08	11,8%	11,8%	11,8%
	Siempre	60	88,2%	88,2%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 11

¿El pago tarifario que se paga en el centro pesquero por el servicio que se presta da facilidades a los consumidores?



Fuente: Tabla 11.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas, ninguno de los clientes afirmó nunca, casi nunca y a veces; el 11,8% respondieron casi siempre de 08 encuestados de la muestra de estudio. Es así que 60 clientes fidelizados al centro pesquero Ucayali, correspondiente al 88,2% afirmaron que "SIEMPRE". están de acuerdo con pago tarifario que se paga en el centro pesquero por el servicio que se presta da facilidades a los consumidores.

Tabla 12

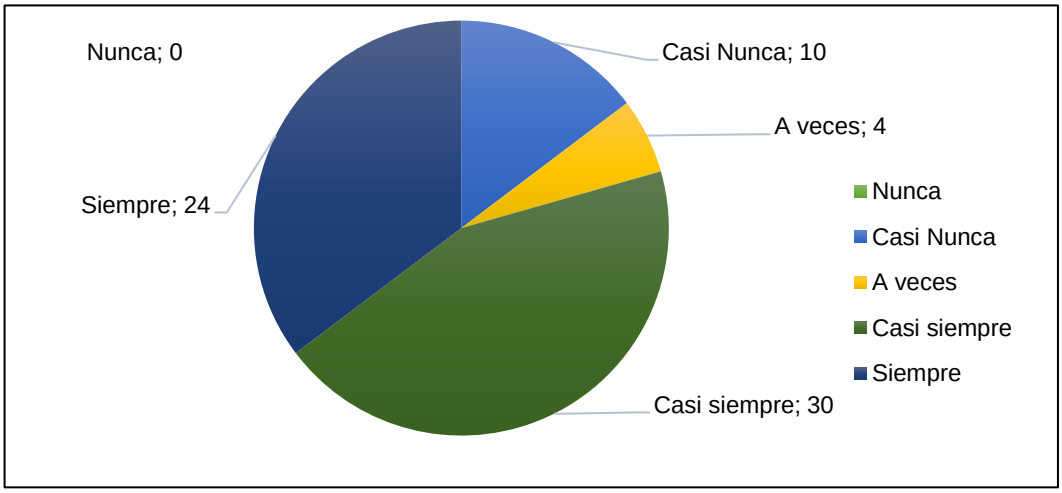
¿Los canales de distribución que se utiliza para la productividad de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa es el adecuado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Nunca	10	14,7%	14,7%	14,7%
	A Veces	04	5,9%	5,9%	20,6%
	Casi Siempre	30	44,1%	44,1%	64,7%
	Siempre	24	35,3%	35,3%	100,0%
	Total	52	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 12

¿Los canales de distribución que se utiliza para la productividad de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa es el adecuado?



Fuente: Tabla 12.

Interpretación

En la tabla y figura se detalla el número y porcentaje de los encuestados según sus respuestas, ninguno afirmó nunca, el 14,7% dio a conocer casi nunca equivalente a 10 clientes encuestados, el 5,9% respondieron a veces de 4 encuestados y el 35,3% respondieron siempre de 24 encuestados de la muestra de estudio. Es así que 30 encuestados, correspondiente al 44,1% afirmaron que “CASI SIEMPRE” los canales de distribución que se utiliza para la productividad de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa es el adecuado.

Tabla 13

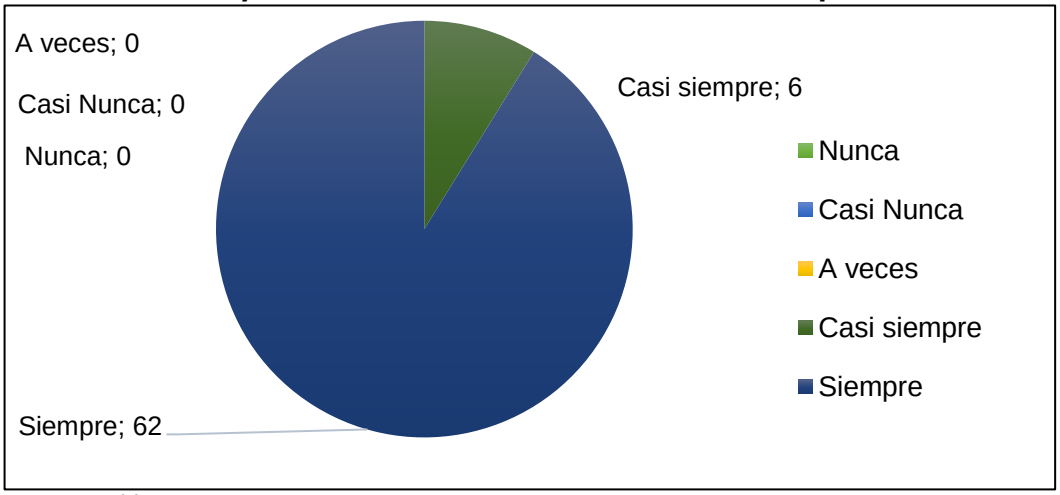
¿El centro pesquero Ucayali es uno de los encargados de realizar la distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Siempre	06	8,8%	8,8%	8,8%
	Siempre	62	88,2%	88,2%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 13

¿El centro pesquero Ucayali es uno de los encargados de realizar la distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?



Fuente: Tabla 13.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas, ninguno de los clientes afirmó nunca, casi nunca y a veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 8,8% respondieron casi siempre de 06 encuestados de la muestra de estudio. Es así que 62 clientes fidelizados al centro pesquero Ucayali, correspondiente al 88,2% afirmaron que “SIEMPRE” el centro pesquero Ucayali es uno de los encargados de realizar la distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa.

Tabla 14

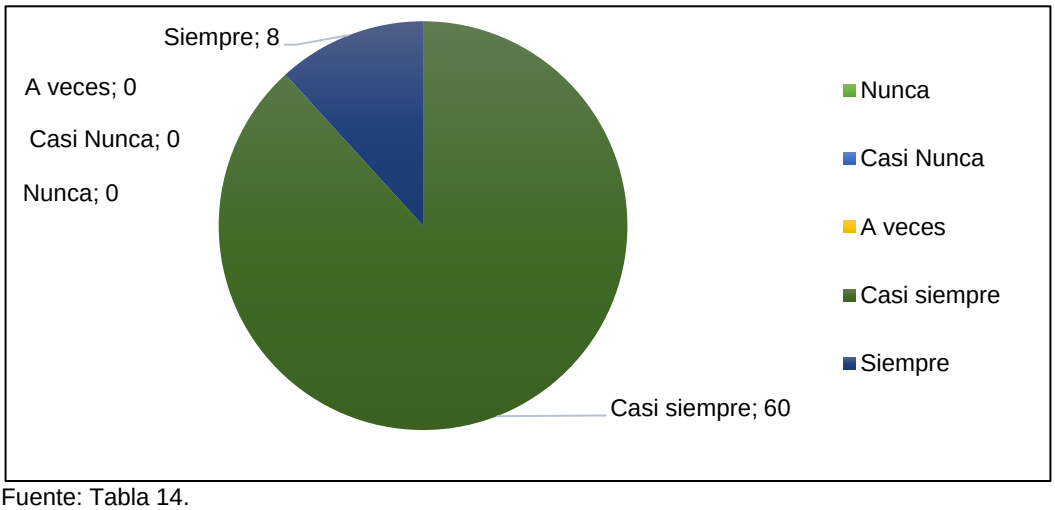
¿El centro pesquero Ucayali garantiza el abastecimiento de pescado fresco a nivel local, nacional o internacional?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Siempre	60	88,2%	88,2%	88,2%
	Siempre	08	11,8%	11,8%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 14

¿El centro pesquero Ucayali garantiza el abastecimiento de pescado fresco a nivel local, nacional o internacional?



Fuente: Tabla 14.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas a cada una de las afirmaciones, consiguiendo que ninguno de los clientes afirmó nunca, casi nunca y a veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 11,8% respondieron siempre de 08 encuestados de la muestra de estudio. Es así que 60 clientes fidelizados al centro pesquero Ucayali, correspondiente al 88,2% afirmaron que “CASI SIEMPRE” el centro pesquero Ucayali garantiza el abastecimiento de pescado fresco a nivel local, nacional o internacional

Tabla 15

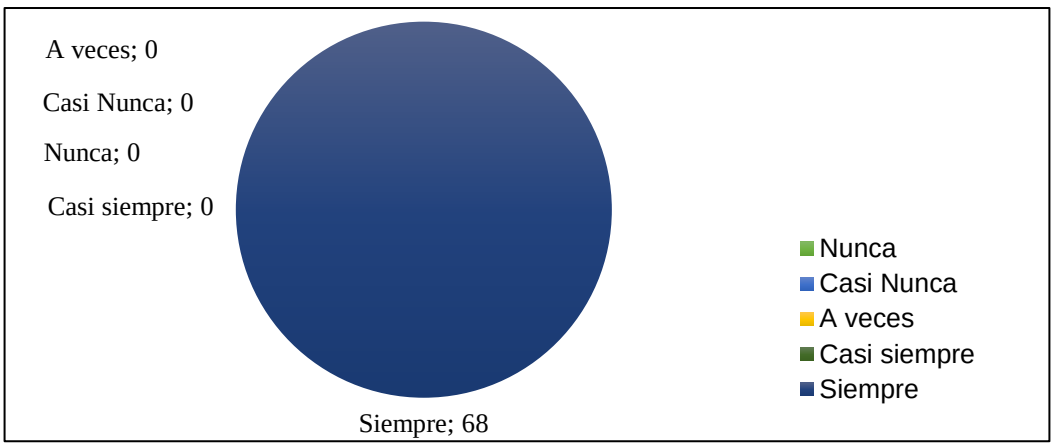
Pregunta 14 ¿Las atenciones diarias cumplen con la cobertura de clientes del centro Pesquero Ucayali?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Siempre	68	100,0%	100,0%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0.

Figura 15

¿Las atenciones diarias cumplen con la cobertura de clientes del centro Pesquero Ucayali?



Fuente: Tabla 15.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes fidelizados encuestados según sus respuestas, ninguno de los encuestados afirmó casi siempre, nunca, casi nunca y a veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. Es así que 68 encuestados según la muestra de estudio correspondiente al 100% afirmaron que “SIEMPRE” el centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brindando a la población carnes de pescado de calidad para su consumo.

Tabla 16

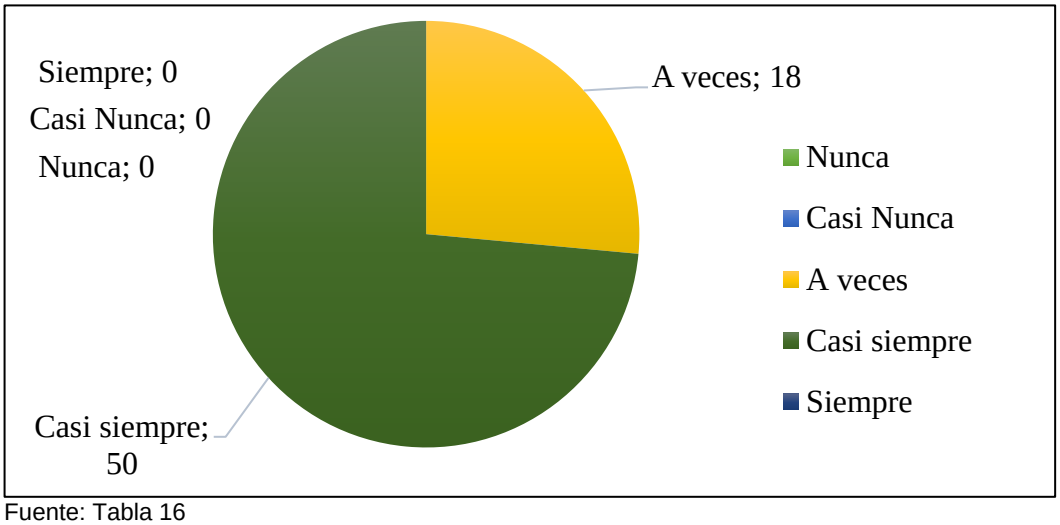
¿Qué cantidad de pescado fresco se produce en la ciudad de Pucallpa cubre la demanda de los consumidores de pescado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	A Veces	18	26,5%	26,5%	26,5%
	Casi Siempre	50	73,5%	73,5%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0

Figura 16

¿Qué cantidad de pescado fresco se produce en la ciudad de Pucallpa cubre la demanda de los consumidores de pescado?



Fuente: Tabla 16

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas, ninguno de los clientes afirmó nunca, casi nunca y siempre no dieron respuestas a dichas escalas de valoración, el 26,5% respondieron a veces de 18 encuestados de la muestra de estudio. Es así que 50 clientes fidelizados al centro pesquero Ucayali, correspondiente al 73,5% afirmaron que “CASI SIEMPRE” la cantidad de pescado fresco se produce en la ciudad de Pucallpa cubre la demanda de los consumidores de pescado.

Tabla 17

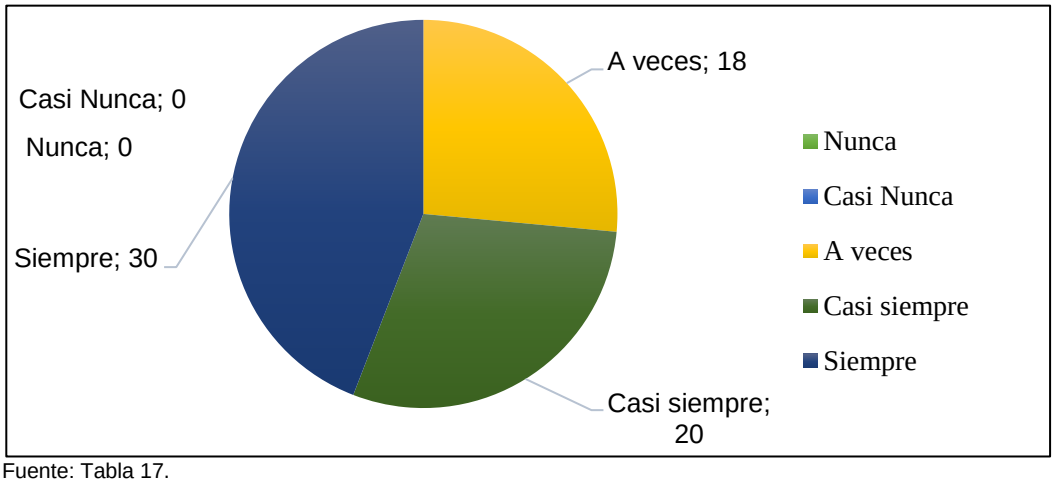
¿La promoción de consumo y distribución de pescado fresco es política del Gobierno Regional?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	A Veces	18	26,5%	26,5%	26,5%
	Casi Siempre	20	29,4%	29,4%	55,9%
	Siempre	30	44,1%	44,1%	100,0%
	Total	68	100,0%	100,0%	

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0

Figura 17

¿La promoción de consumo y distribución de pescado fresco es política del Gobierno Regional?



Fuente: Tabla 17.

Interpretación

En la tabla y figura, se detalla el número y porcentaje de los clientes encuestados según sus respuestas de cada una de las afirmaciones, ninguno de los encuestados afirmó nunca y casi nunca; el 26,5% dio a conocer A veces equivalente a 18 clientes, el 29,4% respondieron casi siempre de 20 clientes fidelizados de la muestra de estudio. Es así que 30 clientes, correspondiente al 44,1% afirmaron que “SIEMPRE” La promoción de consumo y distribución de pescado fresco es política del Gobierno Regional.

4.2. Prueba de normalidad

Antes de contrastar la prueba de hipótesis se realizó la prueba de normalidad para conocer que estadístico de correlación utilizar, en la tabla 23, se describe la prueba de normalidad de Kolmogorov - Smirnov, la cual es para muestras grandes (n >50) y Shapiro-Wilk, la cual es para muestras pequeñas (n<50), en nuestro caso usaremos la prueba de Kolmogorov - Smirnov, en ambas pruebas notamos que el P-valor son menores al 10% (p<0.1), en ello se va utilizar el siguiente criterio estadístico:

- Si el P valor o Sig. es < que 0.1, las variables no tienen distribución normal y es un tipo de prueba no paramétrica.

- Si el P valor o Sig. es > que 0.1, las variables si tiene distribución normal y es un tipo de prueba paramétrica.

Tabla 18

Prueba de normalidad de Kolmogorov-Smirnov

	Kolmogorov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	**Sig.**	Estadístico	gl	Sig.
Conservación de pescado	,345	68	**,000**	,708	68	,000
Consumo y Distribución	,169	68	**,000**	,869	68	,000

Fuente: Base de datos. SPSS V25.0.

Interpretación

En los resultados obtenidos de la prueba de normalidad, se establece que la prueba de correlación para la prueba de la hipótesis fue el Rho de Spearman ya que los valores del Sig. fueron menores de 0.1. por lo que se puede afirmar en un 90% del nivel de confianza con un margen de error del 10%, no tiene una distribución normal y es un tipo de prueba no paramétrica según el test de normabilidad Kolmogorov-Smirnov.

Tabla 19

Resumen del procesamiento de los casos de la investigación

Variables	**Válidos**		**Casos Perdidos**		**Total**	
	N	**%**	**N**	**%**	**N**	**%**
Conservación de pescado	68	100,0%	00	0,0%	68	100,0%
Consumo y Distribución	68	100,0%	00	0,0%	68	100,0%

Fuente: Base datos, SPSS V25.0.

Interpretación

En la tabla, en el resumen del procesamiento de las variables de estudio de los cuales se observa 68 casos según la muestra de la investigación, no se reflejaron casos perdidos, y fueron procesados al 100% en la investigación.

Tabla 20
Estadísticas descriptivas de las variables de estudio

			Estadístico	Error típ.
Conservación de pescado	Media		33,63	,238
	Intervalo de confianza para la media al 90%	Límite inferior	33,24	
		Límite superior	34,03	
	Media recortada al 5%		33,81	
	Mediana		35,00	
	Varianza		3,848	
	Desv. típ.		1,962	
	Mínimo		29	
	Máximo		35	
	Rango		7	
	Amplitud intercuartil		2	
	Asimetría		-1,311	,291
	Curtosis		,577	,574
Consumo y Distribución	Media		39,97	,444
	Intervalo de confianza para la media al 90%	Límite inferior	39,23	
		Límite superior	40,71	
	Media recortada al 5%		40,19	
	Mediana		41,00	
	Varianza		13,432	
	Desv. típ.		3,665	
	Mínimo		32	
	Máximo		44	
	Rango		12	
	Amplitud intercuartil		6	
	Asimetría		-,898	,291
	Curtosis		-,318	,574

Fuente: Base de datos, SPSS V25.0

Interpretación

De la tabla, se observa todas las medidas descriptivas de las variables de estudio tanto independiente como dependiente con el intervalo de confianza del 90%, también se observa el rango, mediana, entre otras medidas descriptivas del estudio investigativo.

4.3. Contraste de hipótesis

En el estudio se utilizó el coeficiente de correlación de Rho de Spearman según la prueba de normalidad para ver el nivel de correlación de las variables, tomando como referencia el siguiente criterio estadístico para el contraste de hipótesis general:

Regla de decisión

- La relación se considera significativa si sig. p ≤ 0.10 se acepta la hipótesis alterna.
- La relación no se considera significativa si sig. p ≥ 0.10 se acepta la hipótesis nula.

Tabla 21

Correlación de Rho de Spearman

			Conservación de pescado	Consumo y Distribución
Rho de Spearman	Conservación de pescado	Coeficiente de correlación	1,000	,888
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	68	68
	Consumo y Distribución	Coeficiente de correlación	,888	1,000
		Sig. (bilateral)	**,000**	.
		N	68	68

Fuente: Base de datos SPSS V25.0.

Interpretación

Se observa en la tabla, indican que entre las variables de investigación el coeficiente de correlación es de (rho = 0,888) lo cual significa que existe una correlación positiva alta (tabla 27) lo cual está en el rango entre 0.7 y 0.89. Con respecto al P-valor (Sig.) es de 0.000, el cual es menor a 0.1 que es el nivel de significancia, siendo el margen de error

del 10%, por lo tanto, se puede afirmar que se encontró una relación lineal estadísticamente significativa, positiva alta y directamente proporcional ya que tiene signo positivo entre las variables de investigación.

Tabla 22

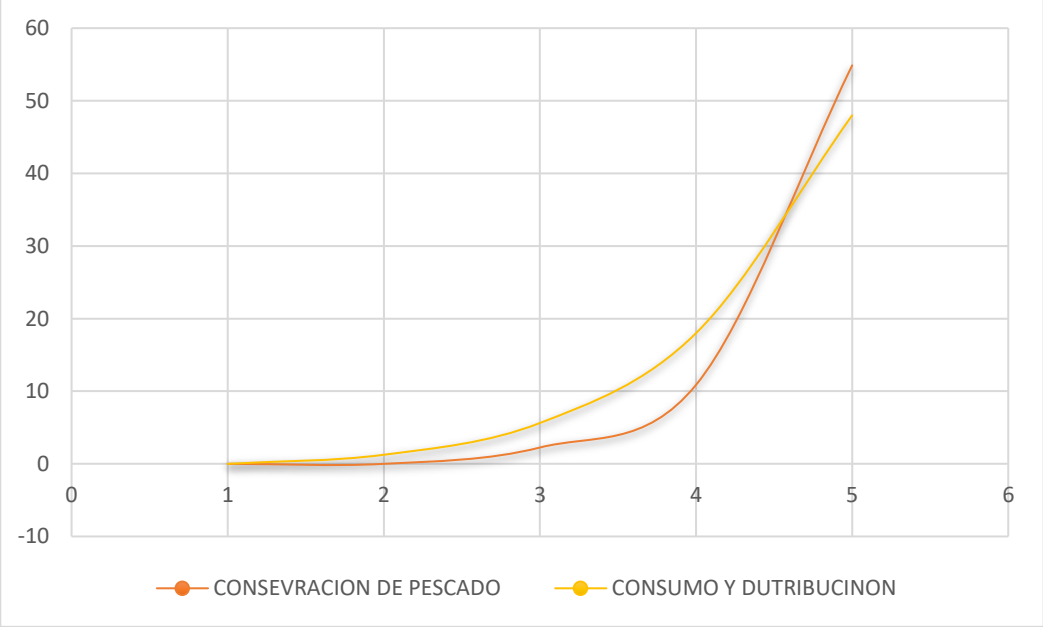
Rango de interpretación del coeficiente de Rho de Spearman

Rango rho de Spearman	Significado literal	
-1	Correlación negativa grande y perfecta	
-0.9 a -0.99	Correlación negativa muy alta	
-0.7 a -0.89	Correlación negativa alta	
-0.4 a -0.69	Correlación negativa moderada	
-0.2 a -0.39	Correlación negativa baja	
-0.01 a -0.19	Correlación negativa muy baja	
0	Correlación nula	⟹
0.01 a 0.19	Correlación positiva muy baja	**0,888 rho**
0.2 a 0.39	Correlación positiva baja	
0.4 a 0.69	Correlación positiva moderada	
0.7 a 0.89	Correlación positiva alta	
0.9 a 0.99	Correlación positiva muy alta	
1	Correlación positiva grande y perfecta	

Fuente: Hernández et al., (2014).

Figura 18

Gráfico de correlación lineal Rho de Spearman



Fuente: Base de datos.

Interpretación

En la figura, se observa la relación de las variables de estudio mediante el Coeficiente de correlación lineal Rho de Spearman evidenciando que no existe mucho distanciamiento de los datos obtenidos de las variables asimismo se ve que dichas variables poseen un comportamiento lineal ascendente proporcional lo que corrobora la correlación positiva alta y significativa es decir si se mejora la conservación de pescado mejora correlativamente su consumo y distribución entre la población brindando altos nutrientes que el ser humano necesita para su organismo.

4.3.1. Contraste de hipótesis general

En el contraste de la hipótesis general, se ha considerado dos supuestos de evaluación, los cuales son respectivamente:

Hipótesis Alterna (H1)

- Existe relación directa y significativa entre la conservación de pescado fresco y el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

Hipótesis Nula (Ho)

- No Existe relación directa y significativa entre la conservación de pescado fresco y el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

Decisión

La correlación encontrada entre las variables de investigación de la hipótesis general fue mediante el coeficiente de correlación Rho de Spearman, la cual resulta ser una correlación positiva alta (tabla 27) con un coeficiente de correlación de (rho = 0.888) según la (tabla 26) es decir si hay una adecuada manejo y método de conservación de pescado esto a la vez mejora correlativamente el consumo y distribución de la misma en la población de la ciudad de Pucallpa de la Región Ucayali. Con respecto al P-valor (Sig.) es de 0.000, el cual es menor a 0.10 el nivel de significancia y margen de error, entonces se rechaza la hipótesis nula (H0); por lo tanto, se puede afirmar con un nivel de confianza del 90%, de que existe relación positiva alta y significativa, Por lo tanto, queda comprobada la hipótesis general según el coeficiente de correlación Rho de Spearman y se acepta la hipótesis alterna en el estudio.

4.4. Discusión de resultados

Los resultados obtenidos en el estudio de investigación según el trabajo de campo, de acuerdo a la estadística descriptiva e inferencial en el estudio, se establece una relación significativa alta entre las variables, conservación de pescado fresco y el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. según el coeficiente de correlación Rho de Spearman con un (Rho = 0,888) (88,8%), la cual resulta ser correlación Positiva alta (tabla 27) y con respecto al P-valor (Sig.) es de 0.000, el cual es menor a 0.10 del nivel de significancia y margen de error, entonces se rechaza la hipótesis nula (H0)

con un nivel de confianza de 90%. Estos resultados podemos comparar y discutir con los hallazgos de Barbaran (2019) en su estudio denominado: “Conservación de pescado bajo congelamiento y producción de hielo en bloques” aborda tres ejes temáticos, la conservación de pescado congelado describiendo cuales son los principales pasos para realizar este método, elaboración y fabricación de hielo ya que es un insumo muy usado en la conservación del pescado y el ciclo frigorífico para entender la conservación de pescado. También de Mansilla (2014) en su estudio de investigación denominado “Evaluación de la conservación de carne de salmón atlántico almacenado en “hielo líquido” y “hielo escama”: Modificación de textura y color de la carne” destaca que la carne de Salmón Atlántico de la empresa Multiexport Foods S.A., se somete al constante contacto directo con “hielo líquido” y “hielo escama” elaborados en las mismas instalaciones, con el fin de aumentar la vida útil de la carne de salmón y garantizar mayor rendimiento en procesos posteriores de manipulación, como la congelación de la carne Premium para exportación y brindar carnes de calidad para el consumo humano, aportando nutrientes que el organismo necesita.

CONCLUSIONES

- En relación con el objetivo general, se concluye que la conservación del pescado fresco influye de manera significativa en el consumo y distribución realizado por el Centro Pesquero Ucayali, en la ciudad de Pucallpa, durante el año 2021. Esta influencia se evidencia a través de diversos factores técnicos, logísticos y económicos, que permiten una mayor eficiencia en la cadena de valor del producto, asegurando su frescura, calidad y disponibilidad para los consumidores finales.

- Respecto al primer objetivo específico, se determinó que la calidad del pescado fresco, evaluada por sus características organolépticas y condiciones sanitarias, incide directamente en la decisión de compra y en la capacidad de distribución del centro pesquero. Una mejor calidad garantiza mayor aceptación del producto en el mercado y reduce las devoluciones o pérdidas por deterioro.

- Con relación al segundo objetivo específico, se evidenció que la velocidad y el tiempo de congelación son elementos clave para mantener la frescura del producto. Procesos de congelación rápidos y eficientes permiten conservar mejor el pescado, lo que se traduce en mayor demanda y expansión de su distribución.

- Sobre el tercer objetivo específico, se identificó que la capacidad de almacenamiento en condiciones adecuadas influye notablemente en la oferta y continuidad de distribución del pescado fresco. Cuando las

cámaras frigoríficas están correctamente implementadas, se reduce el desperdicio y se garantiza una mejor planificación del abastecimiento.

- En cuanto al cuarto objetivo específico, se demostró que existe una relación directa entre la rentabilidad mensual y anual con los niveles de consumo y distribución del pescado. Una gestión eficiente en conservación genera mayor rotación del producto y, por tanto, incrementa los ingresos del centro pesquero.

- Respecto al quinto objetivo específico, se concluye que el número de atenciones al público tiene un impacto positivo en el consumo y distribución del pescado fresco, ya que una atención rápida, ordenada y continua mejora la experiencia del usuario y fomenta la fidelización de clientes.

- En relación con el sexto objetivo específico, se analizó que la tarifa del servicio de conservación influye en la percepción del usuario y su decisión de consumir productos del Centro Pesquero Ucayali. Tarifas accesibles permiten mayor rotación y acceso al servicio, favoreciendo tanto a los comercializadores como a los consumidores.

- Finalmente, respecto al séptimo objetivo específico, se determinó que la productividad en los canales de distribución está estrechamente ligada a la eficiencia de conservación del pescado fresco, siendo este un factor clave para abastecer de manera oportuna diferentes mercados locales y regionales.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda fortalecer los procesos de conservación del pescado fresco mediante la implementación de tecnologías modernas que aseguren el mantenimiento óptimo de la calidad del producto desde su recepción hasta su distribución final. Esto contribuirá a mejorar el nivel de consumo y a ampliar el alcance del mercado.

- Es importante establecer protocolos de control de calidad periódicos, enfocados en verificar el estado organoléptico y sanitario del pescado, a fin de garantizar la confianza del consumidor y reducir el desperdicio por deterioro.

- Se sugiere optimizar los sistemas de congelación reduciendo los tiempos de exposición a temperatura ambiente y mejorando la velocidad de enfriamiento, lo cual incidirá positivamente en la frescura del pescado y en la eficiencia de distribución.

- Se recomienda ampliar y mantener adecuadamente la infraestructura de almacenamiento, especialmente las cámaras frigoríficas, asegurando condiciones estables de temperatura y capacidad suficiente para cubrir la demanda en temporadas altas.

- Es fundamental implementar estrategias de gestión financiera orientadas a mejorar la rentabilidad mensual y anual del centro pesquero, aprovechando la buena conservación como una ventaja competitiva para generar mayores ingresos.

- Se sugiere mejorar la atención al público, capacitando al personal en trato eficiente, cordial y orientado al servicio, con el objetivo de incrementar la afluencia de compradores y fortalecer la imagen institucional del centro pesquero.

- Se recomienda evaluar y ajustar las tarifas del servicio de conservación de forma periódica, procurando que sean competitivas y accesibles para los pequeños y medianos comercializadores, sin comprometer la sostenibilidad económica de la institución.

- Finalmente, se propone fortalecer los canales de distribución existentes e implementar nuevos puntos de venta, de modo que se incremente la cobertura geográfica del pescado fresco conservado, impulsando su consumo en mercados locales y regionales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bernal, C. (2010) *Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Tercera edición. PEARSON EDUCACIÓN, Universidad de La Sabana, Colombia.

Barbarán Torres, R. A. (2019). *Conservación de pescado bajo congelamiento y producción de hielo en bloques.*

Chávez Lomas, E. M. (2019). *Evaluación del tiempo de conservación del boquichico (Prochilodus nigricans) ahumado envasado en bolsas de polietileno de alta densidad sellado al vacío almacenado a temperatura ambiente y refrigeración en Pucallpa.*

Dublán García, O. (2006). *Evaluación de los cambios estructurales y fisicoquímicos del manto de calamar gigante (Dosidicus gigas) durante el almacenamiento en refrigeración o congelación.*

FAO. (2017). *Manual de prácticas adecuadas de refrigeración para una mejor conservación del pescado*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

González Cabrera, C. (2016). *Análisis comparativo del consumo del pescado fresco y congelado en una población pesquera (Isla Cristina, Huelva)*.

Gual, A. (2010). *El mercado de las conservas de pescado en Italia*. Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Milán.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación* (Vol. 6ta edición). México: McGrawHill.

Lozada, J. (2014). *Investigación aplicada: Definición, propiedad intelectual e industria*. CienciAmérica: Revista de divulgación científica de la Universidad Tecnológica Indoamérica, 3(1), 47–50.

Mansilla Anabalón, F. (2014). *Evaluación de la conservación de carne de salmón atlántico almacenado en hielo líquido y hielo escama: Modificación de textura y color de la carne*.

Martínez, J. (2000). *"Comercialización y Distribución de productos pesqueros",* Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación-Madrid.

Mata Solís, L. D. (2019). *El enfoque cuantitativo de investigación*. Investigalia.

Navarro Segura, L. (2020). *Optimización del envasado y conservación refrigerada de dorada (Sparus aurata) fresca de acuicultura, entera y fileteada*.

Olsen, S. O. (2003). *Understanding the relationship between age and seafood consumption: The mediating role of attitude, health involvement and convenience*. Food Quality and Preference, 14(3), 199–209.

Ozambela Soria, E. F. (2018). *Determinación de características fisicoquímicas y sensoriales en la conserva del pescado gamitana (Colossoma macropomum) con tres líquidos de cobertura en Pucallpa.*

Rodríguez, J. (2015). *Aplicación de nuevas tecnologías en la conservación y comercialización de salmón coho (Oncorhynchus kisutch): Efecto sobre la calidad y valor agregado.*

Rodríguez, L. (2011). *Evaluación de recubrimientos comestibles proteicos aplicados al salmón del Atlántico (Salmo salar) congelado: estudio de diferentes formulaciones y tratamientos tecnológicos.*

Traverso, H., & Avdalov, N. (2014). *El pescado y los productos pesqueros en la seguridad alimentaria y la nutrición*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Valdivia Zuta, J. (2021). *“Influencia de los determinantes de la demanda y oferta de pescado para el consumo humano directo”,* Universidad Nacional de callao-Perú, Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos.

Zuta Rubio, J. M. (2011). *Evaluación tecnológica de maquinaria y equipos de las plantas de congelado de pescado*. Universidad Nacional del Callao, Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos.

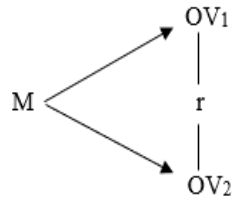
ANEXOS

ANEXO 1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título: "Conservación de pescado fresco para el consumo y distribución con fines comerciales del centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021"

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES/ INDICADORES	METODOLOGÍA
General: ¿La conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021? **Específicos** ¿La calidad de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado que ofrece el Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021? ¿La velocidad y tiempo de congelación de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021? ¿La capacidad de almacenamiento de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa,	**General:** Demostrar como la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021 **Específicos** Determinar si la calidad de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado que ofrece el Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Analizar la velocidad y tiempo de congelación de pescado fresco influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Identificar la capacidad de almacenamiento de pescado fresco e influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa,	**General:** Existe relación directa y significativa entre la conservación de pescado fresco y el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. **Específicos** Existe relación directa entre la calidad de pescado fresco y el consumo y distribución de pescado que ofrece el Centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Existe relación directa entre velocidad y tiempo de congelación de pescado fresco e influye en el consumo y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Existe relación entre la capacidad de almacenamiento de pescado fresco y el consumo	**Variable Independiente** **Conservación de pescado fresco** La finalidad del enfriamiento es prolongar el tiempo de conservación del pescado, reduciendo la actividad de enzimas y bacterias, así como los procesos químicos y físicos que pueden afectar la calidad de la carne de pescado (FAO, 2017). **Variable Dependiente** **Distribución y consumo** La distribución y el consumo de pescado tiene además particular interés nutricional por los innumerables	**Dimensión** - Eficiencia en la conservación **Indicadores** - Calidad de pescado - Velocidad y tiempo congelación - Capacidad de almacenamiento - Rentabilidad mensual y anual **Dimensión** - Promoción del consumo y distribución de pescado **Indicadores** - Número de atenciones, mensual u anual - Tarifa por el Servcio prestado	**Método** - Enfoque cuantitativo desde un punto de vista descriptivo **Nivel** - Correlacional descriptiva **Tipo** - Aplicada **Diseño** - Descriptivo correlacional de corte transversal no experimental Donde el esquema quedara expresado de la siguiente manera:

Departamento de Ucayali, 2021? ¿Existe relación directa entre la rentabilidad mensual y anual de pescado fresco con el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021? ¿El número de atenciones al público influye con el consumo y distribución de pescado fresco en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021? ¿La tarifa del servicio que presta en la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021? ¿La productividad en los canales de distribución conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución que realiza el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	Departamento de Ucayali, 2021. Demostrar la relación directa entre la rentabilidad mensual y anual de pescado fresco con el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Demostrar que el número de atenciones al público influye con el consumo y distribución de pescado fresco en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Analizar si la tarifa del servicio que se presta en la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Determinar si la productividad en los canales de distribución conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución que realiza el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	y distribución de pescado en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Existe relación directa entre la rentabilidad mensual y anual de pescado fresco con el consumo y distribución del Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Existe relación directa entre el número de atenciones al público con el consumo y distribución de pescado fresco en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. La tarifa del servicio que se presta por la conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución en el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. La productividad en los canales de distribución conservación de pescado fresco influye en el consumo y distribución que realiza el Centro pesquero Ucayali de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	beneficios que brinda a la salud. Su ingesta aporta energía, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y otros nutrientes importantes, entre ellos, los ácidos grasos poli insaturados de cadena larga, los Omega 3. (Traverso y Avdalov, 2014).	- Productividad en los canales de distribución	 Donde: M = Muestra OV1=Observación de la variable independiente, conservación de pescado fresco OV2=Observación de la variable dependiente, distribución y consumo r = Correlación de las variables **Población** Estuvo constituida por cuarenta y tres mil dos cientos (43200) ventas anuales aproximadamente. **Muestra** Es de Tipo probabilístico y se calculó mediante la fórmula finita, quedando conformada por 68.

ANEXO 2

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

CUESTIONARIO SOBRE LAS VARIABLES DE ESTUDIO

N°

Conservación de pescado fresco para el consumo y distribución con fines comerciales del centro pesquero Ucayali en la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021"

Estimado(a) colaborador(a), reciba un cordial saludo, esta encuesta es parte de un estudio investigativo, para lo cual los resultados del presente instrumento de recolecciones de datos son para fines académicos y titulación respectivamente de la carrera profesional de Economía y Negocios Internacionales.

Instrucciones: Lea detenidamente la pregunta y sírvase responder marcando, con una equis (X), un numeral entre el 1 y el 5, siendo equivalente a:

Escala de valoración									
Nunca (1)	**Casi Nunca (2)**	**A veces (3)**	**Casi siempre (4)**	**Siempre (5)**					
				Marca (X)					
N°	**Preguntas/ítems**			**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Variable Independiente: Conservación de pescado								
01	Para Ud. ¿La calidad de pescado que se ofrece en el centro pesquero Ucayali es el adecuado para el consumo?							
02	¿Los métodos de conservación de pescado que se utilizan en los centros de abastos de Pucallpa son los adecuados para la conservación de pescado fresco?							
03	¿Los kilos de pescado fresco que consume a la semana genera los nutrientes necesarios que el cuerpo humano necesita?							
04	¿El centro pesquero Ucayali promueve la conservación de pescado fresco?							
05	¿Cree Ud. que el hielo picado es un método eficaz de conservación de pescado fresco?							
06	¿El centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brinda a la población carnes de pescado de calidad?							

07	¿Existe una política de conservación y distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?					
08	¿Crees Ud. que el pescado fresco aporta nutrientes al ser humano?					
Variable dependiente: Consumo y distribución						
09	¿El pescado fresco que se distribuye en Centro Pesquero Ucayali tiene los nutrientes necesarios para el consumo humano?					
10	¿El pago tarifario que se paga en el centro pesquero por el servicio que se presta da facilidades a los consumidores?					
11	¿Los canales de distribución que se utiliza para la productividad de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa es el adecuado?					
12	¿El centro pesquero Ucayali es uno de los encargados de realizar la distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?					
13	¿El centro pesquero Ucayali garantiza el abastecimiento de pescado fresco a nivel local, nacional o internacional?					
14	¿Las atenciones diarias cumplen con la cobertura de clientes del centro Pesquero Ucayali?					
15	¿Qué cantidad de pescado fresco se produce en la ciudad de Pucallpa cubre la demanda de los consumidores de pescado ?					
16	¿La promoción de consumo y distribución de pescado fresco es política del gobierno regional?					

ANEXO 3

BASE DE DATOS

Escala de valoración						
Nunca (1)	**Casi Nunca (2)**	**A veces (3)**	**Casi Siempre (4)**	**Siempre (5)**		
Muestra: 68 clientes fidelizados						
				Marca (X)		
N°	**Preguntas/ítems**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Variable Independiente: Conservación de pescado						
01	Para Ud. ¿La calidad de pescado que se ofrece en el centro pesquero Ucayali es el adecuado para el consumo?	**00**	**00**	**00**	**06**	**62**
02	¿Los métodos de conservación de pescado que se utilizan en los centros de abastos de Pucallpa son los adecuados para la conservación de pescado fresco?	**00**	**00**	**00**	**00**	**68**
03	¿Los kilos de pescado fresco que consume a la semana genera los nutrientes necesarios que el cuerpo humano necesita?	**00**	**00**	**08**	**20**	**40**
04	¿El centro pesquero Ucayali promueve la conservación de pescado fresco?	**00**	**00**	**00**	**00**	**68**
05	¿Cree Ud. que el hielo picado es un método eficaz de conservación de pescado fresco?	**00**	**00**	**00**	**13**	**55**
06	¿El centro pesquero Ucayali promueve por su capacidad y tiempo de congelación del pescado brinda a la población carnes de pescado de calidad?	**00**	**00**	**00**	**00**	**68**
07	¿Existe una política de conservación y distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?	**00**	**00**	**10**	**18**	**40**
08	¿Crees Ud. que el pescado fresco aporta nutrientes al ser humano?	**00**	**00**	**00**	**30**	**38**
Variable dependiente: Consumo y distribución						
09	¿El pescado fresco que se distribuye en Centro Pesquero Ucayali tiene los nutrientes necesarios para el consumo humano?	**00**	**00**	**05**	**18**	**45**

10	¿El pago tarifario que se paga en el centro pesquero por el servicio que se presta da facilidades a los consumidores?	**00**	**00**	**00**	**08**	**60**
11	¿Los canales de distribución que se utiliza para la productividad de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa es el adecuado?	**00**	**10**	**04**	**30**	**24**
12	¿El centro pesquero Ucayali es uno de los encargados de realizar la distribución de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa?	**00**	**00**	**00**	**06**	**62**
13	¿El centro pesquero Ucayali garantiza el abastecimiento de pescado fresco a nivel local, nacional o internacional?	**00**	**00**	**00**	**60**	**08**
14	¿Las atenciones diarias cumplen con la cobertura de clientes del centro Pesquero Ucayali?	**00**	**00**	**00**	**00**	**68**
15	¿la cantidad de pescado fresco que se produce en la ciudad de Pucallpa cubre la demanda de los consumidores de pescado ?	**00**	**00**	**18**	**50**	**00**
16	¿La promoción de consumo y distribución de pescado fresco es política del gobierno regional?	**00**	**00**	**18**	**20**	**30**

ANEXO 4

OPERACIONALIZACIÓN EN EL SPSS V25.0

pesqueria.sav [Conjunto_de_datos1] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Edición Ver Datos Transformar Analizar Marketing directo Gráficos

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16
1	4	5	3	5	4	5	3	4	3	4	2	4	4	5	3	3
2	4	5	3	5	4	5	3	4	3	4	2	4	4	5	3	3
3	4	5	3	5	4	5	3	4	3	4	2	4	4	5	3	3
4	4	5	3	5	4	5	3	4	3	4	2	4	4	5	3	3
5	4	5	3	5	4	5	3	4	3	4	2	4	4	5	3	3
6	4	5	3	5	4	5	3	4	4	4	2	4	4	5	3	3
7	5	5	3	5	4	5	3	4	4	4	2	5	4	5	3	3
8	5	5	3	5	4	5	3	4	4	4	2	5	4	5	3	3
9	5	5	4	5	4	5	3	4	4	5	2	5	4	5	3	3
10	5	5	4	5	4	5	3	4	4	5	2	5	4	5	3	3
11	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	3	5	4	5	3	3
12	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	3	5	4	5	3	3
13	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	3	5	4	5	3	3
14	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	3	5	4	5	3	3
15	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	3	3
16	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	3	3
17	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	3	3
18	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	3	3
19	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4
20	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4
21	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4
22	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4
23	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4
24	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4
25	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4
26	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4
27	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4
28	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4

Vista de datos Vista de variables