



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y EDUCACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y
GASTRONOMÍA**

TESIS

**“GESTIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y SU EFECTO EN
EL CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES DE COMIDA
TÍPICA DE LA CIUDAD DE PAITA, 2019”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

PRESENTADO POR:

Bach. HUAMÁN CRUZ YANINA

ASESORA:

Dra. MARÍA DEL PILAR CASTRO ARELLANO

PIURA – PERU

2021

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación está dedicado en primer lugar a Dios, por su eterna misericordia y ayudarme en mi formación profesional.

A mi madre, gracias por su amor incondicional y su presencia cuando más los necesitaba.

A mis profesores que desde las aulas fueron capaces de educarme como una persona de bien y de enfrentarme a los retos que me puso la vida.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento a Dios por conceder mis metas, a mi familia por todo su valioso apoyo y amor inmesurado, en especial a mi madre, quien me apoyo siempre moralmente. Agradezco a mi asesora por su apoyo y motivación en la elaboración de este proyecto de investigación, que me permitió de cierta manera afianzar mis conocimientos en la consecución de los objetivos que me puso la vida.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ÍNDICE.....	iv
RESUMEN.....	8
ABSTRACT.....	10
INTRODUCCIÓN.....	11
CAPÍTULO I: PROBLEMA.....	14
1.1 Planteamiento del Problema.....	14
1.2 Formulación del Problema.....	15
1.2.1 Problema General.....	15
1.2.2 Problemas Específicos.....	15
1.3 Objetivos de la Investigación.....	16
1.3.1 Objetivo General.....	16
1.3.2 Objetivos Específicos.....	16
1.4 Justificación.....	16
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	18
2.1 Antecedentes.....	18
2.1.1 Internacionales.....	18
2.1.2 Nacionales.....	20
2.1.3 Regionales.....	22
2.2 Bases Teóricas.....	25
2.2.1 Gestión.....	25
2.2.2 Productos Hidrobiológicos.....	28
2.2.3 Sector Restaurantes.....	32
2.2.4 Definición de Términos.....	38
2.3 Hipótesis.....	38
2.3.1 Hipótesis General.....	38
2.3.2 Hipótesis Específicos.....	39
2.4 Variables de Estudio.....	39
2.4.1 Variable Dependiente.....	39
2.4.2 Variable Independiente.....	39
2.4.3 Definición Operativa de Variables e Indicadores.....	40

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	42
3.1 Ámbito de Estudio.....	42
3.2 Tipo de Investigación.....	42
3.3 Nivel de Investigación.....	42
3.4 Método de Investigación.....	43
3.5 Diseño de Investigación.....	43
3.6 Población, Muestra, Muestreo.....	44
3.7 Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos.....	44
CAPÍTULO IV: RESULTADOS.....	46
4.1 Presentación de Resultados.....	46
4.2 Discusión.....	78
CONCLUSIONES.....	80
RECOMENDACIONES.....	82
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	83
ANEXO 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	87
ANEXO 02: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 01.....	89
ANEXO 03: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 02.....	91
ANEXO 04: MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO JUICIO DE EXPERTO 01.....	92
ANEXO 05: MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO JUICIO DE EXPERTO 02.....	96
ANEXO 06: MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO JUICIO DE EXPERTO 03.....	100
ANEXO 07: RECURSOS MATERIALES.....	104
ANEXO 08: PRESUPUESTO.....	104
ANEXO 09: PANEL FOTOGRAFICO.....	105

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Matriz Operacional de la Variable Gestión de Productos Hidrobiológicos</i>	40
Tabla 2 <i>Matriz Operacional de la Variable Crecimiento del Sector Restaurantes</i>	41
Tabla 3 <i>Pregunta 01</i>	47
Tabla 4 <i>Pregunta 02</i>	48
Tabla 5 <i>Pregunta 03</i>	49
Tabla 6 <i>Pregunta 04</i>	50
Tabla 7 <i>Pregunta 05</i>	51
Tabla 8 <i>Pregunta 06</i>	52
Tabla 9 <i>Pregunta 07</i>	53
Tabla 10 <i>Pregunta 08</i>	54
Tabla 11 <i>Pregunta 09</i>	55
Tabla 12 <i>Pregunta 10</i>	56
Tabla 13 <i>Pregunta 11</i>	57
Tabla 14 <i>Pregunta 12</i>	58
Tabla 15 <i>Pregunta 13</i>	59
Tabla 16 <i>Pregunta 14</i>	60
Tabla 17 <i>Pregunta 15</i>	61
Tabla 18 <i>Pregunta 16</i>	62
Tabla 19 <i>Pregunta 17</i>	63
Tabla 20 <i>Pregunta 18</i>	64
Tabla 21 <i>Pregunta 19</i>	65
Tabla 22 <i>Pregunta 20</i>	66
Tabla 23 <i>Pregunta 1</i>	67
Tabla 24 <i>Pregunta 2</i>	68
Tabla 25 <i>Pregunta 3</i>	69
Tabla 26 <i>Pregunta 4</i>	70
Tabla 27 <i>Pregunta 5</i>	71
Tabla 28 <i>Pregunta 6</i>	72
Tabla 29 <i>Pregunta 7</i>	73
Tabla 30 <i>Pregunta 8</i>	74
Tabla 31 <i>Pregunta 9</i>	75
Tabla 32 <i>Pregunta 10</i>	76
Tabla 33 <i>Pregunta 11</i>	77
Tabla 34 <i>Matriz de Consistencia</i>	87
Tabla 35 <i>Recursos Materiales</i>	104
Tabla 36 <i>Presupuesto</i>	104

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 <i>Pregunta 01</i>	47
Gráfico 2 <i>Pregunta 02</i>	48
Gráfico 3 <i>Pregunta 03</i>	49
Gráfico 4 <i>Pregunta 04</i>	50
Gráfico 5 <i>Pregunta 05</i>	51
Gráfico 6 <i>Pregunta 06</i>	52
Gráfico 7 <i>Pregunta 07</i>	53
Gráfico 8 <i>Pregunta 08</i>	54
Gráfico 9 <i>Pregunta 09</i>	55
Gráfico 10 <i>Pregunta 10</i>	56
Gráfico 11 <i>Pregunta 11</i>	57
Gráfico 12 <i>Pregunta 12</i>	58
Gráfico 13 <i>Pregunta 13</i>	59
Gráfico 14 <i>Pregunta 14</i>	60
Gráfico 15 <i>Pregunta 15</i>	61
Gráfico 16 <i>Pregunta 16</i>	62
Gráfico 17 <i>Pregunta 17</i>	63
Gráfico 18 <i>Pregunta 18</i>	64
Gráfico 19 <i>Pregunta 19</i>	65
Gráfico 20 <i>Pregunta 20</i>	66
Gráfico 21 <i>Pregunta 1</i>	67
Gráfico 22 <i>Pregunta 2</i>	68
Gráfico 23 <i>Pregunta 3</i>	69
Gráfico 24 <i>Pregunta 4</i>	70
Gráfico 25 <i>Pregunta 5</i>	71
Gráfico 26 <i>Pregunta 6</i>	72
Gráfico 27 <i>Pregunta 7</i>	73
Gráfico 28 <i>Pregunta 8</i>	74
Gráfico 29 <i>Pregunta 9</i>	75
Gráfico 30 <i>Pregunta 10</i>	76
Gráfico 31 <i>Pregunta 11</i>	77

RESUMEN

Según las fuentes de información del Ministerio de la producción, en el Perú el aumento de las industrias de congelados de recursos hidrobiológicos para el consumo humano directo, cumple una destacada labor el incremento del sector restaurantes de comida típica y por efecto una mayor jerarquía el aspecto de planificación ambiental y cuidado de los recursos.

En este contexto la competitividad en nuestro país por estos productos se presenta como un elemento clave para el desarrollo sostenible y el crecimiento económico de las empresas especialmente en el rubro de restauración en las zonas de nuestro litoral, el nivel de significancia es aún muy regular con respecto a desarrollar productos o proveer servicios con características y atributos que satisfagan completamente las necesidades de los clientes. El objetivo de la presente investigación es determinar la influencia de la gestión de productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.

La presente investigación surge a partir de una realidad actual, donde las empresas dedicadas a la gestión de productos hidrobiológicos mantienen un nivel adecuado de actividad comercial, pero existe un desequilibrio en la consistencia del entorno que afecta elocuentemente a los restaurantes del sector, siendo un aspecto problemático. En cuanto a la metodología, este estudio es de alcance descriptivo y correlacional de diseño no experimental transversal. El instrumento utilizado para la medición de cada una de las variables fue un único cuestionario dividido en dos partes.

Con respecto al cuestionario se utilizó una escala tipo Likert ordinal de la siguiente manera: Muy deficiente, Deficiente, Regular, Eficiente, Muy eficiente. Este instrumento fue aplicado a los 20 restaurantes de la ciudad de Paita entre los meses Noviembre a diciembre 2020.

Posteriormente se indican las conclusiones y se explican las recomendaciones para más adelante continuar con investigaciones que contribuyan al desarrollo la investigación. Se concluyó que existe el 93% de nivel de significancia entre la Gestión de los Recursos Hidrobiológicos y el incremento del sector de restaurantes de comida típica de la ciudad de Paíta.

Palabras Claves: Gestión, productos hidrobiológicos, crecimiento, restaurantes, comida típica.

ABSTRACT

In recent years, our country has increased the industries of frozen hydrobiological resources for direct human consumption, the typical food restaurant sector having a greater development and consequently a greater importance in the aspect of environmental planning.

Competitiveness is a key element for the development, growth and sustainability of companies, especially in the tourism sector, according to the information it is a multidimensional concept and there are various criteria to define and measure it. The objective of this research is to determine the influence of the management of hydrobiological products on the growth of the typical food restaurant sector of the city of Paita, 2019.

This research focuses on a current reality, where companies dedicated to the management of hydrobiological products maintain an adequate level of commercial activity, but there is an imbalance in the consistency of the environment that eloquently affects the restaurants in the sector, being a problematic aspect . The study is a first attempt to address this issue in the province of Paita. Regarding the methodology, this study has a descriptive and correlational scope with a non-experimental cross-sectional design. The instrument used to measure each of the variables was a single questionnaire divided into two parts. For the entire questionnaire, an ordinal modified Likert-type scale was used as follows: Totally agree, Agree, Disagree, Totally disagree. This instrument was applied to the 20 restaurants in the city of Paita in the month of October 2020 between 8 a.m. and 12 p.m.

Finally, the conclusions are indicated and recommendations are made to continue with investigations that contribute to the development of this work. It was concluded that there is a 93% level of significance between the Management of Hydrobiological Resources and the growth of the sector of typical food restaurants in the city of Paita.

Keywords: Management, hydrobiological products, growth, restaurants, typical food.

INTRODUCCIÓN

Nuestra gastronomía tiene un apogeo a nivel mundial y es apreciada como una de las marcas más competitivas en el mundo. Sin embargo, presenta algunas debilidades, en la cual gestión de los recursos hidrobiológicos de mayor consumo por los clientes de la zona y su aceptación, son temas que en la mayoría de las empresas de restaurantes pasan a convertirse un segundo plano. Sin embargo, muchas personas inclinan la balanza invirtiendo en este negocio de los restaurantes, pues lo consideran muy rentable; muchos de los cuales fracasan, y otros tienden a perder su capital. Según el Ministerio de la Producción (2018) en gran medida sucede porque no se ha examinado la verdadera dimensión del servicio de restaurantes, la cual implica planificación, organización, calidad, confiabilidad, limpieza, cuidado del insumo, entre otros. Es decir, los efectos turísticos relacionados con el crecimiento de restaurantes de comida típica en base a productos hidrobiológicos, es la oferta gastronómica de los restaurantes de Paita y que se expresa en la satisfacción de comensales tanto nacionales como extranjeros por la variedad de platos típicos en la carta de los restaurantes.

La investigación se centra en una realidad diaria, donde las empresas que se dedican a la gestión de productos hidrobiológicos mantienen un nivel regular de actividad comercial, pero existe un desajuste en la consistencia del entorno muy elocuente que afecta elocuentemente a la población siendo un tema a tener en cuenta posteriormente. Actualmente la industria de alimentos hidrobiológicos recomienda llevar a cabo procesos que garanticen la seguridad y la responsabilidad de sus productos, de tal manera que los consumidores tengan confianza al adquirirlos y los restaurantes de comida típica en la zona, puedan generar una oferta gastronómica competente.

En el proceso de la investigación se pudo determinar la Gestión de los recursos hidrobiológicos y su crecimiento del sector restaurantes de comida típica en Paita, la cual se

presenta como una propuesta a mediano plazo y que puede servir para dinamizar la economía y generar fuentes de ingresos para la población e inversión en el sector de restauración.

En ese orden de ideas, la presente investigación se divide en capítulos que viabilizarán la lectura y comprensión de cada variable de investigación:

En el capítulo I denominado “Planteamiento Metodológico” se describe de forma precisa la realidad problemática, la misma que se plasmó en la ciudad de Paita, siendo que en dicho contexto se advirtió como problema de investigación ¿Qué efectos genera la gestión de productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019? Asimismo, se plantearon los objetivos, justificación, viabilidad y limitaciones de la investigación.

En el capítulo II denominado “Marco Teórico” se consignó los antecedentes relacionados con las variables de investigación, las bases teóricas y la definición de términos básicos, los cuales representan la solidez que se requiere en un trabajo académico y científico.

El capítulo III denominado “Hipótesis y Variables” se caracteriza por la formulación de las hipótesis de investigación, el estudio de cada variable y la operacionalización de las mismas que permitieron identificar a sus indicadores.

En el capítulo IV denominado “Metodología de la Investigación” se consignó el enfoque, tipo y nivel de investigación, no fue necesario aplicar técnica de muestreo ya que la población es pequeña, la muestra fue de 20 restaurantes, Asimismo, se especificó la técnica e instrumento de recolección de datos, la técnica estadística y los aspectos éticos conforme a los parámetros de la universidad.

En el capítulo V denominado “Resultados” se analizó la información obtenida al aplicarse el instrumento, se elaboró una encuesta que fue aplicada a 20 restaurantes, de este modo permitirá conocer los datos claves que optimizarán los instrumentos y recolección de datos en este trabajo de investigación.

En el Capítulo VI denominado Discusión de los Resultados, se caracteriza porque se analizan los resultados logrados durante el proceso de investigación; se plantean estrategias y acciones posibles de obtener resultados; asimismo, se plantean las respectivas conclusiones y recomendaciones que se derivan de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO I: PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

En los años anteriores, nuestra gastronomía ha alcanzado un alto desarrollo en técnicas e insumos que la posiciona en el nivel más alto de competencia. En base a este nivel, el reconocimiento fue factible llevar a cabo por la presentación de eventos gastronómicos, (ferias, concursos). Este logro se vio reflejado en el crecimiento de la comida típica en algunas regiones del Perú, siendo la ciudad de Paita una de las más beneficiadas.

Nathalie Paulette Joignant Pacheco (2014) mencionan que el sector restaurantes de comida típica en varias ciudades del Perú muestran un crecimiento en base a su planificación, organización y cuidado ambiental de los mismos. En relación y concordancia con el autor podemos sostener que los encuestados señalaron que sí existe inversión privada en el sector restaurantes, pero había cierta incertidumbre con la comida típica producto de la competencia desleal de algunos restaurantes y de la mala gestión en el manejo de los productos hidrobiológicos de la zona. Sin embargo, y a pesar de la gran variedad de platos típicos, buena comida, conocimiento para preparar los potajes, insumos y otros, se suma la mínima inversión en el sector de restauración de comida típica en la ciudad de Paita. El valor otorgado por los turistas son los clientes potenciales de los recursos hidrobiológico como son los restaurantes, cebicherías, chifas, hoteles, entre otros.

Es por ello, que la política ambiental, la planificación y la implementación de estos productos hidrobiológicos debe ser estructurada bajo estándares de calidad más exigentes y cumpliendo con la normatividad nacional, pues en base a su éxito que tenga, está la seguridad alimentaria de los turistas y el prestigio de la gastronomía nacional.

En este sentido, la empresa de restaurantes, deben gestionar un producto de calidad mediante los procedimientos eficientes en las gestiones que realicen, que más adelante puedan incrementar la rentabilidad en el largo plazo. De acuerdo a Joan Pons Solé (2010), esta situación se ve reflejada en la planificación de la gestión de los productos hidrobiológicos que los lleva a prescindir de manuales, programas, procedimientos, registros y demás documentos necesarios para la correcta realización de sus procesos.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema General

¿Qué efectos genera la gestión de productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?

1.2.2 Problemas Específicos

- ¿Cómo influye la política ambiental de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?
- ¿Cómo influye la planificación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?
- ¿Cómo influye la implementación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Determinar la influencia de la gestión de productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019

1.3.2 Objetivos Específicos

- Determinar la influencia de la política ambiental de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.
- Determinar la influencia de la planificación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.
- Determinar la influencia de la implementación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.

1.4 Justificación

El desarrollo de la presente investigación, se centra en el ámbito de una realidad actual, donde ciertas empresas dedicadas a la gestión de productos hidrobiológicos sostienen un nivel adecuado de actividad de comercio entre ellas, pero existe una amenaza latente en la consistencia del entorno que afecta elocuentemente a la población de Paita, siendo un aspecto problemático.

Teniendo en cuenta los objetivos como la política ambiental, la planificación de los productos hidrobiológicos y su implementación, se ha justificado prácticamente relacionar estos problemas de manera significativa para encontrar el punto de partida en la valoración de encontrar una acertada gestión de productos hidrobiológicos por parte de las empresas y autoridades, que sin duda tendría una relación de sostenibilidad en los restaurantes de la ciudad de Paita.

Asimismo, también se justifica teórica y metodológicamente, ya que las diferentes bases teóricas se utilizaron para apoyar el estudio basado en las variables; gestión de productos hidrobiológicos y crecimiento del sector de la restauración, de modo que su análisis se pueda determinar de manera descriptiva, para más adelante llevar a cabo su análisis correlativo, que permita determinar el grado de significancia de las variables de la investigación, de acuerdo con las directrices del método de investigación.

El presente estudio relacionado a la gestión de productos hidrobiológicos y el crecimiento en el sector restaurantes de la ciudad de Paita, estimará la importancia de direccionar un valor económico con respecto a los servicios que tenga el sector de restaurantes y a su gestión, para de esa forma, llevar a cabo una política ambiental sostenible, planificación del recurso en forma adecuada , y por último la implementación de las políticas en su organización, harán una empresa de restauración mas competente y sostenible en esta ciudad.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

2.1.1 Internacionales

Flores (2016) en su tesis titulada: “Diseño de un sistema de gestión ambiental basado en la norma iso 14001:2004 para una planta de conservas de pescado tiene como objetivo de lograr un desarrollo equilibrado y sostenible en la empresa y en la comunidad. Cabe precisar que en los últimos años la industria conservera ha crecido en la ciudad de Chimbote por lo cual es necesario crear alternativas para que el incremento de la industria venga de la mano con el cuidado del medio ambiente. El presente trabajo de tesis presentará una metodología de investigación basado en el principio de mejora continua, enfocado en las actividades de una empresa del sector pesquero aplicando un Sistema de Gestión Ambiental basado en la Norma ISO 14001:2004. Es importante que una empresa adopte en sus políticas de mejora organizacional la implementación de un Sistema de Gestión Ambiental, ya que estaría permitiendo focalizar sus decisiones y esfuerzos a un mejor desempeño en el ámbito ambiental y cumplir de la mano con la legislación ambiental vigente, de manera que pueda controlar efectivamente los impactos ambientales de las actividades llevadas a cabo en su día a día.

Para poder lograr este propósito, será necesario llevar a cabo un procedimiento organizacional, en el cual primero se tendrá que conocer la situación ambiental actual

de la empresa en materia de estudio. Se toma como referencia los lineamientos manifestados en la NORMA ISO 14001:2004 se dará inicio al Diseño de implementación con la formulación de la política ambiental, que declare las intenciones y principios de la organización hacia su desempeño ambiental, continuando con la creación de un plan estratégico administrativo ambiental que cumpla con todos los requisitos y aspectos legales, para luego seguir con la puesta en marcha del respectivo programa en cada una de sus etapas, siguiendo a la etapa de revisión y verificación de cumplimiento de la norma para finalmente ser reportado a la dirección para su revisión”.

Alcívar y Peñafiel (2018) en su tesis titulada “Análisis Gastronómico de la Concha Prieta (*Anadara Tuberculosa*) y sus usos en la ciudad de Machala, en el sector Puerto Bolívar.”; donde el trabajo de titulación hace un análisis gastronómico de la concha prieta (*Anadara Tuberculosa*) en el sector Puerto Bolívar, ubicado en la ciudad de Machala, provincia de El Oro. Conocido no solo por ser uno de los puertos más importantes del Ecuador, sino también por su gastronomía rica en mariscos, activando la economía, turismo y gastronomía de la zona; Para llevar a cabo esta investigación se enfocó en el análisis gastronómico, mediante el método cualitativo, entrevistas, en la que se realizó un cuestionario con preguntas dirigidas a concheros, dueños de restaurantes, gastrónomos, conocedor de la cultura de la zona, biólogos, personal del MAGAP, administradora de los mercados municipales y consumidores de la zona. De este modo, se puede analizar los resultados que la concha prieta es usada en la medicina, tradición oral, artesanías, cocina y arte precolombino.

Hurtado y Romero (2019) En su tesis titulada: “La Gestión por Procesos y la Generación de Valor para el Consumidor de las MYPES de Servicio de Restaurantes de Tacna 2019, tuvo como finalidad determinar la relación entre la Gestión por procesos

y la generación de valor para el cliente de las MYPES de servicio de restaurantes de la provincia de Tacna, para optimizar el nivel de eficiencia de las organizaciones y mejorar la percepción del cliente, es así que se aplicó el instrumento de investigación a los consumidores de los restaurantes de categorizados de la provincia de Tacna siendo una muestra de 384 consumidores. Para la selección de datos se utilizó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario, y una escala de Likert elaborada. En tal sentido se concluye la investigación a través del modelo de regresión lineal múltiple se tiene un estadístico R-cuadrada ajustado de 0.678 que indica que el modelo elaborado puede representar en un 67.8% del total de la variabilidad de los resultados obtenidos. Al ser un porcentaje relativamente elevado, se pudo confirmar que la Gestión por procesos influye en la generación de valor de los clientes en las MYPES de servicios de restaurantes de la provincia de Tacna’.

2.1.2 Nacionales

López (2019) En su tesis titulada: “El marketing como factor relevante de la gestión de calidad y plan de mejora en las micro y pequeñas empresas del sector servicio, rubro restaurantes de productos hidrobiológicos, zona céntrica del distrito de Chimbote, 2019, tiene como objetivo general, Determinar las características del Marketing como factor relevante de la Gestión de calidad y plan de mejora en las micro y pequeñas empresas del sector servicio, rubro restaurantes de productos hidrobiológicos, zona céntrica del distrito de Chimbote, 2019. La investigación fue, de diseño no experimental – transversal, y se utilizó una población muestral de 25 micro y pequeñas empresas, a quienes se les aplicó un cuestionario de 23 preguntas. Obteniéndose los siguientes resultados. El 68.00% de los representantes manifiestan tener entre 31 a 50 años de edad, el 72.00% son de género masculino, el 64.00% son los administradores, el 56.00% tienen en el cargo entre 0 a 3 años, el 72.00% manifiestan contar con 1 a 5 trabajadores,

el 100.00% se formaron para generar ganancias, el 72.00% expresan conocer el termino gestión de calidad, el 48.00% aplican la técnica del benchmarking, el 48.00% aplican la observación para medir el rendimiento del personal, el 100.00% expresan que los productos que ofrecen si atienden a las necesidades de sus clientes, el 60.00% expresan que el nivel de ventas de la empresa se ha estancado, el 100.00% expresan que el marketing si ayuda a mejorar la rentabilidad de la empresa. La investigación concluye que la mayoría de las micro y pequeñas empresas en estudio no usan las herramientas de marketing porque no cuentan con un personal experto y finalmente consideran que el marketing si mejora la rentabilidad de la organización”.

Silva (2019) En su investigación titulada: “Propuesta de mejora en la gestión ambiental de residuos sólidos no municipales para incrementar la producción de harina y aceite de pescado en la bahía el Ferrol – Chimbote 2018. En el capítulo I se da a conocer el porqué de realizar esta investigación donde se da a conocer un enfoque de la problemática que representa los residuos sólidos no municipales, ayudándose de investigaciones similares realizadas, teniendo como objetivo la gestión ambiental de los residuos sólidos no municipales en la producción de harina y aceite de pescado en la Bahía El Ferrol - Chimbote. En el capítulo II nos muestra que es investigación descriptiva, no experimental, donde se tiene como población todas las empresas ubicadas en la zona de 27 de octubre, obteniéndose como muestra 9 empresas pesqueras a evaluar, donde se identifica la variable para poder aplicar técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos con su respectivo procedimiento de acuerdo a los objetivos específicos planteados. Capitulo III se dio a conocer los resultados del diagnóstico situacional de las 9 empresas pesqueras a evaluar caracterizando e identificando residuos, donde se obtuvo 532.01 TM/año en residuos no peligrosos y 66.05 TM/año en residuos peligrosos. Mediante dichos resultados se planteó una

mejora de gestión de residuos sólidos. Capítulo IV se realizó discusiones de acuerdo a la información proporcionada con respecto a los resultados, llegando a la conclusión que es posible realizar un plan de gestión ambiental de residuos sólidos que permita manejar adecuadamente los residuos sólidos generados por las empresas productoras de harina y aceite de pescado de manera sanitaria y ambientalmente adecuada para prevenir impactos negativos y asegurar la protección de la salud todo ello dentro de un marco normativo legal. PALABRAS CLAVES: residuos no municipales, residuos peligrosos y no peligrosos”.

Rodríguez (2018) En la presente investigación: “Gestión de calidad bajo el enfoque de atención al cliente y la fidelización en las micro y pequeñas empresas del sector servicios, rubro restaurantes de productos hidrobiológicos, casco urbano del distrito de Chimbote, 2016. Tiene por objetivo determinar la Gestión de calidad bajo el enfoque de atención al cliente y la fidelización de las micro y pequeñas empresas del sector servicios – rubro restaurantes de productos hidrobiológicos del casco urbano del distrito de Chimbote, 2016. La investigación fue tipo descriptivo – correlacional, nivel aplicada, de diseño no experimental/ transversal, se utilizó una muestra de 266 clientes de una población de 214, 804 a quienes se les aplicó un cuestionario estructurado de 32 preguntas a través de la técnica de la encuesta obteniendo los siguientes resultados. Se concluye que: La gestión bajo el enfoque de atención al cliente influye en la fidelización de las micro y pequeñas empresas del sector servicios rubro restaurantes de productos hidrobiológicos del casco urbano del Distrito de Chimbote, 2016”.

2.1.3 Regionales

Moscoso y Santamaría (2019) En su tesis titulada: “Gestión de grupos de interés en cadenas productivas: experiencia de la Dirección Regional de Producción de Piura ante la extracción del recurso hidrobiológico pota en el distrito de Paita en el 2018. La

presente investigación realizó un análisis de la experiencia de la DIREPRO en relación a su rol como gestor y articulador de los grupos de interés en la extracción de pota en el distrito de Paita. Para ello, se identificó a cada involucrado en el eslabón de la cadena productiva en la que se desenvuelve, y se evaluó su relación con la DIREPRO utilizando el enfoque de redes para medir la articulación de la cadena productiva, así como el nivel de intermediación del gobierno regional. Para la sistematización de la información, se utilizó la herramienta WebQDA, y Gephi, para la visualización de la red. Mediante el análisis de los grupos de interés en la cadena productiva de la pota, se obtuvieron los siguientes resultados: la densidad (vinculación) de la red es de 40.1%, lo cual implica que existen todavía relaciones por explotar; además, se obtuvo que el grado de intermediación y centralidad de la DIREPRO Piura son altos, aunque, el grado de legitimidad aún es bajo. Las acciones que la DIREPRO Piura realice en torno a la cadena productiva de la pota deben de ser bien vistas por los actores, puesto que este es el órgano que debe fomentar la articulación de los grupos de interés para la sostenibilidad de la cadena productiva de la pota”.

Huamán (2019) En su tesis titulada: “La cultura de exportación de productos hidrobiológicos y su impacto en la gestión ambiental. Empresa Daewon Susan E.I.R.L., Paita – 2018 , tiene como objetivo general; Determinar el impacto de la cultura de exportación de productos hidrobiológicos en la gestión ambiental de la empresa Daewon Susan E.I.R.L., Paita, 2018, mediante el diseño metodológico no experimental y de tipo correlacional, así mismo la población estuvo conformado por un total de 12 colaboradores responsables y 382 pobladores de la comunidad local, entre el instrumento de recolección de datos, se utilizó; (02) cuestionario, (01) guía de entrevista y (01) guía de observación, las cuales permitieron obtener los factores deficientes y eficiente que impactan en la cultura de exportación y la gestión ambiental. Entre las

principales conclusiones se determinó que la cultura de exportación impacta significativamente en la gestión ambiental, así mismo existe algunas deficiencias relacionados con la capacidad ambiental y la falta de incursionar en nuevos mercados, a pesar que se cuenta con la capacidad económica y financiera para realizar sus operaciones, así también algunas veces se cuenta con una actitud ante los diferentes riesgos o imprevistos, en ocasiones existe un adecuado manejo de poder pero no posee un valor del entorno social ni del personal, además no se brindan adecuados beneficios laborales, ni mucho menos se realizan proyectos sociales, puesto que no se contribuye eficientemente en la gestión ambiental producto de los residuos industriales que surgen durante el proceso de extracción hasta el producto final y no cuentan con la capacidad necesaria para su tratamiento”.

Agurto, Córdova, López y Ramos (2017) En su tesis titulada: “Diagnóstico del estado de la gestión con enfoque de RSE en las empresas del sector hidrobiológico en la Región Piura. El estudio es un primer intento de abordar este tema en este sector en esta región. El estudio empleó un enfoque cuantitativo para llevar a cabo un análisis no experimental, transeccional, descriptivo. La recopilación de datos primarios se basó en un cuestionario de encuesta cubriendo cuatro áreas de RSE, desarrollado por Ethos-Perú 2021. Fue administrado a cuatro grandes empresas que operan en el sector hidrobiológico en la Región Piura. La investigación de la tesis también incluyó una breve revisión de la literatura sobre el tema de gestión, herramientas e indicadores de RSE. Dicha revisión se centró también en conceptos de RSE y su aplicación a casos específicos en el sector hidrobiológico en Europa, Chile y Nueva Zelanda. Por lo tanto, se determinó qué temas y preguntas del cuestionario Ethos-Perú 2021 serían apropiados para el estudio actual. El estudio analizó las respuestas de las empresas tanto a las preguntas clasificatorias generales de profundidad relacionadas con cada uno de los

subtemas en cada una de las áreas de RSE estudiado como a las muchas más específicas preguntas binarias relacionadas con esos mismos temas. Posteriormente, los dos conjuntos de respuestas se examinaron para posibles inconsistencias. Los resultados finales indicaron que el enfoque general de gestión de la RSE de las cuatro empresas todavía estaba en la etapa más básica en tres áreas y en la fase intermedia en otra. En ninguna de las áreas de RSE bajo estudio las empresas estudiadas tenían respuestas que indicaran que habían llegado a las etapas más avanzadas o proactivas. Los resultados y conclusiones del estudio podrían mejor considerarse como una especie de punto de referencia para las prácticas de gestión en las áreas de RSE con la esperanza de que los estudios futuros podrían basarse en estos resultados y con ello profundizar nuestra comprensión de los problemas y las prácticas de gestión específicas en cuanto a la RSE en el sector hidrobiológico en el futuro”.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Gestión

2.2.1.1 Definición de gestión

Terry (2013) la gestión conlleva a planificar, organizar, ejecutar y controlar, emprendido para precisar y alcanzar las metas manifestadas por el uso de seres humanos y otros recursos. Basado en conceptos, la administración es el desarrollo de diseño y mantenimiento de un ambiente en el que, al trabajar en equipos, las personas concluyen eficazmente los objetivos propios.

Comprender que el cumplimiento competente del equipo debe asimilarse como el empleo apropiado de bienes tangibles, ahorrativos y al mismo tiempo reales. Para cumplir a través de fines establecidos, es decir, los objetivos establecidos en la idea efectiva anual, en asuntos definidos de forma oportuna, de acuerdo con los poderes conferidos por la legislación laboral.

2.2.1.2 Características

Características según Terry (2013):

- Universalidad: “el prodigio burócrata ocurre donde sea que haya un órgano social, es el litigio total de la toma de decisiones que tiene como objetivo lograr los objetivos organizacionales de manera efectiva y eficiente a través de la planificación, organización, integración del personal, gestión y control.” (Terry, 2013)
- Especificidad, “sin embargo la gestión siempre va escoltada de distintas anomalías de naturaleza diferente.” (Terry, 2013)
- Unidad temporal: “si bien los periodo y componentes del fenómeno empleado están diferenciados, es solo y, por lo tanto, en todo instante de la duración de una empresa.” (Terry, 2013)
- Unidad jerárquica: “todos los que tienen el temperamento de jefes de una organización social colaboran en diferentes niveles y variaciones de la misma administración.” (Terry, 2013)
- Valor instrumental: “la gestión es un recurso para un fin, es decir, se usa en organizaciones colectivas para lograr de manera efectiva los objetivos establecidos.” (Terry, 2013)
- Extensión del ejercicio: “se adhiere a todos los grados de un cuerpo formal, como autoridades, administradores, supervisores, amas de casa, etc.” (Terry, 2013)
- Interdisciplinariedad: “la administración utiliza los principios, procesos, procedimientos y métodos de otras ciencias que están relacionados con la eficiencia.” (Terry, 2013)

- Matemáticas, “computo, ilegalidad, economía, contabilidad, sociología, psicología, filosofía, antropología, ciencias políticas.” (Terry, 2013)
- Flexibilidad: “los fundamentos y los métodos administrativos se pueden adecuarse a las diferentes obligaciones de la empresa o grupo social.” (Terry, 2013)

2.2.1.3 Dimensiones

1. Planeación:

Terry (2013). La planificación es la que los administradores piensan antes de sus objetivos y gestiones, y basan sus acciones en algún procedimiento en lugar de conjeturas. Las ideas establecen los objetivos de la organización y los procedimientos apropiados para lograrlos. Son la guía para que la corporación consiga e involucre los recursos necesarios para lograr los objetivos.

2. Organización:

Terry (2013). Organizar es el medio de organizar y repartir la labor, la autoridad y los recursos entre los asociados de una organización para que puedan lograr los objetivos de la organización.

3. Ejecución:

Terry (2013). Realizar conlleva enviar, afectar y estimular a los empleados a realizar trabajos básicos.

4. Control:

Terry (2013). Es el proceso de afirmar que las acciones ciertas se ajusten a las actividades proyectadas. El gerente debe estar convincente de las acciones de los miembros de la organización que conducen a los objetivos establecidos.

2.2.1.4 Innovación

Se asocia a la novedad y aplicación, y se relaciona con una construcción de ideas creativas que abarcan una necesidad concreta Gacel (2012). La innovación permite favorecer la novedad o la transformación de un producto a partir de la aplicación de una idea. Genera nuevos procesos o servicios, mejorando los existentes, incrementando de manera notable las posibilidades de producción y riqueza, y trae consigo un alto impacto en la sociedad, produciendo bienestar común. La difusión permite conocer la utilidad de la innovación y la percepción generalizada de la sociedad sobre la novedad. Por tanto, como lo explica Cuervo (2004), el desarrollo económico depende en gran medida de la forma como se potencialicen estas tres actividades.

2.2.2 Productos Hidrobiológicos

2.2.2.1 Definición de Productos hidrobiológicos

Para Kisner (2010), los productos hidrobiológicos son micro y pequeñas empresas dedicadas a la comercialización de productos hidrobiológicos: “Las cuales integran abundantes agentes y operaciones variadas, con el fin de suministrar productos al comprador a través de diferentes conductos de entrega y venta, los principales agentes son: mayoristas, exportadores y distribuidores. mercado interno, mercados pesqueros mayoristas, minoristas (mercado de suministro), minoristas y otros propietarios no convencionales de cada región o área geográfica” (p. 26).

Además los recursos hidrobiológicos son todos los recursos renovables que están en el mar, lagunas, lagos, ríos, y todo cuerpo que se encuentra en el agua, en óptimas condiciones, como son la composición principal, el PH, temperatura; para tener una buena fauna y flora el cual es aprovechado por los hombres, para suplir ciertas necesidades; además se consideran recursos renovables porque se auto renueva ya que

tiene la capacidad de regenerarse y autodepuración, el cual es posible siempre y cuando no se sobrepasa por la carga del recurso (Hidalgo, 2011).

2.2.2.2 Tipos de Productos Hidrobiológicos

Los tipos de productos hidrobiológicos se clasifican en tres grupos los cuales, al respecto (Hidalgo, 2011) afirma que son:

- Recursos hidrobiológicos marinos: son recursos desarrollados en agua salada (mar) y se consideran importantes para la industria. La economía y la sociedad, hoy más de mil especies hidrobiológicas se han identificado entre las diferentes especies de mamíferos, peces, moluscos y crustáceos, por lo que, en la costa del país, el consumo de mariscos es de suma importancia.
- Recursos hidrobiológicos continentales: los recursos que viven en agua dulce, se reproducen en las montañas, selvas y costas del país, y los camarones son el producto más importante de la costa, ya que las normas sobre este producto se cumplen y extraen de manera deficiente. es de 600 TM por año. En las montañas de Perú hay especies de truchas y pejerreyes, y en las montañas de Perú hay una gran variedad de especies, como los peces. Los crustáceos y moluscos y su extracción totalizan más de 80,000 TM por año, de las cuales 10,000 toneladas se consumen en Iquitos.
- Recursos hidrobiológicos en los manglares: son los diferentes bosques que habitan las aguas saladas de los estuarios de los ríos; Hay un tipo diferente de fauna cuando sube la marea, y las diferentes especies son camarones, moluscos, cocodrilos y peces.

2.2.2.3 Beneficios de los Productos Hidrobiológicos

Consumir estos productos hidrobiológicos tienen múltiples beneficios que son buenos para la salud humana, por consiguientes (Chávez, 2012) define algunos de estos beneficios las cuales son:

1. Económico: “en el asunto de los mares, se cautivan muchos tipos diferentes de seres marinos. Las talofitas y criaturas tan diferentes como las medusas, el pepino de mar, las tortugas e incluso los gusanos poliquetos son parte de la abstinencia en muchas civilizaciones”. Para Chávez (2005, p.14), la mayoría de las capturas se realizan a partir del pescado, llamado industria pesquera; por lo tanto, en Perú, la empresa pesquera representa el 13.5% del PIB y emplea a más de 90,000 trabajadores directos.

2. Ambiental: como es uno de los primeros centros de captura de C inorgánico (CO₂, producto respiratorio) para modificarlo en C orgánico (almidón), la producción originaria anual en el mar varía entre 25 y 75 gramos de carbono fijado por m²., con un promedio de contorno de 50 g C / m² año. Se refiere a casi el 90% del area del océano, un área de 326 x 106 km². Los niveles más altos de productividad primaria se producen en aguas costeras.

3. Biológico: en referencia a la gran variedad biológica de especies que habitan estos sitios, que pueden formar una fuente hereditaria, y a la diversidad de seres marinos en Perú, incluyendo: plancton (fito y zooplancton), se reportaron 168 especies de diatomeas. 35 familias y 57 géneros; 209 dinoflagelados en 19 familias y 35 géneros.

– En la Amazonia del Perú están las principales especies: *Prochilodus nigricans* (boquichico), *Arapaima gigas* (paiche), *Colossoma macropomum* (gamitana), *Piaractus brachipomus* (paco), y el molusco *Pomacea maculata* (churo).

– Y en la Sierra del país se encuentran los “ictiofauna continental tiene alrededor de 850, de un total de 2000, de las cuales 50 son endémicas, principalmente las del

género *Orestias* (40 especies), que se distribuyen en el lago Titicaca y ambientes alto andinos hasta Ancash, incluyendo el lago Junín”.

4. Nutricional: Estos son ricos en proteínas y terminan siendo esenciales para el crecimiento normal. El pescado provee alrededor del 16% de la proteína animal consumida por la demografía universal. Según la Organización Mundial de la Salud (2003), indica una adquisición anual per cápita de 12 kg. Además, el pescado incluye omega 3 y 6, que son ácidos grasos esenciales para el cuerpo.

5. Medicamentos: el uso medicinal de diferentes productos hidrobiológicos proviene de nuestros antepasados, quienes recurrieron a estos productos porque no había drogas químicas y estos productos y casos son:

– Cartílago de tiburón: Los distintos elementos del cartílago de tiburón, lo más importante son las proteínas que abstrine la angiogénesis, además es muy valioso en las distintas afecciones sobre todo en los tumores cancerosos.

2.2.2.4 Marco Legal Para la Implementación de Áreas de Manejo de Recursos

Hidrobiológicos en el Perú

Según el reglamento de la ley general de la pesca, están clasificados según la explotación, por parte de institución del estado es necesario dale entendimiento y apoyo normativo, de acuerdo al grado de explotación las personas deberían dar prioridad para combatir la pobreza, sin embargo, los pescadores artesanales se pasan e la producción natural. “Relacionado con la normativa en el Perú los recursos se vienen explotando por la Ley General de pesca (D.L. N°25997) y reglamento, además son patrimonio de la nación”. Y la buena implementación de las distintas áreas de las especies, el cual son llevadas por la comunidad pesquera y son aseridas en la institución de buenos resultados como el chanque y la concha de abanico, y el manejo por parte de la

asociación de pescadores en el Perú, es llevado a cabo por la (UNALM) y la asociación de extractores y armadores de recursos hidrobiológicos del mar de Tortuga – Casma.

Según la Constitución Política del Perú, en su art. 66° (1993), señala “que los bienes naturales renovables y no renovables son propiedades de la nación, que el país es autónomo en su uso y que, según la ley orgánica, las condiciones de su uso y su concesión a las personas”. Del mismo modo, el art. 67 ° indica que el Estado determina la legalidad ambiental nacional, fomenta el uso sostenible de sus recursos naturales. Por otro lado, el artículo 68 indica que el Estado está obligado a promover la custodia de la diversidad biológica y las áreas naturales protegidas.

En esta línea, existen regulaciones relacionadas, unidas con la actividad piscícola, tales como: “Ley Orgánica para el Uso Sostenible de los Recursos Naturales, Ley No. 26821, que regula el régimen de uso sostenible de los recursos naturales, ya que fundan el patrimonio de la nación”. ; “La Ley No. 26834 de la Ley de Áreas Naturales Protegidas tiene como objetivo regular la gestión y conservación de los espacios oriundos refugiados que son patrimonio de la nación, entendiendo así los espacios continentales y / o marinos del territorio nacional reconocidos y declarados como tales”. ; Ley de Conservación y Uso Sostenible de la Diversidad Biológica No. 26839, cuyo objetivo es regular la conservación de la diversidad biológica y su uso sostenible.

2.2.3 Sector Restaurantes

2.2.3.1 Sector Gastronómico en el Perú

La base principal de la gastronomía peruana se debe a su variedad instructiva, a las diferentes emigraciones que ocurren en el Perú desde el período de virreinato, y puede señalar cuatro grupos muy importantes. En 1532, los españoles llegaron al Perú implantando su cultura ideológica y religiosa, pero también iniciando un proceso de combinación al que nació el concepto de criollo. Del mismo modo, los emigrantes

chinos y japoneses han llegado como trabajadores al campo, uniéndose a mujeres afroamericanas importadas como esclavas. A esto agregamos que aproximadamente 150,000 europeos emigraron al Perú entre los siglos XIX y XX. Estas culturas, que no encontraron todos los ingredientes nativos para preparar su comida, estaban utilizando importantes recursos locales como papas, batatas, pimientos, especias y frijoles, combinados con ingredientes de otras culturas y dando lugar a la gran diversidad culinaria que cocinan. Bonfiglio (2008)

La gastronomía peruana ha experimentado una fase de expansión en los últimos años que, según Avolio, Camacho, López y Pérez (2008): le ha autorizado destacarse entre las cocinas más reconocidas del mundo, gracias a la diversidad y originalidad de sus potajes. Este desarrollo fue acompañado por la reproducción de la propuesta gastronómica existente en la capital y en algunas ciudades del país, reforzada por el trabajo de empresarios que están instalando restaurantes de cocina nacional en varias partes del mundo.

Avolio (2008) señala que la riqueza de la gastronomía se puede reflejar “en la variedad de comidas y bebidas, así como en el entorno determinado por las costumbres y los hábitos de consumo”. Incorpora que el grupo de recuerdos, hábitos y valores difunden la identidad del equipo y que forman parte del patrimonio local, conformado por los alimentos y las técnicas de cocción que confieren singularidad a cada grupo. “De este modo, señala que la cocina peruana representa la memoria del ciudadano peruano, reconocido por sus alimentos y sus técnicas culinarias”

En ese mismo estudio, Avolio, Camacho, Lopez y Pérez (2008) llegaron a la conclusión que: “el desarrollo de la gastronomía se ha concentrado principalmente en Lima, lo que refleja el centralismo de nuestro país e impide el surgimiento de las cocinas regionales”.

Sin duda, significa que el proceso de la gastronomía peruana no es ponderado, es diferente en todo el país, no obstante, debe dársele un valor importante a la riqueza que tienen las cocinas regionales en el Perú.

2.2.3.2 Los Restaurantes en el Perú

El Decreto Supremo N ° 025-2004, el mismo que aprueba el Reglamento de Restaurantes, dispone “que los restaurantes se clasifican como tenedor, dos tenedores, tres tenedores, cuatro tenedores y cinco tenedores”. MINCETUR (2004). Los restaurantes que han sido clasificados de tres a cinco tenedores y cumplen con una de las siguientes condiciones se consideran restaurantes turísticos:

- a) Se encuentran en edificios declarados Patrimonio Cultural de la Nación.
- b) Centrarse principalmente en la explotación de recursos gastronómicos en algunas o varias regiones del país o en la gastronomía peruana.
- c) Tener salas que muestren permanentemente muestras culturales peruanas (es decir, pictóricas, hechas a mano y relacionadas).
- d) Ofrecer espectáculos folclóricos nacionales.

Avolio (2008) indica “la restauración es la acción de restaurar a la persona hambrienta a través de la comida.

Además, Avolio (2008) declaró:

El restaurante se llama un lugar notorio, donde se sirven comidas y bebidas. Agrega que ha habido restaurantes desde la época de Roma y fue en Francia donde emergieron los antepasados más lejanos de la actualidad, porque después de la conmoción generada por la revolución en el siglo XVIII, varios chefs que trabajaban para la realeza y las familias aristocráticas, tuvieron quienes buscan nuevos medios de vida y han comenzado a preparar y servir alimentos y bebidas en sus propios hogares.

2.2.3.3 Factores que influyen en el crecimiento del sector restaurantes

El conjunto de investigación descubrió que las causas que enfrentan los emprendedores en los restaurantes típicos de comida regional en la provincia de Piura abordan tanto las habilidades gestionales como la mano de obra capaz, que, a los efectos de este estudio, se agruparon en una barrera llamada capital natural. Un segundo factor corresponde a la demanda, las prioridades de los consumidores grupales, la situación económica y el turismo. El tercero corresponde a la participación del gobierno, se refiere a las ferias de informalidad y gastronomía. El cuarto concierne a la disponibilidad de áreas de restaurantes. El quinto factor corresponde a la firma de acuerdos. Finalmente, el sexto concorda a las barreras financieras.

Capital Humano

Uno de los factores que respaldan en el nacimiento de la empresa, según el Ministerio de Producción. (PRODUCE: 2012, p.26) es el factor individual, que se refiere a las particularidades personales que motivan a las personas a convertirse en emprendedores. De acuerdo con el modelo Global Entrepreneurship Monitor (GEM), todos los empresarios actúan en función de dos situaciones específicas: por necesidad y por oportunidad. La necesidad está asociada con la oportunidad cuando hay un proceso innovador para un bien o servicio; Se prevé una ventaja competitiva para incrementar la presencia en el mercado actual o futuro, o tiene sus propios recursos para independizarse. Además, el empleador debe tener:

Actitud Desde la motivación para ser emprendedor, el perfil personal (tolerancia al riesgo) y las redes de contacto que ayudan a resolver los problemas que enfrenta la gestión de la empresa.

Conocimientos y habilidades Factor clave para coronar el éxito y permanecer en el negocio. Se refieren al acervo de conocimiento, experiencia y visión del emprendedor

necesario para operar en el mercado. Recursos financieros y tecnológicos. Requerido para lanzar y ejecutar un proyecto empresarial.

Según Lorenzo (2010), “las empresas viven en un entorno muy dinámico y deben trabajar internamente para desarrollar capacidades de innovación y adaptación que garanticen su sostenibilidad”. Cuando las organizaciones pueden innovar continuamente como resultado de diferentes estímulos y aprender a servir a diferentes partes interesadas, se puede decir que tienen una habilidad o habilidad Lorenzo (2010).

Participación del gobierno

Hausmann, Rodrik y Velasco (2005) cuestionaron que uno de los factores que pueden diagnosticar el pausado crecimiento de una economía fueron la deficiencia del gobierno. Señalaron la corrupción, la delincuencia, los derechos de propiedad, la inestabilidad financiera, entre otros, como factores posiblemente causados por la perversa gestión del gobierno de turno. A este respecto, el equipo de investigación descubrió que estas fallas del gobierno también afectan el problema principal de los empresarios de restaurantes de comida mencionados por la mayoría de los encuestados, la corrupción y la burocracia en la concesión de licencias y la aplicación organizada por el gobierno central, que no aporta los beneficios esperados.

2.2.3.4 Eficacia y Eficiencia en Restaurantes

Un restaurante es un local diseñado para el servicio y consumo de Alimentos equivalentes a desayuno, almuerzo y / o comida. En general, la mayoría de los platos del menú se preparan internamente, aunque en algunos casos se terminan los productos de otros centros de producción. Las características del servicio, los muebles, las condiciones físicas y ambientales, junto con otros factores, proporcionan los elementos que hacen que este negocio sea diferente (NC126-2001).

Como lo demuestra el concepto propuesto, los restaurantes son ejemplos reales de proporcionar un servicio. Debido a sus peculiaridades, es esencial trabajar con la más alta calidad, “para obtener una posición privilegiada con los clientes, sin descuidar el uso de los recursos, garantizando así un servicio con eficiencia y eficiencia. En estos macro indicadores, la norma CN ISO 9000/2005 define la efectividad como el nivel en que se llevan a cabo las actividades planificadas y se alcanzan los resultados deseados, y la eficiencia como la relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados. Mayo et al (2009), por otro lado, sugieren que la efectividad es el estado en el que un individuo, grupo u organización ha logrado sus objetivos establecidos”.

Aibar (2003) afirma que la evaluación de la efectividad del desempeño de una organización solicita que se haya realizado previamente un proceso de planificación en el que establecer los objetivos a alcanzar. Kanter y Summers (1994) consideran que, dado que los objetivos considerados fundamentales para una entidad pueden cambiar con el tiempo con diferentes etapas de su ciclo de vida, las medidas o indicadores de efectividad también varían de acuerdo con la mudanza. Experimentado por los objetivos, configurando así el término efectividad como una medida de mejora continua de la organización.

2.2.3.5 Innovación en restaurantes

Ponce (2017) sostiene: “nos localizamos en un momento idóneo para potenciar las ventajas competitivas de nuestro restaurante por medio de la innovación en tecnología. Para quienes estén pensando en hacer algo nuevo en tu restaurante, hemos encontrado las principales tendencias que se revelan en el estudio mencionado”

2.2.4 Definición de Términos

Barreras al crecimiento:

Es todo este obstáculo el que limita o impide que las cosas se desarrollen sin problemas y normalmente. En el área de negocios, se dice que son los obstáculos los que impiden el logro de los objetivos establecidos, lo que reduce la rentabilidad y / o la vida útil del negocio.

Categoría del restaurante:

Rango definido por la regulación para diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que los restaurantes deben ofrecer, de acuerdo con los requisitos mínimos establecidos. Puede ser una horquilla de 5, 4, 3, 2 o 1 (MINCETUR, 2004).

Gastronomía:

Por su parte, Alfaro (2007) declaró:

En muchas ocasiones he oído hablar del arte de cocinar. Esta frase se ha convertido en una definición de gastronomía; Es social y culturalmente aceptado pensar en la cocina como un arte: el trabajo de transformar la comida ha trascendido del comercio a la manifestación artística.

Restaurante:

Establecimiento que vende alimentos y bebidas al público, preparados en el mismo lugar, prestando el servicio en las condiciones indicadas en la normativa y de conformidad con las normas sanitarias correspondientes (MINCETUR, 2004).

2.3 Hipótesis

2.3.1 Hipótesis General

La gestión de productos hidrobiológicos influye en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019

2.3.2 Hipótesis Específicos

- La política ambiental influye en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.
- La planificación influye en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.
- La implementación influye en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.

2.4 Variables de Estudio

2.4.1 Variable Dependiente

Gestión de Productos Hidrobiológicos

Los recursos hidrobiológicos se refieren a organismos que pasan toda o parte de su vida en un ambiente acuático y son utilizados directa o indirectamente por los humanos. (MINAGRI, 2016) Sotiene: “La diversidad hidrobiológica del mar peruano es inmensa, habiendo identificado alrededor de 750 especies de peces, 872 moluscos, 412 crustáceos, 45 equinodermos y 240 algas, así como tortugas, cetáceos y mamíferos, de los cuales solo se explora una pequeña fracción comercialmente”

2.4.2 Variable Independiente

Crecimiento del Sector Restaurantes

Vivanco (2003), citado por Avolio, (2008), “hace una referencia a restauración como la acción de restaurar a la persona que tiene hambre mediante la comida. Así mismo, indicó que restaurante es el establecimiento abierto al público al que se va a hablar de negocios y en ocasiones a comer”.

2.4.3 Definición Operativa de Variables e Indicadores

Tabla 1

Matriz Operacional de la Variable Gestión de Productos Hidrobiológicos

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA	INSTRUMENTO
GESTION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Es un grupo de actos, movimientos, ideas, diplomacia, normas, registros y técnicas incluido el entorno en que desarrollan personal a cargo, con el objetivo de gestionar los recursos hidrobiológicos para lograr el crecimiento del sector restaurantes.	Incluye la determinación de una acción para lograr los resultados deseados.	Planificación	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y fiscalización	Ordinal	Guía de Entrevista
		Proporciona estructura administrativa y facilita la ejecución de un plan propuesto.	Organización	Estructura Organizacional	Ordinal	Cuestionario
		Trata de hacer que suceda lo planificado a través de ciertos requisitos.	Ejecución	Revisión de Procesos y Actividades y Tareas Gestionadas Aprobadas	Ordinal	Cuestionario
		Es la función importante de la gestión ya que controla de manera eficaz para que los resultados sean los esperados.	Control	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y Fiscalización	Ordinal	

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2

Matriz Operacional de la Variable Crecimiento del Sector Restaurantes

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA	INSTRUMENTO
CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES	Los restaurantes son los encargados más numerosos dentro del turismo, muchos de ellos son el factor de crecimiento en comunidades, porque aportan aumento económico, generación de empleo y forma parte de la representación de una localidad, lo que lo etiqueta como una manifestación social, cultural y económico para un lugar que precisa ser impulsado como un destino turístico.	Es la capacidad de disponer de alguien o de algo para conseguir un efecto determinado.	Eficiencia	Cantidad de platos diarios y mensuales, mermas.	Ordinal	Guía de Entrevista
				Aprovechamiento de la capacidad instalada.		
				Gastos por combustible, energía y agua.		
		Es hacer lo necesario para lograr los objetivos deseados.	Eficacia	Cantidad de clientes.	Ordinal	Cuestionario
				Satisfacción de clientes.		
				Reclamos de los clientes		
		No es otra cosa el medio en el que se desarrolla el trabajo cotidiano.	Clima Laboral	Precepción de la labor que desempeña.	Ordinal	Guía de Entrevista
				% Rotación del Personal.		
				NRO Despidos Voluntarios.		
Aquel intercambio que introduce alguna noticia o varias.	Innovación y Desarrollo	Actitud para idear y emprender nuevas acciones.	Ordinal	Guía de Entrevista		
		Objetivos orientados a la capacitación tecnológica.				
		NRO de personas capacitadas en productos y procesos nuevos.				

Fuente: Elaboración Propia

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Ámbito de Estudio

La presente investigación se llevó a cabo en la empresa del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.

3.2 Tipo de Investigación

El tipo de investigación fue descriptivo y a su vez correlacional. Desde este tipo de investigación fue descriptivo, porque se mencionó las características resaltantes de las variables Gestión de productos hidrobiológicos y crecimiento del sector restaurantes.

Asimismo, se presenta como correlacional, porque se midió la relación que existe entre la Gestión de productos hidrobiológicos y crecimiento del sector restaurantes y al mismo tiempo analizar si una variable influye sobre la otra.

3.3 Nivel de Investigación

El nivel de la investigación correspondió al nivel no experimental, porque no se manipularon las variables en estudio, porque debido al objetivo general solo se limitó a describir el comportamiento de las variables y determinar si se relacionan o no.

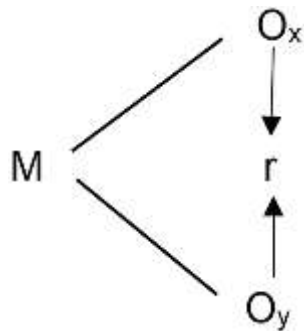
Desde el enfoque del trabajo de investigación, se presenta como cuantitativo porque su estructura de medición con respecto a sus variables, utiliza el instrumento de medición y de evaluación el cuestionario.

3.4 Método de Investigación

Se utilizará el método descriptivo - relacional, porque en primera instancia se describirán las variables y después mediante las pruebas estadísticas correspondientes se determinará si ambas variables tienen relación o no.

3.5 Diseño de Investigación

La investigación corresponde al diseño correlacional de corte transversal, porque la investigación se realizará una sola vez en el año 2019 y se diagrama de la siguiente manera:



Donde:

Ox = Primera variable: Gestión de Productos Hidrobiológicos.

Oy = Segunda variable: Crecimiento de las empresas rubro restaurantes.

M = Muestra, representada por 20 restaurantes.

r = Relación entre las Variables

Procedimientos

La investigación fue realizada mediante el enfoque de investigación cuantitativo, porque se utilizó el instrumento cuestionario elaborado con 34 interrogantes, luego se aplicó el cuestionario mediante la encuesta, seguidamente se procesó los datos y se presentó en tablas estadísticas.

El tipo de la investigación fue descriptivo- correlacional, porque se describió las características de las variables y fue correlacional porque se midió la relación que existe entre las variables. El nivel de la investigación fue aplicado porque se desarrolló para las ciencias sociales. Con respecto al diseño de la investigación fue no experimental porque no se manipulo las variables y transversal porque se desarrolló en un tiempo establecido el año 2019.

3.6 Población, Muestra, Muestreo

Se contó como población al personal de la empresa sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019, no se aplicó ninguna técnica de muestreo ya que la población es pequeña, la muestra la constituyeron los 20 restaurantes.

3.7 Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos

“En este caso se sugirió lo siguiente para que nuestra investigación sea interpretada de manera adecuada, se inició el trabajo aplicando los instrumentos de información a la muestra seleccionada para poder obtener la información necesaria de la empresa del sector restaurantes de comida típica de la ciudad Paita, 2019”. Posteriormente se pasó a elaborar gráficos

y cuadros estadísticos en base a la información recaudada, para de esta manera interpretar y analizar los resultados, en función de las variables sustentadas en esta investigación. “Asimismo, después de la interpretación de los resultados, se procedió a dar recomendaciones que permitan a la empresa mejorar la gestión financiera para que de esta manera cumpla con los objetivos trazados organizacionalmente”.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1 Presentación de Resultados

Los resultados fueron derivados del muestreo probabilístico, el cual fue aplicado a 20 restaurantes de la ciudad de Paita.

Para el diseño de la encuesta se desarrollaron 31 preguntas. Las preguntas se formularon en base a la planificación y estrategias de las empresas con respecto al producto hidrobiológico, organización, ejecución, control y las dimensiones eficiencia, eficacia, clima laboral, innovación y desarrollo.

Posteriormente, las encuestas fueron procesadas mediante el programa estadístico SPSS versión 25, para realizar los gráficos de cada uno de los resultados obtenidos en las encuestas.

Encuesta N° 01

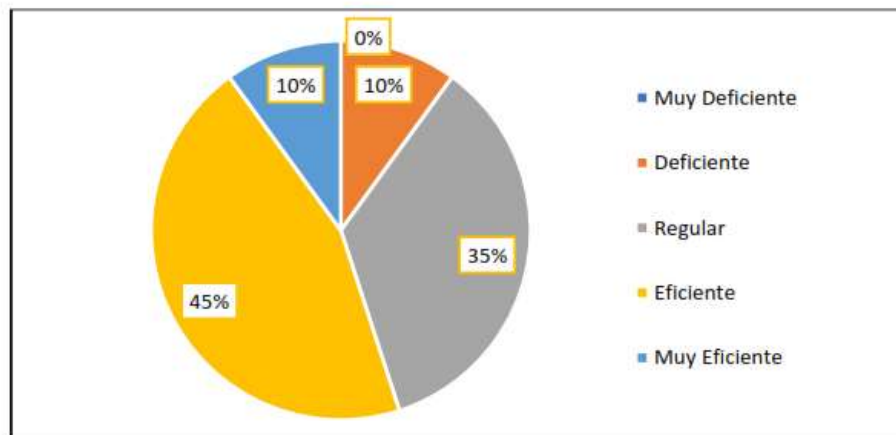
Tabla 3
Pregunta 01

¿Cómo califica Usted el plan estratégico impulsado por las instituciones competentes para el cuidado de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Paíta?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	2	0,10	0,10
Regular	7	0,35	0,45
Eficiente	9	0,45	0,90
Muy Eficiente	2	0,10	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 1
Pregunta 01



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica el plan estratégico impulsado por las instituciones competentes para el cuidado de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Paíta, como Deficiente, el 35% como Regular, así mismo el 45% lo califica como Eficiente y otro 10% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

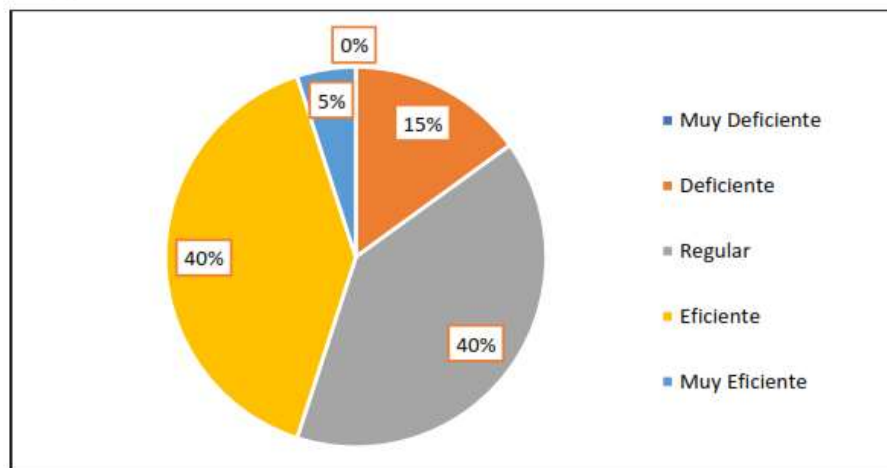
Tabla 4
Pregunta 02

¿Cómo califica Usted el aporte de la planificación a las estrategias y objetivos de los restaurantes de comida típica, en la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	3	0,15	0,15
Regular	8	0,40	0,55
Eficiente	8	0,40	0,95
Muy Eficiente	1	0,05	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2
Pregunta 02



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 15% de los Encuestados califica el aporte de la planificación a las estrategias y objetivos de los restaurantes de comida típica, en la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Deficiente, el 40% como Regular, otro 40% lo califica como Eficiente y un 5% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

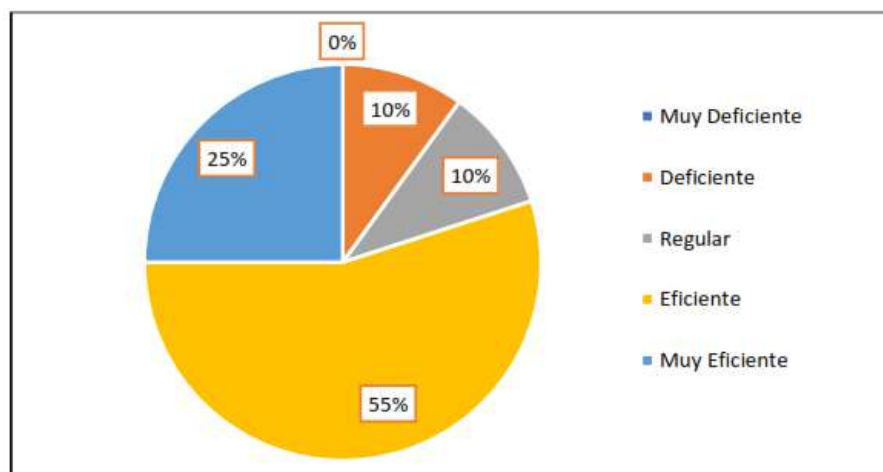
Tabla 5
Pregunta 03

¿Cómo califica Usted la definición de la misión y visión del plan estratégico de los restaurantes de comida típica, para el cuidado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paíta?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	2	0,10	0,10
Regular	2	0,10	0,20
Eficiente	11	0,55	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 3
Pregunta 03



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica la definición de la misión y visión del plan estratégico de los restaurantes de comida típica, para el cuidado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paíta, como Deficiente, otro 10% como Regular, así mismo el 55% lo califica como Eficiente y otro 25% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

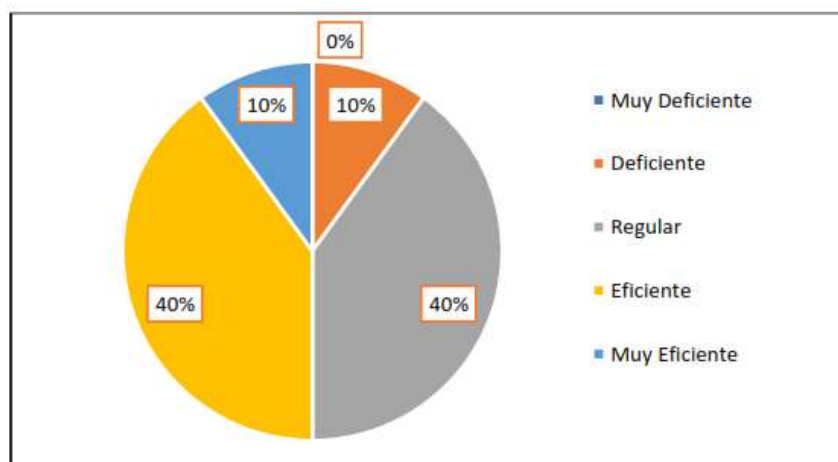
Tabla 6
Pregunta 04

¿Cómo califica Usted el Plan de acción tomado por los restaurantes de comida típica, para convertir las debilidades y amenazas en fortalezas y oportunidades en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	2	0,10	0,10
Regular	8	0,40	0,50
Eficiente	8	0,40	0,90
Muy Eficiente	2	0,10	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 4
Pregunta 04



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica el Plan de acción tomado por los restaurantes de comida típica, para convertir las debilidades y amenazas en fortalezas y oportunidades en la ciudad de Paita, como Deficiente, el 40% como Regular, otro 40% lo califica como Eficiente y un 10% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

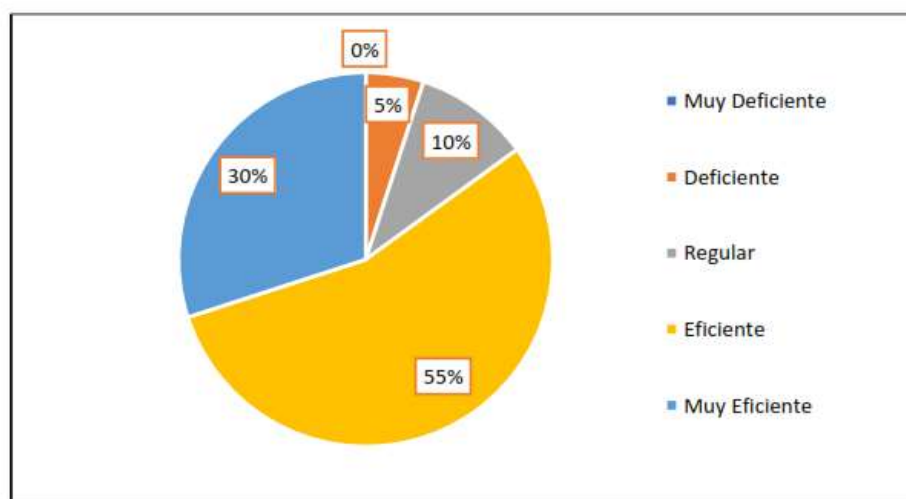
Tabla 7
Pregunta 05

¿Cómo califica Usted la gestión de materiales y logística para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paíta?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	1	0,05	0,05
Regular	2	0,10	0,15
Eficiente	11	0,55	0,70
Muy Eficiente	6	0,30	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 5
Pregunta 05



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la gestión de materiales y logística para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paíta, como Deficiente, otro 10% como Regular, así mismo el 55% lo califica como Eficiente y otro 30% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

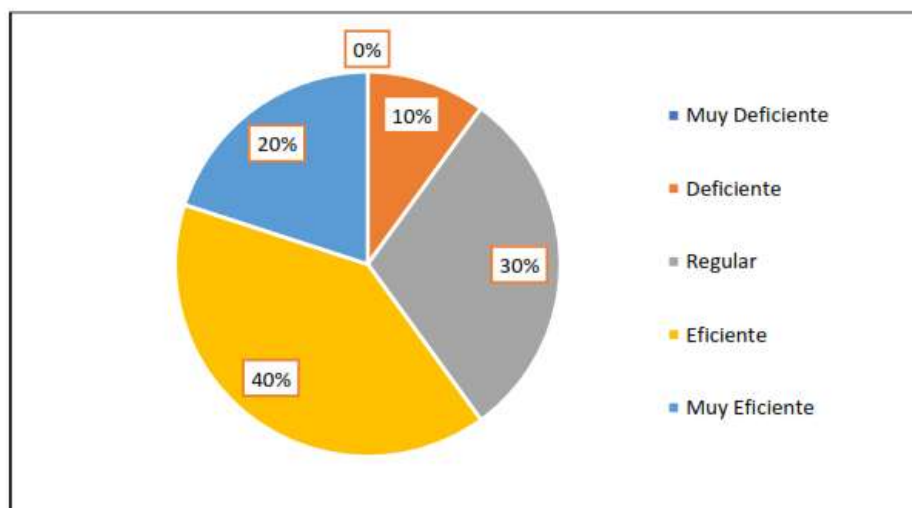
Tabla 8
Pregunta 06

¿Cómo califica Usted el cronograma para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica, en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	2	0,10	0,10
Regular	6	0,30	0,40
Eficiente	8	0,40	0,80
Muy Eficiente	4	0,20	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 6
Pregunta 06



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica el cronograma para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica, en la ciudad de Paita, como Deficiente, el 30% como Regular, así mismo el 40% lo califica como Eficiente y un 20% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

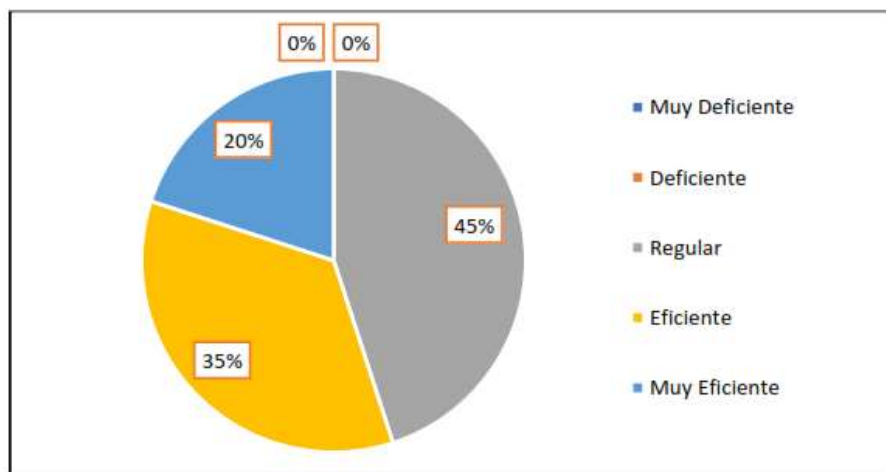
Tabla 9
Pregunta 07

¿Cómo califica Usted el establecimiento de los objetivos de los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	0	0,00	0,00
Regular	9	0,45	0,45
Eficiente	7	0,35	0,80
Muy Eficiente	4	0,20	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 7
Pregunta 07



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 45% de los Encuestados califica el establecimiento de los objetivos de los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Regular, el 35% como Eficiente, y el 20% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente o Deficiente.

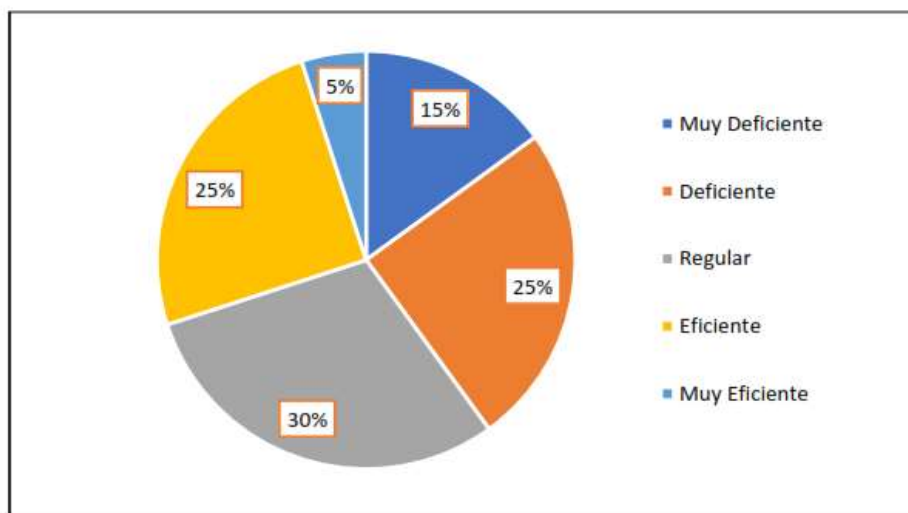
Tabla 10
Pregunta 08

¿Cómo califica Usted la organización del personal destinado en los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	3	0,15	0,15
Deficiente	5	0,25	0,40
Regular	6	0,30	0,70
Eficiente	5	0,25	0,95
Muy Eficiente	1	0,05	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 8
Pregunta 08



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 15% de los Encuestados califica la organización del personal destinado en los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, el 25% como Deficiente, un 30% lo califica como Regular, otro 25% lo califica como Eficiente y un 5% lo califica como Muy Eficiente.

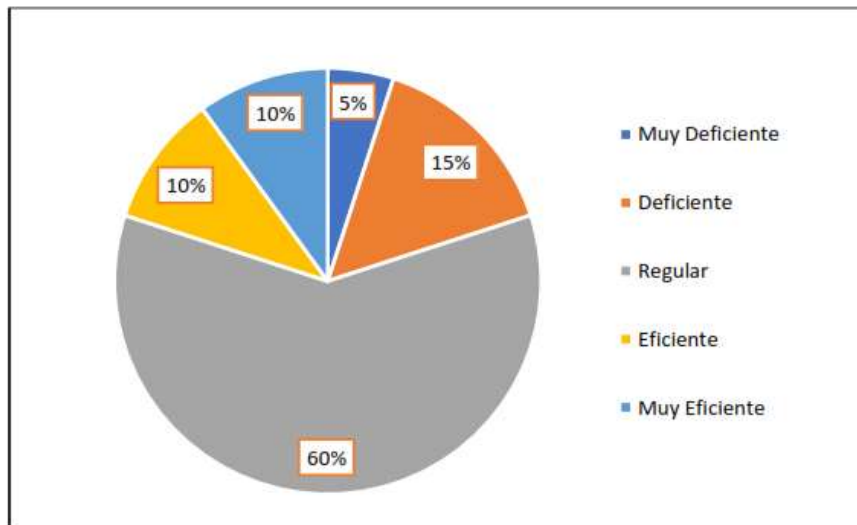
Tabla 11
Pregunta 09

¿Cómo califica Usted la coordinación de acciones puntuales entre los restaurantes de comida típica e instituciones, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	3	0,15	0,20
Regular	12	0,60	0,80
Eficiente	2	0,10	0,90
Muy Eficiente	2	0,10	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 9
Pregunta 09



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la coordinación de acciones puntuales entre los restaurantes de comida típica e instituciones, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, el 15% como Deficiente, más de la mitad 60% lo califica como Regular, un 10% lo califica como Eficiente y otro 10% como Muy eficiente.

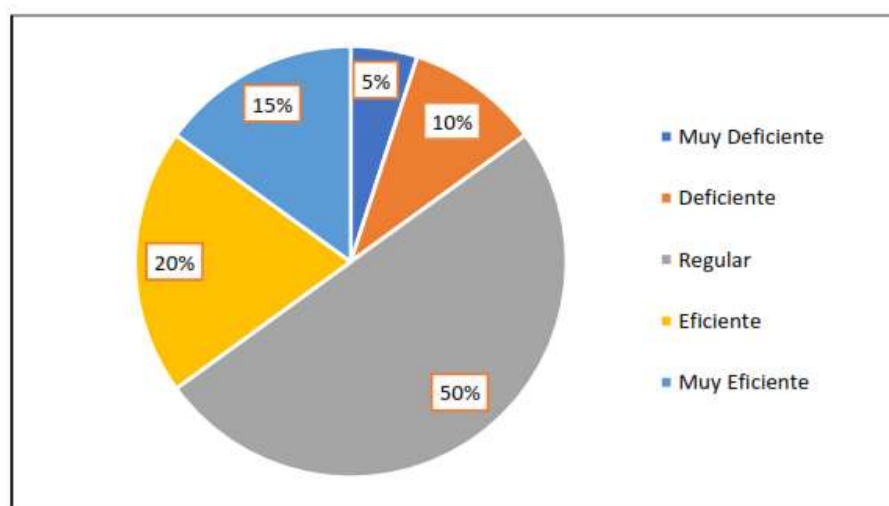
Tabla 12
Pregunta 10

¿Cómo califica Usted la organización de la dirección con entidades o empresas beneficiadas con la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	2	0,10	0,15
Regular	10	0,50	0,65
Eficiente	4	0,20	0,85
Muy Eficiente	3	0,15	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 10
Pregunta 10



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la organización de la dirección con entidades o empresas beneficiadas con la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, el 10% como Deficiente, la mitad el 50% lo califica como Regular, un 20% lo califica como Eficiente y un 15% como Muy Eficiente

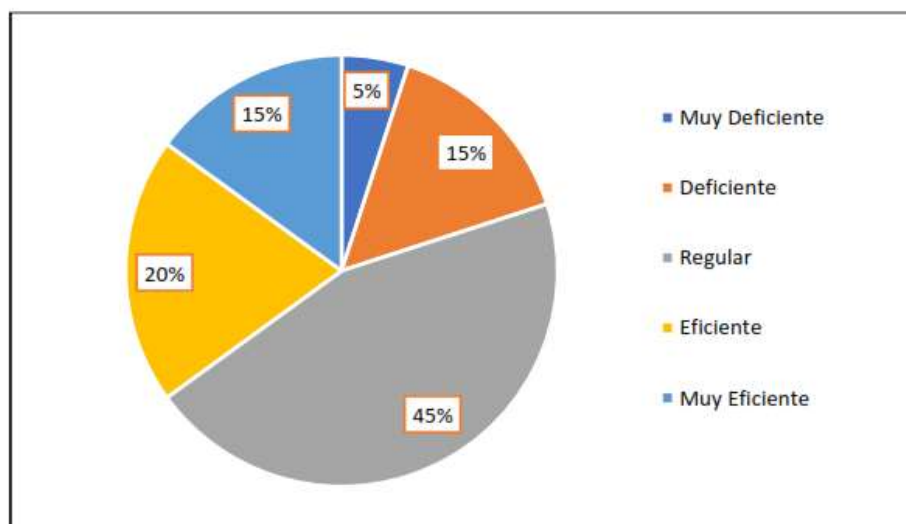
Tabla 13
Pregunta 11

¿Cómo califica Usted las condiciones sanitarias de los restaurantes de comida típica, para conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	3	0,15	0,20
Regular	9	0,45	0,65
Eficiente	4	0,20	0,85
Muy Eficiente	3	0,15	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 11
Pregunta 11



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica las condiciones sanitarias de los restaurantes de comida típica, para conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, el 15% como Deficiente, el 45% lo califica como Regular, un 20% lo califica como Eficiente y 15% como Muy eficiente.

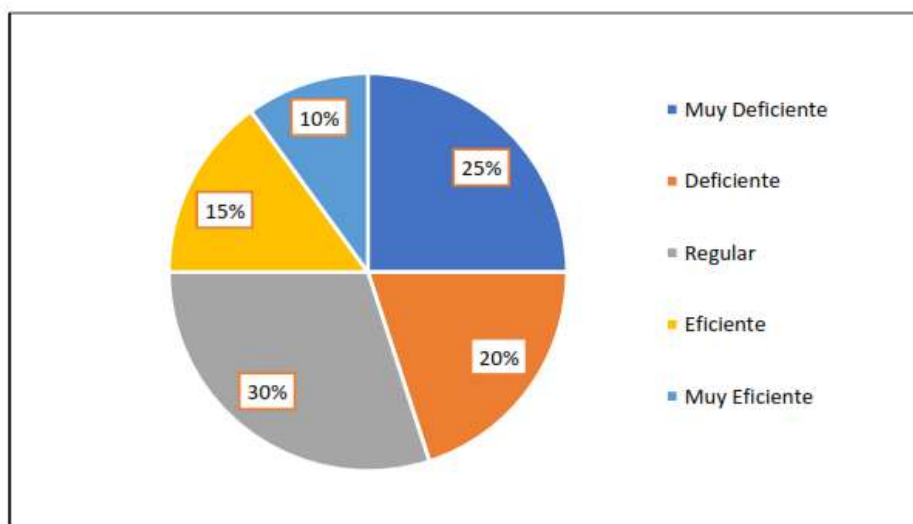
Tabla 14
Pregunta 12

¿Cómo califica Usted la conservación de los productos hidrobiológicos en los mercados en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	5	0,25	0,25
Deficiente	4	0,20	0,45
Regular	6	0,30	0,75
Eficiente	3	0,15	0,90
Muy Eficiente	2	0,10	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 12
Pregunta 12



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 25% de los Encuestados califica la conservación de los productos hidrobiológicos en los mercados en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, el 20% como Deficiente, el 30% lo califica como Regular, un 15% lo califica como Eficiente y 10% como Muy eficiente.

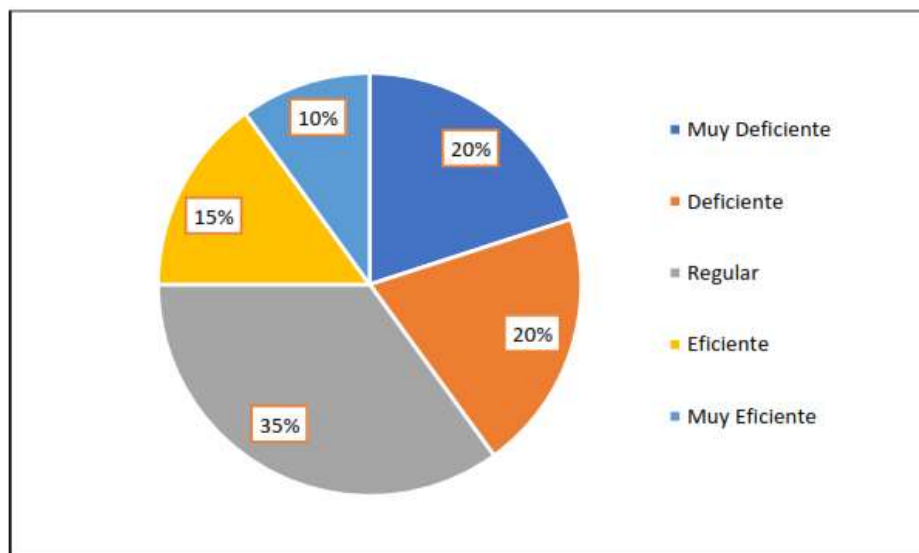
Tabla 15
Pregunta 13

¿Cómo califica Usted el apoyo de las autoridades e instituciones durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	4	0,20	0,20
Deficiente	4	0,20	0,40
Regular	7	0,35	0,75
Eficiente	3	0,15	0,90
Muy Eficiente	2	0,10	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 13
Pregunta 13



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 20% de los Encuestados califica el apoyo de las autoridades e instituciones durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, otro 20% como Deficiente, el 35% lo califica como Regular, un 15% como Eficiente y 10% como Muy eficiente.

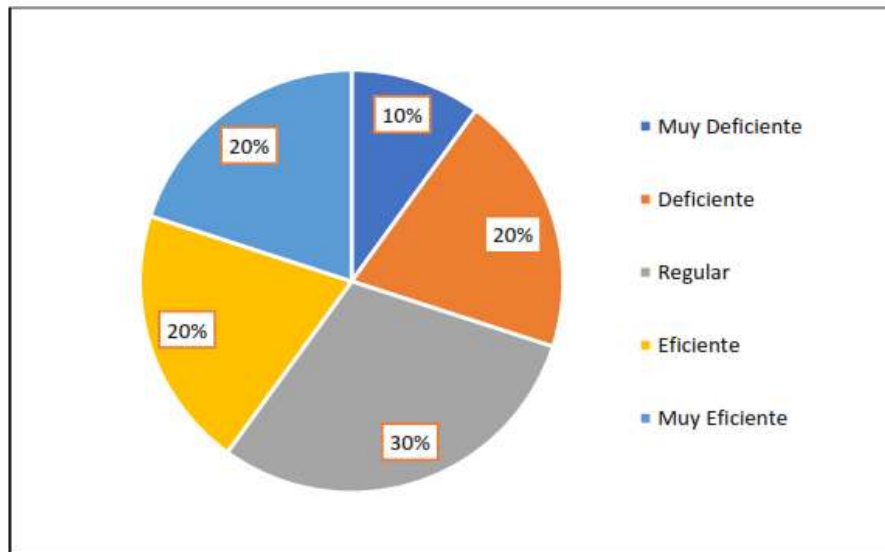
Tabla 16
Pregunta 14

¿Cómo califica Usted el proceso de conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita siguiendo las normas vigentes pesqueras?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	2	0,10	0,10
Deficiente	4	0,20	0,30
Regular	6	0,30	0,60
Eficiente	4	0,20	0,80
Muy Eficiente	4	0,20	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 14
Pregunta 14



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica el proceso de conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita siguiendo las normas vigentes pesqueras, como Muy deficiente, un 20% como Deficiente, el 30% lo califica como Regular, un 20% como Eficiente y otro 20% como Muy eficiente.

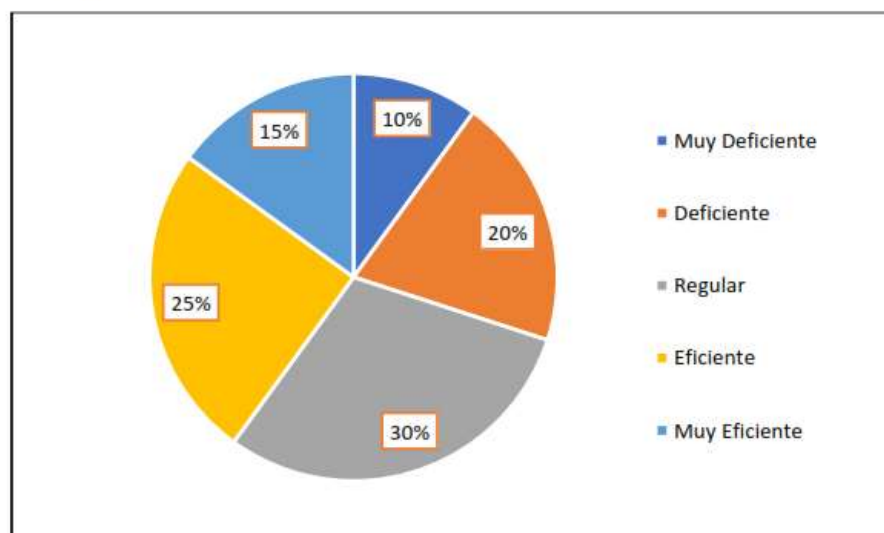
Tabla 17
Pregunta 15

¿Cómo califica Usted el uso de estrategias de control que anticipa a los problemas durante la conservación de productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	2	0,10	0,10
Deficiente	4	0,20	0,30
Regular	6	0,30	0,60
Eficiente	5	0,25	0,85
Muy Eficiente	3	0,15	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 15
Pregunta 15



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica el uso de estrategias de control que anticipa a los problemas durante la conservación de productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, un 20% como Deficiente, el 30% lo califica como Regular, un 25% como Eficiente y otro 15% como Muy eficiente.

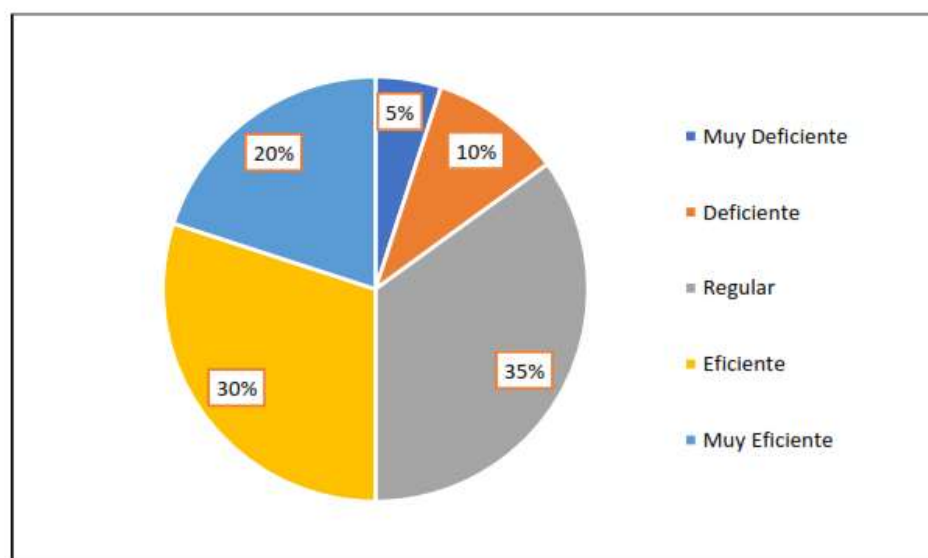
Tabla 18
Pregunta 16

¿Cómo califica Usted los sistemas de control durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	2	0,10	0,15
Regular	7	0,35	0,50
Eficiente	6	0,30	0,80
Muy Eficiente	4	0,20	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 16
Pregunta 16



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica los sistemas de control durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, un 10% como Deficiente, el 35% lo califica como Regular, un 30% como Eficiente y otro 20% lo califica como Muy eficiente.

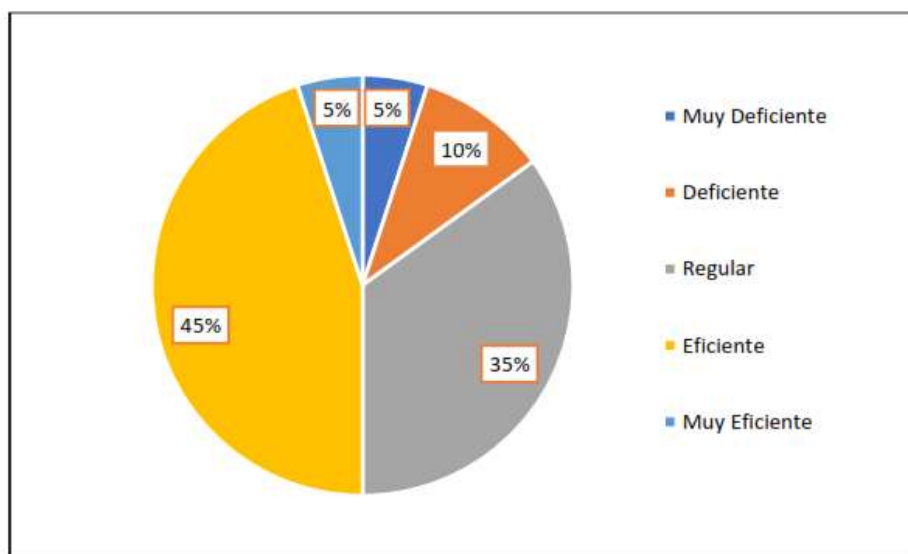
Tabla 19
Pregunta 17

¿Cómo califica Usted el sistema de control de corrección de problemas durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	2	0,10	0,15
Regular	7	0,35	0,50
Eficiente	9	0,45	0,95
Muy Eficiente	1	0,05	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 17
Pregunta 17



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica los sistemas de control de corrección de problemas durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, un 10% como Deficiente, el 35% lo califica como Regular, un 45% como Eficiente y otro 5% lo califica como Muy eficiente.

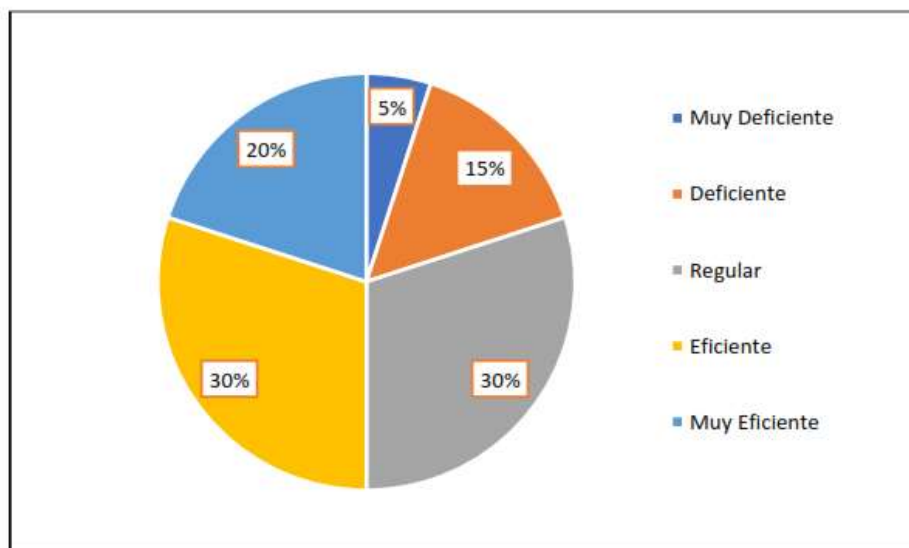
Tabla 20
Pregunta 18

¿Cómo califica Usted la evaluación del desempeño durante el manejo de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	3	0,15	0,20
Regular	6	0,30	0,50
Eficiente	6	0,30	0,80
Muy Eficiente	4	0,20	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 18
Pregunta 18



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la evaluación del desempeño durante el manejo de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, un 15% como Deficiente, el 30% lo califica como Regular, otro 30% como Eficiente y un 20% lo califica como Muy eficiente.

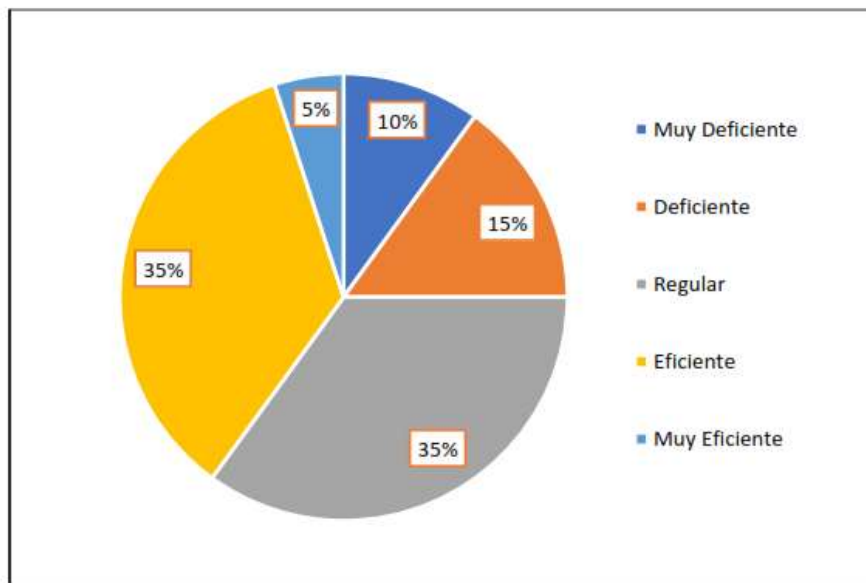
Tabla 21
Pregunta 19

¿Cómo califica Usted el manejo de documentación durante el traslado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	2	0,10	0,10
Deficiente	3	0,15	0,25
Regular	7	0,35	0,60
Eficiente	7	0,35	0,95
Muy Eficiente	1	0,05	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 19
Pregunta 19



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica el manejo de documentación durante el traslado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, un 15% como Deficiente, el 35% lo califica como Regular, otro 35% como Eficiente y un 5% lo califica como Muy eficiente.

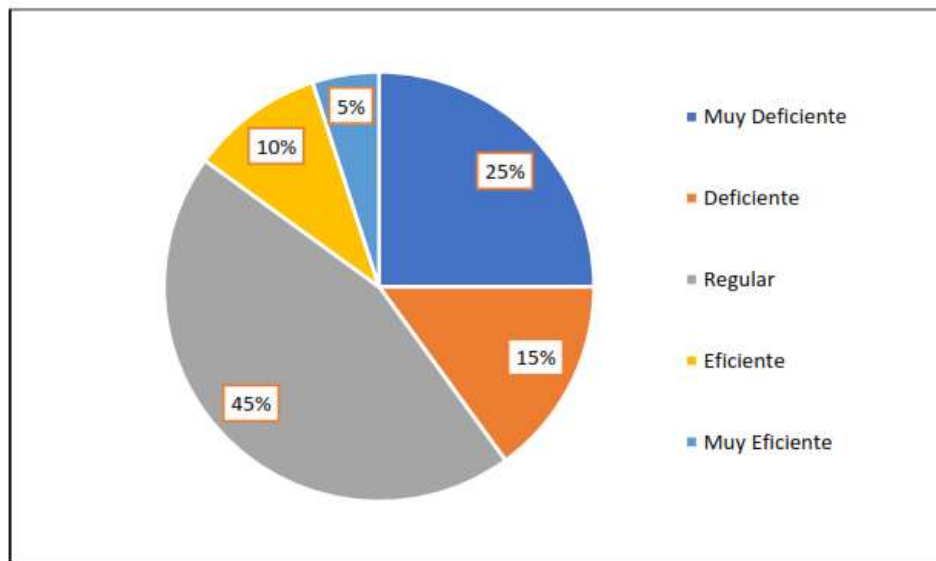
Tabla 22
Pregunta 20

¿Cómo califica Usted el control por parte de los fiscalizadores durante la manipulación y conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	5	0,25	0,25
Deficiente	3	0,15	0,40
Regular	9	0,45	0,85
Eficiente	2	0,10	0,95
Muy Eficiente	1	0,05	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 20
Pregunta 20



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 25% de los Encuestados califica el control por parte de los fiscalizadores durante la manipulación y conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita, como Muy deficiente, el 15% como Deficiente, el 45% lo califica como Regular, un 10% como Eficiente y otro 5% lo califica como Muy eficiente.

Encuesta N° 2

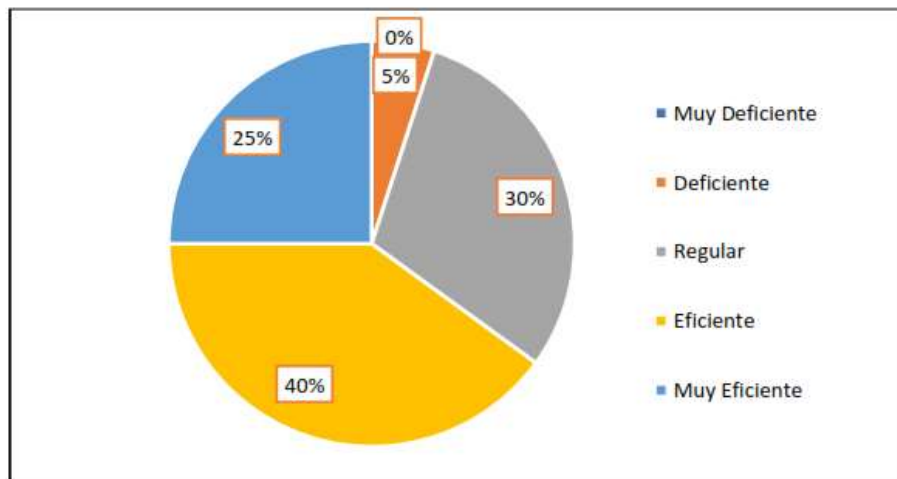
Tabla 23
Pregunta 1

¿Cómo califica Usted la cantidad de platos diarios y mensuales que se expenden en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	1	0,05	0,05
Regular	6	0,30	0,35
Eficiente	8	0,40	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 21
Pregunta 1



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la cantidad de platos diarios y mensuales que se expenden en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, como Deficiente, otro 30% como Regular, así mismo el 40% lo califica como Eficiente y un 25% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

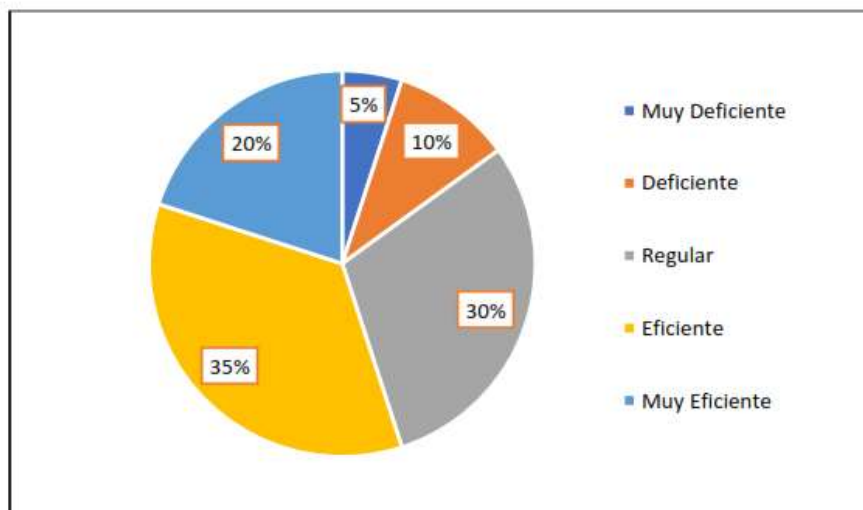
Tabla 24
Pregunta 2

¿Cómo califica Usted el aprovechamiento de la cocina tradicional en los restaurantes típicos de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	2	0,10	0,15
Regular	6	0,30	0,45
Eficiente	7	0,35	0,80
Muy Eficiente	4	0,20	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 22
Pregunta 2



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica el aprovechamiento de la cocina tradicional en los restaurantes típicos de la ciudad de Paita, como Muy deficiente, un 10% como Deficiente, el 30% como Regular, el 35% lo califica como Eficiente y un 20% lo califica como Muy eficiente.

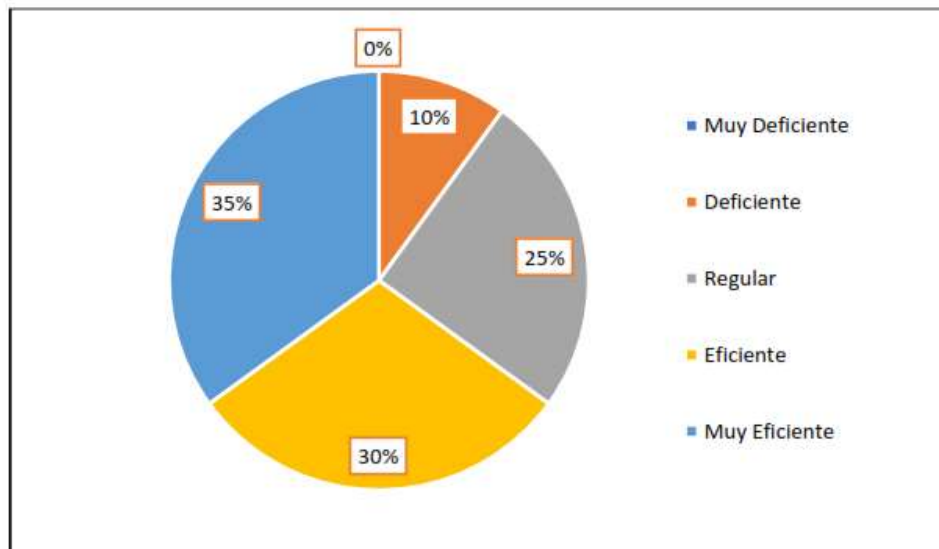
Tabla 25
Pregunta 3

¿Cómo califica Usted las capacitaciones al personal en el manejo de los productos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	2	0,10	0,10
Regular	5	0,25	0,35
Eficiente	6	0,30	0,65
Muy Eficiente	7	0,35	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 23
Pregunta 3



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica las capacitaciones al personal en el manejo de los productos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, como Deficiente, un 25% como Regular, el 30% como Eficiente, y un 35% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

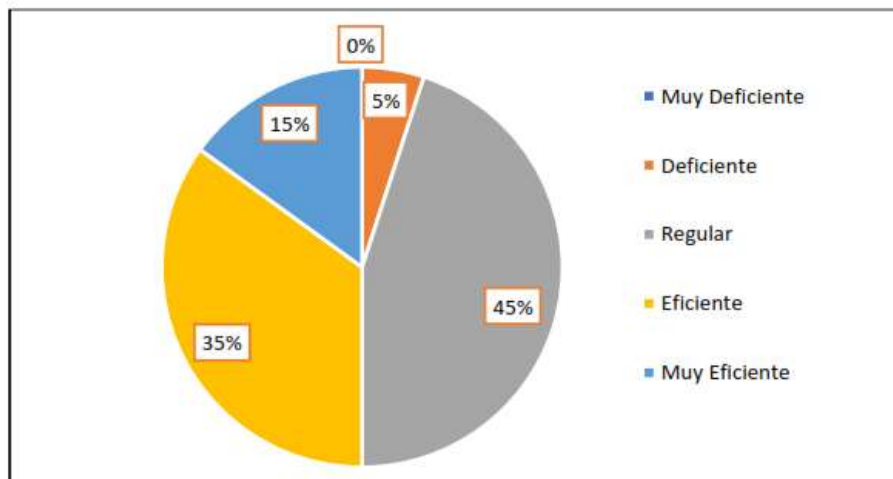
Tabla 26
Pregunta 4

¿Cómo califica Usted la cantidad de clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	1	0,05	0,05
Regular	9	0,45	0,50
Eficiente	7	0,35	0,85
Muy Eficiente	3	0,15	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 24
Pregunta 4



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la cantidad de clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, como Deficiente, un 45% como Regular, el 35% como Eficiente, y un 15% lo califica como Muy eficiente. Cabe resaltar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

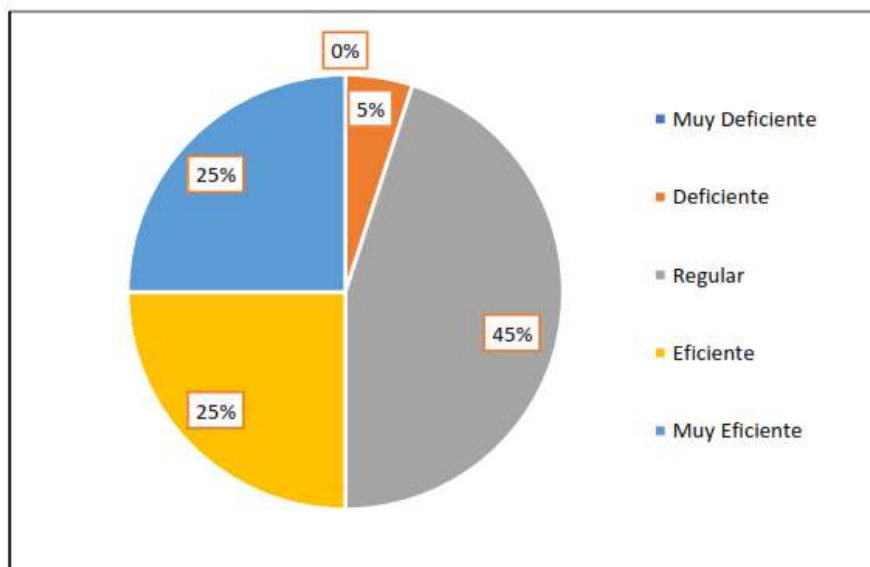
Tabla 27
Pregunta 5

¿Cómo califica Usted la satisfacción de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paíta?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	1	0,05	0,05
Regular	9	0,45	0,50
Eficiente	5	0,25	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 25
Pregunta 5



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la satisfacción de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paíta, como Deficiente, un 45% como Regular, el 25% como Eficiente, y otro 25% lo califica como Muy eficiente. Cabe mencionar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

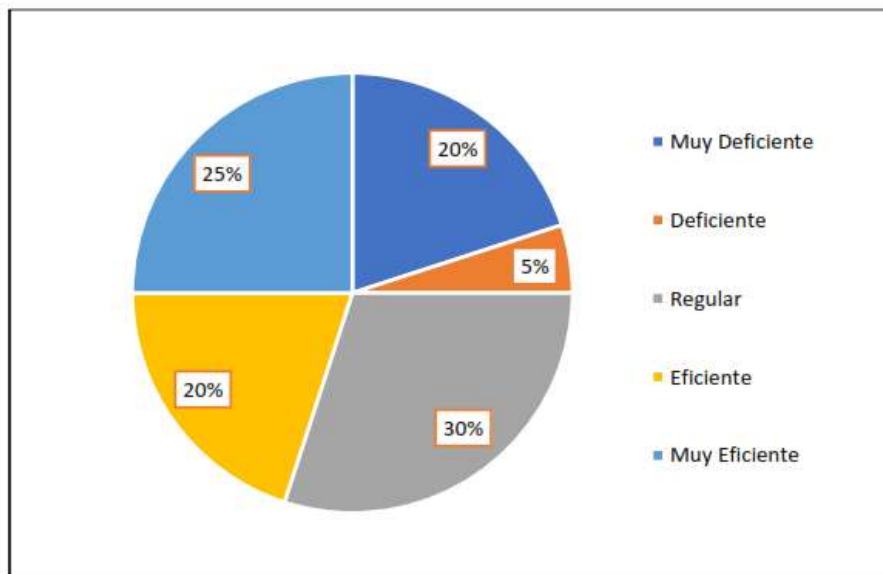
Tabla 28
Pregunta 6

¿Cómo califica Usted los reclamos de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	4	0,20	0,20
Deficiente	1	0,05	0,25
Regular	6	0,30	0,55
Eficiente	4	0,20	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 26
Pregunta 6



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 20% de los Encuestados califica los reclamos de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, como Muy deficiente, un 5% lo califica como Deficiente, el 30% como Regular, el 20% lo califica como Eficiente y un 25% lo califica como Muy eficiente.

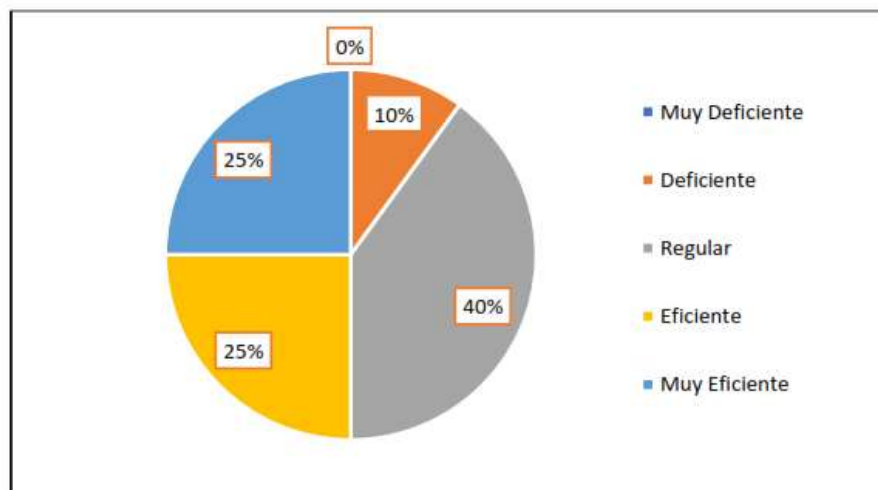
Tabla 29
Pregunta 7

¿Cómo califica Usted la percepción de la labor desempeñada en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	2	0,10	0,10
Regular	8	0,40	0,50
Eficiente	5	0,25	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 27
Pregunta 7



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica la percepción de la labor desempeñada en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, como Deficiente, un 40% como Regular, el 25% como Eficiente, y otro 25% lo califica como Muy eficiente. Cabe mencionar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

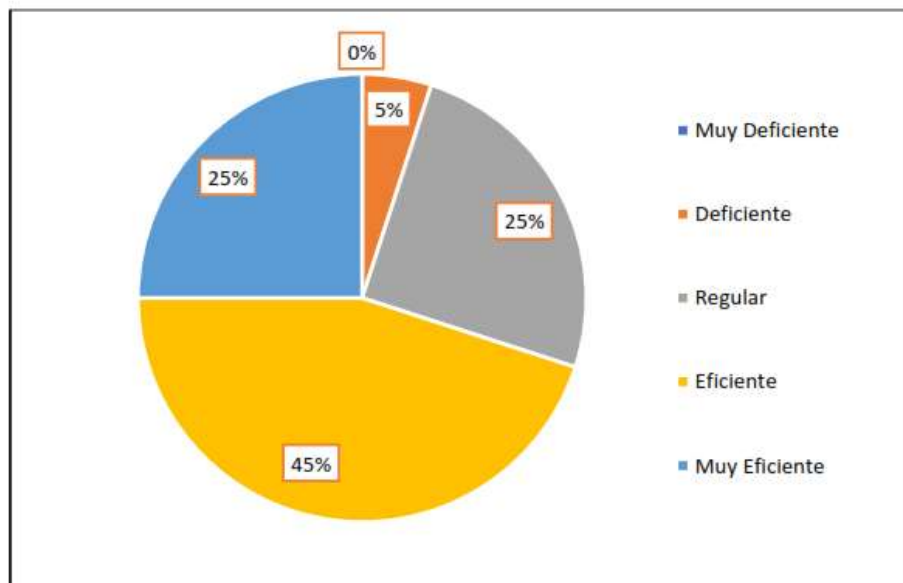
Tabla 30
Pregunta 8

¿Cómo califica Usted la preparación de los platos típicos en los restaurantes de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	1	0,05	0,05
Regular	5	0,25	0,30
Eficiente	9	0,45	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 28
Pregunta 8



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la preparación de los platos típicos en los restaurantes de la ciudad de Paita, como Deficiente, un 25% como Regular, el 45% como Eficiente, y un 25% lo califica como Muy eficiente.

Cabe mencionar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente.

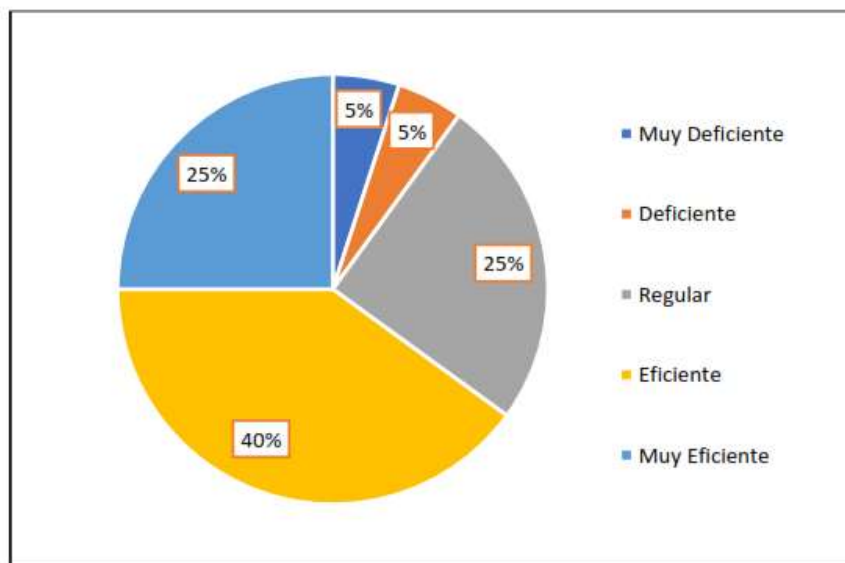
Tabla 31
Pregunta 9

¿Cómo califica Usted la actitud para idear y emprender nuevas acciones en los restaurantes de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	1	0,05	0,05
Deficiente	1	0,05	0,10
Regular	5	0,25	0,35
Eficiente	8	0,40	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 29
Pregunta 9



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica la actitud para idear y emprender nuevas acciones en los restaurantes de la ciudad de Paita, como Muy deficiente, otro 5% lo califica como Deficiente, el 25% como Regular, el 40% lo califica como Eficiente y un 25% lo califica como Muy eficiente.

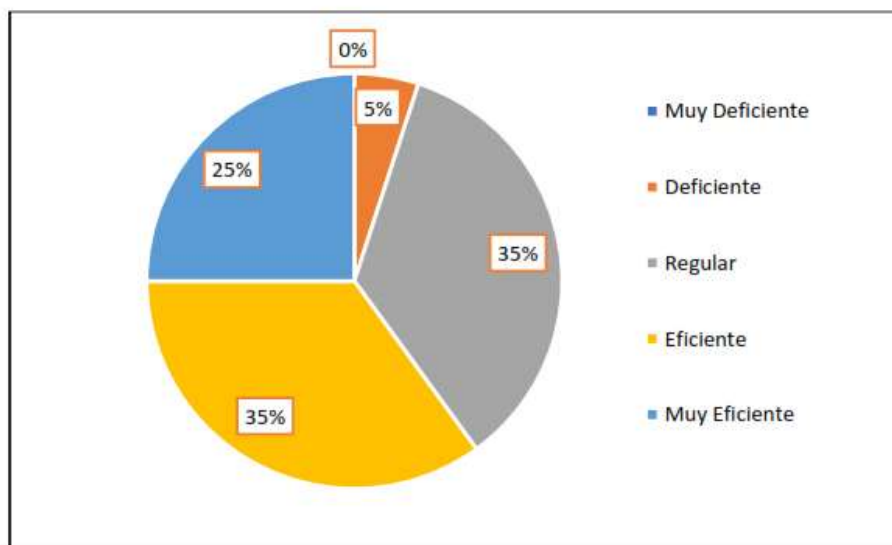
Tabla 32
Pregunta 10

¿Cómo califica Usted los objetivos orientados a la capacitación tecnológica en los restaurantes de la ciudad de Paita?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	0	0,00	0,00
Deficiente	1	0,05	0,05
Regular	7	0,35	0,40
Eficiente	7	0,35	0,75
Muy Eficiente	5	0,25	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 30
Pregunta 10



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Encuestados califica los objetivos orientados a la capacitación tecnológica en los restaurantes de la ciudad de Paita, como Deficiente, un 35% como Regular, otro 35% como Eficiente, y un 25% lo califica como Muy eficiente. Cabe mencionar que ningún encuestado lo califico como Muy deficiente

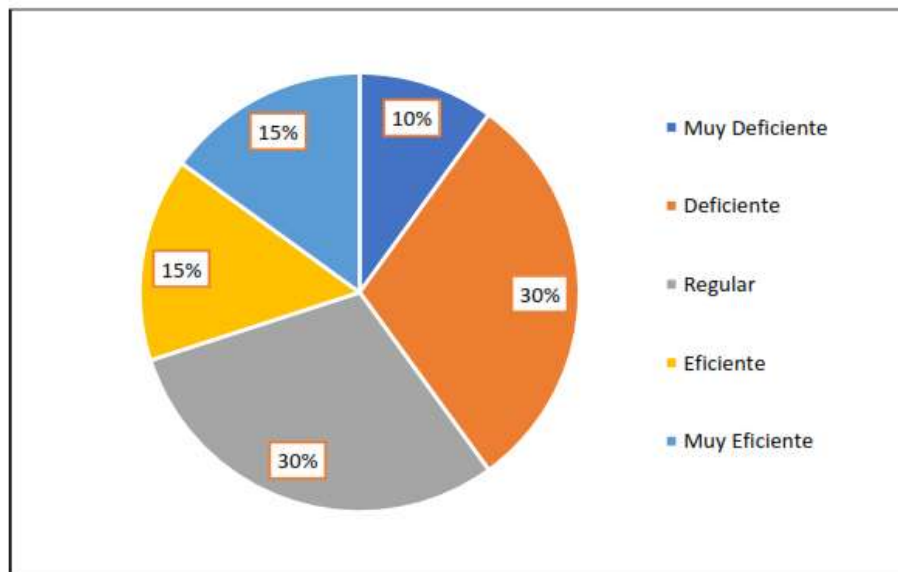
Tabla 33
Pregunta 11

¿Cómo califica Usted el número de personas capacitadas en productos y procesos nuevos en los restaurantes de la ciudad de Paíta?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy Deficiente	2	0,10	0,10
Deficiente	6	0,30	0,40
Regular	6	0,30	0,70
Eficiente	3	0,15	0,85
Muy Eficiente	3	0,15	1,00
Total	20	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 31
Pregunta 11



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 10% de los Encuestados califica el número de personas capacitadas en productos y procesos nuevos en los restaurantes de la ciudad de Paíta, como Muy deficiente, el 30% lo califica como Deficiente, otro 30% como Regular, a su vez 15% lo califica como Eficiente y otro 15% lo califica como Muy eficiente.

4.2 Discusión

Con el fin de conocer los efectos que genera la gestión de productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica, en el presente trabajo de investigación, se ha podido determinar que las dos variables antes mencionadas tienen un grado de confiabilidad

Con respecto a la medición de las variables “Gestión de Productos Hidrobiológicos” y “Sector Restaurantes de comida Típica”, se ha podido determinar que los niveles de correlación acorde al Rho de Spearman son óptimos, teniendo una relación significativa entre ambas variables, obteniendo un 85% de relación entre ellas.

El trabajo de investigación de Huamán (2019), la cultura de exportación de productos hidrobiológicos y su impacto en la gestión ambiental. Empresa Daewon Susan E.I.R.L., Paita – 2018”, que tuvo como objetivo general; determinar el impacto de la cultura de exportación de productos hidrobiológicos en la gestión ambiental de la “empresa Daewon Susan E.I.R.L., Paita, 2018” mediante el diseño metodológico no experimental y de tipo correlacional, así mismo la población estuvo conformado por un total de 12 colaboradores responsables y 382 pobladores de la comunidad local, entre el instrumento de recolección de datos, se utilizó; (02) cuestionario, (01) guía de entrevista y (01) guía de observación, las cuales permitieron obtener los factores deficientes y eficiente que impactan en la cultura de exportación y la gestión ambiental.

Asimismo, la Gestión de recursos hidrobiológicos en la ciudad de Paita sigue siendo clave para el desarrollo, crecimiento y sustentabilidad de cualquier empresa, especialmente en el sector servicios – restaurantes por ello la importancia de evaluarla y corregir los errores que de cierta manera impiden a los empresarios de la ciudad de Paita, generar ciertas ventajas en lo que respecta a la planificación y organización en forma interna de sus empresas.

La Gestión de recursos hidrobiológicos medida por dimensiones nos permite determinar qué área de la empresa de restaurantes cuenta con un nivel deficiente de capacitación con respecto a este tema, lo que se sugiere tomar las medidas correctivas más asertivas.

Con respecto a las hipótesis planteadas en el presente estudio de investigación, han sido contrastadas mediante la prueba Rhode Spearman, obteniendo niveles de significancia menores a 0.05.

Finalmente, en la presente investigación, se pudo identificar que el principal problema es la falta de apoyo por parte de entidades públicas y privadas por el crecimiento del turismo en el distrito de Querecotillo, dejando de lado la artesanía que se produce en dicho distrito.

CONCLUSIONES

En base a los problemas de la presente investigación, de los objetivos formulados, la pregunta científica y los resultados obtenidos, se presentan las principales conclusiones de carácter teórico y práctico.

1.- La relación entre la política ambiental de los productos hidrobiológicos y su efecto en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, es significativa, lo cual se comprueba a partir del resultado obtenido mediante Alfa de Cronbach de 0,930 por lo tanto, existe evidencia estadística que las variables sí se encuentran relacionadas directamente.

En lo Teórico: el estudio realizado expone las deficiencias que se presentan en la empresa de restaurantes en relación a la política ambiental que se tiene en la misma. Se identificaron puntos en los que se deben poner mayor atención para lograr un mejoramiento de la política ambiental en los restaurantes y los puntos donde se deben establecer con mayor énfasis estos planes. Sin embargo, en forma general, se presenta un potencial de oportunidades que podría ser el punto de partida para comenzar a planificar acciones de mejora en el sector restaurantes de comida típica en la ciudad de Paita.

2.- La relación entre la planificación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, es significativa, lo cual se comprueba a partir del resultado obtenido mediante Alfa de Cronbach de 0,850; asimismo, el resultado de la correlación de Rho Spearman es 0,01, por lo tanto, existe evidencia estadística que las variables sí se encuentran relacionadas directamente.

En lo Teórico: De acuerdo a determinar la influencia de la planificación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento de restaurantes de comida típica , se concluye: “que gracias a los procedimientos requeridos para el desarrollo operativo la planificación de estos productos, se puede conocer cuáles son las principales operaciones y cuál es el correcto procedimiento de cada actividad, como es la buena atención brindada por parte del personal la cual permitirá el funcionamiento idóneo de los restaurantes además permite que los esfuerzos y recursos que sean programados sean alcanzados”.

3.- La relación entre la implementación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, es significativa, lo cual se comprueba a partir del resultado obtenido mediante Alfa de Cronbach de 0,801; asimismo, el resultado de la correlación de Rho Spearman es 0,01, por lo tanto, existe evidencia estadística y las variables sí se encuentran relacionadas directamente.

En lo teórico: Existen muchas oportunidades en el sector de restaurantes de en la ciudad de Paita para desarrollar negocios “full-service”, especialmente en comida típicas del lugar y que son un potencial para el turismo receptivo e interno. En vista de esto, para el sector restaurantes se presenta una amenaza que se percibe como un cuello de botella externo, “...los proveedores artesanales que tienen una capacidad limitada para suministrar los recursos hidrobiológicos. Además, el entorno está pendiente de lo que ocurre con este sector. Es así que existe una latente amenaza de competidores potenciales que pueden ingresar a este sector y volverlo más competitivo”.

RECOMENDACIONES

1.- Se recomienda desarrollar cabalmente las medidas establecidas en la política ambiental de la empresa de restaurantes y programas de manejo ambiental, a fin de minimizar los impactos negativos que se presente durante la gestión de los recursos hidrobiológicos en el sector de restaurantes de comida típica, garantizando el bienestar de las operaciones de productividad y de los consumidores.

2.- Se recomienda a la empresa de restaurantes del sector de comida típica, llevar a cabo la planificación de los productos hidrobiológico, para ello la empresa de este sector, se encuentra obligada a cambiar constantemente para adaptarse al entorno estableciendo modelos de gestión eficientes que permitan recuperar los costos de operación, mantenimiento y administración de los servicios, atendiendo los requerimientos de sus clientes y anticipándose a sus expectativas y necesidades.

3.- Sobre la implementación de los productos hidrobiológicos, se recomienda a la empresa del sector restaurantes de comida típica contribuir con la demanda local de consumo humano directo utilizando productos de buena calidad. Asimismo, la participación de las instituciones del Estado en la implementación de organismos reguladores en el sector, en base a la importancia de los recursos hidrobiológicos y su adecuado manejo como componentes de la gastronomía regional que garanticen una demanda ampliamente satisfecha orientadas al cliente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agurto, R. L., Cordova, F. A., Lopez, J. P., & Ramos, J. C. (2017). *Diagnóstico del estado de la gestión con enfoque de RSE en las empresas del sector hidrobiológico en la Región Piura*. Piura.
- Aibar, C. (2003). El logro del value for money en la gestión pública: consideraciones en torno a los. *Revista Contabilidad & Finanzas*.
- Alcivar, A., & Peñafiel, T. (2018). *Análisis Gastronómico de la Concha Prieta (Anadara Tuberculosa) y sus usos en la ciudad de Machala, sector Puerto Bolívar*. Guayaquil.
- Alfaro, S. P. (2007). *Transformando la cocina en estudio: Entendiendo la cocina*. Mexico.
- Amay, F. (2019). *Diagnóstico del consumo de calamar gigante Dosidicus gigas (D'orbigny 1835) en la ciudad de Talara - Piura*. Piura - Perú.
- APEGA. (2013). *El boom gastronómico peruano*. Obtenido de http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_201
- Araluce, M. (2001). *Empresas de restauración alimentaria: Un sistema de gestión*. Madrid: Dias de Santos.
- Avolio, B., Camacho, I., Lopez, L., & Perez, F. (2008). *Propuesta para el desarrollo*. Mexico.
- Berry, L., Bennet, C., & Brown, C. (1989). *Calidad de servicio: Una ventaja*. España: Diaz de Santos.
- BIRF. (2018). *La economía mundial crecerá 3,1 por ciento en 2018, pero*. Obtenido de de
- Bonfiglio, F. (2008). *Las migraciones internacionales como motor de desarrollo en el Peru*.
- Caro, E. (2019). *Efecto del agua ozonizada sobre la reducción microbiana de escherichia coli presente en hortalizas minimamente procesadas en el mercado modelo de Huaral, 2018*. Huacho - Perú.
- Córdova, C. (2015). *Evaluación Físico - Químico Proximal en las especies Hidrobiológicas de mayor consumo en la ciudad de Piura, 2015*. Piura - Perú.
- Cuervo, C. A. (2004). *Dificultades en la internacionalización de la empresa*.
- EL COMERCIO. (2018). *FMI sube proyección de crecimiento de Perú a*. Obtenido de <https://elcomercio.pe/economia/peru/fmi-subeproyeccion-crecimiento-peru-4-2018-noticia-491977>
- España, T. (2017). *Investigacion de la cocina al vacio aplicada a 2850 metros sobre el nivel del mar en mariscos como: camaron, langostino y calamar*. Quito.
- Fernandez, C. M. (2019). *La gestión de calidad en atención al cliente en las micro y pequeñas empresas, sector servicios, rubro restaurantes en el P.J. El Progreso, Chimbote, 2017*. Chimbote.
- Flores, P. V. (2016). *Diseño de un sistema de gestión ambiental basado en la norma iso 14001:2004 para una planta de conservas de pescado*. Chimbote.
- Gacel, J. (2012). *Comprehensive Internationalization in Latin América*.

- Guerrero, C. (2019). *Plan de Negocio para la Creación de una Distribuidora de Productos Hidrobiológicos, ubicados en Chiclayo, Región Lambayeque*. Chiclayo - Perú.
- Hausmann, R., Rodrik, D., & Velasco, A. (2005). *Diagnóstico de*.
- Huaman, A. R. (2019). *La cultura de exportación de productos hidrobiológicos y su impacto en la gestión ambiental. Empresa Daewon Susan E.I.R.L., Paíta – 2018*. Paíta.
- Hurtado, M. M., & Romero, K. M. (2019). *La Gestión por Procesos y la Generación de Valor para el Consumidor de las MYPES de Servicio de Restaurantes de Tacna 2019*. Tacna.
- Kanter, R., & Summers, D. V. (1994). *Public Sector Management. Theory, critique & practice*, McKevitt, D. y Lawton, A. Londres.
- Llerena, T., & Mendiola, S. (2019). *Concentración de mercurio en productos hidrobiológicos de mayor consumo en la población escolar de las instituciones Educativas de Mollendo, Arequipa*. Arequipa - Perú.
- Lopez, T. R. (2019). *El marketing como factor relevante de la gestión de calidad y plan de mejora en las micro y pequeñas empresas del sector servicio, rubro restaurantes de productos hidrobiológicos, zona céntrica del distrito de Chimbote, 2019*. Chimbote.
- Lorenzo, O. (2010). *Innovar para hacer sostenible el negocio*.
- MINAGRI. (2016). *recursos naturales*. Obtenido de <https://www.minagri.gob.pe/portal/41-sector-agrario/recursos-%20naturales/320-hidrobiologico>
- MINAM. (2016). *Nueva Ley de Residuos Sólidos*. Obtenido de Obtenido de
- MINCETUR. (2004). *DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR. DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR*. Lima - Perú, Perú. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/funciones_y_normatividad/normatividad/prestadores_servicios_turisticos/REGLRESTAURANT_2004.pdf
- MINCETUR. (2004). *Reglamento de*. Obtenido de http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/REGLRESTAURANT_20
- Moscoso, M. M., & Santamaria, M. A. (2019). *Gestión de grupos de interés en cadenas productivas: experiencia de la Dirección Regional de Producción de Piura ante la extracción del recurso hidrobiológico pota en el distrito de Paíta en el 2018*. Paíta.
- OEFA. (2013). *content/uploads*. Obtenido de [www.oefa.gob.pe › wp-content › uploads › 2013/02 › anexo2](http://www.oefa.gob.pe/wp-content/uploads/2013/02/anexo2)
- Ponce, L. (2017). *diegocoquillat*. Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/tendencias-tecnologicas-para-restaurantes-una-oportunidad-para-la-innovacion/>
- PRODUCE. (2012). *MIPYME 2012: Estadísticas de la*.
- Ramirez, R. D. (2019). *Peru.info*. Obtenido de <https://peru.gastronomia.com/noticia/8698/gastronomia-con-sabor-a-mar-piura>
- Rodriguez, G. Y. (2018). *Gestión de calidad bajo el enfoque de atención al cliente y la fidelización en las micro y pequeñas empresas del sector servicios*,

rubro restaurantes de productos hidrobiológicos, casco urbano del distrito de Chimbote, 2016. Chimbote.

Silva, P. B. (2019). *Propuesta de mejora en la gestión ambiental de residuos sólidos no municipales para incrementar la producción de harina y aceite de pescado en la bahía el Ferrol – Chimbote 2018. Chimbote.*

Terry, G. (2013). *Biografía De ClubEnsayos.com.* Obtenido de <https://www.clubensayos.com/Biografías/Biografía-De-George-RTerry/955944.htm>

Vertice. (2008). *La calidad en el servicio al cliente.* España.

ANEXOS

ANEXO 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA

Tabla 34

Matriz de Consistencia

PROBLEMA	OBETIVOS	HIPOTESIS	METODOLOGIA
<p><u>Problema General</u></p> <p>¿Qué efectos genera la gestión de productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?</p>	<p><u>Objetivo General</u></p> <p>Determinar la influencia de la gestión de productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019</p>	<p><u>Hipótesis</u></p> <p>La gestión de productos hidrobiológicos influye en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019</p>	<p>ÁMBITO DE ESTUDIO</p> <p>La investigación se desarrolló en la empresa del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.</p> <p>TIPO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>El tipo de investigación fue descriptivo y a su vez correlacional.</p> <p>NIVEL DE INVESTIGACIÓN</p> <p>El nivel de la investigación correspondió al nivel no experimental, porque no se manipularon las variables en estudio, porque debido al objetivo general solo de limitó a describir el comportamiento de las variables y determinar si se relacionan o no.</p>
<p><u>Problemas Específicos</u></p> <p>¿Cómo influye la política ambiental de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?</p>	<p><u>Objetivos Específicos</u></p> <p>Determinar la influencia de la política ambiental de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.</p>	<p><u>Hipótesis Específicos</u></p> <p>La política ambiental influye en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.</p>	
<p>¿Cómo influye la planificación de los productos hidrobiológicos en el</p>	<p>Determinar la influencia de la planificación de los productos</p>	<p>La planificación influye en el crecimiento del sector restaurantes</p>	

<p>crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?</p> <p>¿Cómo influye la implementación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019?</p>	<p>hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.</p> <p>Determinar la influencia de la implementación de los productos hidrobiológicos en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.</p>	<p>de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.</p> <p>La implementación influye en el crecimiento del sector restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita, 2019.</p>	<p>MÉTODO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Se utilizará el método descriptivo -relacional, porque en primera instancia se describirán las variables y después mediante las pruebas estadísticas correspondientes se determinará si ambas variables tienen relación o no.</p> <p>DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>La investigación corresponde al diseño correlacional de corte transversal, porque la investigación se realizará una sola vez en el año 2019</p>
--	--	---	---

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 02: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 01



El cuestionario que a continuación presento tiene por finalidad obtener información verídica y actual sobre la gestión de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita. Para la cual pedimos su colaboración, agradeciéndole por anticipado.

INSTRUCCIÓN: El presente cuestionario forma parte de un trabajo de investigación contable. Por esta razón se solicita responder a las preguntas o proposiciones que a continuación se indican, marcando con un aspa (x) la respuesta correcta.

Escala

1: Muy deficiente 2: Deficiente 3: Regular 4: Eficiente 5: Muy eficiente

DIMENSION: PLANIFICACION	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted el plan estratégico impulsado por las instituciones competentes para el cuidado de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el aporte de la planificación a las estrategias y objetivos de los restaurantes de comida típica, en la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la definición de la misión y visión del plan estratégico de los restaurantes de comida típica, para el cuidado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el Plan de acción tomado por los restaurantes de comida típica, para convertir las debilidades y amenazas en fortalezas y oportunidades en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la gestión de materiales y logística para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el cronograma para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica, en la ciudad de Paita?					
DIMENSION: ORGANIZACIÓN	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted el establecimiento de los objetivos de los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la organización del personal destinado en los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la coordinación de acciones puntuales entre los restaurantes de comida típica e instituciones, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la organización de la dirección con entidades o empresas beneficiadas con la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					

DIMENSIÓN: EJECUCIÓN	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted las condiciones sanitarias de los restaurantes de comida típica, para conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la conservación de los productos hidrobiológicos en los mercados en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el apoyo de las autoridades e instituciones durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el proceso de conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita siguiendo las normas vigentes pesqueras?					
DIMENSIÓN: CONTROL	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted el uso de estrategias de control que anticipa a los problemas durante la conservación de productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted los sistemas de control durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el sistema de control de corrección de problemas durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la evaluación del desempeño durante el manejo de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el manejo de documentación durante el traslado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el control por parte de los fiscalizadores durante la manipulación y conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?					

ANEXO 03: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN 02



El cuestionario que a continuación presento tiene por finalidad obtener información verídica y actual sobre el crecimiento económico de las empresas del Sector Restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita. Para la cual pedimos su colaboración, agradeciéndole por anticipado.

INSTRUCCIÓN: El presente cuestionario forma parte de un trabajo de investigación contable. Por esta razón se solicita responder a las preguntas o proposiciones que a continuación se indican, marcando con un aspa (x) la respuesta correcta.

Escala

1: Muy deficiente 2: Deficiente 3: Regular 4: Eficiente 5: Muy eficiente

DIMENSION: EFICIENCIA	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted la cantidad de platos diarios y mensuales que se expenden en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el aprovechamiento de la cocina tradicional en los restaurantes típicos de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted las capacitaciones al personal en el manejo de los productos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?					
DIMENSION: EFICACIA	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted la cantidad de clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la satisfacción de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted los reclamos de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?					
DIMENSION: CLIMA LABORAL	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted la percepción de la labor desempeñada en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted la preparación de los platos típicos en los restaurantes de la ciudad de Paita?					
DIMENSION: INNOVACIÓN Y DESARROLLO	1	2	3	4	5
¿Cómo califica Usted la actitud para idear y emprender nuevas acciones en los restaurantes de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted los objetivos orientados a la capacitación tecnológica en los restaurantes de la ciudad de Paita?					
¿Cómo califica Usted el número de personas capacitadas en productos y procesos nuevos en los restaurantes de la ciudad de Paita?					

ANEXO 04: MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO

JUICIO DE EXPERTO 01

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

“GESTIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y SU EFECTO EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DE LA CIUDAD DE PAITA, 2019”

OBJETIVO:

Validar el instrumento de recopilación de información mediante el método de juicio de expertos

DIRIGIDO A:

Sector restaurantes de comida típica de la Ciudad de Paita, 2019

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Mg. Erick Joel Hernández Seminario

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR

Mg. Investigación y Docencia Universitaria

LUGAR EN EL QUE LABORA:

DTC. Universidad Alas Peruanas – Filial Piura

VALORACIÓN:

Buena	Medio	Bajo
X		

15 de Octubre del 2020


Firma

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACIÓN ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
				GESTIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Planificación	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y fiscalización	¿Cómo califica Usted el plan estratégico impulsado por las instituciones competentes para el cuidado de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Paita?	5				
¿Cómo califica Usted el aporte de la planificación a las estrategias y objetivos de los restaurantes de comida típica, en la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5						5	5	4	5	19	
¿Cómo califica Usted la definición de la misión y visión del plan estratégico de los restaurantes de comida típica, para el cuidado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5						5	5	5	5	20	
¿Cómo califica Usted el Plan de acción tomado por los restaurantes de comida típica, para convertir las debilidades y amenazas en fortalezas y oportunidades en la ciudad de Paita?	5						5	5	5	5	20	
¿Cómo califica Usted la gestión de materiales y logística para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5						5	5	5	5	20	
¿Cómo califica Usted el cronograma para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica, en la ciudad de Paita?	5						5	5	5	5	20	
Organización	Estructura Organizacional	¿Cómo califica Usted el establecimiento de los objetivos de los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5				5	5	5	5	20	
		¿Cómo califica Usted la organización del personal destinado en los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5				5	5	5	5	20	
		¿Cómo califica Usted la coordinación de acciones puntuales entre los restaurantes de comida típica e instituciones, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5				5	5	5	5	20	
		¿Cómo califica Usted la organización de la dirección con entidades o empresas beneficiadas con la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5				5	5	5	5	20	

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACIÓN ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
GESTION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Ejecución	Revisión de Procesos y Actividades y Tareas Gestionadas Aprobadas	¿Cómo califica Usted las condiciones sanitarias de los restaurantes de comida típica, para conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la conservación de los productos hidrobiológicos en los mercados en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el apoyo de las autoridades e instituciones durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el proceso de conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita siguiendo las normas vigentes pesqueras?	5			5	5	5	5	20	
	Control	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y Fiscalización	¿Cómo califica Usted el uso de estrategias de control que anticipa a los problemas durante la conservación de productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los sistemas de control durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el sistema de control de corrección de problemas durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la evaluación del desempeño durante el manejo de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el manejo de documentación durante el traslado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	4	5	5	19	
			¿Cómo califica Usted el control por parte de los fiscalizadores durante la manipulación y conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACIÓN ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES	Eficiencia	<ul style="list-style-type: none"> Cantidad de platos diarios y mensuales, mermas. Aprovechamiento de la capacidad instalada. Gastos por combustible, energía y agua. 	¿Cómo califica Usted la cantidad de platos diarios y mensuales que se expenden en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el aprovechamiento de la cocina tradicional en los restaurantes típicos de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted las capacitaciones al personal en el manejo de los productos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Eficacia	<ul style="list-style-type: none"> Cantidad de clientes. Satisfacción de clientes. Reclamos de los clientes 	¿Cómo califica Usted la cantidad de clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la satisfacción de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los reclamos de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Clima Laboral	<ul style="list-style-type: none"> Precepción de la labor que desempeña. % Rotación del Personal. NRO Despidos Voluntarios. 	¿Cómo califica Usted la percepción de la labor desempeñada en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la preparación de los platos típicos en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Innovación y Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> Actitud para idear y emprender nuevas acciones. Objetivos orientados a la capacitación tecnológica. NRO de personas capacitadas en productos y procesos nuevos. 	¿Cómo califica Usted la actitud para idear y emprender nuevas acciones en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
¿Cómo califica Usted los objetivos orientados a la capacitación tecnológica en los restaurantes de la ciudad de Paita?			5			5	5	5	5	20		
¿Cómo califica Usted el número de personas capacitadas en productos y procesos nuevos en los restaurantes de la ciudad de Paita?			5			5	5	5	5	20		
PROMEDIO DE VALORACIÓN							5.00	4.97	4.97	5.00	19.94	

ANEXO 05: MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO

JUICIO DE EXPERTO 02

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

“GESTIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y SU EFECTO EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DE LA CIUDAD DE PAITA, 2019”

OBJETIVO:

Validar el instrumento de recopilación de información mediante el método de juicio de expertos

DIRIGIDO A:

Sector restaurantes de comida típica de la Ciudad de Paita, 2019

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Dr. Carlos Gallo Aguila

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR

Doctor en Ciencia de la Educación

LUGAR EN EL QUE LABORA:

DTC. Universidad Alas Peruanas – Filial Piura

VALORACIÓN:

Bueno	Medio	Bajo
X		

15 de Octubre del 2020



Firma

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACIÓN ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
GESTION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Planificación	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y fiscalización	¿Cómo califica Usted el plan estratégico impulsado por las instituciones competentes para el cuidado de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Paita?	5			4	5	5	5	19	
			¿Cómo califica Usted el aporte de la planificación a las estrategias y objetivos de los restaurantes de comida típica, en la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la definición de la misión y visión del plan estratégico de los restaurantes de comida típica, para el cuidado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el Plan de acción tomado por los restaurantes de comida típica, para convertir las debilidades y amenazas en fortalezas y oportunidades en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la gestión de materiales y logística para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			4	5	5	5	19	
			¿Cómo califica Usted el cronograma para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica, en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Organización	Estructura Organizacional	¿Cómo califica Usted el establecimiento de los objetivos de los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	4	5	5	19	
			¿Cómo califica Usted la organización del personal destinado en los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	4	5	19	
			¿Cómo califica Usted la coordinación de acciones puntuales entre los restaurantes de comida típica e instituciones, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	4	19	
			¿Cómo califica Usted la organización de la dirección con entidades o empresas beneficiadas con la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACIÓN ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
GESTION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Ejecución	Revisión de Procesos y Actividades y Tareas Gestionadas Aprobadas	¿Cómo califica Usted las condiciones sanitarias de los restaurantes de comida típica, para conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la conservación de los productos hidrobiológicos en los mercados en la ciudad de Paita?	5			5	5	4	5	19	
			¿Cómo califica Usted el apoyo de las autoridades e instituciones durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el proceso de conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita siguiendo las normas vigentes pesqueras?	5			5	5	5	5	20	
	Control	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y Fiscalización	¿Cómo califica Usted el uso de estrategias de control que anticipa a los problemas durante la conservación de productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los sistemas de control durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el sistema de control de corrección de problemas durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la evaluación del desempeño durante el manejo de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el manejo de documentación durante el traslado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el control por parte de los fiscalizadores durante la manipulación y conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACIÓN ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACIÓN ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES	Eficiencia	<ul style="list-style-type: none"> Cantidad de platos diarios y mensuales, mermas. Aprovechamiento de la capacidad instalada. Gastos por combustible, energía y agua. 	¿Cómo califica Usted la cantidad de platos diarios y mensuales que se expenden en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el aprovechamiento de la cocina tradicional en los restaurantes típicos de la ciudad de Paita?	5			4	5	4	5	18	
			¿Cómo califica Usted las capacitaciones al personal en el manejo de los productos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Eficacia	<ul style="list-style-type: none"> Cantidad de clientes. Satisfacción de clientes. Reclamos de los clientes 	¿Cómo califica Usted la cantidad de clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la satisfacción de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los reclamos de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Clima Laboral	<ul style="list-style-type: none"> Precepción de la labor que desempeña. % Rotación del Personal. NRO Despidos Voluntarios. 	¿Cómo califica Usted la percepción de la labor desempeñada en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la preparación de los platos típicos en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Innovación y Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> Actitud para idear y emprender nuevas acciones. Objetivos orientados a la capacitación tecnológica. NRO de personas capacitadas en productos y procesos nuevos. 	¿Cómo califica Usted la actitud para idear y emprender nuevas acciones en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los objetivos orientados a la capacitación tecnológica en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el número de personas capacitadas en productos y procesos nuevos en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	PROMEDIO DE VALORACIÓN							4.9	5.0	4.9	5.0	19.7

ANEXO 06: MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO

JUICIO DE EXPERTO 03

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

“GESTIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y SU EFECTO EN EL CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DE LA CIUDAD DE PAITA, 2019”

OBJETIVO:

Validar el instrumento de recopilación de información mediante el método de juicio de expertos

DIRIGIDO A:

Sector restaurantes de comida típica de la Ciudad de Paita, 2019

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Mg. Roy Armando Chirinos Gonzáles

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR

Magister Docencia Universitaria

LUGAR EN EL QUE LABORA:

Dirección Regional de Comercio Exterior Piura

VALORACIÓN:

Bueno	Medio	Bajo
X		

15 de Octubre del 2020


Firma

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACION ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACION ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACION ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACION ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
GESTION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Planificación	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y Fiscalización	¿Cómo califica Usted el plan estratégico impulsado por las instituciones competentes para el cuidado de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el aporte de la planificación a las estrategias y objetivos de los restaurantes de comida típica, en la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la definición de la misión y visión del plan estratégico de los restaurantes de comida típica, para el cuidado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	4	5	5	19	
			¿Cómo califica Usted el Plan de acción tomado por los restaurantes de comida típica, para convertir las debilidades y amenazas en fortalezas y oportunidades en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la gestión de materiales y logística para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el cronograma para la conservación de los productos hidrobiológicos en los restaurantes de comida típica, en la ciudad de Paita?	5			3	5	5	5	20	
	Organización	Estructura Organizacional	¿Cómo califica Usted el establecimiento de los objetivos de los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la organización del personal destinado en los restaurantes de comida típica, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			3	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la coordinación de acciones puntuales entre los restaurantes de comida típica e instituciones, para la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la organización de la dirección con entidades o empresas beneficiadas con la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACION ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACION ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACION ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACION ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
GESTION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Ejecución	Revisión de Procesos y Actividades y Tareas Gestionadas Aprobadas	¿Cómo califica Usted las condiciones sanitarias de los restaurantes de comida típica, para conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la conservación de los productos hidrobiológicos en los mercados en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el apoyo de las autoridades e instituciones durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el proceso de conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita siguiendo las normas vigentes pesqueras?	5			5	5	5	5	20	
	Control	Plan de Supervisión y Fiscalización de la Dirección General de Supervisión y Fiscalización	¿Cómo califica Usted el uso de estrategias de control que anticipa a los problemas durante la conservación de productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los sistemas de control durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el sistema de control de corrección de problemas durante la conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la evaluación del desempeño durante el manejo de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el manejo de documentación durante el traslado de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el control por parte de los fiscalizadores durante la manipulación y conservación de los productos hidrobiológicos en la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	

TABLA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA	VALORACIÓN DE LA OPCIÓN DE RESPUESTA			EVALUACIÓN DE COHERENCIA				TOTAL DE VALORACIÓN	OBSERVACIÓN Y/O RECOMENDACIÓN
				BUENA	REGULAR	MALA	RELACION ENTRE LA VARIABLE Y LA DIMENSIÓN	RELACION ENTRE LA DIMENSIÓN Y EL INDICADOR	RELACION ENTRE EL INDICADOR Y LA PREGUNTA	RELACION ENTRE EL INDICADOR Y LA OPCIÓN DE RESPUESTA		
							VALOR	VALOR	VALOR	VALOR		
CRECIMIENTO DEL SECTOR RESTAURANTES	Eficacia	<ul style="list-style-type: none"> Cantidad de platos diarios y mensuales, mermas. Aprovechamiento de la capacidad instalada. Gastos por combustible, energía y agua. 	¿Cómo califica Usted la cantidad de platos diarios y mensuales que se expenden en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el aprovechamiento de la cocina tradicional en los restaurantes típicos de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted las capacitaciones al personal en el manejo de los productos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Eficacia	<ul style="list-style-type: none"> Cantidad de clientes. Satisfacción de clientes. Reclamos de los clientes 	¿Cómo califica Usted la cantidad de clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la satisfacción de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los reclamos de los clientes que frecuentan los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Clima Laboral	<ul style="list-style-type: none"> Precepción de la labor que desempeña. % Rotación del Personal. NRO Despidos Voluntarios. 	¿Cómo califica Usted la percepción de la labor desempeñada en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted la preparación de los platos típicos en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	Innovación y Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> Actitud para idear y emprender nuevas acciones. Objetivos orientados a la capacitación tecnológica. NRO de personas capacitadas en productos y procesos nuevos. 	¿Cómo califica Usted la actitud para idear y emprender nuevas acciones en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted los objetivos orientados a la capacitación tecnológica en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
			¿Cómo califica Usted el número de personas capacitadas en productos y procesos nuevos en los restaurantes de la ciudad de Paita?	5			5	5	5	5	20	
	PROMEDIO DE VALORACIÓN							5.00	4.97	5.00	5.00	19.97

ANEXO 07: RECURSOS MATERIALES

Tabla 35

Recursos Materiales

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL	TOTAL
Bienes					
Folder Manila	Folder	35 u	S/. 0.60	S/. 21.00	S/. 21.60
Lápices	Lápiz	60 u	S/. 0.60	S/. 36.00	S/. 36.60
Hojas	Millar	3 mill	S/. 21.00	S/. 63.00	S/. 84.00
Total:					S/. 120.00

Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO 08: PRESUPUESTO

Tabla 36

Presupuesto

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL	TOTAL
Remuneraciones					
Investigador	GL	1	S/. 350.00	S/. 350.00	S/. 350.00
Asesor	GL	1	S/. 2 000.00	S/. 2 000.00	S/. 2 000.00
Otros	GL	1	S/. 500.00	S/. 500.00	S/. 500.00
Total					S/. 2 850.00

Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO 09: PANEL FOTOGRAFICO



Aplicando las encuestas en los restaurantes del sector



Aplicando las encuestas en los restaurantes del sector



Aplicando las encuestas en los restaurantes del sector



Aplicando las encuestas en los restaurantes del sector



Aplicando las encuestas en los restaurantes del sector



Aplicando las encuestas en los restaurantes del sector