

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERÍA



**“COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS
REFRIGERADOS A RESTAURANTES DE COMIDA JAPONESA,
CHIFAS Y CEVICHERÍAS REALIZADO POR LA EMPRESA
PRO-YIN S.A.C.”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL
PARA OPTAR EL TÍTULO DE
INGENIERO PESQUERO**

ARTURO CHACYN WU TONG

LIMA- PERÚ

2022

COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS REFRIGERADOS A RESTAURANTES DE COMIDA JAPONESA, CHIFAS Y CEVICHERÍAS REALIZADO POR LA EMPRESA PRO-YIN S.A.C.

INFORME DE ORIGINALIDAD

12%	12%	2%	5%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	www.researchgate.net Fuente de Internet	2%
2	doczz.net Fuente de Internet	1%
3	docslide.us Fuente de Internet	1%
4	www.agrodrasam.gob.pe Fuente de Internet	1%
5	repositorio.usil.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	Submitted to Universidad Nacional Agraria La Molina Trabajo del estudiante	<1%
7	creativecommons.org Fuente de Internet	<1%

www.produce.gob.pe

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERÍA

“COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS REFRIGERADOS A RESTAURANTES DE COMIDA JAPONESA, CHIFAS Y CEVICHERÍAS REALIZADO POR LA EMPRESA PRO- YIN S.A.C.”

Presentado por:

ARTURO CHACYIN WU TONG

Trabajo de suficiencia profesional para optar el título de:

INGENIERO PESQUERO

Sustentado y aprobado por el siguiente jurado:

Mg. Sc. Carlos Ricardo Guadalupe Butrón

Presidente

Dr. Christian René Ramos Ángeles

Miembro

Ing. Andrés Avelino Molleda Ordoñez

Miembro

M. Sc. María Beatriz Olaya Morales

Aseosra

Lima, 2022

DEDICATORIA

A mis queridos padres Alfredo Wu y Fátima Tong

por todo el amor que siempre me han mostrado, por nunca dejar de enseñarme, por apoyarme en todo momento y por demostrarme todos los días que hay que seguir siempre adelante.

A mis queridos hermanos Kuanyin Wu y Sanyin Wu

por siempre tener su apoyo y seguir adelante como familia.

A mi esposa e hija: Diana Lin y Macarena Meili

Ser gran motivo para salir adelante.

AGRADECIMIENTO

A mi socio Antonio Becerra, somos una familia y perseverancia en el trabajo.

A mi querida tía Miriam por ser un pilar importante en el negocio Pro-Yin S.A.C.

A la Mg.Sc. María Beatriz Olaya Morales, por el tiempo, las enseñanzas, la paciencia y el apoyo en este trabajo.

A la familia del chifa Chung Tong, por darme todas las facilidades y el tiempo para culminar el presente trabajo.

A mis suegros por siempre apoyarme e incentivarne.

ÍNDICE GENERAL

I.	INTRODUCCIÓN	1
1.1.	Problemática.....	1
1.2.	Objetivos	2
1.2.1.	Objetivo general.....	2
1.2.2.	Objetivos específicos	2
II.	REVISIÓN DE LITERATURA.....	3
2.1.	Proceso de comercialización de pescados y mariscos.....	3
2.2.	Abastecimiento de pescados y mariscos	3
2.3.	Los proveedores de pescados y mariscos	4
2.4.	Los restaurantes de pescados y mariscos	5
2.6.	Precios de pescados y mariscos.....	7
2.7.	Normas legales	8
III.	DESARROLLO DEL TRABAJO.....	9
3.1.	Descripción de la empresa.....	9
3.1.1.	Inicio de sus actividades	9
3.1.2.	Razón social.....	9
3.1.3.	Actividad económica	9
3.1.4.	Estructura organizacional	10
3.2.	Contribución en la solución de situaciones problemáticas que se hayan presentado durante su estancia en la empresa	11
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	13
4.1.	Clientes de la empresa Pro-Yin S.A.C. dedicada en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados.....	13
4.2.	Descripción de las operaciones en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados en la empresa Pro-Yin S.A.C durante el año 2018.....	15
4.3.	Cantidades y precios de compra mensuales de pescados y mariscos frescos refrigerados realizado por el negocio Pro-Yin S.A.C. durante 2018	27
4.4.	Cantidades y precios de venta mensuales de los pescados y mariscos frescos refrigerados a los restaurantes de comida china, cevichería y chifas durante el año 2018	50

4.5. Determinación de los costos totales y utilidad en la comercialización de pescados y mariscos frescos y refrigerados en la empresa Pro-Yin S.A.C.	68
V. CONCLUSIONES	71
VI. RECOMENDACIONES	72
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	73
VIII. ANEXOS.....	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Clientes de la empresa de Pro-Yin S.A.C., según razón social, nombre comercial, dirección y RUC.	14
Tabla 2 Cantidades de compra de pescados y mariscos en la empresa Pro-Yin S.A.C durante el 2018 (kg y doc.).....	32
Tabla 3 Precios mínimos y máximos mensuales de compra de pescados frescos/refrigerados y mariscos en la empresa Pro-Yin S.A.C durante 2018 (soles por Kg).....	35
Tabla 4 Precios promedio de compra de los pescados y mariscos en el negocio Pro-Yin S.A.C durante 2018 (S/ kg).	38
Tabla 5 Cantidad, Precio y Valor de compra de los pescados y mariscos durante el 2018.	43
Tabla 6 Cantidades de venta de pescados y mariscos realizados por la empresa Pro-Yin S.A.C. durante 2018. (Kg y docena).....	52
Tabla 7 Precios mínimos y máximos mensuales de la venta de pescados y mariscos frescos/refrigerados en la empresa Pro-Yin S.A.C. durante el 2018 (Soles por kg).	55
Tabla 8 Precio promedio de venta de los productos comercializados por la empresa Pro-Yin S.A.C durante 2018.....	57
Tabla 9 Valor de venta de los productos hidrobiológicos durante el 2018.	59
Tabla 10 Otros gastos (S/)	69
Tabla 11 Costos totales y utilidad.....	70

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Se muestra el organigrama de la empresa Pro-Yin S.A.C.	10
Figura 2 Flujo de la comercialización de productos hidrobiológicos en el negocio Pro-Yin S.A.C.....	16
Figura 3 Evaluación de los distintos proveedores en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo.....	17
Figura 4 Compra de pez loro Scaridae.	18
Figura 5 Compra de pez buri <i>Seriola quinqueradiata</i>	18
Figura 6 Compra de erizo de mar.	19
Figura 7 Estandarización de langostinos.	20
Figura 8 Envasado de dos robalos en jabas listos para el enhielado.	21
Figura 9 Enhielado de una jaba, con hielo fino.	21
Figura 10 Jabas estibadas, traslado hacia el camión isotérmico.....	22
Figura 11 Jabas estibadas y acomodadas dentro del camión isotérmico.	23
Figura 12 Croquis de la posición de las jabas dentro del camión isotérmico.....	23
Figura 13 Pesado del buri en el restaurante.	24
Figura 14 Estacionado el camión isotérmico para la descarga y reparto de los productos.	26
Figura 15 Facturación por parte de la secretaria al dejar los productos en el restaurante.....	26
Figura 16 Lavado y desinfección de jabas y vehículo.	27
Figura 17 Precios de compra del atún al estado fresco y refrigerado en el negocio Pro-Yin S.A.C. en el 2018 (S/ kg).....	41
Figura 18 Precios de compra al estado fresco y refrigerado del bonito en el negocio Pro-Yin S.A.C. en el 2018 (S/ kg).....	42
Figura 19 Precios compra al estado fresco y refrigerado del atún y bonito en el negocio Pro-Yin S.A.C. en el 2018 (S/ kg).....	42

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Las cuatro fases del deterioro del pescado.....	75
Anexo 2 Definiciones	76

RESUMEN

El presente trabajo de suficiencia profesional se centró en describir la comercialización de pescados y mariscos en el estado fresco refrigerado, a restaurantes de comida japonesa, chifas y cevicherías en Lima realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C en el 2018. En el desarrollo del trabajo se determinó que las principales especies requeridas por los restaurantes, clientes de la empresa Pro-Yin S.A.C. fueron: langostino (*Litopenaeus vannamei*), atún (*Thunus albacares*) y bonito (*Sarda chilensis chilensis*). Además, el flujo de operaciones realizadas en la comercialización de pescados y mariscos frescos y refrigerados cumple con las etapas de recepción de pedidos, conteo de pedidos, evaluación de distintos proveedores, compra, estandarización, envasado, enhielado, estibado, transporte y reparto de productos, facturación, lavado y desinfección de jabs y vehículo y, finalmente, se determinó la utilidad de la empresa Pro-Yin S.A.C de 86,771.1 soles, durante el 2018.

Palabras clave: comercialización, pescados, mariscos, flujo, operaciones.

ABSTRACT

The present work of professional sufficiency focuses on the commercialization of fish and seafood, in the fresh and refrigerated state, to Japanese food restaurants, chifas and cevicherías in Lima by the company Pro-Yin S.A.C during 2018. In the development of the work, it was determined, that the main species required by the restaurants, clients of the Pro-Yin S.A.C company, were shrimp (*Litopenaeus vannamei*), tuna (*Thunus albacares*) and bonito (*Sarda chilensis chilensis*). In addition, the flow of operations in the marketing of fresh and refrigerated fish and seafood includes the stages of receiving orders, counting orders, evaluating different suppliers, purchasing, standardization, packaging, flaying, stowage, transport and delivery of products, invoicing, washing and disinfection of jabs and vehicles and, finally, it was determined the profit of the Pro-Yin S.A.C company of 86,771.1 soles, during 2018.

Keywords: commercialization, fish, seafood, cash flow, operations.

I. INTRODUCCIÓN

Un destino importante de los pescados y mariscos que se comercializan en los mercados mayoristas pesqueros resultan ser los restaurantes tales como chifas, sushi bars, entre otros; que basan su carta en comida marina utilizando dichos productos como ingredientes para ciertos platos (Sueiro y López, 2014).

De este tipo de restaurantes, uno de los modos comunes para abastecerse de pescados y mariscos consiste mediante un proveedor que va al mercado mayorista y compra de acuerdo a los pedidos que requieren los restaurantes. Dichos pedidos por lo general lo realiza la noche anterior (Sueiro y López, 2014).

El presente trabajo de suficiencia profesional consiste en describir la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados a restaurantes de comida japonesa, chifas y cevicherías en Lima realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C. durante el año 2018, el cual el autor desarrolló la experiencia en esta actividad; asimismo, dicha empresa resulta importante porque generó ganancias, así como, puestos de trabajo.

1.1. Problemática

Desde los inicios de la empresa Pro-Yin S.A.C. dedicada en la actividad de la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados, identificó que dentro de los principales problemas que tenían los restaurantes de comida japonesa, chifas y cevicherías fue que no contaban con un proveedor con una atención especializada de pescados y mariscos; y que sea de su confianza ante una necesidad que no era cubierta en estos restaurantes tales como las cantidades requeridas de pescados y mariscos en base a la calidad, los precios de venta asequibles y las variedades de los recursos hidrobiológicos que utilizan para la elaboración de sus platos característicos de cada restaurante.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Describir la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados a restaurantes de comida japonesa, chifas y cevicherías realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C.

1.2.2. Objetivos específicos

- Determinar los clientes de la empresa Pro-Yin S.A.C. dedicada en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados durante el año 2018.
- Describir las operaciones realizadas en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C.
- Determinar las cantidades y valor de compra mensual de pescados y mariscos frescos refrigerados realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C. durante el año 2018.
- Determinar las cantidades y valor de venta mensual de pescados y mariscos frescos refrigerados a restaurantes de comida japonesa, chifas y cevicherías realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C. durante el año 2018.
- Determinar los costos totales y la utilidad en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C durante el año 2018.

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. Proceso de comercialización de pescados y mariscos

Según Kisner (2010), la comercialización de los productos hidrobiológicos integra numerosos agentes y operaciones variadas con el fin de abastecer de productos al consumidor a través de diferentes canales de distribución y venta. Los principales agentes participantes del mercado interno son: los mayoristas y minoristas que se ubican en los mercados mayoristas pesqueros, minoristas y otros no convencionales propios de cada región o área geográfica”. Así, de acuerdo con la Ley General de Pesca, la actividad comercial pesquera no debe encontrar ninguna traba de parte de las autoridades para su ejercicio.

Clemente (2009), señala que el proceso tradicional de comercialización de fresco y refrigerado consiste en la compra de pescado y/o mariscos (moluscos y crustáceos) u otros, desde “playa” (lugar de desembarque: caleta o puerto, con o sin infraestructura), para venderlos generalmente a nivel de mayorista – minorista o mayorista - mayorista, en diferentes mercados (mercados mayoristas pesqueros de los principales lugares del país, plantas de procesamiento, compradores institucionales, etc.).

2.2. Abastecimiento de pescados y mariscos

Según Del Carpio y Vila (2010), el mercado de Lima Metropolitana y Callao es abastecido con pescados y mariscos provenientes de diversas caletas existentes al ser una zona costera, siendo transportado a través de camiones refrigerados o isotérmicos a los diversos mercados. En Lima, se está observando cada vez más, la escasez de pescados y mariscos, en parte generada por la demanda en el norte del país dado que el mercado de restaurantes y hoteles ha crecido notablemente, el cual gran parte de la pesca del lugar se queda en esas plazas, donde el distribuidor cobra casi igual que si cobrara por el pescado puesto en Lima y sin tener que incurrir en los costos de transporte. Este efecto de mercado está originando en parte el desabastecimiento de las especies y que se elevan los precios en Lima. Por otro lado, el

cambio en el clima juega un papel importante en la disponibilidad de los recursos hidrobiológicos donde las temporadas ya no son tan marcadas. Por ejemplo, durante la estación de verano ingresaba al mercado abundante chita (*Anisotremus scapularis*), al punto que su precio disminuía hasta casi cinco soles por kg; sin embargo, en la actualidad ha disminuido el volumen de dicha especie ocasionando que el precio no baje de 18 a 20 soles por kg e incluso ha alcanzado el precio de 22 a 25 soles por kg en los momentos de escasez de dicha especie; así como, en otras especies (Proveedor a la Carta, 2010).

Por otro lado, Ezeta (2016) analizó la comercialización de los principales recursos hidrobiológicos en el mercado mayorista pesquero de Villa María durante el 2000 al 2013 determinándose un volumen promedio anual comercializado en 49,109 TM de recursos hidrobiológicos al estado fresco refrigerado representando el 14 por ciento del total de desembarque.

Mientras que, Gianoli (2019) determinó que en el mercado mayorista pesquero de Ventanilla se comercializó un promedio de 72,922 TM de recursos hidrobiológicos durante 2000 al 2017 siendo los meses de diciembre a marzo los que registraron mayor volumen de comercialización; mientras que, mayo a junio y setiembre registraron los menores volúmenes comercializados

2.3. Los proveedores de pescados y mariscos

Los proveedores de pescados y mariscos resultan claves para los establecimientos especializados en comida marina, lo que implica un mayor cuidado en su aprovisionamiento en comparación a los otros tipos de insumos necesarios. Además, en este tipo de restaurante el pescado representa el insumo con mayor fluctuación de precios en los mercados mayoristas. Por ello, a fin de obtener la mejor relación precio – calidad, varios restaurantes trabajan con proveedores, con los cuales se llega a establecer una relación de confianza. Este tipo de servicio es cada vez más común en estos restaurantes, ya que responden a una necesidad que necesariamente no es cubierta por los propietarios y/o cocineros del establecimiento, pues implica: disponer de una red de contactos relativamente grande de abastecedores, trabajar en horarios distintos al de oficina (por lo general en la madrugada), cierto capital de trabajo (los restaurantes acostumbran pagar cada quince días o al mes, cuando la compra se realiza casi a manera diaria), buscar determinadas condiciones de

calidad y precio en los productos, entre otros. Actualmente, los restaurantes que poseen una alta afluencia de público y por ende poseen un buen margen de ganancia son quienes trabajan principalmente bajo este sistema. No se sabe el número exacto de proveedores que trabajan en Lima, aunque se podría estimar alrededor de 2000. De lo anteriormente expuesto, no hay duda alguna que el boom gastronómico peruano tiene como uno de sus soportes claves a los recursos marinos. Esto no solo facilita la cocina, pero también resulta ser un componente clave de la identidad cultural de varias comunidades costeras y la imagen que proyecta hacia el exterior. En base a la expansión de los restaurantes observada hasta la fecha, se espera que esta expansión se mantenga en los siguientes años, más no se puede saber si se dispondrá de productos marinos para todos estos en base al patrón de consumo actual.

2.4. Los restaurantes de pescados y mariscos

Según Clemente (2009), en Lima Metropolitana existen cerca de 21 mil restaurantes, de diversa índole y grado de desarrollo, los que además han sido favorecidos por la fama que viene alcanzando la gastronomía peruana y el crecimiento de turismo. La alta presencia de restaurantes también se sustenta en que los peruanos, cuando se trata de salir fuera de casa, prefieren ir a comer, siendo la pollería el lugar preferido seguido de las cevicherías y chifas.

Sueiro y López (2014) señala que al 2013, en Lima Metropolitana y el Callao existían 39 mil 895 restaurantes, el 18% ubicados en el Callao. Mientras que, la Asociación de Restauradores Marinos y Afines del Perú, al 2011 declaró que existen 11 mil restaurantes especializados en comida marina: de estos 5 500 formales y el resto informales.

Se puede clasificar a los servicios que ofrecen comida marina ubicadas en las diferentes zonas de Lima de la siguiente manera (Sueiro y López, 2014):

- a. Restaurantes: por lo general el costo por plato es mayor, son negocios con 25 a 45 empleados por local, y tienden a llamarse “restaurantes de pescados y mariscos.
- b. Cevicherías: muy extendidas en la ciudad, de menor costo que los restaurantes, usualmente atendidas por los propietarios o dos a tres meseros, y cuentan con un total de 10 a 20 empleados.
- c. Puestos de venta en los mercados y carretillas: el número de estos ha aumentado en los últimos años de manera significativa, en los mercados este crecimiento inclusive se ha dado a expensas de lugares destinados originalmente para la venta de pescado.

Cada puesto genera entre 3 a 6 empleos y muchos ofertan principalmente 3 a 5 tipos de platos, de bajo costo y fácil preparación.

2.5. Cevicherías y chifas

La gran expansión de chifas, pollerías, y cevicherías es relativamente reciente, acompaña el crecimiento de Lima de las últimas décadas, donde antes de la gran expansión existían pocos lugares para comer en la ciudad. Habían cafés y lugares para refrigerios de la burocracia pública y privada en el centro de Lima; las personas en esa época comían en la calle cuando había una fiesta, en clubes o restaurantes (Sueiro y López, 2014).

Las cevicherías en Lima tienen su origen en las caletas que abastecían de pescado y mariscos a Lima, siendo Chorrillos, Callao y Ancón lugares donde una parte importante de limeños acudían para comer ceviche. De estos puntos empezó a extenderse su consumo, lo cual se veía favorecido por el rompimiento de la idea que era un “plato popular” (pers. comm, Valderrama). Es así que se empezaron a poner cevicherías en los distritos de Breña, La Victoria, entre otros, en las últimas décadas del siglo XX (Sueiro y López, 2014).

Se podría afirmar que fue relativamente reciente la expansión de las cevicherías en Lima, alrededor de los ochentas, encontrándose ahora prácticamente en todos los distritos o barrios de Lima, al igual que los chifas y las pollerías. De las cevicherías o restaurantes marinos, estos son de diversos tamaños, hay para todos los estratos sociales, ofrecen una gama de platos a base de productos marinos (no limitados al ceviche) y por lo general atienden durante el día más no por la noche (Sueiro y López, 2014).

Las cevicherías son el segundo tipo de restaurantes que más proliferan en Lima Metropolitana (alrededor de 2,4 mil establecimientos) y es que dicho plato es el más representativo de culinaria peruana. Del total de restaurantes, las cevicherías son las que más demandan pescados frescos en la elaboración de sus platos a comparación de los demás tipos de restaurantes, seguidos de los chifas que cuentan con una importante variedad de platos elaborados en base de pescados y mariscos. En otros establecimientos, es difícil estimar una utilización de los productos pesqueros más aún en los dedicados a otras especialidades en los que el producto pesquero pudiese ser más que un complemento (Clemente, 2009).

Asimismo, es importante mencionar que los establecimientos más grandes, usualmente compran los productos pesqueros a intermediarios especializados, generalmente productos de alta calidad, tamaño estándar y en cantidades importantes, siendo los intermediarios los que se encargan de abastecer la presentación requerida; filetes enteros, cortados en trozos, slices, etc. (Clemente, 2009).

Las cevicherías orientadas a los segmentos socioeconómicos más altos, evidencian una mayor preferencia por especies como: Lenguado, Corvina, Atún, Mero, Pulpo, Conchas Negras, Bonito, Calamar, Langostino, Cachema, Pez Espada y Conchas de Abanico (Clemente, 2009).

Generalmente, la compra de dichos establecimientos es diaria y la modalidad de pago resulta variada, pudiendo ser semanal, cada diez días, tres días e inclusive diaria, de acuerdo a la cantidad de kilos solicitada (Clemente, 2009).

2.6. Precios de pescados y mariscos

Los precios en los mercados mayoristas de Lima Metropolitana se determinan por la oferta y demanda, siendo el comportamiento de los mayoristas o intermediarios los que principalmente inciden en la fijación de los precios, reflejando su mayor poder de negociación, ya que luego de comprar las producciones pesqueras en los puertos/caletas de diversas partes del país, realizan un sondeo sobre el abastecimiento de cada mercado mayorista de Lima Metropolitana para decidir a qué mercado abastecer y fijar los precios de sus productos (Del Carpio y Vila, 2010).

El precio de los pescados y mariscos varía diariamente, depende mucho de la especie, de la temporada de pesca, de fenómenos meteorológicos que producen cambios bruscos en la temperatura del mar y de las temporadas de veda decretadas por el gobierno. Sin embargo, es necesario notar que no es posible asegurar el precio constante de una especie en ningún momento.

2.7. Normas legales

En el Perú, la actividad pesquera es regulada por la Ley General de Pesca, en el Capítulo IV, “Sobre la comercialización y de los servicios”. Se establece, en el artículo 30, que la comercialización interna y externa de los productos pesqueros es libre de acuerdo con ley.

*Se exceptúa de esta disposición la exportación de semillas y de reproductores. Artículo modificado por la quinta disposición final y complementaria de la ley 27460 “Ley de Promoción y Desarrollo de la Acuicultura” (Decreto Ley 25977, 1992).

III. DESARROLLO DEL TRABAJO

3.1. Descripción de la empresa

La empresa Pro-Yin S.A.C. está dedicada a la comercialización al por menor de productos de pescados frescos y refrigerados, garantizando calidad y flexibilidad hasta la entrega de los productos finales para los clientes.

3.1.1. Inicio de sus actividades

La empresa Pro-Yin S.A.C empezó sus actividades en el 2006 como persona natural a nombre de Alfredo Kuanyin Wu Tong y luego se incorporaron como socios el Sr. Arturo Chacyin Wu Tong y el Sr. Antonio Martín Becerra Romaní. Siendo los tres socios, egresados de la Universidad Nacional Agraria de La Molina, donde el primero perteneció a la Facultad de Industrias Alimentarias y los otros dos a la Facultad de Pesquería.

En sus primeros años, el negocio se dedicó a la comercialización de carne de cerdo en estado fresco y congelado en distintos puntos de la ciudad de Lima. Asimismo a partir del 2006, el negocio da un giro y se dedica, en paralelo, a la comercialización de productos hidrobiológicos en estado fresco, refrigerado y congelado.

3.1.2. Razón social

Desde el 2015, funciona como persona jurídica con la razón social Pro-Yin S.A.C. y se mantiene desde sus inicios. Actualmente, la empresa continúa con sus actividades comerciales. Actualmente el negocio continúa con sus actividades comerciales.

3.1.3. Actividad económica

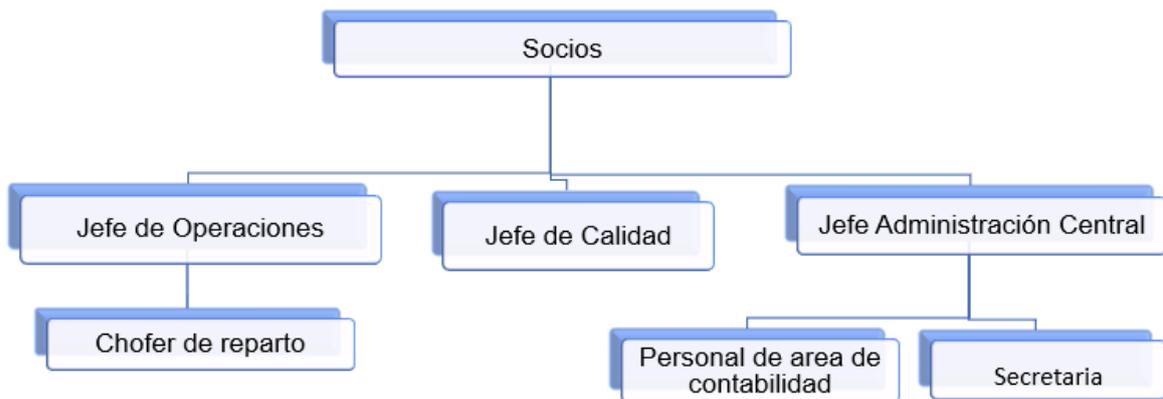
La actividad económica principal según el CIIU - Clasificación Industrial Internacional Uniforme- corresponde al 52206 que comprende a la venta minorista de alimentos, bebidas y tabaco.

La empresa Pro-Yin S.A.C. está dedicada a la comercialización al por menor de productos de pescados frescos refrigerados, garantizando calidad y flexibilidad hasta la entrega de los productos para los clientes.

3.1.4. Estructura organizacional

Figura 1

Organigrama de la empresa Pro-Yin S.A.C.



El cargo ejercido por el autor del presente trabajo fue de jefe de operaciones desde el 23 de julio del 2015 hasta la actualidad.

La empresa cuenta con cinco empleados. Las principales funciones que el autor desarrolló dentro de la empresa Pro-Yin S.A.C. fueron la compra y el transporte de los pescados y mariscos frescos refrigerados manteniendo la calidad de los mismos.

Durante los años 2006 y 2007, las labores desempeñadas fueron el primer acercamiento al área comercial de una empresa minorista. Además, se consolidaron los conocimientos a nivel productivo y calidad del principal producto de cartera. Las labores incluyeron compra y venta de los pescados y mariscos comercializados.

3.2. Contribución en la solución de situaciones problemáticas que se hayan presentado durante su estancia en la empresa

Se contribuyó en la solución de problemas relacionados a la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados principalmente en cuanto a los pedidos diarios de los clientes, muchas veces se presentó la situación de que las especies solicitadas no se encontraban dentro de la oferta del día del terminal. Esto se debía a la escasez de las especies o a que no cumplían con los estándares de calidad solicitados. Frente a ello se reemplazaba las especies solicitadas por otras de características similares, siempre y cuando con el consentimiento previo de los clientes.

Frente al problema a ello la solución que se planteó fue que se dejara de proveer a los establecimientos deudores. Sin embargo, los precios y calidad que se ofrecía desde la empresa Pro-Yin S.A.C. estos clientes se ponían al día en sus cuentas pendientes y solicitaban que se volviera a ser sus proveedores.

En el campo de la comercialización la empresa no hubiera logrado sus objetivos, sin los conocimientos adquiridos pues no se habrían concretado los acuerdos entre la empresa y los clientes. Este proceso involucró varias etapas entre las que se incluyeron la comunicación con los clientes adquiridos y potenciales clientes para lograr la venta deseada y al precio deseado, toma de acuerdos sobre la forma de pago (crédito, facturación, detracciones), hora de entrega y productos a solicitar.

A partir de esta comunicación, se trazó la estrategia de venta; por ejemplo; si deseamos vender más en momentos de abundancia de productos se les ofrece a los clientes un bajo precio con la condición de que es solo por ese día, aprovechen el precio.

También hemos desarrollado la habilidad de establecer si un recurso está en buen estado o no mediante el análisis organoléptico. Es muy importante ya que una de nuestras características en la empresa consiste en ofrecer los productos de calidad, por ello que nuestros clientes son restaurantes reconocidos.

Además, nos ha ayudado saber sobre el tipo de aparejo de pesca que se usó para la captura del recurso, por ejemplo; si un atún ha sido capturado con red de arrastre, esa especie lo más probable es que sus miótomos estén abiertos, por lo que, para los restaurantes de comida japonesa no acepta el pescado, por el contrario, si fue capturado con anzuelo esa especie si es aceptada para los restaurantes.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Clientes de la empresa Pro-Yin S.A.C. dedicada en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados

En la Tabla 1 se muestra a los 21 clientes con los que trabajó la empresa Pro-Yin S.A. durante el año 2018. Del total, 13 fueron establecimientos de comida japonesa, 3 chifas y 5 cevicherías. Estos se encuentran ubicados en los distritos de Santiago de Surco, Surquillo, San Isidro, La Molina, Miraflores, Pueblo Libre, Barranco y Magdalena del Mar.

De acuerdo a la relación de los restaurantes especializados en comida japonesa, chifas y cevicherías que contó como clientes, la empresa Pro-Yin S.A.C. se corrobora que estos establecimientos compran los productos pesqueros a proveedores especializados como fue el caso de la empresa Pro-Yin S.A.C. y que por la variedad en la preparación de sus platos ponen énfasis en la compra de pescados y mariscos de buena calidad, tamaño estándar y en cantidades significativas,

Tabla 1

Clientes de la empresa de Pro-Yin S.A.C., según razón social, nombre comercial, dirección y RUC

	Razón social	Nombre comercial	Dirección	RUC
Comida Japonesa				
1.	Corporación Cevichino S.A.C.	Nagoya	Av. Circunvalación Club Golf Los Incas 154 Edificio Capital Golf. Santiago de Surco. Lima.	20600941551
2.	Edo Soko S.A.C.	Edo	Calle Jorge Isaac Mza. A Lote 16 Urb. La Calerita. Surquillo. Lima.	20521787547
3.	Grupo Seven Seas S.A.C.	Mr. Sushi	Calle 2 N°136 Dpto b, Urb La Calerita. Surquillo. Lima.	20515506251
4.	Ibuki S.A.C.	Ibuki	Av. Manuel Olguin 561 Urb. El Cortijo. Santiago de Surco. Lima.	20511546908
5.	Inversiones Daimaru S.A.C.	Zen	Av. 2 de Mayo 621. San Isidro. Lima.	20504156274
6.	Inversiones Fisherman S.A.C.	Makoto	Av. Javier Prado Este 4200 Local 6 E Santiago de Surco. Lima.	20600255895
7.	Inversiones Kincorp S.A.C.	Kintaro	Av. La Molina 1111 Urb. San César Et. 1. La Molina. Lima.	20506657394
8.	Kenzo S.A.C.	Wasabi	Av. La Mar 1292 Urb. Santa Cruz. Miraflores. Lima.	20478215844
9.	Restobar Camacho S.A.C.	Toshi	Calle Lizardo Alzamora Este 260. San Isidro. Lima.	20601847648
10.	Restobar San Isidro S.A.C.	Toshi	Calle Lizardo Alzamora Este 260. San Isidro. Lima.	20601847729
11.	Sakura Sushi S.A.C.	Sakura	Av. Ejército 820 Urb. Santa Cruz. Miraflores. Lima.	20602816681
12.	San Jorge Entretenimientos S.A.C.	Naruto	Av. Antonio de Sucre N°187 Pueblo Libre. Lima.	20557043331
Chifas				
14.	Tong Recepciones, Eventos y Espectáculos S.A.C.	Chung Yion	Jr. Unión 126. Barranco. Lima.	20601704464
15.	Dai Tong .S.C.R.L.	Chung Tong	Av. Prolongación Benavides N°3590. Santiago de Surco	20600837860
16.	Hou Wha S.A.C.	Hou Wha	Calle Carlos Tenaud 484 Urb Barboncito. Miraflores. Lima.	20294213156
Cevicherías				
17.	Noble Rot S.A.C.	La Niña	Calle Francisco de Paula Camino 299. Miraflores. Lima.	20602505554
18.	Corporación Gastronómica Peruana S.A.C.	Antojería	Av. Angamos N°691. Miraflores. Lima.	20493047575
19.	Corporación de Alimentos Delta S.A.C.	Antojería	Av. Juan de Aliaga n°401 Urb San Felipe. Magdalena del Mar.	20506576637
20.	Corporación Antojos Peruanos S.A.C.	Antojería	Av. 2 de Mayo N°909. San Isidro. Lima.	20545265398
21.	Cinco Millas S.A.C.	La Mar	Av. La Mar 770. Miraflores. Lima.	20509076945

FUENTE: Empresa Pro Yin S.A.C. (2018)

4.2. Descripción de las operaciones en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados en la empresa Pro-Yin S.A.C durante el año 2018

En la Figura 2, se muestra el flujo de operaciones en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C.

Las operaciones que se realizaron fueron las siguientes: Recepción de pedidos, conteo de pedidos, evaluación de los distintos proveedores, compras de los productos, estandarización, envasado, enhielado, estibado, transporte y reparto de productos, facturación, lavado y desinfección de jabas y vehículo; y cuadro de caja.

A continuación se describe las operaciones que se llevaron a cabo en la empresa Pro-Yin S.A.C.

a. Recepción de pedidos

Los pedidos se reciben por correo electrónico o WhatsApp. La hora límite para la recepción de los pedidos se consideró hasta la 1 am dado que el personal del negocio debe estar a más tardar, a las 2:15 am en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo, con razón social Servicios Industriales Pesqueros S.A. - SERINPES S.A.

b. Conteo de pedidos

Una vez recibidos los pedidos, y antes de salir al mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo, se procede a transcribir los pedidos identificando las cantidades y especies solicitadas por cada restaurante. Además, se realizaba una lista general de los pedidos totales, por ejemplo, cuántos atunes han pedido en el día.

A continuación, se describe las operaciones que se llevaron a cabo en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo fueron las siguientes:

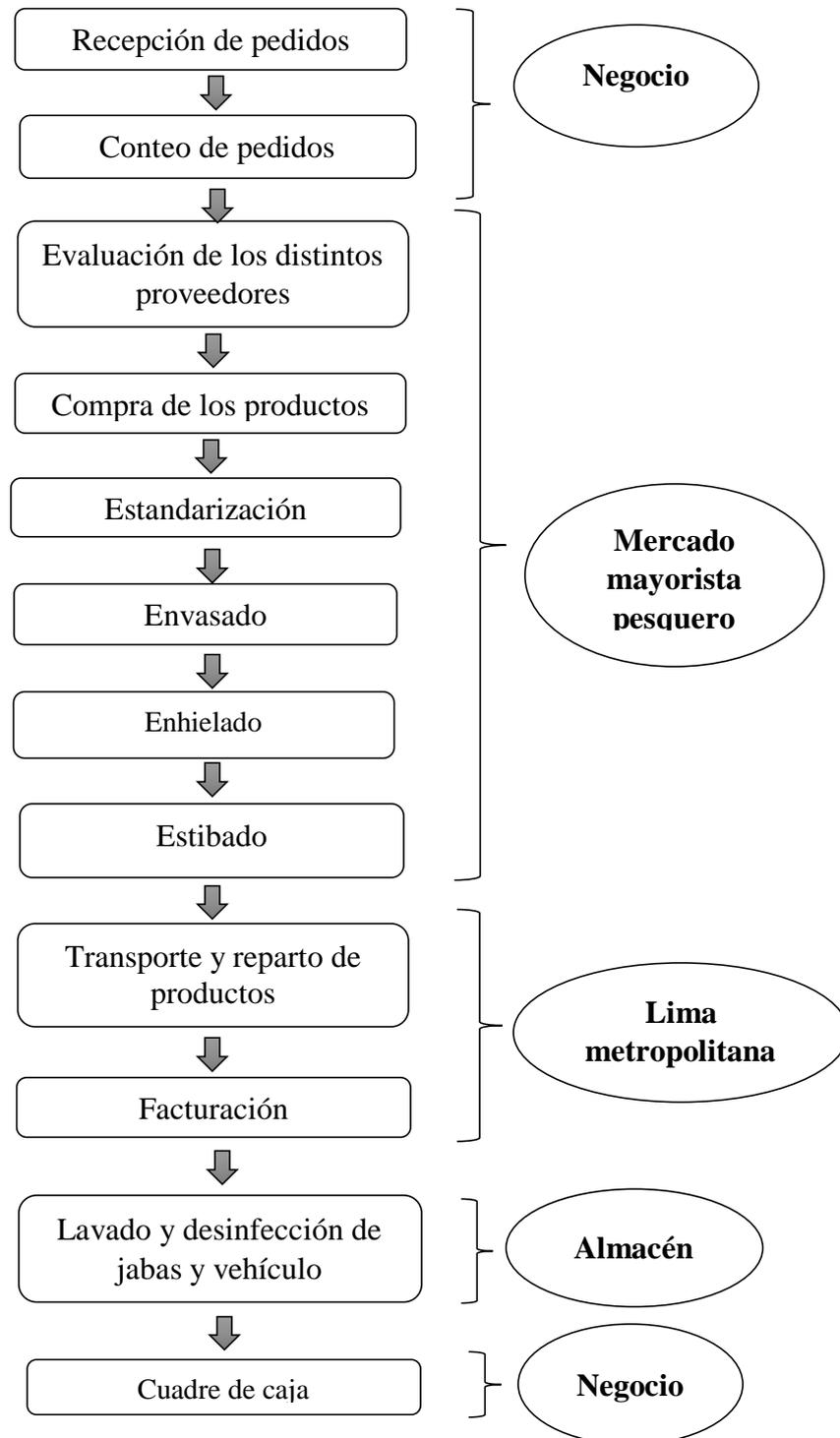
c. Evaluación de distintos proveedores

La empresa Pro-Yin S.A.C., analizó y evaluó diariamente a los distintos proveedores mayoristas ubicados en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo (Ver Figura 3) con la finalidad de obtener los pescados y mariscos frescos refrigerados con mejor calidad y precio.

Figura 2

Flujo de la comercialización de productos hidrobiológicos en el negocio

Pro-Yin S.A.C.



FUENTE: Pro-Yin S.A.C. (2018)

Asimismo, se realizó el análisis organoléptico para determinar la calidad de los pescados y mariscos en el menor tiempo posible pues había otros negocios del rubro que podrían adquirir dichos productos, por lo que siempre a los proveedores mayoristas se les preguntaba por los productos hidrobiológicos que ingresaban en el día y se procedía a buscar los que reúnan la calidad y el peso requerido por los clientes. Para lograr cumplir con todos los pedidos fue necesario tener contacto con los proveedores del norte porque se puede obtener mejores precios y conseguir más información sobre los productos que se están consiguiendo en esos puertos. Esta información permitía planear operaciones futuras en las que podría ser necesario comprar stock para tener en reserva.

También resultó importante fijarse en el flujo de entrada de camiones con productos pues, así, fue posible negociar el precio de los distintos productos. Esto se logró con los camiones que ya se encontraban dentro del mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo que podían bajar un poco sus precios.

Figura 3

Evaluación de los distintos proveedores en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo



d. Compra de los productos

Al momento de realizar las compras siempre se iniciaba por el producto que se encontraba más escaso en aquel momento ya que resulta importante lograr mantener el stock en base al

pedido de los clientes. Cabe señalar que todo pago con los proveedores en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo se realizaba en efectivo y al contado.

Las figuras 4, 5 y 6 muestran los productos en el momento de la compra, como ejemplo, el pez loro, el pez buri y el erizo de mar, que en el caso del erizo verde se obtenían las gónadas más grandes. Es conveniente señalar que algunos clientes deseaban el erizo entero (bolas), abierto en la mitad (flor) y solo las gónadas (lenguas).

Figura 4

Compra de pez loro Scaridae



Figura 5

Compra de pez buri Seriola quinqueradiata



Figura 6

Compra de erizo de mar



e. Estandarización

En esta etapa se procedía a estandarizar los pedidos, en especial en el caso de langostinos solicitados por los clientes. Por ejemplo, el restaurante EDO solicitaba que se le envíe langostinos código 31/35, es decir que debía contener de 31 a 35 unidades de colas de langostino descabezado en una libra. Para ello, se procedía a verificar que todos los langostinos que se enviarán a dicho restaurante se cumplan con el código solicitado, según se muestra en la Figura 7.

En el caso de los pescados no fue necesario realizar una estandarización tan específica pues los clientes solicitaban pescados con un rango promedio de peso entre +/- 2 kg. Por ejemplo, el restaurante Kintaro realizaba un pedido de atún con un promedio de 8 kg, pero aceptaba atunes entre 7 y 10 kg. En el caso que no se encontraba atún con el peso solicitado pero con mayor o menor peso se procedía a llamar al encargado de los pedidos del restaurante para confirmar la compra. De esta forma, la estandarización correspondía a las necesidades específicas de cada cliente. Para evitar devoluciones, se realizaba una previa llamada telefónica o se mandaba un mensaje informando cualquier cambio en los pedidos para su aceptación.

Figura 7

Estandarización de langostinos



f. Envasado

Después de comprar los productos se procedía a separar los pedidos en cajas, jabs o tecnopores. Para evitar la contaminación cruzada en los pedidos de cada restaurante se evitaba juntar los pescados con los mariscos.

El envasado se realizaba con mucho cuidado para evitar magulladuras sobre todo en los pescados grasos. Una vez que los productos estaban colocados en las cajas, según se muestra en la Figura 8. Estas eran llevadas al camión repartidor y se realizaba un conteo rápido para comprobar que todos los pedidos estén completos.

Figura 8

Envasado de dos robalos en jabas listos para el enhielado



g. Enhielado

Una vez que los productos comprados estaban colocados en las cajas, se procedía a enhielar todos los envases o cajas que contenían los pescados, según se aprecia en la Figura 9. Para ello, se utilizaba hielo molido tipo nieve (conocido como hielo fino en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo porque, a diferencia del hielo en escamas, era más duradero y el enfriamiento más rápido. En el caso de mariscos como conchas navajas, pulpos, almejas o cangrejos se exceptuaba en colocarles el hielo fino.

Figura 9

Enhielado de una jaba, con hielo fino



h. Estibado

Este proceso comenzaba desde el acomodo de las cajas en la carretilla por parte del carretillero quien trasladaba las cajas y las colocaba dentro del camión repartidor, según se muestra en las figuras 10 y 11, considerando que se ordenaban de tal manera que las que estaban cerca a la puerta eran para los primeros clientes en repartir. Las cajas eran apiladas en grupos según el pedido de cada cliente. El chofer recibía un pequeño croquis con la ubicación de los pedidos dentro del camión, según se muestra en la Figura 12 para que tenga mayor facilidad para ubicarlos en cada punto de reparto.

Figura 10

Jabas estibadas, traslado hacia el camión isotérmico



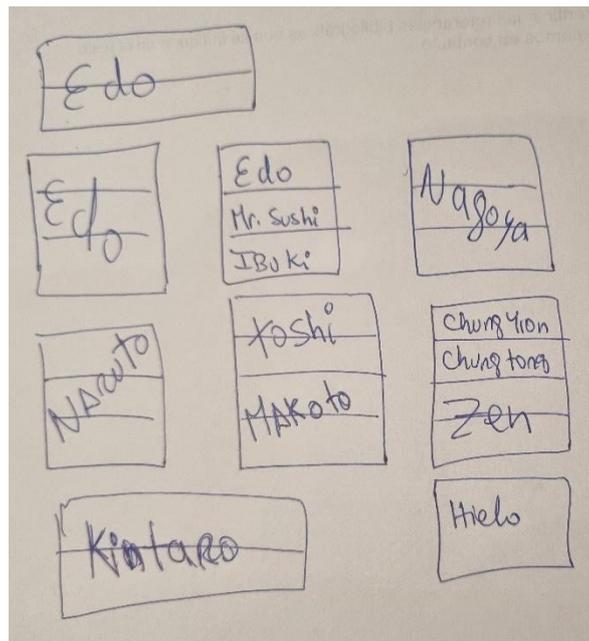
Figura 11

Jabas estibadas y acomodadas dentro del camión isotérmico



Figura 12

Croquis de la posición de las jabas dentro del camión isotérmico



i. Transporte y reparto de productos

Una vez que los pedidos se encontraban completos, se salía a repartir a los clientes. Se elegía la mejor ruta para garantizar que los productos llegaran lo más frescos posibles y dentro del

horario que era requerido por el cliente. Al llegar a los restaurantes, se procedía a bajar las cajas y a pesar los productos en presencia del encargado de recepción; se corroboraba que los pesos coincidieran con los apuntados en la factura y se emitía la misma. A su vez, el encargado de recepción firmaba y sellaba la factura con el sello de la empresa.

Figura 13

Pesado del buri en el restaurante



Asimismo, resulta importante señalar que el manipulador de este proceso cuenta con guantes, toca, tapaboca, uniforme y botas, según se aprecia en la Figura 13. La secretaria, quien se encuentra como acompañante del chofer cuenta con toca. El manipulador de los productos que entrega a los restaurantes debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Saludar y despedirse de los clientes en forma amable.
- Usar toca, uniforme y guantes.
- No tocar el lomo de los pescados.
- Mantener la cadena de frío del producto.
- Tener cuidado de no soltar el producto demasiado fuerte al momento de pasarlo a las cajas
- Coger los pescados de los ojos o de las agallas y de la cola
- Acomodar todos los productos despacio en las cajas para evitar magulladuras por manipulación
- Colocar hielo molido sobre el pescado a repartir

Asimismo, para la empresa Pro-Yin S.A.C. resulta muy importante que las consideraciones del manipulador se mantengan pues de ellas dependía conservar la inocuidad de los productos. El hecho de no tocar el lomo bruscamente era uno de los aspectos fundamentales que se le recalca al manipulador pues tocar los productos de manera brusca puede abrir los miótomos. Los clientes suelen rechazar los productos que presentan este problema y los devuelven con la consiguiente pérdida monetaria para la empresa.

Además de los cuidados en la manipulación de los productos resultaba sumamente importante que se mantenga la cadena de frío y conservar la temperatura de los productos entre 0 a 5 °C desde su compra hasta la entrega del producto al cliente. El enfriamiento del pescado puede retardar el proceso de deterioro, pero no lo puede detener. Se trata, por consiguiente, de una carrera contra el tiempo en la que los pescados y mariscos deberán ser transportados lo más rápidamente posible. En el anexo 1, se explica las cuatro fases del deterioro del pescado que se busca evitar en todo el proceso de manipulación.

Para evitar incurrir en alguna de las fases del deterioro, la manipulación de los productos, el personal se enfocaba en tratar con sumo cuidado los productos para evitar golpes internos en los mismos. Se prefiere coger a los productos de la cola o la cabeza para evitar que el resto de los músculos sufra mayor manipulación y se produzcan rupturas en los mismos. Asimismo, el envasado en las cajas se realiza con sumo cuidado de no hacerse sobre zonas planas y con hielo molido. El hielo duro podría dejar huellas sobre el músculo de los productos hidrobiológicos o, peor aún, romper los miótomos.

En el caso de contar con productos demasiado grandes como para ser envasados en las cajas especiales, estos se mandan directamente a colocarse en el camión repartidor (muchas veces se compraba atunes de 100 Kg.).

Por ejemplo, se tratase de una especie grande de atún, se verificaba su frescura y que esté rojo. Para ello, se cortaba un pedazo de la cola y se verificaba que esté rojo. Si se encontraba con un color oscuro o pardeado por dentro no se adquiría el producto pues los restaurantes devolvían los productos en este estado.

Figura 14

Estacionado el camión isotérmico para la descarga y reparto de los productos



j. Facturación

Esta etapa se realizaba en paralelo con el reparto de los productos. Una vez que se encontraba en el punto de reparto, la secretaria procedía a elaborar la factura con la razón social de la empresa, el RUC, la dirección y los productos que se estaban adquiriendo, según se aprecia en la Figura 15. Además, se colocaba el peso y cada restaurante era responsable de verificar dicha información y el precio de cada producto. El encargado de recibir los productos procedía a firmar y poner un sello de recibido. Finalmente, se le entrega la factura correspondiente a cada cliente para la contabilidad interna del restaurante.

Figura 15

Facturación por parte de la secretaria al dejar los productos en el restaurante



k. Lavado y desinfección de jabas y del vehículo de reparto

Esta etapa se realiza dentro del local de operaciones de la empresa Pro-Yin S.A.C. se procedía a bajar todas las cajas utilizadas en el reparto del día y se lavaban y desinfectaban con agua y lejía en una proporción de 5ppm. Asimismo, el vehículo repartidor también pasaba por un proceso de lavado y desinfección a fondo pues se debía mantener la inocuidad del ambiente de transporte de productos, según se muestra en la Figura 15.

Figura 16

Lavado y desinfección de jabas y vehículo



l. Cuadre de caja

Este proceso se realiza en las oficinas administrativas del negocio. Al finalizar el reparto, la secretaria se dirige a las oficinas y se analizan las compras del día y se procede a verificar si cuadran los montos gastados con las compras realizadas. Todos estos datos y los pesos de los productos comprados se pasan a un Excel y se cuadra la caja. Se separa el dinero para el siguiente día de trabajo.

4.3. Cantidades y precios de compra mensuales de pescados y mariscos frescos refrigerados realizado por el negocio Pro-Yin S.A.C. durante 2018

En la Tabla 3, se muestran las cantidades mensuales de compra de los pescados y mariscos al estado fresco refrigerado realizado por la empresa Pro-Yin S.A.C., determinándose un total de 47 463.3 kg y 1 692.5 docenas, en el 2018. Asimismo, se determinó que los meses

de diciembre, noviembre y febrero fueron los que registraron mayores volúmenes de compra con 5 508.9 kg, 4 641.8 kg y 4 097.1 kg cada uno respectivamente. Estos meses coinciden con el último mes de primavera y la temporada de verano que es la temporada en la que se consumen más pescados y mariscos. Mientras que, los meses de setiembre, julio y junio fueron los que registraron menores volúmenes de compra con 3 195.6 kg, 3 201.7 kg y 3 273.3 kg respectivamente. Dichos meses coinciden con los primeros meses de invierno y el inicio de la primavera.

Los pescados y mariscos que registraron la mayor cantidad de compra fueron: los langostinos (código 31/35), atún y bonito con 11,617.1 kg, 9,388.4 kg y 7,328.0 kg, respectivamente. Por el contrario, el ojo de uva, la pintadilla y la merluza fueron los pescados y mariscos menos comprados con 1.3 kg, 3.3 kg y 3.9 kg, respectivamente.

Los langostinos (código 31/35), el atún y el bonito representan el 24.5, 19.8 y 15.4 por ciento del total de las especies compradas por la empresa Pro-Yin S.A.C durante el 2018.

Asimismo, en la Tabla 3, se muestran las cantidades mensuales de compra, expresados en kilogramos, de los pescados y mariscos, en docenas, al estado fresco y refrigerado en la empresa Pro-Yin S.A.C SAC en el 2018 determinándose un total de 1,692.5 docenas. Se determinó que los meses de febrero, enero y marzo fueron los que registraron mayores cantidades de compra con 281, 278 y 261 docenas, cada uno, respectivamente. Estos meses coinciden con el verano. Mientras que, los meses junio, setiembre y octubre fueron los que registraron menores volúmenes de compra con 68, 71 y 75 docenas, respectivamente. Dichos meses coinciden con principios de invierno e inicios de la primavera.

Los mariscos que registraron la mayor cantidad de compra fueron: la concha de abanico y choro con 1,449.5 y 99 docenas, respectivamente. Por el contrario, la navaja y las ostras fueron los que registraron menor compra con 14 y 24 docenas, respectivamente.

Las conchas de abanico representaron el 85.6 por ciento del total de la cantidad comprada por la empresa Pro-Yin S.A.C durante el 2018.

Las tablas 4 y 5, muestran los precios de compra mínimos y máximos de los pescados y mariscos durante los meses del 2018. Los productos marinos que registraron los precios más elevados fueron: la uña de cangrejo, los erizos (lenguas) y la pulpa de cangrejo los cuales alcanzaron los precios mínimos y máximos con el rango de 80-90, 80-120 y 45-80 soles por kilogramo, respectivamente. Por el contrario, los productos con menores precios de compra fueron la caballa, con un rango de precios mínimos y máximos de 3-10 soles por kilogramo; el vongole, con un rango mínimo y máximo de 4-6 soles por kilogramo y el choro con un rango mínimo y máximo de 3-8 docenas por kilogramo. Asimismo, se muestran los precios promedios de compra de los pescados y mariscos en la empresa Pro-Yin S.A.C. durante el 2018.

En la Tabla 6, se determinó que los meses de diciembre, noviembre y febrero fueron los que registraron mayores valores de compra con 136,875.5, 109,381.1 y 101955 soles respectivamente. Estos meses coinciden con meses de primavera y verano. Mientras que, los meses de junio, julio y setiembre fueron los que registraron menores valores de compra con 69 075.3, 77 317.1 y 79 249.2 soles respectivamente. Dichos meses coinciden con el invierno. Además, se puede observar que las especies con mayor valor monetario compradas por la empresa Pro-Yin S.A.C fueron: el langostino (código 31/35) con un monto de 327 796.5 soles, atún con 167,726.0 soles y robalo con 75,588.9 soles.

También se observa que la cantidad total de compra de pescados por la empresa Pro-Yin S.A.C, durante el 2018, fue de 47,463.3 kilogramos que resultó un valor de 1'101,137.7 soles. Por otro lado, la cantidad de mariscos fue de 1,692.5 docenas que resultó un valor de 21,863.9 soles. Los valores totales por especie comprada se determinó en 112 3001.27 soles. Durante el análisis de las cantidades se pudo comprobar la existencia de dos problemáticas en la comercialización de pescados y mariscos: desabastecimiento estacional y variabilidad de precios. Además, el desabastecimiento de especies ya no depende solo de la estacionalidad, que permitía prever, en años anteriores, el desabastecimiento de una especie durante temporadas puntuales, sino que ahora depende también de los cambios climatológicos que afectan la estacionalidad. Por ejemplo, el calamar escaseaba solamente en invierno y en ese momento escaseaba en invierno y verano; sin embargo, hay momentos durante estas temporadas en las que era posible obtener un buen abastecimiento de la especie, pero no era usual ni se podía prever. Este desabastecimiento produce una variabilidad en los

precios que impide que las especies comercializadas mantengan un precio constante pues este puede cambiar de un día para otro y no era posible brindar, a los clientes de Pro-Yin S.A.C., un precio fijo de venta en la comercialización.

Nombres científicos de los productos comercializados por Pro-Yin S.A.C. durante el 2018

- Langostino *Litopenaeus vannamei*
- Concha de abanico *Argopecten purpuratus*
- Cangrejo morado *Platyzanthus orbigny*
- Almeja *Mesodesma donacium*
- Pulpo *Octopus spp*
- Calamar *Loligo gahi*
- Camarón de río *Cryphiops caementarius*
- Caracol *Thais chocolate*
- Choro *Aulacomya ater*
- Pota *Dosidicus gigas*
- Chita *Anisotremus scapularis*
- Atún *Thunus albacares*
- Lengüado *Paralichthys adsperus*
- Corvina *Cilus gilberti*
- Mero *Ephinephelus*
- Pejerrey *Odonthestes regia regia*
- Congrio *Brotula clarkae*
- Pez buri *Seriola quinqueradiata*
- Perico *Coryphaena hippurus*
- Cabrilla *Palabrax humeralis*
- Fortuno *Seriola rivoliana*
- Robalo *Centropomus unionenses*
- Charella *Cynoscion phoxocephalus*
- Bonito *Sarda chilensis chilensis*
- Erizo *Loxechinus albus*
- Pez Loro *Scaridae*
- Caballa *Scomber scombrus*

- Lisa *Mugil cephalus*
- Pez loro *Scaridae*
- Barracuda *Sphyraena*
- Concha navaja *Ensis macha*
- Pejesapo *Lophius piscatorious*
- Pez diablo *Hypostumus plecostumus*

Tabla 2*Cantidades de compra de pescados y mariscos en la empresa Pro-Yin S.A.C durante el 2018 (kg y doc.)*

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total (kg.)	% part
Cantidades expresadas en kilogramos														
Langostino 31/35	1 069.4	889.6	828.2	892.8	936.9	930.4	1 065.5	980.0	895.0	1 022.6	936.7	1 170.1	11 617.1	24.5
Atún	197.8	641.6	184.9	1 008.0	750.6	487.4	961.0	979.4	763.3	502.6	874.8	2 037.2	9 388.4	19.8
Bonito	729.3	599.4	1 114.6	671.8	858.3	664.9	300.8	493.6	546.2	788.2	547.4	13.5	7 328.0	15.4
Robalo	380.6	212.3	234.4	176.9	145.1	27.1	178.5	273.6	325.0	179.1	197.3	221.2	2 551.0	5.4
Pulpo	300.6	288.9	225.6	187.0	194.8	93.3	73.8	169.9	155.5	182.6	74.0	51.2	1 997.1	4.2
Perico	355.2	309.3	9.7	28.7	-	-	-	-	-	79.3	542.7	349.1	1 674.0	3.5
Buri	405.6	438.4	80.7	117.5	136.7	199.2	54.3	-	-	42.7	92.6	91.7	1 659.4	3.5
Calamar	50.8	61.4	68.6	54.8	52.8	82.1	64.0	73.2	106.0	215.5	187.7	212.0	1 228.9	2.6
Mero	10.4	3.3	183.5	73.9	47.4	37.7	50.8	467.7	25.2	58.6	139.6	84.7	1 182.7	2.5
Fortuno	19.0	30.2	58.9	137.3	100.9	250.9	93.9	93.3	49.4	116.7	64.5	84.4	1 099.4	2.3
Langostino 26/30	6.0	195.6	236.0	122.4	104.8	113.7	4.9	-	7.0	70.7	127.0	48.0	1 036.1	2.2
Chita	64.1	75.8	75.4	114.1	71.5	39.1	59.5	27.0	22.9	52.2	117.4	5.4	724.3	1.5
Filete de pescado	50.5	43.6	45.7	40.9	90.0	51.4	48.4	40.7	46.1	64.8	53.0	85.8	660.8	1.4
Charela	45.0	49.2	48.9	11.0	79.8	11.0	89.4	112.5	6.5	-	5.3	196.7	655.3	1.4
Pulpa de cangrejo	6.0	3.0	3.0	6.0	1.0	2.0	-	65.0	40.0	104.0	142.0	281.0	653.0	1.4
Pez espada	10.8	-	52.0	51.9	61.2	39.3	53.1	67.0	66.3	17.5	42.4	58.9	520.3	1.1
Viuda	25.4	6.2	121.5	11.5	39.8	12.5	26.7	25.8	45.6	43.2	78.1	57.0	493.3	1.0
Lenguado	9.9	11.4	12.0	35.8	16.8	14.0	19.3	-	3.4	81.8	83.2	137.0	424.6	0.9
Pota	8.0	3.0	4.1	-	4.3	2.9	1.1	20.2	15.1	-	112.6	124.7	295.9	0.6
Caballa	38.6	37.6	21.4	36.8	28.1	11.3	8.7	10.5	10.0	11.7	26.4	21.3	262.3	0.6
Cabrilla	5.7	31.7	27.4	38.5	30.2	10.2	47.2	6.0	27.3	6.0	8.7	13.6	252.6	0.5
Congrio	-	-	35.7	15.2	6.9	6.8	4.3	18.0	4.2	55.7	44.6	55.1	246.5	0.5
Pejerrey	15.4	16.5	6.3	33.0	35.8	45.5	28.5	3.0	0.0	9.4	22.6	11.5	227.5	0.5
Corvina	15.4	38.4	14.6	16.2	29.2	15.2	9.2	2.8	4.0	36.0	40.7	-	221.5	0.5

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total (kg.)	% part
Yuyo	29.5	36.0	21.9	16.0	9.5	6.1	8.5	9.2	8.3	6.5	7.0	4.5	162.8	0.3
Atún lomo	8.4	-	-	-	87.6	28.5	8.4	-	-	-	6.9	3.2	143.0	0.3
Barracuda	-	-	-	99.3	25.0	-	-	-	-	-	-	-	124.3	0.3
Uña de cangrejo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.0	29.0	64.0	104.0	0.2
Lisa (filete)	36.5	38.2	26.9	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	103.5	0.2
Vongole	7.2	17.3	17.5	6.9	3.0	7.0	5.2	8.0	3.5	4.0	4.0	8.0	91.6	0.2
Pava	29.5	6.4	13.2	21.7	-	-	-	-	-	-	-	-	70.8	0.1
Calamar (tubo)	2.0	1.0	4.0	4.0	4.0	5.8	2.0	3.6	2.0	17.1	3.5	3.9	52.9	0.1
Chiri	7.2	-	22.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29.3	0.1
Cachema	-	-	-	-	-	-	-	17.2	4.0	-	-	-	21.2	0.0
Pejesapo	-	-	2.1	-	3.3	3.4	1.5	1.8	4.1	-	1.3	1.9	19.3	0.0
Diablo	2.0	6.4	1.3	1.0	-	1.5	-	-	2.0	1.2	1.7	1.3	18.2	0.0
Doncella	-	-	15.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.2	0.0
Tentáculo de pota	-	-	-	-	4.3	-	-	4.1	-	-	-	3.8	12.2	0.0
Camarón	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0	2.0	5.0	2.5	10.5	0.0
Cushuro	1.5	3.1	4.1	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	9.8	0.0
Pez loro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.7	-	8.7	0.0
Lisa (entera)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0
Erizo (lenguas)	4.6	0.5	-	1.0	-	-	-	-	-	-	-	1.0	7.1	0.0
Mixtura	-	-	-	-	-	-	3.1	2.0	-	-	-	-	5.1	0.0
Doncella	-	-	15.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.2	0.0
Tentáculo de pota	-	-	-	-	4.3	-	-	4.1	-	-	-	3.8	12.2	0.0
Camarón	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0	2.0	5.0	2.5	10.5	0.0
Cushuro	1.5	3.1	4.1	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	9.8	0.0
Pez loro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.7	-	8.7	0.0
Lisa (entera)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0
Erizo (lenguas)	4.6	0.5	-	1.0	-	-	-	-	-	-	-	1.0	7.1	0.0
Mixtura	-	-	-	-	-	-	3.1	2.0	-	-	-	-	5.1	0.0

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total (kg.)	% part
Lengüeta	-	-	-	-	-	-	-	-	4.0	-	-	-	4.0	0.0
Merluza	3.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.9	0.0
Pintadilla	-	-	-	1.5	-	1.7	-	-	-	-	-	-	3.3	0.0
Ojo de uva	-	-	-	-	1.3	-	-	-	-	-	-	-	1.3	0.0
Total (kg.)	3 953.8	4 097.1	3 821.2	4 041.4	3 965.9	3 201.7	3 273.3	3 978.5	3 195.6	3 784.1	4 641.8	5 508.9	47 463.3	100.0
Cantidades expresadas en docena														
Concha de abanico	258.0	257.0	229.0	121.5	99.0	65.0	65.0	72.0	53.0	55.0	76.0	99.0	1 449.5	85.6
Choro	8.0	19.0	21.0	8.0	-	3.0	24.0	8.0	8.0	-	-	-	99.0	5.8
Almejas	15.0	2.0	3.0	-	-	-	4.0	4.0	6.0	9.0	4.0	12.0	59.0	3.5
Caracol	-	-	8.0	2.0	-	-	-	12.0	4.0	11.0	10.0	---	47.0	2.8
Ostras	-	-	-	-	-	-	24.0	-	-	-	-	-	24.0	1.4
Navaja	-	-	-	-	-	-	8.0	6.0	-	-	-	-	14.0	0.8
Total	281.0	278.0	261.0	131.5	99.0	68.0	125.0	102.0	71.0	75.0	90.0	111.0	1 692.5	100.0

FUENTE: Pro-Yin S.A.C (2018).

* Bajo el nombre de filete de pescado se consideró a filete de varias especies de pescado como filete de charela, filete de robalo, filete de congrio, filete de viuda y filete de fortuna. En adelante todos los cuadros donde aparezca el nombre "filete de pescado" cumplen con esta acotación.

Tabla 3

Precios mínimos y máximos mensuales de compra de pescados frescos/refrigerados y mariscos en la empresa Pro-Yin S.A.C durante 2018 (soles por Kg)

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Uña de cangrejo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	80	80-90	80-90
Erizo (lenguas)	85-120	80	-	100	-	-	-	-	-	-	-	80	80-120
Pulpa de cangrejo	70	70	70-80	70-80	65	60	-	45	45	50-60	50-55	50-60	45-80
Calamar(tubo)	70	100	90	90	90-100	90	90	90	90	20-55	55	80-100	20-100
Camarón	-	-	-	-	-	-	-	-	38	45	37-38	32-38	32-45
Atún lomo	40	-	-	-	35 - 40	-	25	-	-	-	-	-	25 - 40
Ojo de uva	-	-	-	-	35	-	-	-	-	-	-	-	35
Lenguado	30-40	30-58	28-45	28-48	30-40	26-35	25-41	-	35	33-50	34-58.5	36-48	25-58.5
Charela	30-40	23,5-4,71	25-43	42	30	43	24-36	18-35	35	-	35	27-31.5	23,5-43
Pulpo	26-36	25-40	30-42	32-41	27-36	29-35	31-38	33-37	29-40	29-33	32-39	30-35	25-42
Pejesapo	-	-	35-38	-	35	33-35	34-35	34	35-45	-	30-34	20-30	20-45
Langostino 26/30	32	32-36.8	29-38	29-36	30-31	28.5-33	33	-	30	27-35.5	29	28-30	28.5-38
Langostino 31/35	29-33	29-34	29-31	29-33	27.5-33.5	26-32.5	27-32.5	26.5-33	26-32	26-27	26-27.5	26-33.1	26-34
Robalo	27-33	25-35.8	20-40	25-38	25-28	28-32	28-34	28-38.5	26-31	27-31	33-35	28-34.5	20-40
Calamar	26-30	27-33	33-38	33-38	30-35	29-33	30-34	31-35	19-5.5	18-22	22-30	31-41.5	18-41.5
Diablo	28	25	25	24	-	24	-	-	20	20	18-20	20	18-28
Chita	25-30	31-50	34-42	30-45	34-45	30-44	28-40	33-40	35-45	33-42	28-40	29-32	25-50
Pez espada	26-27	-	28-35	29-35	28-33	28-29	25-28	18-28	18-26	28-30	28-30	27-34.5	18-35
Caracol	26	30	5	8 - 35	18 - 28	0	18	7.5-8	7.5-24	7.5-2.5	22-35	24.5-26.5	5 - 35
Congrio	-	-	20-28	26-27	25	25	28	32-35,5	32	28-30	25-36,5	21-26	21-36,5
Barracuda	-	-	-	13.5-34	31	-	-	-	-	-	-	-	13.5-34
Almejas (doc.)	20-25	21	25	-	-	-	10 - 15	10	10	10	13	10 - 13	10 - 25
Buri	18-26	19-27.5	21-34.5	25-28	20-25	15.5-22	23-28.5	-	-	20-21	28-31.74	21-33.5	15.5-34.5
Viuda	20-23	23	22-30	20-22	23-25	22-24	22-24	20-24	19-23	21-24	22-30	21-25	19-30

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Mero	32-36	36	30-38	28-38	21-38	30-32	27-35	20-36,5	25-33	25-33	30-42	28-35	20-42
Atún	19 -22	10 - 27	13-21	10 - 23	14 -26	16-28	12 - 24	15-26	14 -33.5	13 - 23	13 - 24	10 - 26.5	10-33.5
Lisa (Filete)	18-30	18-30	8 - 24	18	-	-	-	-	-	-	-	-	8 - 30
Filete Pescado	14-50	50	50	50	25-50	15-50	25-50	45-55	50-65	45-60	50-72.5	14-50	14-72.5
Fortuno	19-20	22-27,8	20-28	18-23	20-22	15-22	21-24	22-25	20-26	19-26	24,5-28	17-26	17-28
Filete de perico	17-20	18-24	23	34-35	-	-	-	-	-	12 - 13	13-8.72	12-18.5	12 - 35
Corvina	33	30-37	25-37	30-44	27-40	24-30	30-40	33	29	27-30	37	-	24-44
Cabrilla	25	22 - 29.8	25 - 30	20 -30	25 - 27	18 - 25	24 - 28	26 - 42	18 - 27	20 - 28	24-29.5	24 - 38	18-42
Pintadilla	-	-	-	15	-	26	-	-	-	-	-	-	15 - 26
Cachema	-	-	-	-	-	-	-	16-17	34	-	-	-	16-34
Pez loro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14-15	-	14-15
Concha (Doc.)	14-20	12.5-8.75	12 - 14	9.33-24	10 - 14	10 - 15	10 - 16	10-16.5	6.5-4.5	10 - 14	14	12-15.5	9.33-20
Cushuro	10.5-15	12	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-	10.5-15
Pava	7-12	12.5-14.5	10	11	-	-	-	-	-	-	-	-	7 - 14.5
Mixtura	-	-	-	-	-	-	10	10	-	-	-	-	10
Merluza	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
Tentáculo de pota	-	-	-	-	6	-	-	10	-	-	-	28	6 - 28
Concha Navaja (doc.)	-	-	-	-	-	-	-	8 - 10.5	-	-	-	-	8 - 10.5
Caracol (doc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,5- 9,5	-	7,5- 9,5
Pota	8 - 9	7	6	-	6	5	7.5	7-8.5	7 10	-	8 - 12	10-19.5	5-19.5
Bonito	6 - 9	3,15-9	3,75-7	4 - 7.8	9-6,5	4,5-10	6 - 12	8 - 13	8 - 14	5-11,5	4 - 7	4.5	3,75-14
Lisa (Entera)	-	-	-	-	-	-	-	8.5	-	-	-	-	8.5-24
Chiri	-	-	6 - 9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6 - 9
Pejerrey	6 - 7	6 - 12	7	4 - 7	2.5 - 6	2 - 8	3 - 7	6	-	6 - 7	5 - 6.5	5 - 6	2 - 12
Yuyo	6 - 8	6 - 9	6	6 - 7	6 - 7	4 - 10	3 - 8	3 - 9	3 - 7.5	3 - 7	3 - 6	3 - 6.5	3 - 10
Doncella	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
Lengüeta	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6
Ostras (doc.)	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	5

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Choro (doc.)	5	5-6.5	5	3.75	-	8	3 - 8	3.2	3.8	-	-	-	3 - 8
Vongole	4.5-5	5 - 6	5	4 - 5	5	4 - 5	5	4	5	4	4	4	4 - 6
Caballa	4 - 8	4,5 - 7,8	4,5 - 7	3 - 6	4 - 7	4,5 - 5	3 - 6.5	6 - 7	5 - 10	5 - 6	4 - 8.5	4 - 7	3 - 10

FUENTE: Pro-Yin S.A.C (2018)

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Almejas (doc.)	23.7	21.0	-	-	-	-	12.5	10.0	10.0	10.0	12.3	11.4	
Buri	21.8	22.2	27.8	27.0	23.3	19.2	24.6	-	-	20.4	28.9	24.7	
Viuda	21.8	23.0	24.9	20.7	24.2	23.3	22.8	22.2	21.6	22.2	24.5	22.9	
Mero	21.3	36.0	32.6	33.8	31.6	30.6	30.4	30.9	31.0	29.9	33.7	31.6	
Atún	21.0	20.9	15.6	15.8	17.5	18.9	16.4	20.5	23.1	19.2	18.7	14.5	
Lisa (Filete)	20.6	24.3	19.3	18.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
Filete Pescado	20.3	50.0	50.0	50.0	45.8	45.9	47.7	51.0	52.3	52.9	50.1	46.1	
Fortuno	19.5	24.9	22.4	19.2	21.1	19.0	21.9	23.5	21.6	22.1	25.9	19.8	
Filete de perico	18.7	20.1	-	34.5	-	-	-	-	-	12.4	14.7	14.2	
Corvina	16.5	34.9	32.5	34.4	32.7	26.5	34.5	33.0	29.0	28.5	37.0	-	
Cabrilla	15.8	25.7	26.4	27.1	26.1	22.8	24.7	30.7	23.6	25.1	26.8	29.8	
Pintadilla	-	-	-	15.0	-	26.0	-	-	-	-	-	-	
Cachema	-	-	-	-	-	-	-	16.5	34.0	-	-	-	
Pez loro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14.5	-	
Concha (Doc.)	14.4	14.4	13.7	13.5	13.3	13.9	13.1	11.7	12.8	12.6	14.0	13.9	
Cushuro	12.8	12.0	12.0	12.0	-	-	-	-	-	-	-	-	
Pava	9.5	13.5	10.0	11.0	-	-	-	-	-	-	-	-	
Mixtura	-	-	-	-	-	-	10.0	10.0	-	-	-	-	
Merluza	9.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Tentáculo de pota	-	-	-	-	6.0	-	-	10.0	-	-	-	28.0	
Concha Navaja (doc.)	-	-	-	-	-	-	8.0	9.3	-	-	-	-	
Caracol (doc.)	-	-	5.0	8.0	-	-	-	7.8	7.5	7.8	8.3	-	
Pota	8.5	7.0	6.0	-	6.0	5.0	7.5	7.8	8.3	-	9.8	13.9	
Bonito	7.4	6.4	5.3	5.8	7.6	7.2	9.5	10.3	12.8	8.1	4.7	4.5	
Lisa (Entera)	-	-	-	-	-	-	-	8.5	-	-	-	-	

Especie	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Chiri	-	-	7.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pejerrey	6.8	7.8	7.0	5.8	4.9	4.6	5.3	6.0	0.0	6.3	5.9	5.7	
Yuyo	6.6	6.5	6.0	6.1	6.1	6.1	6.6	5.4	5.9	3.7	4.0	5.1	
Doncella	-	-	6.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lengüeta	-	-	-	-	-	-	-	-	6.0	-	-	-	-
Ostras (doc.)	-	-	-	-	-	-	5.0	-	-	-	-	-	-
Choro (doc.)	5.0	5.4	5.0	3.8	-	8.0	4.8	3.2	3.8	-	-	-	-
Vongole	4.8	5.2	5.0	4.5	5.0	4.5	5.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0	
Caballa	4.7	6.2	5.8	4.6	5.2	4.8	5.2	6.7	6.7	5.5	6.0	5.5	

FUENTE: Pro-Yin S.A.C (2018)

En la Figura 16, se observó que la variación del precio del atún fue significativa dado que, durante los meses de marzo a julio, se mantuvo a bajo precio, relativamente, comparado con los meses de enero, febrero, agosto y setiembre en los que sí hubo incremento en los precios de la compra del atún. En el mes de setiembre, se puede observar que el precio del atún estuvo más elevado con 23.1 soles por kilogramo.

En la Figura 17, se observó que el precio del bonito en el mes de setiembre también muestra el precio más elevado durante ese mes, debido a que la especie de reemplazo del atún, resultó ser el bonito para los restaurantes de comida japonesa, china y cevicherías, Al elevarse el precio del atún, muchos clientes optan por reemplazarlo por el bonito y, al aumentar la demanda, sube también el precio del mismo, aunque sigue siendo más barato que el atún. El precio del bonito, durante setiembre, llegó a 12.80 soles por kilogramo.

En la Figura 18, se muestra la comparación de los precios de atún y bonito durante el año 2018, observándose que la demanda de bonito va en correlación con la demanda de atún ya que al escasear el atún la alternativa resulta ser el bonito.

Figura 17

Precios de compra del atún al estado fresco y refrigerado en el negocio Pro-Yin S.A.C. en el 2018 (S/ kg)

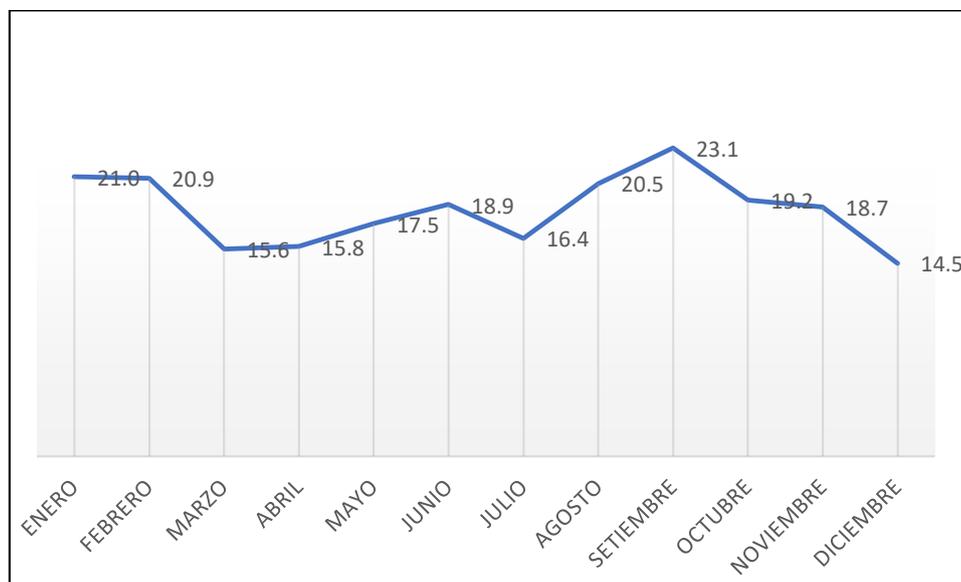


Figura 18

Precios de compra al estado fresco y refrigerado del bonito en el negocio Pro-Yin S.A.C. en el 2018 (S/ kg)

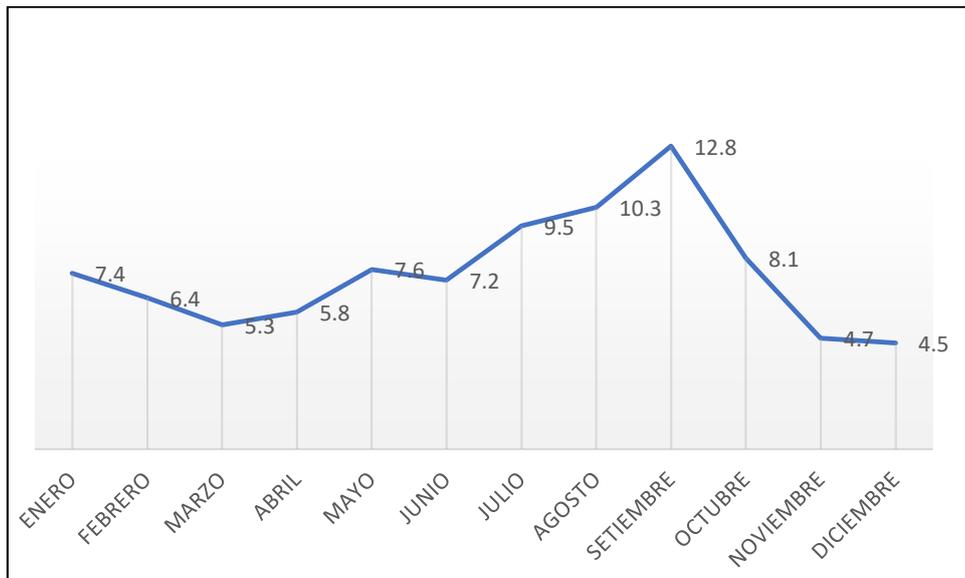


Figura 19

Precios compra al estado fresco y refrigerado del atún y bonito en el negocio Pro-Yin S.A.C. en el 2018 (S/ kg)

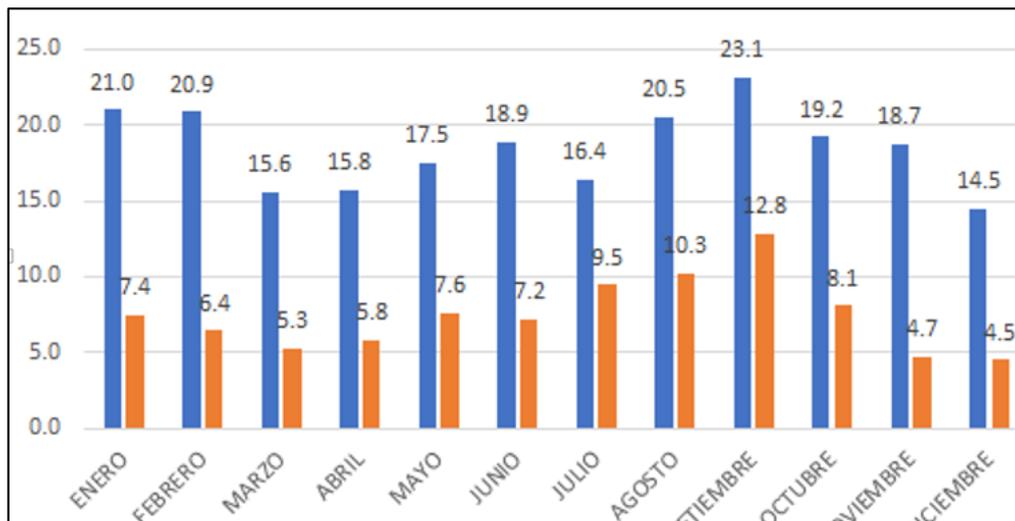


Tabla 5*Cantidad, Precio y Valor de compra de los pescados y mariscos durante el 2018*

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Langostino 31/35													
Cantidad (kg)	1 069.4	889.6	828.2	892.8	936.9	930.4	1 065.5	980.0	895.0	1 022.6	936.7	1 170.1	11 617.1
Precio (S/kg)	31.6	29.4	29.5	29.4	28.0	27.5	28.0	27.4	27.3	26.5	26.3	27.8	
Valor (S/)	33 765.6	26 137.3	24 432.8	26 236.1	26 269.3	25 548.8	29 873.1	26 831.9	24 443.6	27 140.9	24 643.6	32 473.6	327 796.5
Atún													
Cantidad(kg)	197.8	641.6	184.9	1 008.0	750.6	487.4	961.0	979.4	763.3	502.6	874.8	2 037.2	9 388.4
Precio (S/kg)	21.0	20.9	15.7	15.8	17.5	18.9	16.4	20.5	23.1	19.2	18.7	14.5	
Valor (S/)	4 153.4	13 410.1	2 897.1	15 875.4	13 116.6	9 217.2	15 741.7	20 071.9	17 660.8	9 665.0	16 378.0	29 539.0	167 726.0
Robalo													
Cantidad (kg)	380.6	212.3	234.4	176.9	145.1	27.1	178.5	273.6	325.0	179.1	197.3	221.2	2 551.0
Precio (S/kg)	29.1	28.4	29.3	29.7	26.6	30.7	31.4	30.0	28.7	28.6	34.5	30.0	
Valor (S/)	11 060.9	6 020.2	6 860.7	5 247.7	3 860.2	829.5	5 603.6	8 199.8	9 340.0	5 125.9	6 811.9	6 628.4	75 588.9
Pulpo													
Cantidad (kg)	300.6	288.9	225.6	187.0	194.8	93.3	73.8	169.9	155.5	182.6	74.0	51.2	1 997.1
Precio (S/kg)	32.2	36.4	37.4	36.6	31.7	31.9	33.9	34.3	34.4	31.1	34.1	33.6	
Valor (S/)	9 685.3	10 500.7	8 428.5	6 835.9	6 172.4	2 980.1	2 500.1	5 823.8	5 349.9	5 679.8	2 525.2	1 721.9	68 203.6
Bonito													
Cantidad (kg)	729.3	599.4	1 114.6	671.8	858.3	664.9	300.8	493.6	546.2	788.2	547.4	13.5	7 328.0
Precio (S/kg)	7.4	6.4	5.2	5.8	7.6	7.2	9.5	10.3	12.8	8.1	4.7	4.5	
Valor (S/)	5 430.3	3 846.4	5 793.8	3 897.9	6 533.7	4 765.3	2 846.7	5 059.0	7 013.3	6 377.7	2 571.0	60.8	54 195.8
Calamar (entero)													
Cantidad (kg)	50.8	61.4	68.6	54.8	52.8	82.1	64.0	73.2	106.0	215.5	187.7	212.0	1 228.9
Precio (S/kg)	28.9	56.2	34.6	36.4	34.1	30.6	36.8	33.8	25.3	20.8	28.0	35.1	
Valor (S/)	1 469.5	3 454.1	2 375.5	1 994.2	1 803.8	2 510.0	2 354.9	2 471.9	2 687.5	4 473.8	5 261.5	7 449.1	38 305.7

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Buri													
Cantidad (kg)	405.6	438.4	80.7	117.5	136.7	199.2	54.3	-	-	42.7	92.6	91.7	1 659.4
Precio (S/kg)	21.8	22.2	26.3	27.0	23.3	19.2	24.6	-	-	20.4	28.9	24.7	
Valor (S/)	8 650.9	9 722.1	2 003.7	3 171.2	3 181.6	3 827.1	1 337.1	-	-	870.5	2 679.7	2 263.6	37 707.3
Mero													
Cantidad (kg)	10.4	3.3	183.5	73.9	47.4	37.7	50.8	467.7	25.2	58.6	139.6	84.7	1 182.7
Precio (S/kg)	21.3	36.0	32.6	33.8	31.6	30.6	30.4	30.9	31.0	29.9	33.7	31.6	
Valor (S/)	221.9	117.4	5 988.0	2 500.9	1 498.7	1 154.2	1 541.9	14 470.7	780.6	1 748.1	4 704.7	2 673.2	37 400.2
Pulpa de cangrejo													
Cantidad (kg)	6.0	3.0	3.0	6.0	1.0	2.0	-	65.0	40.0	104.0	142.0	281.0	653.0
Precio (S/kg)	70.0	70.0	76.7	76.0	65.0	60.0	-	45.0	45.0	55.8	53.0	56.7	
Valor (S/)	420.0	210.0	230.0	456.0	65.0	120.0	-	2 925.0	1 800.0	5 803.2	7 526.0	15 923.3	35 478.5
Langostinos 26/30													
Cantidad (kg)	6.0	195.6	236.0	122.4	104.8	113.7	4.9	-	7.0	70.7	127.0	48.0	1 036.1
Precio (S/kg)	32.0	32.7	32.0	31.1	30.9	31.1	33.0	-	30.0	29.1	29.0	28.8	
Valor (S/)	192.0	6 386.9	7 559.7	3 810.6	3 238.3	3 531.8	161.7	-	210.0	2 057.4	3 683.6	1 384.0	32 216.0
Filete de pescado													
Cantidad (kg)	50.5	43.6	45.7	40.9	90.0	51.4	48.4	40.7	46.1	64.8	53.0	85.8	660.8
Precio (S/kg)	20.3	50.0	50.0	50.0	45.8	45.9	47.7	51.0	52.3	52.9	50.1	46.1	
Valor (S/)	1 023.3	2 180.0	2 282.5	2 044.5	4 121.1	2 356.5	2 310.2	2 075.2	2 411.3	3 424.6	2 654.3	3 956.9	30 840.4
Filete de perico													
Cantidad (kg)	355.2	309.3	9.7	28.7	-	-	-	-	-	79.3	542.7	349.1	1 674.0
Precio (S/ kg)	18.7	20.1	23.0	34.5	-	-	-	-	-	12.4	14.7	14.2	
Valor (S/)	6 624.5	6 222.8	223.1	990.2	-	-	-	-	-	981.8	7 973.9	4 950.7	27 967.0
Chita													
Cantidad (kg)	64.1	75.8	75.4	114.1	71.5	39.1	59.5	27.0	22.9	52.2	117.4	5.4	724.3
Precio (S/kg)	27.1	35.5	37.5	35.9	37.3	35.1	34.9	38.6	38.6	37.2	35.2	30.0	
Valor (S/)	1 737.0	2 693.3	2 827.1	4 091.6	2 665.1	1 369.5	2 077.2	1 043.4	884.1	1 942.2	4 134.7	162.0	25 627.2

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Fortuno													
Cantidad (kg)	19.0	30.2	58.9	137.3	100.9	250.9	93.9	93.3	49.4	116.7	64.5	84.4	1 099.4
Precio (S//kg)	19.5	24.9	22.0	19.2	21.1	19.0	21.9	23.5	21.6	22.1	25.9	19.8	
Valor (S/)	371.1	751.0	1 296.0	2 640.0	2 130.3	4 757.4	2 054.3	2 197.0	1 066.6	2 574.5	1 668.2	1 666.3	23 172.7
Charela													
Cantidad (kg)	45.0	49.2	48.9	11.0	79.8	11.0	89.4	112.5	6.5	-	5.3	196.7	655.3
Precio (S/kg)	32.5	30.6	32.3	42.0	30.0	43.0	30.3	31.3	35.0	-	35.0	28.2	
Valor (S/)	1 462.5	1 502.6	1 577.3	462.0	2 395.2	473.0	2 706.3	3 515.8	228.6	-	186.2	5 550.9	20 060.4
Conchas de abanico													
Cantidad(kg)	258.0	257.0	229.0	121.5	99.0	65.0	65.0	72.0	53.0	55.0	76.0	99.0	1 449.5
Precio (S/kg)	14.4	14.4	13.7	13.5	13.3	13.9	13.1	11.7	12.8	12.6	14.0	13.9	
Valor (S/)	3 702.3	3 703.2	3 138.6	1 642.3	1 311.8	905.4	850.0	845.6	678.4	691.8	1 064.0	1 371.2	19 904.5
Lenguado													
Cantidad (kg)	9.9	11.4	12.0	35.8	16.8	14.0	19.3	-	3.4	81.8	83.2	137.0	424.6
Precio (S/kg)	33.8	42.6	38.1	36.2	34.2	30.3	31.4	-	35.0	37.3	45.1	45.2	
Valor (S/)	337.9	539.5	454.0	1 295.8	574.2	425.3	605.4	-	119.0	3 050.0	3 750.9	6 187.8	17 339.8
Pez espada													
Cantidad (kg)	10.8	-	52.0	51.9	61.2	39.3	53.1	67.0	66.3	17.5	42.4	58.9	520.3
Precio (S/kg)	26.5	-	30.2	31.8	30.7	28.6	26.3	22.9	25.2	29.0	28.4	28.9	
Valor (S/)	286.2	-	1 568.7	1 647.8	1 879.7	1 123.4	1 397.5	1 532.6	1 670.8	507.5	1 203.0	1 700.8	14 518.0
Viuda													
Cantidad (kg)	25.4	6.2	121.5	11.5	39.8	12.5	26.7	25.8	45.6	43.2	78.1	57.0	493.3
Precio (S/kg)	21.8	23.0	24.3	20.7	24.2	23.3	22.8	22.2	21.6	22.2	24.5	22.9	
Valor (S/)	552.9	142.6	2 952.9	236.8	962.6	291.0	609.4	573.2	984.5	957.9	1 913.2	1 306.2	11 483.3
Uña de cangrejo													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.0	29.0	64.0	104.0
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80.0	80.0	81.3	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	880.0	2 320.0	5 205.3	8 405.3

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Pejesapo													
Cantidad (kg)	-	-	2.1	-	3.3	3.4	1.5	1.8	4.1	-	1.3	1.9	19.3
Precio (S/kg)	-	-	36.8	-	35.0	34.0	34.5	34.0	41.7	-	32.0	25.0	
Valor (S/)	-	-	75.3	-	115.5	115.6	51.8	61.2	170.8	-	40.0	47.5	677.7
Erizo (lenguas)													
Cantidad(kg)	4.6	0.5	-	1.0	-	-	-	-	-	-	-	1.0	7.1
Precio (S/kg)	98.0	80.0	-	100.0	-	-	-	-	-	-	-	80.0	
Valor (S/)	446.9	40.0	-	100.0	-	-	-	-	-	-	-	80.0	666.9
Choro (doc)													
Cantidad(kg)	8.0	19.0	21.0	8.0	-	3.0	24.0	8.0	8.0	-	-	-	99.0
Precio (S/kg)	5.0	5.4	5.0	3.8	-	8.0	4.8	3.2	3.8	-	-	-	
Valor (S/)	40.0	102.1	105.0	30.0	-	24.0	116.0	25.6	30.4	-	-	-	473.1
Vongole													
Cantidad(kg)	7.2	17.3	17.5	6.9	3.0	7.0	5.2	8.0	3.5	4.0	4.0	8.0	91.6
Precio (S/kg)	4.8	5.2	5.0	4.5	5.0	4.5	5.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0	
Valor (S/)	34.8	89.4	87.5	31.1	15.0	31.5	26.0	32.0	17.5	16.0	16.0	32.0	428.7
Diablo													
Cantidad (kg)	2.0	6.4	1.3	1.0	-	1.5	-	-	2.0	1.2	1.7	1.3	18.2
Precio (S/kg)	28.0	25.0	25.0	24.0	-	24.0	-	-	20.0	20.0	19.0	20.0	
Valor (S/)	56.0	158.8	32.0	23.0	-	35.0	-	-	39.0	24.4	33.1	25.4	426.7
Cachema													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	-	17.2	4.0	-	-	-	21.2
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	16.5	34.0	-	-	-	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	283.1	136.0	-	-	-	419.1
Camarón													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0	2.0	5.0	2.5	10.5
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	38.0	45.0	37.7	35.0	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	-	38.0	90.0	189.8	87.5	405.3

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Caracol (doc)													
Volumen (kg)	-	-	8.0	2.0	-	-	-	12.0	4.0	11.0	10.0	-	47.0
Precio (S/kg)	-	-	5.0	8.0	-	-	-	7.8	7.5	7.8	8.3	-	
Valor (S/)	-	-	40.0	16.0	-	-	-	94.0	30.0	86.2	83.3	-	349.5
Chiri													
Cantidad (kg)	7.2	-	22.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29.3
Precio (S/kg)	6.0	-	7.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Valor (S/)	43.3	-	165.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	208.8
Tentáculo de Pota													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	4.3	-	-	4.1	-	-	-	3.8	12.2
Precio (S/kg)	-	-	-	-	6.0	-	-	10.0	-	-	-	28.0	
Valor (S/)	-	-	-	-	25.8	-	-	41.0	-	-	-	106.1	172.9

FUENTE; Empresa Pro-Yin (2018)

4.4. Cantidades y precios de venta mensuales de los pescados y mariscos frescos refrigerados a los restaurantes de comida china, cevichería y chifas durante el año 2018

En la Tabla 7, se muestra las cantidades mensuales de venta de los pescados y mariscos frescos refrigerados en la empresa Pro-Yin S.A.C. en el 2018 determinándose un total de 46,974.6 kg y 1,692.5 docenas. Asimismo, se determinó que los meses de diciembre, noviembre y febrero fueron los que registraron mayores volúmenes de venta de pescados y mariscos con 5,461.4, 4,608.5 y 4,060.9 kilogramos, cada uno, respectivamente. Estos meses coinciden con primavera y verano. Mientras que, los meses de setiembre, junio y julio fueron los que registraron menores cantidades de venta con 3,151.6, 3,154.8 y 3,236.3 kilogramos, respectivamente coincidiendo dichos meses con la primavera y el invierno.

Los pescados y mariscos que registraron mayor cantidad de venta fueron: el langostino (código 31/35) con una cantidad de 11277.6 kg, el atún con 9388.4 kg y el bonito con 7328.0 kg. Mientras que los pescados y mariscos que registraron un menos volumen de venta fueron la lisa (entera) con 3.6 kg, la pintadilla 3.3 kg y el ojo de uva con 1.3 kg. El langostino (código 31/35), el atún y el bonito resultaron en 24, 20 y 15.6 por ciento del total, respectivamente.

Las mayores cantidades mensuales de venta de los mariscos se determinaron en 281, 278 y 261 docenas correspondiendo a los meses de enero, febrero y marzo respectivamente. Estos meses coinciden con el verano. Mientras que, los meses de junio, setiembre y octubre fueron los que registraron menores cantidades de venta con 68, 71 y 75 docenas respectivamente coincidiendo dichos meses con el invierno y primavera.

Los mariscos que registraron mayor cantidad de venta fueron la concha de abanico con una cantidad de 1449.5 docenas, el choro con 9 docenas y las almejas con 59 docenas. La concha de abanico, el choro y las almejas registraron en 85.6, 5.8 y 3.5 por ciento del total, respectivamente.

En las tablas 8 y 9 se muestran los precios de venta mínimos, máximos y el promedio de estos comercializados durante los meses del año 2018. Los pescados y mariscos que

mostraron los precios más elevados fueron: la uña de cangrejo, los erizos (lenguas), la pulpa de cangrejo y el calamar tubo. Estos productos cuentan con unos precios de venta mínimos y máximos que se encuentran en el rango de 90, 95-115, 53-88 y 65-110 soles por kilogramos, respectivamente. Mientras que, los productos con menores precios de venta fueron la caballa, con un rango de precios de venta mínimos y máximos de 5-10 soles por kilogramo; el vongole, con un rango mínimo y máximo de 5.5-7 soles por kilogramo y el choro con un rango mínimo y máximo de 4-9.5 docenas por kilogramo.

En la Tabla 10, se determinó que los mayores valores de venta obtenidos por la empresa Pro-Yin S.A fueron de 16,4721.1; 129,345.5 y 117,448.6 soles, que correspondieron a los meses de diciembre, noviembre y agosto respectivamente. Estos meses coinciden con los meses de inicios del verano e invierno. Mientras que, los meses de junio, julio y setiembre fueron los que registraron menores valores de compra con 82,237.5, 91,198.0 y 93,212.1 soles respectivamente. Dichos meses coinciden con el invierno. Además, se puede observar que las especies con mayor valor monetario vendidas por la empresa Pro-Yin S.A.C fueron el langostino (código 31/35) con un monto de 378,677.7 soles, atún con 211,766.2 soles y robalo con 87966.4 soles.

Asimismo, la cantidad total de venta en la empresa Pro-Yin S.A.C. durante el 2018 fue de 46,974.6 kilogramos que resultó en un valor de 1'307,785.2 soles. Por otro lado, el volumen fue de 1,692.5 docenas con un valor de 25,974.8 soles. Por último, se muestran los valores totales por especie comprada determinándose un total de 1'333,759.9 soles.

Tabla 6*Cantidades de venta de pescados y mariscos realizados por la empresa Pro-Yin S.A.C. durante 2018. (Kg y docena)*

Especie	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	(kg)	(%)
en kilogramos														
Langostino 31/35	1 037.3	871.8	803.4	874.9	908.7	893.2	1 033.5	950.6	859.2	992.0	917.9	1 135.0	11 277.6	24.0
Atún	197.8	641.6	184.9	1 008.0	750.6	487.4	961.0	979.4	763.3	502.6	874.8	2 037.2	9 388.4	20.0
Bonito	729.3	599.4	1 114.6	671.8	858.3	664.9	300.8	493.6	546.2	788.2	547.4	13.5	7 328.0	15.6
Robalo	380.6	212.3	234.4	176.9	145.1	27.1	178.5	273.6	325.0	179.1	197.3	221.2	2 551.0	5.4
Pulpo	288.6	280.2	216.6	183.3	187.0	89.6	70.8	163.1	150.8	175.3	72.5	49.2	1 926.9	4.1
Perico	355.2	309.3	9.7	28.7	-	-	-	-	-	79.3	542.7	349.1	1 674.0	3.6
Buri	405.6	438.4	80.7	117.5	136.7	199.2	54.3	-	-	42.7	92.6	91.7	1 659.4	3.5
Calamar	49.3	59.6	66.6	53.2	51.2	79.6	62.0	71.0	102.9	209.0	182.1	205.6	1 192.1	2.5
Mero	10.4	3.3	183.5	73.9	47.4	37.7	50.8	467.7	25.2	58.6	139.6	84.7	1 182.7	2.5
Fortuno	19.0	30.2	58.9	137.3	100.9	250.9	93.9	93.3	49.4	116.7	64.5	84.4	1 099.4	2.3
Langostino 26/30	5.8	187.8	228.9	117.5	101.7	110.3	4.8	0.0	6.8	68.6	121.9	46.6	1 000.6	2.1
Chita	64.1	75.8	75.4	114.1	71.5	39.1	59.5	27.0	22.9	52.2	117.4	5.4	724.3	1.5
Filete Pescado	50.5	43.6	45.7	40.9	90.0	51.4	48.4	40.7	46.1	64.8	53.0	85.8	660.8	1.4
Charela	45.0	49.2	48.9	11.0	79.8	11.0	89.4	112.5	6.5	-	5.3	196.7	655.3	1.4
Pulpa de cangrejo	6.0	3.0	3.0	6.0	1.0	2.0	-	65.0	40.0	104.0	142.0	281.0	653.0	1.4
Pez espada	10.8	-	52.0	51.9	61.2	39.3	53.1	67.0	66.3	17.5	42.4	58.9	520.3	1.1
Viuda	25.4	6.2	121.5	11.5	39.8	12.5	26.7	25.8	45.6	43.2	78.1	57.0	493.3	1.1
Lenguado	9.9	11.4	12.0	35.8	16.8	14.0	19.3	-	3.4	81.8	83.2	137.0	424.6	0.9
Pota	7.8	3.0	4.0	0.0	4.2	2.8	1.1	19.8	14.9	0.0	110.4	122.2	290.2	0.6
Caballa	38.6	37.6	21.4	36.8	28.1	11.3	8.7	10.5	10.0	11.7	26.4	21.3	262.3	0.6
Cabrilla	5.7	31.7	27.4	38.5	30.2	10.2	47.2	6.0	27.3	6.0	8.7	13.6	252.6	0.5

Especie	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	(kg)	(%)
Congrio	-	-	35.7	15.2	6.9	6.8	4.3	18.0	4.2	55.7	44.6	55.1	246.5	0.5
Pejerrey	15.4	16.5	6.3	33.0	35.8	45.5	28.5	3.0	0.0	9.4	22.6	11.5	227.5	0.5
Corvina	15.4	38.4	14.6	16.2	29.2	15.2	9.2	2.8	4.0	36.0	40.7	-	221.5	0.5
Yuyo	29.5	36.0	21.9	16.0	9.5	6.1	8.5	9.2	8.3	6.5	7.0	4.5	162.8	0.3
Atún lomo	8.4	-	-	-	87.6	28.5	8.4	-	-	-	6.9	3.2	143.0	0.3
Barracuda	-	-	-	99.3	25.0	-	-	-	-	-	-	-	124.3	0.3
Uña de cangrejo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.0	29.0	64.0	104.0	0.2
Lisa (Filete)	36.5	38.2	26.9	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	103.5	0.2
Vongole	7.2	17.3	17.5	6.9	3.0	7.0	5.2	8.0	3.5	4.0	4.0	8.0	91.6	0.2
Pava	29.5	6.4	13.2	21.7	-	-	-	-	-	-	-	-	70.8	0.2
Calamar(tubo)	2.0	0.9	3.8	3.8	3.9	5.8	2.0	3.6	2.0	17.1	3.4	3.8	52.0	0.1
Caracol	2.0	2.0	-	5.1	5.0	-	1.9	-	3.0	1.5	13.5	4.0	38.0	0.1
Chiri	7.2	-	22.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29.3	0.1
Cachema	-	-	-	-	-	-	-	17.2	4.0	-	-	-	21.2	0.0
Pejesapo	-	-	2.1	-	3.3	3.4	1.5	1.8	4.1	-	1.3	1.9	19.3	0.0
Diablo	2.0	6.4	1.3	1.0	-	1.5	-	-	2.0	1.2	1.7	1.3	18.2	0.0
Doncella	-	-	15.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.2	0.0
Tentáculo de pota	-	-	-	-	4.3	-	0.0	4.1	-	-	-	3.8	12.2	0.0
Camarón	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0	2.0	5.0	2.5	10.5	0.0
Cushuro	1.5	3.1	4.1	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	9.8	0.0
Pez loro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.7	-	8.7	0.0
Erizo (lenguas)	4.6	0.5	-	1.0	-	-	-	-	-	-	-	1.0	7.1	0.0
Mixtura	-	-	-	-	-	-	3.1	2.0	-	-	-	-	5.1	0.0
Lengüeta	-	-	-	-	-	-	-	-	4.0	-	-	-	4.0	0.0
Merluza	3.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.9	0.0
Lisa (Entera)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0

Especie	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	(kg)	(%)
Pintadilla	-	-	-	1.5	-	1.7	-	-	-	-	-	-	3.3	0.0
Ojo de uva	-	-	-	-	1.3	-	-	-	-	-	-	-	1.3	0.0
Total (kg)	3 907.8	4 060.9	3 777.9	4 013.1	3 925.1	3 154.8	3 236.3	3 939.7	3 151.6	3 737.5	4 608.5	5 461.4	46 974.6	
Volúmenes expresados en docenas														
Concha de abanico	258.0	257.0	229.0	121.5	99.0	65.0	65.0	72.0	53.0	55.0	76.0	99.0	1 449.5	85.6
Choro	8.0	19.0	21.0	8.0	-	3.0	24.0	8.0	8.0	-	-	-	99.0	5.8
Almejas	15.0	2.0	3.0	-	-	-	4.0	4.0	6.0	9.0	4.0	12.0	59.0	3.5
Caracol	-	-	8.0	2.0	-	-	-	12.0	4.0	11.0	10.0	-	47.0	2.8
Ostras	-	-	-	-	-	-	24.0	-	-	-	-	-	24.0	1.4
Concha Navaja	-	-	-	-	-	-	8.0	6.0	-	-	-	-	14.0	0.8
Total (docenas)	281.0	278.0	261.0	131.5	99.0	68.0	125.0	102.0	71.0	75.0	90.0	111.0	1 692.5	

FUENTE: Pro-Yin S.A.C. (2018).

Tabla 7*Precios mínimos y máximos mensuales de la venta de pescados y mariscos frescos/refrigerados en la empresa Pro-Yin S.A.C. durante el 2018**(Soles por kg)*

Especie	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Nov.	Dic.	Anual
Uña de cangrejo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	90	90	90
Erizo (lenguas)	95 – 120	100	-	115	-	-	-	-	-	-	-	100	95 - 115
Pulpa de cangrejo	75 – 78	77 - 78	76 - 88	80 – 88	72	70	-	53	53	59 - 70	60 - 70	60 - 70	53 - 88
Calamar(tubo)	75	100	103	103	100	100-103	103	100	100	22.5- 70	65 - 68	100 - 110	65 - 110
Camarón	-	-	-	-	-	-	-	-	45.5	55	45 - 45.5	35.5- 48.5	35.5 - 55
Atún lomo	45	-	-	-	39.5-53.3	45	27 - 29	-	-	-	18	18	18 - 53.3
Ojo de uva	-	-	-	-	39.5	-	-	-	-	-	-	-	39.5
Lenguado	35.5 - 45.5	42.5 - 62.1	43.5 - 53.5	40 - 50.8	35.5- 42.5	32.5-9.5	33.5-50	-	39.5	37.8- 55	39.5 - 60	38.5 - 65	32.50- 65
Charela	32.5 – 58	23.5 - 34.7	30.4 - 45.5	33.8	22.5- 28.8	34.5	25 - 38.5	21.5 - 33.5	38.5	-	35	27 - 31.5	22.5 - 58
Pulpo	31.8 – 42	35.8 - 43.5	35.5 - 46.5	36.1- 45.5	34 - 40.8	34.5- 39.5	35.5-45.5	35.5-41.5	33.5-45.5	34.1-37.5	36.5 - 42.3	36.5- 40.5	31.8-6.50
Pejesapo	-	-	38.5 - 40.5	-	39 – 42	40	42.5 - 43.5	41.5	45	-	35 - 38.5	29.5 - 35.5	29.5 - 45
Langostino 26/30	36.8	35.3 - 36.8	35.3 - 36.8	35.5 - 37.5	34.9 - 37.5	33.6 - 37.5	36	-	35.5 - 37.5	32.5 - 35.5	29.5 - 38	32.5 33.5	29.5 - 38
Langostino 31/35	35 - 37.5	34 - 35.8	34 - 36	33.5 - 36.5	33 - 34.5	30.5 - 34.1	32 - 35.5	32.4 - 35.4	32 - 36	31.8 - 33.6	30.4 - 33.5	30.7 - 33.7	30.4 - 7.5
Robalo	30 - 37.5	30 - 35.8	29.5 - 45.5	29.8 - 48	31.5 - 34.9	29.5 - 36.8	29 - 39.5	32.5 - 36.5	31.8 - 35.5	20.5 - 35.5	34.8 - 39.5	32.5 - 35.7	20.5 - 48
Calamar	29.5 - 32.5	29.5 - 36.2	35.8 - 40.5	38 - 40.5	30.5 - 37.8	30.5 - 35.5	33.5 – 37	35.5 -37.5	23.5 - 35.8	21.9 - 29.5	25.5 - 33.5	33.5 - 41.5	21.9 - 1.5
Diablo	24.5	28.8	29.5	29.5	-	28.5	-	-	24.5-25.5	24.5- 25.5	24 - 25.5	24.5	24 - 9.50
Chita	30 - 45.5	35 - 50	27.9 - 50	36.5- 51.1	36 - 47.5	33.5 - 50	34.6-46.8	39 - 56.5	41.9 - 55	35 - 55	33.5 - 51.5	39.5 - 42	30 - 6.50
Pez espada	33.5	-	33.8 - 38	36.5- 39.5	33.8- 37.5	34.5- 35.5	33.5- 34.5	23.5- 34.5	18 - 34.5	32.5- 35.5	32.5 - 34.5	33 - 34.5	18 - 9.50
Caracol	30.50	33.5	-	27.5- 38.5	23.5-31.50	-	22.50	-	22.50-26.5	22.5 - 23.5	26 - 38.8	24.5 - 28.5	22.50-38.8
Congrio	-	-	28 - 34.5	33.5 - 55	33.5	30.5	31.5	35.5-36.8	35.5	34.5-36.5	30.5-36.5	25.5-60	25.5 - 60
Barracuda	-	-	-	32 - 36.8	32	-	-	-	-	-	-	-	32 - 36.8
Almejas (doc.)	25.5- 29.5	24.5	29	-	-	-	13.5- 17.5	12.5 - 13.5	12.5 - 13.5	13.5	13.5 - 15.5	13.5 - 17.5	12.50-29.5
Buri	24.5 - 30.5	24.9-28.8	27.5 - 35.5	29.5-33.5	27.5-29.5	19 - 28.5	28 – 29	-	-	24.5 - 26	31.7 - 36.5	26.5 - 33.5	19 - 36.5
Viuda	27.5 - 28.5	25.5	26.5 - 35.5	25.8-28.8	27.5-31.5	27.8-29.5	26.5-28.5	25.8-29.7	25 - 27.5	26.5-27.5	27.5-34.5	26.5-29.5	25 - 35.50
Mero	35.8 - 40	40	35.5 - 43.5	34.5-43.5	27.5 -43.5	35.5 - 37.1	33.5-42.7	33.5 - 39.5	32.5 - 37.5	31.5 - 37.5	31.5 - 47.5	35.5 - 39.0	27.5-47.50

Especie	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Nov.	Dic.	Anual
Atún	24 - 28.5	15.3-32.4	18.5-22.5	18.8-27.2	18.8-30.8	20.4 - 32.5	14.5-25.5	19.6 - 32.5	21.8 - 39.5	18.5 - 25.7	18.3 - 29.5	15.3 - 26.5	14.5-39.50
Lisa (Filete)	20.8 - 33.5	22.5-33.5	15.8 - 26.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.8 - 33.5
Filete de pescado	15.8 - 105	55 - 58	55	55	27.5- 55	18 - 55	28.2 – 55	48.4 - 55	55 - 66.7	48 - 65.7	55 - 72.5	17.5 - 66.4	18 - 72.50
Fortuno	25.5 - 26	27.7-27.8	27.5 - 35.5	25 - 28.8	24.5 - 36.5	19.5 - 27	27 - 29.5	24.5 - 30.5	24.5 - 31	24.5 - 29.5	28.8 - 35.5	22.5 - 30.5	22.5 - 36.5
Filete de perico	20.5 - 58	21.8-25.8	25.8	35.8-37.5	-	-	-	-	-	14.5 - 16.5	15.8 - 20.8	15.5 - 27.5	14.5-37.50
Corvina	36.6 - 41	34.5-48.5	27.5 - 40	37.5 - 48	29.5-45.5	29.5-34.5	35 - 45.5	37.5	35.5	31.5 - 36.5	42.5	-	29.50-48.5
Cabrilla	29.5 - 29.8	27.5-31.5	29.5 - 34.5	28.5-34.7	28.5-35.5	29.5-31.5	26.2-31.5	29.5 - 45.5	23.5 - 35.5	23.5 - 29.5	29.5 - 32.5	29.5 - 41.5	23.5 - 45.5
Pintadilla	-	-	-	19.5	-	24.5	-	-	-	-	-	-	19.5 - 24.5
Cachema	-	-	-	-	-	-	-	19.5 - 40.5	34	-	-	-	19.5 - 40.5
Pez loro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21.5 - 25.5	0	21.5 - 25.5
Concha (Doc.)	15.5 - 20	15.5-23.7	13.5 - 15.8	13.5-27.5	13.5 - 16	13 - 17	13.5-6.5	11- 16.5	9.2 - 42.5	13.5-16.5	14.5 - 15.5	13.5 - 15.5	9.2 - 42.5
Cushuro	10.5-17.5	15.5	15.5	15.5	0	0	0	0	0	0	0	0	10.50-7.50
Pava	13.5-15.5	14.5-15.5	14.5	15.8	0	0	0	0	0	0	0	0	13.5 - 15.8
Mixtura	0	0	0	0	0	0	13.5	12.5	0	0	0	0	12.50-3.50
Merluza	11.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11.8
Tentáculo de pota	0	0	0	0	7.8	0	0	11.8	0	0	0	0	7.8 - 11.8
Concha Navaja (doc.)	0	0	0	0	0	0	10	10.5	0	0	0	0	10 - 10.5
Caracol (doc.)			7	10				8.1-10.5	9	9.5 - 10	9.5		7 - 10.5
Pota	9 - 10.5	8.3	8	0	8.5	6.5	7.5	8.8 - 9.8	9.5 - 11.5	0	9.5 - 15.5	14.5 - 21.5	6.5 - 21.5
Bonito	8.8- 11.8	7.5 - 11.8	7.8 - 10.5	8 - 11	8.8 - 16.5	8.5- 13.5	8.5-14.8	10- 15.7	11.5 - 16.6	8.5- 14.4	6 - 8.5	6.5	6 - 16.6
Lisa (Entera)	0	0	0	0	0	0	0	10.5	0	0	0	0	10.5
Chiri	10	0	8.8 - 11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8.8 - 11
Pejerrey	6.8 - 9.5	8.5 - 13.5	8 - 8.5	7.5 - 9	7.5 - 8.5	6.5 - 12	6.5-12.5	9	0	8 - 8.5	8.5 - 9.7	8.5	6.5 - 13.5
Yuyo	6 - 8.5	7.5 - 15.5	7.5 - 8.8	7 - 7.5	7 - 10.5	7 - 10.5	7 - 9.5	6 - 7.5	6 - 7.5	6 - 7.5	6 - 7.5	6.5	6 - 15.5
Doncella	0	0	8.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8.8
Lengüeta	0	0	0	0	0	0	0	0	19.5	0	0	0	19.50
Ostras (Doc.)	0	0	0	0	0	0	6.5	0	0	0	0	0	6.5
Choro (Doc.)	5.5 - 6.5	6.5 - 7.5	5.5 - 8.5	6.5	0	9.5	4 - 9.5	5	5.8	0	0	0	4 - 9.5
Vongole	5.5 - 6	5.5 - 7	6 - 7	5.5 - 6	6	5.5 - 6	5.5	5.5	6	6.5	6	6 - 6.5	5.5 - 7
Caballa	5.5 - 9.5	6.5 - 8.5	7 - 8.5	5 - 8.8	7.5 - 8.5	6.5 - 7.5	8.5	8 - 8.5	7 - 10	8.5	5.5 - 9	6.5 - 8.5	5 - 10

Tabla 8*Precio promedio de venta de los productos comercializados por la empresa Pro-Yin S.A.C durante 2018*

Especie	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Uña de cangrejo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90.0	90.0	90.0
Erizo (lenguas)	101.0	100.0	-	115.0	-	-	-	-	-	-	-	100.0
Pulpa de cangrejo	76.6	77.3	83.0	72.5	72.0	70.0	-	53.0	53.0	63.8	66.0	68.3
Calamar(tubo)	75.0	100.0	103.0	103.0	100.0	102.3	103.0	100.0	100.0	39.0	66.5	102.5
Camarón	-	-	-	-	-	-	-	-	45.5	55.0	45.3	42.0
Atún lomo	45.0	-	-	-	46.4	45.0	28.0	-	-	-	18.0	18.0
Ojo de uva	-	-	-	-	39.5	-	-	-	-	-	-	-
Lenguado	39.3	48.1	45.1	42.0	39.3	35.7	38.8	-	39.5	42.3	53.6	56.3
Charela	39.4	31.3	35.7	33.8	27.2	34.5	30.6	30.7	38.5	-	35.0	28.2
Pulpo	37.0	41.7	42.2	41.9	36.7	36.6	38.1	38.5	38.4	35.8	37.7	38.5
Pejesapo	-	-	39.5	-	40.3	40.0	43.0	41.5	45.0	-	36.8	32.5
Langostino 26/30	36.8	36.4	36.9	36.5	36.0	35.8	36.0	-	36.5	33.9	33.4	33.2
Langostino 31/35	36.6	34.4	34.5	34.7	33.9	32.7	32.9	33.1	33.1	32.5	32.4	32.4
Robalo	34.2	33.0	36.0	36.8	32.6	34.3	35.4	34.2	33.3	32.1	37.8	34.4
Calamar	31.1	58.5	37.4	39.1	36.7	32.8	41.0	36.5	29.3	25.1	31.4	38.9
Diablo	24.5	28.8	29.5	29.5	-	28.5	-	-	25.0	25.0	24.8	24.5
Chita	34.8	40.0	42.7	40.6	42.3	44.1	41.5	46.8	48.6	44.4	42.5	40.7
Robalo	34.2	33.0	36.0	36.8	32.6	34.3	35.4	34.2	33.3	32.1	37.8	34.4
Calamar	31.1	58.5	37.4	39.1	36.7	32.8	41.0	36.5	29.3	25.1	31.4	38.9
Diablo	24.5	28.8	29.5	29.5	-	28.5	-	-	25.0	25.0	24.8	24.5
Pez espada	33.5	-	35.2	37.7	36.0	35.3	33.9	30.5	30.2	33.8	33.3	33.8
Caracol	30.5	33.5	-	33.0	27.5	0.0	22.5	-	24.5	23.0	31.1	26.5
Congrio	-	-	31.6	44.3	33.5	30.5	31.5	36.3	35.5	34.7	33.7	37.4
Barracuda	-	-	-	34.3	32.0	-	-	-	-	-	-	-
Almejas (doc)	27.2	24.5	29.0	-	-	-	15.5	13.3	13.3	13.5	15.0	15.5

Buri	27.1	27.1	30.8	32.4	28.1	23.9	28.9	-	-	25.5	33.4	29.1
Viuda	28.0	25.5	30.4	27.0	29.2	28.6	27.4	27.6	26.7	26.8	29.6	27.7
Mero	37.8	40.0	39.0	38.7	37.3	36.1	36.6	36.3	35.7	35.1	37.8	36.9
Atún	25.7	23.3	20.7	21.1	22.8	23.5	21.1	25.3	28.3	22.9	22.7	19.7
Lisa (Filete)	23.8	27.3	23.0	20.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Filete Pescado	54.2	55.2	55.0	55.0	50.3	50.5	52.4	57.1	57.2	57.9	57.3	54.7
Fortuno	25.8	27.7	29.3	27.1	27.8	24.2	28.3	28.3	26.9	26.9	31.5	25.0
Filete de perico	23.5	23.2	25.8	36.7	-	-	-	-	-	15.0	17.1	18.1
Corvina	38.8	40.4	36.1	40.3	37.6	32.0	39.6	37.5	35.5	33.8	33.8	-
Cabrilla	29.7	29.5	31.5	31.5	31.3	30.0	29.3	35.5	28.7	27.1	30.5	36.6
Bonito	10.2	8.9	8.5	9.1	10.5	10.3	12.3	12.9	15.5	11.1	7.8	6.5
Lisa (Entera)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	10.5	0.0	0.0	0.0	0.0	-
Chiri	10.0	-	9.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pejerrey	8.4	9.7	8.3	8.5	8.3	7.4	8.7	9.0	0.0	8.3	8.7	8.5
Yuyo	7.8	8.4	7.8	7.5	7.8	7.6	8.1	6.8	7.1	6.6	6.6	6.5
Doncella	-	-	8.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lengüeta	-	-	-	-	-	-	-	-	19.5	-	-	-
Ostras (doc)	-	-	-	-	-	-	6.5	-	-	-	-	-
Choro (doc)	6.0	7.3	6.8	6.5	-	9.5	6.2	5.0	5.8	-	-	-
Vongole	5.8	6.2	6.1	5.8	6.0	5.8	5.2	5.5	6.0	6.5	6.0	6.3
Caballa	7.5	7.4	8.0	7.5	7.9	6.8	8.5	8.5	8.6	8.5	8.0	8.0

FUENTE: Pro-Yin S.A.C. (2018).

Tabla 9*Valor de venta de los productos hidrobiológicos durante el 2018*

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Langostino 31/35													
Cantidad(kg)	1 037.3	871.8	803.4	874.9	908.7	893.2	1 033.5	950.6	859.2	992.0	917.9	1 135.0	11 277.6
Precio (S/kg)	36.6	34.4	34.5	34.7	33.9	32.7	32.9	33.1	33.1	32.5	32.4	32.4	-
Valor (S/)	37 955.1	29 967.8	27 710.7	30 337.9	30 809.7	29 232.1	34 022.8	31 478.7	28 402.5	32 285.9	29 714.4	36 760.3	378 677.7
Atún													
Cantidad(kg)	197.8	641.6	184.9	1 008.0	750.6	487.4	961.0	979.4	763.3	502.6	874.8	2 037.2	9 388.4
Precio (S/kg)	25.7	23.3	20.7	21.1	22.8	23.5	21.1	25.3	28.3	22.9	22.7	19.7	-
Valor (S/)	5 075.0	14 943.1	3 834.8	21 243.3	17 077.4	11 456.0	20 302.7	24 750.2	21 608.9	11 520.0	19 819.8	40 134.9	211 766.2
Robalo													
Cantidad(kg)	380.6	212.3	234.4	176.9	145.1	27.1	178.5	273.6	325.0	179.1	197.3	221.2	2 551.0
Precio (S/kg)	34.2	33.0	36.0	36.8	32.6	34.3	35.4	34.2	33.3	32.1	37.8	34.4	-
Valor (S/)	13 032.4	7 014.8	8 445.1	6 515.6	4 732.5	926.9	6 314.5	9 356.7	10 814.4	5 742.8	7 460.4	7 610.4	87 966.4
Bonito													
Cantidad(kg)	729.3	599.4	1 114.6	671.8	858.3	664.9	300.8	493.6	546.2	788.2	547.4	13.5	7 328.0
Precio (S/kg)	10.2	8.9	8.5	9.1	10.5	10.3	12.3	12.9	15.5	11.1	7.8	6.5	-
Valor (S/)	7 425.2	5 354.7	9 504.5	6 139.2	9 036.4	6 854.3	3 686.2	6 356.2	8 443.6	8 710.3	4 246.5	87.8	75 844.9
Pulpo													
Cantidad(kg)	288.6	280.2	216.6	183.3	187.0	89.6	70.8	163.1	150.8	175.3	72.5	49.2	1 926.9
Precio (S/kg)	37.0	41.7	42.2	41.9	36.7	36.6	38.1	38.5	38.4	35.8	37.7	38.5	-
Valor (S/)	10 664.0	11 696.8	9 146.8	7 685.1	6 863.8	3 281.8	2 700.3	6 276.9	5 787.2	6 284.9	2 734.6	1 891.1	75 013.3
Buri													
Cantidad(kg)	405.6	438.4	80.7	117.5	136.7	199.2	54.3	-	-	42.7	92.6	91.7	1 659.4
Precio (S/kg)	27.1	27.1	30.8	32.4	28.1	23.9	28.9	-	-	25.5	33.4	29.1	-
Valor (S/)	10 983.6	11 900.3	2 482.3	3 804.1	3 839.5	4 754.0	1 568.2	-	-	1 086.0	3 097.6	2 665.8	4 6181.5

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Mero													
Cantidad(kg)	10.4	3.3	183.5	73.9	47.4	37.7	50.8	467.7	25.2	58.6	139.6	84.7	1 182.7
Precio (S/kg)	37.8	40.0	39.0	38.7	37.3	36.1	36.6	36.3	35.7	35.1	37.8	36.9	
Valor (S/)	392.8	130.4	7 158.2	2 859.1	1 765.6	1 362.5	1 860.5	16 973.1	899.3	2 055.9	5 278.0	3 120.6	43 856.0
Pulpa de cangrejo													
Cantidad (kg)	6.0	3.0	3.0	6.0	1.0	2.0	-	65.0	40.0	104.0	142.0	281.0	653.0
Precio (S/kg)	76.6	77.3	83.0	72.5	72.0	70.0	-	53.0	53.0	63.8	66.0	68.3	
Valor (S/)	459.6	232.0	249.0	434.8	72.0	140.0	-	3 445.0	2 120.0	6 635.2	9 372.0	19 195.1	42 354.7
Calamar													
Cantidad (kg)	49.3	59.6	66.6	53.2	51.2	79.6	62.0	71.0	102.9	209.0	182.1	205.6	1192.1
Precio (S/kg)	31.1	58.5	37.4	39.1	36.7	32.8	41.0	36.5	29.3	25.1	31.4	38.9	
Valor (S/)	1 532.3	3 486.0	2 488.3	2 081.1	1 881.1	2 610.2	2 540.9	2 589.3	3 014.7	5 237.3	5 716.1	7 991.0	41 168.3
Filete de pescado													
Cantidad (kg)	50.5	43.6	45.7	40.9	90.0	51.4	48.4	40.7	46.1	64.8	53.0	85.8	660.8
Precio (S/kg)	54.2	55.2	55.0	55.0	50.3	50.5	52.4	57.1	57.2	57.9	57.3	54.7	
Valor (S/)	2 738.6	2 408.1	2 510.8	2 249.0	4 528.3	2 595.8	2 536.4	2 322.4	2 638.4	3 750.6	3 034.7	4 693.9	36 006.8
Langostino 26/30													
Cantidad (kg)	5.8	187.8	228.9	117.5	101.7	110.3	4.8	-	6.8	68.6	121.9	46.6	1 000.6
Precio (S/kg)	36.8	36.4	36.9	36.5	36.0	35.8	36.0	-	36.5	33.9	33.4	33.2	
Valor (S/)	214.2	6 844.3	8 448.2	4 290.5	3 662.0	3 950.4	171.1	-	247.8	2 324.8	4 073.0	1 544.2	35 770.6
Filete de perico													
Cantidad (kg)	355.2	309.3	9.7	28.7	-	-	-	-	-	79.3	542.7	349.1	1 674.0
Precio (S/kg)	23.5	23.2	25.8	36.7	-	-	-	-	-	15.0	17.1	18.1	
Valor (S/)	8 357.9	7 165.5	250.3	1 051.9	-	-	-	-	-	1 193.1	9 276.9	6 314.7	33 610.1
Chita													
Cantidad (kg)	64.1	75.8	75.4	114.1	71.5	39.1	59.5	27.0	22.9	52.2	117.4	5.4	724.3
Precio (S/kg)	34.8	40.0	42.7	40.6	42.3	44.1	41.5	46.8	48.6	44.4	42.5	40.7	
Valor (S/)	2 228.2	3 032.9	3 217.8	4 635.4	3 026.2	1 723.7	2 467.8	1 264.2	1 112.0	2 317.8	4 988.2	219.6	30 233.9

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Fortuno													
Cantidad (kg)	19.0	30.2	58.9	137.3	100.9	250.9	93.9	93.3	49.4	116.7	64.5	84.4	1 099.4
Precio (S/kg)	25.8	27.7	29.3	27.1	27.8	24.2	28.3	28.3	26.9	26.9	31.5	25.0	
Valor (S/)	490.0	836.3	1 728.0	3 715.2	2 806.4	6 062.7	2 660.8	2 636.7	1 330.5	3 134.6	2 029.2	2 109.3	29 539.7
Concha de abanico (doc.)													
Cantidad (kg)	258.0	257.0	229.0	121.5	99.0	65.0	65.0	72.0	53.0	55.0	76.0	99.0	1449.5
Precio (S/kg)	16.1	16.2	15.4	16.2	22.9	15.8	15.6	15.0	16.5	14.7	15.2	14.9	
Valor (S/)	4 149.3	4 165.8	3 526.3	1 962.4	2 267.3	1 024.5	1 011.3	1 081.9	871.9	807.1	1 154.4	1 478.4	23 500.7
Lenguado													
Cantidad (kg)	9.9	11.4	12.0	35.8	16.8	14.0	19.3	-	3.4	81.8	83.2	137.0	424.6
Precio (S/kg)	39.3	48.1	45.1	42.0	39.3	35.7	38.8	-	39.5	42.3	53.6	56.3	
Valor (S/)	388.6	550.5	540.8	1 504.3	659.6	500.7	748.1	-	134.3	3 456.6	4 458.1	7 710.1	20 651.7
Charela													
Cantidad (kg)	45.0	49.2	48.9	11.0	79.8	11.0	89.4	112.5	6.5	-	5.3	196.7	655.3
Precio (S/kg)	39.4	31.3	35.7	33.8	27.2	34.5	30.6	30.7	38.5	-	35.0	28.2	
Valor (S/)	1 771.9	1 539.5	1 746.7	371.8	2 169.5	379.5	2 731.9	3 449.9	251.4	-	186.2	5 550.9	20 149.1
Pez espada													
Cantidad (kg)	10.8	0.0	52.0	51.9	61.2	39.3	53.1	67.0	66.3	17.5	42.4	58.9	520.3
Precio (S/kg)	33.5	0.0	35.2	37.7	36.0	35.3	33.9	30.5	30.2	33.8	33.3	33.8	
Valor (S/)	361.8	0.0	1 831.3	1 956.0	2 203.6	1 386.6	1 798.2	2 046.0	1 999.6	592.1	1 410.6	1 989.6	17 575.4
Viuda													
Cantidad (kg)	25.4	6.2	121.5	11.5	39.8	12.5	26.7	25.8	45.6	43.2	78.1	57.0	493.3
Precio (S/kg)	28.0	25.5	30.4	27.0	29.2	28.6	27.4	27.6	26.7	26.8	29.6	27.7	
Valor (S/)	711.8	158.1	3 698.3	309.8	1 161.7	356.6	733.3	712.8	1 218.1	1 155.8	2 310.6	1 577.2	14 104.0
Uña de cangrejo													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.0	29.0	64.0	104.0
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90.0	90.0	90.0	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	990.0	2 610.0	5 760.0	9 360.0

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Congrio													
Cantidad (kg)	-	-	35.7	15.2	6.9	6.8	4.3	18.0	4.2	55.7	44.6	55.1	246.5
Precio (S/kg)	-	-	31.6	44.3	33.5	30.5	31.5	36.3	35.5	34.7	33.7	37.4	
Valor (S/)			1 128.1	671.3	232.2	208.0	134.5	653.2	148.0	1 933.1	1 501.9	2 058.0	8 668.3
Corvina													
Cantidad (kg)	15.4	38.4	14.6	16.2	29.2	15.2	9.2	2.8	4.0	36.0	40.7	-	221.5
Precio (S/kg)	38.8	40.4	36.1	40.3	37.6	32.0	39.6	37.5	35.5	33.8	33.8	-	
Valor (S/)	596.6	1 551.2	526.0	652.6	1 099.1	485.1	363.8	103.5	140.2	1 215.0	1 373.6	-	8 106.7
Cabrilla													
Cantidad (kg)	5.7	31.7	27.4	38.5	30.2	10.2	47.2	6.0	27.3	6.0	8.7	13.6	252.6
Precio (S/kg)	29.7	29.5	31.5	31.5	31.3	30.0	29.3	35.5	28.7	27.1	30.5	36.6	
Valor (S/)	170.2	935.2	863.0	1 212.1	944.9	304.8	1 383.0	214.1	783.7	163.1	266.0	497.1	7737.1
Atún lomo													
Cantidad (kg)	8.4	-	-	-	87.6	28.5	8.4	-	-	-	6.9	3.2	143.0
Precio (S/kg)	45.0	-	-	-	46.4	45.0	28.0	-	-	-	18.0	18.0	
Valor (S/)	378.0	-	-	-	4 066.9	1 282.5	235.2	-	-	-	124.2	57.6	6 144.4
Barracuda													
Cantidad (kg)	-	-	-	99.3	25.0	-	-	-	-	-	-	-	124.3
Precio (S/kg)	-	-	-	34.3	32.0	-	-	-	-	-	-	-	
Valor (S/)				3 4	8								4 2
Pota													
Volumen (kg)	7.8	3.0	4.0	-	4.2	2.8	1.1	19.8	14.9	-	110.4	122.2	290.2
Precio (S/kg)	9.7	8.3	8.0	-	8.5	6.5	7.5	9.4	10.2	-	11.9	18.5	
Valor (S/)	75.8	24.7	32.1	-	35.8	18.3	8.1	186.1	151.5	-	1 309.7	2 261.5	4 103.4
Calamar (tubo)													
Cantidad (kg)	2.0	0.9	3.8	3.8	3.9	5.8	2.0	3.6	2.0	17.1	3.4	3.8	52.0
Precio (S/kg)	75.0	100.0	103.0	103.0	100.0	102.3	103.0	100.0	100.0	39.0	66.5	102.5	
Valor (S/)	146.3	90.0	391.4	391.4	390.0	593.1	206.0	361.0	200.0	665.0	226.1	389.5	4049.7

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Pejesapo													
Cantidad(kg)	-	-	2.1	-	3.3	3.4	1.5	1.8	4.1	-	1.3	1.9	19.3
Precio (S/kg)	-	-	39.5	-	40.3	40.0	43.0	41.5	45.0	-	36.8	32.5	
Valor (S/)	-	-	81.0	-	133.1	136.0	64.5	74.7	184.5	-	45.9	61.8	781.5
Erizo (lenguas)													
Cantidad (kg)	4.6	0.5	0.0	1.0	-	-	-	-	-	-	-	1.0	7.1
Precio (S/kg)	101.0	100.0	0.0	115.0	-	-	-	-	-	-	-	100.0	
Valor (S/)	460.6	50.0	0.0	115.0	-	-	-	-	-	-	-	100.0	725.6
Cachema													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	-	17.2	4.0	-	-	-	21.2
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	30.0	34.0	-	-	-	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	514.8	136.0	-	-	-	650.8
Choro (doc)													
Cantidad (doc)	8.0	19.0	21.0	8.0	-	3.0	24.0	8.0	8.0	-	-	-	99.0
Precio (S/doc)	6.0	7.3	6.8	6.5	-	9.5	6.2	5.0	5.8	-	-	-	
Valor (S/)	48.0	137.8	141.8	52.0	-	28.5	148.0	40.0	46.4	-	-	-	642.4
Vongole													
Cantidad (kg)	7.2	17.3	17.5	6.9	3.0	7.0	5.2	8.0	3.5	4.0	4.0	8.0	91.6
Precio (S/kg)	5.8	6.2	6.1	5.8	6.0	5.8	5.2	5.5	6.0	6.5	6.0	6.3	
Valor (S/)	42.0	106.7	107.5	39.7	18.0	40.3	27.0	44.0	21.0	26.0	24.0	50.0	546.1
Diablo													
Cantidad (kg)	2.0	6.4	1.3	1.0	0.0	1.5	-	-	2.0	1.2	1.7	1.3	18.2
Precio (S/kg)	24.5	28.8	29.5	29.5	0.0	28.5	-	-	25.0	25.0	24.8	24.5	
Valor (S/)	49.0	182.9	37.8	28.3	0.0	41.6	-	-	48.8	30.5	43.1	31.1	493.0
Camarón													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0	2.0	5.0	2.5	10.5
Precio(S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	45.5	55.0	45.3	42.0	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	-	45.5	110.0	228.5	105.0	489.0

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Caracol													
Cantidad (kg)	-	-	8.0	2.0	-	-	-	-	4.0	11.0	10.0	-	47.0
Precio (S/kg)	-	-	7.0	10.0	-	-	-	9.4	9.0	9.7	9.5	-	
Valor (S/)	-	-	56.0	20.0	-	-	-	112.6	36.0	106.3	95.0	-	425.9
Chiri													
Cantidad (kg)	7.2	-	22.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29.3
Precio (S/kg)	10.0	-	9.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Valor (S/)	72.2	-	218.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	290.7
Pez loro													
Cantidad (kg)	-	-	0.0	-	-	-	-	-	-	-	8.7	-	8.7
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23.5	-	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	204.0	-	204.0
Tentáculo de pota													
cantidad (kg)	-	-	-	-	4.3	-	-	4.1	-	-	-	3.8	12.2
Precio (S/kg)	-	-	-	-	7.8	-	-	11.8	-	-	-	30.5	
Valor (S/)	-	-	-	-	33.5	-	-	48.4	-	-	-	115.6	197.5
Ostras													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	24.0	-	-	-	-	-	24.0
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	6.5	-	-	-	-	-	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	156.0	-	-	-	-	-	156.0
Cushuro													
Cantidad(kg)	1.5	3.1	4.1	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	9.8
Precio (S/kg)	14.0	15.5	15.5	15.5	-	-	-	-	-	-	-	-	
Valor (S/)	21.0	47.3	62.8	17.8	-	-	-	-	-	-	-	-	148.9
Navaja													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	8.0	6.0	-	-	-	-	14.0
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	10.0	10.5	-	-	-	-	
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	80.0	63.0	-	-	-	-	143.0

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Doncella													
Cantidad (kg)	-	-	15.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.2
Precio (S/kg)	-	-	8.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Valor (S/)	-	-	133.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	133.4
Lengüeta													
Volumen (kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	4.0	-	-	-	4.0
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	19.5	-	-	-	-
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	-	77.8	-	-	-	77.8
Pintadilla													
Cantidad (kg)	-	-	-	1.5	-	1.7	-	-	-	-	-	-	3.3
Precio (S/kg)	-	-	-	19.5	-	24.5	-	-	-	-	-	-	-
Valor (S/)	-	-	-	29.4	-	42.6	-	-	-	-	-	-	72.1
Mixtura													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	-	-	3.1	2.0	-	-	-	-	5.1
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	13.5	12.5	-	-	-	-	-
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	41.9	24.4	-	-	-	-	66.2
Ojo de uva													
Cantidad (kg)	-	-	-	-	1.3	-	-	-	-	-	-	-	1.3
Precio (S/kg)	-	-	-	-	39.5	-	-	-	-	-	-	-	-
Valor (S/)	-	-	-	-	50.6	-	-	-	-	-	-	-	50.6
Merluza													
Cantidad (kg)	3.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.9
Precio (S/kg)	11.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Valor (S/)	46.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46.0
Lisa													
Cantidad (kg)	0.0	-	-	-	-	-	-	3.6	-	-	-	-	3.6
Precio (S/kg)	-	-	-	-	-	-	-	10.5	-	-	-	-	-
Valor (S/)	-	-	-	-	-	-	-	37.7	-	-	-	-	37.7

Especies	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
												(Kg)	(S/)
Total (kg)												46974.6	1307785.2
Total doc)												1692.5	25974.8
Total (S/)	113 451	116 547	103 584	111 007	107 098	82 237	91 198	117 448	93 212	103 906	129 345	164 721	1 333 759.9

FUENTE: pro-Yin S.A.C. (2018)

4.5. Determinación de los costos totales y utilidad en la comercialización de pescados y mariscos frescos y refrigerados en la empresa Pro-Yin S.A.C.

En la Tabla 11, se observa que los mayores costos en que incurrió la empresa Pro-Yin S.A.C., durante el 2018, fueron la secretaria, chofer, y gasolina con 19,600 soles, 19,600 soles y 16,315 soles, respectivamente. El monto total del rubro “otros gastos” fue de 94,981.6 soles.

En la Tabla 12, se determinaron los costos totales de los valores de venta, valores de compra, otros gastos, deducciones e impuestos a la renta. Dentro del rubro de otros gastos se ha identificado lo siguiente: hielo, parqueo, carreta, gasolina, sueldo del ayudante, desayunos, fileteador, pasajes de la secretaria, aceite para vehículos, bolsas, lavandería, limpieza, sueldo de la secretaria (1,300 soles) y el sueldo del chofer (1,400 soles). Las facturas afectas a deducciones son las que son iguales o sobrepasan el monto de 700 soles; esa deducción es del 1.5 por ciento del total facturado.

Los meses en los que se percibió mayor utilidad fueron diciembre, abril y agosto. La utilidad de diciembre fue de 16,934 soles, la de abril fue de 13,545.1 soles y la de agosto fue de 10729.1 soles. Los meses en los que se percibió menor utilidad fueron febrero, junio y julio con 5885.3 soles, 6,016.2 soles y 6,769.4 soles respectivamente. El total de la utilidad generada para el negocio Pro-Yin S.A.C durante el 2018 fue de 86,771.1 soles.

Tabla 10*Otros gastos (S/)*

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Totales
Secretaria	1 400	1400	1400	1400	1400	1400	2800	1400	1400	1400	1400	2800	19600
Chofer	1 400	1400	1400	1400	1400	1400	2800	1400	1400	1400	1400	2800	19600
Gasolina	1 315	1480	1280	1350	1290	1270	1170	1203	1302	1480	1650	1525	16315
Alquiler local	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9600
Hielo	435	485	535	455	495	530	516.5	503	490	560	585	613	6202.5
Carreta	369.5	456	385	384	415	389	431.5	372	402	475	527	724	5330
Contador	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
Pasaje	124	145	95	132	94	89	91	120	282	295	280	316.5	2063.5
Fileteador	163	95	135	89	145	103	112	82	256	142	203	368	1893
Ayudante	0	260	95	145	130	0	0	0	145	160	180	280	1395
Desayuno	98	100	115	119	125	94	81	83	116	108	106	86	1231
Parqueo	112	128	97	108	94	74	83	95	110	105	98	74	1178
Luz	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
Lavandería	60.5	55	75	55	75	60	51	55	85	98	115	100	884.5
Limpieza	60	78	80	68	65	25	87.6	82	80	75	78	85	863.6
Aceite motor	116	115	95	130	0	0	0	0	21	110	98	21	706
Neumáticos	0	30	50	0	0	520	0	0	80	0	0	0	680
Mecánico	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	450	0	650
Bolsa	52	60	75	28	26	15	28	30	75	19	30	74.5	512.5
Agua	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		330
Peaje	23	15	28	32	0	0	0	27	18	25	19	0	187
Total (S/.)	7038	7612	7250	7205	7264	7279	9561.6	6762	7572	7762	8529	11147	94981.6

FUENTE: Pro-Yin S.A.C. (2018).

Tabla 11*Costos totales y utilidad*

Meses	Valor de venta	Valor de compra	Otros gastos	Detracciones	Impuesto a la renta	Utilidad
Enero	113 451.6	94 630.2	7 038.0	1 514.0	1 187.0	9 082.4
Febrero	116 547.7	101 955.0	7 612.0	1 597.4	1 260.0	4 123.3
Marzo	103 584.6	87 049.3	7 250.0	1 406.9	0.0	7 878.4
Abril	111 007.9	91 002.4	7 205.0	1 560.4	0.0	11 240.1
Mayo	107 098.9	88 854.1	7 264.0	2 331.2	0.0	8 649.6
Junio	82 237.5	69 075.3	7 279.0	1 857.5	0.0	4 025.7
Julio	91 198.0	77 317.1	9 561.6	1 831.0	0.0	2 488.4
Agosto	117 448.6	99 811.5	6 762.0	1 965.0	0.0	8 910.1
Setiembre	93 212.1	79 249.2	7 572.0	1 251.3	0.0	5 139.6
Octubre	103 906.5	87 801.1	7 762.0	1 391.3	843.0	6 109.2
Noviembre	129 345.5	109 381.1	8 529.0	2 213.2	2 488.0	6 734.1
Diciembre	164 721.1	136 875.5	11 147.0	1 579.4	2 729.0	12 390.2
Total (S./)	1 333 759.9	1 123 001.7	94 981.6	20 498.5	8 507.0	86 771.1

Asimismo, la empresa Pro-Yin S.A.C consideró las pérdidas por merma, de langostino 2-5 por ciento, calamar 3-5 por ciento, pota 1-3 por ciento y pulpo 2-5 por ciento, al momento de calcular los precios finales para la venta.

V. CONCLUSIONES

- Los clientes de la empresa Pro-Yin S.A. durante el año 2018 fueron 21 de los cuales 13 fueron restaurantes de comida japonesa, 3 chifas y 5 cevicherías que se encuentran ubicados en los distritos de Santiago de Surco, Surquillo, San Isidro, La Molina, Miraflores, Pueblo Libre, Barranco y Magdalena del Mar.
- El flujo de operaciones realizadas en la comercialización de pescados y mariscos frescos refrigerados comprende: la recepción de pedidos, conteo de pedidos, evaluación de distintos proveedores, compra, estandarización, envasado, enhielado, estibado, transporte y reparto de productos, facturación, lavado y desinfección de jabas y vehículo y, finalmente, cuadro de caja.
- La cantidad total de venta de pescados y mariscos en el estado fresco refrigerado comercializados por la empresa Pro-Yin fue de 4,674.6 kg y 1,692.5 docenas respectivamente durante el 2018. El valor de venta de los productos hidrobiológicos comercializados por la empresa Pro-Yin S.A.C fue de 1'333,759.9 soles durante el 2018
- Las cantidades de las principales especies requeridas por los restaurantes, clientes de la empresa Pro-Yin S.A.C. fueron: langostino (*Litopenaeus vannamei*) con 11,617.1 kg, atún (*Thunus albacares*) 9,388.4 kg y bonito (*Sarda chilensis chilensis*) 7,328 kg.
- La cantidad total de compra de pescados y mariscos fue de 47,463.3 kg y 1,692.5 docenas durante el 2018 con picos en los meses de febrero, noviembre y diciembre. Los precios de los pescados y mariscos variaron durante el año analizado y fue imposible encontrar, al menos, un recurso cuyo precio no variara de mes a mes.
- La utilidad de los productos hidrobiológicos comercializados por la empresa Pro-Yin S.A.C durante el 2018 fue de 86,771.1 soles resultando los meses de diciembre, abril y agosto los meses que generaron mayor utilidad al negocio.

VI. RECOMENDACIONES

- Debido a la alta variabilidad de precios de los pescados y mariscos pedidos por los clientes de Pro-Yin S.A.C, se recomienda a los mismos que se tenga en cuenta esta alta variabilidad de precios al momento de calcular los precios de sus platos.
- Ofrecer diversas alternativas a los pedidos de los clientes pues las especies de pescados y mariscos requeridas no siempre se encuentran disponibles, debido a diversos factores como el clima, la exportación o la estacionalidad de las especies. Si no se ofrecen alternativas, es posible que el proceso de comercialización no se lleve a cabo.
- Ofrecer precios razonables y una buena calidad de producto para mantener y/o aumentar la cartera de clientes.
- Reinvertir la utilidad, generada por el proceso de comercialización, para mantener el crédito a los clientes.
- Se recomienda encargar la elaboración de un programa integral que facilite la obtención de datos puntuales de la comercialización, en cualquier momento, y que ayude en la contabilidad y el manejo administrativo de la empresa.
- Brindar una buena y minuciosa capacitación al personal manipulador pues de ellos depende que el producto no sufra daños irreparables que impidan su comercialización.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Clemente Sanguinetti, L.E. (2009). *La comercialización en primera venta de los productos de la pesca marítima artesanal en el Perú*. Lima: Ministerio de Producción.
- Clemente, L. (2009). *Comercialización en primera venta, de los productos de la pesca marítima artesanal en el Perú*. PRODUCE.
<http://www2.produce.gob.pe/repositorioaps/3/jer/1/comerc%20pesc%20art%20problemat%20y%20plan%20de%20mejoras%20final%20ok.pdf>
- Decreto Ley 25977, Ley General de Pesca (21 de diciembre de 1992).
[https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/4332307DA808D11105257B440058A96E/\\$FILE/6_DECRETO_LEY_25977_LEY_GENERAL_PESCA.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/4332307DA808D11105257B440058A96E/$FILE/6_DECRETO_LEY_25977_LEY_GENERAL_PESCA.pdf)
- Del Carpio, L. y Vila, B. (2010). *El mercado de productos pesqueros en la región Metropolitana de Lima*. Montevideo, Uruguay: INFOPELCA.
- Ezeta, C. (2016). *Análisis de la comercialización de los principales recursos hidrobiológicos en el mercado mayorista pesquero de Villa María del Triunfo durante 2000-2013* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Agraria La Molina]. Lima, Perú.
- Gianoli, A. (2019). *Análisis de la comercialización de los principales Recursos hidrobiológicos en el Mercado Mayorista Pesquero de Ventanilla durante 2000-2017* [Trabajo Académico de pregrado, Universidad Nacional Agraria La Molina]. Lima, Perú.
- Kisner, M. (2010). *Comercialización y distribución de productos hidrobiológicos*.
<http://pescasostenible.blogspot.com/2010/07/comercializacion-ydistribucion-de.html>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (16 de diciembre de 2022). *Cambios post mortem en el pescado*.
<https://www.fao.org/3/v7180s/v7180s06.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura. (9 de diciembre de 2022). *Métodos mejorados para la manipulación del pescado fresco*.
<https://www.fao.org/3/v7180s/v7180s08.htm>

Proveedor a la carta. (2010). El papel del Proveedor y Restaurantes. Año 1. Edición 8. Abril 2010. *Revista para el negocio gastronómico*, 1 (8). 58 p.

Sueiro, J. y López de la Lama, R. (2014). *La comercialización del pescado fresco en Lima Metropolitana*. Centro para la sostenibilidad Ambiental de la Universidad Peruana Cayetano Heredia (CSA-UPCH). DOI:10.13140/RG.2.2.23370.47046

VIII. ANEXOS

Anexo 1

Las cuatro fases del deterioro del pescado

Fase I (Cambios autolíticos, ocasionados principalmente por enzimas)	El pez recién pescado está muy fresco y su sabor es dulce, marino y delicado. El deterioro es escaso, con una ligera disminución del aroma y sabor característicos. En algunas especies tropicales este período puede producirse entre dos o más días tras la captura.
Fase II (Cambios autolíticos, ocasionados principalmente por enzimas)	Se produce una reducción significativa del sabor y olor naturales del pescado. La carne adquiere un sabor neutro, pero no desagradable, y la textura aún es agradable.
Fase III (Cambios bacteriológicos, ocasionados principalmente por bacterias)	El pescado comienza a mostrar signos de deterioro. Hay presencia de sabores desagradables fuertes y olores rancios y desagradables. Se observan cambios significativos de la textura; la carne se vuelve blanda y acuosa, o bien correosa y seca.
Fase IV (Cambios bacteriológicos, ocasionados principalmente por bacterias)	El pescado está estropeado y putrefacto, y es incomedible.

FUENTE: FAO (2019)

Anexo 2

Definiciones

- 1 Restaurante Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. (RAE)
2. Chifa: Perú. Restaurante de comida china. (RAE)
Comida preparada al modo de los chinos en un chifa.
3. Cevichería: Establecimiento en el que se prepara o vende cebiche (RAE)
4. Restaurante de comida japonesa -sushi: establecimiento donde se sirve comida japonesa tradicional o fusión.