



**UTMACH**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**EXPORTACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA BAJO LA CERTIFICACIÓN  
HACCP DIRIGIDA HACIA EL MERCADO DE ESPAÑA 2021**

**SUAREZ UREÑA ALVARO DIONICIO  
LICENCIADO EN COMERCIO EXTERIOR**

**HERRERA ANGULO MARIA BELEN  
LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR**

**MACHALA  
2021**



**UTMACH**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**EXPORTACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA BAJO LA  
CERTIFICACIÓN HACCP DIRIGIDA HACIA EL MERCADO DE  
ESPAÑA 2021**

**SUAREZ UREÑA ALVARO DIONICIO  
LICENCIADO EN COMERCIO EXTERIOR**

**HERRERA ANGULO MARIA BELEN  
LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR**

**MACHALA  
2021**



**UTMACH**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**ANÁLISIS DE CASOS**

**EXPORTACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA BAJO LA  
CERTIFICACIÓN HACCP DIRIGIDA HACIA EL MERCADO DE  
ESPAÑA 2021**

**SUAREZ UREÑA ALVARO DIONICIO  
LICENCIADO EN COMERCIO EXTERIOR**

**HERRERA ANGULO MARIA BELEN  
LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR**

**ZAMORA CAMPOVERDE MICHAEL ANDRES**

**MACHALA  
2021**

## Plan de exportación

---

### INFORME DE ORIGINALIDAD

---

<b>10</b> %	<b>10</b> %	<b>1</b> %	<b>2</b> %
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

---

### FUENTES PRIMARIAS

---

<b>1</b>	<b>polodelconocimiento.com</b> Fuente de Internet	<b>1</b> %
<b>2</b>	<b>repositorio.ug.edu.ec</b> Fuente de Internet	<b>1</b> %
<b>3</b>	<b>repositorio.ucsg.edu.ec</b> Fuente de Internet	<b>1</b> %
<b>4</b>	<b>www.coursehero.com</b> Fuente de Internet	<b>1</b> %
<b>5</b>	<b>revistas.uta.edu.ec</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1</b> %
<b>6</b>	<b>Fausto Freddy Soledispa-Lucas. "Sistema de gestión de inocuidad alimentaria y la calidad en empresas pesqueras", Revista Científica Arbitrada de Investigación en Comunicación, Marketing y Empresa REICOMUNICAR, 2020</b> Publicación	<b>&lt;1</b> %
<b>7</b>	<b>doaj.org</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1</b> %

---

[rabida.uhu.es](http://rabida.uhu.es)

## CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

Los que suscriben, SUAREZ UREÑA ALVARO DIONICIO y HERRERA ANGULO MARIA BELEN, en calidad de autores del siguiente trabajo escrito titulado EXPORTACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA BAJO LA CERTIFICACIÓN HACCP DIRIGIDA HACIA EL MERCADO DE ESPAÑA 2021, otorgan a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tienen potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

Los autores declaran que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

Los autores como garantes de la autoría de la obra y en relación a la misma, declaran que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asumen la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.



SUAREZ UREÑA ALVARO DIONICIO

0706264041



HERRERA ANGULO MARIA BELEN

0750951659

## RESUMEN

Una de las aportaciones económicas que hacen el atún enlatado proveniente de Ecuador es de gran importancia para la balanza comercial del país, ya que las buenas correlaciones que se tiene con el país de la Unión Europea han beneficiado a las relaciones comerciales bajando los impuesto de aranceles y demás restricciones que se tenían ya sea desde los ocho años atrás por tratos internacionales para lo cual tiene como objetivo analizar las exportaciones de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021, el plan de exportación de atún y sus procesos de comercialización avalado por certificaciones internacionales que ayudan a la exportación del atún enlatado, para lo cual se requiere tener buenos procesos de producción, desde la extracción de la materia prima como el atún y su tipo de especie, su tamaño, su contextura hasta su acabado final ya sea empaquetado o enlatado, por lo cual pasan por procesos minuciosos de producción ya que al ser material que se tiene a descomponerse el proceso de fabricación requiere cierto ítem que ayuda tener una mejor conserva al atún ya que si no cumple con ciertos requisitos es posible que no califique para obtener buenas certificaciones y sellos de calidad o en el peor de los casos no pueda competir a los mercados internacionales de la Unión Europea, la principal meta es exportar el atún ecuatoriano a España y sus mercados demandantes de este tipo de producto, para lo cual se procede mediante el plan de exportación que permita poder tener mejores resultados de comercialización, a pesar de la fuerte caída que se tuvo hace dos años atrás producto de la pandemia que afecto globalmente cerrando mercados internacionales poniendo grandes restricciones y permisos lo que perjudicaba al sector exportador atunero ecuatoriano. Esta investigación tiene como método: histórico- logístico, analítico-sintético, inductivo deductivo, hipotético-deductivo, modelación, sistemático, como resultado obtenido durante de la investigación y recolección de datos de la entrevista si se analiza el plan de exportación se tendrá como resultado apropiado de la investigación, por ende, las hipótesis al comparar los resultados obtenido. Con el fin, de presentar las conclusiones y recomendaciones.

**Palabras Claves:** Plan de exportación- Atún – Mercado- Calidad- España.

## **ABSTRACT**

One of the economic contributions made by canned tuna from Ecuador has a huge importance for the country's balance of trade, since the good relations with the country of the European Union have benefited trade relations by lowering tariff taxes and other restrictions that have been in place eight years ago by international agreements, which the objective is to analyze the exports of canned tuna under HACCP certification aimed at the market of Spain 2021, the tuna export plan and its marketing processes endorsed by international certifications help the export of canned tuna, for which it is required to have good production processes, from the extraction of raw materials such as tuna and its type of species, its size, its texture to its final finish either packaged or canned, Therefore, they go through meticulous production processes since the manufacturing process requires certain items that help to have a better preservation of the tuna because if it does not meet certain requirements it may not qualify for good certifications and quality seals or in the worst case it cannot compete in the international markets of the European Union, The main goal is to export Ecuadorian tuna to Spain and its demanding markets of this type of product, for which we proceed through the export plan that allows to have better marketing results, despite the sharp decline that took place two years ago due to the pandemic that affected globally closing international markets by placing major restrictions and permits that harmed the Ecuadorian tuna exporting sector. This research has as method such as historical-logistic, analytical-synthetic, inductive-deductive, hypothetical-deductive, modeling, systematic, as a result obtained during the research and data collection interview if the export plan is analyzed as appropriate result of the research, thus the hypotheses will be obtained by comparing the results achieved. In order to present conclusions and recommendations.

**KEY WORDS:** export plan, tuna, market, quality, Spain.

## SECCIÓN INTRODUCTORIA

### ÍNDICE O TABLA DE CONTENIDOS.

ÍNDICE O TABLA DE CONTENIDOS.....	III
ÍNDICE DE ABREVIATURAS .....	VIII
INTRODUCCIÓN .....	1
1. CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO.....	3
1.1 Evolución histórica del comercio del atún. ....	3
1.2 Evolución de la gestión de certificación con el proceso de plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida al mercado de España 2021. ....	6
1.3 Caracterización gnoseológica económica y administrativa del plan de exportación de atún. ....	11
1.3.1 Proceso del atún .....	13
1.3.2 Pesca del atún.....	13
1.3.3 Recepción.....	13
1.3.4 Almacenamiento.....	13
1.3.5 Descongelamiento.....	14
1.3.6 Eviscerado.....	14
1.3.7 Cocción.....	14
1.3.8 Limpieza. ....	15
1.3.9 Enlatado.....	15
1.3.10 Esterilización. ....	16
1.3.11 Conserva. ....	16
1.3.12 Empaque. ....	16
1.4 Captura De Atún.....	17
1.5 Caracterización gnoseológica y metodológica en proceso en la gestión de certificación .....	18



1.6 Valoración de la situación actual del plan de exportación de atún en conservas bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021 .....	19
1.7 Certificación HACCP .....	23
1.8 Ecuador recibió tarjeta amarilla en el sector pesquero. ....	23
1.9 Norma Sanitaria.....	24
1.11 Regulaciones Ambientales.....	26
1.1 Ley de desarrollo pesquero en el Ecuador.....	26
<b>CAPÍTULO II: METODOLOGÍA Y MATERIALES UTILIZADOS .....</b>	<b>27</b>
2.1 Planteamiento del problema.....	27
• Descripción de la situación problemática .....	27
• Justificación e importancia del tema. ....	28
2.2 Tipo de investigación.....	29
2.3 Paradigma. ....	29
2.4 Técnica .....	29
2.5 Población y muestra .....	29
2.5.1 Tipo de muestra.....	29
2.5.2 Población y muestra.....	29
2.6.1 Instrumento de la investigación .....	29
2.6.1 Fuente Primaria .....	30
2.7 Método.....	30
2.8 Métodos teóricos.....	31
2.8.1 El histórico- lógico.....	31
2.8.2 El analítico – sintético .....	31
2.8.3 El inductivo- deductivo .....	31
2.8.4 El método hipotético .....	32
2.8.5 El método de abstracción.....	32
2.8.6 El método de modelación.....	32

2.8.7 Sistémico.....	32
<b>CAPÍTULO III: DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....</b>	<b>34</b>
3.1 Elaboración del aporte práctico.....	34
3.1.2 Técnica de entrevista.....	34
<b>CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN .....</b>	<b>40</b>
<b>CONCLUSIÓN .....</b>	<b>42</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>43</b>
<b>SECCIÓN DE REFERENCIAS.....</b>	<b>44</b>
<b>CITAS O REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. ....</b>	<b>44</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA GENERAL.....</b>	<b>48</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>52</b>
<b>Guía de entrevista .....</b>	<b>52</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Exportadores de atún en conserva .....	6
Tabla 2. Exportaciones de conserva de atún del Ecuador por mercado 2014-2016 .....	8
Tabla 3. Exportaciones de Ecuador de atún en conserva 2019-2020 .....	10
Tabla 4. Aspecto que evalúan el atún .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## **ÍNDICE DE ILUSTRACIONES**

Ilustración 1. Captura mundial de atún por el océano .....	5
Ilustración 2. Capturas de atún .....	17
Ilustración 3. Exportaciones en toneladas de atún del 2019 .....	20
Ilustración 4. Exportaciones de conservas de atún .....	21

## **ÍNDICE DE ABREVIATURAS**

PIB	Producto Interno Bruto
INEPACA	Industria Ecuatoriana Productora de Alimentos C.A
USA	United State América
BCE	Banco Central del Ecuador
TM	Toneladas
FMI	Fondo Monetario Internacional
HACCP	Gestión de Puntos Críticos de Control en la Producción de alimentos
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura

## **INTRODUCCIÓN**

Ecuador es considerado como un productor potencial de las conservas del mar principalmente el atún se ha proyectado como el más rentable en los últimos periodo, sin embargo las integraciones hacia el mercado de España trajo como consecuencia la paralización de la economía entre ellas las más afectadas fueron las exportaciones, y para suplir la crisis que pasa se realiza un plan de exportación que aprovechará principalmente la demanda de atún en el mercado internacional, que se importa desde Ecuador en las zonas pesqueras, en el cual podemos observar sus fortalezas y debilidades de dicha actividad para poder hacer estrategias y poder perfeccionar los eslabones de comercialización a mercados internacionales.

El plan de exportación permite equilibrar los requerimientos vinculados a las oportunidades hacia el mercado internacionales obteniendo la característica inherentes del atún que influyen en la rentabilidad de su de valor y su productividad, dentro de los cuales se utilizan instrumentos metodológicos para evaluar cada situación que se presente mediante un investigación por la cual realizará como estrategias para la investigación una estructura para la venta y comercialización del atún basada en la demanda que se refleja en el PIB del mercado de España y se obtendrá resultados y una mejora del estudio presente para aplicar un buen plan estratégico diseñado para la venta y exportación de atún

La certificación HACCP nos aborda la seguridad del producto en lo cual es muy importante la inspección de los peligros físicos y químico de la materia prima en diferentes etapas de procesamiento y distribución del producto que dispongan de información actualizada de tan importante sector productivo para comprobar la demanda de exportaciones que realizan en los años anteriores y contrastarlas con la cifra del presente.

El sector atunero nos despunta por particularidad económica del país que estudia las características, por una parte, la presencia de una alta trazabilidad nacional e internacional, tanto en los servicios que son requeridos, como en los productos que se procesan, los cuales deben cumplir con las exigencias específicas de cada país importador, así como también deben cumplir con las normas internacionales que rigen los mercados.

Como objetivo general: Analizar las exportaciones de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021, obteniendo los siguientes objetivos específicos para esta investigación son los siguiente:

#### Objetivos Específicos

- 1.- Determinar la evolución en la gestión de certificación con el proceso de plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021.
- 2.- Caracterizar gnoseológicamente el plan de exportación de atún.
- 3.- Caracterizar gnoseológicamente en el proceso de la gestión de certificación.
- 4.- Valoración de la situación actual en el plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021.
- 5.- Fundamentar teóricamente el plan de exportación.

Esta investigación tiene como formación del problema científico: ¿Cómo analizar el plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España año 2021? Como delimitación del objeto de estudio de la investigación: Plan de exportación.

Las causas que originan el problema científico:

- Suspensión de las exportaciones del 2020
- Limitada planificación del proceso de las exportaciones de atún en el mercado de España.
- Reducción de su capacidad instalada de producción diaria.
- Afectación de la economía.

El campo de acción de la investigación: Gestión de certificación. Como hipótesis de la investigación es, si se implementa un plan de exportación se analiza las exportaciones de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021.

La variable independiente es plan de exportación y la dependiente: analizar las exportaciones de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida al mercado de España 2021. Se tiene como método: histórico – logístico, analítico-sintético, inductivo- deductivo, hipotético-deductivo, modelación, sistemático. Con el fin de representar las conclusiones y recomendaciones.

# 1. CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

## 1.1 Evolución histórica del comercio del atún.

Para Álvarez y Núñez (2020), “Ecuador, y su actividad pesquera tiene muchas las posibilidades de triunfar sobre todo los ámbitos del sector, debido a la riqueza que posee dentro de sus mares, ofrece abundancia de especies marinas de interés comercial” (p.335).

Las empresas que se dedican al procesamiento y conservas de atún en Manta, se establecen en el eje primordial de las actividades productivas es el sector clave por el aporte que hace en la economía local siendo un gran reto fundamental para resolver el problema de calidad sobre las empresas atuneras con el fin de alcanzar los niveles de competitividad a los mercados extranjeros.

Desde la antigüedad el océano ha sido utilizado como una herramienta de subsistencia de la humanidad ya que por este medio el ser humano pudo expandirse por todo el mundo y explorar así nuevos continentes. También ha sido una gran fuente proveedor de alimentos necesarios para vivir, por ello el océano es muy explotado debido a sus abundantes recursos los cuales sirven para el comercio y el desarrollo de la humanidad.

La empresa atunera en conserva se inicia en Ecuador en el siglo XX en la isla Galápagos, la organización dio su iniciativa a moradores noruegos dominados “Santa Cruz”, de la especie marina langosta roja su nombre donde lo origina es *Panulirus Penicillatus*.

Siendo así que en el Ecuador la primera empresa que inició el procesamiento del atún fue la Industria Ecuatoriana Productora de Alimentos C.A (INEPACA) después de la segunda guerra mundial del año 1949, esta idea el respaldo de Estados Unidos invirtiendo así en la instalación de una planta que recibiría y congelaría el atún para posteriormente exportarlo. En un inicio el atún procesado no fue aceptado por los consumidores ecuatorianos debido a la costumbre de consumir pescado fresco, por otro lado, el atún fue muy aceptado en el mercado extranjero, esto dio



consecuencia a que en unos inicios fuera uno de los inconvenientes para el desarrollo de la industria atunera durante esos años. Los principales países que sí daban acogida a este producto y a los que más se exportaba fueron España, Portugal y Noruega.

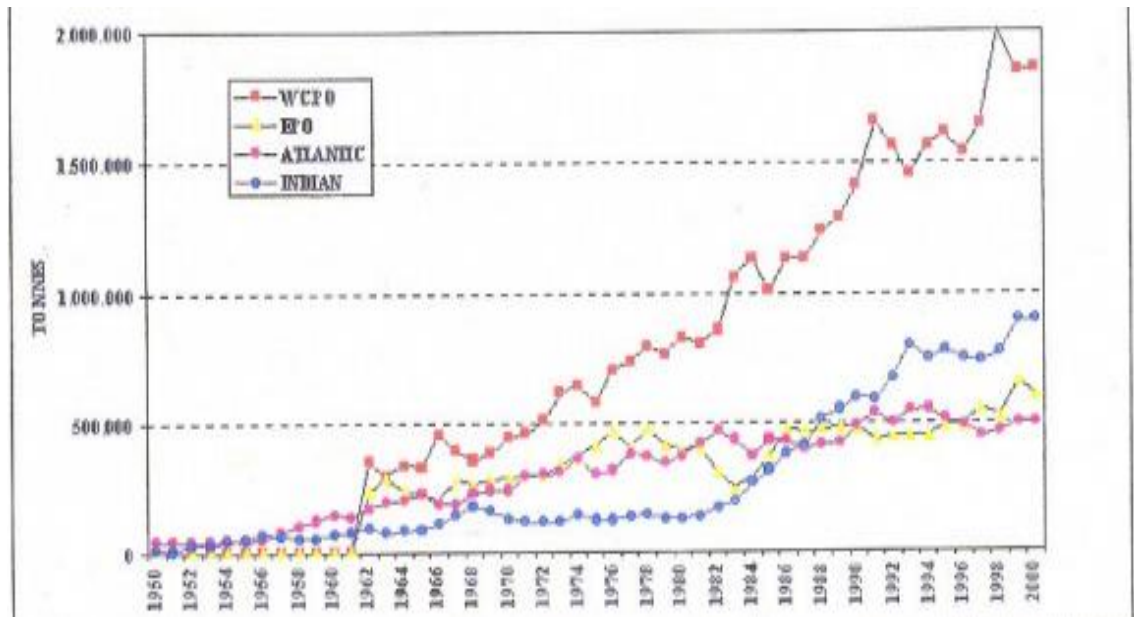
La producción de conservas de atún en España se sitúa en torno a 260 millones de Kg, representando el 66,7% de la producción de la UE y el 12,7% del total mundial, siendo el segundo país productor, detrás de Tailandia y por delante de Ecuador, Irán y Estados Unidos (García y Ramón , 2019, p. 82).

El atún es considerado uno de los productos más exportados por el país, aportando en grandes cantidades económicas al PIB del Ecuador, debido a su amplio mercado internacional y también por su buena calidad al momento de consumir por el cliente. La producción y la exportación de atún en conserva en el Ecuador ha mediado del año 90 para inicio del siglo XXI había conseguido posicionarse el segundo país exportador de atún se mantuvo hasta cierto periodo con una participación estable en las exportaciones mundiales que representó el 80,02% en la oferta ecuatoriana de atún en conserva únicamente superado por Tailandia

El atún es considerado uno de los productos más exportados por el país, aportando en grandes cantidades económicas al PIB del Ecuador, debido a su amplio mercado exterior y también por su buena calidad al momento de consumir los clientes. En el año 1952 la empresa atunera se remonta en la ciudad de Manta más de 50 años la pesca del atún era muy baja siendo así que llegaba a 441 toneladas en comparación en la actualidad que se obtienen 29,500 toneladas en los cuales son exportadas han incrementado el volumen constante de embarcaciones en lo cual se refleja los mejores que impulsan a extender la captura del atún más allá de diez millas marinas para ser comercializado a los mercado nacional e internacional. Para, Hleap y Gutiérrez (2017) “La encapsulación tiene una de las alternativas para tener la conservación de ampliar la efectividad de los péptidos bioactivos presente en los hidrolizado de pescado” (p 315). Consiste en mejorar el proceso del producto en proporcionar una elección para poder solucionar las cuestiones que se presenta

en el monto de la producción de tener un alimento sano y seguro que promueve la conservación del atún.

*Ilustración 1. Captura mundial de atún por el océano*



*Fuente:* WTPO

Principalmente en las exportaciones en conserva de atún en diferente etapa ha incrementado con un promedio que se analiza en la tabla un valor total de los países exportadores USD 8.335.269 millones de dólares.

Ecuador con una participación constante 9,74% con un valor FOB 811.704 con el país elegido que es España tiene una disminución en valor FOB 599.422 en lo cual se adopta por nuevas medidas para aumentar la tasa de crecimiento para tener una buena balanza comercial y que sea un mercado óptimo para la aceptación del producto y ser comercializado a nivel internacional.

**Tabla 1. Exportadores de atún en conserva**

Exportadores de atún en conserva y lomo s de atún 2016		
País Exportador	Miles de USD	Participación
Tailandia	2.196.098	26,35%
China	892.575	10,71%
Ecuador	811.704	9,74%
España	599.422	7,19%
Indolencia	281.593	3,38%
Seychelles	260.926	3,13%
Mauricio	259.664	3,12%
Vietnam	237.777	2,84%
Países Bajos	195.461	2,71%
Italia	195.461	2,34
Resto del mundo	2.374.370	28,49%
TOTAL	8.335.269	100%

*Fuente:* TradeMap

*Elaborado:* Por los autores

### **1.2 Evolución de la gestión de certificación con el proceso de plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida al mercado de España 2021.**

En el año 1534 la industria atunera está localizada en las costas del Ecuador cerca del surco del océano pacífico a 710 millas náuticas de las islas de Galápagos. En 1898 según el informe de aduanas del Ecuador, Manta tenía una creciente serenidad causada por la exportación de productos agrícolas y acuícolas.

El atún se ha vendido a mayoritariamente a nivel local e internacional, pero es una de las especies marinas que más mercurio acompañado de especies como el barrilete, atún de aleta amarilla y patudo lo mismo que tiene ciertas restricciones de consumo en poblaciones y posicionamiento en la cadena alimenticia (Lalangui y Lema , 2017, p.153).

De esta forma la ciudad de Manta se ha transformado en unos de los privilegios puertos de nuevas oportunidades en las actividades acuícolas. La pesca del atún se inicia en Estados Unidos en el siglo XX en el año 1911 del funcionamiento de las empresas de atún experimentando nuevos procesamientos para obtener un buen producto. En el año 1830 se prevaleció un ambiente político a las primeras instalación de la primera empresa INEPACA de procesamiento y exportadora de atún, por ende, en 1948 se generó un cambio estatal con la elaboración del proyecto de ley de protección a la industria, preparados y presentado por el ministerio de economía Dr. Teodoro Alvarado Olea, dicho proyecto permitirá el marco legal para colocar las futuras empresas exportadora de atún.

El 4 de enero 1949 se ratificaría un decreto presencial para la creación de Instituto de Fomento de la Producción y dentro del marco jurídico, el 19 de febrero del 1949 se firmaría el registro oficial 189 que está sujetaba el decreto Protección Industrial número 1481 firmado por el presidente Galo Plaza Lasso. Este decreto instruye el trámite de importación de maquinarias, insumos y todo tipo de materiales para la construcción de la principal planta procesadora de atún del Ecuador.

“La actividad pesquera y tratado de conocer el volumen de atunes para evitar la sobreexplotación, en noviembre del año 1958, la Comisión Interamericana del Atún Tropical CIAT, se estableció un laboratorio de estudio de atún en Manta” (Pico, 2021, p. 711).

Es necesario la obtención de un buen sello o certificado para poder exportar debido a que en ciertos países las medidas de importación de productos tienen ciertos requisitos necesarios que piden para poder entrar en sus fronteras, estas normas son obligatorias si se quieren vender o competir en ese tipo de mercados.

El atún en conserva se ha ofrecido a nivel mundial bajo las diferentes presentaciones bajo la reglamentación establecida que son calificadas por medios del proceso estatal de la ley. En el año 2001, las conservas de atún y la presentación de congelados han representado un 60% y 75% en su orden con su respectiva presentación general del producto. En Tailandia tuvo el crecimiento en las exportaciones que representa 269 toneladas con una tasa de crecimiento de 25% que por su aumento obtuvieron el primer lugar. Estados Unidos estuvo en el segundo lugar con unas 230 mil toneladas con el 23%. Ecuador obtuvo un déficit de 65mil toneladas que representa el 4% de la producción mundial. En nuestro territorio

ecuatoriano está relacionado a las capturas, procesamiento y comercialización de atún en conserva que se obtendrá la demanda de los mercados nacional e internacional para tener una acogida del producto.

Para Zambrano y Zambrano (2020) “Los recursos marítimos son muy valiosos no solo por la generación de divisas sino por su aporte al equilibrio ambiental y la conservación de especies” (p.265). Es muy importante la biodiversidad de las especies marinas en lo cual se mantiene en el proceso esencial y tener un sistema para tener el control y peligro que preservar asegurar la diversidad de la especie de los ecosistemas.

Por ende, se analiza en el caso atentamente por etapas en obtención del procesamiento del atún, elaboración, procesado, distribución y preparación para ser calificados si están en óptimas condiciones el producto terminado.

“El programa se ha desarrollado por la empresa Pillsbury con el apoyo Administrativo Nacional y del Espacio y los laboratorios del ejército de Estado Unidos” (Barbosa y Badillo , 2021, p. 3).

**Tabla 2. Exportaciones de conserva de atún del Ecuador por mercado 2014-2016**

	2014		2015		2016	
	TM	FOB DÓLAR	TM	FOB dólar	TM	FOB dólar
Unión Europea	81.418,07	397.366,6 0	85.871,27	330439,88	80.77765	307.082,9 0
Resto Sudamérica	36.666,91	153.180,9 6	36.836,38	133.572,8 5	36.777,05	130.790,9 0
Resto del mundo	1.834,81	8.405,39	2.927,23	11.694,99	2.725,28	10.176,90
Venezuela	22.054,75	155.342,6 1	2.717,96	19.183,96	1.067,00	4.415,55
EE.UU	10.047,81	63.167,24	13.069,49	71.245,70	11670,26	60.556,49
TOTAL	152.019,5	777.462,8	141.422,4	566.136,6	133.019,2	513.022,5

	1	0	9	8	4	9
--	---	---	---	---	---	---

*Fuente:* Ceipa

Durante en la evolución de la industria atunera ha incrementado en las exportaciones de atún mediante el periodo de 2014 de la Unión Europea que ha crecimiento de \$397.366,60 millones UDS de ya que en el año 2015 ha disminuyeron con el \$ 330.4390, 88 millones de USD, debido que en el 2016 se refleja un déficit de \$ 307.082,98 millones de dólares. Por lo tanto, la tasa de crecimiento muestra niveles de rendimiento considerando el periodo previo del 2014, Ecuador con un mayor crecimiento.

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) se basa en encadenamiento de interrelacionadas al procesamiento industrial de alimentos que se aplica en todo los segmentos y eslabones de la cadena productiva en 1960 Pillsbury Company adoptó el sistema HACCP para garantizar más la seguridad del producto final. Por ende, es muy necesario implementar este sistema ya que permite identificar criterios específicos para cumplir los estándares de la entidad nacional e internacional de tener un mayor lucro las industrias atuneras.

Para Saltos (2020), “Es esencial el desarrollo de nuevos proyectos del sistema que integran las buenas prácticas de manufacturas (BPM) que permiten que la normativa del sector y las situaciones de los centros de faenamiento marcadas por limitaciones de infraestructuras y formación” (p, 1051).

Para avalar el cumplimiento de la certificación de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (HACCP), es necesario en aplicar las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y en el Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), se forma aplicación de normativas para que influyen en la seguridad de los productos y tenga el control de una manera adecuada para obtener el producto en óptimas condiciones. Lo primordial para la exportación del producto es la demanda de la Unión Europea de acatamiento de normativas nacionales e internacionales del producto que percibe el apropiado control de calidad durante la etapa de su procedimiento.

**Tabla 3 Exportaciones de Ecuador de atún en conserva 2019-2020**

	AÑO 2019			
Exportación	T. Métricas	Valor USD FOB	Valor unitario	Part. En valor.
Atún en pescado	7	26.5	3,777.2	2.6%
Atún en conserva	21	86.7	4,0791	8.5%

	AÑO 2020			
Exportación	T. Métricas	Valor USD FOB	Valor unitario	Part. En valor.
Atún en pescado	5	25.0	5,3715	2.0%
Atún en conserva	18	71.4	3,8737	5.7%

	AÑO 2021			
Exportación	T. Métricas	Valor USD FOB	Valor unitario	Part. En valor.
Atún en pescado	8	22.7	2,895.8	1.9%
Atún en conserva	22	86.5	3,966,6	7.1%

**Fuente:** (Banco Central del Ecuador , 2021)

**Elaborado:** Por los autores.

En el Banco central observamos las siguientes exportaciones de atún en conserva que en el año 2019 representa que el atún y pescado es de 26.5 millones USD en cambio el atún en conserva obtiene un 8.5 millones USD. En el año 2020 representa 25.0 millones USD y atún en conserva 71,4 millones USD. En cambio, en el año 2021 en las

exportaciones de atún obtiene de 22.7 y el atún en conserva 86.5 millones UDS que aumentaron en un gran volumen en las exportaciones del presente año.

Por ende, las industrias atuneras se determinan por especies marinas altamente migratoria de distintas especies lo cual es muy importante la capacidad de realizar capturas para las conservas del producto en óptimo estado para ser procesado con las condiciones adecuadas que propició de los recursos que está explotado con el límite de su capacidad de su procesamiento del producto.

Por lo general, teniendo un buen desempeño en las exportaciones que designa a impulsar estos productos e incrementado el volumen de la comercialización del producto a los mercados extranjeros, debido a su amplia línea que ofrece el atún ya que consiste que Ecuador logre a internacionalizarse a largo plazo obteniendo la demanda de cada país para que en sí sea analizada y ver las óptimas condiciones si está dispuesto internacionalizar el producto de calidad bajo las certificaciones debidas.

### **1.3 Caracterización gnoseológica económica y administrativa del plan de exportación de atún.**

La empresa procesadora de atún suele usar ciertos guías que le permite mejorar la problemática que requiere de una mejor estructuración y detalle de los procedimientos simplificado por medio del plan de exportación para el mejoramiento de la competitividad económica.

A nivel internacional, “Uno de los principales productos tradicionales es el atún que se exporta Ecuador y tiene una buena acogida a los países de la Unión Europea” (Izaguirre y Benavente, 2017, p. 115).

A nivel nacional se indica: “Que la exportación tiene una incidencia positiva en la productividad al favorecer la relación de recursos hacia las actividades más productivas” (Macías y Mero, 2020, p. 94).

Para lo clásico Jumbo y Campuzano (2020) , “David Ricardo para facilitar los procesos de producción de bienes permite generar la ventaja competitiva del país” (p.105).

En el enfoque general sobre las exportaciones de atún en el Ecuador para los autores Izaguirre y Macías afirman que el atún ecuatoriano es uno de los principales productos de exportación en los mercados internacionales, los altos niveles de producción



cumplen con el abastecimiento que genera la demanda y a su vez favorece mayor ingreso al país.

Si no existiera tales volúmenes de pesca ecuatoriana, el país perdería en mercados internacionales su posición de ventas, lo que traería como consecuencia que no puede cumplir con la demanda solicitada, pero debido a nuestros climas las condiciones son adecuadas y favorables para la pesca durante todo el año, por lo tanto siempre habrá atún en cualquier época del año.

Por lo tanto, Jumbo y Campuzano afirman que al tener un buen margen de producción de atún en el país a su vez genera una ventaja competitiva frente a los mercados competidores.

“Smith estaba convencido que una vez dada la apertura de fronteras para los productos de mercados exteriores, la economía de los países debería beneficiarse” (Vargas y Zazueta, 2020, p. 7).

Según Lozano y Andrade (2021) El descenso de la balanza comercial entre Ecuador y la Unión Europea manifiesta múltiples razones, las cuales se han constituido debido a los factores interno y externo de las normativas y políticas públicas ecuatoriana, siendo uno del más sobresaliente en el descenso de las prácticas pesqueras del país.( p.38)

Para Pinargote y Vélez (2020), En la década, las empresas atuneras han tenido que insertar en los procesos de nuevas prácticas medioambientales incluyendo los cambios en diseño de los productos y rediseño de procesos y mejoras en las nuevas prácticas (p.102).

Según los autores Pinargote y Lozano se enfoca que las exportadoras de atún deben basarse en la demanda del mercado lo que el cliente necesita para que el producto sea aceptado, por ellos deben regir en las normativas y políticas públicas ecuatoriana donde se apliquen estándares de calidad y prácticas medios ambientales donde se aseguren desde la calidad del proceso hasta la adquisición del producto para que las relaciones comerciales se mantengan en constante evolución. En cambio, Vargas y Zazueta opinan que con la inserción del producto a los nuevos mercados ambos países negociantes se beneficiarán cumpliendo con las normas de calidad.

### **1.3.1 Proceso del atún**

Para, López (2019), El proceso especifica las condiciones coyunturales hasta llegar su periodo de totalidad que determine el adelanto del proceso por general la fluidez de la línea que estén balanceado (p. 4)

El atún es muy abundante en el Océano Pacífico, allí es capturado por los barcos pesqueros con equipos de frío para congelar para congelar el pescado y conservar en perfecto estado hasta llegar al punto de procesamiento.

### **1.3.2 Pesca del atún.**

Según Cubero y Chavarría (2021), “Dentro el manejo pesquero, una parte esencial es la zonificación especial, a través de la declaración de áreas según el tipo de pesquería y arte de pesca” (p. 246).

El atún forma parte del ecosistema marino, es uno de los principales productos de especie del mar de exportación y brinda un gran número de empleo y estabilidad alimentaria para las personas.

La primordial forma de captura de atún es la pesca de cerco donde se requiere bastante red para capturar el pescado por su especie para su posterior procesamiento, las normas establecidas por los gobiernos permiten tener un monitoreo constante de la actividad pesquera realizada para tener la procedencia del atún.

### **1.3.3 Recepción.**

Es vital importancia en los procesos de control donde proporciona una seguridad y confianza del producto antes de formar parte de la cadena de suministro, por ello al momento del atún sea procesado de la pesca, debe realizar una descarga en la fábrica por su posterior clasificación de acuerdo a la especie, tamaño y verificar la procedencia de la pesca para su posterior procesamiento.

### **1.3.4 Almacenamiento.**

Considerando como un caso de estudio el almacén con divisiones y en áreas de reserva minimizando los costos relacionados con el almacenaje y el inventario, mediante la

optimizan de las cantidades de cada producto asignado a zonas específicas para reducir la carga de trabajo relacionada con la preparación de pedido asignado (Cardona y Orejuela, 2018, p. 198).

El proceso de almacenamiento en la pesca de atún se debe conocer la procedencia y su especie para su posterior clasificación y luego de ser colocado en congeladores para conservar su buen estado y luego cumplir con su respectivo procedimiento que debe realizar de acuerdo a los factores establecidos del ingreso y salida.

### **1.3.5 Descongelamiento.**

Es fundamental conservar la calidad del atún se debe mantener un buen manipulado para preservar la frescura del producto y así cumplir con las exigencias de utilizar todas las cualidades del buen manejo de descongelamiento es lento, pero al momento de ser procesarlo se lo coloca en recipientes con abundante agua caliente este procedimiento durará aproximadamente tres a doce horas dependiendo de la especie y tamaño.

### **1.3.6 Eviscerado.**

Es la limpieza y desinfección, mantenimiento preventivo y desinsectación y desratización es importante resaltar que la sala de proceso evaluada no se implementa procedimiento operacionales efectivos podrían presentarse eventos que genera el riesgo para la inocuidad de los productos de la pesca para que allí sea procesado (Gutiérrez y Dussan , 2017, p. 227).

Se limpia cuidadosamente el pescado para sacar la visera y se lo corta de una manera adecuada en la cuales son ubicadas en recipiente para ser procesado el producto.

### **1.3.7 Cocción.**

Es la parte fundamental en el desarrollo y de fabricación no existe un límite de tiempo esto siempre varía por el tamaño y la grasa del atún, saber un tiempo estimado de cocción es muy complicado si se llega a exceder la materia prima se distorsiona provocando un rendimiento no factible del producto. Para lograr una correcta cocción se emplean formas

adecuadas para observar su textura de la carne manteniendo su sabor y luego ser empleado por otro proceso de producción.

Unas de las etapas primordiales son importantes:

- Medición de tiempo de cocción
- Temperatura del vapor o agua de cocción
- Temperatura de la espina dorsal
- Observación de la textura de la carne

La cocción que se procede en una temperatura de 98 a 104°C y el temple espinal del pescado es de 60 a 75°C, es una parte muy importante en el procesamiento de elaboración en el tiempo que dura esta etapa de proceso dependerá por su tamaño y por su grasa del pescado.

### **1.3.8 Limpieza.**

Para Azua y Carrillo (2017) El rendimiento se ve afectado por las pérdidas de peso durante el proceso productivo primordialmente en dos fases, la primera en la precocción debido a la deshidratación de pescado y la segunda durante la limpieza donde realmente se retira la piel, visera, espinas, membrana, escamas y sangre (p. 1127).

En sí consiste llegar hasta su firmeza que impide parcialmente de la carne más superficial lo cual es la más oscura y tiene un sabor un poco desagradable debido por la grasa, además con el contacto del aire se oxida y su textura del color del atún es amarillenta o marrón claro.

### **1.3.9 Enlatado.**

Según Flores y Pozo (2018), “El atún en conserva para el mercado local e internacional registra con la norma del Ecuador NTE INEN 183 y 184 de las regulación establecida por la Unión Europea” (p. 36).

Luego de cumplir con los demás procedimientos se cumplirá con el enlatado el cual se proporciona acorde al tamaño de la lata a utilizar una vez empacado los lomos de atún cumpliendo los todos los requisitos sanitarios se coloca el líquido puede ser agua o

aceite vegetales dependiendo del comprador para luego ser sellado herméticamente y posterior exportación.

#### **1.3.10 Esterilización.**

Los lomos de atún una vez enlatado y sellado herméticamente se procede a ser colocados en la autoclave a altas temperaturas según la condición y porte del producto depende el tiempo esterilización para acabar con cualquier microorganismo o residuos que pueden tener la lata cumpliendo con el procesamiento de qué se enfrían el agua helada.

#### **1.3.11 Conserva.**

Según Arteaga y Fernández (2017),” Para el proceso de elaboración de conserva de atún en lata que contribuyen al establecimiento de benchmarking que sirvan de referencia para su evaluación energético- económico con vista mejora continua” (p. 95).

El atún en conserva trata de mejorar aplicando estrategias en lo que debemos mejorar para adaptarse a la necesidad del consumidor, para establecer un punto de competitividad frente a la competencia se debe enfocar en un nivel interno mejorando la cadena de producción optimizando tiempo y recursos.

#### **1.3.12 Empaque.**

“Una vez terminado los procesos procede con la revisión de los envases listo y empacados, se debe verificar si existe errores en el pegado y que prácticamente hay envases mal sellados” (Quispe, 2021, p. 539)

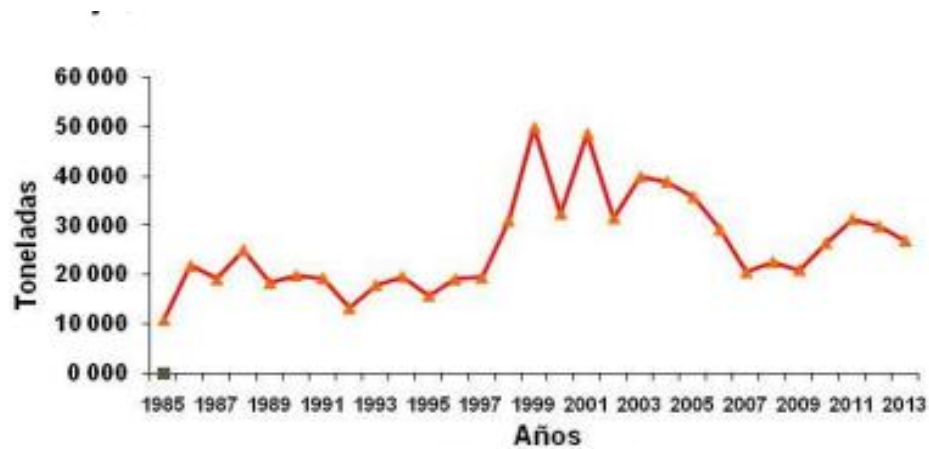
El sistema de empaque trata de chequear todo el proceso de envasado cumplimiento con todos los protocolos establecidos en norma de seguridad alimentaria para que el cliente se quede satisfecho al recibir el producto y así establecer negociaciones a largo plazo con el producto exitoso.

## 1.4 Captura De Atún

Es la principal actividad del sector pesquero del país ha conseguido de tener sus tres fases captura, procesamiento y comercialización de poder cumplir regulaciones y estándares de calidad e inocuidad sanitaria de la establecida ley que decreta en el sector nacional como: INEN, MAG y las internacionales: OMC, CIAT, FDA.

En 1998 la flota atunera ecuatoriana ha conseguido el segundo lugar en capturas obtenido en aguas nacionales e internacionales, 1999 Ecuador ya ocupó el primer puesto manteniéndose hasta el año en el año 2016 con un incremento de tasa 43,60% el total de las capturas de atún.

*Ilustración 2. Capturas de atún*



*Fuente:* (Pacheco, 2017)

Las captura de atún del año 1985 – 1997 registra un promedio 38.517 toneladas finalmente se indica que había un gran déficit en en 2006-2013 con un total de 26.064 toneladas, sin embargo ha obtenido roturas en cada periodo aunque no ha parado su procedimiento de pesca porque en sí ha evolucionando cada etapa tenido un incremento en las captura de atún en agua nacional e internacional.

## **1.5 Caracterización gnoseológica y metodológica en proceso en la gestión de certificación**

Una gestión de calidad permite obtener una ventaja competitiva en mercados internacional donde contribuya al mejoramiento continuo del producto o servicio y su gestión.

Para Álvarez y Tafur (2017) “La necesidad de certificar las características de los productos se genera por la desesperación de las relaciones directa entre el productor y el consumidor, las que constituían un factor de confianza para el consumidor” (p. 23).

Las certificaciones es una carta por escrito donde garantiza que el producto cumple con alto estándares de calidad para un mercado exigente. La necesidad de certificar un producto es para obtener ventaja competitiva donde se diferencie y quien tome las decisiones de dar a conocer o ser reconocido es el cliente ganarse la confianza y lo posiciona mejor en el mercado. Un sistema de gestión de calidad la cual se centre en el proceso de fabricación y en analizar los riesgos en la manipulación de alimentos evita futuros problemas en la industria alimentaria, por ello la calidad para el cliente es fundamental para una organización cumplir con sus necesidades y satisfacción y ver si vamos por un buen camino.

“El objetivo de este estudio es conocer los resultados de aplicar normas de calidad en el comercio del atún por parte de las empresas atuneras” (Huaygua & Cedeño , 2021, p. 61).

Como nos indica los autores Huaygua y Cedeño, para que la nueva planta de producción para procesar el atún bajo los controles de calidad posee una infraestructura innovadora que cuentas con sus propias flotas de pesca que lo mismo departamento para proteger el producto fresco, las empresas atuneras deben de cumplir con las normas que establece, para obtener las certificaciones tiene como objetivo afirmar la calidad y procesamiento del producto respecto de cumplir con las normativas por las organizaciones internacionales por medio del análisis de competitividad de mercado destino.

Según Arrastía y Suárez (2019) “El sistema de calidad constituye a la aplicación de la industria atunera para identificar los riesgo y peligro relacionado con el consumo humano y la seguridad alimentaria” (p.445)

Donde se considera que un sistema de gestión de la calidad son actividades donde una organización analiza los recursos necesario que posee en generar valor al producto o servicio, esto requiere adaptarse a las exigencias del mercado el consumidor o cliente es

quien elige si el producto cumple con la implementación de un sistema de calidad e inocuidad alimentaria. El cumplimiento de la gestión de calidad lo hace más rentable para el mercado mundial por que demuestra que cumple con estándares de calidad con la obtención que se requiere una alta perspectiva del atún donde se garantiza la calidad y procedencia del producto terminado.

El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) es el que facilita el control de aquellas fases dentro el proceso que deben ser mantenidas en los parámetros aprobados y la responsabilidad de la inocuidad de los productos que se procesan.

### **1.6 Valoración de la situación actual del plan de exportación de atún en conservas bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021**

Medir los efectos de la aplicación de acuerdo comercial resulta especialmente importante, pues esto resultados facilitarían un análisis objetivo y podrían conducir una toma de daciones favorable para orientar la producción nacional y el enfoque adecuado de las líneas de producción para exportar e importar hacia y desde la Unión Europea (De la Cruz y Rosales, 2021, p. 6).

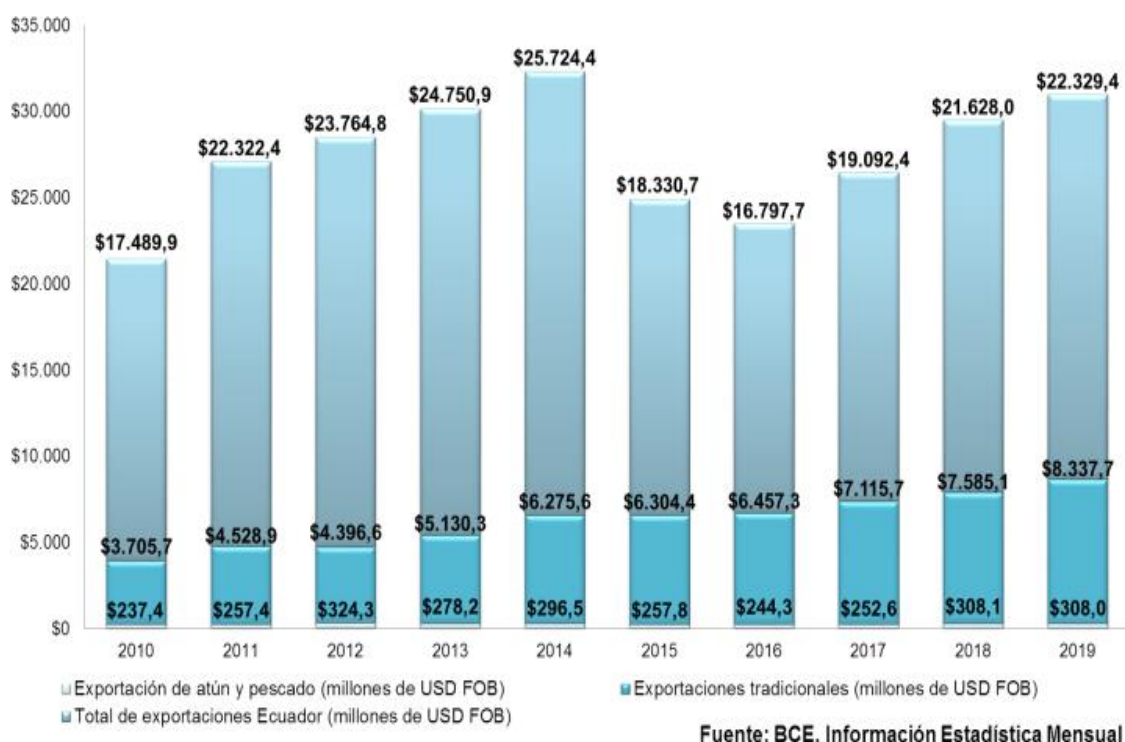
La relación comercial constituye una pieza primordial en las estrategias política de cada país, haciendo que los asuntos esté relacionada al libre comercio lo que ha dado lugar a un aumento en los acuerdo establecido que adquieren una importancia de liderazgo expuesto que ha dado un incremento abordado a la integración que favorezca en lo político, económico, social, cultural y ambiental en lo cual permitiría adoptar las estrategias a través del plan de exportación de atún, para que genere una apertura a los mercado internacionales.

De gran importancia el mercado europeo para Ecuador representa grandes oportunidades ya que son consumidores que valoran la calidad y la responsabilidad en la elaboración del producto, por ende, el país ha puesto su desempeño para obtener los mejores estándares y posición del mercado. Por lo cual se mide los efectos de la aplicación del acuerdo comercial que resulta en especial importancia, para esos resultados facilitarían a no tener ningún tipo de inconveniente con el tratado comercial y así poder enviar el producto en las óptimas condiciones con sus respectivos acuerdos y normativas establecidas con la Unión Europea.



Las condiciones de los mercados exteriores ejecutan un desafío permanente poniendo en prueba su capacidad y ámbitos de adaptación de previa premisa de cumplir con las normativas y brindarles confianza a los clientes, las empresas exportadoras cuentan con certificaciones de distinto índole, a manera de estrategias para defender la sostenibilidad a los mercados internacionales de tener cambios acelerados.

**Ilustración 3. Exportaciones en toneladas de atún del 2019**

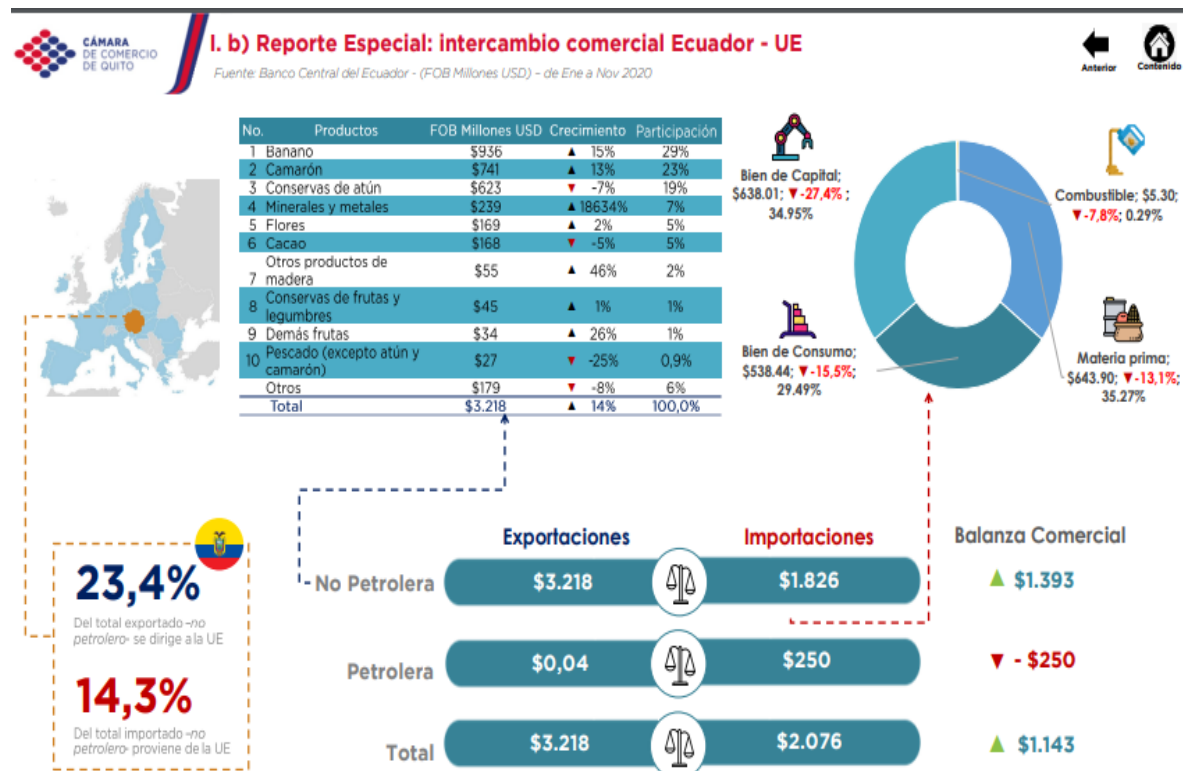


Fuente: (Pesca y acuicultura en Ecuador , 2020).

Ecuador exportó \$308,0 millones de valor FOB de atún y pescado que representa el 1,4% del total de exportaciones en lo cual es equivalente a 82.000 toneladas. A pesar de los meses ha incrementado las exportaciones totales de \$22.329,4 millones de valor FOB en el año 2019 que tuvieron una tasa promedio de 99.1%. En sí, se ha convertido en una de las mayores fuentes económicas del país aportando un buen volumen en las exportaciones del sector pesquero.

### Ilustración 4. Exportaciones de conservas de atún

Analizar las exportaciones de atún en conserva en la cámara de comercio de Quito nos indica de las exportaciones del año 2020 que representa, 623 millones USD con la participación del 19%



**Fuente:** (Cámara De comercio De Quito, 2021).

El reporte de la balanza comercial del Ecuador con la UE obre las conservas de atún ocupan tener un tercer lugar sobre los productos más exportados en la UE con el valor FOB de \$623 millones considerado que se mantiene un buen rendimiento en las relaciones comerciales, por ellos se debe mejorar los procesos de cada cadena productiva que hoy en día son más exigentes por las normas y reglas en gestión de calidad cada mejora continua sobre los productos establecen un mejor rendimiento en los mercados internacionales brindando seguridad y confianza al consumidor. Las exportaciones pesqueras del periodo 2021 incrementan los beneficios generando un gran ingreso de divisas y mejorando la economía del Ecuador.

Los productos industrializados incentivan el desarrollo económico al país en el año 2020 presentaron una caída en las exportaciones debido a la pandemia COVID-19 y restricciones

en el área de comercio exterior que por eso cerraron los puertos nacionales e internacionales.

*Ilustración 5. Exportaciones de atun conserva*

Calendar Year	CY 2020		CY 2021	
GRUPO	Miles USD FOB	Toneladas	Miles USD FOB	Toneladas
Lomos y conservas de atún	\$919,561.07	228,960.12	\$992,671.29	233,915.00
Otras conservas de pescado	\$68,769.52	33,824.80	\$67,814.65	33,155.38
Harina de pescado	\$52,240.30	43,150.11	\$83,794.55	62,865.88
Pescado congelado	\$76,389.67	47,714.61	\$122,565.51	90,381.12
Filetes de pescado	\$71,870.59	10,192.80	\$92,272.89	12,298.41
Pescado fresco	\$107,898.70	8,406.35	\$72,616.46	9,584.31
Aceite de pescado	\$13,345.54	8,276.03	\$8,209.56	4,739.18
Otros productos del mar	\$31,938.37	7,735.84	\$59,736.33	8,195.42
<b>Total</b>	<b>\$1342,013.77</b>	<b>388,260.65</b>	<b>\$1499,681.23</b>	<b>455,134.71</b>

Calendar Year	CY 2020		CY 2021	
GRUPO	% Var USD	% Var Ton	% Var USD	% Var Ton
Lomos y conservas de atún	▼ -1.97%	7.78%	▲ 7.95%	2.16%
Otras conservas de pescado	▼ -2.98%	-2.28%	▼ -1.39%	-1.98%
Harina de pescado	▼ -2.82%	1.51%	▲ 60.40%	45.69%
Pescado congelado	▼ -13.51%	2.17%	▲ 60.45%	89.42%
Filetes de pescado	▲ 0.78%	-6.83%	▲ 28.39%	20.66%
Pescado fresco	▲ 1.98%	-29.67%	▼ -32.70%	14.01%
Aceite de pescado	▲ 122.19%	112.19%	▼ -38.48%	-42.74%
Otros productos del mar	▼ -25.80%	-63.72%	▲ 87.04%	5.94%
<b>Total</b>	▼ <b>-2.55%</b>	<b>1.01%</b>	▲ <b>11.75%</b>	<b>17.22%</b>

*Fuente:* (Anastacio, 2021)

Las exportaciones de lomo y conserva de atún en el año 2020 tuvieron un total de \$919,561.07 millones USD un total de tonelada 228.960. Por ende, en el periodo 2021 incremento en las exportaciones \$992,671.29 millones USD y 233,915.00 toneladas superando en el periodo anterior que se observa un déficit, produjo que en las exportaciones que ha incrementado el 8% del presente año.

Según (CNP) cámara nacional de pesquería las principales exportaciones de atún en conservas se enviaron a los siguientes países: España con el 38%, Reino Unido representa con el 39% e Italia con el 29 %. Sin embargo, los altos precios sobre los fletes marítimos afectan las exportaciones en el sector y los insumos suben los precios de que se vuelven difícil mantener la calidad de producto por consiguiente genera retraso en los tiempos de entrega de las mercancías

La Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) de la conservación de atún y otras especies marinas está conformada por las participaciones de 21 países de lo mismo que establece los derechos y obligaciones del funcionamiento.

### **1.7 Certificación HACCP**

Es importante comprender que HACCP es un sistema lógico de control de alimentos basado en la prevención, se centra analizar las probables causas de peligro en el proceso de la cadena de suministro donde inserte las medidas adecuadas para solucionar los posibles peligros que lleguen a afectar al cliente. Al aplicarlos en las empresas este analiza todos los posibles riesgos de seguridad alimentaria como son: biológicos, químicos y físicos todo esto genera que la empresa se sienta confiable en los alimentos que produce y a su vez seguros.

Para satisfacer una alta demanda en el mercado se implementó estándares HACCP, su principal función de mantener la seguridad alimentaria en la cadena de suministro garantizando que el cliente se sienta confiable y seguro al momento de adquirir el producto y a su vez la empresa conserve un prestigio a nivel nacional e internacional.

La industria atunera cuenta con el sistema HACCP de tener su propio alcance, estructura, criterios, procesos y proceso de certificaciones de tener validez. Por esto, cuenta con el esquema de inocuidad alimentaria mediante la seguridad alimentaria cumpla con su respectivo control de peligros físico y químico en el proceso de la materia prima con su debida responsabilidad de todo los trabajadores participan en la cadena alimentaria.

### **1.8 Ecuador recibió tarjeta amarilla en el sector pesquero.**

La tarjeta amarilla se le otorgó a Ecuador por no controlar la pesca ilegal uno de sus principales socios comerciales alerto que Ecuador incumplía en la pesca ilegal que no es

declarada si no clandestina esto refleja en prohibir los productos pesqueros como el atún por parte de la Unión Europea, cuestiona que Ecuador mantiene acuerdos de cooperación con países cercanos donde no se contemplan el intercambio de información sobre licencias de pesca, además que el país no puede garantizar el producto que ingresa a los mercados local ,procesadora por medio de los puertos que no procede de INDNR

Ecuador al no contar con evidencia necesaria que no realiza la pesca ilegal durante el 2021 se evidenció que aún mantiene la pesca ilegal por consiguiente la UE realizan verificación en los sistema de trazabilidad en donde se identifique el origen de la pesca hasta la llegado del consumidor en el mercado internacional.

(Pesquería Sostenible De Grandes Pelágicos, 2017). “El sistema es liderado por el Ministro de Agricultura y Ganadería del sector pesquero, a la vez con INCOPECA, el Ministerio de Ambiente y Energía facilitado por el programa de las Naciones Unidas”.

En sí esto permitirá que el producto se comercialice a nivel mundial que se comportan como commodities, en este caso de pesquería de atún son responsable directo con el impacto ambiental, como que resulta de la forma de producción y extracción del atún en conserva.

### **1.9 Norma Sanitaria**

Ecuador considera y garantiza la prevención y protección del producto que controla todas las actividades del sector pesquero obtiene su política nacional, el ministerio de MAGAP implementa una nueva glosa de un Plan nacional de Control con el propósito de asegurar los mercados locales ejecutando el modelo de emisión de registro sanitario para los alimentos procesados por medio de las Buenas Práctica de Manufactura, establece los servicios de cadena de trazabilidad de los productos pesqueros y acuícola con la responsabilidad de obtener el control y vigilancia sanitaria por parte de la autoridad correspondiente:

- Higiene de áreas y equipamiento
- Control de plagas
- Preparación del personal
- Utilización de agua y hielo
- Recepción de materia prima

- Verificación de procesos
- Manejo de residuos
- Inspección de almacenamiento
- Control de descongelamiento
- Sostenimiento previo.

#### Control de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

- Delineación de sistema
- Característica del producto
- Consumidor
- Detalles del proceso del atún
- Estudio del producto
- Determinación de puntos críticos de control
- Adaptación del sistema
- Supervisión
- Medidas
- Proceder la verificación del producto

### **1.10 Comisión Tropical del Atún**

La CIA es una organización intergubernamental comprometida con la conservación a largo plazo y uso sostenible de los recursos pesqueros asegurar el producto y el uso de la conformidad de las normativas establecidas mediante la implementación de la resolución acogida por la comisión. En 1950 gobiernos y ciudadanos participan en la pesca de atunes tropicales en el Océano Pacífico oriental que realmente los miembros de la CIAT son de Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Japón, México, Nicaragua, Panamá, Vanuatu y Venezuela, en la cual depende asegurar el marco jurídico y necesidades técnicas de mejora que procuran el control de sus funciones.

Durante en 1976 aumentarán las obligaciones para abarcar las cuestiones que se presenten por la relación del atún en el OPO. Sin embargo, el principal objetivo decreta en mantener un alto nivel de producción atunera y sostener la población. El acuerdo del sistema

internacional para la conservación de atún lo aplicaron bajo la circunstancia primordial para la industria atunera obteniendo el control necesario del producto.

### **1.11 Regulaciones Ambientales**

Según la constitución de Ecuador en el art 14 establece una protección ambiental y ecológica en busca del buen vivir preservando un ecosistema sano y equilibrado, por eso se integró parámetro de sostenibilidad donde las empresas cumplan con las normas ambientales propuestas en el país.

La actividad pesquera del atún en el Ecuador se realiza con indicadores de sostenibilidad ambiental con el fin de cumplir todos los requisitos que demanda los mercados en las exportaciones, por ello, se realizan constantes monitoreo a la actividad pesquera para que cumplan con los parámetros de sostenibilidad responsables en las futuras exportaciones.

### **1.1 Ley de desarrollo pesquero en el Ecuador**

Se concentra principalmente en conocer la procedencia del atún para que la pesquería en el Ecuador sea legal y no ilegal según el código de conducta en la cadena de valor del atún ecuatoriano se enfoca en la sostenibilidad de los procedimientos pesqueros nacionales en insertar procesos para evitar la pesca ilegal no declarada. Por lo tanto, se pretende aumentar la competitividad sobre el sector atunero la inserción de una certificación (HACCP) ayuda mucho en la cadena de valor del atún porque brindan una seguridad y estabilidad en normas de buenas prácticas donde se asegure una negociación exitosa entre las partes interesadas.

## CAPÍTULO II: METODOLOGÍA Y MATERIALES UTILIZADOS

### 2.1 Planteamiento del problema.

- **Descripción de la situación problemática**

En ECUADOR el sector acuícola es una actividad que se desarrolla desde hace mucho año en la comercialización y exportación de atún lo cual proporciona sustento a un gran número de personas y es piedra angular de la seguridad alimentaria de la zona del país que representa el principal producto de exportación.

La industria atunera exige cambios prevalentes que operan sin mayor regulación ya que aumente los privilegios de las certificaciones que regula el control y seguridad del atún en conservas adaptando medida inmediata para garantizar un buen producto. España obtuvo una caída de un tercio en las exportaciones de atún en conserva ya que en otros mercados internacionales le ha ido muy bien que ha generado ganancias y pérdidas en el mercado de España.

Debido a la llegada de la pandemia observamos la situación en las páginas oficiales porque la industria no estaba preparada para enfrentarse con esta amenaza, por ende, se rediseñaron sus procesos de producción alimentaria se adaptaron a los cambios y medidas para garantizar la comunidad de la cadena de suministro en el mercado nacional e internacional.

En Ecuador por no controlar la cadena de valor incumplían con la pesca ilegal no declarada no declarada ni reglamentada le otorgaron tarjeta amarilla se consideró como una debilidad del país y por ende si llega a la tarjeta roja se prohíbe las importaciones de pescado en Ecuador.



- **Justificación e importancia del tema.**

Este proyecto explica el plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP “Sistema De Análisis De Peligros y Puntos Críticos De Control” dirigida hacia el mercado de España 2021. El aumento de las exportaciones de atún se tiene con el lucro de disminuir la inseguridad ante los impactos negativos que afectaría los mercados exteriores y expandir su producto.

El gobierno considera que el comercio exterior ayudará precipitar en la búsqueda de más mercados nacionales e internacionales para atraer la inversión extranjera en la estructura de la normativa era muy poco persuasivo de las malas prácticas, que obtuvieron sanciones en el sector pesquero que son muchas más altas que involucra la paralización del barco e incluso el rechazo de la materia prima por no acceder al reglamento establecido.

Por ende, se requiere bienestar, seguridad del control del producto, se exige los derechos que estipula en las normas con el fin de compensar una amplia gama de necesidades de la industria atunera de forma legal para legalizar el producto de óptimo estado sin un daño de perjuicio.

La certificación HACCP fue planteado para controlar el proceso de procesamiento y producción, se basa en las principales medidas para garantizar la inocuidad del alimento que tiene como patrocinos indirectos el decrecimiento de reducir el precio operativo disminuye la necesidad de cosecha y estudio de la muestra del proceso del atún en conserva para obtener la seguridad y el debido control del producto.

Debe tomarse en cuenta las medidas necesarias que han implementado adecuadamente los compromisos de los manipuladores de alimentos en certificar su inocuidad y el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control del producto. Por ende, se requiere de exigencia recursos adicionales para la transformación de la industria atunera para obtener un mejor sistema de empleo HACCP de garantizar los estándares del producto bajo su control y normativa aplicada para dirigirse al mercado de España.

## **2.2 Tipo de investigación.**

El tipo de investigación relacionada en lograr el plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP “ Sistema De Análisis De Peligros Y De Puntos Crítico De Control” dirigida hacia el mercado de España 2021 mediante la implementación de un plan de exportación según su finalidad aplicada porque se resolverá la problemática planteada en lograr las exportaciones de atún en conserva hacia el mercado de España, según su objetivo gnoseológico explicativa transformadora con el fin del plan de exportación se estudiarán la demanda positivo o negativo del mercado, según su contexto es de campo, según su control de la variable es experimental por lo que se emplea las variable independiente para ver los inconveniente que causa en la variable dependiente, según oriental temporal es longitudinal y según su nivel de generalidad estudia una situación específica.

## **2.3 Paradigma.**

La investigación relacionada con el plan de exportación de atún en conservas baja la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021, se desarrolla bajo el paradigma de investigación cuantitativa.

## **2.4 Técnica**

En la aplicación de las metodologías e instrumentos en la investigación se tendrá recolección de información que contribuya en el análisis del presente trabajo. Se emplea la entrevista, por lo cual, de obtener una información de valor, para poder reconocer lo que se ha logrado con respecto al planteamiento del problema.

## **2.5 Población y muestra**

### **2.5.1 Tipo de muestra**

El tipo de la muestra que utilizamos es la muestra no probabilística

### **2.5.2 Población y muestra.**

Unidad de análisis: Empresas exportadoras de atún en conserva.

Población: 1

## **2.6.1 Instrumento de la investigación**

Para el presente diseño de la investigación es de un hecho real que corresponde a la subjetividad del investigador a partir de ubicar los conjuntos de

conocimientos que tiene la ciencia en dirigir el proceso de la investigación las fuentes que utilizaremos son las siguientes:

### **2.6.1 Fuente Primaria**

- Revista científica
- Libros
- Datos económicos.

Este tipo de fuentes primaria permitirá obtener la corroboración de una investigación de hecho real en cuanto el estudio de las exportaciones de atún en conserva hacia el mercado de España y sobre la certificación HACCP de esta manera permite tener los análisis de la situación actual tanto en el estado que se encuentra el país y en las exportaciones para analizar el manejo del plan de exportación.

### **2.7 Método**

En la recopilación de datos del presente trabajo investigativo en la aplicación de herramientas y técnicas que ayudará brindar una excelente orientación en la investigación con fin de tener los resultados apetecidos. De obtener mediante la aplicación metodológica se conseguirá un excelente estudio.

Sin embargo, para tener el cumplimiento de este diseño de investigación se utilizará los materiales adecuados como: Computadora, revista científica, libros y datos económicos que reflejan la situación actual del país. Por ende, se aplicó un paradigma de investigación cuantitativa que se analizará el plan de exportación de atún.

El presente estudio que se aplicó es experimental ya que se pretende mediante la manipulación de las variables en una de las condiciones precisas, sin embargo, se describe cómo se produce la situación que se encuentra en las exportaciones, por ende, se tendrá un alcance descriptivo por analizar el plan de exportación de atún por lo que se determina el estudio de las variables.

Acorde del marco teórico se utiliza los siguientes métodos histórico-lógico, donde permite conocer como se ha desarrollado la evolución del procesamiento del atún que se identifica lo esencial del fenómeno, inductivo-

deductivo, hipotético- deductivo, dando a conocer el planteamiento del problema que se ha construido con su medido procedimiento el diseño de la investigación hasta lograr tener las conclusiones y recomendaciones adecuado del hecho real de los investigadores.

## **2.8 Métodos teóricos.**

### **2.8.1 El histórico- lógico**

El histórico – lógico para determinar la evolución del plan e de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 20212

### **2.8.2 El analítico – sintético**

El analítico – sintético para la caracterización gnoseológica administrativa y económica del plan de exportación de atún; para la caracterización gnoseológica y metodológica de la gestión de certificación; para la valoración de la situación actual del plan de exportación de atún en conservas bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021 y para la corroboración de la incidencia del plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021.

### **2.8.3 El inductivo- deductivo**

El inductivo- deductivo para la caracterización gnoseológica administrativa y económica del plan de exportación de atún; para la caracterización gnoseológica y metodológica de la gestión de certificación; para la valoración de la situación actual del plan de exportación de atún en conservas bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021, para la corroboración de la incidencia del plan de exportación de atún en conservas bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021 y para la fundamentación teórica del plan de exportación de atún.

#### **2.8.4 El método hipotético**

El método hipotético – deductivo para el desarrollo de toda la investigación, desde que indica la orientación de lo potencial que interviene la hipótesis que implementa el logro de las exportaciones de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021 hasta la comprobación de la incidencia del plan de exportación.

#### **2.8.5 El método de abstracción**

El método de abstracción- concreción, desde la valoración de la situación actual del plan de exportación de atún en conservas bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021, elaboración del marco teórico sobre el proceso el plan de exportación de atún y la gestión de certificación, hasta fundamentar y elaborar el plan de exportación de atún en conservas.

#### **2.8.6 El método de modelación**

El método de modelación se utiliza para fundamentar teóricamente el plan de exportación, para lograr las exportaciones de atún hacia el mercado de España 2021

#### **2.8.7 Sistémico**

Sistémico elaborar un plan de exportación, para lograr las exportaciones de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021.

### **2.9 Método Empíricos**

El desarrollo de la investigación, se utilizará el método empírico en lo cual es un conjunto de procedimiento que sirve para guiar el desarrollo de la investigación a continuación se especifica el modelo de método empírico utilizar.

- Encuesta: según su aplicación es la necesidad de admitir un hecho real y oportuno de información sobre los acontecimientos que pueda obtener en la investigación.

Según el procedimiento de obtención de investigación es directa ya que se aplica directamente a las personas encuestadas por el investigador.

- Entrevista: se le aplicó al jefe de operaciones para obtener la recopilación de información válida y confiable de la gestión estratégico comercio.
- Estudios de documentos: clásico ya que es la recopilación de información mediante el estudio de investigación para obtener información de datos escrito, archivo de datos empíricos, documentos escrito visuales y sonoro todo esto nos permitirá la corroboración la incidencia del plan de exportación de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida hacia el mercado de España 2021

### **2.10 Métodos estadísticos.**

El método matemático porcentual para procesar datos obtenidos mediante la aplicación de los métodos empíricos.

## **CAPÍTULO III: DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

En el presente trabajo de diseño de la investigación se ha obtenido dificultades desde el planteamiento del problema nos indica que hubo un déficit en las exportaciones de atún en conserva hacia el mercado de España en el periodo 2020 por el impacto del COVID-19, en lo cual afectó en las industrias atuneras, por ende, ha tenido dificultades a exportar al mercado de España.

Ha pasado por situaciones críticas y complicadas para la industria atunera, no solamente en las políticas internas del país sino también por la inestabilidad de las exportaciones que ha surgido en los últimos años por su gran caída que ha representado en la demanda comercial, sin embargo, con un mayor reconocimiento a las certificaciones para acceder a los mercados internacionales.

El propósito del plan de exportación es una herramienta útil para equilibrar los requerimientos vinculada a las oportunidades a los mercados internacionales con las características apropiadas del atún que garantiza la factibilidad del producto en lo cual podrá entrar al mercado España cumpliendo con el objetivo planteado.

La hipótesis planteada de este trabajo de investigación durante el estudio que se ha realizado, si se implementa un plan de exportación se analiza las exportaciones de atún en conserva bajo la certificación HACCP dirigida al mercado de España en el año 2021, por lo tanto, el primer trimestre del presente año ha logrado triplicar su volumen de las exportaciones de atún.

Se podría mejorar diferentes aspectos como, por ejemplo: incrementar la cantidad de productos hacia el mercado extranjero tener mayor correlación para facilitar el acceso a certificaciones de calidad y sustentabilidad a nivel local e internacional. En el trabajo investigativo se realizó una entrevista a la empresa exportadora de atún, que dieron como resultado con las fuentes primarias y secundarias para obtener una corroboración de la hipótesis planteada.

### **3.1 Elaboración del aporte práctico**

#### **3.1.2 Técnica de entrevista.**

Análisis de guía de entrevista aplicada a los ingenieros de comercio exterior de la empresa exportadora de atún en conserva.

Objetivo: Identificar el previo conocimiento que se requiere tener en la guía sobre el plan de exportación de atún en conserva bajo las certificaciones de la HACCP dirigida al mercado de España 2021.

**1.- ¿Cuáles son los aspectos a evaluar en la captura del atún?**

*Tabla 4. Aspecto que evalúan el atún*

<b>Aspecto que evalúa la captura de atún</b>		
Especie de atún	Tamaño	% De Captura
Atún aleta amarilla	239 cm	35%
Atún ojo grande o patudo	250 -180 cm	15%
Atún bonito barrilete	92.5	50%

**Análisis**

Respecto al aspecto que evalúa las capturas de pescado que representa una primordial parte del Ecuador en aguas internacionales conocidas como el alta mar con la probidad de coger las diferentes especie marinas y tamaño que son considerado más para la conserva de atún entre ella son la aleta amarilla con el 35%, patudo es el producto que menos captura hace que representa el 15% y el barrilete es el 50%, es el segundo país en términos de pesca bajo el monitoreo y control hacia el producto.

**2.- ¿Qué estrategia implementaría para su cartera de producto a los mercados internacionales?**

Lo que haría primero es potenciar las ventas del producto en diversos sectores nacional e internacional y hacer promociones de oferta del producto.

**Análisis**



Es importante tener en cuenta las estrategias que aplican la competencia ya que pueden ser alternativas para potenciar las ventas para esto se debe hacer un análisis profundo para saber qué es lo que demanda la gente sobre el producto

### **3.- ¿Cuál ha sido el proceso de atún en conserva en los últimos años?**

El proceso a seguir ha sido el siguiente:

Recepción de la materia prima debería llegar a la planta en procesamiento en las mejores condiciones, clasificación del atún, lavado, corte, cocción, descabezado, despellejado, limpieza para ser envasado, dosificación de líquido de cobertura, sellado, esterilización, escurrido y secado, etiquetado y embalaje.

Análisis

Para el proceso de conserva se requiere tener en cuenta ciertos ítems que ayudaría bastante en el control de la calidad e higiene del producto para lo cual pasa por un proceso especial para la extracción de la materia hasta su empaquetado final

### **4.- ¿Qué ventajas tiene añadir un plan de exportación en la empresa?**

Considero que unas de las ventajas primordiales son las oportunidades y amenazas en el mercado internacional.

Análisis

Las industrias de otros países podrían ser unos grandes rivales para poder competir en el mercado, pero así mismo se analiza las ventajas y desventajas que tienen nuestros atunes con respecto a las demás industrias atuneras.

### **5.- ¿El procesamiento que realiza para la producción de atún está sujeto a un control?**

Si, contamos con un programa de requisitos previos que comprende las directrices tecnológicas y condiciones de higiene para la producción de pescado para que en sí no resulte dañino para el consumo humano y cumplas con las normativas establecidas.

Análisis

Se requiere ciertos requisitos que otorgan las certificaciones internacionales que hacen énfasis en la calidad del producto para ser vendido, para eso se requiere de un buen control fitosanitario en las empresas atuneras

**6.- ¿Qué tipo de estrategia aplica usted para incrementar las exportaciones de atún en conserva?**

En sí buscar nuevos socios para que tenga acogida con el producto a los mercados internacionales y amparar los precios acordes con el país destino.

Análisis

Se busca más mercados internacionales donde se puede tener una ganancia respectiva a la inversión con socios comerciales de la Unión Europea principalmente de España

**7.- ¿En el procesamiento de atún en conserva se establece procedimiento de comprobación del sistema HACCP?**

Si, establecemos la comprobación de verificación y mediante demuestro que debe ser suficiente en establecer en el sistema de control y puntos críticos del producto.

Análisis

Para llevar de manera correcta los procesos de conservas se requiere seguir ciertos pasos que el HACCP ofrece a las empresas para mejorar ciertos puntos críticos durante el proceso de elaboración del atún.

**8.- ¿Cuáles son las medidas de control a tomar para el proceso del atún en conserva?**

Una de las principales medidas es el procesamiento del pescado que trata en etapas adecuadas requerida que permite el mantenimiento de equipos y recipientes que entran en contacto con el producto y verificando el sistema de lucha contra las plagas.

Análisis

Sin las medidas de control necesarios los productos pueden entrar en un estado de descomposición más rápida por lo tanto se debe controlar todo tipo de plagas o infecciones que podrían repercutir en la fabricación del atún

**9.- ¿Cuáles serían los inconvenientes al no tener un plan de exportación adecuado?**

Considero que, si no hay un plan de exportación adecuado, no tendría un vínculo con los mercados internacionales para caracterizar el producto en óptimas condiciones que ayuda determinar e identificar la factibilidad de las operaciones comerciales.

Análisis

La escasez de socios o políticas internas del país pueden perjudicar las exportaciones de atún a mercados internacionales

**10.- ¿Cree usted que el plan de exportación trae buenos beneficios para la empresa? Si**

porque es plan una herramienta primordial en el proceso de internalización que incluye los aspectos legales tanto políticos, económicos y socioculturales que en sí describe en la industria de mercado local para obtener todo establecido al país destino.

Análisis

Con un buen plan de exportación, el atún ecuatoriano puede llegar a más lugares donde demanden dicho producto siempre y cuando estén a favor tantas políticas internas del país con buenas tasas arancelarias y menos aranceles, ya que esto beneficia a generar más ingresos en las exportaciones de las empresas atuneras ecuatorianas.

**Análisis general de las preguntas**

Antes de efectuar las exportaciones de atún es importante tener en cuenta que la materia prima tenga buen tamaño y sean de las especies correctas para poder procesarlas la calidad del producto depende un tanto de la materia prima como del proceso que pasa hasta llegar al producto final enlatado, para eso se necesita de un control de higiene que sea avaluado por los certificadoras internacionales que permitan la aprobación con sellos de calidad para que estos puedan ser comercializados en los mercados de España, también se puede implementar el plan de exportación, donde se pueda tener más ventas a nivel internacional siempre y cuando estos cumplan con los requerimientos que emiten los países extranjeros para poder ser vendidos dentro de su territorio.

Es muy importante tener estrategias que aplique a la comercialización del producto a nivel local e internacional por lo cual procede conocer las actitudes y reacciones de empresas competidoras antes de tener sus propias ventajas para implementar su diseño que surge con

exhaustiva investigación de características del producto para que ingrese a mercados exteriores.

## **CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN**

El presente trabajo investigativo se realizó para conocer los factores principales que afectaron en el déficit de las exportaciones de atún en conserva hacia el mercado de España, y teniendo en cuenta el aporte práctico del plan de exportación.

La industria atunera exige grandes cambios predominantes al momento de las certificaciones que regula el control y la seguridad del producto adaptando las medidas necesarias para garantizar un buen lucro del atún en conserva. España en el tiempo de pandemia registró que tuvo un gran déficit en las exportaciones ya que otros mercados exteriores no obtuvieron grandes pérdidas. Por lo tanto se rediseñaron sus procesos de mejorar con el plan de exportación en lo cual incrementa el volumen de las exportaciones hacia el mercado de España en lo cual tendrá la posibilidad de obtener buenos resultados en la balanza comercial que refleja en el acontecimiento económico del país.

Con el análisis del plan de exportación se espera resultados como:

- Identificar oportunidades a las exportaciones de atún en conserva hacia España.
- Analizar la balanza comercial de Ecuador hacia España sobre los productos no petroleros.
- Al insertarse al mercado de España bajo una certificación se emplean estrategias comerciales a largo plazo.

Se logra adquirir mediante buenas prácticas puesto a la operatividad base a criterios que establece en el plan de exportación sujeta a la estructura de dirigir su esfuerzo y logrando la competitividad a los mercados extranjeros para equilibrar las oportunidades universales se especifica los balances de exportaciones tanto al mercado local e internacional que se genera un nuevo conocimiento que debería aplicarlo a través de un método y obtener epistemología a partir de un aporte práctico se generaría la implementación de un plan estratégico de exportación que sea factible para las futuras empresas que brindaría una seguridad y control al momento de realizar una negociación internacional.

El plan de explotación de atún en conserva bajo la certificación HACCP ayudará de una manera responsable en las operaciones comerciales reduciendo el impacto de la salud y la seguridad en los alimentos en toda la cadena de suministro disminuyendo el impacto

negativo del medio ambiente. Al analizar un plan de exportación de atún en conserva de la investigación contempla todos los aportes metodológicos y estudios que genera un crecimiento en las ganancias sobre las exportaciones.

## CONCLUSIÓN

Con el pasar de los años Ecuador se ha transformado en un competidor de escala mundial, gracias a las políticas internas que ha creado en beneficio para las exportaciones se ha podido mejorar la industria atunera de exportación dando así un resultado favorable para el desarrollo del sector pesquero del país además países como España y algunos otros de la Unión Europea son los mayores importadores de atún proveniente de las costas ecuatorianas, los cuales no pagan aranceles debido a convenios internacionales, gracias a estos tratados Ecuador ha podido mejorar la calidad de sus productos de importación como lo es el atún, poniendo al país como uno de los mejores productores de calidad de atún exportado.

El plan de exportación de atún tuvo como finalidad mejorar los métodos de producción, control de calidad e importación del producto, puliendo los vacíos que hacían falta para poder vender el atún en conserva a mercados internacionales como los de España, con un buen plan de exportación dando como resultados incrementos económicos para las industrias atuneras.

A pesar de las crisis económicas por las pandemias se puede denotar que en el año 2020 hubo muy pocas exportaciones debido a complicaciones con los cierres de fronteras, lo que genero menos ingresos económicos para el país, pero a partir del año 2021 se puede notar que aumentaron las exportaciones debido a que el país necesita recuperarse económicamente se vuelve abrir las fronteras con menos restricciones que antes, dando una nueva oportunidad para abrir los mercados internacionales y poder comercializar con el atún a país europeos de preferencia.

El avance del sector pesquero ecuatoriano tiene un avance fuerte y firme en la industria atunera, muchas empresas que estaban inactivas durante el periodo del 2019 al 2022 han vuelto a efectuar y comercializar con el atún, esta vez con mayor control de calidad y de higiene para poder acceder a las certificaciones internacionales que ofrece HACCP entre otras más lo que facilita el acceso a más mercados internacionales con el fin de mejorar la calidad del atún.

## RECOMENDACIONES

Se debe tener una buena calidad de atún para competir en mercados internacionales dando así un mayor rendimiento a la industria pesquera de atunes enlatados que utilizan dicha materia prima para transformar y poder exportarla, para esto se necesita tener un buen plan de exportación, tener buenos socios comerciales, saber cuáles son los principales competidores del sector atunero y ver sus falencias para mejorarlas, utilizar sus estrategias de ventas como una alternativa que ayuda a la industria atunera crecer económicamente de manera correcta.

Las industrias atuneras deberán tener certificaciones internacionales para poder exportar un buen atún de calidad esto es necesarios para entrar en mercados de la Unión Europea ya que estos exigen sellos que avalan que el producto importado sea y esté en excelente condiciones para poder ser vendida dentro de sus territorios, esto ayuda a muchas empresas a mejorar sus sistemas de sanidad y calidad, ya que los resultados y beneficios que ofrecen estas certificaciones son esenciales para incrementar las ventas de las empresas atuneras.

Debido a la altas competitividad del sector atunero, Ecuador ha brindado apoyo al sector de las exportaciones bajando tasas de exportaciones e importaciones fluya de manera correcta a la un crecimiento económico, gracias a este actor se puede producir más atunes en conserva aprovechando las pocas restricciones para aumentar sus ventas internacionales a mercados europeo por ende se recomienda apoyarse del beneficios que nos brinda los bajos aranceles de exportación.



## SECCIÓN DE REFERENCIAS

### CITAS O REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Álvarez , D., y Tafur, V. (2017). Caracterización de la gestión de las empresas pertenecientes al sector productor de snacks del departamento del Quindío. *Sinapsis*, 9(2), 21-31. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7399794>
- Álvarez, R., y Núñez, L. (2020). Producción y comercialización de productos de curtiembre de piel de pescado, Santa Elena – Ecuador. *Ciencias Sociales (Ve)*, XXVI(4), 353-365. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/280/28065077026/28065077026.pdf>
- Alzate Ibáñez, A. (2018). Evolución y aporte a la sostenida organizacional . *revista-CHES-vol 12-n1*, 75.
- Arrastía, H., y Suárez, D. (2019). Diagnóstico de la gestión de la calidad e inocuidad en la Torrefactora Pinar. *Avances*, 21(4), 442-456. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7090090>
- Arteaga, Á., y Fernández, M. (2017). Evaluación energético-económica en la producción de atún en conservas en la industria ecuatoriana. *Ciencias Técnicas Agropecuarias*, 26(3), 94-102. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rcta/v26n3/rcta10317.pdf>
- Azua, J., y Carrilo , R. (2017). Operación de pre-cocción del pescado y su incidencia en la calidad y el rendimiento del producto. *Dominio de las ciencias*, 3(4), 1123-1143. doi: 10.23857/dc.v4i3 Especial.603
- Banco Centar del ecuador. (30 de 09 de 2020). *LA ECONOMÍA ECUATORIANA DECRECIÓ 12,4% EN EL SEGUNDO TRIMESTRE DE 2020*. Recuperado el 30 de 09 de 2020, de LA ECONOMÍA ECUATORIANA DECRECIÓ 12,4% EN EL SEGUNDO TRIMESTRE DE 2020: <https://www.bce.fin.ec/>
- Banco Central del Ecuador* . (Enero de 2021). Obtenido de Banco Central del Ecuador : <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc202103.pdf>

- Barbosa, G., y Badillo , L. (2021). Implementación de una herramienta de seguridad alimentaria en empresas de Zacatecas. *Con Ciencia Tecnológica*, 3. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8039421>
- Cardona, J., y Orejuela, J. (2018). Gestión de inventario y almacenamiento de materias primas en el sector de alimentos concentrados. *EIA*, 15(30), 195-212. doi:<https://doi.org/doi.org/10.24050/reia.v15i30.1066>
- Cubero , P., y Chavarría , J. (2021). Distribución espacial y variables explicativas de capturas de *Thunnus albacares* (Perciformes: Scombridae) y especies no objetivo por la flota internacional de cerco en el Pacífico de Costa Rica. *Biología Tropical*, 69(1), 245-261. doi:<https://doi.org/10.15517/rbt.v69i1.43005>
- De la Cruz , L., y Rosales, D. (2021). estudio comparativo de los resultados del Acuerdo Multipartes Ecuador -Unión Europea. *Boletín de coyuntura*(29), 5-10. Obtenido de <https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/bcoyu/article/view/1157>
- Flores , E., y Pozo , W. (2018). Niveles de cadmio en atún fresco y enlatado para consumo humano en Ecuador. *Maskana*, 9(2), 35-40. doi:  
<https://doi.org/10.18537/mskn.09.02.05>
- García, J., y Ramón , J. (2019). Análisis de las interrelaciones entre la evolución de la flota atunera española y el sector conservero. *Estudios de economía aplicada*, 37(3), 81-100. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7087566>
- Gutiérrez, N., & Dussan , S. (2017). Identificación de peligros que afectan la inocuidad en una planta de procesamiento de tilapia roja: un estudio de caso. *Interciencia*, 42(4), 224-228. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/339/33950546005/>
- Hleap, J., y Gutiérrez, C. (2017). Hidrolizados de pescado – producción, beneficios y nuevos. *Agroindustria y Ciencia de los Alimentos*, 66(3), 311-322. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/acag/v66n3/0120-2812-acag-66-03-00311.pdf>
- Huaygua, M., y Cedeño , Y. (2021). Uso de normas de calidad: Estudio comprado de empresas atuneras en la ciudad de Manta - Ecuador (2018- 2019). *Sirnergia*, 12(2), 60-68. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8226622>
- Izaguirre, J., y Benavente, M. (2017). Efecto de la Falta de Acuerdos Arancelarios en Exportaciones de Atún Ecuatoriano a la Unión Europea: Análisis de Tendencia en

- el período 2010 –2015. *INNOVA Research*, 2(5), 115-124. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5994745>
- Jumbo, D., y Campuzano, J. (2020). Crisis Económicas y covid-19 en Ecuador y impacto en las exportaciones. *Científica de la Universidad de Cienfuegos*, 12(6), 103-110. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v12n6/2218-3620-rus-12-06-103.pdf>
- Lalangui, K., y Lema, E. (2017). Determinación de Mercurio en atún enlatado por Espectrofotometría de Absorción Atómica. *Científica Dominio de las Ciencias*, 3(4), 148-164. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip>.
- López, M. (2019). OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE POUCH DE ATÚN EN “FISHCORP. S.A.”, ECUADOR. *Científica Ingeniar*, 2(3), 2-13. doi: <https://doi.org/10.46296/ig.v2i3.0006>
- Lozano, J., y Andrade, M. (2021). Acuerdo comercial multipartes y su incidencia en las exportaciones de atún al mercado italiano. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 19(2), 31-51. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8103465>
- Macías, L., y Mero, C. (2020). Exportaciones ecuatorianas: un análisis a la producción no afectada por la emergencia sanitaria. *Científica*, 5(10), 89-103. doi:10.23857/pc.v5i10.1790
- Pico, E. (2021). Datos históricos de la Industria Atunera de Manta-Ecuador 1922-1970. *Polo del Conocimiento*, 6(3), 700-715. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/pc.v6i3.2399>.
- Pinargote, G., y Vélez, S. (2020). Impacto de las certificaciones sociales y ambientales sobre la responsabilidad social y empresarial de la empresa atunera manabita MARBELIZE S.A. *Sinergia*, 11(3), 101-117. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8226596>
- Pinzon, B., y Luz, D. (2021). LA INTERNACIONALIZACIÓN MÁS ALLÁ DE LA EXPORTACIÓN: Necesidad de instrumentos de evaluación y gestión internacional en la empresa. *Revista Ciencias Estratégicas*, 3.
- Quispe, F. (2021). Análisis y optimización en la producción de envases de cartón, empleando el value stream mapping. *Cienfuegos*, 13(3), 536-542. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v13n3/2218-3620-rus-13-03-536.pdf>

- Saltos, M. (2020). Evaluación y mejora del cumplimiento de prerrequisitos de seguridad alimentaria del Centro de faenamiento Manabí, Ecuador. *Científica Dominio De Las Ciencias*, 6(3), 1047-1064. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i3.1336>
- Sarabia, L. Y. (Julio de 2020). La norma ISO 9004:2018 y la aplicación del cuadro de mando integral para el éxito sostenido. *Científica Teorías, Enfoques y aplicaciones en las Ciencias Sociales*, 13(27), 13. doi:<https://revistas.uclave.org/index.php/teacs>
- Soledispa , L. (10 de julio de 2020). Sistema de gestión de inocuidad alimentaria y la calidad en empresa pesquera. *REICOMUNICAR.* , 3(6), 72. doi:<https://reicomunicar.org/index.php/reicomunicar/article/view/18>
- Vargas , J., y Zazueta, F. (2020). Perfil del emprendedor y factores que influyen en el potencial de la internacionalización empresarial. *Estudios Internacionales*, 3(2), 4-17. doi: <https://doi.org/10.22451/5817.ibj2019.vol3.2.11030>
- Zambrano, J., y Zambrano, L. (2020). Análisis de la industria atunera: Clúster,cadena de valor productiva y productividad. *593 Digital Publiher*, 5(5-1), 263-271. doi:<https://doi.org/10.33386/593dp.2020.5-1-358>
- Zambrano, M. (2020). Informe de Calificación de Riesgos . *SURPAPEL CORP S.A*, 16. Obtenido de <https://www.bolsadevaloresguayaquil.com/sigcv/Opciones%20de%20Inversion/Renta%20Fija/Prospectos/SURPAPEL CORP%20S.A/Papel%20Comercial/ICR-MV-2020-087-signed.pdf>

## BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Álvarez , D., y Tafur, V. (2017). Caracterización de la gestión de las empresas pertenecientes al sector productor de snacks del departamento del Quindío. *Sinapsis*, 9(2), 21-31. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7399794>
- Álvarez, R., y Núñez, L. (2020). Producción y comercialización de productos de curtiembre de piel de pescado, Santa Elena – Ecuador. *Ciencias Sociales (Ve)*, XXVI(4), 353-365. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/280/28065077026/28065077026.pdf>
- Alzate Ibáñez, A. (2018). Evolucion y aporte a la sostenidad organizacional . *revista-CHES-vol12-n1*, 75.
- Arrastía, H., y Suárez, D. (2019). Diagnóstico de la gestión de la calidad e inocuidad en la Torrefactora Pinar. *Avances*, 21(4), 442-456. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7090090>
- Arteaga, Á., y Fernández, M. (2017). Evaluación energético-económica en la producción de atún en conservas en la industria ecuatoriana. *Ciencias Técnicas Agropecuarias*, 26(3), 94-102. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rcta/v26n3/rcta10317.pdf>
- Azua, J., y Carrillo , R. (2017). Operación de pre-cocción del pescado y su incidencia en la calidad y el rendimiento del producto. *Dominio de las ciencias*, 3(4), 1123-1143. doi: 10.23857/dc.v4i3 Especial.603
- Banco Centar del ecuador. (30 de 09 de 2020). *LA ECONOMÍA ECUATORIANA DECRECIÓ 12,4% EN EL SEGUNDO TRIMESTRE DE 2020*. Recuperado el 30 de 09 de 2020, de LA ECONOMÍA ECUATORIANA DECRECIÓ 12,4% EN EL SEGUNDO TRIMESTRE DE 2020: <https://www.bce.fin.ec/>
- Banco Central del Ecuador* . (Enero de 2021). Obtenido de Banco Central del Ecuador : <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc202103.pdf>
- Barbosa, G., y Badillo , L. (2021). Implementación de una herramienta de seguridad alimentaria en empresas de Zacatecas. *Con Ciencia Tecnológica*, 3. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8039421>

- Cardona, J., y Orejuela, J. (2018). Gestión de inventario y almacenamiento de materias primas en el sector de alimentos concentrados. *EIA*, 15(30), 195-212. doi:<https://doi.org/doi.org/10.24050/reia.v15i30.1066>
- Cubero , P., y Chavarría , J. (2021). Distribución espacial y variables explicativas de capturas de *Thunnus albacares* (Perciformes: Scombridae) y especies no objetivo por la flota internacional de cerco en el Pacífico de Costa Rica. *Biología Tropical*, 69(1), 245-261. doi:<https://doi.org/10.15517/rbt.v69i1.43005>
- De la Cruz , L., y Rosales, D. (2021). estudio comparativo de los resultados del Acuerdo Multipartes Ecuador -Unión Europea. *Boletín de coyuntura*(29), 5-10. Obtenido de <https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/bcoyu/article/view/1157>
- Flores , E., y Pozo , W. (2018). Niveles de cadmio en atún fresco y enlatado para consumo humano en Ecuador. *Maskana*, 9(2), 35-40. doi:  
<https://doi.org/10.18537/mskn.09.02.05>
- García, J., y Ramón , J. (2019). Análisis de las interrelaciones entre la evolución de la flota atunera española y el sector conservero. *Estudios de economía aplicada*, 37(3), 81-100. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7087566>
- Gutiérrez, N., y Dussan , S. (2017). Identificación de peligros que afectan la inocuidad en una planta de procesamiento de tilapia roja: un estudio de caso. *Interciencia*, 42(4), 224-228. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/339/33950546005/>
- Hleap, J., & Gutiérrez, C. (2017). Hidrolizados de pescado – producción, beneficios y nuevos. *Agroindustria y Ciencia de los Alimentos*, 66(3), 311-322. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/acag/v66n3/0120-2812-acag-66-03-00311.pdf>
- Huaygua, M., y Cedeño , Y. (2021). Uso de normas de calidad: Estudio comprado de empresas atuneras en la ciudad de Manta - Ecuador (2018- 2019). *Sirmergia*, 12(2), 60-68. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8226622>
- Izaguirre, J., y Benavente, M. (2017). Efecto de la Falta de Acuerdos Arancelarios en Exportaciones de Atún Ecuatoriano a la Unión Europea: Análisis de Tendencia en el período 2010 –2015. *INNOVA Research*, 2(5), 115-124. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5994745>

- Jumbo, D., y Campuzano, J. (2020). Crisis Económicas y covid-19 en Ecuador y impacto en las exportaciones. *Científica de la Universidad de Cienfuegos*, 12(6), 103-110. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v12n6/2218-3620-rus-12-06-103.pdf>
- Lalangui, K., y Lema, E. (2017). Determinación de Mercurio en atún enlatado por Espectrofotometría de Absorción Atómica. *Científica Dominio de las Ciencias*, 3(4), 148-164. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip>.
- López, M. (2019). OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE POUCH DE ATÚN EN “FISHCORP. S.A.”, ECUADOR. *Científica Ingeniar*, 2(3), 2-13. doi: <https://doi.org/10.46296/ig.v2i3.0006>
- Lozano, J., y Andrade, M. (2021). Acuerdo comercial multipartes y su incidencia en las exportaciones de atún al mercado italiano. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 19(2), 31-51. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8103465>
- Macías, L., y Mero, C. (2020). Exportaciones ecuatorianas: un análisis a la producción no afectada por la emergencia sanitaria. *Científica*, 5(10), 89-103. doi:10.23857/pc.v5i10.1790
- Pico, E. (2021). Datos históricos de la Industria Atunera de Manta-Ecuador 1922-1970. *Polo del Conocimiento*, 6(3), 700-715. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/pc.v6i3.2399>.
- Pinargote, G., y Vélez, S. (2020). Impacto de las certificaciones sociales y ambientales sobre la responsabilidad social y empresarial de la empresa atunera manabita MARBELIZE S.A. *Sinergia*, 11(3), 101-117. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8226596>
- Pinzon, B., y Luz, D. (2021). LA INTERNACIONALIZACIÓN MÁS ALLÁ DE LA EXPORTACIÓN: Necesidad de instrumentos de evaluación y gestión internacional en la empresa. *Revista Ciencias Estratégicas*, 3.
- Quispe, F. (2021). Análisis y optimización en la producción de envases de cartón, empleando el value stream mapping. *Cienfuegos*, 13(3), 536-542. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v13n3/2218-3620-rus-13-03-536.pdf>
- Saltos, M. (2020). Evaluación y mejora del cumplimiento de prerrequisitos de seguridad alimentaria del Centro de faenamiento Manabí, Ecuador. *Científica Dominio De Las Ciencias*, 6(3), 1047-1064. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i3.1336>

- Sarabia, L. Y. (Julio de 2020). La norma ISO 9004:2018 y la aplicación del cuadro de mando integral para el éxito sostenido. *Científica Teorías, Enfoques y aplicaciones en las Ciencias Sociales*, 13(27), 13. doi:<https://revistas.uclave.org/index.php/teacs>
- Soledispa , L. (10 de julio de 2020). Sistema de gestión de inocuidad alimentaria y la calidad en empresa pesquera. *REICOMUNICAR.* , 3(6), 72. doi:<https://reicomunicar.org/index.php/reicomunicar/article/view/18>
- Vargas , J., y Zazueta, F. (2020). Perfil del emprendedor y factores que influyen en el potencial de la internacionalización empresarial. *Estudios Internacionales*, 3(2), 4-17. doi: <https://doi.org/10.22451/5817.ibj2019.vol3.2.11030>
- Zambrano, J., y Zambrano, L. (2020). Análisis de la industria atunera: Clúster, cadena de valor productiva y productividad. *593 Digital Publiher*, 5(5-1), 263-271. doi:<https://doi.org/10.33386/593dp.2020.5-1-358>
- Zambrano, M. (2020). Informe de Calificación de Riesgos . *SURPAPEL CORP S.A*, 16. Obtenido de <https://www.bolsadevaloresguayaquil.com/sigcv/Opciones%20de%20Inversion/Renta%20Fija/Prospectos/SURPAPEL CORP%20S.A/Papel%20Comercial/ICR-MV-2020-087-signed.pdf>



## ANEXOS

### Guía de entrevista

#### A) Datos del entrevistado

<b>Nombre:</b>	
<b>Lugar:</b>	
<b>Fecha:</b>	

Objetivo: Realizar una entrevista para conocer el previo conocimiento de plan de exportación de atún en conserva para de determinar la viabilidad para el enfoque de su mercado internacional.

#### B) Datos generales del entrevistado

<b>Nombre:</b>	
<b>Edad :</b>	
<b>Estudio académico :</b>	

#### C) Las condiciones que se encuentra para realizar la entrevista

- Tener asignado al personal que será entrevistado
- Tener el propósito claro y bien definidos sobre el objetivo
- Proyectarse hacia un plan de exportación
- Obtener los permisos e información adecuados.

#### D) Agradecimiento

Buenas tarde estimado, espero que tenga un excelente día antemano permítame agradecerle por la dicha oportunidad de aceptar la entrevista y darnos conocer ciertos puntos importante sobre el plan de exportación de atún en conserva.

**E) Desarrollo de las preguntas.**

1. ¿Cuáles son los aspectos a evaluar en la captura de atún?
2. ¿Qué estrategias implementaría para su cartera de producto a los mercados internacionales?
3. ¿Cuál ha sido el proceso de atún en conserva en los últimos años?
4. ¿Qué ventaja tienes que añadir un plan de exportación en la empresa?
5. ¿El procesamiento que realiza para la producción de atún está sujeto a un control?
6. ¿Qué tipo de estrategia aplica usted para incrementar las exportaciones de atún en conserva?
7. ¿En el procesamiento de atún en conserva establece procesamiento de comprobación del sistema HACCP?
8. ¿Cuáles son las medidas de control a tomar para el proceso de atún en conserva?
9. ¿Cuáles sería los inconvenientes al no tener un plan de exportación adecuado?
10. ¿Cree usted que el plan de exportación trae buen beneficio para la empresa?

HERRERA ANGULO BELÉN, SUAREZ Está compartiendo la pantalla Deja de NA - Microsoft Word (Error de activación de productos)

Inicio Insertar Diseño de página Referencias Correspondencia Revisar Vista

Times New Rom 12 A A Fuente Párrafo Estilos

Respecto al aspecto que evalúa las capturas de pescado que representa una primordial parte del Ecuador en aguas internacionales conocidas como el alta mar con la probidad de coger las diferentes especie marinas y tamaño que son considerado más para la conserva de atún entre ella son la aleta amarilla con el 35%, patudo es el producto que menos captura hace que representa el 15% y el barrilete es el 50%, es el segundo país en términos de pesca bajo el monitoreo y control hacia el producto.

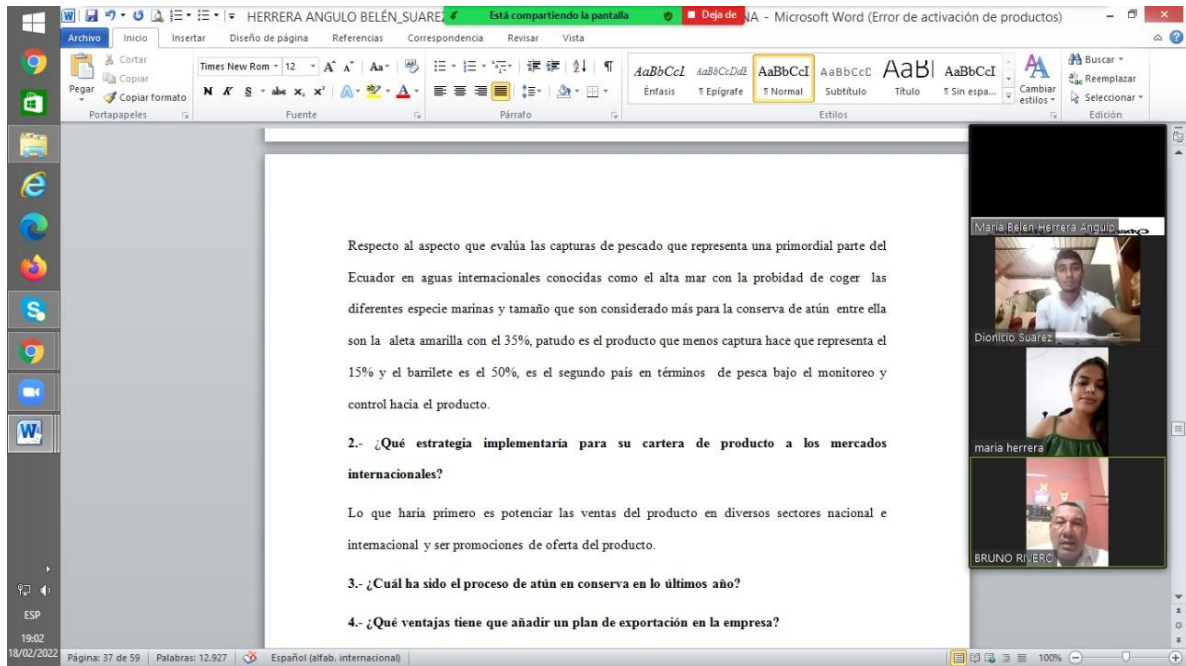
**2.- ¿Qué estrategia implementaría para su cartera de producto a los mercados internacionales?**

Lo que haría primero es potenciar las ventas del producto en diversos sectores nacional e internacional y ser promociones de oferta del producto.

**3.- ¿Cuál ha sido el proceso de atún en conserva en lo últimos año?**

**4.- ¿Qué ventajas tiene que añadir un plan de exportación en la empresa?**

18/02/2022 19:02 Página: 37 de 59 Palabras: 12.927 Español (alfab. internacional) 100%



HERRERA ANGULO BELÉN, SUAREZ Está compartiendo la pantalla Deja de NA - Microsoft Word (Error de activación de productos)

Inicio Insertar Diseño de página Referencias Correspondencia Revisar Vista

Times New Rom 12 A A Fuente Párrafo Estilos

Respecto al aspecto que evalúa las capturas de pescado que representa una primordial parte del Ecuador en aguas internacionales conocidas como el alta mar con la probidad de coger las diferentes especie marinas y tamaño que son considerado más para la conserva de atún entre ella son la aleta amarilla con el 35%, patudo es el producto que menos captura hace que representa el 15% y el barrilete es el 50%, es el segundo país en términos de pesca bajo el monitoreo y control hacia el producto.

**2.- ¿Qué estrategia implementaría para su cartera de producto a los mercados internacionales?**

Lo que haría primero es potenciar las ventas del producto en diversos sectores nacional e internacional y ser promociones de oferta del producto.

**3.- ¿Cuál ha sido el proceso de atún en conserva en lo últimos año?**

**4.- ¿Qué ventajas tiene que añadir un plan de exportación en la empresa?**

18/02/2022 19:02 Página: 37 de 59 Palabras: 12.927 Español (alfab. internacional) 100%

