

RESUMEN

Autor	Gonzales Bravo, C.
Autor corporativo	Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Economía y Planificación; Facultad de Pesquería
Título	Propuesta de un manual de BPM [Buenas Prácticas de Manufactura] para el área de fileteo del terminal pesquero de Villa María y estimación de costos para su implementación
Impreso	Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. G6553 - T	USO EN SALA
Descripción	148 p. : 30 fig., 21 cuadros, 29 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Pesquero; Ind Gestión Empresarial)	
Bibliografía	Facultad : Economía y Planificación; Pesquería	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<p>PESCADO</p> <p>FILETES DE PESCADO</p> <p>PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</p> <p>PUERTOS</p> <p>OPERACIONES PESQUERAS</p> <p>ANALISIS ECONOMICO</p> <p>COSTOS</p> <p>CONTROL DE CALIDAD</p> <p>EVALUACION</p> <p>PERU</p> <p>FILETEO</p> <p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</p>	
Otro Autor	Mayzán Torres, R.	
Nº estndar	PE2018000520 B / M EUV Q03	

El presente trabajo de investigación consiste en la propuesta de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo al D.S. 040-2001 Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas respectivamente, para el área de fileteo de la empresa SERINPES S.A. La empresa SERINPES S.A. llamado Terminal Pesquero de Villa María, es uno de los más importantes de Lima, por ofrecer una gran variedad de productos hidrobiológicos y abastecer a los mercados minoristas, supermercados, restaurantes de la zona sur de Lima. Por ello se vio la necesidad de proponer una mejora en la infraestructura del área de fileteo a la que consideramos la más vulnerable en contaminación higiénico-sanitario, y garantizar el proceso que asegure la calidad e inocuidad del producto e incrementar el prestigio de la empresa a los principales clientes como: restaurantes, mercados minoristas y supermercados. Para determinar el tema de este trabajo de investigación se realizó un diagnóstico higiénico-sanitario en el área de fileteo, que posteriormente se convierte en una oportunidad de mejora. Para la realización del diagnóstico se hizo un recuento de la información mediante la aplicación de una lista de verificación de buenas prácticas de manufactura bajo el D.S. 040-2001 Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas. Adicionalmente se consideró necesario hacer una estimación de costos económicos de la empresa para determinar la rentabilidad que ésta posee en la actualidad, sin la inclusión de la propuesta y por otro lado la rentabilidad que se genera luego de ejecutada la misma, todo esto mediante la estimación de un flujo de cajas proyectado para un período de cinco años. Se obtuvo como resultado luego de aplicar la lista de verificación de buenas prácticas de manufactura un nivel de cumplimiento del 68% de lo requerido

según las normas y reglamentos establecidos por ley sanitaria para terminales pesqueros, lo que indica un nivel de cumplimiento regular. En cuanto a los flujos de caja proyectados sin la inclusión de la propuesta y con la ejecución de la misma dieron como resultado final S/. 82,075 y S/. 116,095 respectivamente, con una inversión de S/.120,988 ; generándose un VAN de S/. 297,926 para el primer caso y otro de S/. 300,428 para el segundo caso respectivamente, de lo que se puede inferir que el terminal pesquero obtendría una rentabilidad del 92% si decide llevar a cabo la implementación del proyecto en un período de 5 años, por lo que se puede concluir que la implementación del proyecto le resultaría muy rentable a la empresa SERINPES S.A.

Abstract

The present work consists of the proposal of a manual of Good Manufacturing Practices according to D.S. 040-2001 Sanitary Regulation for the Fishing and Aquaculture Activities, for the fileteo area of SERINPES S.A. The company SERINPES S.A. called Villa Maria Fishing Terminal, is one of the most important in Lima, because of offering a variety of hydrobiological products and suppliers of retail markets, supermarkets, restaurants in the south of Lima. That is the reason why we saw the need to propose an improvement in the infrastructure of the fileteo area, which we consider the most vulnerable in sanitary-hygienic contamination, and guarantee the process that ensures the quality and safety of the product and increase the prestige of the company to the main clients such as: restaurants, retail markets and supermarkets. To determine the topic of this research work, a hygienic-sanitary diagnosis was made in the fileteo area, which subsequently became an opportunity for improvement. To carry out the diagnosis, the information was counted by applying a checklist of good manufacturing practices under the D.S. 040-2001 Sanitary Standard for Fishing and Aquaculture Activities. In addition, it can make an estimate of the economic costs of the company to determine the profitability that is currently, the inclusion of the proposal and the other profitability that is generated after the execution of the same, all this by estimating of a cash flow projected for a period of five years. The result was then to apply the checklist of good manufacturing practices at the compliance level of 68% of what is required according to the norms and regulations established by sanitary law for fishing terminals, which indicates a level of regular compliance. Regarding the projected cash flows without the inclusion of the proposal and with the execution of the same granted as final result S /. 82,075 and S /. 116,095, respectively, with an investment of S / .120,988; generating a VAN of S /. 297,926 for the first case and another of S /. 300,428 for the second case, from which it can be inferred that the fishing terminal would obtain a return of 92% if it decides to carry out the implementation of the project in a period of 5 years, so it can be concluded that the implementation of the project on result is very profitable to the company SERINPES S.A.