

## Conservas de pescado Megamar

---

Elser Escobedo Polo, José Chirinos Ipanaque, Anais Silva Vera, Luis Fonseca Dávalos, Paul Silva Briones, Deyvi Saabedra Neyra y Brahyan Aznaran Campos

### Introducción

La producción de conserva de pescado ha sido una actividad muy activa en nuestro país, dado que en nuestro mar tenemos una rica variedad de especies marinas como la anchoveta. Sabemos que hasta el momento existen numerosas empresas que producen conservas de pescado y enlatados, y muchas de ellas se encuentran muy bien posicionadas en el mercado debido a que este no sufre cambios constantemente; sin embargo, Megamar diferencia su producto empleando un pez reconocido por su limpieza y alto valor nutritivo, de esta manera puede aparecer ante los ojos del consumidor como una nueva y mejor opción a la salud y la alimentación.

Esta innovación nos permite alcanzar como consumidores al 2.40% de la población de niveles socioeconómicos B y C, siendo una alternativa de solución al complicado ritmo de vida que llevan; el mismo que les obliga a recurrir a las llamadas LComidas RápidasC que muy lejos de contribuir a su alimentación perjudica su salud.

Como podemos observar en la sociedad se hace necesaria la presencia de un producto de calidad, sabroso, accesible, práctico, económico y lo más importante nutritivo. Y es eso precisamente lo que Megamar propone. Somos conscientes que como toda nueva empresa debemos enfrentar la reacción negativa que puede producir la innovación en las personas, sin embargo, estamos seguros que con la calidad y garantía que mostraremos con el producto lograremos vencer este tipo de sugerencias.

Promocionaremos el producto en los medios escritos a través del diario *Perú 21*, y medios televisivos gracias al auspicio de UCV Satelital, uno de los canales más sintonizados por gran parte de nuestra región La Libertad, también a través de redes sociales como Facebook y Twitter. La distribución de nuestro producto será a través de comerciales mayoristas y supermercados como Tottus, Plaza Veá, Wong y Metro.

### Inicio de las inversiones generales Japed

Este proyecto nació en 2010 como una idea de sus socios fundadores (Elser Escobedo Polo, José Chirinos Ipanaque, Anais Silva Vera, Luis Fonseca Dávalos, Paul Silva Briones, Deyvi Saabedra Neyra y Brahyan Aznaran Campos), que cursábamos en ese entonces el segundo ciclo de la Carrera de Ingeniería Industrial, en la que se debía elaborar conservas de trucha.

En septiembre de 2010, entramos a la I Feria de Emprendedorismo organizado por la Facultad de Ingeniería, en la cual estuvieron profesionales a nivel nacional e internacio-

nal, que se quedaron gustosos con el producto que ofrecíamos. Para este evento, nosotros tuvimos que hacer muestras de conserva de trucha, obtuvimos la materia prima (trucha) de Huamachuco y procesarlas en la conservera La Mar, en la ciudad de Chimbote, ahí junto al ingeniero de planta y el encargado de la producción se elaboró las conservas.

El proceso de elaborar la conserva es el siguiente:

1. Recepción de la materia prima: llega la materia prima (trucha) a la conservera.
2. Lavado de la materia prima: la trucha pasa por proceso de lavado para quitarle impurezas.
3. Cocción: la trucha entra a unas cocinas a altas temperaturas donde por un determinado tiempo, la trucha se cocina.
4. Enfriado: en esta etapa se enfría la trucha cocinada, rociándole agua y dejando 1 o 2 días a campo despejado para que enfríe.
5. Fileteado: aquí unas operarias quitan la piel, cabeza y espinazo para después quedar solo pulpa.
6. Envasado: la pulpa pasa al envasado en latas en proporciones adecuadas.
7. Pesado: las latas con la pulpa fileteada se pesan para que tengan el peso neto (solo pulpa) y peso bruto (lata con filete).
8. Agua y sal: se le añade agua y sal en proporciones relativas al peso de la pulpa.
9. Sellado: las latas pasan por las selladoras donde se les coloca la tapa y se sella, estas tapas tienen abre fácil.
10. Pasteurizado: en esta etapa las latas selladas pasan a un autoclave donde por 30' se les mata todo tipo de bacteria.
11. Enfriado: después del pasteurizado.
12. Etiquetado: ya con las latas frías pasan hacer etiquetadas y poner la fecha de vencimiento y lote de producción.
13. Almacén: las latas etiquetadas pasan a almacén para su distribución.

A comienzos de 2011 entramos a un concurso de planes de negocio denominado *TIC Américas*, que escogía a las mejores ideas de negocio de Trujillo y pasar a competir a nivel nacional y después a nivel internacional, quedando entre las 50 mejores ideas de negocios en todo el Perú. Después en mayo de 2011, entramos al I Concurso de Ideas y Planes de Negocios, organizado por el Centro de Emprendedores de la Universidad Cesar Vallejo, quedando entre las 5 mejores ideas de negocios. En junio se hizo realidad la empresa, se constituye formalmente con la denominación de Inversiones Generales JAPED y también se oficializa el nombre del producto Megamar. En diciembre comienza la primera producción, se distribuyó en varios mercados de Trujillo como La Hermelinda y Mayorista.

### **Producción y distribución de conservas de pescado Megamar**

Con el capital reunido de los socios se logró hacer la primera producción de conservas Megamar. Se realizó en el mes de diciembre, aprovechando la campaña de Navidad estuvimos en dos puntos estratégicos de venta en la ciudad de Trujillo, el mercado La Hermelinda y Mayorista.

Figura 1  
Distribución de las conservas



También se les vendió a dos distribuidores en el distrito de La Esperanza, en las provincias de Viru, Chepen y Valle Chicama y también en la sierra liberteña Huamachuco. Desde ese entonces solo estamos abasteciendo a distribuidores de Trujillo, Huamachuco y se nos abrió el mercado selvático, distribuyendo a Tarapoto, Moyobamba y Rioja.

### **Herramientas de ingeniería industrial utilizadas**

1. Contabilidad de costos y financiera: elaborar los estados financieros mensuales y anuales con sus respectivos anexos, efectuando el análisis de los resultados de cada uno de los estados financieros mensuales y anuales con el fin de evaluar la razonabilidad de las cifras, la rentabilidad del negocio y los resultados económicos de la empresa. Llevar el control de las cuentas por pagar y anticipos a proveedores del exterior, estando pendiente de sus fechas de pago y evitar que se tenga que registrar como deuda externa.
2. Ingeniería económica: elaborar la viabilidad del proyecto, con indicadores VAN y TIR. Relación beneficio-costos, análisis de costos y elaboración de cuadros financieros.
3. Estudio del trabajo: en la actualidad, conjugar adecuadamente los recursos económicos, materiales y humanos origina incrementos de productividad. Con base en la premisa de que en todo proceso siempre se encuentran mejores posibilidades de solución, puede efectuarse un análisis, lo cual se logra a través de los lineamientos del estudio de métodos de trabajo.
4. Procesos industriales: se elaboró el diagrama de flujo de la elaboración de la conserva de pescado, proporcionalidad entre agua pulpa y sal aplicando las buenas prácticas de manufactura.

5. Gestión de calidad: se aplica los sistemas de gestión de calidad, ambiental y de seguridad.
6. Logística: llevar el control de los productos terminados que se encuentren en nuestro almacén. Establecer la cantidad de productos y los destinos hacia los clientes y distribuidores que tenga la empresa.
7. Marketing: planear los planes y estrategias de ventas del producto. Establecer las relaciones de entrega de materia prima y producto final, con los proveedores y clientes respectivamente. Promocionar el producto y trabajar conjuntamente con el área de contabilidad para establecer un porcentaje para las necesidades de publicidad.
8. Materiales de ingeniería: aplicar los distintos métodos de selección de materiales para la mejor conservación de la conserva y reduciendo costos.