



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**La técnica del cultivo de uvas y la calidad de vinos en la Empresa
Viña los Reyes de Lunahuana, 2019**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:

Bachiller en Ingeniería Industrial

AUTORES:

Cieza Herrera, Cesar Alberto (ORCID: 0000-0001-5180-7777)

Liberato Huaman, Mery Luz (ORCID: 0000-0001-8123-7277)

Reyes Huanca, Daisy Patricia (ORCID: 0000-0003-3408-7741)

Sacramento Alberca, Paulo Cesar (ORCID: 0000-0002-6291-8752)

ASESORA:

Dra. Alama Sono, Esterfilia (ORCID: 0000-0003-4380-209x)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión empresarial y productiva

LIMA – PERÚ

2019

Dedicatoria

A mis seres queridos como mi madre que dio su confianza sobre mi desarrollo universitario en la culminación del estudio, así mismo fue de guía importante durante mi vida universitaria.

Agradecimiento

Agradezco a la escuela de ingeniería, la cual me abrió sus puertas para formarme profesionalmente.

A mis maestros, por sus incomparables formas de sabiduría quienes me incitaron en muchos sentidos con el fin de poder seguir adelante, por su prolijidad y conmemoración, quienes, con sus saberes, su entusiasmo, motivación fue un hincapié importante durante la proyección del trabajo.

Índice de Contenidos

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de Contenidos	iv
Índice de Tablas	v
Índice de Figuras.....	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	7
III. METODOLOGÍA	21
3.1. Tipo y diseño de investigación	22
3.2. Población, muestra y muestreo.	23
3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.	24
3.4. Procedimientos	24
IV. RESULTADOS	25
V. DISCUSIÓN	30
VI. CONCLUSIONES	32
VII. RECOMENDACIONES	34
REFERENCIAS	36
ANEXOS	41

Índice de Tablas

Tabla 1. La técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos	26
Tabla 2. La técnica del cultivo de uvas y la eficacia de calidad del vino	27
Tabla 3. La técnica del cultivo de uvas y la satisfacción del cliente del vino	28
Tabla 4. La técnica del cultivo de uvas y la competitividad del cliente de la calidad del vino	29

Índice de Figuras

Figura 1. La técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos	26
Figura 2. La técnica del cultivo de uvas y la eficacia de calidad del vino	27
Figura 3. La técnica del cultivo de uvas y la satisfacción del cliente del vino	28
Figura 4. La técnica del cultivo de uvas y la satisfacción del cliente de la calidad del vino	29

Resumen

El presente trabajo se realizó en el viñedo de la Empresa los reyes de Lunahuana. Se llevó a cabo en la variedad de uvas: emerald seedless (*Vitis vinífera*), la cual produce uvas de mesa, blancas, sin semilla, de maduración intermedia, ovaladas y de tamaño medio.

El objetivo de la presente investigación fue determinar la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019, en donde se evaluó: las técnicas para mejorar el cultivo y la calidad de las uvas, así como la eficacia, la satisfacción y la competitividad de la calidad de producción de vinos, por los propios colaboradores.

Las teorías estuvieron relacionadas con las estrategias de las formas de cultivo (podas y anillados) y que aquellas técnicas que vienen realizando para mejorar la calidad de uvas como: racimos, producción de uva por planta, peso de los racimos todo ello impacta en la calidad del vino.

Las técnicas e instrumentos utilizados fueron las encuestas y cuestionarios, ejecutados a los 10 colaboradores de la empresa, se obtuvo como resultado y conclusiones de un porcentaje entre 90% de los colaboradores han tenido conocimiento de la calidad de producción que vienen ejecutando.

Palabras claves: Anillado, producción, calidad, técnica de cultivo.

Abstract

The present work was carried out in the vineyard of the Company los Reyes de Lunahuana. It was carried out in the Emerald seedless variety (*Vitis vinífera* L.), which produces table grapes, white, seedless, intermediate ripening, oval, medium size. The objective was to determine the technique of growing grapes and the quality of wines of the Viña los Reyes de Lunahuana Company, 2019, where it was evaluated: the techniques to improve the cultivation and quality of the grapes, as well as the effectiveness, satisfaction and competitiveness of the quality of wine production, by the collaborators themselves. The theories were related to the strategies of the forms of cultivation (pruning and ringing) and that those techniques that are being carried out to improve the quality of grapes such as: bunches and grape production per plant, weight of clusters, for wine quality. The techniques and instruments used were the surveys and questionnaires, executed to the 10 employees of the company, having as a result and conclusions of a percentage between 90% who have almost always had knowledge of the quality of production that they have been executing.

Keywords: Banding, production, quality, cultivation technique.

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad la técnica del cultivo de la uva es la preocupación fundamental de las empresas vitivinícolas a nivel internacional con la intención de que las uvas y su derivado el vino aumenten su calidad.

Según Gómez (2016), citados por Alonso *et al.* (2003) la vid es uno de los cultivos más cultivados y económicamente más importantes del mundo. La variedad *Vitis vinifera* es el que da origen a sus derivados como los zumos y vinos.

La globalización y la competitividad han estimulado la adaptación de tecnologías y mecanización de los cultivos. PROCOMER (2019) mencionaron que el uso de tecnología facilita la labor del agricultor, desde un smartphone recibe la señal de los multisensores, puede ver y controlar condiciones como humedad, calor, plagas y otros a bajo costo. Desde tiempos atrás las personas consumen este fruto y su derivado el vino Armendáriz (2019) explicó que el consumo de vino dejó de ser ocasional para ser costumbre en países como España, Argentina e Italia es costumbre beber vino, sus variedades y su forma tradicional de elaborar los hacen distintos.

A nivel global la uva y su derivado principal el vino según Rojas (2012) mencionó que la viticultura es toda una ciencia que involucra variedades, sabores, técnicas en su forma de cultivo hasta se usa para temas medicinales como la vinoterapia. Uno de las formas de trabajo orientados a este cultivo son las cooperativas Planas (2013) indicó que fueron difíciles los problemas que presentaron estas organizaciones, pero más tarde se llegaron a consolidar en el mercado de la uva. De igual modo sobre el mismo tema Medina y Planas (2019) mencionaron que este tipo de agrupación se da en mayor medida en los sectores agroindustriales por su forma de trabajo que hasta la actualidad perduran.

Una de las dificultades es la escasez de mano de obra en algunas zonas, la cosecha y la poda implica mayor esfuerzo, por ello es esfuerzo de promover la implementación de otros métodos tecnificados para obtener uvas más baratas y de mayor calidad. Los esfuerzos innovadores se centran principalmente en resolver los problemas más apremiantes en el entorno inmediato y luego expandir la máquina a otros mercados. En los países más técnicos, el sistema de cultivo más utilizado es la conducción ascendente vertical (espaldera) y existen muchas soluciones mecanizadas en todo el mundo. (Sotés, 2011).

La Organización internacional de la Viña y el vino (2018) refiere que, el consumo del vino tuvo la mayor caída por falta en la mejora de la técnica del cultivo de las uvas, por ende, se toma menos, pero de mejor calidad, sin embargo, este cambio cultural también se vive o percibe en los países en auge de la producción de vinos, como: (1) España, (2) Italia y (3) Francia. Las funciones de cultivo son deficientes, porque el nivel de eficiencia registrado en los ciclos de trabajo del área, bajó en un 38,22%, el uso eficiente del agua y la modernización del riego han sido una gran herramienta para satisfacer la demanda de agua. Finalmente, también se verificó que un incremento del 16.42% en la producción, por el buen manejo del tiempo de trabajo empleado en las actividades de cultivo, realizadas durante la producción de vid bajo condiciones de invernadero, gracias a la aplicación de los fertilizantes y nutrientes autorizados que necesitan los cultivos. Es necesario mencionar el crecimiento del cultivo de la uva Macías (2007) indicó que desde el siglo XV la industria vitivinícola tuvo una expansión en el mercado Europeo e internacional. Los campos de cultivo según Gómez (2013) mencionó que a mitad del siglo XVIII la uva sirvió para tapar el cultivo de chinguirito un cultivo prohibido en la época. Para luego dar paso a su mayor cultivo por la fabricación del vino.

En Latinoamérica, los agricultores en las cuatro décadas anteriores, utilizaron el cultivo empírico, desconocían la agricultura industrial, la agricultura de ese entonces era más amigable con el medio ambiente y también contaban con productos orgánicos y de muy buena calidad. En la actualidad se considera que la falta de mano de obra, añadido a ello las plagas, la agricultura industrializada, produce una baja calidad del vino y no se asegura que se tenga un fruto de buena calidad, el mismo que buscamos conocer.

Se debe tomar en cuenta los acuerdos comerciales sobre el cuál Albial y Tapia (2016) mencionaron que la agricultura Chilena se fue modernizando desde 1980 por el cual sus productos gozan de éxito en el exterior, desde el 2006 se mantiene el TLC con Chile, siendo el sector agrícola comercial que genera millones de divisas.

El Perú se ha visto beneficiada con las nuevas técnicas de cultivo de uvas el INIA (2019) explicó que el uso tecnificado en el cultivo de uva permitió a los agricultores del sur del país incrementar la cosecha de hasta 12 mil kilos por hectárea. Además, nuestro país está entre los principales exportadores de uva, tal como lo indicó Gestión (2019) la exportación creció en un 25% el año pasado según el Mincetur, podría alcanzar a Chile y Estados Unidos ya que la brecha es corta, China,

Europa y los Estados Unidos son los principales compradores donde Sociedad Agrícola Rapel sac es la principal empresa exportadora de uva. También PROVID (2019) mencionaron que las agro exportaciones del Perú tuvo como producto estrella a la uva fresca, pasando hacer el segundo rubro que más divisas aporta al fisco. Además, PerúRetail (2019) explicó que la uva de mesa es la fruta principal que se envía al exterior, delante de la palta y espárrago, siendo Ica la región que más exportó con 165 toneladas.

El cultivo de uva en nuestro medio tiene una gran demanda en el mercado local y extranjero el MINAGRI (2019) explicó que, debido a las variedades de cultivo, clima, suelo se tiene cierta ventaja con los otros países productores, la tendencia de consumo de uva fresca es elevado en países como Rusia China y Europa, también la demanda local se vio incrementado. Uno de los productos derivados de la uva es el pisco sobre el cual Noriega (2009) refirió que se debe impulsar aún más en el mercado global este producto, que representa a nuestro país, todos los actores de la cadena deben estar orientados a proteger la denominación de este producto. También Huertas (2015) mencionó sobre la historia del cultivo de la vid que data desde 1550 sobre todo en la costa, el pisco y vino peruano están recobrando el prestigio en el mercado global recibiendo varios premios.

El Perú tiene el cuarto lugar en la producción de calidad del vino a nivel mundial, y debe mejorar las técnicas de cultivo, porque del total del área cultivada, solo el 14% cuenta con riego. Las empresas vitivinícolas, son las encargadas de realizar la transformación de la uva en vinos de calidad mediante procesos, de forma tecnificada y artesanal. Para lograr estos objetivos requiere de técnicas de cultivos de las uvas, como pueden ser las podas y los anillados para mejorar las plantas y los racimos respectivamente, el mismo que demostrará, una mejor eficacia de calidad, satisfacción del cliente y competitividad en el mercado nacional (Brendell, 2017).

Por consiguiente, en la Empresa Viña los Reyes de Lunahuaná, se evidenció que su crecimiento de producción y calidad se ha visto reducido, por un modelo de producción empírico, estas técnicas empleadas fue el despalillado, donde se puede sacar las uvas del resto del racimo, como también se emplea una máquina despalilladora. El otro paso es el estrujado, donde se desgrana el racimo y se pasa a una máquina que es la estrujadora o pisadora, sin embargo, estas máquinas le hacen falta un mantenimiento exhaustivo, ya que se debe adaptar al proceso de maceración y fermentación alcohólica.

Luego del estudio de la problemática se planteó el siguiente problema general que fue: ¿Cómo es la técnica del cultivo de uvas y la calidad de los vinos de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019?

Los problemas específicos fueron:

- Problema específico 1: ¿Cuáles son las técnicas del cultivo de uvas y la eficacia de calidad del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019?
- Problema específico 2: ¿Cuáles son las técnicas del cultivo de uvas y la satisfacción del cliente del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019?
- Problema específico 3: ¿Cuáles son las técnicas del cultivo de uvas y la competitividad de la calidad del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019?

Las razones que justificaron hacer este trabajo de investigación fueron:

Justificación teórica, en el ámbito teórico la investigación da a conocer la importancia que tiene la técnica de cultivo de uvas y la calidad de la producción del vino, por ello se realiza esta investigación, con el fin de buscar mejores formas de capacitar a los agricultores sobre el cambio climático, que sería un problema para la producción de vino, de manera que se debe brindar conocimiento sobre las técnicas de cultivo, consiguiendo de esta manera un vino de calidad producto de protección y la conservación de los racimos de uva, el mismo que, se puede evaluar y analizar los factores competitivos en cada eslabón de la cadena productiva del vino.

También la justificación social, dará la relevancia a incorporación de una medida de la cadena productiva de calidad de vino, manejada en beneficio para los agricultores y propietarios de este recurso, es posible impulsar el uso de recursos y tecnología que ayuden a mejorar costos de producción, procesamiento, transporte y comercialización, de manera que se asegura un ambiente de competitividad formidable y aceptable en las negociaciones obteniendo una mejor rentabilidad del vino en la Empresa los Reyes de Lunahuana.

Respecto a justificación práctica la investigación se tendrá muy en claro la información sobre la técnica de cultivo de calidad de los racimos de uva cultivo a fin de generar una producción de calidad del vino, ya que comprende los avances tecnológicos, que ayuden al agro para conseguir la eficiencia en el cultivo mediante la gestión agro-industrial. Por ello, se debe hacer un diagnóstico correcto y oportuno para

garantizar el ahorro de tiempo y dinero con el buen manejo integrado de abonos y sistema de riego, trayendo buena percepción de comerciantes que buscan un vino de calidad relevante, fomentando el desarrollo económico que pueda ser de utilidad para el impulso del mercado y el crecimiento de la inversión económica en la empresa y el distrito Lunahuana.

Y por último la justificación metodológica servirá como guía metodológica para otros estudios que se asemejen en el tema, orientado a las variables. Por consiguiente, usamos el cuestionario tipo Likert que sirvió para la obtención de datos relevantes los mismos que fueron utilizados en el programa estadístico SPSS, para encontrar los resultados sobre la técnica de cultivo para asegurar la mejor producción de vino en Lunahuana.

El objetivo general de la investigación fue determinar la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019. Los objetivos específicos fueron:

- OE1 Identificar la técnica del cultivo de uvas, y la eficacia de calidad del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019.
- OE2 Identificar la técnica del cultivo de uvas, y la satisfacción del cliente del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019.
- OE3 Determinar la técnica del cultivo de uvas, y la competitividad de la calidad del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019

La Hipótesis general fue: la técnica del cultivo de uvas influye en la calidad del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019. Las Hipótesis específicas fueron:

- HE1: La técnica del cultivo de uvas influye en la eficacia de calidad del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019.
- HE2: La técnica del cultivo de uvas influye en la satisfacción del cliente del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019.
- HE3: La técnica del cultivo de uvas influye en la competitividad de la calidad del vino de la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019.

II. MARCO TEÓRICO

Para nuestra investigación no han servido estudios en el ámbito internacional como el realizada por Rosales (2016), tiene como objetivo evaluar Tiempos y Movimientos en la producción tecnificada de vino de Mortiño. El autor aplicó una metodología experimental, puesto que se realiza un pre y post test, sobre cómo cambia la productividad al implementar el estudio de métodos y tiempos. Como propuesta de solución con capacitación enfocada en replicar procesos de trabajo. La falta de métodos de trabajo, la falta de compromiso, la alta rotación de personal, la falta de normas de seguridad, y la falta de mantenimiento de los equipos; de esta manera se pudo reducir los excesos de residuos, determinando los tiempos estandarizados en la producción del vino.

También Pineda (2016) en su tesis, tiene como objetivo, implementar un sistema de cultivo tecnificado para aumentar la calidad en la línea de producción de vino en la empresa Casa Blanca S.A. El autor aplica una metodología de tipo experimental, de corte transversal, por el tiempo o transcurso durante el desarrollo de la investigación. En conclusión, al implementar el estudio, se pudo verificar que la composición química de los vinos, se estableció según la variación de los límites altos; entre ellos el clima, fertilización, origen, edad, momento de cosecha por último estado de la zona. La investigación fue de aporte porque se verificó que el rendimiento del mosto, fue de 10 litros iniciales, mientras que tras el descube, se obtuvo 7.2 y 8.5 litros, de esta forma el rendimiento medio fue de 80%, se obtuvo mortiño un producto natural elaborado con elementos frescos y de los mejores cultivos.

Asimismo, Riquelme (2016) en su tesis, tiene como objetivo implementar el estudio del trabajo para aumentar la productividad en la elaboración de vino tinto de Monastrell, no tener estandarizado sus procesos fue el mayor inconveniente. El autor aplica una metodología de tipo experimental. Concluyó que la calidad de las líneas se utilizó como variable para medir la eficiencia de las líneas, después de equilibrar las líneas de producción se obtuvo el 65.47% y 69.85% en el nivel de eficiencia, además se obtuvo el 99,31% en la línea A y 95,70% en la línea B. Este estudio fue de aporte porque se actualizó los procesos y los tiempos estándar, de manera que se minimizó la carga laboral del personal femenino en un 4%, a partir de la instalación de un ducto de alimentación que conecte el área de las pipas (barriles que contienen

vino) con el área de filtrado, esto fue una gran ventaja ya que el transporte sería inmediato y los colaboradores sufrirían menos desgaste.

En el ámbito Nacional se consideraron investigaciones como el de Bendrell (2017), citados por (Arízaga, 2012), los investigadores encontraron tres requisitos previos: rentabilidad y competitividad, se debe tener un buen diseño de la estructura de costos para competir en el mercado. Herramientas de calidad y entrevistas a responsable de área para conocer el estado actual, luego aplicar el diseño propuesto. comprender el estado actual y evaluar la gestión propuesta mediante los indicadores planteados.

Además, Almeyda (2017), citados por Yi (2008), el propósito de su investigación fue realizar diseño de costos aplicado a la industria del vino. Fue una propuesta que permitió al sector vitivinícola tener datos fiables sobre los costos implicados el proceso de elaboración del vino. Al implementar este sistema de costos en la industria del vino, es posible obtener la trazabilidad de los productos terminados necesarios para cumplir con lo que pide el cliente, mejore el proceso en el campo, el vendedor o la comercialización, la trazabilidad permitirá asociar el estado del producto terminado con daños que son propios del proceso o de la materia prima. Si se implementa esta solución, la adquisición precisa de costos es inminente y oportuna. Similar a acortar el tiempo de procesamiento de los datos grabados. Del mismo modo, implementarlo en la industria vitivinícola peruana mejorará su posición en los mercados nacionales e internacionales.

También Rodríguez (2012) su investigación tuvo como objetivo diseñar un procedimiento que permitió analizar los costos internos de calidad, con el fin de facilitar la evaluación de futuras decisiones y permita elegir la que le brinde el mayor beneficio de gestión al menor costo. Acción de emergencia en el mercado a corto plazo o en la naturaleza nacional. Después de desarrollar esta encuesta Rodríguez (2012), demostró que el sistema de gestión de calidad no tiene implicancia en el análisis de costos. El estudio proporciona también un procedimiento para identificar, determinar y calcular dichos costos de calidad. Esto le permite obtener los factores de decisión para las decisiones de control de calidad. Finalmente, se evaluaron los resultados de los costos de calidad y se implementó una nomenclatura correspondiente a las actividades en cada área donde podrían ocurrir costos de calidad.

Luego de describir las investigaciones realizadas por diferentes autores, se revisaron las diversas teorías relacionados a nuestro tema de investigación, el cual sirvió como base teórica de nuestro estudio.

Fue necesario mencionar aspectos relacionados con el tema de salubridad de la uva sobre el tema Gonzales y Parga (2018) dijeron que el uso en demasía de los pesticidas en el cultivo de la uva hace que su calidad se vea afectado y quede fuera del gusto de los catadores que por experiencia pueden identificarlo. También Alegret (2007) mencionó que el consumo del concentrado de zumo de uva roja ayuda a pacientes con problemas renales. Este variedad es precisamente objeto de nuestra investigación, además Rayo y Marin (1998) indicaron que el alcohol del tipo etanol que contiene la uva tiene una probabilidad de ayudar a prevenir el riesgo cardiovascular de ahí que el vino es asociado a una larga vida. Otros autores como Siedentopp (2008) mencionó que el consumo de la uva es recomendado por tener altos niveles de antioxidantes, vitaminas y minerales relacionados con mantener en buen estado el corazón. También Viteri Días et al. (2019) mencionaron que el cultivo de la vitis vinífera viene aumentado en aquellas valles secos y trópicos, hay diversos estudios como la aplicación del ácido giberélico (GA3) para mejorar la calidad del racimo. Por último Garritz (2011) relacionó la química con el producto del vino, sus diferentes propiedades aroma, sabor, sensación y color son interés de analizar estos aspectos.

Otro aspecto considerado en esta investigación es el riesgo laboral de los colaboradores de este rubro sobre el que Garrido (2002) manifestó que este sector presenta un elevado índice de accidentes laborales asociados con las maquinarias, asfixias, y la lumbalgia que es el más frecuente, se tiene que implementar acciones de prevención para mitigar los riesgos en las personas.

El cultivo tecnificado respecto a la viticultura, cultivo de uvas para la producción de vino y otros productos es la tecnología y la ciencia del cultivo de uvas. Es una rama científica del crecimiento del fruto. Al agricultor que cultiva la uva se le llama viticultor.

Sangotuña (2016), citados por Orozco *et al.* (2011). El principal problema que existe en el parámetro de calidad es que los racimos están muy comprimidos, cada uno con una gran cantidad de flores. Deformación, atrofia, decoloración y susceptibilidad a algunas plagas y enfermedades.

El cultivo tecnificado comprende los avances tecnológicos que permiten el desarrollo de la agricultura de precisión, para conseguir la eficiencia en el cultivo mediante la gestión agronómica. Esta técnica combina una administración eficiente con la rentabilidad de las explotaciones, de manera que, si se pone énfasis al cultivo de vid, se ofrece diferentes aplicaciones como los sistemas de riego, el riego por gravedad, Higroscopicidad, fertirrigación, que luego servirá como método de producción de unas zonas, que, de manera sucesiva, sea aplicada únicamente las cantidades necesarias de fertilizantes (Saldarriaga, 2015, p.169).

La variedad de vid europea podría representar la mayor producción de vino, secado y producción de uva comestible.

Hay otras especies nativas de América del Norte, algunas de ellas se usan para hacer jugo, otras se usan como patrón, en un número limitado, para la elaboración de uvas de mesa y vinos. (Cubillo, 2014). La familia de las vitáceas consta de aproximadamente 700 especies y 12 géneros, distinguidos entre sí por características morfológicas, anatómicas, bioquímicas, de desarrollo y otras características genéticas.

Sobre las Técnicas para mejorar la calidad de la uva (racimo) Sangotuña (2016), citados por Orozco *et al.* (2011), el principal problema que existe en el parámetro de calidad es que los racimos están muy comprimidos, cada uno con una gran cantidad de flores. Deformación, atrofia, decoloración y susceptibilidad a algunas plagas y enfermedades.

Sangotuña (2016), citados por Hueso (2012), en la mayoría de las variedades apirenas o sin semillas, las frutas están presentes en el bosquejo interno del semen de consistencia herbal que no se puede percibir para comerlas, y los racimos son generalmente muy compactos y mantienen muchas frutas. No te ajustes. Para obtener grandes racimos de bayas de calidad comercial moderada (>17-18 mm) y bien conformados.

Respecto a las podas Hueso (2012) indicó que la poda fructífera ayuda a lograr mejorara la cantidad de producción y calidad de los racimos en cada temporada de cosecha, es necesario conseguir un balance entre los brotes y la etapa de cosecha.

Poda de producción: Sánchez (2013), indica que la vid produce uva en sarmiento formado el año anterior, por tanto, la poda siempre consiste en renovar cargadores. En las variedades con índices de fertilidad buenos, cercanos a una uva

por yema, no es necesario dejar tantas yemas por cargador, pudiendo dejar entre 4-7 yemas. Cariola (2004), citado por Palma (2006), identifica lo siguiente:

- Variedades de poda corta (4-5 yemas): Perlette; Red Globe, Princess, Flame; Crimson y Autumnseedless.
- Variedades de poda media (6-8 yemas): Superior seedless.; Black seedless y Crimson seedless.
- Variedades de poda larga (8-15 yemas): Thompson y Superior seedless.

Podas en verde, según Hueso (2012) la tarea realizada después de la germinación durante el crecimiento vegetativo se llama operación verde. Si desea obtener calidad, el cultivo de uva de mesa es muy difícil con podas verdes después de la germinación. Cuanto más apropiado y exigente, mayor será la salida de la trama; para Sánchez (2013), las principales operaciones de podas en verde son:

- Desbrotado: eliminación de brotes no productivos de los cargadores, excepto los de la base del cargador, que puedan servir para la poda de producción siguiente. Además, la eliminación de chupetes y brotes de madera vieja (tallo, brazo o sub-brazo, que no es útil para la poda de rejuvenecimiento futuro). Esta tarea se realiza cuando el brote ha finalizado y el clúster está bien visible.
- Deshojado: antes, durante o después de la floración, dependiendo del cultivar, retire las hojas cerca del racimo, especialmente de las ramas para que los racimos estén bien expuestos a la luz y tengan buena ventilación. Los tratamientos de nutrición y cuarentena mejoran el color y la madurez de la fruta, y evitan la presencia de microclimas cerca de los racimos (cuando hay muchas hojas cercanas).
- Despunte de brotes: consiste en dos tipos de práctica: primero un despunte leve esto antes de eliminar 5 cm o menos de la punta del brote, esto antes de la floración; después se realiza un despunte más fuerte entre el amarre del fruto y el envero con el propósito de mejorar las aplicaciones de productos químicos.

Poda de racimos: Retire el tercio inferior y retire o separe algunas ramas con alas u hombros hasta que se forme un grupo con el número apropiado de bayas. En su mayoría se eliminan uno o dos hombros (o alas) y extremos del racimo (sin brillo o desnudos). Para algunos tipos, puede intervenir en el área central del grupo quitando la rama horizontal de la columna para dejarlo más libre. Debido a la gran cantidad de

incidentes que pueden ocurrir en la etapa previa a la floración, como la fluencia, se recomienda realizar esta operación después de la configuración. (Hueso, 2012).

Anillado: Esto consiste en interrumpir el flujo de savia en poco tiempo (dentro de 20 días) y retirar la savia y los anillos del barco de Liberia (floema) con el fin de acumular azúcar en las partes de la planta mencionadas. Incisión, principalmente en grupos. El conjunto de frutas se realiza después de establecer el tamaño de los guisantes y aumentar el tamaño de la fruta. (Hueso, 2012).

Además, numerosos trabajos incluyen un aumento de tamaño de hasta el 30%. Cuando apirenas crece en un grupo grande y compacto donde es deseable crear una banda, la clarificación anticipada es esencial para promover el crecimiento y evitar la consolidación del grupo. En variedades apirenas es necesario el anillado, ya que estas no responden al uso de giberelinas para engorde, también se complementa a la aplicación del ácido giberélico. (Hueso, 2012).

Otras técnicas como es el sistema de riego se define como el suministro oportuno agua al área de la raíz y brinda el agua necesaria al cultivo, también está destinada a reemplazar la cantidad consumida por la planta entre dos aplicaciones consecutivas. Por definición, es importante estudiar el aspecto físico del suelo porque el agua se aplica al suelo, no a las plantas, para reponer lo que se consume. (Saldarriaga, 2015, p.175).

Esto se llama un sistema de riego técnico que es una serie de elementos que permite los cultivos suministrarse de agua y fertilizantes de manera eficiente y local, con la frecuencia correcta, en la cantidad exacta requerida y de manera oportuna. Esta aplicación está creada por ductos de tuberías de pvc que conducen y distribuyen el agua de tipo emisor o gotero, pequeña cantidad de agua regularmente y diseño técnico para suministrar la humedad requerida para el cultivo. (Ramos y Báez, 2013).

También el riego por gravedad es cuando el agua fluye por gravedad utilizando la superficie de las tierras agrícolas como parte del sistema de distribución de agua. Este tipo de riego debe darse cuando no hay mucha elevación en la pendiente y una topografía del suelo relativamente profunda. (Fuentes, 2014).

Este sistema es el más antiguo y se usa con mayor frecuencia en algunos cultivos, especialmente cultivos anuales, por pequeños y medianos productores. Los inconvenientes más notables de este sistema son: Las propiedades físicas, la escorrentía superficial, la infiltración, la pérdida de agua debido a la erosión del suelo

y la pérdida de fertilizantes debido a la lixiviación son importantes, lo que aumenta los costos de mano de obra. (Castañón, 2015).

Además, el método de riego localizado ha evolucionado en gran medida como resultado de los avances tecnológicos de las últimas décadas. El riego local es un término que se utiliza para describir todos los sistemas de redes de distribución de agua fijas y de carga que pueden suministrar continuamente una cantidad limitada de agua o frecuente a una ubicación específica asociada con los cultivos. Reducción de la superficie del suelo. (Saldarriaga, 2015, p.182).

El riego local incluye riego por microaspersor. Utiliza microaspersores o difusores para suministrar agua a lo largo de toda su longitud utilizando distribución de agua de radio húmedo pequeño, irrigación de tuberías o cinturones de perforación, perforando agujeros a una distancia constante o porosa, El agua se puede resumir continuamente y se puede realizar riego por goteo. (Castañón, 2015).

El riego presurizado localmente, comúnmente conocido como riego por goteo, puede lograr la máxima integridad independientemente de si el emisor es un gotero, cinta o rociador. Estos se pueden calibrar por completo, cubriendo todos los elementos necesarios, como el volumen de agua, el volumen de fertilizante, el tiempo de riego, la profundidad que se debe alcanzar. (Moya, 2013).

Fertirrigación: el riego local tiene muchas ventajas sobre los sistemas de riego tradicionales en términos de uso de agua salada y ahorro de agua. Pero sea demostrado en últimos años que este sistema de riego usa una cantidad razonable de fertilizante como vehículo. (Saldarriaga, 2015, p.184).

Así mismo, dependiendo del proceso fotosintético, da la facilidad de hacer la fertilización diaria exactamente en cultivos específicos, sustratos, agua de riego y condiciones ambientales definidas. (Cadahia, 2016).

La fertilización es una distribución uniforme de fertilizante disuelto en el agua de riego y en realidad contiene la misma cantidad de fertilizante por gota. Mediante la fertilización, los alimentos se administran de manera óptima, están listos para usar, y no tiene que perder tiempo rompiendo las raíces para alcanzar la profundidad de la raíz.

Así mismo, la fertilización es la aplicación de elementos nutrientes necesarios para los cultivos, incluidos los fertilizantes, especialmente el agua de riego. Por lo tanto, se usa un sistema de riego como un medio para distribuir estos nutrientes. En

esta práctica, la solución nutritiva se riega de manera continua o intermitente. (Domínguez, 2013). Por lo tanto, el autor plantea una serie de ventajas como:

- Dosis adecuada de los fertilizantes.
- El agua muestra un ahorro significativo.
- La calidad de los frutos aumenta por los óptimos nutrientes que adquieren.
- La contaminación es más controlada.

Higroscopicidad: esto se define como la propiedad de que el fertilizante debe absorber la humedad bajo ciertas condiciones de humedad y temperatura. Hidratándose el fertilizante de la humedad ambiental y disuelva algunos de los gránulos o cristales de fertilizante. (Saldarriaga, 2015, p.187).

No obstante, puede haber vínculos que dificulten la gestión y la distribución. La humedad relativa crítica (HRC) es la humedad relativa (generalmente determinada a 30 ° C) del ambiente donde un fertilizante particular comienza a absorber la humedad del ambiente circundante. (Navarro, 2014).

Sobre el concepto de calidad que en latín significa "cualidad, manera de ser", su significado castellano es "propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa, que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie".

La definición de calidad ha evolucionado ya que no centra mucho en la calidad técnica de los productos, sino en todos los procesos de fabricación, lo que lleva a un enfoque que satisface las necesidades del cliente para cumplir con los requisitos del cliente.

Por otro lado, se dice que el usuario final es quien en última instancia asegura la calidad del producto o servicio. Debido a que los clientes son las personas que usan o se benefician de un producto o proceso y son los primeros en definir la calidad, estos juegan un papel importante en la mejora de la calidad.

En las empresas, calidad está relacionado a los principios generales de calidad. En este sentido, basado en el siguiente conjunto de principios y fundamentos, existe una importante contribución a la gestión de la empresa de acuerdo con este nuevo paradigma.

Sin embargo, Bendrell (2017), citados por Sánchez (2001), en un intento por extender el período, señala que la calidad general es un estilo de gestión que permite y fomenta la mejora continua en filosofía, cultura, estrategia y calidad. En concreto es

calidad es una filosofía de manufactura. También es relevante mencionar teorías relacionados a:

- Eficacia: Robins y Coulter (2005) dijeron que la eficacia se describe como hacer las cosas correctas o las prácticas laborales que ayudan a la empresa a lograr sus objetivos. Es importante que las empresas logren sus objetivos estratégicos, estén atentos a nuevas oportunidades y puedan avanzar (2005 p.9.)

Según el autor, el efecto es realizar una función para obtener un resultado que conduzca al logro de la meta. Por ejemplo, reduzca los costos comerciales, mejore la eficiencia, etc.

- Satisfacción del cliente: La satisfacción del cliente es un término del marketing en el que un cliente se siente satisfecho con un producto o servicio que ha comprado porque sus necesidades se han satisfecho con precisión. Es decir, si han cumplido satisfactoriamente con el compromiso de venta oportuna, es el cumplimiento por parte del cliente del producto o servicio que adquirió.

- Valor Percibido: vale la pena pensar en el rendimiento del producto o servicio que el cliente ha adquirido. Los aspectos más importantes del valor percibido son:

- Estos son determinados por el cliente, no por la empresa.
- Basado en los resultados obtenidos por los clientes con productos o servicios.
- Se basa en la percepción del cliente, no implica la realidad.
- Sufriendo por la influencia de las opiniones de otras personas que afectan a los clientes.
- Influye el estado de ánimo y el razonamiento del cliente.
- Dada la complejidad, los valores perceptivos se pueden determinar después de un análisis minucioso que se inicia con el cliente y termina en él.

- Importancia: Un cliente es alguien que elige lo que quiere comprar, cuándo quiere que se le entregue y cuánto tiempo le llevará. La satisfacción del cliente es el aspecto más crítico de la estrategia de una empresa ya que produce los siguientes resultados:

- Compra repetidamente. Los clientes satisfechos vuelven a comprar el mismo producto según sea necesario.

Cross-buying. Los clientes satisfechos compran otro tipo de producto que ofrecemos. Por ejemplo, una persona que ha comprado un refrigerador Siemens durante mucho

tiempo siempre elegiré una de las mismas marcas cuando tenga que comprar una lavadora.

- Publicidad de boca en boca. Los clientes satisfechos son las mejores compañías de propaganda que pueden tener porque consumen y adquieren experiencia con nuestros productos. Esto tiene un impacto positivo en otras decisiones potenciales del cliente. Además, esta propaganda es una herramienta publicitaria gratuita. Hay estudios que muestran que los clientes satisfechos comparten la experiencia con tres personas, pero la insatisfacción promedio es once.

- Conservar un cliente satisfecho en nuestra cartera costará aproximadamente 5 veces más que adquirir un nuevo cliente.

- No afectado por los aumentos de precios. En un entorno empresarial de empresa a empresa (B2B), los clientes satisfechos tienden a no ser sensibles a los aumentos de precios razonables. Estos clientes tienen una buena experiencia con nosotros y preferirían pagar un poco más antes de correr el riesgo de cambiar de proveedor.

Sobre Competitividad se derivan los siguientes aspectos:

- Análisis del mercado proveedor: las materias primas son entregados por los proveedores previa evaluación y necesidad de compra.
- Análisis de la competencia: existe en el mercado muchos importadores de vino, esto hace los mercados competitivos y deben ser evaluados para identificar competidores directos e indirectos, y establecer estrategias para competir.
- Competencia directa: compuesta por productores y vendedores de vino vendidos en diferentes áreas comerciales del distrito de Tinginha, y se ha confirmado que este producto se vende tanto en botellas como a granel.

El vino como de definición legal según la Norma Técnica Peruana N° 212.014.2011 lo define como bebida que se elabora tras una fermentación total o parcial de la uva fresca o su mosto. No se puede etiquetar con la palabra "vino" antes o después de cualquier definición para otro líquido.

El INDECOPI clasifica los vinos de la siguiente manera:

a) Calidad.

- Vinos finos: son variedades especiales adaptadas a la forma y al campo de la producción, que han adquirido una colección compleja y armoniosa de sus propias cualidades sensoriales tras un adecuado proceso.
- Vinos Corrientes: destinados al consumo poco después de terminada su elaboración.
- Vinos Ordinarios: son los salen del orujo fermentado o del prensado, filtrado y centrifugado de borras.

b) Color.

- Vinos Tintos: resulta de la fermentación del mosto de uva tintas en contacto con los orujos (Malbeck, Barbera, Cabernet Sauvignon, etc.). Son productos dotados de un bouquet propios de las uvas que le han dado origen; son vino de cuerpo, seco, fresco o ligeramente abocado, con una graduación alcohólica que varía entre 11 a 12,5 °GL.
- Vinos Blancos: son de color amarillento o verdoso, obtenidos por la fermentación del mosto de uvas blancas (Italia blanca, Albilla, Málaga Blanca). Estos vinos pueden ser secos o abocados (dulces), de riqueza alcohólica 11 - 13,5 °G.L.

c) Contenido en azúcares reductores.

- Vino Seco: Azúcares reductores no es mayor a 5 g/l
- Vino Abocado: Azúcares reductores entre 5 g/l y 60 g/l

d) Origen

De acuerdo a la variedad de uva de la que proceden: Cabernet, Quebranta, Italia, Albilla, etc. De acuerdo a la zona de origen: Ica, Chincha, Lunahuaná, Tacna, Locumba, etc.

Sobre las etapas del vino Córdova (2016) detalló que, los procesos son: la molienda de las bayas, la extracción de jugos, la fermentación de alcohol por acción de la levadura, la fermentación por acción de las bacterias del ácido láctico, almacenamiento, envejecimiento, envasado y maduración final de botellas. (p.163).

La tecnología utilizada influye en la calidad del contenido fenólico, antocianinas y sus propiedades sensoriales, especialmente el aroma.

Otro punto de importancia es la fermentación que es un proceso biológico en el que ciertos microorganismos (levaduras) procesan carbohidratos (azúcares) para producir alcohol (etanol) como producto final en ausencia de oxígeno. Se quitan las

uvas y los tallos de los racimos, se trituran y se agrega un cultivo iniciador de levadura para iniciar el proceso de fermentación. (Córdova, 2016, p.164).

Por otro lado, la fermentación dura unos 8-15 días. Durante este tiempo, la temperatura del tanque se controla para evitar la muerte de la levadura debido a una temperatura excesiva. El proceso anaeróbico que realiza la levadura se basa en la conversión de azúcar en alcohol etílico. De esta forma, la primera desgasificación tiene lugar después de la primera fermentación. Esto consiste en separar el jugo de la pulpa presionando o por gravedad. El jugo se llama vino y el resultado se somete a una fermentación secundaria. (Fernández, 2014, p.82).

Por lo tanto, cuando el vino se coloca en un tanque nuevo, comienza una segunda fermentación llamada maloláctica y el ácido málico en las uvas se convierte en ácido láctico. Durante la fermentación maloláctica, los enólogos pueden modificar el compuesto al vino para darle calidad al producto final.

La velocidad de evolución del dióxido de carbono se puede utilizar para seguir visualmente el progreso de la fermentación, pero es mejor medir la gravedad precisa o el contenido de alcohol de la mezcla. (Loureiro, 2017, p.128).

La temperatura es un indicador de la fermentación alcohólica debido a que puede afectar la cinética del proceso en términos de duración del vino y calidad final. La fermentación a bajas temperaturas entre 10-15°C retiene mejor los compuestos volátiles que otorga buen aroma al vino. (Ramírez, 2015, p.171).

También la clarificación y estabilización del vino para esto la pulpa de uva se separaron previamente, en esta parte intervienen algunas bacteria y trozos de piel que van a dar el color turbio del vino (Córdova, 2016, p.167).

Luego el vino debe estar limpio y brillante pero no estable, significa que aún no se mantiene en condiciones asépticas. Durante todo el proceso el vino produce proteínas de potasio e hidrógeno. Muy importante, se han desarrollado muchas técnicas para eliminar el exceso de proteína para este propósito, y una vez que se logra la estabilización del vino, se puede confirmar que el vino es químicamente estable. (Christaki, 2015, p.176).

Así mismo, durante este proceso, los barriles de roble aportan: ciertos elementos como: sabor, cuerpo, bouquet entre otros; según su tipo el vino puede curar entre seis meses y dieciocho meses; para luego ser embotellados al vacío y evitar que se oxide.

Por último, se sellan con tapas de corcho para proporcionar una ligera ventilación al vino (González, 2015, p.119).

El proceso de embodegado y almacenamiento del vino se da cuando la botella va a la bodega y contribuye aún más a la estabilidad del vino. En este proceso, las botellas de vino se colocan en un lugar con poca luz con temperatura y humedad controladas. (Córdova, 2016, p.167).

Por lo tanto, el vino se armoniza como resultado del descanso después del embotellado, y el sabor del enólogo determinará cuándo se etiquetará y venderá el producto. (Crespo, 2016, p.93).

Otro aspecto que se consideró necesario mencionar fue a la ISO 9000 sirve para que las empresas apliquen sistemas de calidad. Los modelos que pueden utilizarse para obtener la certificación a través de evaluadoras certificadas.

- ISO 9001 puede ser utilizado como modelo por empresas que buscan crear un sistema de calidad que abarque el diseño, el crecimiento, la fabricación, la instalación y las actividades posventa. Actualmente, esta es la ley más integral y exigente de la familia, con un total de 20 criterios.

- ISO 9002 refleja una situación cercana a la de ISO 9001, que es aplicable a las empresas dedicadas a la fabricación e instalación. Solo las especificaciones de configuración y soporte postventa son diferentes de ISO 9001. En este caso, no es aplicable, pero tiene 18 condiciones.

- ISO 9003, finalmente, es el menos común de los tres, y se refiere al modelo que utilizan las empresas que solo quieren construir e implementar procesos de calidad para la inspección y los controles finales.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Esta presentación correlacionará los datos, profundizará los problemas más importantes y realizará un estudio actual de los procesos. Para este propósito es una encuesta básica porque la compañía comprende completamente la situación real de pasar por la compañía.

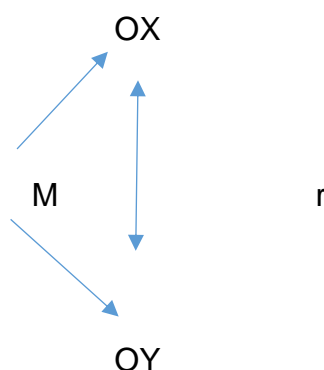
Según Carvajal, I (2013) indicó que la investigación básica se caracteriza por ser un esfuerzo científico y tecnológico que busca descubrir leyes fundamentales o generales.

Según el aporte de Sierra (2000) indicó que dependiendo de los aspectos de las ciencias sociales. Se trata de una investigación básica en sí misma ya que su objetivo es adquirir conocimientos teóricos que le permitan resolver problemas prácticos que surgen en el campo de la investigación. La recopilación de datos es básica y natural, recolectando información de la realidad analizada y oculta. La investigación variable se realiza de forma independiente y cuantitativa, e indica numéricamente la posición de la investigación.

Este diseño muestra cómo se realizó el estudio y cómo se observó el procedimiento. Cada método tiene múltiples diseños con características únicas. El diseño del estudio se basa en el propósito, las variables, el alcance o nivel de estudio y el área de investigación.

La investigación pertenece a los estudios descriptivo correlacional, como lo señala Hernández et.al (2003) explicaron que el objetivo de esta forma de investigación es determinar el grado de relación entre dos o más variables en una situación dada. Para este trabajo de investigación consideramos el siguiente esquema: La Calidad ("X" es la variable) y proceso de producción ("Y" es la variable).

Esquematzamos el diseño de la investigación:



Dónde:

M: Muestra.

r: Correlacional

OX: Observación de la variable Estilos de liderazgo.

OY: Observación de la variable Compromiso laboral.

El propósito del estudio de correlación es saber el grado de relevancia o relación de las variables con base en el conocimiento de otras variables que están relacionadas o relacionadas con la variable. En el enfoque cuantitativo, el coeficiente de correlación de Pearson se utiliza como método.

3.2. Población, muestra y muestreo.

Según Court (1991) indicó que, para asegurar la precisión y representatividad en el estudio descriptivo, se recomiendan muestras grandes. Para esta investigación se consideró al 100 % de la población.

La población es de 10. 01 gerente responsable de las decisiones de calidad y gestión. 09 colaboradores permanentes y temporales. Debido a que el estudio se realizó en todos los sujetos de la población utilizando métodos censales, no fue necesario determinar el tamaño de la muestra.

Según Abril Porras y Víctor Hugo (2008), citado por Yucailla Charco, m. (2013) dijo que los componentes del universo o población en los que existe el tema de investigación se consideran parte del estudio. La determinación de la muestra: La población está conformada por 10 personas: 01 gerente

responsable de la calidad y toma de decisiones administrativas; 09 colaboradores permanentes y temporales de la empresa.

3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.

Debido a que es un estudio de campo, el investigador está recopilando información, por lo que además de pensar que la fuente es el tipo primario, la investigación es responsable de describir el comportamiento de las variables en la organización. (Reguera, 2018, p.124). Por lo tanto, se refiere al procedimiento o la manera de obtener los datos o información. La técnica conlleva a la información resguardada mediante el instrumento de recolección de datos.

Sánchez (2016) menciona que la encuesta consta de un conjunto de ítems planteados como declaraciones o juicios, será el instrumento de recolección de datos. (p.98). También Bernal (2015) mencionó que el conocimiento debe calcularse mediante la escala tipo Likert, que es una serie de objetos para medir las reacciones del sujeto en tres, cinco o siete grupos, antes de presentarse en forma de declaraciones o juicios (p. 115).

Hernández, R. (2014) mencionaron que el grado en el que un instrumento calcula realmente la variable que dice medir se denomina validez (p.180). La validación del instrumento se lleva a cabo mediante la validez por juicio experto.

Por otro lado, la pregunta sobre la precisión con la que los objetos, reactivos o tareas reflejan el universo del que fueron elegidos se responde mediante la confiabilidad. El término confiabilidad se refiere a qué tan bien una serie de resultados de pruebas evalúan correctamente lo que se supone que deben medir (Ebel, 1977, citado por Fuentes, op. cit., p. 103).

3.4. Procedimientos

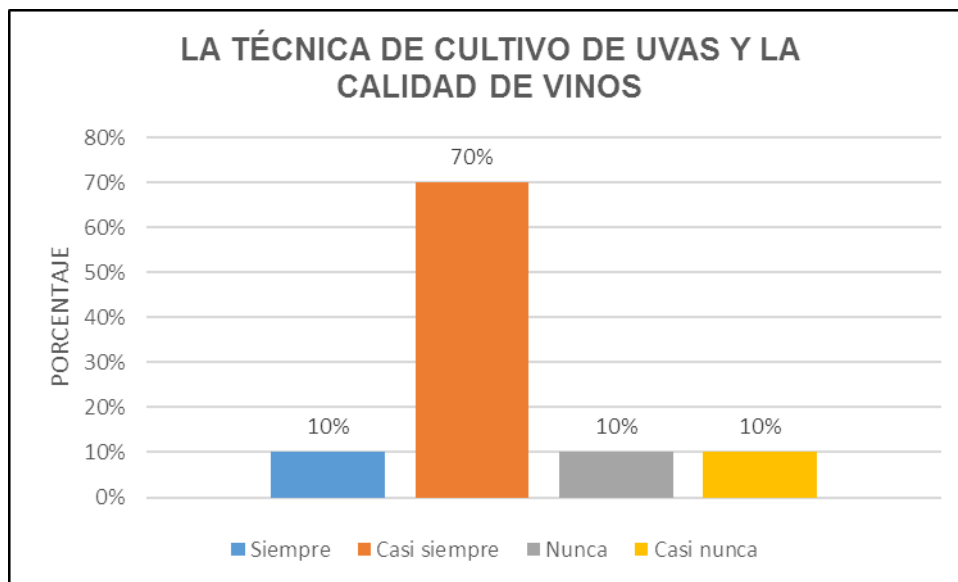
La recopilación de información es un proceso que implica una serie de pasos, los cuales deben asegurar dar respuesta a los problemas y objetivos de investigación. En el presente trabajo, luego de haber seleccionado la muestra del estudio 10 trabajadores de la empresa Reyes, se determinó la encuesta como técnica y un cuestionario para el recojo de la información.

IV. RESULTADOS

Tabla 1 La técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos

Valido	Frecuencia	(%)
Siempre	1	10
Casi siempre	7	70
Nunca	1	10
Casi nunca	1	10
Total	10	100

Figura 1 La técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos



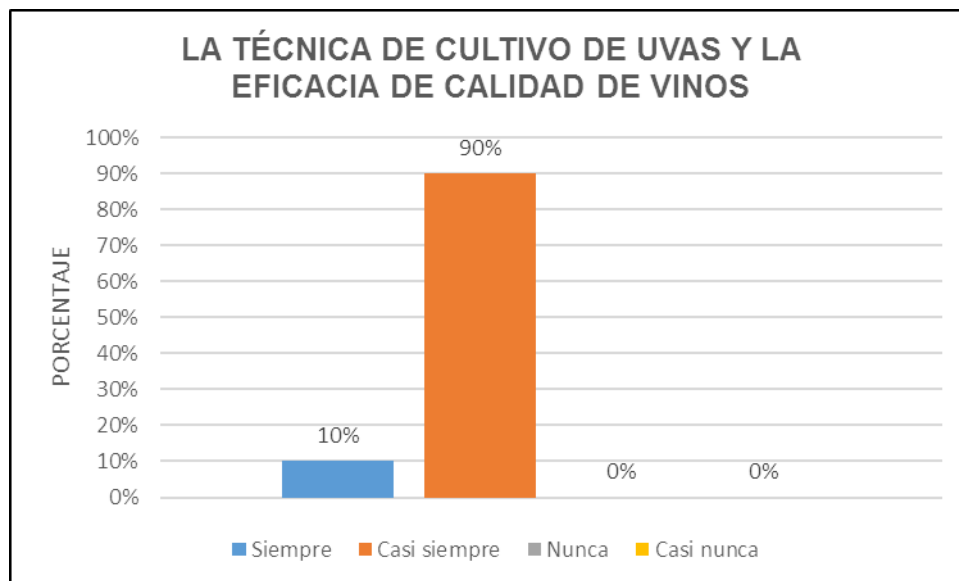
Interpretación:

Los valores de la tabla 1 y figura 1, muestra que el 70% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% conocen siempre, 10%nunca y 10% casi nunca conocieron.

Tabla 2 La técnica del cultivo de uvas y la eficacia de calidad del vino

Valido	Frecuencia	(%)
Siempre	1	10
Casi siempre	9	90
Nunca	0	0
Casi nunca	0	0
Total	10	100

Figura 2 La técnica del cultivo de uvas y la eficacia de calidad del vino



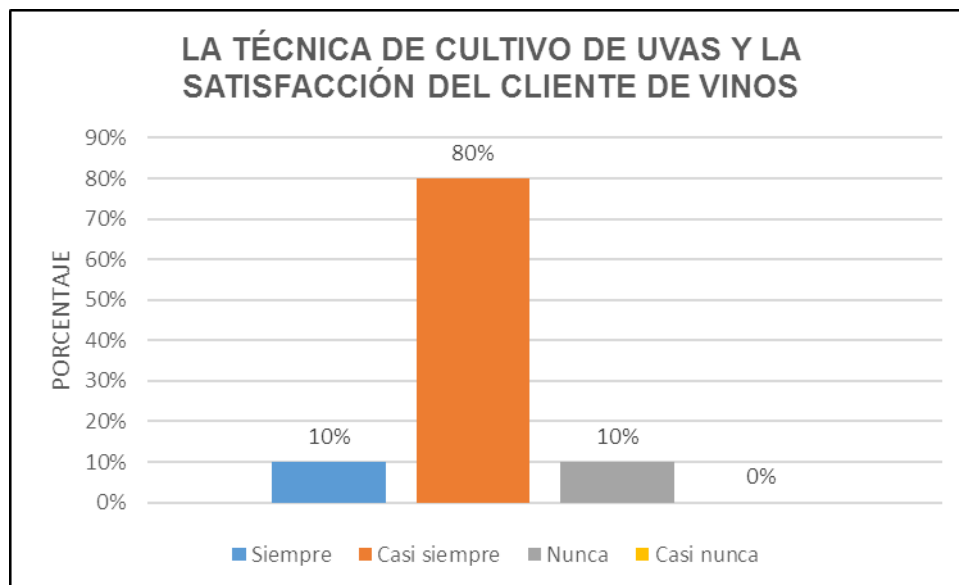
Interpretación:

Los valores de la tabla 2 y figura 2, muestran que el 90% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% conocen siempre.

Tabla 3 La técnica del cultivo de uvas y la satisfacción del cliente del vino

Valido	Frecuencia	(%)
Siempre	1	10
Casi siempre	8	80
Nunca	1	10
Casi nunca	0	0
Total	10	100

Figura 3 La técnica del cultivo de uvas y la satisfacción del cliente del vino



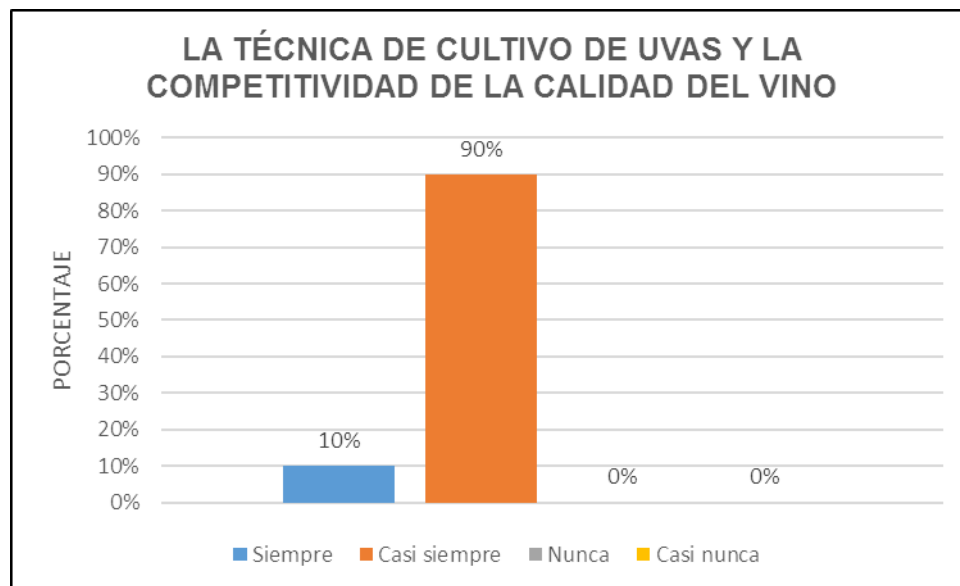
Interpretación:

Los valores de la tabla 3 y figura 3, muestra que el 80% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% siempre y el 10% nunca conocieron.

Tabla 4 La técnica del cultivo de uvas y la competitividad del cliente de la calidad del vino

Valido	Frecuencia	(%)
Siempre	1	10
Casi siempre	9	90
Nunca	0	0
Casi nunca	0	0
Total	10	100

TFigura 4 La técnica del cultivo de uvas y la satisfacción del cliente de la calidad del vino



Interpretación:

Los valores de la tabla 4 y figura 4, muestra que el 90% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes, casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% siempre conocieron.

V. DISCUSIÓN

Son pocas los estudios indexadas a nivel nacional e internacional con relación al tema investigado, que guarda relación, con la técnica de cultivos de las uvas y la calidad de vinos, pero, sin embargo resulta importante en una empresa de vinos, se debe contar con colaboradores que tengan casi siempre el conocimiento de estas actividades a fin de presentar ante los cliente un vino de buena calidad, con estrategias y conocimiento para su preparación y al mismo tiempo , la forma de cultivo que se lleva con los frutos y racimos de uva.

Recordemos, que si bien el personal viene con experiencias de las técnicas de cultivos, siempre la empresa contará con productos de calidad eficacia y competitividad y al mismo tiempo la satisfacción a la fidelización de sus productos.

VI. CONCLUSIONES

De acuerdo a los resultados y a los objetivos específicos de la investigación se llegó a las siguientes conclusiones:

1. El conocimiento sobre las técnicas de cultivo de uva y la calidad del vino es De acuerdo a, el 70% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% conocen siempre, 10%nunca y 10% casi nunca conocieron.

2. El conocimiento sobre las técnicas de cultivo de uva y la eficacia de calidad del vino, el 90% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% conocen siempre.

3. El conocimiento sobre las técnicas de cultivo de uvas y la satisfacción del cliente del vino, el 80% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% siempre el 10 % nunca conocieron.

4. El conocimiento sobre las técnicas de cultivo de uva, el 90% de los colaboradores de la Empresa Viña los Reyes casi siempre conocen la técnica de cultivo de uvas y la calidad de vinos, el 10% conocen siempre.

VII. RECOMENDACIONES

1. Para mejorar la técnica del cultivo de uvas y la calidad del vino para siempre es necesario la capacitación permanente de todos los colaboradores de la empresa.
2. De acuerdo a los resultados obtenidos para mejorar la calidad del vino se recomienda la permanencia secuencial del cultivo de los racimos de uva, para mejorar su producción y calidad.
3. Para obtener mayor número de uvas, el mayor peso de racimos y de bayas se recomiendan los tratamientos en concentraciones altas con una sola aplicación, ya que se obtiene los más altos rendimientos.
4. Continuar con el trabajo de investigación para afinar las concentraciones tanto de los tratamientos con dos aplicaciones y dosis altas de ácido giberélico. Además, adicionar tratamientos en floración para mejorar el raleo de bayas.

REFERENCIAS

- ARMENDARIZ, L., 1999. Una poblacion con sabor a vino. *ProQuest Central* [en línea], pp. 6-9.
 Disponible en: <https://search.proquest.com/newspapers/una-poblacion-con-sabor-vino/docview/310368131/se-2?accountid=37408>.
- ALEGRET, M., 2007. *El zumo concentrado de uva roja ejerce efectos antioxidantes hipolipemiantes y antiinflamatorios en pacientes en hemodiálisis y en sujetos sanos*. 1 septiembre 2007. S.I.: Ediciones Doyma, S.L.
- ALONSO GONZÁLEZ, P. y PARGA DANS, E., 2018. El gusto de los pesticidas en el vino: con una pequeña guía para reconocer el gusto de los pesticidas en el vino. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional* [en línea], vol. 28, no. 52, pp. 0-0. ISSN 2395-9169. DOI 10.24836/es.v28i52.610. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i52.610>.
- AGUILAR, L., 2015. *Estudio de Tiempos y movimiento para mejorar el proceso productivo de vinos en la empresa Las Granadas SAC en el distrito de Trujillo* [en línea]. Tesis de pregrado. Trujillo: Universidad Nacional de Trujillo. Disponible en: <https://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/2062>
- ALBIAL DIAZ, P. y TAPIA ITURRIETA, L., 2016. Impacto del Tratado de Libre Comercio entre Chile y Perú en la comercialización de productos agrícolas entre los años 2003 y 2013. *Idesia (Arica)* [en línea], vol. 34, no. ahead, pp. 0-0. [Consulta: agosto 2019]. ISSN 0718-3429. DOI 10.4067/S0718-34292016005000039. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292016005000039&lng=en&nrm=iso&tlng=en.
- ALMEYDA SARAIVA, J., 2016. *Diseño de un sistema de producción de para mejorar la calidad de una empresa Vitivinícola* [en línea]. Tesis de pregrado. Lima: Universidad Nacional Agraria. Disponible en: <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2569>
- ARÍZAGA, L., 2012. *Diseño de un Sistema de Gestión de Costos de la Calidad para incrementar Rentabilidad y Competitividad de una empresa pesquera artesanal* [en línea]. Tesis de maestría. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina. Disponible en: <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2569>
- ALONSO, F. J.J., HUESO, J.L., NAVARRO, Y CUEVAS, J., 2003. Efectos de la cubierta plástica sobre la precocidad del cultivar de uva de mesa apirena, Flame Seedless. *Actas de Horticultura*, vol. S.n., no. 39, pp. 444-446. ISSN s.n.
- BENDRELL, M., 2017. *La calidad y producción de vino de la empresa viña Tacama, La Tinguña* [en línea]. Tesis de pregrado. Ica: Universidad Privada San Juan Bautista. Disponible en: <https://es.slideshare.net/mariobendrell/proyecto-de-investigacion-79291243>
- GARRIDO RIVAS, A.E. y DE TOMÁS SOTO, N., 2002. Riesgos laborales en el sector vitivinícola (I). *Enfermería Clínica*, vol. 12, no. 5, pp. 230-237. ISSN 11308621. DOI 10.1016/s1130-8621(02)73756-x.

- GARRITZ, A., 2011. *Divulgación: La Química del vino. Para celebrar el Año Internacional de la Química-Chemistry of wine. To celebrate the International Year of Chemistry*. 1 octubre 2011. S.l.: Facultad de Química, UNAM.
- GESTION, 2019. Perú es el tercer exportador mundial de uva: ¿qué empresas hacen los mayores envíos? *Gestión* [en línea]. [Consulta: octubre 2019]. Disponible en: <https://gestion.pe/economia/peru-tercer-exportador-mundial-uva-empresas-registraron-mayores-envios-269888-noticia/?ref=gesr>
- GÓMEZ SERRANO, J., 2013. Las huertas y la vid. El vino y el chinguirito en la villa de Aguascalientes a fines de la época virreinal. *Estudios de Historia Novohispana*, vol. 48, pp. 123-187. ISSN 18709060. DOI 10.1016/s1870-9060(13)72433-6.
- GÓMEZ, A., 2016. *Efecto del anillado y la dosis de ácido giberélico, sobre la producción y calidad de la uva de mesa en la variedad Emerald seedless (Vitis vinifera L.)* [en línea]. Tesis de pregrado. México: Universidad Autónoma Antonio Narro. Disponible en: <http://repositorio.uaaan.mx>
- HUESO, J., 2012. *Manual de Manejo y técnicas de cultivo en uva de mesa apirena*. España: Editorial Fundación Cajamarca. ISBN s.n.
- HUERTAS VALLEJOS, L., 2015. Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *Universum (Talca)*, vol. 19, no. 2. ISSN 0718-2376. DOI 10.4067/s0718-23762004000200004.
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGRARIA, 2019. Agricultores de Locumba-Tacna incrementan producción de uva Red Globe. *INIA* [en línea]. [Consulta: octubre 2019]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/inia/noticias/112040-agricultores-de-locumba-tacna-incrementan-produccion-de-uva-red-globe>
- MACÍAS HERNÁNDEZ, A.M., 2007. Expansión ultramarina y economía vitivinícola. El ejemplo de Canarias (1500–1550). *Investigaciones de Historia Económica*, vol. 3, no. 8, pp. 13-44. ISSN 16986989. DOI 10.1016/s1698-6989(07)70200-x.
- MEDINA ALBALADEJO, F. y PLANAS, J., 2019. Cooperative wineries and wine trade in Spain during the twentieth century. *Investigaciones de Historia Económica*, vol. 16, no. 1, pp. 23-34. ISSN 23403373. DOI 10.1016/j.ihe.2018.04.001.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO, 2019. LA UVA PERUANA: Una oportunidad en el mercado mundial. *MINAGRI* [en línea]. [Consulta: setiembre 2019]. Disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/419832/Informe-Uva-peruana.pdf>
- NORIEGA ARANÍBAR, M.T., 2009. Estudio prospectivo en la cadenavid-pisco. *Ingeniería Industrial*, no. 27, pp. 141-166.

- ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO, 2018. Plan estratégico de la OIV internacional de la Viña. *OIV* [en línea]. [Consulta: octubre 2019]. Disponible en: <http://www.oiv.int/es/organizacion-internacional-de-la-vina-y-el-vino>
- INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE, 2015. World vitivinicule culture situation. *OIV* [en línea]. [Consulta: agosto2019]. Disponible en: <http://www.icom.com>
- OROZCO, L., MÉNDEZ, F., LINARES, W., URDANETA, T., GÓMEZ, A. y MARTÍNEZ, J., 2011. *Efecto del ácido giberélico y nitrato de potasio sobre la calidad física de la uva*. Maracaibo: Facultad de Agronomía de la Universidad del Zulia. ISBN s.n.
- PERU RETAIL, 2019. La uva es la principal fruta de exportación del Perú. *PerúRetail* [en línea]. [Consulta: setiembre 2019]. Disponible en: <https://www.peru-retail.com/uva-principal-fruta-de-exportacion-peru/>
- PROCOMER, 2019. Tecnología 4.0 al servicio de la Agricultura. *procomer* [en línea]. [Consulta: octubre 2019]. Disponible en: https://www.procomer.com/alertas_comerciales/exportador-alerta/tecnologia-4-0-al-servicio-de-la-agricultura/
- PINEDA, R., 2016. *Sistema de cultivo tecnificado para incrementar la calidad en la línea de producción de vino en la empresa Casa Blanca S.A.* [en línea]. Tesis de pregrado. Guatemala: Universidad Francisco Marroquín. Disponible en: s.l.
- PLANAS, J., 2013. El cooperativismo vitivinícola en tiempos de crisis: el Sindicato de Viticultores de Iguazada (1921-1936). *Investigaciones de Historia Económica*, vol. 9, no. 3, pp. 155-164. ISSN 16986989. DOI 10.1016/j.ihe.2012.11.001.
- PROVID, 2019. Exportaciones Peruanas de uva crecen 33 % en primer trimestre del 2019. *PROVID* [en línea]. [Consulta: setiembre 2019]. Disponible en: <http://www.provid.org.pe/2019/04/23/exportaciones-peruanas-de-uva-crecen-33-en-primer-trimestre-del-2019/>
- RAYO LLERENA, I. y MARÍN HUERTA, E., 1998. *Vino y corazón-Wine and the heart*. 1 enero 1998. S.l.: Ediciones Doyma, S.L.
- ROJAS, O.H., 2012. El mundo del Vino. *ProQuest Central* [en línea], no. 13, pp. 1-40. Disponible en: <https://search.proquest.com/newspapers/el-mundo-del-vino/docview/368599806/se-2?accountid=37408>.
- ROSALES, J., 2016. *Evaluación de Tiempos y Movimientos en la producción tecnificada de vino de Mortiño en la Comunidad Quinticusig* [en línea]. Tesis de pregrado. Ecuador: Universidad Central del Ecuador. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/17857/1/T-UCE-0005-CEC-163.pdf>

- RIQUELME, J., 2016. *Propuesta de mejoramiento en la producción de vino tinto de Monastrell* [en línea]. Tesis de pregrado. Cuzco: Universidad Católica de San Antonio. Disponible en: s.l.
- ROSALES, J., 2016. *Métodos aplicados al proceso de cosecha para la mejora de la productividad en la producción de vino* [en línea]. Tesis de pregrado. Lima: Universidad agraria la Molina. Disponible en: s.l.
- SIEDENTOPP, U., 2008. Nutrition: Grapes. *Revista Internacional de Acupuntura*, vol. 2, no. 1, pp. 42-45. ISSN 19886705. DOI 10.1016/S1887-8369(08)70010-3.
- SOTÉZ RUIZ, V., 2011. Avances en viticultura en el mundo. *Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal*, vol. Especial, no. E, pp.131-143. Disponible en: <http://www.scielo.br/pdf/rbf/v33nspe1/a16v33nspe1.pdf>
- SANGOTUÑA GONZÁLES, M. y VIERA ARROYO, W., 2016. *Evaluación de la aplicación de ácido giberélico y raleo manual para mejorar la calidad de racimos en el cultivar de uva MARROO SEEDLESS. INIAP Tumbaco-Pichincha* [en línea]. Tesis de pregrado. Quito: Universidad Central del Ecuador. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/8034>
- RODRÍGUEZ, A., DAMIÁN, R., ANDRADE, E., MENDOZA, D., LÓPEZ, D. HERNÁNDEZ, S. y GUZMÁN, M., 2005. *Evaluación de la Calidad de Cinco líneas de uva de mesa, Variedad Los Mexicanos Adaptada en la Zona de Felipe Carrillo Puerto, Michoacán*. Instituto Tecnológico de Celaya. Departamento Ingeniería Bioquímica.
- VITERI DÍAZ, P., VÁSQUEZ CASTILLO, W., SANGOTUÑA, M., VILLOTA, A., CAIZA, K. y VIERA, W., 2019. El ácido giberélico mejora el peso del racimo y el número de bayas (*Vitis vinifera* L.), cv. Marroo Seedless, cultivado en los valles andinos de Ecuador. *Scientia Agropecuaria*, vol. 11, no. 4, pp. 591-598. DOI 10.17268/SCI.AGROPECU.2020.04.15

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de operacionalización de variable

Variable: Calidad

VARIABLE	DIMENSIONES	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	INDICADORES ITEMS	ESCALA DE MEDICION
CALIDAD DE VINOS	Eficacia	Brendell (2017), citados por, Juran (1990) se basa en dos significados críticos para poder definir ampliamente la calidad. El primero se refiere al comportamiento del servicio, es decir si el servicio logra satisfacer a los clientes, motivo por el cual los clientes solicitaran los servicios. El segundo se refiere a la ausencia de deficiencias, que abarca la insatisfacción de los clientes hacia el servicio, lo que provoca una queja o reclamo por parte del cliente	Parasuraman, Zeithamly Berry (citado por Gelvez, 2010) sostienen que "la calidad de servicio es lo que resulta del balance entre las expectativas y las percepciones del desempeño que tiene el cliente hacia la calidad del servicio". (p.18)	Control (1) Calidad (2) Producto (3) Organización (4)	Casi siempre=1 Siempre=2 Casi nunca=3 Nunca=4
	Satisfacción del cliente			Cumplimiento (5) Eficiencia (6) Atención (7) Promesa (8)	Ordinal
	Competitividad			Ventajas (9) Debilidades (10) Competidores (11) Diferencia (12)	El cuestionario está compuesto por 9 preguntas

Anexo 2. Certificado de validez de contenido del instrumento que mide la calidad del vino

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹				Relevancia ²				Claridad ³				Sugerencias
		MD	D	A	MA	MD	D	A	MA	MD	D	A	MA	
	DIMENSIÓN 1: EFICACIA													
1	Consideran que para una mayor eficacia, el personal debería saber las metas u objetivos del control de la calidad													
2	Cuando aparecen dificultades en el proceso de control de la calidad perjudica el producto terminado													
3	Los resultados no son los esperados													
4	Existe una organización adecuada para mejorar el producto													
	DIMENSIÓN 2: SATISFACCIÓN DEL CLIENTE													
5	Cumplen con las especificaciones de los clientes													
6	Manejan los reclamos de los clientes de forma eficiente													
7	El cliente queda conforme luego de darle atención a su reclamo													
8	Existen promesa de fidelización en la elaboración del producto													
	DIMENSIÓN 3: COMPETITIVIDAD													
9	La empresa genera ventaja competitiva													
10	Cuáles son sus debilidades													
11	Cuáles son sus principales competidores													
12	Realiza diferencia con otros productos del mercado													

Anexo 3. Matriz de operacionalización variable: Técnica del cultivo

VARIABLE	DIMENSIONES	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	INDICADORES ITEMS	ESCALA DE MEDICION
TÉCNICA DE CULTIVO	PODA	Sangotuña (2016), citados por, Orozco <i>et al.</i> (2011). La principal problemática que existe dentro de los parámetros de calidad, es el alto grado de compactación que presentan los racimos debido al gran número de flores que se forman en cada uno de ellos; lo cual acarrea deformidad, atrofiamiento, decoloración y susceptibilidad a algunos insectos plaga y enfermedades	Sangotuña (2016), citados por, (Csiro, 1988) Se suele realizar poda del racimo, de la parte terminal y ala superior, y también se le aplica anillado, con la baya recién cuajada, para aumentar el tamaño de las bayas.	Poda de producción (1)	Casi siempre =1 Siempre =2 Casi nunca =3 Nunca =4
	ANILLADO			Poda en verde (2) Poda de racimos (3) Poda de parral (4)	
				Anillado de corteza (5) Vasos liberianos (6) Sobre cargadores (7) Brotos fructíferos (8)	El cuestionario está compuesto por 9 preguntas

Anexo 4. Certificado de validez instrumento que mide técnica de cultivo

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹				Relevancia ²				Claridad ³				Sugerencias
		MD	D	A	MA	MD	D	A	MA	MD	D	A	MA	
	DIMENSIÓN 1: PODAS													
1	Los trabajadores ejecutan la Poda de producción para mejorar la calidad de las uvas													
2	Los trabajadores realizan la operación en verde(poda verde) tras la brotación de las yemas durante el crecimiento vegetativo													
3	Los trabajadores realizan la poda de racimos eliminando el tercio inferior y despunte de las alas u hombros, así como algunas ramificaciones, hasta dejar un racimo bien conformado, con el adecuado número de bayas.													
4	Los trabajadores tienen conocimiento de la Poda de parral por la altura y las condiciones climáticas													
	DIMENSIÓN 2: ANILLADO													
5	Los trabajadores interrumpen por corto periodo de tiempo, para separar el anillado de la corteza y favorecer el desarrollo de los racimos de uva													
6	los trabajadores reconocen los vasos liberianos para mejorar la calidad de las uvas													
7	Ejecutan la incisión en una zona próxima a los racimos y provocan efectos más visibles y energéticos sobre la base de los cargadores para mejorar las uvas.													
8	Realizan los brotes fructíferos para mejorar la calidad de uva													

Anexo 5. Formato de validación de instrumentos



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide la calidad del vino

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹				Relevancia ²				Claridad ³				Sugerencias
		M	D	A	M	M	D	A	M	M	D	A	M	
DIMENSIÓN 1: EFICACIA														
1	Consideran que para una mayor eficacia, el personal debería saber las metas u objetivos del control de la calidad			✓				✓				✓		
2	Cuando aparecen dificultades en el proceso de control de la calidad perjudica el producto terminado		✓				✓				✓			
3	Los resultados no son los esperados			✓				✓			✓			
4	Existe una organización adecuada para mejorar el producto			✓				✓			✓			
DIMENSIÓN 2: SATISFACCIÓN DEL CLIENTE														
5	Cumplen con las especificaciones de los clientes		✓				✓				✓			
6	Manejan los reclamos de los clientes de forma eficiente			✓			✓				✓			
7	El cliente queda conforme luego de darle atención a su reclamo			✓			✓				✓			
8	Existen promesa de fidelización en la elaboración del producto			✓			✓						✓	
DIMENSIÓN 3: COMPETITIVIDAD														
9	La empresa genera ventaja competitiva		✓				✓				✓			
10	Cuáles son sus debilidades			✓			✓				✓			
11	Cuáles son sus principales competidores			✓			✓				✓			
12	Realiza diferencia con otros productos del mercado			✓			✓				✓			

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad: Aplicable Aplicable después de corregir No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador Dr. / Mg: MREA VELÁSQUEZ MARCO ANTONIO DNI: 06252711

Especialidad del validador: MBA ADMINISTRACIÓN / INGENIERÍA EN ELECTRICIDAD

... de ... del 2019

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión


 Firma del Experto Informante.



Certificado de validez de contenido del instrumento que mide la calidad del vino

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹				Relevancia ²				Claridad ³				Sugerencias
		M	D	A	M	M	D	A	M	M	D	A	M	
DIMENSIÓN 1: EFICACIA														
1	Consideran que para una mayor eficacia, el personal debería saber las metas u objetivos del control de la calidad			✓				✓				✓		
2	Cuando aparecen dificultades en el proceso de control de la calidad perjudica el producto terminado		✓				✓				✓			
3	Los resultados no son los esperados			✓			✓					✓		
4	Existe una organización adecuada para mejorar el producto			✓			✓					✓		
DIMENSIÓN 2: SATISFACCIÓN DEL CLIENTE														
5	Cumplen con las especificaciones de los clientes			✓			✓					✓		
6	Manejan los reclamos de los clientes de forma eficiente		✓				✓					✓		
7	El cliente queda conforme luego de darle atención a su reclamo			✓			✓							
8	Existen promesa de fidelización en la elaboración del producto			✓			✓						✓	
DIMENSIÓN 3: COMPETITIVIDAD														
9	La empresa genera ventaja competitiva		✓				✓					✓		
10	Cuáles son sus debilidades			✓			✓					✓		
11	Cuáles son sus principales competidores			✓			✓					✓		
12	Realiza diferencia con otros productos del mercado			✓			✓						✓	

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable** [] **Aplicable después de corregir** [] **No aplicable** []

Apellidos y nombres del juez validador Dr. / Mg: Ponte Salazar Javier Francisco DNI: 02636381

Especialidad del validador: Eng. Industrial

03 de 12 del 2019

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión


 Firma del Experto Informante.
999633664



Certificado de validez de contenido del instrumento que mide la calidad del vino

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹				Relevancia ²				Claridad ³				Sugerencias
		M	D	A	M	M	D	A	M	M	D	A	M	
DIMENSIÓN 1: EFICACIA														
1	Consideran que para una mayor eficacia, el personal debería saber las metas u objetivos del control de la calidad			✓				✓						✓
2	Cuando aparecen dificultades en el proceso de control de la calidad perjudica el producto terminado			✓				✓						✓
3	Los resultados no son los esperados				✓			✓						✓
4	Existe una organización adecuada para mejorar el producto			✓				✓						✓
DIMENSIÓN 2: SATISFACCIÓN DEL CLIENTE														
5	Cumplen con las especificaciones de los clientes			✓				✓						✓
6	Manejan los reclamos de los clientes de forma eficiente			✓					✓					✓
7	El cliente queda conforme luego de darle atención a su reclamo			✓					✓				✓	
8	Existen promesa de fidelización en la elaboración del producto			✓					✓				✓	
DIMENSIÓN 3: COMPETITIVIDAD														
9	La empresa genera ventaja competitiva			✓				✓					✓	
10	Cuáles son sus debilidades				✓			✓					✓	
11	Cuáles son sus principales competidores				✓			✓					✓	
12	Realiza diferencia con otros productos del mercado			✓				✓					✓	

Observaciones: SE HAY SUGERENCIAS

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador Dr. / Mg: SMICHEZ MONTEZ LUZ DNI: 99999999

Especialidad del validador: GERENCIA DE OPERACIONES Y PRODUCTIVIDAD

02 de 12 del 2019

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Firma del Experto Informante.

La técnica del cultivo de uvas y la calidad de vinos en la Empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019

INFORME DE ORIGINALIDAD

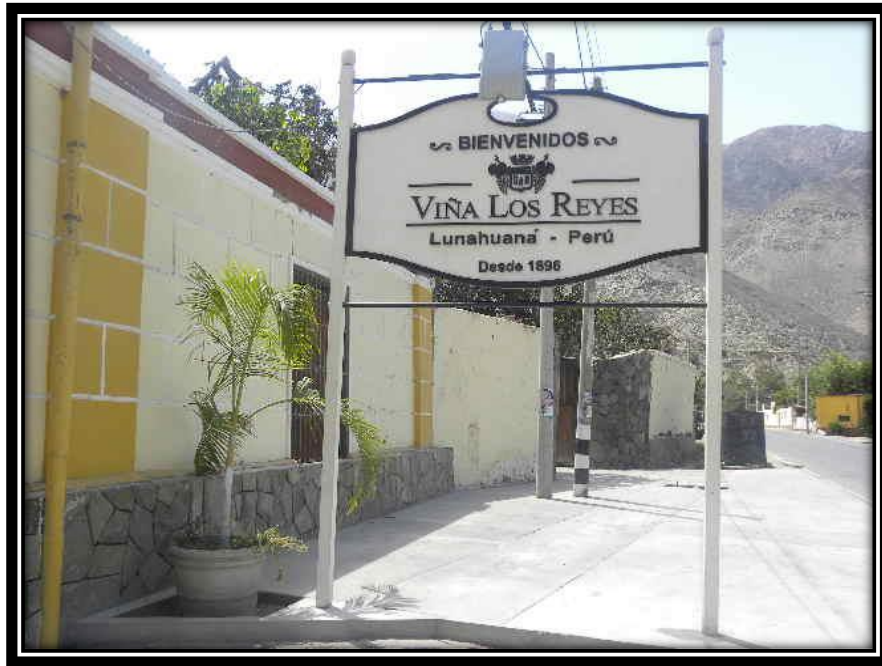


FUENTES PRIMARIAS

1	es.slideshare.net Fuente de Internet	9%
2	repositorio.lamolina.edu.pe Fuente de Internet	4%
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	2%
4	docplayer.es Fuente de Internet	1%
5	repositorio.upacifico.edu.ec Fuente de Internet	1%
6	cybertesis.uach.cl Fuente de Internet	1%
7	dspace.utpl.edu.ec Fuente de Internet	1%
8	www.publicacionescajamar.es Fuente de Internet	1%

9	repositorio.utc.edu.ec Fuente de Internet	1 %
10	productostacna.zoomblog.com Fuente de Internet	1 %
11	www.revfacagronluz.org.ve Fuente de Internet	1 %
12	www.sqm.com Fuente de Internet	<1 %
13	www.dspace.uce.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
14	oa.upm.es Fuente de Internet	<1 %
15	sisbib.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
16	www.prensacomarcal.cat Fuente de Internet	<1 %
17	tesis.ucsm.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
18	prezi.com Fuente de Internet	<1 %
19	docslide.us Fuente de Internet	<1 %

Visita a la bodega de Viña los Reyes, Lunahuana Cañete – Lima
figura N° 01



Visita a la bodega de Viña los Reyes, Lunahuana Cañete
– Lima figura N° 02



Horno artesanal – Lima. Figura N° 03



Prensador manual de uva, figura N.º 04



Almacenamiento de botellas para su envasado figura N° 05



Plantaciones de Uva, sistema de riego
figura N° 06



Tanques de fermentación
figura N° 07



Alambique Destilador de pisco
figura N° 08



Estrujado de uva figura N° 09



Visita técnica al viñedo los Reyes- Lunahuana figura N° 10



Visita técnica al viñedo los Reyes- Lunahuana figura N° 11





Declaratoria de Originalidad del Autor

Nosotros, CIEZA HERRERA CESAR ALBERTO, LIBERATO HUAMAN MERY LUZ, REYES HUANCA DAISY PATRICIA, SACRAMENTO ALBERCA PAULO CESAR estudiantes de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura de la escuela profesional de Ingeniería Industrial de la Universidad César Vallejo SAC - Lima Este, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan el Trabajo de Investigación titulada: “LA TÉCNICA DEL CULTIVO DE UVAS Y LA CALIDAD DE VINOS EN LA EMPRESA VIÑA LOS REYES DE LUNAHUANA, 2019”, es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que el Trabajo de Investigación:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

CIEZA HERRERA, CESAR ALBERTO	
DNI: 43392644	
ORCID: 0000-0001-5180-7777	
LIBERATO HUAMAN, MERY LUZ	
DNI: 73375169	
ORCID: 0000-0001-8123-7277	
REYES HUANCA, DAISY PATRICIA	
DNI: 43016566	
ORCID: 0000-0003-3408-7741	
SACRAMENTO ALBERCA, PAULO CESAR	
DNI: 44703129	
ORCID: 0000-0002-6291-8752	