



Universidad Nacional
SAN LUIS GONZAGA



Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Esta licencia es la más restrictiva de las seis licencias principales Creative Commons, permitiendo a otras solo descargar sus obras y compartirlas con otras siempre y cuando den crédito, pero no pueden cambiarlas de forma alguna ni usarlas de forma comercial.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>

UNIVERSIDAD NACIONAL “SAN LUIS GONZAGA”

**ESCUELA DE POSGRADO
MAESTRIA EN ADMINISTRACION
MENCION GESTION EMPRESARIAL**



TESIS

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAGISTER EN
ECONOMIA**

**“INDUSTRIALIZACION DEL PISCO Y EL IMPACTO EN LA ECONOMIA EN
LA PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE LOS AQUIJES PERIODO 2015 –
2018”**

PARA OPTAR EL GRADO DE MAESTRIA: EN ECONOMIA

MENCIÓN: FINANZAS

AUTOR:

ECON. LOPEZ GAVANCHO JHONNY ENRIQUE

ASESOR

Mg. MAURO JUAN RAMIREZ HERRERA.

ICA – PERÚ

2019

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

**CRECIMIENTO, DESARROLLO Y FINANCIAMIENTO DE LA REGIÓN O
PAÍS**

DEDICATORIA

Al creador, por ser mi faro e enfocar en cada movimiento que doy para triunfar mis objetivos.

A mis progenitores y allegados por el brío, entrega e imperturbabilidad para plasmarme como competitivo.

AGRADECIMIENTO

Mi congratulación a inseparables prójimos que apoyaron y determinaron para deslumbrar día a día.

De la misma forma, a la Escuela de Posgrado, a mis Catedráticos, a mi Consejero, a los decorosísimos señores Revisores y Jurados de esta tesis, quienes, con su pulcra alineación, me guiaron a corregir y culminar la Investigación.

INDICE

DEDICATORIA	Error! Bookmark not defined.
AGRADECIMIENTO	iv
INDICE	v
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
TÍTULO	x
INTRODUCCIÓN	xi
MARCO TEORICO	14
1.1 Antecedentes	Error! Bookmark not defined.
1.1.1. Antecedentes Internacionales	14
1.1.2. Antecedentes Nacionales	27
1.1.3. Antecedentes Locales	400
1.2. Bases teóricas	Error! Bookmark not defined.
1.2.1. Industrialización del pisco	Error! Bookmark not defined.
1.2.2. Impacto en economía	Error! Bookmark not defined.
1.2.3. Impacto económico	Error! Bookmark not defined.
1.3. Marco conceptual	Error! Bookmark not defined.
1.3.1. Costos	Error! Bookmark not defined.
1.3.2. Cadenas Productivas	61
1.3.3. Economía	Error! Bookmark not defined.
1.3.4. Empleo	Error! Bookmark not defined.
1.3.5. Desarrollo Rural	Error! Bookmark not defined.
1.3.6. Gestión Estratégica	Error! Bookmark not defined.
1.3.7. Mercado	Error! Bookmark not defined.
1.3.8. Ministerio de Relaciones Exteriores	Error! Bookmark not defined.
1.3.9. Ministerio de Agricultura	Error! Bookmark not defined.
1.3.10. Ministerio de la Producción	Error! Bookmark not defined.
1.3.11. Produccion	Error! Bookmark not defined.

1.3.12.	Productividad.....	Error! Bookmark not defined.
1.3.13.	Promocion para la exporacion.....	Error! Bookmark not defined.
1.3.14.	Rentabilidad	Error! Bookmark not defined.
1.3.15.	Uva.....	Error! Bookmark not defined.
1.3.16.	Variedades de pisco.	Error! Bookmark not defined.
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....		85
2.1.	Situación problemática.	Error! Bookmark not defined.
2.2.	Formulación del problema.	Error! Bookmark not defined.1
2.2.1.	Problema General.....	Error! Bookmark not defined.1
2.2.2.	Problemas específicos.....	Error! Bookmark not defined.1
2.3.	Justificación e Importancia de la Investigación.	Error! Bookmark not defined.
2.3.1.	Justificación.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.2.	Importancia.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.	Objetivos de la Investigación.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.1.	Objetivo general.	Error! Bookmark not defined.
2.4.2.	Objetivos específicos.....	Error! Bookmark not defined.
2.5.	Hipótesis de la Investigación.....	Error! Bookmark not defined.
2.5.1.	Hipótesis General.....	Error! Bookmark not defined.
2.5.2.	Hipótesis Específicas.....	Error! Bookmark not defined.
2.6.	VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN	Error! Bookmark not defined.
2.6.1.	Identificación de variables	Error! Bookmark not defined.
2.6.2.	Operacionalización de variables.	Error! Bookmark not defined.
3.1.	Tipo, Nivel y Diseño de investigación.	99
3.2.	Población y muestra.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.1.	Población.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.2.	Muestra.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.	Instrumentos para la recopilación de datos.	Error! Bookmark not defined.
4.2.1.	Fichas Documentadas.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.	Técnicas de Análisis e Interpretación de Resultados.	Error! Bookmark not defined.
4.3.1.	Codificación y clasificación de datos. -	Error! Bookmark not defined.

4.3.2.	Tabulación de datos. -	Error! Bookmark not defined.
4.3.3.	Cuadros y representaciones estadísticas. -	Error! Bookmark not defined.
5.1.	CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS GENERAL. .	Error! Bookmark not defined.
5.2.	CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICAS.	106
5.2.1.	Hipótesis específica (1).	106
5.2.2.	Hipótesis específica (2).	107
5.2.3.	Hipótesis específica (3).	107
6.1.	PRESENTACION DE RESULTADOS.	109
6.2.	DISCUSION DE RESULTADOS.	131
	Conclusiones.	132
	Recomendaciones.	134
	Fuentes de Información.	135
	Anexos:	
	Matriz.	137
	Formato.	138
	Imágenes.	141

RESUMEN

La actual investigación conllevó a establecer la influencia de la **“INDUSTRIALIZACION DEL PISCO Y EL IMPACTO EN LA ECONOMIA EN LA PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE LOS AQUIJES PERIODO 2015 – 2018”**, indecisa que estuvo establecida con varios semblantes hipotéticos como inestables de exposición.

Los conocimientos manejados en el transcurso de elaboración del escudriñamiento estuvieron las observaciones y la sumario equitativamente. Hacia recoger y encausar los antecedentes se utilizó técnicas, tales como: análisis documental, encuesta, organización y tabulación de datos.

De donde se logra justificar una hipótesis que empleó un examen de 11 consultas con opciones conmensurable, medio que estuvo probada en el labrantío. La localidad de disertación fue organizada en pequeñas, medianas y grandes bodegas y empresas vitivinícolas, cuyo contorno de operación es la provincia de Ica, Distrito de los Aquijes la muestra de estudio estuvo constituida por 43 pequeñas, medianas y grandes bodegas y empresas vitivinícolas, quienes fueron representadas por los dueños, para ello se trabajó a un horizonte de seguridad del 95% y un margen de error permisible del 0.5%.

Por lo tanto, de acuerdo a los resultados alcanzados y justificación de la hipótesis se logró la consiguiente solución universal: La Industrialización del Pisco busca no sólo emplear al producto pisco más competente y valioso, si no también enfatizar en la selección, del personal (trabajadores), equipos, materia prima que permita colocar al producto acabado en una posición superior donde sus experiencias sean óptimamente utilizadas en esta industria vitivinícola. Es apuntar, atarearse en el criterio que toda bodega, empresa vitivinícola con su personal calificado tienen el talento que requiere ser puntualizado y protegido, con la intención que estas

bodegas y empresas vitivinícolas logren su producción. Hecho que conllevó a confirmar la validez de la hipótesis planteada pertinentemente. Traducir al ingles

Palabras Claves: Industrialización, Pisco, Empresas, vitivinícola, Resultados, Rendimiento empresarial, etc.

ABSTRACT

This research led to determine the influence of the "**INDUSTRIALIZATION OF THE PISCO AND THE IMPACT ON THE ECONOMY IN THE PROVINCE OF ICA, DISTRITO DE LOS AQUIJES PERIODO 2015 - 2018**", a problem that was based on various theoretical aspects according to study variables.

The methods used in the research execution process were the analysis and synthesis respectively. To collect and process the data was applied Techniques, such as documentary analysis, survey, organization and tabulation of data.

To test the hypothesis, a questionnaire of 11 questions they were initiatives with Measurable alternatives, a reality that was proven in the field. Small and large wine companies, whose scope of operation is the province of Ica, constituted the population of the study District of the Aquijes. The study sample organized by 43 wine companies, who were represented by the owners, for this purpose they worked at a level of 95% confidence and a permissible margin of error of 0.5%.

Therefore, according to the results arrived and hypothesis testing the following general conclusion was reached: Pisco Industrialization seeks not only use the most competent and valuable product, if not also emphasize the selection of equipment, raw material that allows to place the finished product in a position where your skills are optimally used in this industry. That is, it works under the criteria that every wine company with its staff has the talent that needs to be described and protected, with the purpose that these wine companies achieve their productivity. Fact that led to confirm the validity of the hypothesis raised accordingly.

Keywords: Pisco Industrialization, Wine Companies, Results, business profit, etc.

**MAESTRÍA EN ECONOMIA
MENCIÓN FINANZAS**

TESIS

**“INDUSTRIALIZACION DEL PISCO Y EL IMPACTO EN LA
ECONOMIA EN LA PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE LOS
AQUIJES PERIODO 2015 – 2018”**

AUTOR

LOPEZ GANVANCHO JHONNY ENRIQUE

ASESOR

Mg. MAURO JUAN RAMIREZ HERRERA.

INTRODUCCIÓN

El nuevo proyecto de investigación, La Industrialización del Pisco y el Impacto en la Economía concentra el esfuerzo y entrega de bodegas y empresarios productores vitivinícolas, alcanzando una aclaratoria contribución primordial al proceso de la producción del producto pisco peruano en la provincia de Ica.

El beneficio actual es conocer como este producto Pisco se viene desplegando a diferentes mercados, puntos que aceptan la calidad del producto pisco, corrigiendo el comienzo del no desempleo y proveer medios de quehaceres para las personas (trabajadores, obreros, técnicos), de diferente edad y sexo en el lugar donde se conduce, procesa y mercantiliza el producto Pisco.

La metodóloga que es el firmeza científico se dará en base a las calificadas informaciones que se establecieron a síntesis en situaciones de progreso en este producto pisco, las empresas Vitivinícolas: Artesanales, Semi industriales e Industriales, Ministerio de la producción en Ica, Apropica, Aprovid, Cite Vid y otras organizaciones que asuman un vínculo con la Industrialización del Pisco como lo es también la Cámara de Comercio, el Ministerio de Turismo y entidades gubernamentales o no gubernamentales del país.

Asimismo, como fin fundamental el patrocinio para la elaboración del producto pisco en la innovación, elaboración y marketing en los mercados o clientes no distinguidos, donde estos sean los mercados que implantarán el impacto económico - financiero con proyectos estratégicos o recursos materiales y humanos que tienen una relación con la cepa (variedad de vid) y el producto Pisco hacia el medio ambiente consiguiendo capitales financieros para estas bodegas y empresas vitivinícolas.

El favor innovador es la prosperidad del Pisco donde entusiasma a un resumido medio para su creación cuya intención es el perfeccionamiento del producto acabado y su marca en el beneficio para las empresas y bodegas vitivinícolas en la provincia de Ica, inicio que busca engrandecer hacia los diferentes consumidores que tienen una relación de comunicación con el Perú para luego divulgar hacia otros países.

Al investigar la intensa prosperidad de la industrialización del pisco, fortalecemos que la especificidad del producto elaborado documenta que este sea oriundo y comercialmente especial a través de una denominación de origen propia.

Así mismo, la producción del producto pisco debe entenderse como la analogía entre la manufactura adquirida por un medio beneficioso y los patrimonios la relación entre la producción obtenida por un sistema productivo y los recursos (materia prima), utilizados para obtener dicha producción de pisco. Es importante, porque es el único camino para que una industria logre progresar y acrecentar su rentabilidad (o sus utilidades) es desarrollando su rendimiento.

Una madura obtención manejando los mismos patrimonios originando los similares recursos o mercancías efecto en una madura renta.

Para un mejor análisis, la investigación se ha dividido en capítulos, tales como: Marco Teórico, Planteamiento del problema, Objetivos, hipótesis y variables, Metodología del trabajo, técnicas e instrumentos de investigación, comprobación de la hipótesis, presentación, análisis e interpretación de resultados, cumplimientos, encargos, principios de indagación y los agregados pertinentes.

El escritor.

CAPITULO I

MARCO TEORICO

1.1. Antecedentes.

1.1.1. Antecedentes Internacionales.

a. Moncayo, L. (2015). Por la Universidad de Zaragoza de España en su Tesis **“CARACTERIZACIÓN DE LOS PISCOS DEL PERÚ A TRAVÉS DE SU COMPOSICIÓN AROMÁTICA”** La presente memoria de tesis doctoral se inserta dentro de la línea principal de trabajo del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE) de la Universidad de Zaragoza, que no es incomparable que profundizar en la generalidad del suelo químico del aroma de la bebida y derivados. En esta necesidad se enseña un profundo ajuste acabado a punta para caracterizar por primera vez el aroma del pisco de Perú, una bebida alcohólica obtenida de la destilación de vino y sofisticada a partir de diversas composiciones de fruto injertadas en diferentes zonas. El motivo por el cual se decidió dar el paso e iniciarnos en la investigación desde el punto de vista aromático, de este producto, es que el aguardiente pisco es una síntesis en eminencia y su rutina centrado, sobre todo, su exportación a las nacionalidades prósperas se ha disparado en los innovadores períodos y estas nacionalidades demandan bienes de característica y complementos bien propios. Por lo tanto, resultado de gran resultado describir el perfil aromático de esta bebida. El aroma de este destilado se ha abordado desde distintos puntos de vista: cuantitativo, sensorial y olfatométrico. Para ello, ha sido necesario poner a punto unas metodologías adecuadas para tal fin. Cabe destacar la evaluación y control del proceso olfatométrico que se ha llevado a cabo para proporcionar unos resulta¹dos fiables. Una de las últimas finalidades de esta tesis es recopilar

¹ Moncayo, L, Investigación Titulada **Caracterización de los piscos del Perú a través de su composición aromática**; Zaragoza – España, 2015, pág. 6 del Resumen.

imperfectos que permitan² crear la determinación y precisión de los agregados evaporados, Término, equilibrados y marketing para afinar asimismo sus tremendas especialidades.

Al organizar bienes abrigados por certificado considerado en Principio, atribuyen obtener, detalle y falsedad lógica y es incoherente sin las identificaciones que se contribuyen en esta publicación, lugar que asumimos haber existido los oriundos de idear esta faena por tanto una crónica hacia cualquier parte del mundo. Por distinta relación, bienes logrados de esta faena continuamente sacarán a culturar para evidenciar permitidos engaños Por las sabidurías precedentemente mostradas se afronta el actual compromiso, cuyos primordiales ecuánimes son:

- Determinar y confrontar los complementos odoríferos en aguardiente perfectos a quitar la esencia en multiplicidades proporción odoríferas tan no perfumadas; preparando un determinado favor a entrambas combinaciones más particulares de repetición al conjunto: los destilados espirituosos variedad VIVC 9840 (no aromatizados) e variedad Italia vivi 1747614 (olorosos).

Esta determinación se ha logrado durante la diligencia de otras metodologías con sistemas actualizados (GC-FID, GC-MS y GC-O) a un grande espacio en destilados espirituosos del Perú. Ello ha estado preciso: o la cualidad abandone de otras técnicas que tienen autorizado la valoración del perfume a partir de diferentes aspectos (determinación artificial, y olfativo). O La estimación de la desconfianza o contestación olfativo. Manifestación, ecuánimes y organización.

- Aprender cómo impresiona la estructura odorífera de los aguardientes destilados espirituosos su instalación territorial (importantes comarcas de destilados espirituosos).

¹ Moncayo, L, Investigación Titulada **Caracterización de los piscos del Perú a través de su composición aromática;** Zaragoza – España, 2015, pág. 6 del Resumen.

- Suponer en qué carácter se envuelve en la estructura odorífera de estas bebidas espirituosas los continuos adelantos en la equivocación de paso: o condensados piscos artesanales - admirables espesores (manufactureros). o destilados mosto verde espirituosos puramente. o Condensación en caldera - falca.
- Apreciar la carga sensoria de expresos surtidos, formando exclusiva insistencia en los terpenos, en la esencia de destilados de ecosistema muy cambiada

Concluyendo del presente trabajo de investigación: La tesis GC-O ha declarado que el aguardiente del Perú refino a partir de multiplicidades en producción no odoríferas posee un lado perfumado comparativamente desnudo desarrollado con más de 19 y 22 odoríferos. La totalidad de los odoríferos incompatibles viven afines con la exacerbación, mientras nuevos tal el guayacol, β -damascenona, geraniol y el linalol proceden de la vid. El examen artificial de los combinados sutiles del aguardiente destilado de la uva variedad VIVC 9840 ha expuesto un contorno etéreo suficiente característico de un condensado de licor, con el Bloque III 143 horizontes no estrechamente agudos, pero visibles, de linalol, α -terpineol y β damascenona, entre distintos. En todo, contiene destacar los profundos horizontes de β feniletanol y acetato de β -feniletilo (inclusive 72 mg/L y 13 mg/L, proporcionalmente), los cuales son agregados odoríferos claves y latentemente comprometidos de las divergencias sensorias desacordes entre los tipos. En usual, las contradicciones atadas al espacio geográfico en los destilados de la multiplicidad variedad VIVC 9840 no han sido muy significativos, no obstante, los efectos insinúan que empobrecían ser bastantes para su categorización. La representación sensoria del destilado originario del departamento de Moquegua se contribuye posiblemente a los despreciables horizontes en corriente de odorífero con particularidades perfumadas suaves (acetato de β -feniletilo, β -feniletanol, β damascenona y linalol). Se ha demostrado la calidad perfumada de la multiplicidad Uvina, (cantidad a partir el lugar de vista cantidad como olfatométrico y sensoria), muy

a pesar de estar clasificada dentro del grupo de variedades no aromáticas su perfil ha resultado ser mucho más productivo en la mayoría de los volátiles analizados con respecto al resto de variedades no aromáticas. Las variedades Negra Criolla y Mollar, presentaron un perfil aromático similar al de la variedad Quebranta. Estas dos últimas destacaron por sus altos niveles de acetato de β -feniletilo, mientras que la Negra Criolla presentó un mayor contenido de alcoholes superiores.

¹ Moncayo, L, Investigación Titulada **Caracterización de los piscos del Perú a través de su composición aromática; Zaragoza – España, 2015, pág. 6 del Resumen.**

b.- Lederman, J. (2016) de la Universidad de Chile en su Tesis “**LA PISQUERÍA**” El consiguiente Método de Actividades comerciales, posee por justo valorar la posibilidad y atrayente del desenvolver un establecimiento especialista en comercialización de aguardientes Piscos, establecimiento a la cual tenemos llamado La Pisquería. En los modernos tiempos, el progreso de las oportunidades de venta del aguardiente Pisco ha adquirido trascendental prosperidad, la producción de bebidas condensados "Súper Premium" es una propensión que se ha solidificado a elevación internacional. Los industriales del país chileno de aguardiente Pisco no se permanecen detrás, con la visión de bienes de aptitud preferente y con costos que alcanzan lograr inclusive a los \$250 mil por frasco. Contiguo con este avance en el condensado del aguardiente Pisco, asimismo se ha estar a la mira una propensión a más utilización de esta bebida, en consumo de las acostumbradas bebidas tal como el destilado Ron o del Whisky. En empleo de estas propensiones, se separa una circunstancia de dependencia incorporado a la comercialización experta de aguardiente Pisco de alta calidad(Premium) y Súper alta calidad (Premium), la que se pretende alcanzar ser afín, asimismo, a los clientes de la gira en el país Chile, proporción propio como foráneo, averiguando dejar ubicada el retrato del país con la elaboración de este condensado. Ofrecido que el provecho se atañe con la exploración, el progreso de La Pisquería, razona ubicar el establecimiento en la jurisdicción de Valparaíso, concretamente en las lomas más turísticas de esta línea, disfrutando de estas lomas de la V región de Concepción y Alegre en el país de Chile. Por lo primero, el patrón de oportunidades de venta de La Pisquería, busca interesar el histórico perfeccionamiento de los clientes del aguardiente Pisco a horizonte central y exterior, proporción en aptitud como en el dispendio, con el viable que promete la exploración y la iniciativa de ver el aguardiente Pisco a manera un souvenir (recuerdo) oportuno de Chile. ante el

perfeccionamiento del actual instrumento se valora la posibilidad del plan, fundado en semblantes claves tales como:

- División de los clientes equitativos, anotando a exploradores, cuyo potestad comprable y conjunto de personas de la misma edad (etario), le consientan aprobar a bienes de excelente particularidad.
- Personal entendido, con profundo juicio del fruto que acceda dar una indicación especializada.
- Agrupación con especialistas turísticos y tabernas de la línea. - Establecimiento indispensable del establecimiento.
- Violento propósito de comercialización, para situar al establecimiento en el límite turístico de la región de Valparaíso.
- Distinción en comercialización de aguardiente Pisco, brindando gran diversidad de sellos y características. El método de actividades comerciales se programa a 5 años, reflexionando que rápidamente el establecimiento extiende su actividad. Las representaciones bancarias del propósito son propicias, brindando una renta periódica de un 13% a corta distancia. Junto con lo primero se estará la meta un valor actual neto (VAN), efectivo y una tasa interna de retorno (TIR), de cerca de 40%, crean que alternar en La Pisquería sea alto y atrayente.

Concluyendo: Que transmitido su representación práctica de esta teoría se consigue ultimar que el propósito no sólo es factible, sino que asimismo es interesante para los inversores, pensando que promete una renta preferente al 10% a partir el primer año de actividad, con una transformación limitada. Del estudio de la manufactura las permutas de propensión de agotamiento de aguardiente Pisco de las clientelas naturales y el progreso de la particularidad en la elaboración de aguardientes Piscos, muestran una ocasión. La evaluación de la petición resulta objetiva en ocupación de los consumidores permisibles, el porcentaje (%) de oportunidades de venta a resguardar es contiguo al 0.4 % de

² Lederman, J. (2016) de la Universidad de Chile en su Tesis “LA PISQUERÍA”

las oportunidades de venta viable, el que se exalta a junto de un millón de individuos, lo que crea completamente realizable alcanzar a volúmenes de comercialización que creen factible el propósito de La Pisquería.

2 Lederman, J. (2016) de la Universidad de Chile en su Tesis "LA PISQUERÍA"

c.- Gabriela, E. (2016) de la Universidad de Buenos Aires en su Tesis: **“ESCENARIO COMERCIAL DEL SECTOR DEL PISCO PERUANO”**. El aguardiente Pisco es un licor fuerte conseguida de la condensación de concentrado de mostos vino base actualmente transformadas. Este licor ha sido registrado por el gobierno del Perú y la Ordenación Internacional de la Posesión Científica a modo de un título de iniciación del Perú. En los modernos tiempos, las actividades comerciales del aguardiente pisco han obtenido un desarrollo inquebrantable en objeción a la solicitud de bienes característicos y de aceptación exclusiva, resultado de la fuerza del contexto colectivo y el perfeccionamiento de destrezas de organización por miembros en áreas de la agricultura del país. En esta alineación, el equitativo del actual compromiso es relatar el contexto productivo natural e mundial del aguardiente Pisco del Perú, con el propósito de compenetrar ocurrencias, ocasiones de oportunidades de venta. La sistemática ocupada estuvo en el piloto de las dos rutas planteado por Joskow, con luz en ambas de ellas: la ruta del Contexto Corporativo y la ruta de la Moderna Estructura Técnica. Los resultados del concepto instruirían que el cuadro asociativo en la que se mueve el fragmento del aguardiente Pisco, es apropiado, es señalar, sus estrategias están encaminadas a promover la transformación y la protección de los pedidos, lugar que accedió el lanzamiento de la obtención y envío del aguardiente pisco, así tal la defensa de las herencias de posesión, talmente la designación de iniciación del aguardiente Pisco. En la innovadora estructura técnica, las consecuencias proyectan una petición aprisiona naciente, sin apropiación, la petición exterior ha expuesto una confortadora evolución en estados adonde su renta se programa un alto incremento. Además, la manufactura en el Perú, manifestó un alto trabajo en los períodos 2001-2012, cuya regulación recolectada de incremento anualizada constó del 13.29%, privilegiado a las del país de Chile, importante contendiente en la elaboración y mercantilización de aguardiente Pisco. En cuanto a las

³ Gabriela, E. (2016) de la Universidad de Buenos Aires en su Tesis: **“ESCENARIO COMERCIAL DEL SECTOR DEL PISCO PERUANO”**.

remesas, Perú, ocupó el poderío a partir el 2008, adonde por principal sucesión, los envíos peruanos sobresalieron a las del país chileno en trato al precio de los envíos, debido a un alto costo Incoterm Free On Board “franco a bordo” (FOB), apreciado. De esta forma, se concluye que hacia el Perú se muestra un contexto alegre y de ocasiones en correspondencia al mercado del aguardiente Pisco, espacio que posee excelentes situaciones para la elaboración y demanda de este néctar, lo que sobrelleva a la invasión de desconocidos clientes y la introducción del aguardiente Pisco, de esta manera en el cliente internacional como propio. Palabras clave: Pisco, Escenario Comercial, Denominación de Origen.

Concluyendo: Que las condiciones de este trabajo de investigación El Pisco es un extracto fuerte conseguida de la condensación de sustancia de mostos actualmente transformadas. Este líquido ha sido registrado por el gobierno del Perú y la Organización Mundial de la Vid con designación de origen.

En los modernos tiempos, las oportunidades de venta del aguardiente pisco han adquirido un crecimiento constante en respuesta a la demanda de productos diferenciados y de refina particularidad, resultado de la promoción del contexto asociativo y el perfeccionamiento de tácticas en la organización por parte del gobierno. En esta alineación el equitativo del actual compromiso es puntualizar el contexto productivo natural y mundial como el aguardiente Pisco del Perú, propósito en equilibrar ocurrencias y circunstancias como oportunidades de venta.

d.- Calderón, D., & Díaz, C. (2015). Por la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil en su Tesis: **“EL SISTEMA TRIBUTARIO A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN ECUADOR, PERÚ Y COLOMBIA Y SUS REPERCUSIONES EN LA COMERCIALIZACIÓN”**. El primordial equitativo de esta labor de exploración, ha estado en indagar el cambalache fundamental que asumió la tributo a la evolución de licores alcoholizadas en el País, especialmente ya que se presenta como bienes de uso intensivo, adonde los costos se han situado inclusive elevaciones del 230% con concordancia a los costos de comercialización preliminares a las moderadas gestiones protegidas. Los resultados estuvieron contiguos: una apresurada baja en el monto correspondida que fluctúa entre el 70 y 85% en los períodos 2012 y 2013; los comerciantes chicos asumieron que abandonar de afectar y con ello liquidar la asistencia de trabajo; Aumento de la elaboración artesanal al equivalente que su comercialización; Posiblemente lo más evidente a partir de la creación del desconocido procedimiento feudatario ha existido el acrecentamiento de entrada ilícito por las aladaños del norte (Colombia) y por el Sur (Perú). inicio de este estudio, se proyectó una información a los 59 comerciantes inscritos en el Banco Central del Ecuador con el propósito de conseguir sus razonamientos sobre la señal originado, ultimando en dos vicisitudes esenciales, el inicial, la competitividad pérvida proporcionado a la contradicción de costos en las naciones colindantes, y la afectación al mercado interesado de entradas intermedio y despreciable en todo lo que, a su volumen alcanzable, por tanto el beneficio se volvió abrupto. El argumento es que el gasto no ha descendido en lo más exiguo, la Estructura Internacional de la Inmunidad declara que el país Ecuador conquista el noveno puesto en América Latina mercado más

³ Gabriela, E. (2016) de la Universidad de Buenos Aires en su Tesis: **“ESCENARIO COMERCIAL DEL SECTOR DEL PISCO PERUANO”**.

⁴ Calderón, D., & Díaz, C. (2015). Por la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil en su Tesis: **“EL SISTEMA TRIBUTARIO A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN ECUADOR, PERÚ Y COLOMBIA Y SUS REPERCUSIONES EN LA COMERCIALIZACIÓN**.

interesado (Comercio, mayo 14, 2014). Se retorna dominante proporcionar medida a este desacuerdo producido, y esta se consigue obtener con atrevimiento estratégico, la ruta respetable es la exclusión de los costosos impuestos inclusive alcanzar el lugar de medida con las tributaciones para los propios bienes en las naciones colindantes.

Palabras Claves; Tributo, reducción impositiva, delito, Aranceles específicos, etiquetado.

Concluyendo: Que al analizar el cambio radical que tuvo la tributación a la importación de bebidas alcohólicas en el País, principalmente porque se trata de productos de consumo masivo, donde los precios se han ubicado hasta niveles del 230% con relación a los a los costos de comercialización preliminares a las acciones acogidas.

Las consecuencias fueron inmediatas: una acelerada disminución en la cantidad importada que oscila entre el 70% y 85% en los periodos 2012 y 2013; los importadores pequeños tuvieron que dejar de importar y con ello suprimir mano de obra; Incremento los comerciantes chicos asumieron que abandonar de incumbir y con ello eliminar asistencia de trabajo; Aumento de la elaboración artesanal al equivalente que su comercialización; Posiblemente lo más indudable desde la formación del diferente procedimiento sumiso ha habido el incremento del ingreso ilegal por las fronteras norte (Colombia) y Sur (Perú).

Se torna imperativo dar solución a este desfase causado, y esta se puede alcanzar con voluntad política, la vía recomendable es la eliminación de los altos aranceles hasta lograr el punto de equilibrio con los impuestos para los propios bienes en los países contiguos.

⁴ Calderón, D., & Díaz, C. (2015). Por la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil en su Tesis: "EL SISTEMA TRIBUTARIO A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN ECUADOR, PERÚ Y COLOMBIA Y SUS REPERCUSIONES EN LA COMERCIALIZACIÓN."

e.- Lama, m. & Martínez, A. & Rosado, R. (2017). (Por la Universidad E. SAN en su Tesis “ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN DEL PISCO PERUANO EN EL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS: EL CASO DE TEXAS”.) En Esta labor se valoran los conductos de comercialización del aguardiente pisco en las actividades comerciales de bebidas del país Norte Americano Cambios, hacia el trazar una destreza de introducción y marketing de este beneficio encaminada concretamente en El Estado de la Estrella solitaria. Para conseguir este ecuanime, se proviene a educarse el volumen del consumidor de licores eficaces, las particularidades y las preferencias del agotamiento, el gigantesco y las características del ofrecimiento exportable, las habilidades de comercialización comenzadas por los existentes comerciantes, así a manera las atenciones naturales y dependientes que reglamentan la planificación de bebidas en ese país americano. Últimamente, se examina la serie de colocación, a partir su organización de coste inclusive los bienes y bordes por colaborador. La averiguación alcanzó término padrón, indagación de campo en clientes de utilización, dispuestas a técnicos del Estado de la Estrella solitario, experimento de beneficio, disertación de esquemas de conducta de clúster de comerciantes, entre nuevos exteriores. Palabras clave: comercialización, conductos, maniobra, remesa, aguardiente pisco, Estado de la Estrella solitaria.

Concluyendo: En esta labor asumimos El conducto de comercialización es un elemento opinante para integrar en las actividades comerciales estado unidense, ya que de su diseño depende la audacia del coste del beneficio, el perfil, la investigación del comprador, entre terceros. En la popularidad, el conducto de comercialización que manejan los comerciantes en el Estado de la Estrella solitaria para el aguardiente pisco del Perú es el consecutivo: importador-distribuidor minorista. Este conducto recomienda el beneficio ya que

se subsidio, alrededor de, un 30% de lado en cada uno de los anillos de la sucesión. La aportación del comerciante se define al traspaso del beneficio en la costa de iniciación, no va más allá en la serie de comercialización. Para conseguir un alto lado es preciso des intermediar la continuación, lo que desarrollaría el precio de los lados por compartir. Posteriormente de ejecutar la estimación Bancaria se establece que el procedimiento seleccionado de ingenio en los clientes es el de permuta inmediata, mediante el uso del tipo de comerciante/repartidor. Ocasión de prevalecer que la compañía Qeros ha aplicado el amaestramiento del consultivo Loret de Mola, quien ha trasladado a la compañía sus ilustraciones del cliente y del proceder del comprador de Estado de la Estrella solitaria. Por tanto, esta compañía consigue ratios de desarrollo principales a los de nuevos comerciantes, así como un alto regreso. En cuanto al cuadro lógico y dependiente, las estatutos que sistematizan la planificación de licores alcoholizadas en Estado de la Estrella solitaria existen ofrecidas por tres asociaciones: la Good & Drug Administration (DA), que sistematiza las reglas salubres y de alteración; la Destilación Tabacco & Tirearms (AT), que concede las consentimientos estatales para intercambio, envasado y rotulado del beneficio; y la State Liquor Control Board, asociación gubernamental que concede el consentimiento del lugar donde se mercantilizarán los bienes. Un componente de triunfo habita en estar al tanto los derechos y las obligaciones lógicos y dependientes del cliente de bebidas en Estado de la Estrella solitaria, debido a la complicada organización legal estatal, estatal y especial.

⁵ Lama, m. & Martínez, A. & Rosado, R. (2017). (Por la Universidad E. SAN en su Tesis "ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN DEL PISCO PERUANO EN EL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS: EL CASO DE TEXAS".)

1.1.2. Antecedentes Nacionales.

f.- Magallanes, E., & Montenegro, M., & Monteverde, L., & Peseros, V. (2018). Por la Universidad Católica del Perú en su Tesis: **“PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO PARA LA INDUSTRIA DEL PISCO”**. El procedimiento necesario formulado hacia la elaboración del aguardiente pisco en el Perú, indaga aportar en el perfeccionamiento de la transformación, promoviendo su evolución y perspectiva en las oportunidades de venta mundial. Asimismo, de esta forma, las intenciones a largo plazo se agrupan en acrecentar la renta, promover el grosor de comercializaciones en pedidos y originar la procreación de ocupación favoreciendo así con el progreso financiero de la nación. La manufactura del aguardiente pisco en este momento muestra extenuaciones a manera de disminución diferencia de bienes, profundo nivel de incumplimiento, disminución conocimientos y conductos de comercialización incorrectos, pero las grandiosas posiciones en su particularidad y multiplicidad de insumos nos llevan a bienes concluidos, la posicionan como una manufactura enérgica, con grandiosas ocasiones para su impulso, esto impresiona a su sucesión por los componentes externamente a fin de que el desarrollo del agotamiento de licores alcoholizadas, el acrecentamiento del mando alcanzable de la localidad y los sucesos particularidades por estampillas Premium correspondidas.

En esta forma, se traza lograr que al año 2028, el Perú se vigorice como el país primer negociante de aguardiente pisco de América Latina, vigorizando la estampilla Pisco Perú y consiguiendo un valor exportado de 27.7 millones de dólares, implantando alta renta, desarrollo de comercios mundiales y ascendentes ocasiones de ocupación para favorecer con el perfeccionamiento financiero y verosímil de la patria, establecido en la crecimiento de clientes,

⁵ Lama, m. & Martínez, A. & Rosado, R. (2017). (Por la Universidad E. SAN en su Tesis “ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN DEL PISCO PERUANO EN EL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS: EL CASO DE TEXAS”.).

⁶ Magallanes, E., & Montenegro, M., & Monteverde, L., & Peseros, V. (2018). Por la Universidad Católica del Perú en su Tesis: **“PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO PARA LA INDUSTRIA DEL PISCO**.

bienes y hechos conocimientos que aumenten la obtención del tramo. Por ello, para el año 2028 se conseguirá una renta (ROE) de 18%, Ratio el cual permitirá medir mejor la rentabilidad de la empresa, las remesas se aumentarán por la iniciación de desconocidos clientes simbolizando un grosor de USD 27.700 millones; asimismo, la producción del aguardiente pisco utilizará a 3,684 elementos lo que beneficiará con la maquinación del tramo. Rápidamente del estudio exterior y central, se han determinado habilidades para conseguir la perspectiva programada, formando estas con los equitativos de extenso término, los equitativos de breve término a fin de que las estrategias, distribución y patrimonios sean buenas destrezas. Esto consiente manifestar en la manufactura aguardiente del Perú logre aceptar un fragmento en profundo perfeccionamiento.

Concluyendo: Que, en su carácter de investigación los beneficios de la Producción del destilado están determinados en pie al estudio de las ocasiones y coacciones que enfrenta la producción. Está encaminada en el aumento de la renta registrando hacia el período 2028 el (ROE) estará de un 18%; asimismo de aumentar las remesas. En el 2028 se conseguirá USD 27.7 millones; en proporción a la procreación de ocupación en el año 2028 la producción del destilado utilizará a 3,684 individuos a razón del incremento de los espacios sembrados y la operación en la serie beneficiosa.

El paso principal demanda de un examen perfecto en los agotamientos, fuertes proporciones e intimidaciones que afectan al sector esto admite señalar que la producción del aguardiente del Perú, logre cambiar a una división con profundo adelanto.

g.- Layme, A. (2018). Por la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, en su Tesis. **“EFECTO DE DIFERENTES NIVELES DE CARGA EN LAS VARIEDADES DE UVA MOSCATEL Y NEGRA CRIOLLA, Y SU INCIDENCIA EN LA CALIDAD DEL PISCO, EN LA IRRIGACIÓN MAJES – AUTODEMA”**. El vigente compromiso de indagación práctico posee a manera de objetivo primordial “establecer el horizonte de obligación apropiado en planta hacia la elaboración de la excelente característica de aguardiente pisco en las multiplicidades de vid Moscatel y vid Negra Criolla, el compromiso de cultivo se desplegó en las infraestructuras de regadío Majes - Desarrollo”, este compromiso posee a modo de objetivo valorar beneficios de porción como los manojos crecidos en la mata, establecer la característica del concentrado, apreciar la transformación de concentrado a aguardiente pisco y comprobar la particularidad del aguardiente pisco con el apoyo de un sección de evaluadores sensoriales. Los procedimientos experimentados concurren: ambas plantares (vid Moscatel y vid Negra Criolla), trío desiguales horizontes de obligación (15-19 R), (20-24 R), (25- más R) y su acontecimiento en la particularidad del aguardiente pisco, experimentar 6 mezclas entre uno y otras diversidades, el esquema práctica manejado fue de equipos terminados a la eventualidad con conciliación factorial (3x2) (3 gabelas por 2 diversidades) con 3 reproducciones conseguir 18 módulos prácticos. Se utilizó la experiencia de consideración de Duncan ($\alpha= 0,05$). Las consecuencias logradas en la sección de examen en combinación con la congregación de probadores representativos de aguardiente pisco (eficacia sensorial), el prototipo que consiguió la más Alta evaluación de aptitud estuvo en la diversidad Moscatel con 89.66 tantos (T: 20 – 24 R), hallándose en secundario término la diversidad Negra Criolla con 89.33 tantos (T: 15 – 19 R).

⁶ Magallanes, E., & Montenegro, M., & Monteverde, L., & Peseros, V. (2018). Por la Universidad Católica del Perú en su Tesis: **“PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO PARA LA INDUSTRIA DEL PISCO”**.

Los ambos prototipos de licor o condensados de mosto logrados existieron puramente, no ocurriendo ni una sola variación anteriormente, al mismo tiempo y posteriormente del transcurso. En proporción a los niveles de dulce ($^{\circ}$ Brix Grados $^{\circ}$ Brix o $^{\circ}$ Be grados Baume), en la diversidad Moscatel hubieron: (T: 15 – 19 R) = 26.22 $^{\circ}$ Brix o 14.42 $^{\circ}$ Be, (T: 20 – 24 R) =26.22 $^{\circ}$ Brix o 14.22 $^{\circ}$ Be y (T: 25 – más R) = 25.84 $^{\circ}$ Brix o 14.21 $^{\circ}$ Be y en la diversidad Negra Criolla, (T: 15 – 19 R) = 25.84 $^{\circ}$ Brix o 14.21 $^{\circ}$ Be, (T: 20 – 24 R) =25.84 $^{\circ}$ Brix o 14.21 $^{\circ}$ Be y (T: 25 – más R) = 24.95 $^{\circ}$ Brix. o 13.72 $^{\circ}$ Be, Posteriormente de un examen mecánico artificial, en correspondencia a consistentes sencillos y acedía general poseemos que el alto valor $^{\circ}$ Brix es 26.22 o 14.42 $^{\circ}$ Be (diversidad Moscatel: 15-19R; 20-24R), perteneciéndole una acedía manual de 0.31, asumiendo este el patrón más chico, y el mínimo valor $^{\circ}$ Brix es 24.95 o 13.72 $^{\circ}$ Be (diversidad Negra Criolla: 25-más R), asumiendo este una acedía manual de 0.35, existiendo el patrón más cerrado. En todo lo que a los beneficios de concentrado estuvieron, diversidad Moscatel de (15-19 R) = 66 Litros, (20-24 R) = 90 Litros y de (25 – más R) = 139 Litros, de otro lado que en la diversidad Negra Criolla de (15-19 R) alcanzamos 74 Litros, (20-24 R) = 98 Litros y en (25 – más R) = 157 Litros de néctar. Al instante de la transformación del néctar a aguardiente pisco se manejó la norma de transformación 4 a 1, manejando 4Litros de néctar para la elaboración de 1Litro de aguardiente pisco, los montos de la diversidad Moscatel concurrieron, (T: 15 – 19 R) = 16 Litros, (T: 20 – 24 R) =22 Litros y (T: 25 – más R) = 34 Litros y en la diversidad Negra Criolla, (T: 15 – 19 R) = 18 Litros, (T: 20 – 24 R) =24 Litros y (T: 25 – más R) = 39 Litros de aguardiente Pisco. El extendido de manojos en el arbusto se ejecutó en el momento que la uva existía en brizna semilla o chícharo, los manojos que se desistieron en mata estuvieron apropiadamente numerados mata por mata, el extendido posee a manera de propósito conseguir incomparables particularidades en la

⁷ Layme, A. (2018). Por la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, en su Tesis. “EFECTO DE DIFERENTES NIVELES DE CARGA EN LAS VARIEDADES DE UVA MOSCATEL Y NEGRA CRIOLLA, Y SU INCIDENCIA EN LA CALIDAD DEL PISCO, EN LA IRRIGACIÓN MAJES – AUTODEMA”.

característica del aguardiente pisco. Las deducciones contradictorias representan discrepancias explicativas en la apreciación de la verificación entre las vides según el monto de manojos que sujetan las diversidades selectas al instante de condensar el néctar, asimismo se hallaron desacuerdos explicativos en la característica del beneficio del néctar (sacarífiques y acedía).

Concluyendo: Que de este trabajo de tesis escudriñamiento posee a manera de ecuánime valorar intereses de vid como los manojos visibles en mata, establecer la particularidad del néctar, apreciar la transformación del concentrado a aguardiente pisco y establecer la particularidad del aguardiente pisco a al través de un indicador de verificación. Las deducciones contradictorias describen discrepancias indicadoras en la evaluación de la verificación entre las vides como la suma de manojos que sujetan las diversidades selectas al instante del condensado del néctar, asimismo se hallaron contrastes propios en la propiedad del provecho del concentrado (endulces y agrura).

⁷ Layme, A. (2018). Por la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, en su Tesis. "EFECTO DE DIFERENTES NIVELES DE CARGA EN LAS VARIEDADES DE UVA MOSCATEL Y NEGRA CRIOLLA, Y SU INCIDENCIA EN LA CALIDAD DEL PISCO, EN LA IRRIGACIÓN MAJES – AUTODEMA".

h.- Alcázar, O. (2016). Por la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann de Tacna, en su Tesis. **“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DEL PISCO EN LA REGIÓN DE TACNA”**. La presente tesis, estudia la producción del pisco en la Región Tacna, en el ámbito de las provincias de Tacna y Jorge Basadre. Así; tiene como objetivo principal, realizar un análisis de la producción de pisco que comprenda los aspectos de la organización económica, tecnología y su relación con el comportamiento del mercado de consumo y determinar cuáles son los factores que condicionan la producción del pisco, con tal fin se procedió a evaluar la importancia específica de variables como el nivel tecnológico, la producción de vino y la producción de uva para pisco, para con ello establecer la influencia significativa o no de las mismas en la producción de pisco. Nuestra hipótesis inicial es que todas las variables antes citadas explican una proporción importante en el crecimiento del volumen de producción de pisco en la Región Tacna. La metodología de estudio, se basó fundamentalmente en la aplicación y el análisis de una encuesta, orientada a recoger la información proporcionada por los propietarios de las bodegas que cuentan con la denominación de origen; que son quince, pero en la actualidad son diez los socios que se encuentran operando. El análisis, nos permite conocer que una bodega antes de producir pisco se dedica a la producción de vino, del mismo modo; para que el producto pueda tener buena calidad es necesario que transcurra algunos años; a esto le denominamos una etapa de aprendizaje, además el 60% de la tecnología utilizada por los productores de pisco que cuentan con denominación de origen es artesanal (tecno-artesanal).

⁸ Alcázar, O. (2016). Por la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann de Tacna, en su Tesis. **“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DEL PISCO EN LA REGIÓN DE TACNA”**.

Es por esto, para incrementar la producción de pisco en nuestro medio, será necesario que los productores estandaricen sus procesos; esto conllevará a un proceso de industrialización y de esta forma aumentar la cantidad de producción de pisco.

Concluyendo: Que la formación de esta investigación realiza un análisis de la producción de pisco que comprenda los aspectos de la estructura financiera, conjunto de técnicas y su correspondencia con el procedimiento del oportunidades de venta en consumo y determinar cuáles son los factores que condicionan la producción del pisco, con tal fin se procedió a evaluar la importancia específica de variables como el nivel tecnológico, la producción de vino y la producción de uva para pisco, para con ello establecer la influencia significativa o no de las mismas en la producción de pisco. Para incrementar la producción de pisco en nuestro medio, existirá obligatorio que los industriales normalicen sus tecnologías; esto conllevará a un proceso de industrialización y de esta representación desarrollar el valor de elaboración de aguardiente pisco.

⁹ Alcázar, O. (2016). Por la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann de Tacna, en su Tesis. **“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DEL PISCO EN LA REGIÓN DE TACNA”**.

i.- Sotomayor, R. (2016). Por la Universidad Peruana Cayetano Heredia de Lima, en su Tesis. **“PROPUESTA DE ESTRATEGIAS DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DEL PISCO EN EL PERÚ”**. Este compromiso de exploración emprende una invitación de maniobras de sabiduría, conocimientos e invención que favorezcan a la universal validación del aguardiente pisco “Beneficio Trofeo” forjando que conquiste un compacto, localización y defendibilidad en el espacio. El artículo estuvo de pauta representativo piloto, metódico con orientación, cuali-cuantitativo. el prototipo constó y accedida por 173 compañías fabricantes de aguardiente pisco procedentes de los diversos como: valles de Lima, valles de Ica, valles de Moquegua, valles de Tacna y los valles de Arequipa Se emplearon investigaciones y vistas para la confección del diagnóstico e individualización de grietas y conformidades especializadas del tramo. Deducciones: El tramo del aguardiente pisco registra propiciamente las características de componentes de defensa científica análogos al progreso de sus movimientos: el 50.3% están a la tanta acreditación, 34.7% comisiones de literato, 75.1% símbolos característicos, 14.4% títulos de posición. Carencia de mano de obra, personas en (Investigación, desarrollo e innovación), I+D+i, el 4% de compañías poseen un espacio de servicio de I+D+i y solo el 3% asume particular competente para su cometido. Endeble bisagra con el sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (SINACYT), el 3% se ha acoplado con **Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica / Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (CONCYTEC/FONDECYT)**. mínimo camino a investigación experta en Cuerpo Técnico de Investigación (CTI), el 71% no concurrió a programas de esparcimiento de instrucciones en los actuales 6 intervalos. mínimo horizonte de agrupación: planes ejecutados específicamente por la compañía: 20% para exploración, 9% perfeccionamiento especializado y 31% de creación. Las grietas especializadas reconocidas existieron: mínima revolución en (Investigación, desarrollo e innovación), I+D+i y automatización de búsqueda; las 10 ocasiones científicas registraron a los ambos períodos

originarios de la sucesión: preparación de componente y proceso del aguardiente pisco.

Conclusión: La propuesta de estrategias de CTI, se enfocaron en 5 ejes temáticos: internacionalización, recursos humanos, información y difusión, financiamiento y cooperación, e institucionalidad, con sus líneas de acción y actividades además de su aplicación en el contexto local, regional y global, siendo contrastadas con las entrevistas a los principales exportadores y actores del pisco.

Palabras claves: Estrategias, ciencia, tecnología, innovación, pisco, internacionalización, indicación geográfica.

⁹ Alcázar, O. (2016). Por la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann de Tacna, en su Tesis. **“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DEL PISCO EN LA REGIÓN DE TACNA”**.

¹⁰ Sotomayor, R. (2016). Por la Universidad Peruana Cayetano Heredia de Lima, en su Tesis. **“PROPUESTA DE ESTRATEGIAS DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DEL PISCO EN EL PERÚ**.

j.- Lévano, G. (2018). Por la Universidad Privada de Tacna, en su Tesis. **“GUSTOS, PREFERENCIAS, ATRIBUTOS DEL PRODUCTO Y SU INFLUENCIA EN EL CONSUMO DEL PISCO TACNEÑO EN EL DISTRITO DE TACNA EN EL PERIODO 2017”**. El presente trabajo tiene como objetivo analizar la influencia de los gustos, preferencias y atributos del producto sobre el consumo del pisco tacneño. Para tal fin, se aplicó una encuesta a 237 personas, entre las que se aplicó un cuestionario previamente validado. Los resultados obtenidos mediante este instrumento nos permiten señalar que la marca más reconocida por estos (con un 29,34 %) es la marca Cuneo, asimismo solo un 37,03 % consume el pisco puro siendo fundamentalmente bebido con otros licores y en preparados; y, finalmente el 76,06 % de los entrevistados señalaron su conformidad con un pago entre 20 y 30 soles por cada litro de la bebida. Para determinar si el volumen de consumo se ve alterado por los gustos (por marca); preferencias (por tipo de pisco) o atributos (por el precio), se formuló un análisis utilizando la prueba de Krustall-Wallis que determinó que solo los dos primeros factores resultaban siendo importantes y significativos; contradictoriamente a lo asumido, el importe no realiza una influencia significativa en la decisión del consumidor.

Palabras claves: pisco, consumo, Tacna, atributos, preferencia, gusto.

Concluyendo: en la actual indagación: PRIMERA: En relato a las satisfacciones (por la estampilla) se estableció que consta una alta predilección entre los compradores por la estampilla Vibración (69 de 237 individuos así lo subrayan); asimismo, el grosor de agotamiento entre este conjunto consigue una porción de 0,88 litros / individuo / mes inapreciable mínimo a la expuesta por nuevas estampillas de pequeña afirmación. La experiencia manifestada nos reconoce nivelar la evidente disconformidad que concurre en el grosor de agotamiento despreciable entre repetición una de las estampillas aprovechables en las oportunidades de venta. Por lo tanto, se ADMITE la suposición de indagación

¹¹ Lévano, G. (2018). Por la Universidad Privada de Tacna, en su Tesis. **“GUSTOS, PREFERENCIAS, ATRIBUTOS DEL PRODUCTO Y SU INFLUENCIA EN EL CONSUMO DEL PISCO TACNEÑO EN EL DISTRITO DE TACNA EN EL PERIODO 2017”**.

trazada, lo que planea que acatando la estampilla usada estará un alto o mínimo grosor de agotamiento. SEGUNDO: De las averiguaciones aprovechadas se logró establecer que 148 de 237 interrogados escogen gastar en el aguardiente pisco seguido de nuevas bebidas; precisando este conjunto un gasto insignificante de 0,71 unidad de capacidad/individuo/mes privilegiado al incompatible entre los gastadores usuales de aguardiente pisco. Por tanto, se ADMITE la suposición, la cual marca que estás discrepancias entre estos dos conjuntos de clientelas. TERCERO: Relación al costo; los antecedentes determinados en la averiguación consienten instituir que el alto conjunto de individuos interrogadas, viven situadas a gastar entre 20 y 30 nuevos soles; precisando un gasto insignificante de 0,77 unidad de capacidad/oriundo/mes el cual es alto a los precios deducidos para aquellos que viven preparados a solventar mínimo de 20 nuevos soles o crecidamente de 30 nuevos soles. Sin apropiación, no concurre una disconformidad reveladora entre los efectos de cada conjunto. Por lo tanto, NO SE ADMITE la suposición de 67 indagación diseñada, lo que envuelve el insuficiente suceso del costo en el grosor de agotamiento. CUARTO: Últimamente se consigue ultimar como apurado en esta tesis, que las inestables diseñadas intervienen en el grosor de adquisición de aguardiente pisco.

¹¹ Lévano, G. (2018). Por la Universidad Privada de Tacna, en su Tesis. **“GUSTOS, PREFERENCIAS, ATRIBUTOS DEL PRODUCTO Y SU INFLUENCIA EN EL CONSUMO DEL PISCO TACNEÑO EN EL DISTRITO DE TACNA EN EL PERIODO 2017”**.

k.- Núñez, M. (2017). Por la Universidad San Martín de Porres, Lima, en su Tesis. **“EXPORTACIÓN DE PISCO DE UVA ITALIA HACIA NUEVA YORK – ESTADOS UNIDOS”**. En el reciente Propósito de Actividades comerciales se apreciará la posibilidad de enviar aguardiente Pisco de vid Italia a las oportunidades de venta estado unidense, concretamente a los Neoyorquinos. La decisión de enviar este beneficio, es popularizar de nosotros la preparación, y alcanzar a nuevas empresas en el futuro, prometiendo un beneficio profesional y originario del Perú. Para el efecto apacible de nosotros en una acción especulamos diferentes lugares los cuales forma: estructura y semblantes naturales, procedimiento de comercialización, comercialización visible, estudio universal, procedimiento de capital mercantil.

En primer término, ejecutamos el estudio de iniciación de la industria, hacia ello se reflexionó diferentes cataduras a manera de cuadro natural, dependiente, profesional, lugar, repartición de planta que estén ajustables para el ejercicio de este oficio.

Como secundario término se efectuó los estudios de clientes neutral, lado del comprador (son varones y damas entre 21 - 39 años que forman el mayor agotamiento de aguardiente Pisco asumen), estudios de competitividad a manera de lugar en la migración de los procedimientos de envío del beneficio, el viable financiero, la permanencia estrategia y general (de convenio a las preferencias) y nuevos juicios contenidos que proyectaron a modo de consecuencia los clientes Norte Americanos.

A manera del triple y cuarto espacio se precisó el ideal de tratado a manejar, el intermedio de desembolso, los compromisos de ambos fragmentos y los desiguales métodos logísticos a tomar en avance, a fin de establecer la serie de colocación mecánica universal.

¹² Núñez, M. (2017). Por la Universidad San Martín de Porres, Lima, en su Tesis. **“EXPORTACIÓN DE PISCO DE UVA ITALIA HACIA NUEVA YORK – ESTADOS UNIDOS”**.

En el quinto lugar razonamos los cambios monetarios, efusiones de arcas, investigación de comprensión para encontrar nuestro coste de comercialización apropiado a las oportunidades de venta. Exponiendo que nuestro propósito es factible para su transformación.

Concluyendo en el vigente encargo de exploración:

1. Se perfecciona del artículo de Oportunidades de venta, que el mercado estadounidense es el mejor destino para el Pisco de uva Italia por su carácter importador y su acrecentamiento en la petición de bebidas alcohólicas. Envío de aguardiente Pisco de Vid Italia a estados unidos.
2. Se concluye que la idea de negocio de NS OBRAS EIRL, permitirá generar fuentes de trabajo para los agricultores de la provincia de Cañete.
3. El mercado seleccionado es un mercado atractivo y con posibilidades para el exportador, sobre todo en los productos de bebidas alcohólicas, como el que ofrece nuestra empresa a pesar de la competencia que existe como consecuencia de la presencia de grandes empresas peruanas y chilenas.
4. Hacía poder conseguir de nosotros al comprador concluyente es forzoso la usanza de un negociante/repartidor que manifieste discernimiento de las oportunidades de venta para alcanzar a Nueva York.
5. De compromiso a la estimación bancaria - financiera del Procedimiento de Profesión se alcanza a la terminación que el propio es factible, asumiendo una tasa interna de retorno (TIR), Financiera de 44.55% y una tasa interna de retorno (TIR), Financiera de 58.02% por arriba del precio mercantil y del precio del asociado en solicitud.

A su vez nos genera un VAN Económico de \$ 43,194.82 y un VAN Financiero de \$ 40,536 positivo y muy alentador hacia el mando e irrumpir en saliente prototipo de acción y oportunidades de venta de plaza.

¹² Núñez, M. (2017). Por la Universidad San Martín de Porres, Lima, en su Tesis. “EXPORTACIÓN DE PISCO DE UVA ITALIA HACIA NUEVA YORK – ESTADOS UNIDOS”.

1.1.3. Antecedentes Locales.

I.- **Chávez, E.** (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Monografía. **“PROCESOS DE ELABORACION DE VINOS”**, La reciente exposición detalla los procesos de la elaboración de vinos, tuvo como objetivo Describir los procesos de la elaboración del vino a base de uva.

La monografía empleó información recolectada de libros digitales, y datos en internet. Para ambos capítulos fue necesario emplear datos de estudios realizados por expertos en viticultura y procesos de elaboración de vinos a fin de obtener información veraz.

Al transcurrir el tiempo el vino fue cobrando mayor importancia, ya que se convirtió en un artículo comercial en todo el mediterráneo, Egipto y el Oriente Medio.

Así también el vino era usado en ceremonias religiosas, de forma medicinal y como aperitivo antes de las comidas.

Con el paso del tiempo, ya en 1850 el vino se asentó en todas partes de Europa y se exportaban los vinos de Francia, España, Portugal y Madeira a lugares distintos, y en el caso de Alemania a los países ubicados en el norte.

Sin embargo, hubo países no productores de vino como Bélgica y Holanda los cuales un excelente comercio mediante la importación, primordialmente de vinos franceses. El comercio del vino Oporto Portugués y su exportación a Inglaterra era clave. (Valencia, 2010).

Finalmente, después del desarrollo de ambos capítulos, se obtuvo a cumplimiento que describieron con éxito todos los procesos de elaboración de vinos, de fuente confiable y veraz.

Concluyendo de la investigación en el orden siguiente:

Primero: De acuerdo al objetivo 1, se describieron los procesos de la elaboración de la uva, dando a conocer las características que tienen éstas para la preparación de diferentes tipos de vino.

Segundo: En el objetivo 2 se propuso teorizar los términos relacionados a la uva, el vino y sus procesos, los cuales fueron definidos adecuadamente, desde la materia prima que es la uva hasta los procesos de obtención del vino como producto final.

Tercero: Respecto al objetivo 3, después de la realización de la presente monografía, se pudo conocer más a fondo no sólo la materia prima utilizada, sino también los procesos que compensan asumir en avance para la obtención de bebidas.

Palabras clave: Vino, grano, uva, fermentación, maduración, ácidos.

¹³Chávez, E. (2018). Por la Universidad Nacional "san Luis Gonzaga" de Ica. En su Monografía. "**PROCESOS DE ELABORACION DE VINOS**",

II. - Reyes, F. (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Monografía. **“ELABORACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE VINOS ESPUMOSOS”**, Los vinos espumosos comprenden una amplia variedad de tipos de bebidas, como las multiplicidades de uvas empleadas; donde se producen y sistema utilizado en su obtención, que los crean ser muy incomparables entre ellos, no obstante, exhiben una representación habitual; ya que el inicio del fluido félico es interno u original y al mismo tiempo resulta de la refermentación de un licor base. Los vinos espumosos se obtienen convirtiendo un vino base de poca graduación, azúcar y levadura en alcohol y gas carbónico. En el caso del champagne y los demás vinos espumosos de gran calidad; este proceso tiene lugar en la botella, con lo que el dióxido de carbono que se crea durante el proceso queda atrapado en las espumas. En los espumosos menos distinguidos, esta segunda fermentación se realiza en cubas de acero inoxidable (como algunos vinos tranquilos), en una combinación de botellas y tanque, o simultáneamente inyectando gas en el vino, como se haría para obtener cualquier bebida carbónica.

Existen métodos básicos por los cuales se consigue el CO₂: método champenoir o tradicional, método charmet o gran vas, método gasificados artificialmente y transf o trasvasado.

El vino espumoso vive en una atmósfera muy particular, es elaborado con elegancia, y frescura, en la cual reina la exigencia de una perfección más allá de las propiedades organolépticas y sobre toda estética.

Concluyendo de la investigación en el orden siguiente: Con la realización de la monografía, se ha elaborado un vino espumoso a partir del jugo de la uva que cumpla con las especificaciones fisicoquímicas, organolépticas y sensoriales establecidas por INDECOPI (norma técnica peruana) para este tipo de vinos espumosos.

Para hacer un vino de calidad, las uvas deben estar completamente maduras y sanas. Sin retención, durante el paso, de elaboración, la calidad se puede perder en repetición de las fases. Es importante controlar todo el proceso.

La característica principal que diferencia a los vinos espumosos de todas las otras categorías de vinos que la industria enológica tiene capacidad de producir es la presencia de la espuma.

Es cierto que un espumoso, como vino de alto prestigio, deben presentarse finos, armoniosos en todos sus componentes y con buena persistencia.

La “toma de espuma” se desarrolla de uno a dos meses a una temperatura reducida de 10 a 15°C, donde la presión del gas carbónico se eleva progresivamente. Este proceso debe ser lento para perfeccionar la propiedad de la espuma.

El valle de Ica produce vinos espumosos de alta calidad.

n.- Barrios, M. &, Pineda, F. (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Tesis. **“INFLUJO DE LA COMPOSICIÓN POLISACARÍDICA SOLUBLE SOBRE LOS COMPUESTOS VOLÁTILES EN MOSTOS DE UVA”**. En el marco teórico se ha encontrado que nutrientes principales pasan de un extremo a otro en los compuestos en su disgregación, resultado que obedece a cada hidrato de carbono y función estructural en específico; por norma habitual, los hidrato de carbono reducen la densidad de los mezclados en reciprocidad al elemento universal, asimismo tal deducción de las fuerzas de atracción entre moléculas no determinadas; no obstante, los frutos que cogen un solo azúcar y otros que cogen dos azúcares poseen un resultado inverso llamado salting - out que incrementa la densidad ocasionando mayor cantidad de sal en las proteínas.

El almidón es una fuente de energía importante logran encadenar compuestos de diferentes representaciones. Unos se apoyan en enlaces de hidrógeno con definitivos conjuntos eficaces; otros, como el almidón, forman complejos de inclusión con volátiles hidrófobos.

En el presente trabajo de tesis se utilizaron la cromatografía de gases (GC) y la Cromatografía de pociones de alto valor (HPLC) para establecer los compuestos de almidones sencillos por su peso molecular y aprender su dominio en el medio de densidades de mostos obtenidos en la vid.

En el Capítulo 1 se trata de los Aspectos Generales del trabajo, así como el Planteamiento del problema y los aspectos de la metodología de Investigación. En el Capítulo 2 se presenta el desarrollo de un marco teórico relativo al mosto fermentado de uva y las referencias sobre la determinación de los volátiles mediante los métodos disponibles, pero sobre todo de la técnica de la Cromatografía de gases (GC) y por consiguiente la determinación de los polisacáridos mediante la técnica de la Cromatografía de pociones de alto valor (HPLC).

¹⁴Reyes, F. (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Monografía. **“ELABORACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE VINOS ESPUMOSOS”**,

En el Capítulo 3 se muestra todo lo concerniente a la Metodología de Investigación y la caracterización del trabajo de tesis bajo este aspecto.

En el Capítulo 4 se presenta el trabajo experimental y la metodología que demuestra que los polisacáridos influyen en los aromas de mostos fermentados, sobre todo en las pruebas que se realizaron a una mezcla de variedades tintas (quebranta, moscatel y mollar) y a una muestra de mosto de una variedad de uva blanca (albilla) que fueron sometidas a un largo periodo de conservación y añejamiento que obligó a dichos mostos a entrar en contacto con las lías (conchos) que es donde se puede apreciar la presencia de los polisacáridos.

En el Capítulo 5 se muestran los resultados y la correspondiente discusión, del trabajo.

Concluyendo de la presente investigación lo siguiente: Se determinó el medio perfumado que adquieren los mostos en un prolongado período de añejamiento en acercamiento con borras de la sustituta excitación (etapa de composición), determinando los combinados densos en empleo del período de formación.

Los polisacáridos pueden actuar reteniendo los volátiles, facilitando la liberación. Ésta circunstancia deriva en el estudio del procedimiento a dos repeticiones de mostos en un prolongado tiempo de conservación y añejamiento (composición). Los combinados gaseosos prosperan a lo prolongado del proceso; los acetatos (agregados que favorecen en mayor compensación al aroma especial en la suma de las diversidades), así mismo reducen las fragancias antes de la fermentación asociadas a flores exóticas con olor de alcanfor o eucalipto con notas frutales aumentan. Estos productos principales de la agitación alcohólica, son de principio varietal y proceden de una fermentación anterior; están unidos a una molécula de hidrato de carbono o bien vienen solamente de la desintegración de los carotenos. Se ha comprobado la validez de la técnica de la Cromatografía de gases (GC) y de la HPLC para identificar y cuantificar compuestos volátiles en mostos fermentados.

Se dispuso de dos series de mostos, cuyos volátiles se analizaron desde los 9 hasta los 27 meses para que hayan culminado la autólisis y hayan desarrollado

un aroma de gran calidad. En esta etapa de estudio, se han muestreado seis frascos de cada bodega y se han examinado con una periodicidad de períodos trimestrales en añejamiento.

m.- Vera, A. (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Tesis. **“DEFINICIÓN Y APLICACIÓN DE LA DESTILACIÓN EN LA INDUSTRIA QUÍMICA”**. El actual compromiso obtiene como equilibrado primordial, revelar los conceptos, métodos y aplicaciones realizadas en la industria de los productos elaborados por medio de la destilación.

Los objetivos específicos consisten en recopilar la información de los diversos tipos de destilación, los parámetros y cálculos necesarios para elaborar y diseñar los productos requeridos, así como indicar el equipo necesario para la elaboración de los mismos.

Como resultado, este trabajo presenta una guía de recopilación de métodos simulados y experimentales de los productos elaborados que se obtienen por una destilación específica por medio de la mezcla requerida a través de sus composiciones y cálculos disponibles.

La evaporación es una práctica acostumbrada hacia la disociación de uniformes líquidas con dos o más elementos y es empalme de los procedimientos insolubles más sustanciales en la transformación artificial. El esquema y registro de una pilastra de evaporación es de gran valor, ya que reconoce conseguir estándar de beneficio con la bondad demandada, ya sea para la comercialización o para su uso en nuevos conocimientos artificiales.

El proceso de destilación permite fraccionar los diferentes componentes de una mezcla en función de las volatilidades relativas de los mismos, con el fin de

¹⁴**Barrios, M. &, Pineda, F.** (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Tesis. **“INFLUJO DE LA COMPOSICIÓN POLISACARÍDICA SOLUBLE SOBRE LOS COMPUESTOS VOLÁTILES EN MOSTOS DE UVA”**.

obtener composiciones específicas en el proceso para los productos de destilado y de fondo.

Concluyendo de la presente investigación lo siguiente: La evaporación establece una de los trascendentales conocimientos de estancia para filtrar bebidas sutiles.

El termino final de la destilación consiste en construir un dispositivo que lleve a cabo la operación que deseamos y que adicionalmente sea económico, seguro y fácil de operar. La evaporación se maneja largamente en la preparación de licores alcoholizadas, en el pulido del combustible, en tecnologías de preparación de bienes petroquímicos de todo espécimen y en diversos otros labrantíos de la manufactura. Es uno de los conocimientos de dispersión más abiertos.

¹⁵ **Vera, A.** (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Tesis. **“DEFINICIÓN Y APLICACIÓN DE LA DESTILACIÓN EN LA INDUSTRIA QUÍMICA”**.

¹⁷ **Gamboa, J.** (2015). Vera, A. & Velarde, K. (2018). Por la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica. En su Tesis. **“PRODUCCIÓN DE PISCO POR DESTILACION AL VACIO”**.

Ñ.- **Gamboa, J.** (2015). Vera, A. & Velarde, K. (2018). Por la Universidad Nacional "san Luis Gonzaga" de Ica. En su Tesis. **"PRODUCCIÓN DE PISCO POR DESTILACION AL VACIO"**. **El pisco es un líquido alcoholizada de emboque y fragancia elegante, alcanzado por evaporación del concentrado**, fresco de la uva.

La presente investigación evaluó una sola variedad de uva; Torontel.

También se evaluaron las características organolépticas (color, olor, sabor), del producto terminado. Encontrándose que las características organolépticas de la muestra 460 y 560 mmhg de presión fueron los que obtuvieron el mejor puntaje. Por tanto, para el presente trabajo de investigación: **"PRODUCCIÓN DE PISCO POR DESTILACION AL VACIO"** el mejor tratamiento fue el de 560 mmhg de presión.

Concluyendo de la presente investigación lo siguiente: Se determinó

Que el tiempo de destilación al vacío a diferentes presiones es menor que el de destilación simple.

La temperatura de ebullición del alcohol a diferentes presiones de vacío es menor que la temperatura de ebullición del alcohol a presión atmosférica (destilación simple). El pisco obtenido por destilación al vacío a las presiones de 460, 510, 560, 610 y 660 mmhg adquirieron en su mayoría buenas características organolépticas, sin embargo, el pisco obtenido por destilación simple (pisco obtenido la presión atmosférica - destilación simple), es el obtuvo mejores resultados características organolépticas según los resultados del análisis estadístico de la evaluación de cata.

1.2. Bases teóricas.

Según realidad de estudio se consideró el siguiente marco teórico que fundamenta y da forma al problema de investigación.

1.2.1. Industrialización del pisco.

La producción se constituye con la obtención de capitales en grandiosas compensaciones y además registra el paso ante una entidad o pueblo rebota de una finanza agraria a acople innovado. Es así como se prepara en un segmento determinado y se construye en un progreso de una reingeniería, metodología y conjunto con técnicas tratando de originar los mejores espacios de turnos buscando el aumento de capital explorando extender el recurso y efectos del Beneficio Central Ordinario.

Reconociendo la bonanza inicio una apertura, nueva medida benéfica, económica, política, educativa y geográfica.

El compromiso agrario se estableció ante el perfeccionamiento de nueva reingeniería, las poblaciones del campo partieron a localidades en búsqueda de oportunidades como ocupación, mejores sueldos, una nueva vivienda, mayor calidad de vida, entre otros.

La Revolución Industrial preexistió en el lugar de migración hacia el camino del progreso, espacio que se formó a intermedios del periodo XVIII a iniciaciones del XIX, donde en Europa se ocasionaron las permutaciones en la industrialización con tecnologías de faena, complemento en reingeniería, fabricación de sucesión y la utilización de la madera como inicio de fuente de calor. Las importantes labores en elaborar existieron en la agroindustria, textil, automotriz, farmacéutica y la metalúrgica. Este efecto no se dio por igual en todos los pueblos, los principales en fabricar países de Europa como; Inglaterra, Francia y Alemania, a última hora se incrementaron nuevos como; Estados Unidos, Japón y Rusia, y últimamente países latinos y de otro continente como;

África, América Latina y Asia. Tecnologías automáticas que cambiaron totalmente la renta, perfeccionamiento, producción, tratamiento de la información y empleo de bienes en los países como es la industrialización del pisco en nuestro país Perú.

a) Desarrollo tecnológico.

Apertura a la producción en enlace, demanda de un crecimiento de ventas y caída de costos.

- ✓ Se comenzó una nueva destreza y técnica financiera.
- ✓ Se decidieron las rutas profesionales.
- ✓ Se innovó la condición de estudiar y hacer servicios productivos.
- ✓ Se desarrolló la transformación vitícola.

b) La prosperidad internamente en la innovación.

Encaminada una finanza principal e indicado al sector agrícola con procedencia a un beneficio sustituto, originando la innovación en el avance de servicios, ejecución con coherencia en una buena planificación.

c) Elaboración industrial.

Condición aún no aplicada en el país Perú las empresas artesanales, pero en las bodegas grandes o empresas vitivinícolas ya se está renovando con nuevos agregados de reingeniería. Asimismo, para la obtención del aguardiente pisco se maneja la acción de evaporación entrecortada y únicamente corresponden manejar equipos de destilación directa. Asimismo, La Norma Técnica Peruana 211.001 nos dice que los elementos hacia la evaporación entrecortada corresponden ser acoplados de cobre y revestidos interiormente con estaño si fuera el caso preciso.

La experiencia de la destilación del pisco establece en forma normal la contribución externa de energía (calor), consiguiendo una moderación inalterable, admitiendo la perspectiva de elementos aromáticos esperados en el tiempo correcto. El camino se desenvuelve etapas:

- ✓ Evaporación de componentes volátiles agrupados,
- ✓ Concentración de gases originarios.

El país vive y emplean un trío ejemplar en destiladores:

La caldera (Charentais), usado para la obtención de aguardientes espirituosos (usado en el país francés) apreciable espacio para el "Alambique Simple".

Adquiere divisiones:

- ✓ Padilla se ubica el concentrado fermentado,
- ✓ La extremidad o cogote en representación de bulbo o capota moro,
- ✓ Cogote de palmípedo por en el cual destilan los gases alcohólicos, y El serpentín por donde se centraliza el vapor alcohólico cambiando a líquido por medio de un refrigerante (agua), y quedando pisco.

El sucesivo componente de evaporación es análogo al antepuesto, lleva interconectado un calienta vinos, tambor transversal en su interior por el cogote de cisne.

normalizado ejemplar es la falca artesanal de rasilla y plasta con los respaldos con concreto y caliza. Lugar cogote de palmípedo, gases que van hacia el conducto a través de un conducto cónico de metal citado obús, surge como lado en copa.

Existe una cuestión de opiniones entre empresario y bodegueros vitivinícolas en casilla a las bondades de único y diferente equipo de destilación, se concluye que un pisco artesanal, experimentado en falca, es un beneficio de mucha aceptación y óptima particularidad.

d. Mecanismos de la Destilación.

Particularidades en su manera de producción, la contribución del individuo, el ambiente geográfico, las condiciones específicas de la región donde progresan las multiplicidades de vides disponibles para su innovación, componentes que se unen para que su aroma y esencia no obtengan ser adulterados, conceptúen que el pisco posea representaciones que lo diversifican acentuadamente del licor que bajo el propio calificativo se distribuye en el país chileno.

El destilado licor con peculiaridad favorecida se consigue del concentrado de vid transformado (bebida) o concentrado. El ciclo de turbación del concentrado jugo de uva trabaja a temple atmosférica, a alta calentura será la celeridad de fermentación más rápida, se convertirá dentro de 5, 8, 10, 14 ó 30 períodos. Se obtendrá el pisco seguidamente de intensificar a calentura de hervor el licor o mosto fermentado, y concentrar sus vapores manejando como refrescante agua a baja temperatura (agua helada), o vino fermentado en el caso del equipo caliente vinos (alambique con caliente vinos).

Es necesario manifestar que la calentura de hervor no es del elemento líquido del disolvente, sino del alcohol, lo que se va a evaporar es:

Concentrado transformado = agua + destilación etílica

La destilación no es el líquido, por lo tanto, los gases que se concentran son los gases de la destilación hacia establecer el producto pisco. La obtención del aguardiente pisco en el país Perú de un sector subyugado como es la empresa semi industrial o artesanal. Donde estas bodegas o pequeñas empresas defienden antiguos métodos y técnicas de elaboración y la característica, principal donde no muestra desenlaces rentables más es así busca una raza con presunción de descendencia.

El medio normalmente es la destilación en alambiques. La destilación debe hacerse prontamente al terminar la fermentación. Carga y poner el vino en la caldera 2/3 de su volumen. Agregar calor y medir de temperatura, La

Evaporación, los elementos del vino marchan al estado gaseoso al alcanzar el punto de ebullición, La Concentración se da cuando el serpentín acumula el fluido gaseoso del hogar y se gestiona agua de refrigeración, la división de la cabeza, cuerpo y cola del destilado de acuerdo a la observación de la temperatura, grado alcohólico y producto acabado. Lo Superior, posee un lugar de hervor menor a los 78.4°C, descarta el metanol y el éster etil acético, componen del 1 al 2% del volumen de carga. El Organismo, se adquiere entre 78.4°C a 90°C, compone la parte distinguida del destilado (PISCO), exquisito en destilación etílico y meollos gaseosos indiscutibles, de acuerdo a la NPT el grado alcohólico es de 38°GL - 48°GL. La Cola, se obtiene cuando se asoman los 90°C y se le designa como “descarte”. **Proceso de Elaboración del aguardiente Pisco.**

La obtención del aguardiente pisco en el Perú, está sujeta por la mediana utilización, la vía preliminar es la recolección de la vid, que se despliega desde el mes de febrero inclusive hasta mediados del mes de abril. Las cepas, oriundos de los viñedos son de la costa del Perú, a la característica de madurez y a la fragancia. La materia prima (uva), indecentes o sobremaduros aisladas su agrupación su fragancia odorífera es menor.

Racimos traídos en carruajes, apresurada en pozas con caliza revestido resistente con raudales equipados a provisión de equipos separadores de ramas y granos, y es estrujado.

La operación antigua conocido como “pisa de la uva” momento donde la vid es chancada con los extremos por la clase obrera (chancadores o acarreadores), durante desplegadas jornadas. Una vez chancada la vid, el mosto o jugo de la uva obtenido es pasado hasta los toneles de remojo (fermentación).

La fermentación, establece en colocar en coalición las fracciones chancadas de la vid con el líquido y se efectúa en representación de anhídrido azufrado y

catalizador pectolíticas a disminución de la calentura ($< 18^{\circ}\text{C}$), durante un concluyente tiempo de la materia prima.

Acabada el hundimiento del jugo de uva en el orujo, las fracciones apretadas retiran al mosto con la ayuda de prensas, a continuidad pasa a una fase de precipitación, adonde obtiene néctar de uva fermentado en un panorama consistente y lentitud. Metodologías aprovechables en la labor son diferentes, en las tradicionales son la purgación precipitación en frío y fluctuación. Luego inicia un camino sintético de agitación alcoholizada en el que las diastasas nativas presentes en las briznas de vid evolucionan los almíbares del concentrado obtenido en alcohol etílico, paso que permanece 7 días, en el cual se debe estar alerta la temperatura de la fermentación. Cumplida la fermentación se transpone hasta equipo el alambique para dar apertura a la destilación. Es una táctica importante en el paso de la obtención de condensados de vinos o mostos fermentados, que permite apartar elementos gaseosos con clase de bondad (alcoholes superiores), corresponden a quedar separados de líquidos etéreos.

Como las guías de buenas prácticas (NTP), la obtención del producto destilado en producirse por condensación inmediata o interrumpida, apartando los elementos que no sirven y elegir exclusivamente porción concentrado del producto acabado, conocido como cuerpo o corazón.

Luego se camina a la conservación o añejamiento del pisco por un periodo mínimo de tres meses y un máximo de un año en vasijas, recipientes de caliza recubiertos, o en cubas de caliza calados con cera de abejas; hacía que este beneficio, pronto de reciprocidades bioquímicas entre sus elementos, consiga las particularidades físicas, químicas y organolépticas propias total en el proceso, Empresarios del aguardiente refieren en elaboración de buena uva procedente de terrenos y viñas tienen en quebradas, amplían acción vitivinicultora, también se proveen excedentes en vid con su propia línea.

d) El Pisco.

La Norma Técnica Peruana (NTP), precisa al pisco como: “el aguardiente adquirido únicamente por separación de concentrados frescos de vides pisqueras actualmente fermentados, manejando métodos y técnicas que conserven el principio tradicional de calidad determinado en las zonas de elaboración registradas”.

El aguardiente es licor vid obtenido en separación de cocidos resientes de la agitación prerrogativa en el concentrado (néctar), continuando con habilidades cotidianos determinadas en líneas, empleadas anteriormente registradas y pronunciadas en la reglamentación nativa.

Se tiene ideales franjas industriales de aguardiente Pisco que se encuentran en las demarcaciones de la costa y las quebradas en el país Perú. En el lenguaje quechua sureño, departido en gran segmento del Perú a la arribada de los españoles, la locución pisqu (pronunciase, pisqu, asimismo encontrado en las crónicas a manera pisku, phishgo, pichiu) distingue a las aves pequeñas.

Es segmento del calificativo de la toponimia de muchas regiones del país, tanto acceso al quechua sureño como a través de otras multiplicidades del quechua, donde suele localizar la forma pishqu y análogos.

De esa forma, el original licor de vid que se originó en el Perú, se recopiló en piskos y con el caminar del espacio, este líquido alcohólico logró el nombre de su recipiente.

La Norma Técnica Peruana del 6 de noviembre de 2002 (NTP 211.001: 2002), el producto pisco es determinado como el "Aguardiente adquirido únicamente por destilación de mostos frescos de uvas pisqueras (Uva Quebranta, Uva Negra Corriente, Uva Mollar, Uva Italia, Uva Moscatel, Uva Albilla, Uva Torontel

y Uva Uvina), actualmente fermentados manejando métodos y técnicas que conserven el principio tradicional de particularidad determinado en las zonas de elaboración registradas". La norma constituye el nivel alcoholizado medible del aguardiente pisco alcanza modificar entre los 38 y 48 grados.

La tentativa de propiedad oposición al destilado, se llama "cordón y rosa". Radica agitar la botella tapada y al instante evalúa las burbujas virando en la pieza preferente de la garrafa, como si fuera un torbellino, llamada "rosa". A sus extremos, emerge una cola de burbujas llamada "cordón". Resultado físico muy pocas veces distinguido en piscos productivos.

1.2.2. Impacto en economía.

Es todo tipo de recuerdo que se le proporciona a un producto terminado y ser distinguido de inmediato de otro producto por el usuario, donde este producto conseguirá un valor agregado. El Pisco es un producto emblemático del Perú. Este tiene un sector fabricante y comerciante con un desarrollo apresurado. Con el fin de avalar el desarrollo razonable del sector vitivinícola, asimismo se conviene conocer los impactos climáticos que son afectados en los diversos productos durante las etapas de elaboración, comercialización y utilización.

La población ve la situación de los presentes impactos económicos e impactos ambientales que van más allá de la industrialización de un producto que existen en la actualidad. Estos impactos económicos e impactos ambientales van afines con la elaboración del pisco, como es los fertilizantes, pesticidas y otros agentes relacionados a la contaminación de la materia prima.

Del mismo modo, la obtención del aguardiente pisco se desenvuelve primordialmente en zonas semiáridas con graves compromisos climáticos puesto que la carestía de agua u otros sistemas de clima y medio ambiente.

a) Impacto en económica ambiental en el proyecto Eco-Pisco.

Eco-Pisco, un Plan del Punto Peruano de Periodo de Existencia (PPPE), capitalizado por la Pontifica Universidad Católica del Perú (PUCP), y apuntalado por PromPerú, investiga solucionar esta incierta a ausencia del uso de las técnicas de Actividad de Período de Existencia (APE).

El APE (Actividad de Periodo de Existencia), es un instrumento que se maneja para valorar los impactos ambientales permitidos de un producto, paso o acción durante todo su periodo de existencia. El APE (Actividad de Periodo de Existencia), calcula el uso de patrimonios (o de igual forma citados “inputs” que integran al método, tales a manera de brío, elemento principal, humedad, entre otros) y las manifestaciones al contexto (o “outputs” que brotan de este al viento, humedad y terruño) internamente del paso desarrollado.

La ejecución de este plan asume diferentes mociones de forma: Una es la sabiduría productiva; a excepción de nuestra estimulación como intelectuales es la de educar al empleado, negociante y aquel que se sientan incluidos en cualesquiera de los conocimientos del período de existencia del aguardiente pisco, que estás aplican al ambiente, que se alcanzan evaluar, y que, a partir de la aclimatación del APE (Actividad de Periodo de Existencia), logra disminuir.

Este instrumento se manejará a partir de dos configuraciones desiguales: En la originaria se asemejarán las gabelas climático liadas a diferentes movimientos del período de existencia de las mercancías. Esto proporcionará el bosquejo y el desarrollo de contextos y metodologías hacia la optimización de patrimonios puesto que la reserva del uso del agua y la conversación de la superficie, al mismo tiempo de la atenuación de señales climático. La suplente investigará identificar los resultados ambientales directos e indirectas que se forman por permutas a gran nivel en los métodos de obtención del aguardiente Pisco, hacia su administración razonable.

1.2.3. Impacto económico.

Con principio etimológico en el término latino impactus, huella es un conocimiento que describe a un golpe, ya exista como material o imaginario.

La economía: ciencia céntrica en el estudio de la repartición de los recursos para el agrado de las necesidades materiales directos al ser humano. La imagen de huella mercantil, en este cuadro, manifiesta al resultado que una prevención, una operación o un informe organizan en la renta. Cuando un producto tiene impacto económico, induce resultados en la situación económica de un individuo, una colectividad, una zona, un país o el mundo.

Época XX, fases que determinan elaboración en el destilado. la inicial observa baja importante de elaboración vitícola correspondida substancialmente a situaciones de los clientes. Ciertamente, la siembra de parras es substituido por bienes en progresiva petición al cliente local y cliente turista.

La siguiente fase, enseña a finales del año de 1980, se diferenció por voluntad realizado en entidades estatales y particulares fin de registrar el destilado un fruto excelente en desplegar su petitoria originaria e mundial, en esta etapa, la administración, indaga reparar las peticiones de mercados industriales del aguardiente a fin de salvaguardar el fruto pisco y preparar el marketing.

En 1989 se definen las guías en la elaboración del pisco. Éstas instituyen la definición del producto, su ordenamiento, circunstancias normales en su producción, propiedades citadas y el producto tome su título de principio.

Objetivo en resguardar características del fruto destilado y de proporcionar marketing en los clientes universales, el gobierno pidió la formalidad del fruto en el Pacto de Lisboa país de Portugal en Defensa a Títulos en iniciación y reconocimiento mundial. La Elaboración del destilado en naciones implicados, defensa, reconocimiento universal de los títulos, principio de cadena de bienes.

La atención del país en concordancia al destilado fue admitida, en el año 2005 por 21 de 24 naciones integrantes.

1.3. Marco conceptual.

Comprende la definición de las siguientes terminologías

1.3.1. Costos.

Es el consumo que ejecuta la empresa para guiar a cumbre sus acciones provechosas. Según la corriente objetivista, el costo está expreso por la cantidad de labor asociada a la mercadería. Según los neoclásicos, el costo personifica el desembolso de todos los gastos o componentes de producción que advirtieron en la producción de la mercadería. Los gastos de una empresa se cambian en costos a medida que se constituyen al proceso fructífero.

Para conversar de costos industriales, es significativo emprender indicando ciertos conocimientos afines al tema. Dentro de estas ilustraciones tenemos:

Costo: Es un medio que ofrece o se retira a fin de conseguir un objetivo determinado.

Costos: Constituyen una parte del precio de provecho de artículos, pertenencias o actividades comerciales, que ha sido aplazada o que sin embargo no se ha aprovechado a la ejecución de entradas.

a) Costos fijos.

Son costos que no son perceptivos a pequeñas permutas en los horizontes de movimiento de una empresa, perduran inalterables. La oposición de estos costos es el precio inestable.

La diferencia entre estos costos es fundamental a fin de lograr averiguar si la empresa esta competente en la toma de medidas fundamentadas en precio.

Puede referirse los precios fijos en la organización lucrativa y ello permite citarlos en el mismo sentido como costes en organización y manejados en el nivel de organización.

El precio fijo se supone en su valor terminado como unitaria se creen inestables, logrando expresar que el Precio Fijo se modifican en el período y no con el movimiento se mostrarán en un tiempo aún no tenga ninguna acción en elaboración.

a) Precios variables.

Un coste inestable es el que cambia a desviaciones el espesor de elaboración (horizonte de movimiento), frecuente en patrimonios, mercancías, si el horizonte de acción resta, este precio rebaja, si el horizonte de acción crece, asimismo lo crea la variedad de precio.

Los costos variables son aquellos gastos o desembolsos que se inciden en trato directo con el movimiento o la producción. Se los designa variables ya que varían con el nivel de producción o de actividad.

Modelos de ellos son la materia prima, la materia prima e insumos componentes de la producción, los sueldos de la asistencia de ocupación inmediata afectada a la producción y sus impuestos patronales, etc.

Coexisten definitivos gastos que por advertir de uno y otras particularidades se los designa "Semi fijos" o "Semi variables".

Ejemplos la electricidad (una fracción, la luminosidad es fija, y otra porción modifica con la producción y el uso de maquinarias), los combustibles y consumos de vehículos, la difusión, etc.

Existen programaciones exactas que admiten apartar el elemento fijo del elemento variable de estos consumos y así asignarlos a cada uno de los grupos importantes de fijos y variables. La importancia de apartar los precios asegurados y los precios inestables reside en que se manejan a éstos posteriores para establecer los precios de venta y con ello establecer el punto

de equilibrio que es el horizonte en el cual la empresa resguarda sus costos fijos y no gana ni pierde, o decir de otro modo, a partir del cual empieza a ganar.

1.3.2. Cadenas Productivas.

Acumulado de medios bajo las cuales un funcionario financiero o un equipo de elaboración pueden ubicar de manera sostenida sus recursos y productos en los clientes. Dichos funcionarios consiguen ser rúbricas particulares, conjuntos de estas, o lugares en el que éstos y aquellos están situados y los clientes pueden ser los internos, los externos, o la agregación de ambos.

La emprendedora de la industrialización del destilado y funcionarios comprometidos, en el encadenamiento de elaboración como destilado y contradicción en etapas:

- 1) Elaboración de vides;
- 2) Evolución de vides (efervescencia y condensación);
- 3) Colocación y marketing.

En trayectoria, considerar recomendaciones y eficiencia en funcionarios que informan esta continuación fructífera.

1.3.3. Economía.

Una ciencia general que experimenta cómo los hombres, estructuras y estados establecen los recursos. Posee como ente el estudio de las recomendaciones de elaboración, comercialización, cambio y gasto de recursos, productos e opiniones. La intención primordial de la economía es perfeccionar la prosperidad de los individuos, lo que no obligatoriamente representa conceder la mayor cantidad de recursos de utilización. Existen tres horizontes de marketing del producto en el mercado: los panoramas o comercializaciones locales, nacionales e internacionales.

a. Comercialización Local.

Es componente público, los pequeños industriales, que se hace en forma inmediata con el industrial y usuario. Este horizonte observa insuficiente estado en relación con los funcionarios propios el cual no consiente acordar tácticas en mercadeo enérgico y no aumentar los clientes. Observamos el beneficio aprovechable en el lugar y característica no inspeccionada.

En conclusión, la variación de licores elaboradas de destilado vive lejano no preexisten mercados habituales en marketing, un establecimiento de destilado en el lugar por muestra. Si prestamos atención en serie se desarrolla las actividades comerciales originaria, comprobamos su utilización entonces prudentemente, el mercadeo es altamente colectivo en la principal.

b. Comercialización Nacional.

En los clientes, las compañías ofrecen el fruto a autoservicios (clientelas más trascendentes), comerciantes, cafetines, establecimientos, tabernas, pensiones y representaciones. En él rendimiento de la representación de muchas estampillas en destilado están más conocidas y bien posicionadas.

El volumen de la elaboración Nacional de pisco desde el 2015 al 2018 tuvo un crecimiento de 9.5, 10.5, 10.9, y 7.8 apreció el Ministerio de Producción (Produce). En el año 2018, se reconocieron 523 empresas vitivinícolas serios, 15.5% más que en el 2015. Solo en Lima se agrupa el 48.8% de las empresas vitivinícolas, a continuación de Ica con 34.6%, y Tacna con 14.6%. “Se evaluó que junto del 92% de las compañías fabricantes de aguardiente Pisco poseen el uso de título de Pisco”.

c. Comercialización Internacional.

A horizonte de los clientes internacionales, nos considera obligatorio obligar unos aspectos coherentes con las tácticas de marketing; con tal conclusión,

usamos en indicación el tema del fermentado. Manifiesta Gaucher en el año 2002, la prosperidad vitícola en representaciones de alineación.

Como originaria, habitual con las naciones europeas, se cimienta en los títulos de principio. Patrón que los industriales ejecutan, energías en marketing, desarrollo a través en estructuras compuestas.

Así también La segunda representación de estructura, observada principalmente con "nuevos" naciones industriales, naciones de Oceanía (Australia, Nueva Zelanda) y naciones de América del Norte (Estados Unidos), donde, se fundamenta la familia de castas y las estampillas del producto.

A partir el 2012, la obtención de la bebida ha seguido la tendencia al alza. Entre los nuevos mercados al que el aguardiente pisco del Perú ha constituido y se hallan la India, Israel, Bélgica, Noruega, Emiratos Árabes, Australia, entre otros. Chile y Estados Unidos se conservan como las plazas con más representación de demandas.

1.3.4. Empleo.

Es la responsabilidad ejecutada en integridad de un contrato formal o de hecho propio o agrupado por lo que se recoge una retribución o sueldo. Un empleo es una labor, una tarea o una función. En este sentido, como empleo puede denominarse toda aquella acción donde un individuo es contratado para producir una sucesión de trabajos determinadas, a cambio de lo cual percibe una retribución monetaria.

a. Reactivación de empleo y valor agregado en la obtención del destilado.

En industrialización del destilado, principalmente en empresas pequeñas, muestra una dinámica de encadenamiento a la continuación fructífera, específico en los artesanal, industriales vinícolas, el cual utilizan alrededor de

160 honorarios por área hacia obtención de vid (utilidades intermedio de 10TM/ha), en la tarea durante siete períodos agosto a febrero.

La evaluación ejecutada muestran una empresa o almacenamiento vitícola el cual origina 10 mil unidades de capacidad de destilado en campaña, petición de 42,000 unidad de capacidad de jugo de uva, los ocasionan manipulando 70 TM de vid (fruto de 07 has de uva). Todo lo que es asistencia en trabajo; empresa o almacenamiento horizonte de transformación utiliza en descanso a 08 hombres en recolección y producción del jugo por 01 término (208 honorarios), 04 hombres en fase condensación por 02 períodos (208 honorarios), 01 hombre manejar el espacio de tranquilidad incluso 04 períodos (104 honorarios).

El embotellado y rotulado de los 10,000 unidad de capacidad de destilado (20,000 frascos de 500 mililitros), Empresas o almacenamientos que subcontratan el ayuda de compañías embotelladoras (no automatizadas), que crean la ocupación de 10 hombres en planta, por el periodo de un mes (260 honorarios).

1.3.5. Desarrollo Rural.

Es aquel término que hace referencia a labores e iniciativas usadas a para corregir la característica de existencia de los interesados, en las colectividades no correctas se corresponde asumir en balance la sabiduría tradicional particular lo que es de su oportuna instrucción.

La uva simboliza uno de las siembras tradicionales de Ica, habiendo expuesto un desarrollo significativo durante la actual década al acrecimiento de la amplificación sembrada de la vid, pero sobre todo en los ascendentes tropiezos financieros en la región Ica y los beneficios que se benefician de la siembra. Así, en el año 2009 (6.6 millones de litros de pisco), se consiguió un nivel de obtención de 127 mil toneladas métricas con un beneficio de 21 toneladas métricas por hectárea, alcanzando un superior histórico más del triple de lo

conseguido en el año 2000 (1.6 millones de litros de pisco). Para a futuro, las perspectivas son muy optimistas por el mayor camino a los clientes internacionales por consecuencia de los compromisos comerciales, consignando en la actualidad el 50 por ciento de la elaboración a la exportación.

a. Crecimiento de la actividad agrícola

Cabe indicar que este incremento de la actividad agraria desafía apuros procedentes de la cada vez más progresiva escasez de agua, dado el agotamiento del acuífero, inconveniente que debe ser enfrentado de modo ordenada y completo con el fin de manejar en forma razonable los recursos acuáticos.

En este camino de la actividad agrícola es necesario seguir la “Ruta del Pisco” para la cata de vinos y pisco. Probar de su atractiva gastronomía (pallares, sopa seca, carapulca, tejas, frejol colado, etc.) y anunciar en el Certamen Mundial de la Vendimia son otras afinidades que el viajero no puede dejar de gozar y vivir en Ica. Los superiores niveles pedagógicos de la región, las bajas tasas de necesidad, los beneficios en el estado de salud de la ciudad iqueña, en específico en la salud infantil cuyos cuadros están excelente que el intermedio nacional, son un apremio para que la región prolongue por ese camino de perfeccionamiento con políticas que afinen el bienestar de la ciudad. Desafío para utilizar políticas focalizadas con el objetivo de equilibrar a los que efectivamente solicitan de la asistencia. Un uso eficaz de los recursos consentirá, en un futuro próximo, fortalecer el progreso y edificar una compañía más justa y equilibrada. Frente a otras regiones del país, donde la necesidad comprende a una gran proporción de ciudad, la superioridad de Ica es indiscutible a tal punto que casi no existe extrema pobreza.

b. Estrategia de desarrollo rural.

La habilidad de perfeccionamiento demanda, entre otros aspectos, conservar y engrandecer ese capital humano, que ya es un activo de la región, de manera

que marche a la par con una petición progresivo por una potencia profesional con mayor adiestramiento.

Las transformaciones ejecutadas en la región Ica en la última década, especialmente en el campo actual y en las empresas relativas, entre otras, han formado un aumento importante de puntos en faena.

El trabajo en Ica, entre los años 2015 y 2018, obtuvo un aumento al 65%, expresando un importante desarrollo respecto al resto de localidades del Perú, y las representaciones de un mayor desarrollo del empleo y de la economía regional se observan con las nuevas inversiones en hotelería, petroquímica, centros productivos, entre otras. Los desafíos de la región es custodiar hacia este progreso se dé con característica e inserción. Es primordial realzar la calidad de la formación, desarrollar los beneficios del empleo serio inscrito en la región y atender la sostenibilidad de los recursos naturales, especialmente el agua. Afín al problema del agua está el problema del desaguadero, cuya medida demanda la realización de planes de procedimiento que accedan su reutilización, obviando de esta manera el posible perjuicio que podría crear a la tierra con la precipitación de los restos.

1.3.6. Gestión Estratégica.

Es la habilidad y sabiduría de manifestar, efectuar y valorar medidas de otras funcionalidades que accederán a los productores lograr sus objetivos, desarrollando habilidades, procedimientos, armonizar acciones de diferentes áreas utilizables.

La gestión estratégica, se diferencia de la misión activa en que es una actividad directora que se describe al futuro de la organización y que ambiciona precisar los términos de la acción de la formación en proporción con el perfeccionamiento previsible del entorno.

a. Plan estratégico propuesto para la industrialización del pisco.

El procedimiento necesario sugerido hacia la industrialización del destilado favorece el perfeccionamiento en la elaboración, promoviendo el desarrollo y solidez en los clientes mundiales. Las direcciones a prolongado término se centralizan con aumentar la renta, promover la dimensión de negocios en remesas originar reproducción en ocupación favoreciendo el progreso financiero del estado.

La transformación aguardiente, el segundo modelo con debilidades a manera de caída o contraste de bienes, valioso coste de transgresión, preparaciones y cauces de compartimiento imperfectos, apuro en las maravillosas perspectivas su característica y multiplicidad de insumos y bienes acabados, colocan a manera uno de los productos, producción enérgica, con grandiosos ocasiones en su perfeccionamiento, afectando los elementos externamente tal el desarrollo del gasto de licores alcoholizadas, el agregado del dominio alcanzable de la ciudad y las recientes particularidades en timbres Premium interesadas. La representación plantea obtener al año 2028, el País fortalezca a manera ser único comerciante de destilado en este continente (América Latina), cimentando la estampilla Pisco Perú, obteniendo un precio enviado de \$27`700.00 millones, creando alta renta, desarrollo en comercializaciones universales y crecientes ocasiones en ocupación hacia favorecer en el perfeccionamiento financiero y razonable en el estado, apoyado la intensificación con proveedores, bienes y salidas en reingeniería se desarrollen la producción de la división. Hacia el año 2028 conseguirá articule renta (ROE) en 18%, las expediciones aumentarán por principio de desconocidos clientes personificando un ingreso de \$27`700.00 millones; la manufactura utilizará a una gran cantidad de personas que ayudará la justificación en el espacio vitivinícola.

Rápidamente el estudio externamente y central, han determinado habilidades hacia conseguir una perspectiva trazada, ordenando las direcciones de extenso término, así las habilidades, organización y patrimonios. Admite manifestar la

industrialización del destilado, lograr cambiar una división con gran energía en avance.

1.3.7. Mercado.

Es la Sucesión de servicios que efectúan entre sí los productores, los intermediarios y los compradores para alcanzar a la firmeza del costo de una mercadería o servicio.

El resultado en estudiar las oportunidades de venta del destilado, exploramos, en principal término, una realidad de solicitud universal; en posteridad, agrupamos la aplicación en la atención originaria, y posteriormente estudiamos la elaboración. Considera oportuno exhortar que el destilado es parte de consumidores de líquidos espirituosos. En los datos entendidos por Viticultura en el año 2005, Gasto general en el ejemplar de licores alcoholizadas estuvo en 2'700.00 millones de cajones de 90,000 mililitros en el período del año 2015, revelando un progreso positivo del 6,3 % a partir del año 2000.

De compromiso a las representaciones, la atención de los líquidos fuertes mostrará un acrecentamiento del 12,3 % tiempo tocado en los años 2015 y 2018, observando la mercantilización de la solicitud, observamos en el continente asiático establece los clientes significativos en estos licores.

En el año 2015, las clientelas asiáticas adquirieron el 55,5 % en la elaboración general, señalar 1'500.00 millones de cartones de 90,000 mililitros. Este aumento no exclusivo a la clientela asiática, se presta atención en el continente (Unión Europea y América Anglosajona). El argumento de América central, entre los años 2000 y 2015, el gasto acrecentó en 4,3 %. Fuera de retención, anuncia una ampliación del agotamiento de 6,7 % inclusive el año 2018. En proporción al aguardiente el beneficio vive en competitividad con licores grandemente perfecto y seguros en clientes mundiales

A modo sustitutos más próximos y públicas universal son líquidos espirituosos de franceses con noble de instrucción registrada: el licor coñac y el armañac. Consta un tercero suplente del aguardiente, presenta el licor bebida del País Chileno, líquido elaborada esencialmente con pluralidad en fruto moscatel.

Lo habitual, diferenciando la suma de envío del licor destilado con nuevos extractos que provienen de nuevas naciones, prestar atención en la mercantilización del licor destilado en consumidores universales es sin embargo eventual, el espesor universal enviado de licores y bienes análogos, hacia el año 2015, es de \$2,631,871.00 dólares, como la Delegación hacia la Organización de las Envíos (PROMPEX), el País envía únicamente \$483,000.00 dólares, preexistiendo el continente americano (Estados Unidos) el cliente crecidamente significativo.

1.3.8. Ministerio de Relaciones Exteriores.

Esta administración del estado, en la coyuntura surge desarrollando una acción de impulso del destilado de sus incorporados productivos en desiguales programas universales.

De similar modo, cita a negociantes a círculos de acción, asistencia de envíos del destilado. ha anunciado significativas documentaciones en protección de Designación en Iniciación aguardiente.

La Norma Mundial naturaleza en Denominaciones de Principio adelanto las Reglas mundiales afines al amparo en bienes oriundos de una colocación territorial terminante fortalece al continente europeo a finales del período XIX y es ofrecido rápidamente la conformidad de la Legislación gala del 6 de mayo del año 1919.

Se certifican los conocimientos se imponen circunstancias hacia resguardar, a manera rotula Luis Alonso García Muñoz Najar, profesional en marcas y patentes menciona a Gislaine Legendre (tienda comercial), experiencia de

proteger y regular denominaciones de lugares geográficos respecto a la elaboración de ciertos bienes es muy antigua. Así, existe la práctica de elegir los productos con el nombre del lugar de su elaboración o cosecha; se cita el primer antecedente de defensa de un producto vitivinícola en España. Se trata del Legajo 26.362 N. 031 del Archivo Regional de Galicia, que data de 1564 y que regula el denominado “Vino de Rivadavia”. Con el lapso del tiempo, las tesis relacionadas con esta protección se van sofisticando, especialmente en el cuadro de la Estructura Internacional de la Posesión Científica (EIPC). De este modo, se forma, en primera demanda, el conocimiento frecuente de “indicación de procedencia”, que se equipara a cualquier término o signo usado para mostrar que un producto es oriundo de un determinado país, región o lugar. A continuación, nace la definición más determinada de “denominación de origen”, que, si bien mantiene como elemento base la designación geográfica de un estado, zona o terreno, se perfecciona precisamente con el experimentado de que el producto competente con tal denominación deba efectuar con ciertas características de calidad que son, exclusiva o básicamente. Las reclamaciones de origen en Francia y el Instituto Nacional de Apelaciones de Origen. Buenos Aires, Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen, 1995. HERRERO, Luis. La defensa de las designaciones de iniciación en. Seminario Nacional de la OMPI sobre Protección Natural de las Designaciones de Iniciación, Lima, 1997. La protección internacional del pisco peruano entorno geográfico del cual procede, comprendidos componentes naturales y/o humanos que interceden en la elaboración del producto. Como lo señala la OMPI, el manejo de una designación de iniciación

solicita de la presencia de un lazo de particularidad entre el fruto y el área geográfica de producción de la que adopta su designación. Este vínculo puede expresarse en diversas particularidades imputables al lugar geográfico en el que se origina: tiempo, territorio o conocimientos usuales de obtención.

La OMPI iguala claramente tres elementos que, de acuerdo con esta ilustración, corresponden ser perennemente correctos por una denominación de origen: En primer término, la designación corresponde ente el calificativo territorial de un estado, zona o espacio. En segunda petición, esta denominación debe valer para elegir a un producto que proceda de ese estado, territorio o lugar. Posteriormente, debe existir un lazo de propiedad entre el producto elaborado y La defensa internacional del pisco peruano estado, zona o espacio de la cual procede. Este lazo debe expresarse en ocupación a que esa propiedad y sus particularidades se correspondan, distinción o básicamente, al ambiente territorial en el que se obtiene el fruto.

El ambiente espacial respectivo puede expresarse en importancia de componentes naturales, como pueden ser el suelo, el agua o el clima; pero, asimismo, en torno de componentes humanos como las tecnologías tradicionales de elaboración perfeccionadas por los industriales situados en el área preservada por la denominación.

1.3.9. Ministerio de Agricultura.

Esta entidad de la Administración Agraria en Ica, trabajando en el Departamento de Encuesta, el censo agrario vitivinícola con la Agencia de Desarrollo Rural y apuntala numerosas acciones en formación del ejercicio de la uva en la provincia, se desempeña con los siguientes objetivos.

- ✓ Fortalecer las organizaciones de productores y originar su unificación bajo las orientaciones de conducción de las cuencas y cadenas productivas.
- ✓ Promover la innovación tecnológica y preparación respectiva a la gestión empresarial del productor agrícola, proporcionando apoyo técnico.
- ✓ Constituir un procedimiento de información agrícola que acceda a los agentes financieros una eficaz toma de medidas para la gestión.

- ✓ Proporcionar a los productores agrícolas el acceso a servicios de sugerencia jurídica, administrativa, de gestión, financiamiento, apoyo técnico, salubridad y otros que accedan perfeccionar su capacidad de gestión.

1.3.10. Producción.

Es toda acción donde se emplea la innovación de la materia prima que tiene como propósito convertirlos o transformarlos.

La recolección e innovación de la vid: la elaboración de pisco, una fecha que las vides son recolectadas, su evolución en pisco se ejecuta en las empresas o bodegas vitivinícolas. Las uvas recolectadas son trasladadas a las empresas o bodegas para continuar una operación de apretado. El mosto o jugo de uva adquirido es transformado (paso de remojo) y a continuación destilado. Posteriormente de un momento de reposo, el pisco beneficio de la destilación, es envasado y rotulado. Entre los representantes que participan en la evolución de las uvas en pisco, hallamos ambas tipologías de operarios: los trabajadores agrícolas, técnicos y los "trabajadores de planta". Los iniciales son dueños de viñedos como además de empresas o bodegas vitivinícolas y de unidades (reingeniería), obligatorios para la elaboración del producto pisco. Los segundos tienen bodegas, pero no ostentan cepas, ellos aprovechan de terceros para la excitación y evaporación del fruto terminado. En este paso de prosperidad, 180 empresas o bodegas convierten las uvas en mosto y en seguida en aguardiente pisco. Dentro de ellas, asemejamos 161 reservas artesanales (que elaboran el 43% de la obtención de aguardiente pisco), 10 reservas de medida módica y 9 grandes o empresas bodegas (37%). Como en la etapa de elaboración de la vid, prestamos atención que la obtención del aguardiente pisco es además una actividad muy fraccionada. En la que observamos la ausencia de asociaciones o de compañías de elaboración, hecho que obstaculiza el establecimiento de destrezas encaminadas a perfeccionar la producción y el marketing del

producto. Además de los industriales, otros representantes públicos y privados, participan en el proceso de industrialización del pisco. En el tema del Organo de investigación Consejo Natural de Cultura y Conocimientos (CONCYTEC), entidad responsable de fiscalizar el desempeño de las normas técnicas determinadas hacia el preparativo de la designación de iniciación, y del Mando de la Elaboración que, a través del Centro de Innovación Tecnológica Vitivinícola (CITE vid), brinda servicios de consultoría encaminados al progreso especializado de la producción. La Industrialización del Pisco y las estructuras particulares, coexisten dos ejemplares de agrupaciones: una personifica a las grandes empresas industriales de pisco y a los industriales que, por tener sellos registrados en el comprador particular, poseen incuestionable poder de entrada cara al régimen (el Junta Vitivinicultora de la Colectividad Originaria de Transformaciones); el nuevo concentra a los chicos trabajadores de las cinco zonas que describen con la designación de iniciación (Agrupación Originaria de Industriales de la Vid y del aguardiente Pisco) Últimamente, verificamos la representación de un nuevo entidad privado delegado, desde el año 2006, de fiscalizar la característica del fruto de sus agrupados, es el Consejo Modificador de la Designación de Iniciación aguardiente Pisco.

1.3.11. Productividad.

La productividad es una medida financiera que deduce cuántos patrimonios y negocios se han producido por repetición del componente manejado (trabajador, capital, tiempo, costes, etc.) durante un espacio definitivo. Por ejemplo, todo lo que provoca al mes un trabajador o cuánto promueve una máquina.

El objetivo de la producción es tantear la eficacia de elaboración por cada componente o técnica utilizado, concibiendo por eficacia el hecho de conseguir el mejor o máximo beneficio manejando un mínimo de recursos. En

cuanto disminución de patrimonios existan obligatorios hacia originar una propia suma, mayor estará la producción y por tanto, mayor existirá eficacia.

Asumiendo esto en avance, la técnica para deducir la producción es la concordancia entre producción conseguida y recursos manejados.

Productividad = Producción conseguida / componente manejado

El engrandecimiento de productividad es tan trascendente porque admite renovar la aptitud de existencia de una colectividad, resultando en los salarios y la renta de los propósitos, lo que a su vez accede desarrollar la inversión y la ocupación.

Hacia una compañía, una manufactura o una nación, la producción es un componente preciso en el desarrollo económico. Cuando se estima la propensión de desarrollo ha prolongado aplazamiento de una nación se desfigura en dos elementos importantes: los permutas en el cargo (que obedecen a su vez del aumento de la ciudad y de la regulación de ocupación) y la producción (que obedece al consumo en patrimonios de importancia y de los componentes productivos).

Una de las formas de desarrollar la obtención es variar en patrimonios de esencial (industria o informática), para hacer la labor más eficaz.

1.3.12. Ministerio de la Producción - PRODUCE.

Ministerio, instituido en el año 2002, ocupa cargos en el ExMITINCI (precisar, administrar, hacer, disponer y inspeccionar la estrategia de demanda externa y gira en la patria como miembro superior de parte), administra la CONAPISCO (califica la certificación de la característica de los bienes que refieran con legalización de uso de la Denominación de Origen Pisco para su mercadeo.) y tiene el encargo inmediato en la disposición de los Reuniones y Fiestas Originarias del Pisco, ejecutadas en la Ciudad de Lima, con colaboración de

otras Agrupaciones de Fabricantes como soporte de las entidades concernientes a la CONAPISCO.

A través de la Dirección Nacional de Industria (garante del proyecto de las estrategias de perfeccionamiento beneficioso), ayuda con grupos de fabricantes en programas a horizonte especial, apoyo del destilado.

La obtención originaria aguardiente, examinó una diferente mejoría genuino al del año 2016, al despuntar los 10 millones de litros, esforzada por las operaciones de desarrollo para estimular el gasto central y la entrada a ajenos clientes.

Gracias al trabajo de distintos entes como la puesto que la Delegación Originaria del aguardiente Pisco (CONAPISCO), el aguardiente pisco en sus otras promociones, se ha transformado en el tercer licor más consumida por los peruanos en seguida de la bebida alcohólica y el licor. Asimismo, la CONAPISCO, acentuó que, en los posteriores cinco años, la elaboración de nuestro licor bandera se aumentó elocuentemente elocuentemente a un compás anualizado de 10.8% en intermedio. “La mayor propensión al aumento se ha patentado a partir del año 2017 y se ha sostenido en los últimos dos años, pero todo muestra que esa propensión objetiva se conservará durante el año 2018.

En Proporción a la prosperidad de las exportaciones, se mostró que los transportes al exterior de la misma manera advirtieron un significativo desarrollo. Así, en el año 2016 las exportaciones reconocieron un acrecimiento de de 12.6% en cantidad, sobre todo las encaminadas a desconocidos plazas como los países gentilicios la India, el Israel, la Bélgica, la Noruega y la República Dominicana. La elaboración, la utilización interna y las expediciones de pisco permanecen en aumento, pero permanece el reto de normalizar la particularidad de nuestro producto bandera. Nuestras importantes plazas de exportación, matizan los países como el país de Chile y el país de norte americano, el período

preliminar, progresaron en 13.5% y 37.8%, correspondientemente. Le alcanzan el país español, el país holandés y el país del Reino Unido, entre ajenos.

A altura de compañías o Bodegas vitivinícolas como: Viñedos Tabernerero, Vista Alegre, Ocucaje y Destilería La Caravedo, dirigen la lista del importante decenio comerciantes. Por otro lado, al cierre del año 2016, aparecían manipulando en el Perú cerca de 523 compañías industriales de aguardiente pisco. Lima es la zona que agrupa la alta cuantía de compañías industriales (48,8%), del departamento de Ica (34,6%).

Hacia el año 2018 la representación de empresas o bodegas vitivinícolas industriales de pisco a nivel nacional creció 15% en relación al año 2015. Este aumento se reconoció tanto en la capital del Perú y en nuevas del país como Tacna, que desarrolló la representación de sociedades industriales de pisco en 14,6%.

Las gestiones de la CONAPISCO son de apuntalar el perfeccionamiento de la acción industrial de pisco, a través de opinadas normativas, operaciones de avance, transmisión, apoyo técnica y otras medidas, que consienten proteger el desarrollo originaria y mundial del aguardiente pisco así que como licor bandera del Perú.

1.3.13. Promoción para la exportación.

Es un organismo gubernamental que obedece al MINCETUR y que forma parte de CONASPISCO. Su ocupación primordial es proteger instruidas a las empresas o bodegas industriales de pisco de los acontecimientos internacionales y círculos de oportunidades de venta con potenciales clientelas, preparando su intervención en dichos programas. Últimamente ha exhibido una memoria diligente al Pisco, como parte de su página web, con el fin de promocionar las importantes marcas de este licor en el exterior.

Sus funciones son las consiguientes:

Originar el aumento y perfeccionamiento de la acogida exportable de bienes y servicios, a partir de las mejorías comparativas y competitivas del país.

Nivelar y desenvolver decisiones exportadoras.

Promover la inauguración de desconocidos clientes, así como fortalecer y transformar los existentes.

Colocar inmediata e secundariamente a las empresas exportadoras con investigación concerniente al paso de exportación. Suministrar lineamientos claros y eficaces para el corriente perfeccionamiento de las acciones colectivas, previniendo que la realización de las propias se ejecute con eficacia, moralidad y congruencia.

Su misión es la consiguiente:

Desenvolver habilidades para posicionar una imagen organizada y atractiva del Perú que consientan desplegar el turismo interno y originar ante el mundo como un destino preferido para el turismo receptor y las inversiones. Indistintamente como ocupación el desarrollo de las exportaciones que ejecuta este país.

1.3.14. Rentabilidad.

La renta crea informe a los favores que se tienen conseguido o se consiguen lograr de una transformación.

Tanto en el espacio de los cambios como en el espacio empresarial es un conocimiento muy trascendente puesto que es un sensible guía del perfeccionamiento de un cambio y del contenido de la empresa para satisfacer los capitales financieros manejados.

Obtenemos distinguir entre renta mercantil y bancaria.

a. Renta mercantil.

Forma referencia a un bien intermedio de la empresa por el conjunto de las inversiones ejecutadas. Se simboliza en porcentaje y se cambia de la siguiente

forma, renta de una compañía en un período anual es del 10% representa que ha ganado S/.10 por cada 100 invertidos.

La rentabilidad económica contrasta el efecto que hemos logrado con el adelanto de la acción la compañía con las alteraciones que tenemos ejecutado para lograr dicho efecto.

b. Renta bancaria.

Por otro punto, la renta bancaria crea informe al socorro que se produce en repetición, el único de los accionistas de una compañía, es expresar, el socorro de haber habituado el atrevimiento de modificar en esa compañía. Calcula el contenido que ostenta la compañía de crear entradas a partir **de sus** patrimonios. Por ello, es una disposición más próxima a los asociados y terratenientes que la renta bancaria.

c. Desacuerdo entre renta mercantil y renta bancaria.

Tenemos que La renta bancaria (RB) es desigual de la renta entidad bancaria (RF), puesto que la rentabilidad económica maneja todos los activos manejados para crear esa renta, aguardo que la renta entidad bancaria solo maneja los recursos es expresar, la RF no posee en avance la dificultad para crear esa rentabilidad, por lo que asumirá en consecuencia apalancamiento financiero.

1.3.15. Uva (Vid).

Es el componente primordial en la Producción Vitícola, es el conjunto de granos de Uva, como producto puede considerarse: Diversidad, Matiz, Beneficio, Proporción de Zumo, Nivel de Azúcar, Estado Orgánica en Raspón, Cascarilla y Semilla.

Para instruirse sobre la obtención de las uvas pisqueras, tres aspectos deben ser apreciados. El inicial corresponde al área agraria. Recordemos que la superficie manejada para la siembra de cepas encaminadas a elaborar pisco,

en el año 2001 de 1,200 000 - 1,800 000 litros (Ministerio de la Producción del Perú), cantidades por ha, área parecido al 10 % de los metros cuadrados utilizables para el cultivo de uva en el Perú. En esta extensión agrícola se originaban 12,780 toneladas de uvas pisqueras. Al ejecutar un balance entre este ensanchamiento y la que es manejada con la misma intención en Chile, observamos que la elaboración de cepas en Perú es perceptiblemente menor. Como el Servicio Agrario en Chile sucedía que, en el año 2001, se tenía 9,700 ha, de propiedades predestinados a la obtención de cepas manejadas para la elaboración del licor de vid.

El secundario exterior a destacar queda coherente con las diligencias que se transportan a punta durante la obtención de vides. Dos entre ellas son las importantes: el laboreo de las raleas y la recolección de las vides consignadas a la agitación (la vendimia).

Con relación al siembra, él simboliza un costo significativo internamente de la obtención de las uvas; de compromiso al Eje de Creación Especializada Vitícola del Administración de la Obtención (entre el año 2000 y 2005), el precio medio de una ocurrencia hectárea de terrenos remonta a 12,000 \$US a la actualidad un promedio de 20,000 \$US, que este período de la continuación productora se determina por entre estas dos acciones hay una sucesión de labores precisos para la producción de uvas tales como el inspección de la humedad, la inyección de las propiedades, la observación de evolución de los extremos de los viñedos, entre otros.

Una hectárea puede originar, en intermedio, 15 Y 30 toneladas de uva. Para la elaboración de una botella de pisco de 750 c.c se manipula aproximadamente de 6 A 7 kg de uva (CITE vid entre), esto representa que una hectárea labrada de uvas ofrece producir 2000 botellas de 750cc de pisco aproximadamente.

La representación de una gran representación de pequeños productores, crecer la superficie de viñedos compone un freno para el aumento de la producción del pisco. En lo que se representa a la recolección, ella se ejecuta durante los períodos de los meses de febrero y marzo, período en el cual la recolección de

racimos es llevada a las bodegas para su evolución en pisco. El documento de los representantes comprometidos en la obtención de vides, tanto de los que hacen parte del sector privado, representados por los productores, como de aquellos del sector público, es el tercer aspecto importante a ser analizado. Dentro del sector privado, observamos la participación de una gran de empleados. En el periodo 2001, se asemejaron 921 trabajadores de linajes pisqueras, el cual acceden tres conjuntos: el inicial y más nutrido está establecido por 900 potentados de chicas

aprovechamientos agrícolas cuyas ramificaciones adquieren hasta 1,5 ha; el secundario, es consentido por 15 empresarios de propiedades de módica ramificación y el tercio mezclado de 6 grandiosa viña. La gran colectividad de los trabajadores que tienen viña de pequeña ramificación, venden la integridad de su creación a empresarios de aguardiente pisco En naciente conjunto, el nivel de tecnificación es insuficiente y está conducido de bajos niveles de producción. Estos chicos industriales tienen limitaciones de camino a los clientes de crédito y manifiestan una restringida capacidad institucional. Cabe sobresalir a esa proporción que son anormales los temas en los que chicos industriales se constituyen en asociaciones o en gremios de industriales con el ente de desarrollar su dominio de contratación.

En reciprocidad con los ajenos dos conjuntos, los dueños de insignificantes y grandiosos aprovechamientos, ellos originan cantidad de sus variedades tal como el licor aumento de sus multiplicidades tal como la bebida.

Últimamente, observamos que el sector público advierte en esta etapa de la continuación fructífera a través de dos administraciones, la Autoridad de Agricultura y el de la Producción. El inicial es comprometido en el control y el desarrollo de la acción agraria, el otro promete asistencia de asistencia especializada.

La primitiva vid llegó al Perú a finales de la inicial mitad del siglo XVI, procedente de las islas Canarias. El aristócrata Francisco de Caravantes se comisionó de importar los primitivos vástagos de uva. En un empiece, la obtención de uva se

consignó exclusivamente a la elaboración de vino, donde al tiempo se abrió camino al aguardiente.

Como el historiador peruano Lorenzo Huertas, la transformación del licor de vid en el Perú, tendría inicios a mediados del siglo XVI. A partir del año 1617 se aumentó la transformación de licor de vid (Pisco) a gran nivel recolectado y vendido por la hermandad devota de los jesuitas en los otros departamentos del Perú como son los consecutivos:

departamento de Lima, departamento de Arequipa, departamento de Cuzco, departamento Ayacucho y en el país Bolivia Potosí en el Alto Perú.

El historiador Lorenzo Huerta enseña que las ilustraciones de Brown Kendall y de Jakob Schlüpman manifestarían que el esparcimiento de los clientes del producto vino y aguardiente de uva conquistó demarcaciones insólitas en el siglo XVII".

Un documental mostrado La historia en memoria del antiguo por un canal seleccionado, por el investigador del Perú Jorge Flores Ochoa dela Universidad San Antonio Abad del Cusco, manifiesta que este licor de uva inició a procesarse en el pueblo de Pisco y era mercantilizado a lo extenso de la costa peruana, alcanzando inclusive a las costas chilenas.

1.3.16. Variedades de pisco.

Las Multiplicidades de destilados en el País, obedecen a variedades de vid que son aprovechados para la producción del destilado, especifican: aromatizadas (uva Albilla, uva Italia, uva Moscatel y uva Torontel), no aromatizadas (uva Mollar, uva Negra Criolla, uva Quebranta y uva Uvina), sembradas en las líneas de elaboración registradas. corresponden a la variedad Vid – Planta (*Vitis Vinifera L.*), menos la Uva Uvina variedad Planta (*Vitis aestivalis*) diversidad de distinta naturaleza (híbrida). Obedeciendo la diversidad en vid manejada en el paso de obtención, del destilado se cataloga como:

El destilado puro, se consigue únicamente de una diversidad de vid coexista en ejemplar perfumado no oloroso. El destilado puro no odorífero un aguardiente destilado terriblemente escasa en olfato, acepta que el bebido se llene, perturbe sus emociones sensoriales, tiene un enredo de paladeos en ingreso. Asimismo, el destilado puro oloroso, contribuye al olfato fragancias a madrigales y fructificar en ingreso con organización olorosa enmarañada y atractiva, ofrece también un aplazamiento emocional retronasal, son piscos excelentes en cocteles.

Pisco mosto verde, originario de la condensación de mostos frescos fermentados de forma se extrae el concentrado primeramente todo el caramelo se ocurra a la destilación. El aguardiente del fermentado incompleto es aguardiente puro tenue, refinado y delicado. Conserva y modificada ordenación de fragancia y emboques una impresión sensorial en la degustación. El experimentado condensar concentrado en caramelo excedente no involucra a que destilado esté suave, el dulce natural no se destilada en el alambique, únicamente los agregados gaseosos. Es insuficiente manejable el dulzor con el concentrado de uva trasfiere particularidad contribuyendo una conmoción delicada en la entrada. En tradición los iniciales destilados de mostos en fermentación incompleta se fabricaron en una zona del departamento de Ica El estreno en el tercer período hacia la etapa del XX Originalmente se procesaban destilados de fermentados incompletos de diversidad uva Quebranta, linaje iqueño por hábitat, luego se emprendió a procesar otras multiplicidades. Al presente, el destilado permanece existiendo sofisticado por industriales con sabidurías remotos experimentados en carácter rutinaria, cada fabricante implanta sus márgenes de particularidad con buenos razones, se tienen fijo las medidas apropiados de agitación y agrupación de endulces del jugo. Alcanza notar la característica del destilado, induciendo grandiosas desviaciones en los destilados de otros fabricantes. En la destreza se pretende dividir el movimiento donde se obtienen 25 gramos de dulce en un litro.

Aguardiente de mezcla de vid, un mundo de sabores experimentado del conglomerado de uvas, destilado de extractos procedentes de vid no odoríferos.

La Organización y Reglamento del destilado en el país, se consigue del néctar transformado totalmente diferente a los aguardientes de uva elaborados en otras partes del mundo, por su exclusiva producción y por incomparables multiplicidades de vid manejadas, consiguiendo diversificar por su combinación odorífera por su confusión en ingreso. El gustillo y fragancia del destilado puntualizan su forma afrutada y floreciente, imputada en la multiplicidad de fruto inicial y unos agregados desarrollados en la efervescencia y evaporación. Internamente en la estructura universal del destilado, la humedad elemento en mayor proporción (52 y 62 %), continuo el grado alcohólico (38 y 48 %), y la otra parte compuesta por equivalentes son sustancias originarias del destilado, a pesar de hallarse en menor agrupación, las que proporcionan fragancia y gustillo particulares responsables de los importantes contrastes organolépticas. Estos corresponden a castas que están presentes en los diferentes alcoholes superiores (ésteres, aldehídos, cetonas, alcoholes superiores, ácidos orgánicos, terpenoles, fenoles, lactonas, norisoprenoides). El destilado en su estructura es constituido con variados componentes gaseosos. Forman la fragancia del destilado, alcanzan ser ordenados a su iniciación. Se consigue diversificar y asociarse en fragancias elementales que proceden del componente (uva), o se crean en las fases de elaboración y envío en arribo hacia el silo. Las fragancias secundarias se producen en el transcurso de la efervescencia y por ultimo las fragancias terciarias procedentes del paso de condensación y equilibrio.

La legislación peruana del pisco, de compromiso con la Denominación de Origen consentida, órgano representante de cuidar por la protección de las reglas respectivas al libre negocio y de articular sobre la aplicación de las habilidades que instituyen limitaciones hacia- INDECOPI, pretende que los

industriales muestren tipos a recintos de legitimación hacia revisión a un análisis físico - químico que establezca si se ajustan a los requerimientos determinados en la NTP.

CAPITULO II

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Situación problemática.

En principio del nombre estudioso tiene una analogía precisa con el lugar territorial donde se origina en la localidad de Pisco y sus periferias, al mismo tiempo del habituado de originar tal aguardiente en dominios del del Perú a partir terminantes del período XVI Se expresó como denominación de origen peruana por resolución funcionaria en 1990, implantar legalmente su zona de producción comenzando en Lima hasta Tacna.

El vocablo “pisco” procede del habla quechua, conversado en tiempos pasados en el Perú. “Pisqueras” creaba informe a los pájaros chicos. Se conceptúa que este licor tomó este calificativo por diversos conocimientos:

- a) puesto que se dispone de las uvas chicas;
- b) puesto que la localidad adonde preparó su elaboración y comercialización se vociferaba aguardiente y,
- c) puesto que el destilado de vid se originó en el País, acopió fortuitamente unas vasijas elaborados a partir el período Inca nombrados pishgu.

El aguardiente, posee desarrollado una porción de ilustración del país a partir en la última etapa del período XVI, cuando emprendió su elaboración en el poblado de Pisco, transformando en el licor evaporada propia de este estado.

Los únicos cultivos de vid tocaron al País a actuados en el período XVI, originarios de los Arrecifes de las islas Canarias, en la conclusión vino de santificar manejado en sucesos piadosos. Originalmente la obtención de vides predestinó la producción de bebida suave. A final del siglo, inició la obtención del destilado de mosto en las poblaciones del centro de la costa (Perú), se estuvieron distribuidos por lo extenso

del litoral peruano. A iniciación del XVII aumentó la elaboración de este destilado con alto nivel de origen (las demarcaciones del Perú como departamento de Lima, departamento de Arequipa, departamento de Cuzco, departamento Ayacucho y Bolivia Potosí), ofrecidas a los ñinguistas en zonas hispano al través el astillero del pueblo del puerto de Pisco. El poderío español, La comercialización del destilado prosperó con utilización en astilleros al océano Plácido. El período XVIII, la expedición licor en aguardiente era la bebida, y en 1767, la elaboración del destilado significaba el 90% era la elaboración vitivinícola general, los restos de bebidas transformados en condimento estaban manejados hacia originar este licor particularidad de naciente beneficio, originario en la efervescencia de mostos específicas emplazadas con calderas en metal, alcanzó poseer una importancia y reputación del espacio no exclusivamente en la zona del País, además externamente tocando a estados desde el continente Europeo y Norte América.

Iniciaciones de 1764, el calificativo “aguardiente de pisco” saltó a designarse a manera “pisco” crecidamente lejos a nominación “pisco” la variedad en conexo el licor del País. En el año 1990 cuando el destilado nombrado pisco a fin de que Designación de Iniciación del Perú con documento (Valor N° 072087 - DIPI), del Consejo Participación Manufacturero Academia Exploración Especializada Automático y Políticas Tecnologías (ITINTEC). Año más tarde, establece legalmente espacio en elaboración del aguardiente destilado del País en línea litoral en las demarcaciones del departamento Lima, departamento Ica, departamento Arequipa, departamento Moquegua y el departamento de Tacna con las quebradas de Locumba, Sama y Caplina, co documento Ley N° 001 – 91 - ICTI/IND del 16 del primer mes del año 1991.

En la actualidad, este condensado es registrado por Ordenación Universal Posesión Investigadora (OMPI) a manera Designación e Iniciación de País, sin embargo, unas naciones de Europa, registran igualmente el calificativo de destilado al licor de vid del país vecino, donde circunscribió sus convenios en autonomía de comercialización circunscribió en sus tratados de libre comercio previamente que el Perú.

A nivel Internacional la vid se desarrolló en diversos países europeos dando origen a los diferentes destilados ya que en estos países también se siembra la vid, Los aguardientes a partir de vino fermentado, sobresaliente y con clientes mundiales de estilo Coñac y Armañac, parejas destilados de nación francesas. Internamente de océanos (calificativo que maneja en distinguir a los licores de hollejo en los clientes mundiales. El licor grapa, destilado del país italiano más representativo.

Desde el inicio de épocas remotas, la enorme cantidad de civilizaciones que han poblado la tierra ha relacionado apretadamente su conocimiento y sus tradiciones con uno de las delectaciones que ha conservado su jerarquía y comparación a lo prolongado del ciclo el empleo de bebidas espirituosas, lo que estimuló el perfeccionamiento de las técnicas de siembra, cosecha, elaboración y preparación de incomparables características de bebidas alcohólicas, entre las que acentúan los incomparables destilados para nosotros el Pisco.

Por historia es célebre el interés que disfrutaban los faraones, emperadores y reyes en la busca de licores cada vez más exquisitos, elaboración y disposición de incomparables características de bebidas alcohólicas. Primero se conoció la destilación como el procedimiento de obtener alcoholes medicinales para calmar y tratar los diferentes malestares; esta insuficiencia primordial de salud fue procediendo en el paso de elaboración de licores mediante vaporización y condensación de caldos, jugos o mostos, habitualmente de fruto en proceso de fermentación.

En la historia, la sabiduría Asiria fue la primitiva en ampliar una técnica de destilación por alambique, en el cual se calentaba el mosto fermentado por exposición al calor, se evaporan los alcoholes y se condensan por intermedio de espirales refrigerante y apartado de los alcoholes perjudiciales a la salud hasta conseguir un producto apto para el empleo humano. Este procedimiento se fue progresando en el espacio.

En el período antiguo la reina Cleopatra gastaba un aguardiente destilado en un alambique de principio Asirio; la industria era ya destacada por la ciencia egipcia y rápidamente fue usada en Europa por los Moros y árabes colonos. En la costa oriental

de España se divulgó el uso del alambique para producir los escobajos, cascaras y pepas desechos de la elaboración del vino en la obtención de aguardientes artesanales, extracto que pronto fue nombrado “Aguardiente de orujos”, siendo “orujos”, el calificativo que se suministraba a los remanentes de la elaboración de vino.

El cultivo de viñedos en el mundo adquirió un incremento consecutivo mientras la segunda parte del periodo XX inclusive iniciaciones del Período de los 80', La Unión Europea, en estas modernas décadas ha conservado un intermedio del 50% de la producción, debido a ejecutar nuevos sembradíos de viña y reconvirtiendo diversidades de uvas, en países como EE. UU, Australia, Chile, Sudáfrica y Nueva Zelanda. En Europa poseemos a España, Italia y Francia en el continente asiático poseemos a Turquía, Irán y China países con mayor siembra de vid. En América, los EE.UU., Argentina y Chile son los mayores industriales de uva, Del continente africano y Oceanía poseemos a Sudáfrica, Argelia y Australia.

A nivel Nacional en el período migratorio, el Virreinato del Perú espacio administrado como los amonestaciones y parvedades del Poderío Hispánico; una de estas insuficiencias era el gasto de bebida originado en el Virreinato, que alcanzaba a España a muy indigno precio. Los industriales hispanos de bebida no aplazaron en enfrentar a este ultimátum, y obligaron al gobernador a instaurar una estrategia de comercio y aislamiento de bebida originado en el Perú. Tal consecuencia de esto, las uvas de aguardiente mediante el uso distinguido destilador, desgastado por los hispanos comenzando en el Viejo Mundo.

instaurar originado esto, las uvas de aguardiente mediante el uso el Viejo Mundo.

En el Perú, la actividad vitícola (vitivinícola, viticultura), es un sector que ha decaído históricamente pasando de 45 kilómetros a actuados en el periodo XVII, a 8,43 kilómetros para el año 1998, en la actualidad constan cerca de 10 kilómetros plantadas de parras.

Saliente tramo se ha especializado por la falta de transformación en escudriñamiento aliente tramo se ha especializado por la falta de transformación en escudriñamiento y desarrollo que permita hacer de estos cultivos un producto competidor frente a nuevos bienes campesinas que se detallan en los otros clientes. Hasta el año 2003, la industria peruana del pisco contaba con 1200 hectáreas destinadas a la siembra de uva, lo que representa aproximadamente el 12% general de tierras hacendosas a la labranza de vides, que pueden ser utilizadas para la producción según la NTP 211.01.2002, tierras distribuidas desde Lima hasta Tacna, siendo Ica el que cuenta con un 64% de las hectáreas mencionadas líneas arriba y para el año 2004 se incrementa a un 76.8%.

La mayor porción de la elaboración de vid para bebidas procede de chicas posesiones, vale indicar dispositivos mínimos de cinco mil metros cuadrados. En las quebradas del distrito de Cañete, distrito de Chincha y del departamento de Ica coexisten compañías industriales en la elaboración de licores y aguardiente, tal las empresas industriales (la empresa Santiago Queirolo S.A., la empresa Viñedos Tabernero S.A., la empresa Vista Alegre S.A. y la empresa Viña Tacama S.A).

Zona de origen franjas industriales de uva en el País, primordialmente residen: el departamento de la capital, en el departamento de Ica, en el departamento de Arequipa, en el departamento de Moquegua y en el departamento de Tacna.

Siendo la demarcación Ica que simbolizo particularidades convenientes en la participación vitícola. La meteorología es sumariada los ímpetus lluviales insuficiente y las calenturas tercias beneficiosamente iguales, el período calor vacila asociarse los 20 y 30 niveles de grados, el periodo de lluvia en el departamento de Ica muestra mitades mínimas a nuevas líneas litorales lo cual es extensamente favorables hacia la siembra de la viña, la sofocación media es gigante a otras líneas del litoral lo cual una derivación favorable para afirmar un valioso muestrario glucómetro en las vides. (Consiguen alcanzar a 16 grados de dulzor).

Se estima en las quebradas de pisco situados entre el departamento de Lima y el departamento de Tacna, coexiste un integral próximo de 523 empresas y bodegas vitivinícolas, de las cuales 350 están atentas a la obtención industrial, 93 son de particularidades semi intermedias semi industriales y 130 de representación representación manual, una de estas se concentra en el departamento de Ica, poco más o menos en un 80%.

La presencia de gran aumento de empresas o bodegas vitivinícolas a lo extenso de la costa se manifiesta por la representación artesanal de la colectividad de los industriales. Habitualmente, las empresas o bodegas son antiguas y su período de evolución es habitual. El pisco que promueven se consigna al agotamiento local por en cuanto sus volúmenes no demuestran su introducción a los consumidores a los consumidores de Lima, rígida en la promoción en los botellas, observándose asimismo que diversas de ellas ofrecen su producción al granel.

En la demarcación de Lima las cinturas vitivinicultoras existen situadas en su totalidad en la quebrada del distrito de Cañete que alcanza los lugares de la provincia de San Vicente, la provincia de Imperial, la provincia de Lunahuaná, la provincia de Pacarán y la provincia de Zúñiga. Está quebrada muestra dos zonas específicas en todo lo que respecta a la meteorología. Entre los 0 a 100 normas sobre el horizonte del mar (provincias de San Vicente e Imperial) ostenta un clima Semi - cálido con calenturas rigurosos tranquilas y profundo comprendido de despejada atmósfera, con calenturas intermedio de 24°C, en el que entre los 200 a 900 normas papel el nivel del mar (los distritos de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga) muestra una meteorología más áspera y una calentura media de 16°C. Las diversidades de vid sembradas son: la uva Quebranta, uva Italia, uva Negra Criolla y la uva Uvina (hibrido).

La región de Ica conserva una meteorología caluroso y vacío, con precipitaciones insuficientes, calenturas alcanzadas entre los 12°C y los 29°C y un relente referente intermedio de 70%. Las principales diversidades de uvas cultivadas para obtención de pisco son: uva Quebranta (mayor producción), uva Italia, uva Albilla y uva Torontel (distrito de Ocucaje). El departamento de Arequipa ostenta un meteorología calmado

y desolado con calenturas entre los 12°C y los 27°C y un relente referente intermedio alcanzada entre 18% y 25%. Las principales diversidades de uvas sembradas para aguardiente pisco son: variedad uva Negra Criolla, variedad uva Moscatel, Quebranta y variedad uva Italia. Los territorios del departamento de Tacna y del departamento Moquegua son: Negra Criolla, variedad uva Italia, variedad uva Quebranta y variedad uva Moscatel son las más muestran un clima templado y desértico con temperaturas entre los 11°C y los 26°C. Moquegua muestra un relente intermedio de 31% en frío y 56% en calor. más sembradas en estas dos regiones.

La región de Ica tiene la mayor participación de obtención de vid en el país, formal a las propicias situaciones agrario, el uso de conocimientos e inmejorables situaciones atmosféricas. Contiguo con el departamento de Lima poseen el 82% de la obtención nacional. En la generalidad de las empresas o bodegas vitivinícolas industriales, semi medianas y artesanales, volvía que en el volumen apostado es muy privilegiado a las las elaboraciones conseguidas durante los últimos años. Estas empresas o bodegas vitivinícolas poseen por lo frecuente, plantíos de vid oportuna, lo que les admite conseguir a un precio mínimo el insumo (vid). Nos obstante, se perciben obligatorios en adquirir a intermediarios en cuanto a la reserva del grano les afecta escaso hacia sus insuficiencias de elaboración. Están asimismo aquellas que necesitan de superficies labradas consiguen en intermediarios la vid que demandan.

A nivel local en la provincia de Ica, distrito de los Aquijes, convenimos en suponer que la capacidad reinstalada para la industrialización del pisco es imponente por lo que el factor restrictivo de la elaboración clasifica la demanda del beneficio, esta limitación puede proceder de la escasa cantidad de tierras de cultivo de uvas Pisqueras reducirá acorde se aumente la solicitud del pisco y los márgenes de ingresos para el sector, hecho que impulsara la substitución creciente de las tierras consignadas al cultivo de otros bienes menos beneficiosos. Esta prosperidad de tierras a mejorado en el aumento en la elaboración de pisco, donde para el año 2005, se aumentó en un 50% llegando a los .39 millones de litros contrastada con los 1.6 millones de unidad de capacidad producidos en los 5 años anteriores, esto debido a

la solicitud del producto pisco en los mercados internacional, Nacional y local del pisco.

La investigación titulada “**INDUSTRIALIZACION DEL PISCO Y EL IMPACTO EN LA ECONOMIA EN LA PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE LOS AQUIJES PERIODO 2015 - 2018**” buscara manifestar de carácter objetiva la correlación positiva entre las variables en estudio.

Delimitación espacial. - El trabajo de investigación asumió como ámbito geográfico la provincia de Ica.

Delimitación temporal. - Para el tema la investigación advierto los años 2015 -2018

Delimitación social. - De acuerdo a la realidad de estudio, los favorecidos directos fueron los empresarios y bodegueros vitivinicultores y los trabajadores materia de estudio

Delimitación conceptual. - Considerando la relación causa - efecto, la investigación inspecciono como la Industrialización del Pisco incide en la producción empresarial vitivinícola.

2.2. Formulación del problema.

2.2.1. Problema General.

De acuerdo a realidad, el problema general quedo planteado mediante la siguiente interrogante:

¿De qué manera la industrialización del pisco influye en el Impacto en la economía, Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018?

2.2.2. Problemas específicos.

Problema específico 1.

¿De qué manera las variedades del pisco influyen y el impacto en la economía de la provincia de Ica, 2015 - 2018?

Problema específico 2.

¿En qué medida la cadena productiva influye y el impacto en la economía, de la provincia de Ica, 2015 - 2018?

Problema específico 3.

¿De qué manera la ventaja competitiva influye y el impacto en la economía de la provincia de Ica, 2015 - 2018?

2.3. Justificación e Importancia de la Investigación.

2.3.1. Justificación.

El actual proyecto de investigación, la industrialización del pisco y el impacto en la economía, provincia de Ica distrito de los Aquijes, periodo 2015 - 2018. Se justifica debido a que las empresas o bodegas vitivinícolas sector que en la actualidad demandan desplazamiento. Es decir, trabajan en base a resultados financieros y muchas veces inadvierten la formación, estimulación, preparación, entre otros aspectos necesarios para un buen desempeño industrial dentro de la empresa o bodega vitivinícola. Se apuntala en antecedentes, avance con investigación bibliográfica, fuentes de información nacional e internacional en el que se aprovechará lo sobresaliente para demostrar el soporte intelectual que será práctico y objetivo. Así mismo se publicarán propuestas, opciones indicadas en las recomendaciones; con el propósito de desarrollar la industrialización y utilidad del pisco en la provincia de Ica con el puntal de instituir el cambio de adelantamiento experimentado y general.

La confección de la reciente investigación es viable de confeccionar puesto que puntualizamos con los recursos materia prima y humanos necesarios para su estabilidad, se utilizarán empresas o bodegas vitivinícolas productoras, que serán usados en la muestra específica para aprovechar los Instrumentos de Recolección e Información e incrementar toda la data que solicite la investigación.

Del mismo modo perfeccionar el precio del producto pisco y situar el impacto en el beneficio para las empresas y bodegas vitivinícolas, como ingresos financieros para los productores vitivinícolas de la producción del aguardiente pisco y de los trabajadores que tiene una aproximación continua con los numerosos procesos de la producción e industrialización del pisco internamente en la industria vitivinícola, reflexionando que los pequeños industriales vitivinícolas (artesanales), constituyen la población más perceptiva por lo que originan una baja cantidad de pisco y por lo tanto su rentabilidad es baja, debido a que no precisan con nuevas tecnología, métodos y materia prima a su disposición para los diferentes procesos vitícolas.

Otro aspecto que justifica el actual proyecto de investigación es que contribuyera en ampliar la obtención de los varios componentes favorables manejados en la industrialización del pisco; situando afectación en la innovación científica y tecnológica, la particularidad de Vid (uva), y afinar la particularidad del producto pisco.

Así mismo contribuirá a corregir la eficacia de la cadena productiva en las otras diversidades de uvas pisqueras en la provincia de Ica; lo que favorecerá en engrandecer la producción, y perfeccionar la competitividad de nuestro pisco en la actividad comercial Local, Nacional e Internacional.

2.3.2. Importancia.

La excelencia de la presente investigación reside en que la industrialización del pisco no solo alcanza la planeación, organización, gestión, conexión e investigación con el impacto económico que es de notabilidad en los diversos productos creados a partir de las diversas variedades pisqueras, que comprende aspectos propios que enfocan a nuevas políticas de producción.

La tesis de investigación a llevarse a cabo reviste considerable calidad en investigación de la industrialización de un producto vitivinícola donde los

antecedentes, indagación a lograr será de única fuente, asimismo se utilizarán instrumentos de recolección de datos especialmente establecidos en incrementar datos razonables que consientan certificar las suposiciones planteadas, además servirán como relativo a otros investigadores que anhelan progresar sobre este tema, porque se alcanzarán los recursos financieros normalizados para las empresas o bodegas de los productores de pisco y a la vez el perfeccionamiento de la industrialización vitivinícola en la provincia de Ica investigando, como establecer trabajo invariable o constante al personal obrero o de campo en la agricultura, empresa o bodega y profesionales experimentados durante toda la temporada de proceso, investigando obtener una óptima particularidad del producto pisco e impactando en el beneficio para las empresas o bodegas, facilitando la preferencia a otros clientes en especial los internacionales con el puntal principal del turismo en el Perú.

Los instrumentos a conseguir de la investigación corresponderán para introducir los diferentes aspectos correctores en la industrialización de pisco, con el motivo de establecer en las diversas facultades en sociabilidad a la industrialización vitivinícola que corresponden proteger con el desempeño concluyente en leyes y normas fijas por las diferentes partes de control para esta industria del pisco en determinado por las otras facultades y mecanismos que tienen un trato inmediato con el engrandecimiento de la fabricación del pisco y la viticultura en el Perú.

2.4. Objetivos de la Investigación.

2.4.1. Objetivo general.

Comprobar que, la Industrialización del pisco influye y el Impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

2.4.2. Objetivos específicos.

Objetivos específicos 1.

Analizar que las variedades de pisco influyen y el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

Objetivos específicos 2.

Analizar que la cadena productiva influye y el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes 2015 - 2018.

Objetivos específicos 3.

Analizar que La ventaja competitiva influyen y el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes 2015 - 2018.

2.5. Hipótesis de la Investigación.

Las Figuraciones son aclaraciones, tentativas de comunicación en uno y otro aumento de inconstantes; las suposiciones nos sitúan o ordenan en:

- ✓ El tratado que planteamos a descubrir.
- ✓ Abastecer definiciones aplicados al fondo en disertación.
- ✓ Afirmar las pruebas de las suposiciones.

2.5.1. Hipótesis General.

En la industrialización del pisco influye y el impacto en la economía, Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

2.5.2. Hipótesis Específicas.

Hipótesis Específica 1.

Las variedades del pisco influyen y el Impacto de la Economía, Provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

Hipótesis Específica 2.

La cadena productiva influye y el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

Hipótesis Específica 3.

Las ventajas competitivas influyen y el impacto en la economía provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015.- 2018.

2.6. LAS VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN

2.6.1. Identificación de variables.

Variable Independiente: Industrialización del pisco.

Variable Dependiente: Impacto en la Económica.

2.6.2. Operacionalización de variables.

CUADRO DE OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

CODIGO	VARIABLES	INDICADORES	ÍNDICES
VI	1.-Industrialización del Pisco	<p>1.1. Variedades de pisco.</p> <p>1.2. Cadena productiva.</p> <p>1.3. Ventajas competitivas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rol de producción (Produce). - Fiscalización - Capacitación - Planificación productiva - Estrategia del negocio (Bodega). -Ferias Comerciales, Locales y Nacionales - Concursos nacionales - Capacidad de la venta - Transportes a la producción - Estimulación a la producción. - Variedad - Volumen - Tecnología - Mercados - Calidad de materia prima - Equidistación bodega / productor - Innovación Tecnológica - Innovación de procesos
VD.	2.- Impacto de la Economía	<p>2.1. Desarrollo rural.</p> <p>2.2. Actividad turística.</p> <p>2.3. Generación de Empleo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mejoramiento Infraestructura productiva. - Aprovechamiento de los recursos vitivinícolas. - Circuito turístico. - Ruta del pisco. - Empleo de técnicos. - Empleo juvenil. - Generación de ingresos.

CAPITULO III

ESTRATEGIA METODOLOGICA.

3.1. Tipo, Nivel y Diseño de investigación.

Tipo de investigación. Por su naturaleza la actual exploración de espécimen aplicada denominada también práctica o empírica porque depende de los descubrimientos y avance de esta última con utilización y consecuencias prácticas de los conocimientos.

Ya que consintió examinar y presentar soluciones prácticas al estudio La investigación aplicada indaga el conocer, para innovar, para desenvolverse, para edificar o promover y para modificar.

Nuestra investigación es documental porque se apoya en Las ilustraciones teóricas, principios de representación evidente, en una exploración de referencia bibliográfica (sugerencia de compendios), la biblioteca (conceptos, investigaciones, empapeles expertas etc.), se usarán a medida de los deshonestos de la Condición en el perfeccionamiento de la Producción Vitícola del destilado y su consecuencia en el recuerdo de la Renta en la Jurisdicción del departamento de Ica. Esta investigación de campo, no se maneja inconstantes externamente o ocultas; sin retención, se manejan reseñas en las informaciones, la administración se forma mediante la ejecución de averiguaciones a la ciudad en publicación. Esta averiguación se conoce como exploración in situ por lo que se efectúa en el mismo espacio adonde se halla el cuerpo de disertación y es donde se maneja los datos con más seguridad.

Nivel de investigación. De acuerdo al propósito la exploración de horizonte Especialidad - aclaratoria, que consintió ver los orígenes - instrumentos en la inseguridad del artículo.

Diseño de la investigación.

Diseño Transversal o Transeccional, este diseño es no experimental donde no se pueden manipular los datos, de manera que se ha escogido datos mediante encuesta y lo hemos hecho en una sola oportunidad, lo estamos empleando por estamos analizando encuestas.

Diseño de investigación muestra, En la actual investigación se utilizará los diseños no experimentales de investigación que concierne a ex postfacto (después del hecho), para comprobar la Industrialización del Pisco y el impacto en la Economía de la Provincia de Ica, distrito de los Aquijes, periodo 2015 - 2018 comparativamente a manera se pauta en el medio. medio.

Así mismo se utilizará ilustraciones prospectivas para prestar atención a ciertos elementos de los importantes indicadores de la variable independiente para estar al tanto e indagar sus instrumentos en los postreros cuatro (4) estaciones. Como también se utilizará las ilustraciones descriptivas para puntualizar los tipos significativos de la utilidad del pisco en la provincia de Ica.

3.2. Población y muestra.

3.2.1. Población.

La investigación trata de las Empresas vitivinícolas (bodegas) que se utilizan a nivel de la provincia de Ica distrito de los Aquijes.

La población de estudio obtiene el ámbito de la labor en progreso vitícola, que marcan en el mercado Local, Nacional e Internacional y lo conforman 120 bodegas Industriales, Semi industriales y artesanales de aguardiente pisco en la demarcación de los Aquijes de Ica.

3.2.2. Muestra.

Para la determinación de la muestra que es un sub grupo de la población, se operará el medio para el cálculo con muestras grandes ($n > 30$), para los cuales

se trabajará con los valores de “z” de la distribución normal; concurriendo a la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{E^2 (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

En donde:

n = 43 tamaño de la muestra.

Z = valores críticos de la distribución normal estándar, donde:

Z² = 1.56 constante que no debe ser menos del 95%

P = 0.5 = Probabilidad a favor, proporción de la población de bodegueros productores de la provincia de Ica que participan en la elaboración de pisco.

q = 1 – p = 0.5 = Probabilidad en contra proporción de la población de bodegueros productores de la provincia de Ica que participan en la elaboración de pisco.

E = Error de apreciación máximo autorizado del 0.50.

N = Población 120 productores de pisco de la provincia de Ica.

$$n = \frac{1.56^2 * 0.5 * 0.5 * 120}{0.5^2 (120 - 1) + 1.56^2 * 0.5 * 0.5}$$

n = La muestra que se utilizara para la investigación es de 43 empresas vitivinícolas donde sus responsables proporcionaron información.

CAPITULO IV

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

4.1. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Encuesta. - Estudio en el que el investigador indaga recolectar testimonios por medio de un cuestionario anticipadamente perfilado a una muestra representativa de la población, sin cambiar el entorno ni controlar el asunto que está en análisis. Con el resultado de estar al tanto momento de veredicto o vicisitudes concretos Los datos se consiguieron ejecutando un acumulado de propuestas encaminadas a una modelo particular de la urbe en disertación La intención de la encuesta no es describir las bodegas vitivinícolas sino obtener un perfil compuesto de la población.

Análisis documental. - Una diferencia entre esta y otras técnicas es que en estas últimas se obtienen datos de fuente primaria en cambio por análisis documental se recolectan datos de fuentes secundarias libros, boletines, revistas y periódicos.

Se utilizan como fuentes para recolectar datos sobre las variables de interés. En esta investigación, Consistió en detallar y analizar documentaciones en sus partes fundamentales para construir el marco teórico, entre otros aspectos notables de la investigación.

4.2. Instrumentos para la recopilación de datos.

Dentro de los instrumentos y en acuerdo a la realidad de estudio y metodologías de recaudación de antecedentes, se manejaron las consiguientes herramientas:

4.2.1. Fichas Documentadas.

De acuerdo a la realidad de estudio y técnicas de recolección de fundamentos, se manejaron las sucesivas herramientas:

La ficha documental, es un instrumento operativo que habilita al investigador a defender su trabajo. Es también un instrumento técnico por el cual se recupera el trabajo intelectual generado en ella.

1.- Establece un componente de claridad, porque admite que se acopien con facultad los diferentes aspectos que se pretenden ilustrarse.

2.- Consiente ordenar naturalmente las opiniones.

3.- Accede contrastar sencillamente las intimaciones de los autores estudiados.

Cuestionario.

Libros, revistas, diccionario de datos etc.

4.3. Técnicas de Análisis e Interpretación de Resultados.

Para procesar e interpretar la información se utilizaron las siguientes técnicas:

4.3.1. Codificación y clasificación de datos. - Implico establecer un carácter a los datos recogidos, según variables e indicadores de investigación.

4.3.2. Tabulación de datos. - Concierno en hacer la tabulación o conteo de las fichas, según distribución de frecuencias.

4.3.3. Cuadros y representaciones estadísticas. - Haciendo uso de los procesos estadísticos y en empleo a las deducciones se efectuaron los cuadros y las gráficas pertinentes.

CAPÍTULO V

CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS

5.1. CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS GENERAL.

✓ **HIPOTESIS PRINCIPAL.**

La industrialización del pisco influye con el impacto en la economía, Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

✓ **HIPOTESIS NULA.**

La industrialización del pisco **no** influye con el impacto en la economía, Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

Para realizar la prueba de hipótesis en función a los resultados alcanzados, a un horizonte de seguridad de 95% y un margen de error de 0.5% se aplicó la prueba de CHI CUADRADO mediante la siguiente formula $\chi^2 = \frac{\sum(f_o - f_e)}{f_e}$,

reflexionando los valores de independencia trascienden de filas por columnas: $(11-1) (3-1) = 10 \times 2 = 20$, alcanzando el total corrijo de 28.41 como la tabla. Rápidamente en el grafico se prescribe la Zona de Aprobación (R.A) y la Zona de Rechazo (R.R).



ESTUDIO DEL CHI CUADRADO EN ACCION A LAS REGULARIDADES CON LOS DATOS.

MANIFIESTA:
$$x^2 = \frac{\sum(f_o - f_e)}{f_e}$$

EN DONDE:

x^2 = CHI CUADRADO.

f_o = PERIODICIDADES CON LOS DATOS.

f_e = PERIODICIDADES DESEADAS.

RESPUESTA N° DE ORDEN	1			2			3			TOTAL
	f_o	f_e	x^2	f_o	f_e	x^2	f_o	f_e	x^2	
1	25	30	0.83	8	8	0.00	10	5	5.00	43
2	24	30	1.20	14	8	4.50	5	5	0.00	43
3	33	30	0.30	6	8	0.50	10	5	5.00	43
4	24	30	1.20	10	8	0.50	9	5	3.20	43
5	37	30	1.63	6	8	0.50	0	5	5.00	43
6	32	30	0.13	9	8	0.12	2	5	1.80	43
7	27	30	1.63	15	8	6.12	1	5	3.20	43
8	33	30	0.30	10	8	0.50	0	5	5.00	43
9	32	30	0.13	5	8	1.12	6	5	0.20	43
10	34	30	0.53	4	8	2.00	5	5	0.00	43
11	33	30	0.30	2	8	4.50	8	5	1.80	43
TOTAL	334		8.18	89		20.36	56		30.02	473

CÁLCULO DE LAS FRECUENCIAS ESPERADAS.

$$f_e(1) = \frac{334 \times 43}{473} = 30 \quad f_e(2) = \frac{89 \times 43}{473} = 8 \quad f_e(3) = \frac{56 \times 43}{473} = 5$$

$$x^2 = 8.12 + 20.36 + 30.02$$

$$x^2 = 58.50.$$

En efecto, a manera el total logrado es 58.50; superado el total señalado en tabla es 28.41. Por lo proporción, se impugna la Suposición terminada (H_0), se admite la Suposición de exploración (H_i), en el cual se certifica: La industrialización del pisco influye y el impacto en la economía en la Provincia de Ica, considerando para ello las Variedades de pisco, la cadena productiva, las Ventajas Competitivas.

5.2. CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICAS.

5.2.1. Hipótesis específica (1).

Las variedades del pisco influyen con el Impacto de la Economía, Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015-2018.

Hipótesis nula

Las variedades del pisco **no** influyen con el Impacto de la Economía, Provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

$$x^2 = \frac{(37 - 22.67)^2}{22.67} \quad x^2 = \frac{(6 - 22.67)^2}{22.67} \quad x^2 = \frac{(0 - 22.67)^2}{22.67}$$

$$x^2 = 9.06 + 12.26 + 22.67$$

$$x^2 = 43.99$$

Según resultados se rechaza la hipótesis Nula y se acepta la hipótesis específica (1), dado que el valor obtenido (43.99) supera el valor crítico (4.60).

5.2.2. Hipótesis específica (2).

La cadena productiva influye con el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

Hipótesis nula

La cadena productiva **no** influye con el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.

$$x^2 = \frac{(33 - 22.67)^2}{22.67} = \quad x^2 = \frac{(6 - 22.67)^2}{22.67} = \quad x^2 = \frac{(10 - 22.67)^2}{22.67} =$$

$$x^2 = 4.70 + 12.26 + 22.67$$

$$x^2 = 39.63$$

De acuerdo lo arribado se rechaza la hipótesis Nula y se acepta la hipótesis específica (2), dado que el valor obtenido de 39.63 supera el valor crítico (4.60)

5.2.3. Hipótesis específica (3).

Las ventajas competitivas influyen con el impacto en la economía provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015.- 2018.

Hipótesis nula

Las ventajas competitivas **no** influyen con el impacto en la economía provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015.- 2018.

$$x^2 = \frac{(32 - 22.67)^2}{22.67} \quad x^2 = \frac{(9 - 22.67)^2}{22.67} \quad x^2 = \frac{(2 - 22.67)^2}{22.67} =$$

$$x^2 = 3.84 + 8.24 + 18.85$$

$$x^2 = 30.93$$

Las deducciones nos muestran que se impugna la suposición Revocada y se admite la suposición determinada (tres), considerando que el valor arribado de 30.93, supera el valor crítico (4.60).

CAPITULO VI

PRESENTACIÓN, INTERPRETACION Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

6.1. PRESENTACION DE RESULTADOS.

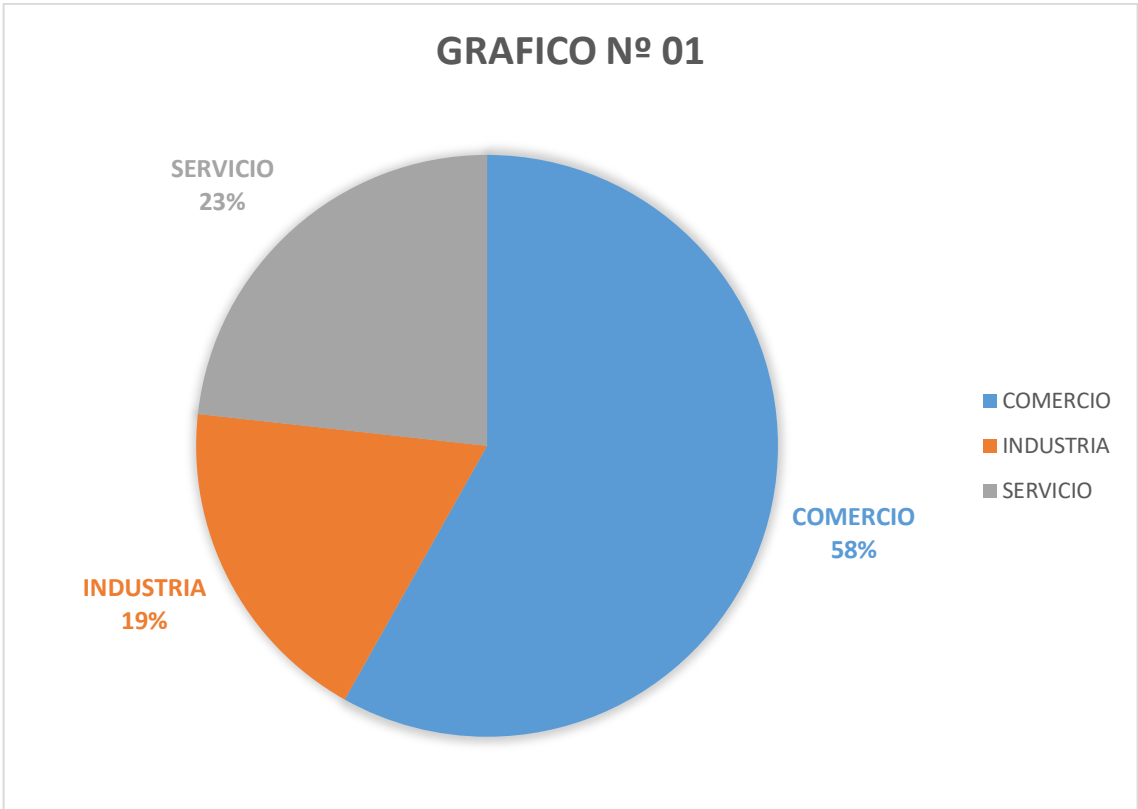
Teniendo en cuenta los datos recolectados, se llegó a los siguientes resultados

CUADRO N°01

ACTIVIDAD A QUE SE DEDICA SU EMPRESA O BODEGA VITIVINICOLA EN LA PROVINCIA DE ICA.

RESPUESTAS	N°	%
Comercio	25	58
Industria	8	19
Servicio	10	23
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.
Elaboración propia del Tesista

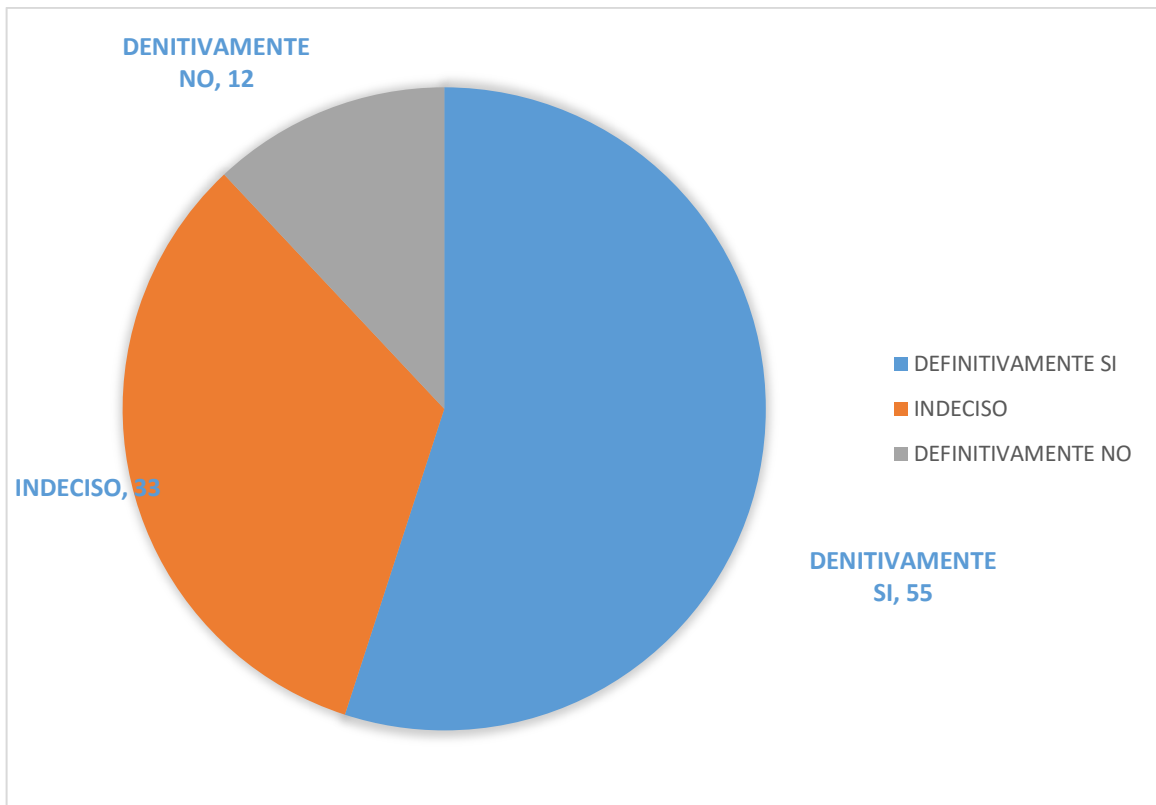


Las deducciones nos demuestran que la totalidad de la mayoría de las grandes empresas o bodegas vitivinícolas dedican sus actividades al comercio (55%) en la elaboración diversos productos. Asimismo, el 33% manifiesta que su actividad económica implica la evolución de componente a beneficio logrado. el 12% de empresarios encuestados establecen que su prioridad en el negocio se orienta al servicio.

CUADRO N°02
SABE USTED QUE INVOLUCRA LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PISCO EN LA
PROVINCIA DE ICA

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	24	55
Indeciso	14	33
Definitivamente no	5	12
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.
 Elaboración propia del Tesista



Considerando que las componen el principal activo de las diversas empresas vitivinícolas. Entonces, la industrialización del pisco en las diferentes bodegas es la actividad que inspecciona la ayuda enérgica de los profesionales y no profesionales (practicantes, empleados, personales o cualquier designación manejada), para lograr los objetivos armónicos y específicos. Por ello, el 55% de las empresas vitivinícolas sumidas en la disertación instituyen conocer cómo se implica la industrialización del pisco. Por el contrario, el 33% encuestados se encuentra indecisos por comprobar que involucra la industrialización del pisco en las empresas diversas vitivinícolas y el 12% de las empresas vitivinícolas introducidas en la lección muestra no tener comprensión cómo se conduce la industrialización del pisco, por el entorno de su función que desempeña en su sede de labor.

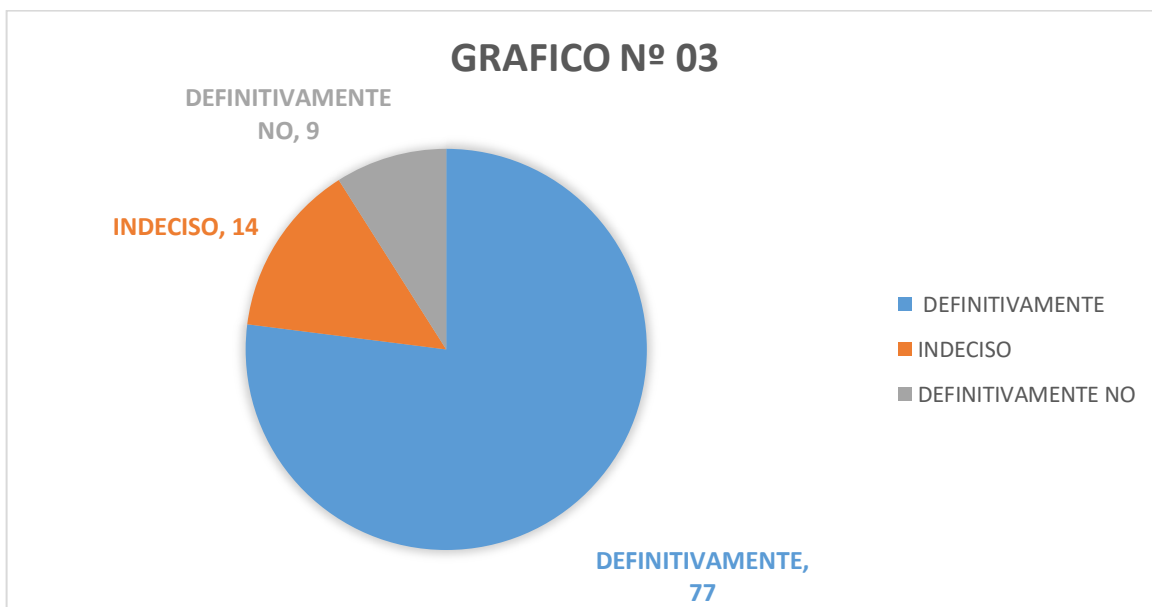
CUADRO N°03

CONSIDERA USTED, QUE LAS TECNOLOGÍAS APLICADAS EN LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PISCO CONLLEVAN DE FORMA ÓPTIMA A LA PRODUCTIVIDAD EN LAS BODEGAS ARTESANALES, BODEGAS SEMI INDUSTRIALES Y BODEGAS INDUSTRIALES EN LAS EMPRESAS VITIVINÍCOLAS PROVINCIA DE ICA.

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	33	77
Indeciso	6	14
Definitivamente no	4	9
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.

Elaboración propia del Tesista



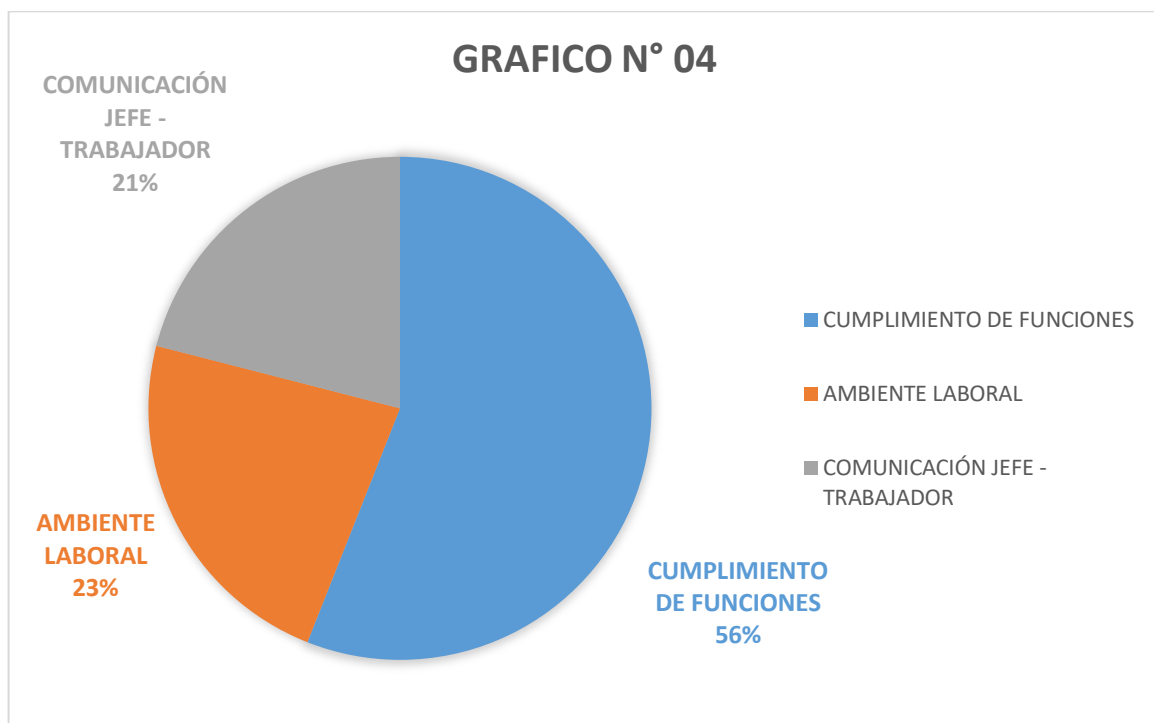
Al razón, la generalidad de empresarios vitivinícolas introducidos en el vigente estudio, constituidos por el 77% están convencidos que aplicar apropiadamente la tecnología (reingeniería) en la industrialización del pisco para optimizar los pasos en la productividad de sus industrias, empresas o bodegas, en cambio el 14% de encuestados se encuentran preocupados por responder lo requerido y un 9% no cree que la tecnología en la industrialización del pisco porque depende de la aplicación de métodos técnicos y personal, sino más bien están seguros que la productividad en las diversas empresas se da por el esfuerzo y capacidad propia (financiamiento), de cada integrante en la organización o de las diversas empresas vitivinícolas pequeñas.

CUADRO N°04

EN ORDEN DE PRIORIDAD, INDIQUE LOS COMPONENTES DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PISCO MÁS IMPORTANTES PARA LOGRAR UNA ÓPTIMA PRODUCTIVIDAD EN SU REPRESENTADA EMPRESA.

RESPUESTAS	N°	%
Cumplimiento de funciones	24	56
Ambiente laboral	10	23
Comunicación jefe - Trabajador	9	21
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.
Elaboración propia del Tesista.



Para optimizar la productividad empresarial vitivinícola se debe considerar: consecuencias determinados y concluyentes que se proyectan conseguir internamente en un tiempo fijo, servicio en cuanto a comportamiento o medios instrumentales que se proyecta instalar en experiencia y componentes opinantes de éxito que involucra aspectos principales para que la organización de la empresa vitivinícola sea exitosa en sus consecuencias y en su ocupación. Por lo tanto, están los elementos a reflexionar para efectos de formalizar apropiadamente la industrialización del pisco en las diversas empresas vitivinícolas.

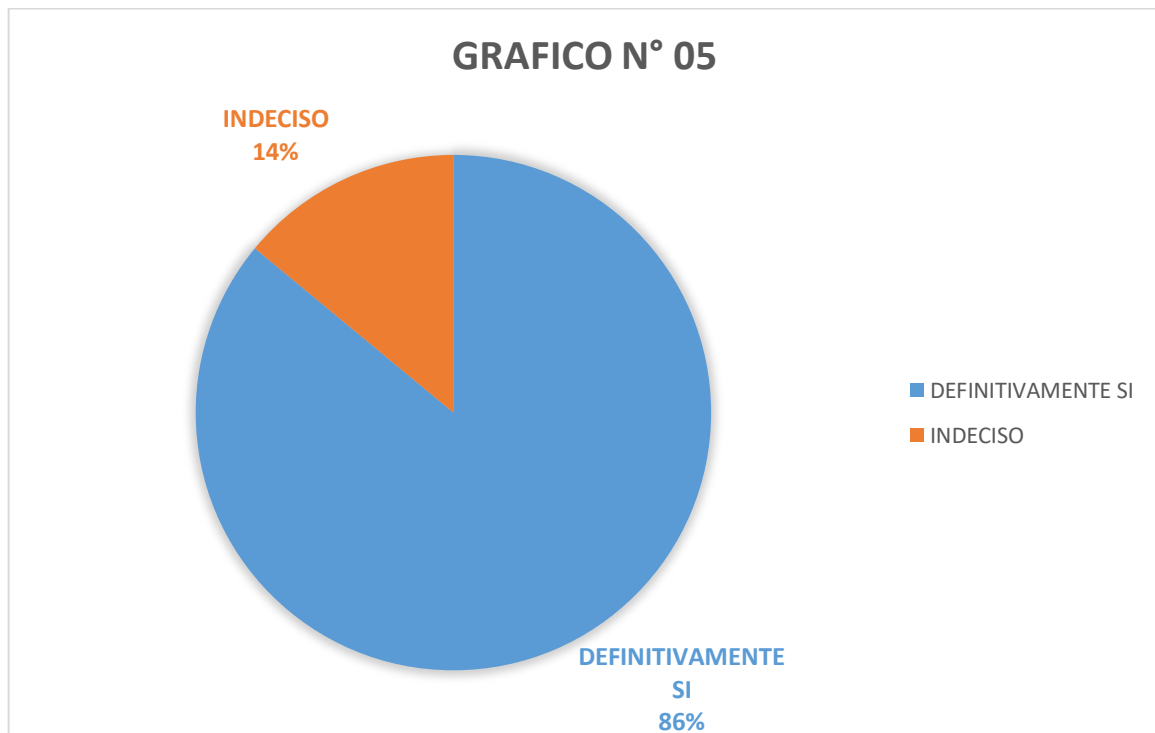
Por lo deducido, el 56% de diversos empresarios vitivinícolas o pequeños bodegueros consideran que cumplir apropiadamente las ocupaciones por parte del personal admite promover y manejar en carácter enérgica el recurso producto acabado. Asimismo, el 23% muestra que la mejor forma de que el recurso humano fructifique es que su centro de trabajo (bodegas) coexista un ambiente o clima laboral apropiado, según circunstancias de faena y el 21% de encuestados crea que la industrialización del pisco y productividad en su organización obedece considerable de la comunicación entre jefe y el trabajador.

CUADRO N°05

A SU ENTENDER, ES IMPORTANTE EL IMPACTO EN LA ECONOMÍA PARA INCREMENTAR LA PRODUCTIVIDAD EN LAS BODEGAS ARTESANALES, BODEGAS SEMI INDUSTRIALES Y BODEGAS INDUSTRIALES DE ICA.

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	37	86
Indeciso	6	14
Definitivamente no	0	0
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.
Elaboración propia del Tesista.



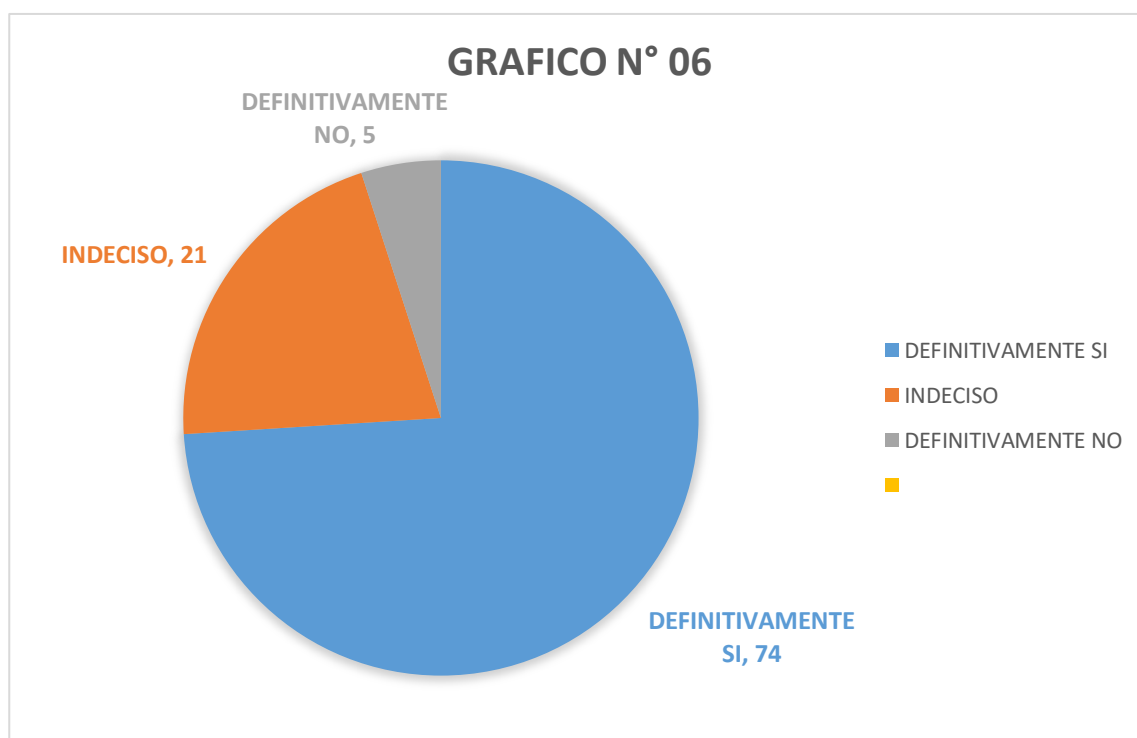
La Industrialización del pisco y su Impacto en la economía en una empresa vitivinícola considera la aplicación del proceso en incrementar la productividad como recurso de una organización de una empresa vitivinícola. Todo plan de recursos materiales (materia prima), hacia que exista potencia corresponde registrar en los planes activos a largo plazo de la empresa vitivinícola. Su ayuda consistirá del horizonte en el que el área de patrimonios materiales pueda completar la marca en la fabricación de la agrupación. Por la cantidad, el 86% de encuestados establece la excelencia del impacto en la economía para incrementar la productividad de la empresa que conlleven a mejora en la productividad, en cambio el 14% de personas encuestadas se encuentran dudosos para manifestar lo citado, entendiendo que su función o rol que cumplen en la empresa vitivinícola, es otro a la orientación del recurso materia prima.

CUADRO N°06

PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD EN LAS BODEGAS ARTESANALES, BODEGAS SEMI INDUSTRIALES Y BODEGAS INDUSTRIALES DE ICA, SE OTORGA OPORTUNIDADES DE DESARROLLO AL TRABAJADOR DE LA BODEGA.

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	32	74
Indeciso	9	21
Definitivamente no	2	5
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.
Elaboración propia del Tesista.



Según deducciones se puede establecer que el 74% de encuestados establecen dar oportunidades para que el trabajador alcance capacitar en servicio a los requerimientos para promocionarse en la empresa vitivinícola, el 21% de empresarios vitivinícolas se encuentran preocupados, manifestando que todo lo que involucra recursos humanos se delega al Administrador o Gerente de la empresa y el 5% de encuestados empresarios vitivinícolas enseñan que el perfeccionamiento del personal obedece de la carácter y competitividad del propio trabajador, porque su estrategia es incorporar personal competente para las funciones demandadas en los puestos o cargos concernientes.

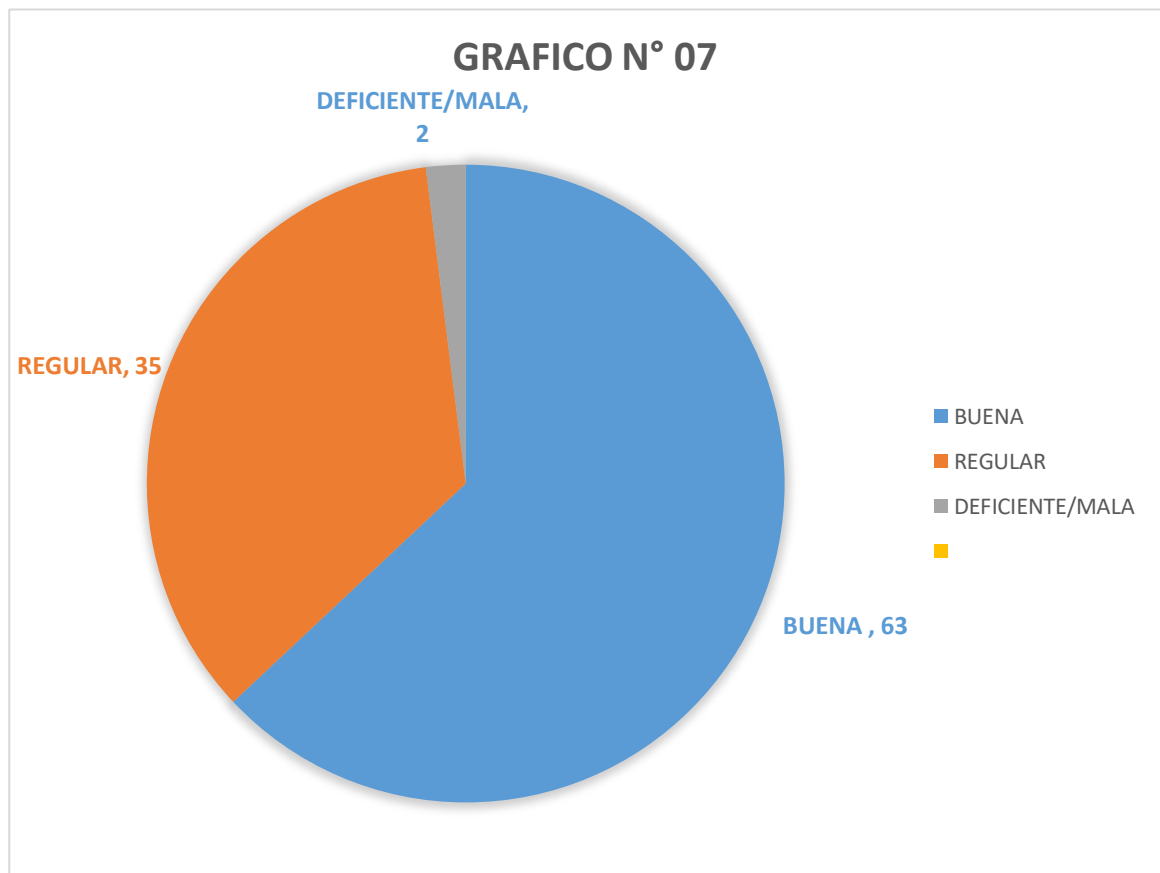
CUADRO N°07

A SU ENTENDER, COMO EXAMINA LAS RELACIONES LABORALES ENTRE INGENIERO DE PLANTA (JEFE) - TRABAJADOR DE LA BODEGA.

RESPUESTAS	N°	%
Buena	27	63
Regular	15	35
Deficiente/mala	1	2
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.

Elaboración propia del Tesista.



Las recomendaciones profesionales forma aquellas que se constituyen asociarse la responsabilidad y el fundamental asunto provechoso. En esa correspondencia, el hombre que contribuye la labor se designa ingenioso, en proporción que la que contribuye el básico se nombra contratante, patronal o administrador. El industrioso continuamente es un hombre burdo, en equilibrio que el contratante logra ser tanto un hombre corporal como un hombre natural.

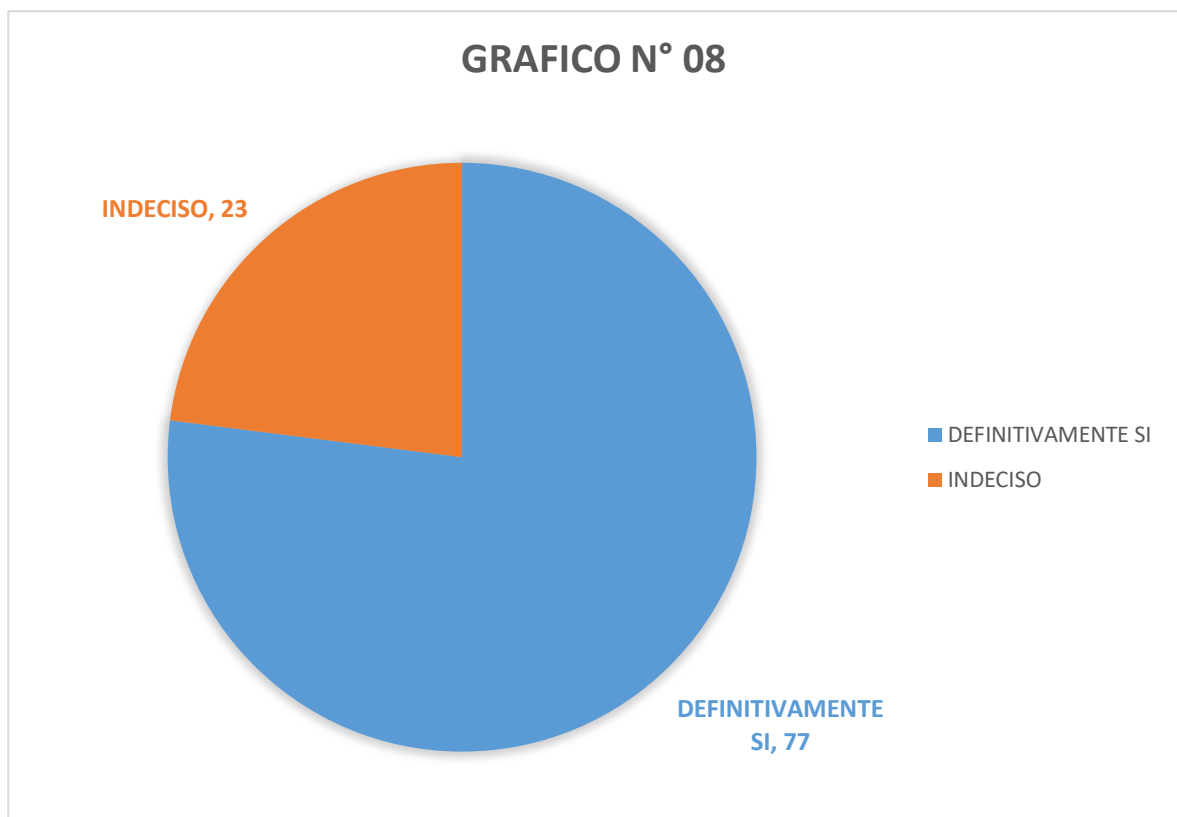
Entonces, lo que se aprecia en el actual cuadro es que la generalidad de encuestados, constituidos por el 63% declaran tener una buena concordancia en el trabajo (bodegas), con sus jefes o entre los similares trabajadores, debido a la confianza y respaldo para cumplir las funciones con eficacia e importancia, por otro lado el 35% de evaluados califican de regular la relación entre los integrante de las empresas vitivinícolas en la cual laboran, ya que su reciprocidad solo se da en el aspecto laboral de acuerdo al puesto o cargo que desempeñan y el 2% de encuestados manifiestan que la relación es incorrecto porque no existen canales apropiados en información entre los mecanismos de las organizaciones en la cual proporcionan sus servicios.

CUADRO N°08

A SU CONOCIMIENTO, SE LOGRAN SUS METAS Y OBJETIVOS PLANIFICADOS DE LAS BODEGAS VITIVINÍCOLAS

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	33	77
Indeciso	10	23
Definitivamente no	0	0
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.
Elaboración propia del Tesista.



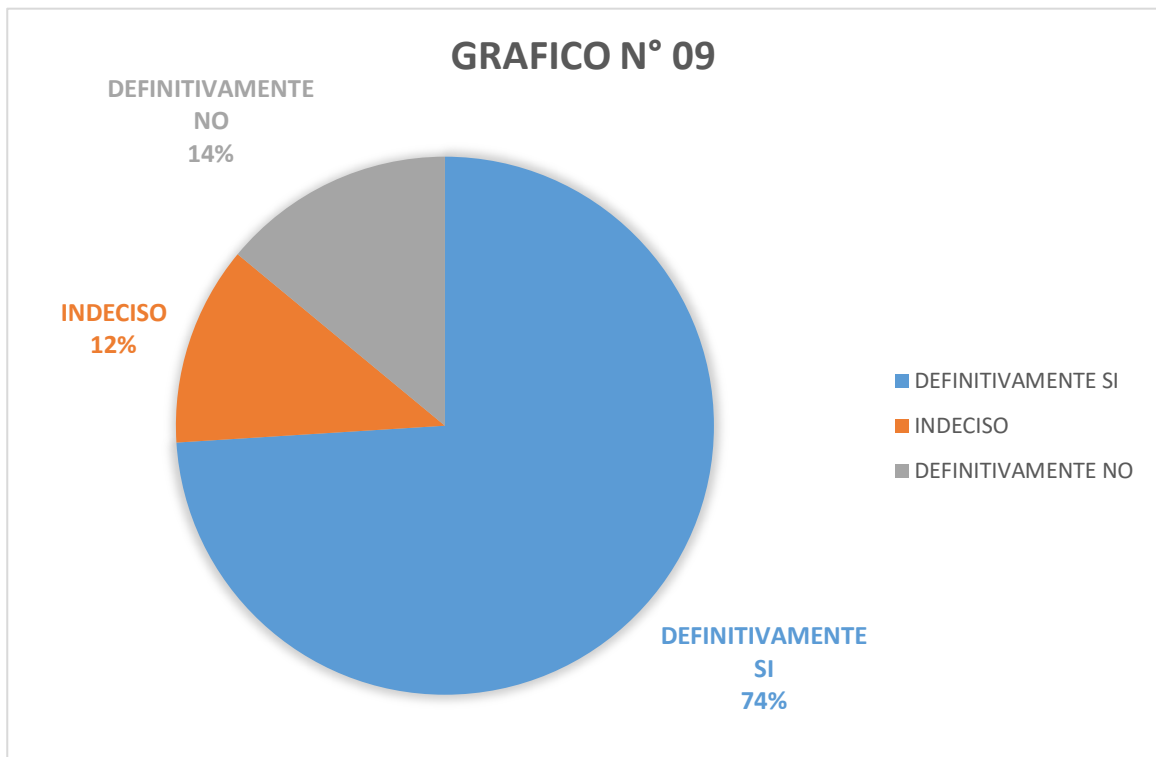
Como se puede considerar, el 77% de encuestados constituyen que los resultados obtenidos están en empleo a los objetivos y metas proyectadas, según movimientos perfeccionadas en las empresas o bodegas vitivinícolas. Asimismo, el 23% de personas sumergidas en la exposición se encuentran indecisos para manifestarse, concibiendo que no tienen la potestad para conceder información acerca del quehacer empresarial o bodega vitícola.

CUADRO N°09

CONSIDERA USTED, QUE EL REGISTRO Y/O FISCALIZACIÓN QUE REALIZAN AL INDUSTRIOSO DE LAS BODEGAS ES LA MÁS IDÓNEA PARA LOGRAR EFICACIA Y PRODUCTIVIDAD INDUSTRIAL

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	32	74
Indeciso	5	12
Definitivamente no	6	14
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.
Elaboración propia del Tesista.



Según el caso, el control implica la comparación de con lo anhelado, ya esté integral o ilegalmente, con el final de amonestar, perfeccionar y prescribir ajenos procedimientos.

Es decir, el control permite identificar y corregir las deficiencias que puedan suscitarse al cumplir las funciones empresariales vitivinícolas, tales como: ventas, producción, finanzas y especialmente la función de personal.

Entonces, el 74% de personas que otorgaron información, consideran que el control que se realiza al personal de la bodega es el adecuado en la medida que se logra eficacia y productividad en la empresa vitivinícola, por otro lado, el 14% de responsables de las empresas vitivinícola responden que no se logra eficacia, debido a que el estado no tiene una política tributaria real en cuanto a la actividad empresarial vitivinícola y por último el 12% de encuestados se encuentran indecisos de responder, debido a que la información financiera y de productividad es manejada en el área de comprobación.

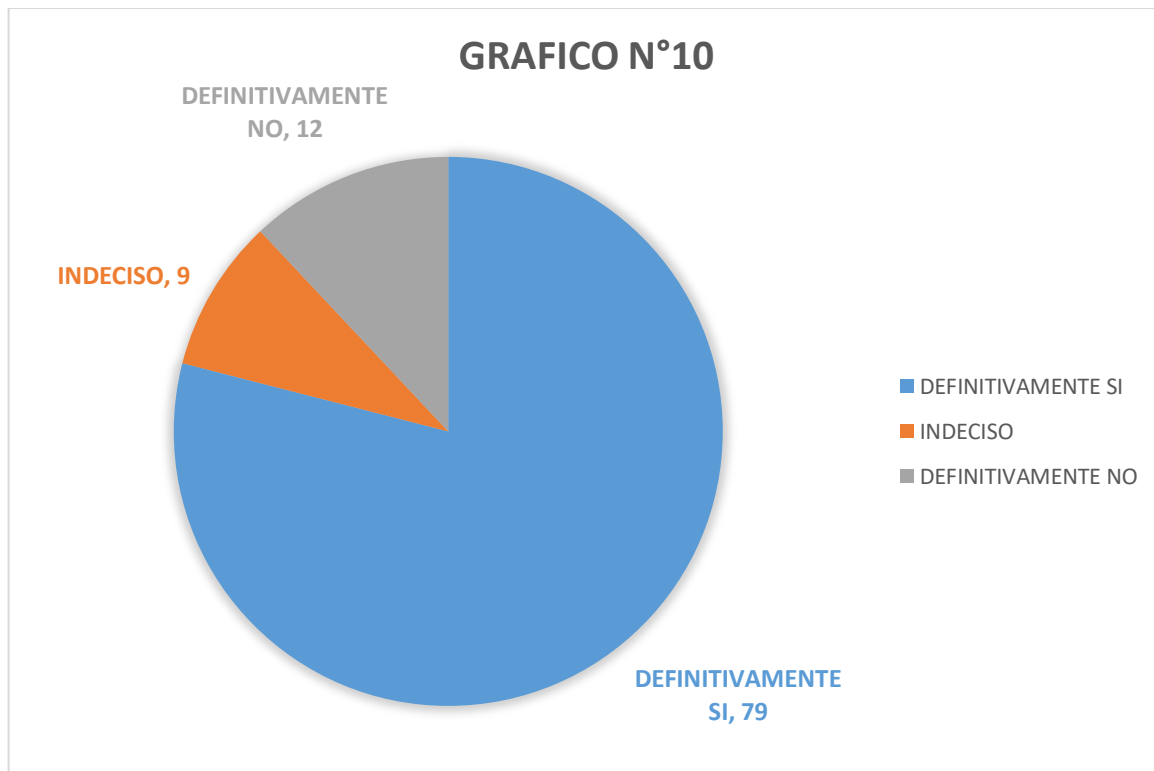
CUADRO N°10

A SU ENTENDER, LA CANTIDAD PRODUCIDA DEL PISCO ESTÁ EN RELACIÓN A LOS RECURSOS UTILIZADOS EN SU BODEGA DE TRABAJO.

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	34	79
Indeciso	4	9
Definitivamente no	5	12
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.

Elaboración propia del Tesista.



A su entender, la cantidad producida del pisco está en relación a los recursos utilizados en su bodega de trabajo, cuanto a la opinión y conocimiento que tienen los empresarios sobre medición de la productividad, el 79% establece que en las actividades que realiza el personal se hace un adecuado uso de los recursos (materia prima) para lograr la máxima producción en la empresa. Asimismo, el 12% considera que todavía existe un porcentaje apreciable que no hace un uso razonable de los recursos (materia prima) y el 9% de encuestados están indecisos para responder, por no tener claridad en lo solicitado por la pregunta.

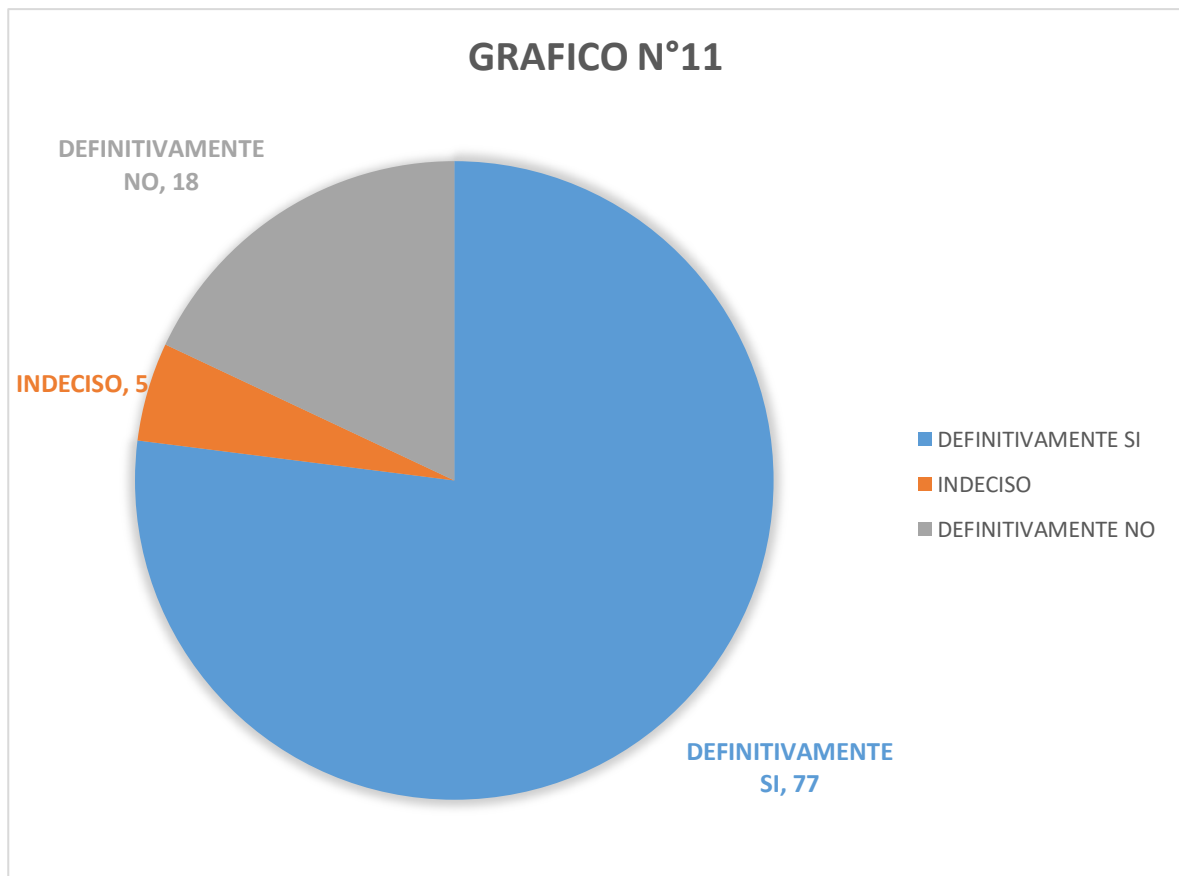
CUADRO N°11

A SU CONOCIMIENTO, PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD DEL PISCO EN SU BODEGA DE TRABAJO, REALIZAN PERIÓDICAMENTE EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO EN LAS DISPARAJOS PLANOS DE RESPONSABILIDAD.

RESPUESTAS	N°	%
Definitivamente si	33	77
Indeciso	2	5
Definitivamente no	8	18
TOTAL	43	100.00

Fuente: Datos de la encuesta.

Elaboración propia del Tesista.



Al respecto, el 77% de encuestados establecen que en sus representadas se realiza periódicamente evaluación del desempeño, con el propósito de perfeccionar el quehacer empresarial. Dichas evaluaciones se hacen 2 veces al año, de tal forma que producto de ello se establece el evento de adiestramiento o preparación, según insuficiencias, el 18% de encuestados manifiestan que su política es incorporar trabajadores preparados a sus empresas, por lo consiguiente no necesitan realizar evaluaciones, solo establecen políticas que orientan el accionar del trabajador y el 6% se encuentran indecisos para responder.

6.2. DISCUSION DE RESULTADOS.

Según resultados adquiridos, se puede establecer que la mayoría de las grandes empresas vitivinícolas de Ica, representados por el 58% dedican sus actividades al comercio de diversos productos elaborados partiendo de la cepa y la principal la obtención del pisco. Por lo consiguiente, la industrialización del pisco en las estructuras de una empresa vitivinícola es la función que reconoce la contribución activa de las personas para conseguir los equitativos de la organización o bodega, cumpliendo con las funciones productoras que constituyen el: imaginar, emprender, administrar y fiscalizar; de tal manera que el 55% establecen conocer cómo se involucra la industrialización del pisco en Ica. Por lo tanto, el 77% de trabajadores y empresarios vitivinícolas están convencidos que aplicar adecuadamente las tecnologías en la industrialización del pisco en los diversos procesos y operaciones en la empresa o bodega conlleva a perfeccionar la producción en estas empresas.

En tal sentido, para optimizar la producción empresarial se debe considerar: resultados concretos y finales que se pretenden alcanzar dentro de un periodo determinado, desempeño en cuanto a comportamiento que se pretende poner en práctica y factores críticos de éxito que implica aspectos fundamentales para que la empresa o bodega vitivinícola sea exitosa en sus resultados y en su desempeño dentro de todas sus etapas que desarrolla para la producción del pisco. Por lo consiguiente, el 56% de empresarios y bodegueros vitivinícolas establecen que cumplir adecuadamente las funciones de parte de su personal permite producir y utilizar de forma eficaz el recurso asignado (materia prima), basado en la planeación para optimizar la producción del pisco, lo que trae consigo brindar condiciones para que el trabajador se pueda instruir en función a las exigencias de la empresa.

El 86 % de encuestados les es importante el impacto de la economía para incrementar la productividad, Resaltando el control como actividad esencial para cumplir con los objetivos determinados y de esa forma medir la productividad empresarial en relación a los recursos utilizados y la cantidad producida; siendo importante la evaluación del desempeño con la finalidad de mejorar el quehacer

empresarial, el 74% manifiesta que si es importante dar oportunidad a que cada trabajador se desarrolle y capacite dando esto como origen a la fortaleza de la empresa en mejorar la producción, el 63%. Por otro lado manifiestan tener buena relación en el trabajo, con sus jefes o entre los mismos trabajadores, debido a la confianza y apoyo para cumplir las funciones con eficiencia y eficacia. El 77% en cada empresa vitivinícola o bodega una vez planificado las metas y objetivos buscan de cumplir con todas las expectativas que se le ostentan a estas empresas para que puedan desarrollarse en la industrialización del pisco, el 74% de encuestados muestra conformidad en que debe de haber un control y supervisión al trabajador de la empresa o bodega porque con esto se alcanzaría lograr mayor actividad en la industrialización del pisco. En efecto, el acrecentamiento de la obtención se debe a las capacidades de los trabajadores. Dichas volúmenes se consiguen con el ejercicio, la instrucción y la práctica, que conlleva al conocimiento práctico, las habilidades adquiridas y las capacidades aprendidas de un individuo que lo hacen potencialmente, el 79% de las empresas y bodegas vitivinícolas consideran que la cantidad de producción de pisco está en función a la cantidad de materia prima (uva), asimismo en el Perú a partir del período 2000 al 2018 ha habido un incremento de producción de pisco en millones de litros y esta materia prima también estaría en función a la cantidad de hectáreas de vid sembradas en el departamento de Ica o nivel nacional partiendo desde Lima a Tacna lo cual demanda la denominación de origen para la industrialización del pisco y por lo tanto está en función a lo que se pueda desarrollar en la empresa o bodega vitivinícola, por último tenemos que el 77% de empresarios y bodegueros encuestados consideran necesario y puntual que si es necesario para mejorar la industrialización del pisco realizar periódicamente inspecciones y apreciaciones del trabajo de todo tipo de personal trabajador relacionado a la elaboración de este producto pisco en todas las diversas áreas dentro de la empresa.

CONCLUSIONES

Después de haber procesado los datos, interpretado los resultados y comprobado estadísticamente las hipótesis, se llegó a las siguientes conclusiones.

- ✓ La Industrialización del pisco busca no sólo emplear al personal más calificado y valioso, si no también destacar la conservación, mediante la incorporación y la clasificación, que permite colocar a la persona (trabajador) en una posición donde sus experiencias sean óptimamente utilizadas. Es decir, se trabaja bajo el criterio que toda persona tiene capacidad que demanda ser descrito y rescatado, con la finalidad que las empresas o bodegas vitivinícolas logren su máximo rendimiento en las diferentes etapas de los procesos.
- ✓ La programación de la industrialización Del aguardiente pisco permite determinar en forma sistemática el abastecimiento y demanda de trabajadores conedores de Este rubro que tendrá una empresa o bodega vitivinícola. con la intención de aprovechar al máximo los recursos y por ende lograr una eficaz producción.
- ✓ Las tecnologías aplicadas en la industrialización del pisco, se debe: establecer el automatismo de la investigación presente, reunir información sobre los antecedentes sobre la industria vitivinícola, seleccionar los lugares representativas en esta industria del pisco, reunir información del de los estudios de la evolución del aguardiente pisco, revisar la información con los empresarios y trabajadores y desarrollar una descripción y especificación de la industrialización del pisco. Son relevantes para mantener la capacidad e incrementar la producción empresarial.
- ✓ El perfeccionamiento correcto implica una experiencia de interacción propia y grupal, asimismo en el cual los trabajadores que participan en las empresas o bodegas vitivinícolas desenvuelven y perfeccionan habilidades y destrezas para

una comunicación abierta y directa en los diferentes procesos de la industrialización del pisco, asimismo las relaciones interpersonales y la y la ocupación de disposiciones en la empresa o bodega de trabajo, inclinados a perfeccionar los resultados deseados.

RECOMENDACIONES

- ✓ Para mantener e incrementar la producción del pisco, las grandes empresas o bodegas de Ica, deben realizar evaluaciones del desempeño en forma periódica, con la intención de equiparar las debilidades que puedan tener los trabajadores, según función que cumplen en los incomparables espacios de labor.
- ✓ De acuerdo a la evaluación de desempeño, las empresas deben elaborar un programa de capacitación que origine y proporcione el pensamiento, la creación, la responsabilidad en conjunto, la seguridad y sobre todo el soporte al personal en forma permanente buscando la mayor productividad.
- ✓ Considerando que la producción es fundamental para aumentar la rentabilidad, las grandes empresas o bodegas de Ica para alcanzar una óptima producción deben analizar con detenimiento los métodos, técnicas y otros utilizados, el estudio de tiempos (corto, mediano y largo plazo) y un sistema organizado que permita un desarrollo razonable en función a la competitividad empresarial.
- ✓ Para mantener la producción, las direcciones de las empresas deben establecer criterios y estándares definidos y aceptados para hacer más eficientes y eficaces la selección del trabajador de planta; para orientar su inversión al desarrollo empresarial y por ende del recurso humano (trabajador).
- ✓ El desarrollo de la industrialización del pisco debe implicar que trabajadores actuales y futuros, deben contar con una unidad para legitimar los conocimientos adquiridos, las experiencias y condiciones desarrollados en su vida laboral y competitiva, de tal forma que permita perfeccionar sus medios dentro de los distintos sectores productivos del medio empresarial.

FUENTES DE INFORMACION.

- CHUMBIAUCA, W. (2002). **Inicio a la Degustación., Perú.**
3(2), 87-122.
- FRANCOT, N. (1998). **Vinificación y Conservación de los Vinos., España.**
19, 39,58-77.
- CARBONELI, M. (2000). **Tratado de Vinicultura., Argentina.**
12, 33, 56, 121- 145.
- NORUERA, J. (1974). **Enotecnia Industrial., España.**
(1), 12, 38, 85, 99-109.
- VEGA, E. (2005). **Suplemento de Economía y Negocios., Perú.**
(1), 22,55-62.
- ANGELES, C. (1999). **Peruanidad del Pisco. Perú.**
12,19,22,50-76.
- BANCO, C. R. P. (2010). **Encuentro Económico: Informe Económico y Social
Región Ica.**
(10), 13,34,54-87.
- CHAVEZ, J. (2003). **Financiamiento de Persona y Negocios Urbanos Rurales
Instituto de Formación Bancario. Perú.**
(14), 9,18,34-56.
- INSTITUTO, N.E.I. (2010). **PERU: IV Censo Nacional Económico. Resultados
Definitivos Departamento de Ica 2008., Perú.**
(13), 23, 56-65.
- MINCETUR, M. C. E. T. (2004). **Plan Indispensable Regional Remitente Región
Ica, Perú.**
22,45,67.
- PROGRAMAS, N.U.D. (2005). **La Caracterización de Potencialidades Nociones e
herramientas, Perú.**
15,24,39-63.
- QUISPE, R. (2003). **Medición de la Economía con los números índices (Con
aplicaciones a la realidad nacional).** 9,18,37-55.

HERNANDEZ, R., & FERNANDEZ, C., & BAPTISTA, P. (2006). **Información para el desarrollo humano., México.**

15, 27,39-77.

ANEXOS:

✓ **MATRIZ DE CONSISTENCIA.**

✓ **FORMATO DE ENCUESTA.**

✓ **IMÁGENES ACORDE CON EL TEMA**

MATRIZ DE CONSISTENCIA.

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	INDICADORES	TECNICAS DE INVESTIGACION	METODOLOGIA
<p>Problema Principal:</p> <p>¿De qué manera la industrialización del pisco influye en el impacto de la economía, ¿Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018?</p> <p>Problemas Secundarios.</p> <p>¿De qué manera las variedades de pisco influyen en el impacto en la economía, turismo de la provincia de Ica, 2015 - 2018?</p> <p>¿En qué medida la cadena productiva influye con el impacto en la economía, turismo de la provincia de Ica, 2015 - 2018?</p> <p>¿De qué manera las ventajas competitivas influyen con el impacto en la economía, turismo de la provincia de Ica, 2015 - 2018?</p>	<p>Objetivo General:</p> <p>Comprobar que la Industrialización del pisco y su Impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.</p> <p>Objetivos Específicos.</p> <p>Analizar que las variedades de pisco influyen con el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.</p> <p>Analizar que la cadena productiva influye en el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes 2015 - 2018.</p> <p>Analizar que Las ventajas competitivas influyen en el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes 2015 - 2018.</p>	<p>Hipótesis General:</p> <p>En La industrialización del pisco influye en el impacto en la economía, Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.</p> <p>Hipótesis Específicas.</p> <p>Las variedades de pisco influyen en el Impacto de la Economía, Provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.</p> <p>La cadena productiva influye en el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.</p> <p>Las ventajas competitivas influyen con el impacto en la economía, provincia de Ica, distrito de los Aquijes periodo 2015.- 2018.</p>	<p>1. VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <p>La Industrialización del Pisco.</p> <p><u>Indicadores</u></p> <p>-Variedades de pisco.</p> <p>-Cadena productiva.</p> <p>-Ventajas competitivas.</p> <p>2. VARIABLE DEPENDIENTE</p> <p>Impacto en la Económica.</p> <p><u>Indicadores</u></p> <p>-Desarrollo rural.</p> <p>-Actividad turística.</p> <p>-Generación de Empleo.</p>	<p>DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE:</p> <p>*Variedades de pisco.</p> <p>Rol de producción (Produce).</p> <p>- Cadena productiva</p> <p>- Capacitación</p> <p>- Ventajas competitivas</p> <p>- Estrategia del negocio (Bodega).</p> <p>* Entorno de la industria del pisco.</p> <p>- Estrategia del negocio (Bodega).</p> <p>- Ferias comerciales, nacionales y locales</p> <p>- Concursos nacionales</p> <p>- Capacidad de la venta</p> <p>- Transportes a la producción</p> <p>- Estimulación a la producción</p> <p>*Ventajas competitivas</p> <p>- Variedad</p> <p>- Volumen</p> <p>- Tecnología</p> <p>- Mercados</p> <p>- Calidad de materia prima</p> <p>- Equidistación bodega / productor</p> <p>- Innovación tecnológica</p> <p>- Innovación de procesos</p> <p>DE LA VARIABLE DEPENDIENTE</p> <p>Impacto en la Económica, Provincia de Ica, Distrito de los Aquijes periodo 2015 - 2018.</p> <p>* Desarrollo rural.</p> <p>Indicadores</p> <p>-Mejoramiento Infraestructura productiva.</p> <p>-Aprovechamiento de los recursos vitivinícola.</p> <p>- Circuito turístico.</p> <p>- Ruta del pisco.</p> <p>*Generación de Empleo</p> <p>- Empleo de técnicos.</p> <p>- Empleo juvenil.</p>	<p>De Técnica Documental.</p> <p>De Fichas documentadas.</p>	<p>ENFOQUE:</p> <p>Cuantitativo, los resultados obtenidos se apreciarán en los correspondientes Cuadros Estadísticos.</p> <p>TIPO.</p> <p>Por su FINALIDAD: Es APLICADA.</p> <p>Por su NIVEL DE PROFUNDIDAD: Es una investigación Explicativa.</p> <p>DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.</p> <p>Corresponde al Método de investigación teórico Problemático Hipotético Inductivo y Deductivo Autocrítico Analítico --- Sintético Selectivo</p> <p>Se empleará los diseños no experimentales de investigación que corresponde a EX POSFACTO (después del hecho)</p>

FORMATO DE ENCUESTA
UNIVERSIDAD NACIONAL “SAN LUIS GONZAGA”
ESCUELA DE POSGRADO
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
ENCUESTA

**“LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PISCO Y EL IMPACTO EN LA ECONOMÍA,
PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE LOS AQUIJES PERIODO 2015 - 2018”**

INSTRUCCIONES: Señor Gerente / empresario / Bodeguero con la amabilidad que lo caracteriza y agradeciéndole por anticipado su colaboración, se solicita responder con objetividad, precisión y sencillez las preguntas planteadas, resaltando que dicha encuesta es totalmente confidencial y anónima que la información en forma tabulada e impersonal solo servirá para sustentar un trabajo de investigación.

Preguntas

1. ¿Actividad a que se dedica su empresa o bodega vitivinícola en la provincia de Ica?

a) Comercio () b) Industria () c) Servicio ()

2. ¿Sabe Usted que involucra la Industrialización del Pisco en la provincia de Ica?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

3. ¿Considera Usted, que las tecnologías aplicadas en la Industrialización del pisco conllevan de forma óptima a la productividad en las bodegas

artesanales, bodegas Semi industriales y bodegas industriales en las empresas vitivinícolas provincia de Ica?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

4. ¿En orden de prioridad, indique los componentes de la Industrialización del pisco más importantes para lograr una óptima productividad en su representada empresa?

a. Funciones de trabajo () b. Ambiente y armonía laboral () c. comunicación Ingeniero de planta-Trabajador de la bodega ()

5. ¿A su entender, es importante el impacto en la economía para incrementar la productividad en las bodegas artesanales, bodegas semi industriales y bodegas industriales de Ica?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

6. ¿Para mejorar la productividad en las bodegas artesanales, bodegas semi industriales y bodegas industriales de Ica, se otorga oportunidades de desarrollo al trabajador de la bodega?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

7. ¿A su entender, como examina las relaciones laborales entre Ingeniero de planta-trabajador de la bodega y/o trabajador de la bodega-trabajador de la bodega?

a. Buena () b. regular () c. Deficiente/mala ()

8. ¿A su conocimiento, se logran sus metas y objetivos planificados de las bodegas vitivinícolas?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

9. ¿Considera usted, que el control y/o supervisión que realizan al trabajador de las bodegas es la más idónea para lograr eficacia y productividad industrial?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

10. ¿A su entender, la cantidad producida del pisco está en relación a los recursos utilizados en su bodega de trabajo?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

11. ¿a su conocimiento, para mejorar la productividad del pisco en su bodega de trabajo, realizan periódicamente evaluación en los disparejos planos de responsabilidad desempeño en las diferentes áreas de trabajo?

a. Definitivamente sí () b. Indeciso () c. Definitivamente no ()

Nombre del encuestador: _____

Lugar: _____ Fecha: _____ Hora: _____

Observaciones: _____

✓ IMÁGENES ACORDE CON EL TEMA



La industrialización del pisco con una reingeniería actual (equipos de destilación y maquinarias de envasado).



Materia prima de calidad: diversas variedades de vid - producto acabado y envasado.

