

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TRUJILLO
BENEDICTO XVI

ESCUELA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN INGENIERÍA CON MENCIÓN EN
DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS



IMPACTO DE LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DE LA
FERMENTACIÓN EN LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ
CATIMOR UTCUBAMBA 2024

Tesis para obtener el grado académico de:
MAESTRO EN INGENIERÍA CON MENCIÓN EN: DIRECCIÓN Y
GESTIÓN DE PROYECTOS

AUTORES

Br. Hurtado Cieza, Guzman Osber
<https://orcid.org/0009-0006-5005-7242>

Br. Huallpa Rivera, Juan Carlos
<https://orcid.org/0009-0003-1298-3526>

ASESORA

Dra. Reyes Huaman, Anita Marlene
<https://orcid.org/0000-0001-7530-2490>

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
Planificación y control

TRUJILLO - PERÚ
2025

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Señor Director de la Escuela de Posgrado: Dr. Jorge Luis Brenis Exebio

Yo Dra. Anita Marlene Reyes Huaman con DNI N°10399394, como asesora del trabajo de investigación titulado: “IMPACTO DE LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DE LA FERMENTACIÓN EN LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ CATIMOR UTCUBAMBA 2024”, desarrollada por el egresado Juan Carlos Huallpa Rivera con DNI N°40432678 y el egresado Guzman Osber Hurtado Cieza con DNI N° 75817309, del Programa de Maestría en: INGENIERÍA CON MENCIÓN EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS

Considero que dicha tesis reúne las condiciones tanto técnicas como científicas, las cuales están alineadas a las normas establecidas en el reglamento de grados y títulos de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI y en la normativa para la presentación de tesis de la Escuela de Posgrado. Por tanto, autoriza la presentación del mismo ante el organismo pertinente para que sea sometido a evaluación por los jurados designados por la mencionada facultad.



Dra. Anita Marlene Reyes Huaman

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

EXCMO MONS. HÉCTOR MIGUEL CABREJOS VIDARTE, OFM

Arzobispo Metropolitano de Trujillo

Fundador y Gran Canciller

Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI

DRA. MARIANA GERALDINE SILVA BALAREZO

Rectora de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI

DRA. ROMY DÍAZ FERNÁNDEZ

Vicerrectora Académica

DRA. ENA CECILIA OBANDO PERALTA

Vicerrectora de Investigación

DR. JORGE LUIS BRENIS EXEBIO

Director de la Escuela de Posgrado

DRA. TERESA SOFÍA REÁTEGUI MARÍN

Secretaria General

DEDICATORIA

A nuestra querida familia,

Este logro no sería posible sin el amor, el apoyo y el sacrificio incondicional brindado a lo largo de todos estos años. A nuestros padres, que, con su ejemplo de trabajo duro y perseverancia, enseñando el valor del esfuerzo y la dedicación. A nuestros hermanos (as), por ser una fuente constante de inspiración y motivación. Cada uno de ustedes ha contribuido de manera invaluable a este momento, y les dedicamos este trabajo con gratitud.

AGRADECIMIENTO

Expresamos el más profundo agradecimiento a Dios, cuya guía y bendiciones han sido fundamentales en cada etapa de vida y especialmente durante la realización de este proyecto. En los momentos de duda y dificultad, su presencia me ha dado la fortaleza y el coraje necesarios para seguir adelante. Agradezco por las oportunidades y por poner en mi camino a personas maravillosas que han sido clave en este proceso. Todo lo que he logrado es reflejo de su infinita bondad y amor.

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Nosotros, Guzman Osber Hurtado Cieza con DNI N° 75817309 y Juan Carlos Huallpa Rivera con DNI N°40432678, egresados del Programa de Estudios de Posgrado de la Maestría en INGENIERÍA CON MENCIÓN EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS, de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, damos fe que hemos seguido rigurosamente los procedimientos académicos y administrativos emanados por la Escuela de Posgrado de la citada Universidad para la elaboración y sustentación de la tesis titulada: “IMPACTO DE LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DE LA FERMENTACIÓN EN LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ CATIMOR UTCUBAMBA 2024”, en el cuál consta de un total de 97 páginas, en las que incluye 8 tablas y más un total de páginas en anexos.

Se deja constancia de la originalidad y autenticidad de la mencionada investigación y declaramos bajo juramento en razón a los requerimientos éticos, que el contenido de dicho documento corresponde a nuestra autoría respecto a redacción, organización, metodología y diagramación. Asimismo, se garantiza que los fundamentos teóricos están respaldados por el referencial bibliográfico, asumiendo un mínimo porcentaje de omisión involuntaria respecto al tratamiento de cita de autores, lo cual es de nuestra entera responsabilidad.

Los autores



Guzmar Osber Hurtado Cieza

DNI N° 75817309



Huallpa Rivera Juan Carlos

DNI N° 40432678

ÍNDICE

Declaratoria de Originalidad	ii
Autoridades universitarias	iii
Dedicatoria	iv
Agradecimiento	v
Declaración de autenticidad	vi
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT	x
I. INTRODUCCIÓN	11
II. METODOLOGÍA	32
2.1. Enfoque, tipo	32
2.2. Diseño de investigación.....	32
2.3. Población, muestra y muestreo	32
2.4. Técnicas e instrumentos de recojo de datos.....	32
2.5. Técnicas de procesamiento y análisis de datos.....	33
2.6. Aspectos éticos en investigación	33
III. RESULTADOS.....	34
IV. DISCUSIÓN	44
V. CONCLUSIONES	48
VI. RECOMENDACIONES	49
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	50
ANEXOS.....	56
ANEXO 1: Instrumento de recolección de datos	57
ANEXO 2: Ficha técnica.....	60
ANEXO 3: Operacionalización de variables.....	61
ANEXO 4. Consentimiento informado	62
ANEXO 5: Matriz de consistencia	68
ANEXO 6. Validación de instrumentos	70
ANEXO 7: Base de datos.....	92
ANEXO 8: Imágenes fotográficas.....	95
ANEXO 9: Reporte Turnitin	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Diagnostico de la gestión estratégica de la fermentación en cada una de sus dimensiones.....	34
Tabla 2	Diagnostico de la gestión estratégica de la fermentación en cada una de sus dimensiones.....	35
Tabla 3	Prueba de normalidad.....	37
Tabla 4	Grado de relación según coeficiente de correlación.....	38
Tabla 5	Correlación de la Gestión estratégica en la Calidad organoléptica del café.....	39
Tabla 6	Correlación de la Gestión estratégica en el sabor y fragancia del café	39
Tabla 7	Correlación de la Gestión estratégica en la textura y cuerpo del café.....	40
Tabla 8	Correlación de la Gestión estratégica en la Uniformidad y Balance del café.....	42

RESUMEN

El objetivo de la investigación fue determinar el impacto de la gestión estratégica de la fermentación en la calidad organoléptica del café Catimor en el caserío La Unión, distrito Cajaruro, Utcubamba, Amazonas, año 2024. Fue un estudio cuantitativo, nivel descriptivo de diseño correlacional causal. La población y muestra censal fueron 80 caficultores. Los resultados: en planificación, 72.5% "buenos", en organización 62.5%, en dirección 72.5% y en control 88.8%. Globalmente, la gestión estratégica 78.8% buena. En cuanto a la calidad organoléptica, se evaluaron cuatro dimensiones: sabor y fragancia, textura y cuerpo, uniformidad y balance y calidad organoléptica general. La mayoría de las calificaciones fueron "buenas", especialmente en sabor y fragancia (83.8%) y textura y cuerpo (91.3%). Sin embargo, la uniformidad y el balance 51.3% y un 66.3% de calificaciones "regulares". La correlación de Spearman mostró una relación positiva moderada entre la gestión estratégica y la calidad organoléptica del café (0.452), indicando que mejoras en la gestión estratégica están asociadas con mejoras en la calidad sensorial del café. La correlación con sabor y fragancia fue de 0.599 y con textura y cuerpo de 0.596, ambas significativas, mientras que con la uniformidad del café fue débil (0.100) y no significativa, sugiriendo la influencia de otros factores en esta dimensión. En conclusión, la gestión estratégica de la fermentación tiene un impacto positivo y significativo en la calidad organoléptica del café, lo que significa que una adecuada gestión del proceso de fermentación contribuye notablemente a mejorar la calidad organoléptica del café.

Palabras clave: gestión estratégica, fermentación, calidad organoléptica, café catimor

ABSTRACT

The objective of the research was to determine the impact of strategic fermentation management on the organoleptic quality of Catimor coffee in the La Unión hamlet, Cajaruro district, Utcubamba, Amazonas, in 2024. It was a quantitative study with a descriptive level and a causal correlational design. The population and census sample consisted of 80 coffee growers. The results showed that 72.5% had "good" ratings in planning, 62.5% in organization, 72.5% in direction, and 88.8% in control. Overall, 78.8% of the strategic management was rated as good. Regarding organoleptic quality, four dimensions were evaluated: flavor and fragrance, texture and body, uniformity and balance, and overall organoleptic quality. Most ratings were "good," especially in flavor and fragrance (83.8%) and texture and body (91.3%). However, uniformity and balance received 51.3% and 66.3% "regular" ratings, respectively. Spearman's correlation showed a moderate positive relationship between strategic management and the organoleptic quality of coffee (0.452), indicating that improvements in strategic management are associated with improvements in the sensory quality of coffee. The correlation with flavor and fragrance was 0.599, and with texture and body, it was 0.596, both significant. In contrast, the correlation with coffee uniformity was weak (0.100) and not significant, suggesting the influence of other factors on this dimension. In conclusion, strategic fermentation management has a positive and significant impact on the organoleptic quality of coffee, meaning that proper management of the fermentation process significantly contributes to improving the organoleptic quality of coffee.

Keywords: strategic management, fermentation, organoleptic quality, Catimor coffee

ANEXO 9: Reporte Turnitin

IMPACTO DE LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DE LA FERMENTACIÓN EN LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ CATIMOR UTCUBAMBA 2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

1 %

INDICE DE SIMILITUD

2 %

FUENTES DE INTERNET

2 %

PUBLICACIONES

1 %

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

hdl.handle.net

Fuente de Internet

1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 1 %

Excluir bibliografía

Activo