

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
NEGOCIOS INTERNACIONALES**



EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS COMPETITIVAS PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LAS MYPES PRODUCTORAS DE PISCO ARTESANAL EN ICA EN EL AÑO 2012

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

AUTORA:

FLORES GONZALES NATHALY AQUILA

ASESOR:

LIC. CHAVEZ MAYTA ROBERT

**LINEA DE INVESTIGACIÓN EN LA FORMULACIÓN Y
DESARROLLO DE EMPRESAS EN EL SECTOR COMERCIO
EXTERIOR**

**LIMA - PERÚ
2013**

DEDICATORIA

Esta tesis la dedico a mis mamas Norma y Angélica quienes me han apoyado para poder llegar a esta instancia de mis estudios; ya que ellas siempre han estado presentes para apoyarme económicamente y psicológicamente.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la Universidad CESAR VALLEJO por haberme aceptado ser parte de ella y abierto las puertas para poder estudiar la carrera; así como también a los diferentes docentes que brindaron sus conocimientos y su apoyo para seguir adelante día a día.

Agradezco también a los propietarios de la vitinícola Lovera y Bohórquez por haber aceptado que realice mi tesis en su empresa.

Y para finalizar, también agradezco a todos los que fueron mis compañeros de clase durante todos los niveles de la universidad y que gracias al compañerismo, amistad y apoyo moral han aportado en un alto porcentaje a mis ganas de seguir adelante en mi carrera profesional.

PRESENTACIÓN

El Perú como todos los países del mundo, esta insertado en la globalización y expuesto a las exigencias de los cambios que competitivamente debe afrontar, por lo que resulta necesario, que como país, deba aprovechar mejor sus recursos y ventajas comparativas de tal manera que pueda competir con éxito en el mercado internacional. En este contexto, motivado por la gran atención que el Pisco ha causado en el ambiente peruano y ya en algunos mercados importantes del mundo; he visto por conveniente hacer una evaluación y generación de estrategias competitivas para la internacionalización para el sector de microempresarios productores de pisco pueda tener una alternativa de estrategias competitivas que permita mejorar la ventas de sus productos, sin dejar las exigencias del estado peruano y sumarse al grupo de productores de pisco de calidad. Esta tesis tiene como objetivo hacer una evaluación de la situación actual de las estrategias competitivas para la internacionalización de las Mypes productoras del pisco artesanal en Ica en el distrito los Aquijes. La idea ha sido probar si las Mypes productoras del pisco artesanal cuentan con estrategias competitivas para la internacionalización de su producto en Ica en el año 2012. Dicha hipótesis se ha trabajado en determinar cuál es el estado de las Mypes del pisco artesanal en la utilización de estrategias competitivas; de bebidas espirituosas, las tendencias y características del consumidor; el tamaño y características de la oferta exportable, y las estrategias de penetración y comercialización emprendidas, se hizo encuestas y entrevistas en la cuales dan como resultado que las Mypes del pisco artesanal tienen que poner en práctica de manera correcta las estrategias competitivas haciendo un análisis externo como empresa para ver cuál es su desenvolvimiento. Los resultados de la investigación los presento en cuatro capítulos. En el primero se presenta detalles del sector y la realidad problemática interna y externa de la producción artesanal del pisco. En el segundo se presenta el marco teórico donde se menciona teorías de diferentes autores. En el tercero se presenta los resultados y se realiza el diagnóstico de las Mypes para generar estrategias competitivas para la internacionalización del pisco artesanal. En el cuarto se compara los resultados obtenidos con los resultados obtenidos por otros autores. La tesis se completa con las conclusiones, las sugerencias, las referencias bibliográficas y el anexo correspondiente.

No puedo terminar esta presentación sin antes agradecer a la asesoría metodológica recibida por parte de la Universidad César Vallejo para poder estructurar y formular la presente investigación.

ÍNDICE

	Pág.
Dedicatoria	II
Agradecimiento	III
Presentación	IV
Índice	01
RESUMEN	03
ABSTRACT	04
I. INTRODUCCIÓN	05
1.1 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	05
1.1.1 Realidad Problemática	05
1.1.2 Formulación del problema	06
1.1.3 Justificación	07
1.1.4 Antecedentes	08
1.1.5 Objetivos	13
1.1.5.1 General	13
1.1.5.2 Específicos	14
1.2 MARCO REFERENCIAL	14
1.2.1 Marco Teórico	14
1.2.2 Marco Conceptual	22
II. MARCO METODOLÓGICO	24
2.1 Hipótesis	24
2.2 Variables	24
2.2.1 Definición conceptual	24
2.2.2 Definición operacional	24
2.3 Metodología	25
2.3.1 Tipos de estudio	25
2.3.2 Diseño	25
2.4 Población y muestra	25
2.5 Método de investigación	25
2.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	26
2.7 Métodos de análisis de datos	26
III. RESULTADOS	28

IV.	DISCUSIÓN	38
V.	CONCLUSIONES	40
VI.	SUGERENCIAS	41
VII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA	42
VIII.	ANEXOS	43

RESUMEN

En la presente investigación tuvo como objetivo determinar la situación actual de las estrategias competitivas para la internacionalización de las MYPES productoras del pisco artesanal en Ica (Aquijs) en el año 2012. Para evaluar la situación actual de las Mypes productoras del pisco artesanal y generar estrategias competitivas para la internacionalización de sus productos.

Teniendo como resultado 1. Las MYPES productoras del pisco artesanal tienen un costo menor, que las pisqueras industriales en el año 2012. Las MYPES fijan su precio, tomando como base la materia prima (uva pisquera) como su mayor componente. 2. el pisco artesanal de las Mypes productoras se diferencian por su sabor y textura. 3. Mypes productoras del pisco artesanal se dirigen a un segmento medio.

ABSTRACT

In the present investigation was to determine the current state of competitive strategies for the internationalization of MYPES producing artisanal pisco Ica (Aquijs) in 2012. To assess the current status of MYPES pisco producing artisan and create competitive strategies for the internationalization of their products. Resulting 1. MYPES artisanal pisco producers have a lower cost than the pisco industry in 2012. MSEs are priced, based on the raw material (grape pisco) as its major component. Two. artisanal pisco producing MYPES differ in their taste and texture. Three. Artisanal pisco producing Mypes target a middle segment.