

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Instituto de Investigación de la Facultad de Ciencias
Administrativas



INFORME FINAL DEL PROYECTO DE
INVESTIGACION:
"ANÁLISIS ESTRATÉGICO PARA EL DESARROLLO DE LA
COMPETITIVIDAD DEL PISCO DE SANTA CRUZ DE FLORES -CAÑETE"

AUTOR:
AGUILAR LOYAGA, SANTIAGO RODOLFO
Resolución Rectoral N° 1184-2011-R. 23. Nov. 2011
Periodo de Ejecución: (Del 01 Noviembre 2011 al 30 Octubre 2013)

CALLAO PERU
2014



PROYECTO DE INVESTIGACION por [Universidad Nacional del Callao](#) se encuentra
bajo una [Licencia Creative Commons Atribución:NoComercial-SinDerivadas 2.5 Peru](#).
Permisos que vayan más allá de lo cubierto por esta licencia pueden encontrarse en
[DIRECCION CDCITRA Universidad Nacional del Callao | Teléfono: +01 4651822](#).

INDICE

| | |
|-------------------------------|----|
| I.- INDICE..... | 2 |
| II.- RESUMEN..... | 3 |
| III.- INTRODUCCION..... | 4 |
| IV.-MARCO TEORICO..... | 5 |
| V.- MATERIALES Y METODOS..... | 23 |
| VI.- RESULTADOS..... | 26 |
| VII.- DISCUSION..... | 46 |
| VIII.- REFERENCIAS..... | 49 |
| IX.- APENDICE..... | 51 |
| X.-ANEXOS..... | 53 |

II.- RESUMEN

En este trabajo se evalúa la producción de la uva en las diversas superficies a nivel nacional destinadas a la elaboración del vino y del pisco que permita diseñar una estrategia de ingreso y comercialización de este producto enfocada específicamente en Santa Cruz de Flores de Cañete. Para lograr este objetivo se procede a estudiar el tamaño del mercado y las producciones de este fruto, y la comercialización emprendidas por los comercializadores por los actuales productores. Finalmente se analiza las estrategias de producción y comercialización desde su estructura de costos hasta los beneficios y márgenes de productores. La investigación comprendió data estadística, investigación de campo en los mercados de destino, entrevista a expertos en la producción de la uva, como también en la prueba del producto y entre otros aspectos como constatar que en el Distrito de Santa Cruz de Flores, tiene una superficie de 140 has., con rendimiento promedio de 7.95 TM por ha. A nivel nacional existen 180 bodegas procesadoras de pisco, las mismas que se subdividen en 9 bodegas industriales, 11 intermedias y 160 artesanales. Estas bodegas acopian 12,780 Tm de uva, los cuales producen 1.5 millones de litros de pisco. Santa Cruz de Flores comprende en su totalidad 10 bodegas artesanales atomizadas que producen aproximadamente 10,000 lt. de pisco, el cual se destina para mercado local.

El presente trabajo de investigación a desarrollar es de tipo aplicativo, por cuanto su finalidad es de orientar, describir y desarrollar procedimientos y políticas que permita al empresario tener las herramientas necesarias para desarrollar un producto de alta calidad en esa localidad donde se desarrolla la empresa, asimismo, obtener un producto que pueda competir en el mercado nacional y en el mercado extranjero, y cautivar al consumidor exigente en los distintos estratos sociales.