

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “JUAN MISael SARACHo”
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS**

**CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TRABAJO DE PROFESIONALIZACIÓN ADM-599 G-5
MODALIDAD: PROYECTO DE GRADO**



**“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA PRODUCTORA Y
COMERCIALIZADORA DE EMBUTIDOS Y FIAMBRES BUEN GUSTO”**

POR:

**MIRANDA CARDozo ADRIANA ROMINA
ZAMUDIO LAMAS YANINA ALEJANDRA**

**DOCENTE GUÍA:
LIC. LOURDES CADENA INFANTES**

Trabajo de profesionalización, presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISael SARACHo” como requisito para optar al grado académico de licenciatura en Administración de Empresas.

**MARZO 2021
TARIJA- BOLIVIA**

M.Sc. Lic. Sarah Lourdes Cadena Infantes
PROFESOR GUIA

M.Sc. Lic. Anselmo Rodríguez Ortega
**DECANO DE FACULTAD DE
CIENCIAS ECONÓMICAS Y
FINANCIERAS**

M.Sc. Lic. Victor Jorge Vargas Rivera
**VICEDECANO DE FACULTAD DE
CIENCIAS ECONÓMICAS Y
FINANCIERAS**

M.Sc. Lic. Victor John Vaca Jerez
**DIRECTOR CARRERA DE ADMINISTRACION
DE EMPRESAS**

**APROBADO POR
TRIBUNAL:**

TRIBUNAL

Lic. Carmen Patricia Vaca Guzmán Garamendi

TRIBUNAL

Lic. Fernando Marcelo Michaga Castellón

El tribunal calificador del presente trabajo, no se solidariza con la forma, términos, modos y expresiones vertidas en el mismo, siendo éstas responsabilidad de las autoras.

DEDICATORIA

Dedicado a nuestras familias, quienes han sido los pilares fundamentales de nuestras vidas y nos han acompañado e inspirado en cada paso de nuestro camino académico.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por proveernos de fortaleza para afrontar cada obstáculo.

A nuestras familias, por el apoyo e incondicionalidad demostrada en todo momento.

A nuestra docente guía, Lic. Lourdes Cadena Infantes, por su sincera dedicación y apoyo constante en el desarrollo de este proyecto.

A los miembros de la empresa Buen Gusto, por su desinteresada colaboración.

Y a nuestros amigos y compañeros, por los incontables e invaluables momentos compartidos.

PENSAMIENTO

“Invéntate y vuelve a inventarte, cambia tanto de tono y forma, que no puedan encasillarte jamás”

- Charles Bukowsk

INDICE

INTRODUCCIÓN	I
1. ANTECEDENTES.....	I
2. JUSTIFICACIÓN	II
2.1. Justificación teórica.....	II
2.2. Justificación práctica	III
2.3. Justificación Social.....	III
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	III
4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	V
5. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS.....	V
5.1. Hipótesis.....	V
5.2. Variables.....	V
6. FORMULACIÓN DE OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	VI
6.1. Objetivo general	VI
6.2. Objetivos específicos.....	VI
7. METODOLOGÍA	VI
7.1. Tipos de investigación.....	VI
7.2. Métodos de investigación	VII
7.3. Técnicas e instrumentos de investigación	VII
7.4. Fuentes de datos	VIII
8. ALCANCE.....	VIII
8.1. Alcance temporal.....	VIII
8.2. Alcance espacial	VIII
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	1
1.1. CONCEPTO DE MARKETING	1
1.2. EVOLUCIÓN DEL CONCEPTO DE MARKETING	2
1.3. PROCESO DE MARKETING.....	6
1.3.1. Entender el mercado y las necesidades y los deseos del cliente.....	7
1.3.2. Diseñar una estrategia de marketing impulsada por el cliente	7
1.3.3. Elaborar un programa de marketing integrado que proporcione un valor superior	7

1.3.4. Establecer relaciones redituables y lograr el deleite del cliente	8
1.3.5. Captar valor de los clientes para obtener utilidades y activo de ellos	8
1.4. ENTORNOS DEL MARKETING	10
1.5. MERCADO	12
1.6. SEGMENTACIÓN	13
1.6.1. Criterios de segmentación	14
1.7. PLAN DE MARKETING	15
1.7.1. Etapas del plan de marketing.....	16
1.7.1.1. PRIMERA FASE: Análisis y diagnóstico de la situación	18
1.7.1.1.1. Primera Etapa: Análisis de la situación:	18
1.7.1.1.2. Segunda Etapa: Diagnóstico de la situación	19
1.7.1.2. SEGUNDA FASE: Decisiones estratégicas de marketing	19
1.7.1.2.1. Tercera etapa: Formulación de los objetivos de marketing:	19
1.7.1.2.2. Cuarta etapa: Elaboración y elección de las estrategias de marketing:.....	20
1.7.1.3. TERCERA FASE: Decisiones operativas de marketing	20
1.7.1.3.1. Quinta etapa: Acciones y planes de acción:	20
1.7.1.3.2. Sexta etapa: Determinación del presupuesto de marketing:	21
1.8. ESTRATEGIA DE MARKETING	22
1.8.1. TIPOS DE ESTRATEGIAS DE MARKETING.....	23
1.8.1.1. Estrategias de cartera	23
1.8.1.2. Estrategias de segmentación:	23
1.8.1.3. Estrategia de posicionamiento	24
1.8.1.4. Estrategia funcional:	24
1.8.1.4.1. Estrategias de producto	24
1.8.1.4.2. Estrategias de precio.....	25
1.8.1.4.3. Estrategias en la distribución	26
1.8.1.4.4. Estrategias de la comunicación.....	27
1.9. MARKETING MIX	28
1.9.1. Producto.....	31
1.9.2. Precio.....	33
1.9.3. Plaza.....	34

1.9.4. Promoción.....	35
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO.....	37
2.1. GENERALIDADES.....	37
2.2. PLANIFICACIÓN DE LA EMPRESA	37
2.3. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	38
2.4. PRODUCCIÓN	39
2.4.1. Productos	39
2.5. COMERCIALIZACIÓN	41
2.6. COMUNICACIÓN	47
2.7. COMPETENCIA	49
2.8. PRODUCCIÓN DE CARNE EN EL DEPARTAMENTO DE TARIJA	54
2.9. INVESTIGACIÓN DE MERCADO	56
2.9.1. Planteamiento del problema	56
2.9.2. Formulación del problema.....	57
2.9.3. Formulación de la hipótesis.....	57
2.9.4. Objetivos generales y específicos.....	57
2.9.5. Metodología de la investigación.....	57
2.9.5.1. Tipo de investigación.....	57
2.9.5.2. Técnica e instrumento de investigación.....	58
2.9.5.3. Procedimiento de muestreo.....	58
2.9.6. Diseño de la encuesta (Anexo F)	59
2.9.7. Análisis de los resultados	59
2.9.7.1. Consumo de embutidos o fiambres.....	59
2.9.7.2. Importancia de cada factor al momento de comprar embutidos o fiambres .60	60
2.9.7.3. Marcas tarijeña más conocidas de embutidos y fiambres	64
2.9.7.4. Preferencia de la carne con que se elaboran los embutidos	65
2.9.7.5. Consumo de fiambres o embutidos en base a carne de llama.....	66
2.9.7.6. Consumo de productos en base a carne de llama.....	67
2.9.7.7. Opinión sobre los productos elaborados en base a carne de llama	69
2.9.7.8. Motivos por los que no se consumen productos de llama	70
CAPÍTULO III: PROPUESTA.....	72

3.1. DEFINICIÓN DE OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS.....	72
3.2. PLANES DE ACCIÓN	73
3.2.1. Producto.....	73
3.2.1.1. Implementación de un cuadro de valor nutricional	73
3.2.1.2. Incluir el sello sin colesterol	75
3.2.1.3. Ofrecer al público, los productos mortadela y jamón por molde.....	75
3.2.2. Precio.....	77
3.2.2.1. Diferenciarse en la venta de chorizo ofreciendo una presentación de 1 kg con un precio levemente inferior.....	77
3.2.3. Plaza.....	78
3.2.3.1. Apertura de un punto de venta propio que funcione de lunes a viernes	78
3.2.3.2. Mejorar el punto de venta de la Bio Feria	80
3.2.4. Promoción.....	82
3.2.4.1. Creación de una cuenta de Instagram	82
3.2.4.2. Generar contenido constante para la página de Facebook	83
3.2.4.3. Distribución de carteles en los puntos de venta	84
3.2.4.4. Envío de muestras a gimnasios que cuenten con cafetería	85
3.2.4.5. Degustaciones	86
3.2.4.6. Premiar la fidelidad del consumidor final.....	87
3.3. PRESUPUESTO	89
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	97
4.1. CONCLUSIONES	97
4.2. RECOMENDACIONES	99
BIBLIOGRAFÍA	101
WEBGRAFÍA	103
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Productos de la empresa	39
Tabla 2: Ventas de la gestión 2019.....	42
Tabla 3: Ventas de la gestión 2020.....	43
Tabla 4: Promedios mensuales de los productos de la empresa	44

Tabla 5: Precios y presentación de los productos.....	47
Tabla 6: Publicaciones en facebook	48
Tabla 7: Productos de la competencia directa	50
Tabla 8: Número de seguidores que tienen las empresas en facebook.....	53
Tabla 9: Producción de las diferentes carnes en tarija expresado en toneladas	54
Tabla 10: Consumo de embutidos o fiambres	59
Tabla 11: Orden de importancia que le asigna el comprador a cada factor:	60
Tabla 12: Marcas tarijeñas más conocidas	64
Tabla 13: Preferencia de carne para elaborar embutidos o fiambres.....	65
Tabla 14: Consumo de fiambres o embutidos a base de carne de llama	66
Tabla 15: Consumo de productos en base a carne de llama	67
Tabla 16: Opinión sobre los productos en base a carne de llama	69
Tabla 17: Motivos por los que no consumen los productos en base a carne de llama	70
Tabla 18: Tabla de información nutricional del charque de llama	74
Tabla 19: Requerimientos para apertura del punto de venta	79
Tabla 20: Cronograma mensual de publicaciones para facebook	84
Tabla 21: Cronograma para dos meses de envío de muestras a gimnasios	86
Tabla 22: Cronograma de los productos a degustarse en el mes	87
Tabla 23: Puntos a acumular según la compra del producto	88
Tabla 24: Premios 1er semestre.....	88
Tabla 25: Premios 2do semestre	89
Tabla 26: Presupuesto para la implementación de la tabla de valor nutricional y sello de cero colesterol.....	89
Tabla 27: Presupuesto para mortadela y jamón en presentación de 3 kg	90
Tabla 28: Presupuesto para chorizo en presentación de 1 kilogramo.....	91
Tabla 29: Presupuesto para apertura de una agencia de venta	91
Tabla 30: Presupuesto para el mejoramiento del puesto de venta de la bio feria.....	92
Tabla 31: Presupuesto para contenido para redes sociales	93
Tabla 32: Distribución de carteles para puntos de venta intermediarios	93
Tabla 33: Presupuesto para el envío de muestras a gimnasios	93
Tabla 34: Presupuesto para las degustaciones en la bio feria.....	94

Tabla 35: Resumen de presupuesto total	94
Tabla 36: Total de inversión.....	95
Tabla 37: Total de gastos iniciales	95
Tabla 38: Presupuesto a partir del año 2.....	96

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Organigrama de la empresa “buen gusto”	38
Gráfico 2: Ventas anuales por producto en porcentajes	45
Gráfico 3: Ventas mensuales de la empresa en kg.	46
Gráfico 4: Producción de las diferentes carnes en tarija expresado en porcentajes 2017	55
Gráfico 5: Producción de las diferentes carnes en tarija expresado en porcentajes 2018	55
Gráfico 6: Producción de las diferentes carnes en tarija expresado en porcentajes 2019	56

Gráfico 7: Porcentaje de personas que consumen embutidos o fiambres	60
Gráfico 8: Sabor	60
Gráfico 9: Valor nutricional	61
Gráfico 10: Precio.....	62
Gráfico 11: Cantidad.....	62
Gráfico 12: Origen de la carne	63
Gráfico 13: Accesibilidad.....	63
Gráfico 14: Diseño	64
Gráfico 15: Marcas tarijeñas más conocidas	64
Gráfico 16: Preferencia de carne para elaborar embutidos o fiambres.....	66
Gráfico 17: Porcentaje de consumo de fiambres o embutidos en base a carne de llama	66
Gráfico 18: Porcentaje del consumo de cada producto	67
Gráfico 19: Opinión sobre los productos en base a carne de llama.....	69
Gráfico 20: Motivos por los que no consumen los productos en base a carne de llama	71

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Valor nutricional.....	74
Figura 2: Sello "sin colesterol".....	75
Figura 3: Presentación moldes 3kg	76
Figura 4: Presentación "chorizo".....	77
Figura 5: Ubicación.....	78
Figura 6: Punto de venta.....	80
Figura 7: Cuenta de instagram.....	83
Figura 8: Carteles para puntos de venta	85
Figura 9: Muestra para degustaciones	87

