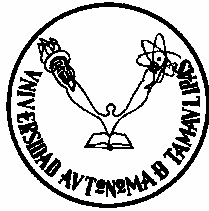


# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE TAMAULIPAS

UNIDAD ACADÉMICA MULTIDISCIPLINARIA DE COMERCIO Y  
ADMINISTRACIÓN - VICTORIA

División de Estudios de Posgrado e Investigación



## TESIS

ANÁLISIS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA EN EL ÁREA DE  
PRODUCTIVIDAD Y DESARROLLO. CASO: INGENIO  
AZUCARERO BETA SAN MIGUEL DEL NARANJO, S.L.P.

Para obtener el grado de

Maestro en Dirección Empresarial con Énfasis en Administración  
Estratégica

PRESENTA

Francisco Javier Aguirre Manríquez

DIRECTORES DE TESIS

Dr. José Melchor Medina Quintero

Dra. Mónica Lorena Sánchez Limón

CD. VICTORIA, TAMAULIPAS

JULIO DE 2010

# ÍNDICE

Introducción .....	2
<b>I. Planteamiento del problema</b>	
1.1. Definiciones .....	4
1.2. Objetivo .....	5
1.3. Pregunta de investigación .....	5
1.4. Justificación .....	5
<b>II. Marco teórico</b>	
2.1. Definiciones .....	7
2.2. Desarrollo de una visión y una misión .....	11
2.3. Oportunidades y amenazas externas .....	12
2.3.1. Análisis industrial: matriz de evaluación de factores externos ...	16
2.4. Fortalezas y debilidades internas .....	18
2.4.1. Análisis industrial: matriz de evaluaciones de factores internos	20
2.5. Método para el análisis FODA .....	21
2.5.1. Matriz de fortalezas-debilidades-oportunidades-amenazas .....	22
2.6. Las cinco tareas de la administración estratégica .....	23
2.7. Fijación de objetivos .....	24
2.8. Formulación de la estrategia .....	25
2.9. Implantación y ejecución de la estrategia .....	26
2.10. Evaluación de resultados, revisión de la situación e inicio de ajustes correctivos .....	28
2.11. Desarrollo de una misión: primera tarea para fijar la dirección ...	28
2.12. Establecimiento de objetivos: segunda tarea para fijar la dirección .....	29
2.13. Formulación de la estrategia: tercera tarea para fijar la dirección	31
2.14. Métodos del análisis industrial y competitivo .....	32
<b>III. Caso de estudio: Ingenio Azucarero Beta San Miguel del Naranjo, S.L.P.</b>	
3.1. Historia .....	34
3.2. Misión .....	35
3.3. Visión .....	36
3.4. Política de calidad .....	36
3.5. Valores .....	37
3.6. Descripción del proceso de elaboración de azúcar .....	38
3.7. Evaluación de los factores externos .....	42
3.8. Evaluación de los factores internos .....	43
3.9. Análisis FODA .....	44
3.10. Resultados .....	45
<b>IV. Conclusiones y recomendaciones .....</b>	<b>47</b>
<b>V. Referencias</b>	<b>50</b>