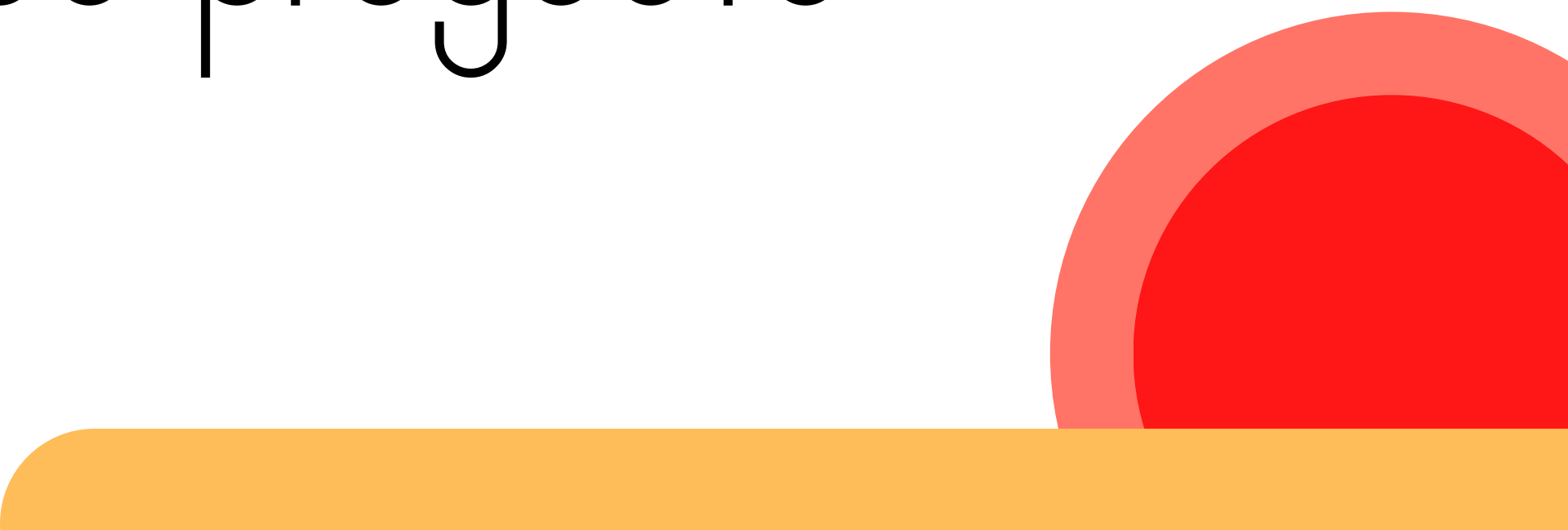




Presentación

Propuesta de proyecto



Universidad Juárez Autónoma de Tabasco
División de Ciencias Económico Administrativas
(DACEA)



PROYECTO INTEGRADOR

NOMBRE DE LOS ALUMNOS:

1. LAEL DAVID MONTEJO CAMACHO
2. MIGUEL ÁNGEL CORTÁZAR PÉREZ
3. SARAÍ ÁNGELES VÁZQUEZ
4. ABRIL DEL CARMEN PÉREZ LARA
5. ADRIÁN GONZÁLEZ JIMÉNEZ

MATERIA:

CONTABILIDAD
GRUPO 1R3 SEMESTRE ELCP

IMPARTIDOR:

RICARDO MAGLIONI MONTALVO

PROGRAMA	ASIGNATURAS	OBJETIVOS	TEMAS
LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA	Contabilidad	Brindar herramientas y conocimientos para la gestión de inventarios, control de costos y toma de decisiones financieras.	• Principios de contabilidad financiera y administrativa. • Análisis de estados financieros. • Costos en administración hotelera. • Control de presupuesto y flujo de efectivo.
LICENCIATURA EN COMUNICACIÓN	Comunicación	Mejorar la eficiencia operativa mediante una comunicación efectiva para optimizar la relación con proveedores y evitar errores en los procedimientos.	Comunicación Organizacional: • Flujo de comunicación interna. • Gestión de comunicación interna. Comunicación de recursos humanos: • Motivación y clima organizacional. • Evaluación del desempeño.
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA	Administración	Optimizar la operación del hotel, reducir pérdidas económicas y mejorar la rentabilidad mediante herramientas administrativas.	• Control de inventario. • Optimización de recursos. • Reducción de costos operativos. • Implementación de procesos de control interno. • Planificación a largo plazo.
TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS)	Tecnologías de la información	Automatizar procesos de gestión de inventario, mejorar el control de costos y prevenir robos mediante herramientas tecnológicas.	• Software de gestión de inventarios. • Código de barra y RFID. • Seguridad inteligente. • Capacitación digital del personal.

MARCO CONTEXTUAL

CONTEXTUALIZACION DELO PROBLEMA

El Hotel Sleep Inn enfrenta una problemática en su área de restaurante relacionada con la gestión de inventarios.

Además, se ha observado que, a pesar de realizar controles diarios, los productos desaparecen del inventario sin registro, indicando la presencia de robo hormiga. La falta de un sistema eficiente de gestión y supervisión contribuye a esta situación, generando pérdidas económicas para el hotel.

Las principales causas del problema

1. Falta de control y organización en el inventario: No existe un sistema adecuado para gestionar las existencias, compras y salidas de productos.
2. Ausencia de un registro adecuado: No hay un mecanismo claro para registrar las compras, uso y almacenamiento de productos.
3. Robo hormiga: La falta de controles estrictos facilita que algunos empleados retiren productos sin autorización ni registro.

Investigaciones previas y estudios relevantes

Estudios previos han demostrado que una mala gestión del inventario puede provocar pérdidas económicas significativas en la industria hotelera:

- Smith (2017): Señala que la falta de control de inventarios genera desperdicio y sobrecostos.
- González y Pérez (2019): Indican que la implementación de sistemas de control adecuados reduce los gastos innecesarios y minimiza los robos internos.
- Rodríguez (2020): Destaca que la falta de capacitación del personal es una de las principales causas del descontrol en el inventario.



Marco Teórico

Teoría sobre gestión de inventarios

La gestión de inventarios es esencial para evitar pérdidas económicas y optimizar los costos operativos.

- Hernández (2015): La correcta administración del inventario permite reducir desperdicios y mejorar la eficiencia financiera.
- Mendoza (2017): La rotación de inventarios y el uso de herramientas tecnológicas son clave para una gestión efectiva.

Teoría sobre el robo hormiga

El "robo hormiga" es la sustracción gradual de productos sin registro, lo que genera pérdidas económicas difíciles de detectar.

- Jiménez (2016): Explica que este fenómeno ocurre cuando no hay una supervisión estricta.
- Lozano (2018): Afirma que el robo hormiga impacta directamente la rentabilidad del negocio.
- Vera (2020): Identifica que la falta de control y acceso sin restricciones al inventario favorecen esta práctica.

Causas del robo hormiga

- Falta de controles claros en el inventario.
- Acceso sin restricciones a los productos.
- Falta de conciencia sobre el impacto económico de estas pérdidas.

Soluciones para el robo hormiga

Álvarez y Rodríguez (2019) proponen estrategias para reducir el robo hormiga en empresas:

1. Implementación de sistemas de inventario digitalizados: Uso de software de control en tiempo real.
2. Establecimiento de procedimientos y políticas internas: Acceso restringido y reglas claras.
3. Auditorías periódicas: Detección de irregularidades mediante controles constantes.
4. Capacitación continua del personal: Concientización sobre la importancia del control de inventarios

Modelo de Control de Inventarios en Restaurantes

Según Sánchez (2018), un modelo eficiente de control de inventarios en restaurantes debe incluir:

- Planificación de compras: Análisis de productos de alta demanda y de vida útil corta.
- Sistema FIFO: Garantizar el uso de productos más antiguos primero.
- Gestión de desperdicios: Control de mermas para reducir costos.



GRACIAS