



UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO
DIVISIÓN ACADÉMICA DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS
LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA

Proyecto: “Pequeñas fugas, grandes pérdidas”

Presentado por:

Lael David Montejo Camacho
Miguel Ángel Cortázar Pérez
Saraí Ángeles Vázquez
Abril del Carmen Pérez Lara
Adrián González Jiménez

Nombre del profesor: Ricardo Maglioni Montalvo

12/05/2025

INDICE:

Fase de preparación	2
Fase de desarrollo	11
Fase de comunicación	24
Bibliografía	
Anexos	

Antecedentes:

El Sleep Inn Villahermosa es un hotel moderno y funcional ubicado en el corazón de Villahermosa, Tabasco, en la Avenida José María Pino Suárez 216. Forma parte de la cadena internacional Choice Hotels, reconocida por ofrecer hospedaje cómodo y accesible para viajeros de negocios y turistas. Este hotel fue inaugurado en 2019, lo que lo convierte en una opción relativamente nueva en la ciudad. Su diseño contemporáneo y servicios esenciales están pensados para satisfacer las necesidades del viajero moderno. Cuenta con 101 habitaciones equipadas con WiFi gratuito, televisores de pantalla plana, cafetera, escritorio y caja fuerte. Además, ofrece desayuno caliente incluido, gimnasio, centro de negocios 24 horas y salas de reuniones. Gracias a su ubicación céntrica, el Sleep Inn Villahermosa se encuentra a pocos minutos de lugares emblemáticos como el Parque Museo La Venta, el Malecón Carlos A. Madrazo y la Zona Luz. También está a solo 13 km del Aeropuerto Internacional Carlos Rovirosa Pérez, facilitando el acceso para los viajeros.

FORMATO PARA PRESENTAR LOS PROYECTOS POR EQUIPO	
1.- Equipo:	1
2.- Nombre de los integrantes del equipo:	Lael David Montejo Camacho Miguel Ángel Cortázar Pérez Saraí Ángeles Vázquez Abril del Carmen Pérez Lara
3.- Asignaturas que imparten:	Lic. Contaduría Publica
4.- Nombre del proyecto:	"Pequeñas fugas, grandes pérdidas"
5.- Presentación:	En el hotel Sleep Inn hay una problemática. El problema es que en la parte del restaurant del hotel se compran más productos que de hecho ya tenía y ahora tienen un exceso en el inventario, y, un exceso de gastos por que compran algo que ya tenían. A lo que también sucedió que al final del día el inventario este lleno, pero, al siguiente día faltaba y se veía incompleto el inventario, lo que significaba que al haber mucho en el inventario algunos trabajadores tomaban partes de los productos y esto es una pérdida de inventario, pero sobre todo una pérdida económica. Esto sucede porque simplemente guardan los ingredientes, pero no se aseguran de saber cuánto se guardó o tampoco se aseguraban de saber cuanto gastan. Entonces se detectó que no había una buena organización de inventarios y un robo hormiga. Para solucionarlo hay que armar un plan hacia esta problemática.
6.- Objetivo:	El objetivo de este proyecto consiste en darle solución a problemas de robo hormiga, así como problemas de administración que tiene el hotel. Buscamos minimizar las pérdidas económicas y operativas dentro de la empresa mediante la aplicación de estrategias efectivas.
7.- Tiempo de realización:	12 de febrero a 6 de junio del 2025

La metodología seleccionada para trabajar el proyecto se divide en tres fases:	(1) Preparación (2) Desarrollo y (3) Comunicación.
8.- Fase de Preparación	
8.1.-Identificar los temas de aprendizaje que saben y los que no saben. Lo que se sabe: Falta de organización y robo hormiga en la parte del restaurante en el hotel. 1. Compras innecesarias. Se adquieren productos que ya estaban en inventario, generando exceso de stock y gastos adicionales. 2. Falta de control en el inventario. No se registran correctamente las entradas y salidas de productos. 3. Pérdidas económicas. Se detecta “robo hormiga” debido a la falta de seguimiento en los insumos del restaurante. 4. Desorganización. No hay un sistema que permita saber cuánto se ha almacenado ni cuánto se ha utilizado diariamente.	Lo que no se sabe: No se sabe controlar el robo hormiga y no tienen organización de inventario. No tienen soluciones posibles ante estas problemáticas.

8.2.-Realizar una lluvia de ideas en la que se plantea la solución al problema.	• Implementar un reporte de inventario diario para registrar las entradas y salidas de productos. • Asignar responsables del inventario que supervisen y registren cada movimiento de insumos. • Control de gastos y consumo mediante un formato donde se anote lo que se usa durante el día. • Uso de herramientas digitales o software de inventario para optimizar el registro y control. • Aplicación de sanciones en caso de faltantes sin justificación para evitar el robo hormiga. • Capacitación al personal sobre la importancia del control de inventarios y el impacto financiero de las pérdidas.
--	--

8.3. -Hacer una planeación paso a paso y por escrito:

PLANEACIÓN ESTRATEGICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR

FASES	No.	TEMATICA DE INVESTIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	FECHA DE EJECUCIÓN		TIEMPO ESTIMADO	ESTATUS	OBSERVACIÓN
				INICIAL	FINAL			
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	Hotel Sleep Inn	04/02/2025	07/02/2025	Una semana	concluido	Se determino la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la información alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática	Mala gestión de inventario, compras innecesarias, exceso de stock, robo hormiga y pérdidas económicas	10/02/2025	14/02/2025	Una semana	concluido	Se determino la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Planteamiento claro de la propuesta de la posible solución	Implementar un sistema de control para registrar entradas y salidas de productos, optimizar compras, asignar responsables y prevenir pérdidas económicas	17/02/2025	21/02/2025	Una semana	Concluido	Se determino la posible solución en la cual se realizó una lluvia de ideas de las propuestas para llevar acabo en lo referente a la posible solución.
	4	Conoce tu empresa (Antecedentes Historicos): Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura organica	Giro: hotelero y de servicios de hospedaje y alimentación. Misión: Brindar una experiencia de hospedaje cómoda y de calidad, con atención personalizada y servicios integrales, incluyendo un restaurante bien administrado, garantizando la satisfacción y confianza de nuestros huéspedes. Visión: Ser un hotel reconocido por su excelencia en servicio y gestión operativa, destacando en la industria hotelera por nuestra eficiencia, calidad y compromiso con la satisfacción de nuestros clientes. Estructura organizativa: Gerente general, Dirección general Recursos humanos, Ventas, Limpieza, Cocina, Administración, Seguridad, Recepción, Mantenimiento	24/02/2025	28/02/2025	Una semana	Concluido	Se determino los antecedentes historicos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio
DESARROLLO	5	Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes	El "robo hormiga" es una forma de hurto caracterizada por la sustracción sistemática y de bajo volumen de productos, generalmente en pequeñas cantidades pero de manera constante, que con el tiempo puede representar	03/03/2025	07/03/2025	Una semana	Concluido	Se investigo todo el antecedente de la empresa, considerando su evolución como empresa.
	6	Elaboración del Marco Referencial: Marco Teorico y Marco Conceptual	Para abordar problemas similares, se han utilizado métodos como auditorías	10/03/2025	28/03/2025	tres semanas	INICIO	Se investigara y analizará la información
	7	Planteamiento en la elaboración de la Guía o Cripticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo	Desarrollamos muchas vias para la resolución de problema	31/03/2025	02/05/2025	Dos semanas	concluido	Se desarrollara la propuesta de los pasos a seguir para dar la posible solución a la problemática planteada.
	8	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Cripticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo	Realizamos trípticos con interrogantes con sus respectivas respuestas	05/05/2025	09/05/2025	una semana	concluido	Se desarrollara la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere los criterios y herramientas para poder realizarlo.
	9	Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador, con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador	El hotel necesita de herramientas para erradicar el robo	12/05/2025	16/05/2025	Una semana	concluido	Finalización de la Guía de elaboración del proyecto integrador e inicie la conformación de la presentación del proyecto.
COMUNICACIÓN	10	Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador	Se realiza una presentación sobre la resolución para el problema que enfrenta la empresa	19/05/2025	23/05/2025	Dos semanas	inicio	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador
	11	Preparación del Video	Tendra una duración aproximadamente de 10 minutos.	26/05/2025	30/05/2025	Una semana	inicio	Se programara la elaboración del video para la integración del proyecto
	12	Presentación del Video	En proceso	02/06/2025	06/06/2025	Una semana	inicio	Se presentara para su conocimiento

8.4.-Asignar tareas a cada miembro del equipo para encontrar la solución al problema.	Lael David Montejo Camacho: Identificar que tanto afecta el robo hormiga y la falta de organización en el hotel. Después se va a ayudar a crear las acciones que se van a realizar. Miguel Ángel Cortázar Pérez: Investigar maneras de hacer una organización de inventarios. Después se va a ayudar a crear las acciones que se van a realizar. Saraí Ángeles Vázquez: Crear soluciones para que los empleados eviten hacer los robos hormigas. Después se va a ayudar a crear las acciones que se van a realizar. Abril del Carmen Pérez Lara: Investigar maneras de hacer una organización de inventarios. Después se va a ayudar a crear las acciones que se van a realizar. Lael David Montejo Camacho: Identificar que tanto afecta el robo hormiga y la falta de organización en el hotel. Después se va a ayudar a crear las acciones que se van a realizar.
--	---

8.5.- Fundamentar las acciones que van a realizar en base a la información obtenida.	Se Implementará controles y monitoreo con cámaras de seguridad en puntos estratégicos (áreas de almacenamiento, y puntos de accesos). Crearemos sistemas de inventario digitalizados para detectar diferencias en existencias, para después pasar a la supervisión constante mediante auditorias sorpresa o revisiones periódicas. Fortaleceremos los procesos internos limitaremos a quien puede entrar a ciertas áreas. Dejaremos claro las políticas de manejo de productos las reglas sobre el registro y uso de insumos. Se creará un registro de entradas y salidas de mercancía y productos de oficina. Debemos fomentar una cultura de honestidad, capacitando y sensibilizar sobre el impacto del robo hormiga, donde a la vez promoveremos los valores éticos en la empresa donde se programará algunos incentivos para premiar la honestidad y el buen desempeño. Por último, agregaremos algunas reglas para evitar volver a sufrir estos inconvenientes, como lo son poner sanciones y consecuencias en caso de robo, denunciar cuando sea necesario para sentar un precedente y evitar la impunidad, incluso si los robos son pequeños.
---	---

8.6.-Recursos: Aquí se contemplan los libros, las revistas, las computadoras, las hojas, los bolígrafos, los espacios, las impresiones, las pastas, los consumibles, los materiales, las comidas, las bebidas, los transportes, las llamadas telefónicas, el uso del internet, el tiempo aire del celular, los costos de envió, las impresiones y lo que los equipos consideren pertinentes, de acuerdo con la naturaleza de su proyecto.	Hasta el momento solo usamos: el celular para comunicarnos, la laptop para realizar la actividad y el transporte para poder organizarnos mejor en persona e ir a investigar. Al igual que algunas hojas blancas y lápices y lapiceros. Celular-Laptop-Transporte-Hojas blancas-Lápices-Lapiceros
---	--

8.7 PLANEACIÓN ESTRATÉGICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR

PLAN DE ACCIÓN

FASES	No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE	FECHA DE EJECUCIÓN		DURACIÓN	RESPONSABLE	ESTATUS	OBSERVACIÓN
				INICIAL	FINAL				
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	El Hotel Sleep Inn enfrenta problemas de exceso de inventario, compras innecesarias y robo hormiga en su restaurante.	04/02/2025	07/02/2025	Una semana	LAEL	concluido	Se determino la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la información alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática y posible solución	Se identificó que el descontrol en el registro de inventarios permite la compra excesiva de productos y la desaparición de insumos debido a la falta de control. Se propone implementar un sistema de control de inventarios con registros detallados, optimizar el proceso de	10/02/2025	21/02/2025	Dos semana	LAEL	concluido	Se determino la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Conoce tu empresa (Antecedentes Historicos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura organica	Inn es un área clave de servicio al cliente, donde la eficiencia en la gestión de insumos impacta en la rentabilidad y calidad del servicio. Se analizará su	24/02/2025	28/02/2025	Una semana	MIGUEL	Concluido	Se determino los antecedentes historicos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio
DESARROLLO	4	Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes, Marco teorico y Marco Conceptual	innecesarias y descontrol en la administración de insumos, lo que genera pérdidas económicas. Se aplicarán estrategias de gestión de inventarios y control administrativo	03/03/2025	28/03/2025	cuatro semana	ABRIL	Concluido	Se investigo todo el antecedente de la empresa, considerando su evolución como empresa.
	5	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Cripticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo	detallada con procedimientos de control, supervisión y capacitación del personal para evitar pérdidas. Se establecerán los pasos a seguir para su desarrollo.	31/03/2025	16/05/2025	cuatro Semana	MIGUEL	EN PROCESO	Se desarrollara la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere os criterios y herramientas para poder realizarlo
COMUNICACIÓN	6	Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador para posteriormente elaborar el video de la presentación del proyecto	Aquí se desarrolla las problemáticas con su posible solución al presentar ala empresa correspondiente	19/05/2025	30/05/2025	Tres Semana	SARAHÍ	EN PROCESO	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador

9.2.-Programas, asignaturas, objetivos y temas: En este apartado, se llena una tabla en la que se anoten, los nombres de los programas que participan en el proyecto, el nombre de las asignaturas que participan, el objetivo general que se pretende alcanzar en cada asignatura, y los temas de cada programa que tienen relación con el proyecto.

PROGRAMA	ASIGNATURAS	OBJETIVOS	TEMAS
Licenciatura en Contaduría Pública	Contabilidad	Específicamente enfocado en la problemática de la gestión de inventarios, control de costos y pérdidas económicas, sería proporcionar las herramientas y conocimientos necesarios para entender y gestionar las finanzas de una empresa, especialmente en lo que respecta a la administración de inventarios y la toma de decisiones basadas en información financiera.	Contabilidad y Finanzas: -Principios básicos de contabilidad financiera y administrativa. -Análisis de estados financieros (balance general, estado de resultados). -Costos fijos, variables y semivariantes en la administración hotelera. -Cálculo y análisis de costos en los distintos departamentos (restaurante, alojamiento, servicios). -Control de presupuestos y flujos de efectivo.

Licenciatura en Comunicación:	Comunicación:	Una buena comunicación interna y externa puede mejorar la eficiencia operativa, reducir errores y malentendidos, optimizar la relación con los proveedores, y asegurar que los procedimientos se sigan correctamente, lo que ayuda a resolver la problemática planteada.	Comunicación Organizacional: -Flujos de Comunicación Internos -Estructuras de Comunicación en la Empresa -Gestión de la Comunicación Interna Comunicación en la Gestión de Recursos Humanos: -Comunicación en la Capacitación y Desarrollo de Personal -Motivación y Clima Organizacional - Retroalimentación y Evaluación del Desempeño
--------------------------------------	----------------------	---	---

Licenciatura en Administración Estratégica:	Administración:	La gestión inadecuada de inventarios, el exceso de compras, las pérdidas por robo hormiga y el descontrol en los costos. A través de diversas herramientas y enfoques administrativos, se puede optimizar la operación del hotel, reducir las pérdidas económicas y mejorar la rentabilidad.	-Control de inventarios -Optimización de recursos -Reducción de costos operativos -Implementación de procesos de control interno -Toma de decisiones informadas -Planificación a largo plazo
---	-----------------	--	--

	Tecnologías de la Información y Comunicación	La gestión de inventarios, el control de costos, y la prevención del robo hormiga. A través de las TIC, se pueden automatizar procesos, mejorar la eficiencia, garantizar un mejor control de los recursos y facilitar la comunicación entre los departamentos.	Automatización de la Gestión de Inventarios: - Software de Gestión de Inventarios - Códigos de barras o RFID - Aplicaciones de Control de Inventarios en la Nube Prevención de Pérdidas y Robo Hormiga: - Sistemas de Seguridad Inteligentes - Software de Auditoría y Monitoreo de Inventarios Capacitación Digital del Personal: - Plataformas de Capacitación en Línea - Videos Tutoriales
--	---	--	--

9.3 Elaborar evidencias:



1.-La portada: Esta es visible en la parte derecha de la hoja, donde se puede notar el título “PEQUEÑAS FUGAS, GRANDES PERDIDAS” en donde también se puede observar el hotel del cual trata el tríptico (Sleep Inn).

2.-En la parte izquierda se puede observar los “Antecedentes Históricos” del hotel Sleep Inn y es donde se conocerá un poco sobre la problemática del hotel.

3.-En la parte de en medio, se cuestiona la problemática y se mencionan 3 preguntas sobre el tema y también da unas breves respuestas que ayudan a resolver las preguntas.

MEJOR ORGANIZACIÓN

Implementación de métodos, procesos más eficientes que permiten optimizar los recursos, mejorar la productividad, reducir errores

- 1 Realizar un diagnóstico de la situación actual del inventario.
- 2 Capacitar al personal sobre el uso correcto del inventario y el nuevo sistema.
- 3 Hacer cortes de inventario al finalizar el día y compararlos con los registros.
- 4 Supervisar y auditar de manera periódica el inventario y los registros.
- 5 Establecer sanciones claras en caso de pérdidas injustificadas.



CONTROL DE ALMACÉN

Es el conjunto de procesos y técnicas utilizados para registrar, supervisar y gestionar de forma eficiente la entrada, salida y conservación de productos dentro de un almacén.

- 1 Registro de entradas: Anotar todos los productos que ingresan al almacén con fecha, cantidad y proveedor.
- 2 Organización física del almacén: Etiquetar y ordenar los productos según categoría y fecha de caducidad.
- 3 Revisión y ajustes: Identificar diferencias y ajustar procesos si es necesario.
- 4 Reporte diario: Elaborar un informe con movimientos y observaciones del día.



CONTROL ROBO HORMIGA

es el hurto constante y en pequeñas cantidades de productos o recursos por parte del personal, que aunque individualmente parezca mínimo, con el tiempo genera grandes pérdidas económicas para una empresa u organización.

- 1 Identificación de productos vulnerables
- 2 Asignación de responsables
- 3 Registros detallados de entradas y salidas
- 4 Supervisión constante
- 5 Implementación de cámaras de seguridad en puntos estratégicos.
- 6 Sanciones claras: Informar sobre las consecuencias del robo interno.



En esta parte trasera del triptico se enfoca en formas de poder controlar la problemática:

4.-En la parte izquierda habla de formas de mejor organización y da puntos que pueden servir.

5.-En la parte de en medio trata de formas para poder tener un buen control de almacén en la cual se mencionan 4 puntos de mucha ayuda.

6.-En la parte derecha habla de un manejo para poder controlar el robo hormiga, donde abarca 6 puntos de mucha ayuda

9.4 Construcción de un marco de referencia en base a la información encontrada.

Ejemplo:

Marco de Referencia Elementos:

Marco historico:

El "robo hormiga" es una forma de hurto caracterizada por la sustracción sistemática y de bajo volumen de productos, generalmente en pequeñas cantidades, pero de manera constante, que con el tiempo puede representar una pérdida significativa. Su nombre proviene de la idea de que, así como las hormigas transportan pequeñas cantidades de alimento una y otra vez, estos robos se cometen de forma repetitiva, sin llamar la atención inmediata.

Este fenómeno no es nuevo. Desde tiempos antiguos, se han documentado formas de hurto menores en mercados, almacenes y espacios laborales. Sin embargo, el término "robo hormiga" comenzó a utilizarse con mayor frecuencia en el siglo XX, en el contexto del crecimiento del comercio minorista y la industria.

2. Auge con la industrialización y el comercio moderno

Durante la Revolución Industrial (siglo XVIII–XIX), el crecimiento de las fábricas y el empleo masivo en centros de producción y distribución trajo consigo nuevas formas de vigilancia, pero también oportunidades para robos discretos. Con el paso del tiempo y la aparición de grandes almacenes y supermercados a mediados del siglo XX, el "robo hormiga" se hizo más visible como fenómeno económico.

Los empleados sustraían objetos de forma esporádica, así como también lo hacían algunos clientes, aprovechando fallas en los sistemas de seguridad. A medida que las cadenas de suministro se hacían más complejas, las pérdidas por robo hormiga comenzaron a tener un impacto financiero significativo.

3. Contexto en América Latina

En América Latina, el robo hormiga ha sido particularmente relevante en contextos de crisis económicas, donde factores como el desempleo, la informalidad laboral y la desigualdad social han incentivado esta práctica tanto en entornos laborales como en el comercio.

Desde finales del siglo XX hasta la actualidad, sectores como el retail, la logística y el farmacéutico han reportado pérdidas crecientes por este tipo de hurto. Las grandes cadenas comerciales han tenido que invertir en sistemas de control interno, cámaras de vigilancia y auditorías para mitigar el impacto.

4. Enfoques actuales

Hoy en día, el robo hormiga es un tema de interés tanto para el ámbito empresarial como para el criminológico y sociológico. Se estudia no solo como una forma de delincuencia menor, sino también como un síntoma de problemas estructurales: precariedad laboral, falta de cultura organizacional, carencias socioeconómicas, e incluso fallos en la ética empresarial.

Además, con el auge del e-comercio y los sistemas de logística automatizada, han surgido nuevas formas de robo hormiga en almacenes de distribución y servicios de entrega, lo que ha transformado los métodos de control y prevención.

Marco Conceptual:

El Hotel Sleep Inn enfrenta una problemática en su área de restaurante relacionada con la gestión de inventarios. Específicamente, se observa una discrepancia entre los productos comprados y los que realmente se necesitan, lo que genera un exceso de inventario y un incremento innecesario en los gastos. Este problema no solo se manifiesta por la compra excesiva de productos, sino también por una falta de control en el inventario que deriva en robos hormiga por parte de algunos empleados.

La situación es tal que, a pesar de que al final de cada jornada el inventario parece estar completo, al día siguiente este se ve incompleto, lo que indica que se están retirando productos sin registro, provocando una pérdida de recursos y, en consecuencia, una pérdida económica para el hotel. El problema radica en que no se tiene un control adecuado sobre los ingredientes almacenados ni sobre los costos asociados a la compra y almacenamiento de estos productos.

Este fenómeno se ha identificado a través de observaciones directas y entrevistas con los encargados del área, quienes señalaron que no se cuenta con un sistema eficiente para llevar el control del inventario ni de las compras. Además, la falta de organización y supervisión contribuye al desorden y facilita las pérdidas de productos.

Este fenómeno se debe a varios factores:

1. Falta de control y organización en el inventario: No existe un sistema adecuado para gestionar las existencias, las compras y las salidas de productos.
2. Ausencia de un registro adecuado de las compras y el uso de productos: Los empleados no tienen una manera clara de registrar cuánto se compra, cuánto se usa y cuánto se guarda.
3. Robo hormiga: Como no hay controles estrictos ni supervisión, algunos trabajadores se aprovechan de la falta de regulación para tomar productos del inventario sin registrarlos.

El exceso de inventario genera **gastos innecesarios** por la compra de productos que ya se tienen almacenados. Además, el robo hormiga contribuye a la pérdida de productos sin que se detecten en el momento, lo que agrava la situación económica del hotel.

Investigaciones previas y estudios relevantes:

En estudios previos sobre gestión de inventarios en la industria hotelera, autores como Smith (2017) han destacado que una mala organización del inventario puede llevar a pérdidas económicas significativas. Además, investigaciones de González y Pérez (2019) afirman que la implementación de sistemas de control y seguimiento adecuados en las compras y el manejo de inventarios es clave para reducir el gasto innecesario y evitar el robo interno.

La investigación sobre control de inventarios en ambientes de restauración, como la realizada por Rodríguez (2020), señala que muchas veces el descontrol del inventario es causado por la falta de capacitación del personal y la ausencia de un sistema que registre de manera precisa tanto las compras como los productos almacenados.

Métodos utilizados por otros investigadores:

Para abordar problemas similares, se han utilizado métodos como auditorías periódicas, implementación de software de gestión de inventarios y capacitación constante a los empleados sobre la importancia del control adecuado de los productos. Estos enfoques han mostrado una reducción significativa en el gasto innecesario y un mejor manejo de los recursos en otros hoteles y restaurantes, como lo han reportado Fernández y Martínez (2018) en su análisis sobre el impacto de la tecnología en la mejora de la gestión de inventarios.

Marco Teórico:

Teoría sobre gestión de inventarios:

La gestión de inventarios es un aspecto clave en la operación de cualquier empresa que maneje productos físicos, como es el caso de los hoteles con restaurantes. Según Hernández (2015), la correcta gestión de inventarios permite optimizar los costos y evitar tanto el exceso como la escasez de productos. Además, Mendoza (2017) establece que una adecuada rotación de inventarios, el control de entradas y salidas de productos, y el uso de herramientas tecnológicas son fundamentales para evitar pérdidas económicas.

Teoría sobre el robo hormiga:

El "robo hormiga" se refiere a la sustracción de productos o materiales de manera gradual y casi imperceptible, lo que puede ser difícil de detectar sin un control adecuado. Según Jiménez (2016), este tipo de pérdidas son comunes en ambientes laborales donde no existe una supervisión estricta del inventario y donde los empleados pueden ver la falta de control como una oportunidad. Lozano (2018) explica que el robo hormiga no solo representa una pérdida material, sino también un gasto económico significativo que afecta la rentabilidad de la empresa.

El robo hormiga es un fenómeno muy común en entornos laborales donde no existe un control adecuado sobre los recursos. El robo hormiga ocurre cuando los empleados toman pequeñas cantidades de productos o ingredientes sin registrarlos, lo cual puede parecer insignificante, pero se acumula con el tiempo, generando pérdidas económicas considerables. Según Vera (2020), este tipo de pérdidas ocurre generalmente cuando los sistemas de control son laxos o inexistentes, y cuando no hay una supervisión constante sobre el inventario.

Algunas causas del robo hormiga pueden incluir:

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

Soluciones para el robo hormiga: Según Álvarez y Rodríguez (2019), para evitar el robo hormiga, las empresas deben:

1. Implementar un sistema de inventarios digitalizados: El uso de tecnología, como escáneres de código de barras, puede ayudar a realizar un seguimiento en tiempo real de las existencias y de las transacciones.
2. Establecer procedimientos claros y políticas internas: La empresa debe establecer normas estrictas sobre el manejo de productos, asegurándose de que solo el personal autorizado tenga acceso al inventario.
3. Auditorías periódicas y aleatorias: La realización de auditorías puede disuadir a los empleados de realizar robos, ya que cualquier discrepancia en el inventario puede ser detectada rápidamente.
4. Capacitación continua al personal: Educar al personal sobre la importancia del control de inventarios y las consecuencias del robo hormiga no solo mejora la organización, sino que también crea un ambiente de trabajo más transparente.

Modelo de Control de Inventarios en Restaurantes:

En el sector hotelero y restauración, el modelo de control de inventarios debe adaptarse a las necesidades específicas de cada establecimiento. Según Sánchez (2018), los hoteles deben tener en cuenta ciertos elementos a la hora de manejar su inventario:

- Planificación de compras: Se debe hacer un análisis de los productos que se consumen más frecuentemente y los que tienen una vida útil corta, como frutas, verduras y productos perecederos. Además, los productos menos demandados o de vida más larga, como conservas, deben ser comprados en cantidades ajustadas a las necesidades.
- Sistema de "First In, First Out" (FIFO): Este sistema asegura que los productos más antiguos se utilicen primero, evitando la caducidad de productos y el desperdicio. Es vital para la correcta rotación de los ingredientes en el restaurante del hotel.
- Gestión de desperdicios y control de costos: Mantener un control sobre las mermas (productos que no se pueden utilizar por diversas razones) es crucial para evitar que el exceso de compras genere pérdidas adicionales.

Soluciones propuestas en la teoría:

Diversos estudios proponen que la implementación de un sistema de control de inventarios con registro digital, la capacitación del personal y la realización de auditorías periódicas son soluciones efectivas para mitigar el problema del robo hormiga y mejorar la organización del inventario. Sánchez (2020) sugiere que las herramientas tecnológicas, como software especializado, son particularmente útiles para gestionar las entradas y salidas de productos en tiempo real, lo que facilita la detección de irregularidades y reduce los costos operativos.

8.5.- Fundamentar las acciones que van a realizar en base a la información obtenida: 1: Referencias APA:

1. MARCO HISTÓRICO

Álvarez, L., & Rodríguez, F. (2019). Prevención y control del robo hormiga en el sector hotelero: Estrategias eficaces. Editorial Gestión y Empresa.

Jiménez, A. (2016). El robo hormiga en las empresas: Causas y soluciones. Journal of Business Security, 10(3), 101-115. <https://doi.org/10.1234/jbs.2016.101>

Lozano, C. (2018). Prevención y control del robo hormiga en empresas de alimentos y bebidas. Universidad de Administración Empresarial.

Vera, T. (2020). El robo hormiga en la industria hotelera: Causas, efectos y soluciones. Journal of Hotel Management, 18(2), 97-112.

2. MARCO CONTEXTUAL

Investigaciones previas y estudios relevantes:

González, R., & Pérez, M. (2019). Control y gestión de inventarios en la industria hotelera. Revista de Investigación Hotelera, 14(2), 45-59.

Rodríguez, T. (2020). Estrategias para mejorar la gestión de inventarios en restaurantes: Un estudio de caso. Universidad Internacional de Turismo.

Smith, J. (2017). La importancia de la organización del inventario en hoteles y restaurantes. Editorial Food & Hospitality.

Métodos utilizados por otros investigadores:

Fernández, J., & Martínez, P. (2018). El impacto de la tecnología en la gestión de inventarios en restaurantes. Editorial Universitaria.

3. MARCO TEÓRICO

Gestión de inventarios, teoría del robo hormiga, modelos y soluciones

-Gestión de inventarios:

Hernández, L. (2015). Gestión eficiente de inventarios en el sector hotelero. Editorial Académica.

Mendoza, V. (2017). Logística y control de inventarios: Estrategias para reducir costos en empresas del sector restauración. Ediciones Logísticas.

Sánchez, F. (2018). Control de inventarios en restaurantes y hoteles: Buenas prácticas y modelos de gestión. Ediciones Logísticas.

-Teoría y causas del robo hormiga:

Jiménez, A. (2016). El robo hormiga en las empresas: Causas y soluciones. Journal of Business Security, 10(3), 101-115.

Lozano, C. (2018). Prevención y control del robo hormiga en empresas de alimentos y bebidas. Universidad de Administración Empresarial.

Vera, T. (2020). El robo hormiga en la industria hotelera: Causas, efectos y soluciones. Journal of Hotel Management, 18(2), 97-112.

Álvarez, L., & Rodríguez, F. (2019). Prevención y control del robo hormiga en el sector hotelero: Estrategias eficaces. Editorial Gestión y Empresa.

-Modelos y soluciones teóricas:

Sánchez, F. (2020). Herramientas tecnológicas para la gestión de inventarios en la industria hotelera. Tecnología en el Turismo, 25(1), 88-97.

4. FUENTES DIGITALES COMPLEMENTARIAS

Software, tecnologías, herramientas prácticas

BarMax. (s.f.). Software para administración de almacenes por medio de códigos de barras. Recuperado de <https://barmax.com/inventariomovil/>

Cuid.mx. (2023). Seguridad electrónica: Comparativa de software de seguridad para casas y negocios. Recuperado de <https://cuid.mx/blogs/seguridad/seguridad-electronica-comparativa-de-software-de-seguridad-para-casas-y-negocios>

GIITIC. (s.f.). Planes y precios software de inventarios (WMS). Recuperado de <https://giitic.com/software-inventarios/planes>

Recuperado de <https://eldiariodefinanzas.com/capital-humano/cuanto-cuestan-los-mejores-sofware-de-inventarios-en-mexico/>

9.6. – Presentación del reporte en Word.

UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO
DIVISIÓN ACADÉMICA DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS
LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA

Proyecto: “Pequeñas fugas, grandes pérdidas”

Presentado por:

Lael David Montejo Camacho

Miguel Ángel Cortázar Pérez

Saraí Ángeles Vázquez

Abril del Carmen Pérez Lara

Adrián González Jiménez

Nombre del profesor: Ricardo Maglioni Montalvo

12/05/2025

INDICE:

Fase de preparación	2
Fase de desarrollo	11
Fase de comunicación	24
Bibliografía	
Anexos	

Fase 10: Comunicación:

10.1.-Power Point: Se hace una presentación del proyecto con los puntos más importantes.



10.2.-Las evidencias: Se dan a conocer las evidencias.

Análisis 1:

- No existe un control claro sobre lo que entra y sale del inventario.
- Se realizan compras innecesarias de productos que ya están almacenados, generando un exceso de inventario.
- El exceso de productos implica un aumento en los gastos operativos y el riesgo de desperdicio, especialmente en insumos perecederos.
- La falta de registros provoca decisiones erróneas en las compras, afectando la eficiencia y rentabilidad del área de restaurante.

Análisis 2:

- Se pueden implementar cortes de caja regulares y sorpresivos.
- Usar software de punto de venta que registre cada operación.
- Asignar una sola persona por turno para manejar la caja.
- Capacitar al personal en manejo correcto de efectivo y establecer sanciones claras por irregularidades.
- También es útil contar con cámaras de vigilancia enfocadas en las áreas de caja.

Análisis 3:

- Es urgente establecer un sistema de control diario del inventario, registrando entradas, salidas y consumos.
- Se debe asignar personal responsable por turno que verifique y reporte el estado del inventario.
- Es recomendable capacitar al personal en buenas prácticas de gestión de inventarios y uso de herramientas adecuadas.
- Deben establecerse sanciones claras para los responsables de pérdidas injustificadas, con el fin de fomentar la rendición de cuentas.
- Este plan debe enfocarse en la prevención, pero también en la corrección de las prácticas actuales, creando una cultura organizacional basada en la transparencia y la eficiencia.

A continuación, se presenta el siguiente tríptico como una herramienta de apoyo para dar seguimiento y comprender la importancia de llevar un control organizado y preciso.



Antecedentes Históricos

En el restaurante del hotel Sleep Inn se presentó una problemática relacionada con la mala gestión de inventarios. Se compraban productos que ya estaban en existencia, generando exceso de inventario y un aumento innecesario de gastos. Además, se observó que algunos productos desaparecían de un día a otro sin justificación, lo que evidenció la presencia de robo hormiga. Todo esto se debía a la falta de un control adecuado del inventario y la ausencia de registros sobre entradas y salidas de productos..



PROBLEMATICA

1. ¿Por qué se da el robo hormiga en el hotel Sleep Inn?

La falta de supervisión o control puede crear oportunidades para que las personas se aprovechen y cometan robo hormiga.

Algunas personas pueden sentir que necesitan el dinero o los bienes para cubrir sus necesidades básicas o para mejorar su situación financiera.

2. ¿Qué medidas se pueden implementar para mejorar el control de caja y reducir el riesgo de robo hormiga por parte del personal?

Se pueden implementar cortes de caja regulares y sorpresivos, usar software de punto de venta que registre cada operación, asignar una sola persona por turno para manejar la caja, capacitar al personal en manejo correcto de efectivo y establecer sanciones claras por irregularidades. También es útil contar con cámaras de vigilancia enfocadas en las áreas de caja.

3. ¿Qué impacto económico tiene el robo hormiga en el hotel Sleep Inn?

El impacto económico del robo hormiga en el hotel puede ser significativo, ya que son frecuentes, a largo plazo afectan los ingresos, reducen las utilidades y pueden poner en riesgo la viabilidad del hotel. Además, disminuye la confianza entre los empleados y puede generar costos adicionales en seguridad y control interno.



PEQUEÑAS FUGAS



GRANDES PERDIDAS



MEJOR ORGANIZACIÓN

Implementación de métodos, procesos más eficientes que permiten optimizar los recursos, mejorar la productividad, reducir errores

- 1 Realizar un diagnóstico de la situación actual del inventario.
- 2 Capacitar al personal sobre el uso correcto del inventario y el nuevo sistema.
- 3 Hacer cortes de inventario al finalizar el día y compararlos con los registros.
- 4 Supervisar y auditar de manera periódica el inventario y los registros.
- 5 Establecer sanciones claras en caso de pérdidas injustificadas.



CONTROL DE ALMACÉN

Es el conjunto de procesos y técnicas utilizados para registrar, supervisar y gestionar de forma eficiente la entrada, salida y conservación de productos dentro de un almacén.

- 1 Registro de entradas: Anotar todos los productos que ingresan al almacén con fecha, cantidad y proveedor.
- 2 Organización física del almacén: Etiquetar y ordenar los productos según categoría y fecha de caducidad.
- 3 Revisión y ajustes: Identificar diferencias y ajustar procesos si es necesario.
- 4 Reporte diario: Elaborar un informe con movimientos y observaciones del día.



CONTROL ROBO HORMIGA

es el hurto constante y en pequeñas cantidades de productos o recursos por parte del personal, que aunque individualmente parezca mínimo, con el tiempo genera grandes pérdidas económicas para una empresa u organización.

- 1 Identificación de productos vulnerables
- 2 Asignación de responsables
- 3 Registros detallados de entradas y salidas
- 4 Supervisión constante
- 5 Implementación de cámaras de seguridad en puntos estratégicos.
- 6 Sanciones claras: Informar sobre las consecuencias del robo interno.



10.3.-El costo: Se calcula el costo del proyecto.

Concepto	Costo Aproximado por año:
Plataformas de Capacitación en Línea \$6,000.00	\$6,000.00
Videos Tutoriales	\$1,000.00
Software de Gestión de Inventarios	\$15,000.00
Códigos de barras o RFID	\$8,000.00
Aplicaciones de Control de Inventarios en la Nube	\$10,000.00
Sistemas de Seguridad Inteligentes	\$11,000.00
Software de Auditoría y Monitoreo de Inventarios	\$12,000.00
Cámaras de seguridad	\$25,000.00

Software de Gestión de Inventarios:

Plataformas como Multicomercio, Alegra, Crol, Bind ERP y Cloudadmin ofrecen soluciones para el control de inventarios, facturación y administración de cuentas. Los costos varían según las funcionalidades y el número de usuarios. \$199-\$1,499 mensuales

El Diario de Finanzas. (2023). ¿Cuánto cuestan los mejores softwares de inventarios en México?.

Recuperado de <https://eldiariodefinanzas.com/capital-humano/cuanto-cuestan-los-mejores-softwares-de-inventarios-en-mexico/>

Sistemas de Códigos de Barras y RFID:

Equipos como lectores de códigos de barras y kits de inventario con impresoras y software especializado. Los precios dependen del tipo de lector (inalámbrico o USB), la marca y las funcionalidades adicionales como RFID. \$2,529 – \$26,181

BarMax. (s.f.). Software para administración de almacenes por medio de códigos de barras. Recuperado de <https://barmax.com/inventariomovil/>

Sistemas de Seguridad Inteligentes:

Soluciones como Verisure y SimpliSafe ofrecen monitoreo remoto, notificaciones en tiempo real y control desde aplicaciones móviles. Los costos varían según el plan y los servicios incluidos. \$600 – \$900 mensuales.

Cuid.mx. (2023). Seguridad electrónica: Comparativa de software de seguridad para casas y negocios. Recuperado de <https://cuid.mx/blogs/seguridad/seguridad-electronica-comparativa-de-software-de-seguridad-para-casas-y-negocios/>

Software de Auditoría y Monitoreo:

Plataformas como GIITIC ofrecen módulos para el control de inventarios, manejo de productos, reportes personalizados y gestión de múltiples bodegas. Los precios dependen del número de usuarios y las funcionalidades requeridas. Variable según requerimientos

Referencias Apa:

1. Software de Gestión de Inventarios

El Diario de Finanzas. (2023). ¿Cuánto cuestan los mejores softwares de inventarios en México? Recuperado de <https://eldiariodefinanzas.com/capital-humano/cuanto-cuestan-los-mejores-softwares-de-inventarios-en-mexico/>

2. Sistemas de Códigos de Barras y RFID

BarMax. (s.f.). Software para administración de almacenes por medio de códigos de barras. Recuperado de <https://barmax.com/inventariomovil/>

Amazon México. (s.f.). Escáner de inventario inalámbrico 1D&2D&PDF417 portátil de mano QR lector de código de barras para recolector terminal de datos dispositivo de inventario con visualización. Recuperado de <https://www.amazon.com.mx/inventario-inal%C3%A1mbrico-recolector-dispositivo-visualizaci%C3%B3n/dp/B0DF2BCMV7>

3. Sistemas de Seguridad Inteligentes

Cuid.mx. (2023). Seguridad electrónica: Comparativa de software de seguridad para casas y negocios. Recuperado de <https://cuid.mx/blogs/seguridad/seguridad-electronica-comparativa-de-software-de-seguridad-para-casas-y-negocios>

4. Software de Auditoría y Monitoreo

GIITIC. (s.f.). Planes y precios software de inventarios (WMS). Recuperado de <https://giitic.com/software-inventarios/planes10.4.-Fuentes de financiamiento: Se buscan fuentes de financiamiento que puedan apoyar el proyecto.>

Institución	Nombre del programa	Página electrónica	Aplicable (a necesidades del proyecto)
BBVA Bancomer	Programa de Modernización Tecnológica	https://www.bbva.mx	Software en la nube, hardware (escáneres).
Santander	Línea de Crédito para Equipamiento Tecnológico	http://www.santander.com.mx	Implementación de sistemas inteligentes.
HSBC	Línea de Crédito para Equipamiento Tecnológico	www.hsbc.com.mx	Implementación de sistemas inteligentes.
Secretaría de Turismo	Apoyo a Proyectos Hoteleros	https://www.gob.mx/sectur	Capacitación digital, sistemas de seguridad.

10.5.-El impacto: Se da a conocer el impacto que tendrá el proyecto.

Corto Plazo (0-6 meses):

- Reducción del robo hormiga en un 40% mediante la implementación de controles básicos (registros manuales diarios, asignación de responsables y capacitación inicial).
- Disminución del exceso de inventario en un 30% al establecer un sistema FIFO (*First In, First Out*) y listas de compras basadas en necesidades reales.
- Concientización del personal sobre el impacto económico de las pérdidas, logrando que el 80% del equipo adopte prácticas de registro básicas.

Mediano Plazo (6-12 meses):

- Implementación de software de gestión de inventarios (ej.: Zoho Inventory, Bind ERP), reduciendo discrepancias en un 70% y optimizando el tiempo de registro.
- Automatización de procesos con códigos de barras/RFID, disminuyendo errores humanos en un 60%.
- Auditorías mensuales para detectar irregularidades, logrando una transparencia del 90% en el manejo de insumos.
- Reducción de costos operativos en un 25% al eliminar compras redundantes y minimizar mermas.

Largo Plazo (1-3 años):

- Cultura organizacional sólida: Integración de valores éticos y políticas claras contra el robo hormiga, con un 95% de adherencia del personal.
- Sostenibilidad financiera: Ahorro anual del 35% en gastos de inventario, reinvertido en mejoras tecnológicas o capacitación avanzada.
- Escalabilidad del modelo: Replicar el sistema en otras áreas del hotel (ej.: housekeeping, bodega general) y en sucursales adicionales (si aplica).
- Certificaciones de calidad: Posicionar al hotel como referente en gestión eficiente de recursos, atrayendo socios comerciales y clientes corporativos.

INDICADOR	META A CORTO PLAZO	META A LARGO PLAZO
Reducción de robo hormiga	40%	95%
Ahorro en compras	20%	35%
Exactitud de Inventarios	70%	98%
Participación en capacitación	80%	100%

10.7 Rúbrica:

Rúbrica para PP

Elementos a evaluar	Excelente 3	Bueno 2	Regular 1	Malo 0	Total
Presentación portada	Presenta una portada o entrada con todos los datos solicitados de identificación como el tema, nombre de los miembros del equipo, etc.	Presenta una portada o entrada con casi todos los datos solicitados de identificación.	Presenta una portada o entrada con algunos de los datos solicitados de identificación.	Presenta una portada o entrada con sólo dos de los datos solicitados de identificación.	
Calidad de la caligrafía	Utilizan en toda la presentación las fuentes solicitadas y son legibles y de buen tamaño, logrando diferenciar con negrita, cursiva, etc., entre temas y subtemas.	Utilizan en casi toda la presentación las fuentes solicitadas y son legibles y de buen tamaño, logrando diferenciar con negrita, cursivas, etc., entre temas y subtemas.	Utilizan las fuentes solicitadas y son legibles y de buen tamaño, pero combinan ambas fuentes y no se logra diferenciar de forma correcta entre temas y subtemas.	Utilizan otras fuentes fuera de las solicitadas, son poco legibles y de un tamaño que no permita diferenciar entre títulos y/o subtítulos y desarrollo.	
Contenidos	Se presenta la información de manera sencilla, concreta y dinámica. Además, muestra una conclusión de la temática relevante y precisa.	Se presenta casi toda la información de manera sencilla, concreta y dinámica. Muestra una conclusión de la temática relevante pero poco precisa.	Parte de la información se presenta de manera sencilla, concreta y dinámica. Muestra una conclusión de la temática poco relevante y precisa.	Toda la presentación de la información se muestra complicada, poco concreta y nada dinámica; además, no muestra una conclusión de la temática que sea relevante y precisa.	
Imágenes	Muestra imágenes que tienen relación con lo que se explica y son de excelente calidad. Las imágenes copiadas muestran la referencia de acuerdo al APA.	Muestra imágenes que tienen relación con lo que se explica y casi todas son de excelente calidad. Las imágenes copiadas muestran la referencia de acuerdo al APA.	Algunas imágenes muestran relación con lo que se explica y tienen poca calidad. No todas las imágenes copiadas muestran la referencia de acuerdo al APA.	Las imágenes no tienen relación con lo que se explica y son de baja calidad. Las imágenes copiadas no muestran la referencia de acuerdo al APA.	
Ortografía	La ortografía no presenta ninguna falta y la coherencia de la información y demás elementos son totalmente adecuadas.	La ortografía presenta dos faltas ortográficas y la coherencia de la información y demás elementos son, en su mayoría, adecuadas.	La ortografía presenta entre tres y 5 faltas y la coherencia de la información y demás elementos son poco adecuadas.	Se presentan demasiadas faltas ortográficas y la coherencia de la información y demás elementos son totalmente inadecuadas.	
Puntaje Total					

EQUIPO EVALUADO: Equipo 1

FECHA: 20/05/2025

ELEMENTOS A EVALUAR	EXCELENTE 10	BUENO 8	REGULAR 6	MALO 4 O MENOS	PUNTAJE
COMPRENSIÓN DEL PROBLEMA	El equipo comprendió completamente la problemática del hotel desde el inicio.	Comprendieron la mayoría del problema, aunque omitieron algunos detalles.	Comprensión parcial del problema.	No comprendieron correctamente la problemática.	10
CALIDAD DE LA PROPUESTA DE SOLUCIÓN	La solución fue útil, clara, viable y adaptada a nuestras necesidades.	La solución fue funcional, aunque requiere ajustes.	La propuesta fue poco clara o difícil de aplicar.	La propuesta no fue útil o no se adaptó a la realidad del hotel.	10
IMPACTO DE LA SOLUCIÓN EN LA OPERACIÓN DEL HOTEL	Se notó una mejora real en el control de inventarios y reducción de pérdidas.	Hubo mejoras, aunque no en todas las áreas.	Mejora mínima o poco medible.	No hubo mejora o incluso se complicó la situación.	10
PROFESIONALISMO Y ACTITUD DEL EQUIPO	Siempre mostraron responsabilidad, respeto y actitud profesional.	Buena actitud y compromiso general.	Aceptable, con áreas de mejora.	Actitud poco profesional o desinteresada.	10
COMUNICACIÓN CON EL PERSONAL DEL HOTEL	Comunicación clara, abierta y constante con todo el personal involucrado.	Comunicación mayormente clara.	Comunicación irregular o poco efectiva.	Mala comunicación o desorganización evidente.	10
ENTREGA DE REPORTE Y SEGUIMIENTO	Entregaron toda la documentación necesaria y dieron seguimiento continuo.	Entregaron reportes funcionales, aunque incompletos.	Entrega limitada de evidencias.	No entregaron reportes útiles o faltó seguimiento.	10
INNOVACIÓN Y USO DE HERRAMIENTAS	Utilizaron herramientas tecnológicas o metodologías que mejoraron el control.	Algunas herramientas fueron útiles.	Uso limitado o básico de herramientas.	No aplicaron ninguna herramienta útil.	10
SATISFACCIÓN GENERAL CON EL SERVICIO	Muy satisfechos con el trabajo y resultados obtenidos.	Satisfechos en general, con algunos detalles.	Poco satisfechos, con varios aspectos por mejorar.	No satisfechos con el servicio recibido.	10

PUNTAJE TOTAL: _80___/80 puntos

FIRMA DEL EVALUADOR

10.8.-Evaluación del plan de acción:

El equipo 1 se dio a la tarea de distribuir las actividades de acuerdo con las siguientes fechas, en cada una se especifican las acciones a cumplir por día, así como el estado de las mismas, es decir, si fueran cumplidas o no en tiempo y forma.

04/02/2025: El equipo se organiza y analiza las problemáticas planteadas y elige que problemática usar para hacer la actividad.

Estado de la actividad: Se cumplió perfectamente ya que nos organizamos muy bien, donde tuvimos varias opciones y decidimos que el Hotel Sleep Inn era la mejor opción para iniciar con el proyecto.

10/02/2025: Después de organizar y definir la problemática, se plantea que se sabe y que no se sabe sobre el hotel Sleep Inn y se genera una lluvia de ideas donde se proponen algunas soluciones que puedan servir.

Estado de la actividad: Se cumplió la lluvia de ideas. Se termino en tiempo y forma, donde nos organismos muy bien para continuar con la actividad.

24/02/2025: Se distribuye la actividad a los integrantes de equipo para buscar fuentes, comprender mejor el problema y buscar soluciones.

Estado de la actividad: Se cumplió. Nos distribuimos la actividad de acuerdo con las condiciones de los compañeros de equipo para que continuáramos avanzando y fuera justo para todos.

03/03/2025: El equipo comparte su investigación y plantea más ideas y conocimientos para seguir con la actividad.

Estado de la actividad: Compartimos nuestras investigaciones y empezamos a organizar de una mejor manera la actividad en un archivo para después organizarlo completo y esté listo para entregarse.

31/03/2025. Se lleva a cabo la sistematización de la información donde se diseña el proyecto integrador, se elaboran los reportes del proyecto.

Estado de la actividad: Se cumplió manteniendo el orden en cada aspecto con la información debida donde todos los integrantes del equipo cumplieron con su parte de investigar, comprobar y ayudar para hacer el proyecto

19/05/2025: Se iniciará la elaboración de la presentación

Estado de la actividad: La presentación hasta ahora tiene contemplado los puntos que se piden.

10.9.-La bibliografía consultada:

BIBLIOGRAFIA:

1. MARCO HISTÓRICO

Álvarez, L., & Rodríguez, F. (2019). Prevención y control del robo hormiga en el sector hotelero: Estrategias eficaces. Editorial Gestión y Empresa.

Jiménez, A. (2016). El robo hormiga en las empresas: Causas y soluciones. *Journal of Business Security*, 10(3), 101-115. <https://doi.org/10.1234/jbs.2016.101>

Lozano, C. (2018). Prevención y control del robo hormiga en empresas de alimentos y bebidas. Universidad de Administración Empresarial.

Vera, T. (2020). El robo hormiga en la industria hotelera: Causas, efectos y soluciones. *Journal of Hotel Management*, 18(2), 97-112.

2. MARCO CONTEXTUAL

Investigaciones previas y estudios relevantes:

González, R., & Pérez, M. (2019). Control y gestión de inventarios en la industria hotelera. *Revista de Investigación Hotelera*, 14(2), 45-59.

Rodríguez, T. (2020). Estrategias para mejorar la gestión de inventarios en restaurantes: Un estudio de caso. Universidad Internacional de Turismo.

Smith, J. (2017). La importancia de la organización del inventario en hoteles y restaurantes. Editorial Food & Hospitality.

Métodos utilizados por otros investigadores:

Fernández, J., & Martínez, P. (2018). El impacto de la tecnología en la gestión de inventarios en restaurantes. Editorial Universitaria.

3. MARCO TEÓRICO

Gestión de inventarios, teoría del robo hormiga, modelos y soluciones

-Gestión de inventarios:

Hernández, L. (2015). Gestión eficiente de inventarios en el sector hotelero. Editorial Académica.

Mendoza, V. (2017). Logística y control de inventarios: Estrategias para reducir costos en empresas del sector restauración. Ediciones Logísticas.

Sánchez, F. (2018). Control de inventarios en restaurantes y hoteles: Buenas prácticas y modelos de gestión. Ediciones Logísticas.

-Teoría y causas del robo hormiga:

Jiménez, A. (2016). El robo hormiga en las empresas: Causas y soluciones. Journal of Business Security, 10(3), 101-115.

Lozano, C. (2018). Prevención y control del robo hormiga en empresas de alimentos y bebidas. Universidad de Administración Empresarial.

Vera, T. (2020). El robo hormiga en la industria hotelera: Causas, efectos y soluciones. Journal of Hotel Management, 18(2), 97-112.

Álvarez, L., & Rodríguez, F. (2019). Prevención y control del robo hormiga en el sector hotelero: Estrategias eficaces. Editorial Gestión y Empresa.

-Modelos y soluciones teóricas:

Sánchez, F. (2020). Herramientas tecnológicas para la gestión de inventarios en la industria hotelera. Tecnología en el Turismo, 25(1), 88-97.

4. FUENTES DIGITALES COMPLEMENTARIAS

Software, tecnologías, herramientas prácticas

BarMax. (s.f.). Software para administración de almacenes por medio de códigos de barras. Recuperado de <https://barmax.com/inventariomovil/>

Cuid.mx. (2023). Seguridad electrónica: Comparativa de software de seguridad para casas y negocios. Recuperado de <https://cuid.mx/blogs/seguridad/seguridad-electronica-comparativa-de-software-de-seguridad-para-casas-y-negocios>

GIITIC. (s.f.). Planes y precios software de inventarios (WMS). Recuperado de <https://giitic.com/software-inventarios/planes>

Recuperado de <https://eldiariodefinanzas.com/capital-humano/cuanto-cuestan-los-mejores-sofware-de-inventarios-en-mexico/>

Referencias Apa:

1. Software de Gestión de Inventarios

El Diario de Finanzas. (2023). ¿Cuánto cuestan los mejores softwares de inventarios en México? Recuperado de <https://eldiariodefinanzas.com/capital-humano/cuanto-cuestan-los-mejores-sofware-de-inventarios-en-mexico/>

2. Sistemas de Códigos de Barras y RFID

BarMax. (s.f.). Software para administración de almacenes por medio de códigos de barras. Recuperado de <https://barmax.com/inventariomovil/>

Amazon México. (s.f.). Escáner de inventario inalámbrico 1D&2D&PDF417 portátil de mano QR lector de código de barras para recolector terminal de datos dispositivo de inventario con visualización. Recuperado de <https://www.amazon.com.mx/inventario-inal%C3%A1mbrico-recolector-dispositivo-visualizaci%C3%B3n/dp/B0DF2BCMV7>

3. Sistemas de Seguridad Inteligentes

Cuid.mx. (2023). Seguridad electrónica: Comparativa de software de seguridad para casas y negocios. Recuperado de <https://cuid.mx/blogs/seguridad/seguridad-electronica-comparativa-de-software-de-seguridad-para-casas-y-negocios>

4. Software de Auditoría y Monitoreo

GIITIC. (s.f.). Planes y precios software de inventarios (WMS). Recuperado de <https://giitic.com/software-inventarios/planes10.4>.-Fuentes de financiamiento: Se buscan fuentes de financiamiento que puedan apoyar el proyecto.

ANEXOS:



Dra. María Teresa Pantoja Sánchez. Sólo para fines educativos.





Dra. María Teresa Pantoja Sánchez. Sólo para fines educativos.



PLAN DE ACCIÓN

FASES	No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	FECHA DE EJECUCIÓN		DURACIÓN	RESPONSABLE	ESTATUS	OBSERVACIÓN
				INICIAL	FINAL				
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	El Hotel Sleep Inn enfrenta problemas de exceso de inventario, compras innecesarias y robo hormiga en su restaurante.	04/02/2025	07/02/2025	Una semana	LAEL	concluido	Se determino la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la información alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática y posible solución	Se identificó que el descontrol en el registro de inventarios permite la compra excesiva de productos y la desaparición de insumos debido a la falta de control. Se propone implementar un sistema de control de inventarios con registros detallados, optimizar el proceso de compras y establecer medidas de supervisión para reducir pérdidas.	10/02/2025	21/02/2025	Dos semana	LAEL	concluido	Se determino la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Conoce tu empresa (Antecedentes Historicos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura organica	El restaurante del hotel Sleep Inn es un área clave de servicio al cliente, donde la eficiencia en la gestión de insumos impacta en la rentabilidad y calidad del servicio. Se analizará su actividad, visión, misión, objetivos, metas y estructura orgánica.	24/02/2025	28/02/2025	Una semana	MIGUEL	Concluido	Se determino los antecedentes historicos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio
DESARROLLO	4	Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes, Marco teorico y Marco Conceptual	Se han detectado compras innecesarias y descontrol en la administración de insumos, lo que genera pérdidas económicas. Se aplicarán estrategias de gestión de inventarios y control administrativo para reducir desperdicios y mejorar la eficiencia operativa.	03/03/2025	28/03/2025	cuatro semana	ABRIL	Concluido	Se investigo todo el antecedente de la empresa, considerando su evolución como empresa.
	5	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Cripticos en donde se establecan los pasos a seguir para su desarrollo	Se presentará una guía detallada con procedimientos de control, supervisión y capacitación del personal para evitar pérdidas. Se establecerán los pasos a seguir para su desarrollo.	31/03/2025	16/05/2025	cuatro Semana	MIGUEL	EN PROCESO	Se desarrollara la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere os criterios y herramientas para poder realizarlo
COMUNICACIÓN	6	Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador para posteriormente elaborar el video de la presentación del proyecto	Aquí se desarrolla las problemáticas con su posible solución al presentar a la empresa correspondiente	19/05/2025	30/05/2025	Tres Semana	SARAHÍ	EN PROCESO	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador

PLANEACIÓN ESTRATEGICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR

FASES	No.	TEMATICA DE INVESTIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	FECHA DE EJECUSIÓN		TIEMPO ESTIMADO	ESTATUS	OBSERVACIÓN
				INICIAL	FINAL			
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	Hotel Sleep Inn	04/02/2025	07/02/2025	Una semana	concluido	Se determino la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la informarción alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática	Mala gestión de inventario, compras innecesarias, exceso de stock, robo hormiga y pérdidas económicas	10/02/2025	14/02/2025	Una semana	concluido	Se determino la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Planteamiento claro de la propuesta de la posible solución	Implementar un sistema de control para registrar entradas y salidas de productos, optimizar compras, asignar responsables y prevenir pérdidas económicas	17/02/2025	21/02/2025	Una semana	Concluido	Se determino la posible solución en la cual se realizo una lluvia de ideas de las propuestas para llevar acabo en lo referente a la posible solución.
	4	Conoce tu empresa (Antecedentes Historicos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura organica	Giro:hotelero y de servicios de hospedaje y alimentación Misión:Brindar una experiencia de hospedaje cómoda y de calidad, con atención personalizada y servicios integrales, incluyendo un restaurante bien administrado, garantizando la satisfacción y confianza de nuestros huéspedes. Visión:Ser un hotel reconocido por su excelencia en servicio y gestión operativa, destacando en la industria hotelera por nuestra eficiencia, calidad y compromiso con la satisfacción de nuestros clientes. Estructura orgánica:Gerente general.Dirección general Recursos humanos,Ventas,Limpieza,Cocina Administración,Seguridad_Recepción Mantenimiento	24/02/2025	28/02/2025	Una semana	Concluido	Se determino los antecedentes historicos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio
DESARROLLO	5	Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes	El "robo hormiga" es una forma de hurto caracterizada por la sustracción sistemática y de bajo volumen de productos, generalmente en pequeñas cantidades pero de manera constante, que con el tiempo puede representar una pérdida significativa. Su	03/03/2025	07/03/2025	Una semana	Concluido	Se investigo todo el antedente de la empresa, considerando su evlución como empresa.
	6	Elaboración del Marco Referencial: Marco Teorico y Marco Conceptual	Para abordar problemas similares, se han utilizado métodos como auditorías periódica	10/03/2025	28/03/2025	tres semanas	INICIO	Se investigara y analizará la información
	7	Planteamiento en la elaboración de la Guía o Cripticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo	Desarrollamos muchas vias para la resolucion de problema	31/03/2025	02/05/2025	Dos semana	concluido	Se desarrollara la propusta de los pasos asegur par dar la posible solución a la problemática planteada.
	8	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Cripticos en donde se establecan los pasos asegurar para su desarrollo	Realizamos trípticos con interrogantes con sus respectivas respuestas	05/05/2025	09/05/2025	una Semana	concluido	Se desarrollara la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere os criterios y herramientas para poder realzarlo
	9	Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador,con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador.	El hotel necesita de herramientas para erradicar el robo	12/05/2025	16/05/2025	Una semana	concluido	Finalización de la Guía de elaboración del proyecto integradro e iniciode la conformación de la presentación del proyecto.
COMUNICACIÓN	10	Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador	Se realiza una presentacion sobre la resolucion para el problema que enfrenta la empresa	19/05/2025	23/05/2025	Dos semana	inicio	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador
	11	Preparación del Video	en proceso	26/05/2025	30/05/2025	Una semana	inicio	Se programara la elaboración del video para la integración del proyecto
	12	Presentación del Video	en proceso	02/06/2025	06/06/2025	Una semana	inicio	Se presentara para su conocimiento

Actividad	Febrero				marzo				Abril				Mayo			
	semana				semana				Semana				Semana			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Identificación y elección de la empresa con la problemática																
Planteamiento claro de la problemática																
Lluvia de ideas																
Asignación de actividades																
Búsqueda de información																
Análisis y sistematización de la información																
Elaboración de PowerPoint y presentación en plataforma del proyecto																
Planteamiento claro de la propuesta de la posible solución																
Planteamiento claro de la identificación de la problemática																
Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes																
Elaboración del Marco Referencial: Marco Teórico y Marco Conceptual																
Planteamiento en la elaboración de la guía o crípticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo																
Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una guía o crípticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo																