|  |
| --- |
| **FORMATO PARA PRESENTAR LOS PROYECTOS POR EQUIPO** |
| **1.- Equipo:** | 1 |
| **2.- Nombre de los integrantes del equipo:** | Lael David Montejo CamachoMiguel Ángel Cortázar PérezSaraí́ Ángeles VázquezAbril del Carmen Pérez LaraAdrián González Jiménez |
| **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, así́ 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 (sin fecha de terminación aun) |
| 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.  | Esta actividad integradora del equipo 1 plantea la siguiente planeación para realizar la actividad:04/02/2025El equipo analiza las problemáticas planteadas y elige que problemática usar para hacer la actividad.12/02/2025Después de organizar y definir la problemática, se plantea que se sabe y que no se sabe sobre el hotel Sleep Inny se genera una lluvia de ideas donde se proponen algunas soluciones que puedan servir 10/02/2025Se distribuye la actividad a los integrantes de equipo para buscar fuentes, comprender mejor el problema y buscar soluciones.17/02/2025El equipo comparte su investigación y plantea mas ideas y conocimientos para seguir con la actividad24/02/2025Se lleva a cabo la sistematización de la información donde se diseña el proyecto integrador, se elaboran los reportes del proyecto25/02/2025Se iniciará la elaboración de la presentación |
| 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.Adrián González Jiménez: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 desempeñó.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.- Elaborar un plan de acción.  |  |





9.1.-Gráfica de Gantt: Es una matriz en la cual se anotan las fechas de realización de las actividades y en la columna vertical se anotan todas las actividades por realizar, esto se hace con colores y nos permite llevar el control de nuestras acciones.



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 Publica | 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 semivariables en la administración hotelera.-Cálculo y análisis de costos en los distintos departamentos (restaurante, alojamiento, servicios).-Control de presupuestos y flujos de efectivo.* + Principio del formulario

Final del formulario |
| 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 InternaComunicación 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 NubePrevención de Pérdidas y Robo Hormiga:- Sistemas de Seguridad Inteligentes- Software de Auditoría y Monitoreo de InventariosCapacitación Digital del Personal:- Plataformas de Capacitación en Línea- Videos Tutoriales |

9.3 Elaborar evidencias:







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

Ejemplo:

Marco de Referencia Elementos:

**Marco Contextual:**

Contextualización del problema:

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.

Referencias en formato APA:

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

Blanco, J. (2017). Costos de oportunidad en la gestión de inventarios en la industria hotelera. Revista de Economía y Administración, 12(3), 45-59.

Chavez, M., & Gómez, P. (2018). Gestión de inventarios en restaurantes: Modelos y técnicas para la optimización de recursos. Ediciones Académicas.

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

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