



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**Propuesta de una gestión logística para mejorar el control de
inventario en un hotel de Lima – 2021**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
Ingeniero Industrial

AUTORA:

Ccolqqe Choque, Dianas Luisa (ORCID: 0000-0002-0685-4571)

ASESOR:

Mgtr. Molina Vílchez, Jaime E. (ORCID: 0000-0001-7320-0618)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión empresarial y productiva

Lima – Perú

2021

Dedicatoria

Dedico mi tesis a mi hija, que es el motor y motivo que me impulsa a perseverar, seguir adelante y dar lo mejor de mí, para crecer como persona y desempeñarme como una prometedora ingeniera industrial.

A mi padre que fue el apoyo en los momentos más críticos de mi vida y me dio el empujoncito a poder continuar estudiando.

Agradecimiento

Doy gracias a Dios por permitirme tener salud y vida, en toda esta situación de pandemia por SAR cov 2, a pesar de los momentos tristes al perder seres queridos me guardo de toda enfermedad y me permitió seguir estudiando brindándome trabajo y salud.

Índice de contenidos

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
Índice de gráficos y figuras	vii
Resumen	viii
Abstract	ix
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	11
III. METODOLOGÍA	22
3.1 Tipo y diseño de investigación.	22
3.2 Variables y operacionalización de variables.	23
3.3 Población y muestra	23
3.4 Técnicas e instrumentos para la recolección de datos	25
3.5 Procedimiento	27
3.6 Métodos de análisis de datos	65
3.7 Aspectos éticos	65
IV. RESULTADOS	67
V. DISCUSIONES	75
VI. CONCLUSIONES	79
VII. RECOMENDACIONES	80
REFERENCIAS	81
ANEXOS	88

Índice de tablas

Tabla 1. Matriz de correlación de las causas	4
Tabla 2. Análisis de las causas	5
Tabla 3. Matriz de correlación de las causas	6
Tabla 4. Clasificación de las causas según áreas de la empresa	7
Tabla 5. Evaluación de alternativas para abordar las principales causas	8
Tabla 6. Matriz de priorización de causas (6M)	9
Tabla 10. Requerimientos del Hotel para el área del almacén-enero	32
Tabla 11. Gestión logística, compras-Datos iniciales	35
Tabla 12. Costos del espacio de almacenamiento	36
Tabla 13. Gestión Logística, almacén-Datos iniciales	37
Tabla 14. Unidades ingresadas al almacén de la empresa	38
Tabla 15. Unidades registradas en el área de compras	39
Tabla 16. Gestión logística, exactitud de inventarios – Datos iniciales	41
Tabla 17. Cantidades ingresadas al almacén Enero - junio	42
Tabla 18. Gestión logística, Stock – Datos iniciales	42
Tabla 20. Resumen de la variable Gestión logística – Datos iniciales	44
Tabla 21. Resumen de la variable Gestión logística – Datos iniciales	44
Tabla 22. Resumen de la variable control de inventarios - Datos iniciales	44
Tabla 23. Evaluación de herramientas de gestión logística	46
Tabla 24. Diagrama de actividades de procesos (DAP) (propuesta de mejora)	48
Tabla 25. Kardex modelo para el inventario de los productos ingresados	50
Tabla 26. Perfil de puesto del encargado de compras y almacén	51

Tabla 27. Gestión logística, compras-proyectado	56
Tabla 28. Gestión Logística, almacén-proyectado	57
Tabla 29. Simulación en Cristal ball	59
Tabla 30. Detalle de inversión tangible	61
Tabla 31. Detalle de inversión intangible	62
Tabla 32. Costos de gestión logística histórico	62
Tabla 33. Costos de gestión logística proyectado	62
Tabla 34. Flujo económico de la propuesta	64
Tabla 35. Compras – histórico y pproyectado	67
Tabla 36. <i>Costos de almacén pre y pos prueba</i>	68
Tabla 37. <i>Control de inventarios Histórico y proyectado</i>	69
Tabla 38. Análisis descriptivo del control de almacén histórico y proyectado	71
Tabla 39. Análisis descriptivo del control de la rotación histórico y proyectado	73
Tabla 40. Análisis descriptivo del stock histórico y proyectado	73
Tabla 41. Análisis descriptivo de la rotación histórico y proyectado.....	73

Índice de gráficos y figuras

Figura 1. Análisis de causas para el ineficiente control de inventarios	3
Figura 2. Diagrama de Pareto de las causas identificadas	7
Figura 3. Comportamiento en los inventarios	20
Figura 4. Mapa de procesos del Hotel	28
Figura 5. Organigrama inicial de la empresa	30
Figura 6. Compras realizadas vs programadas	35
Figura 7. Organigrama propuesto para la empresa	48
Figura 8. Área disponible de la empresa utilizada para la propuesta	55
Figura 9. Estimación de valores futuros en cristal ball.....	59
Figura 10. Códigos de ética de la Universidad César Vallejo	66
Figura 11. Comportamiento de las compras histórico y proyectado	68
Figura 12. Comportamiento del almacén histórico y proyectado	69
Figura 13. Análisis comparativos el stock y la rotación.....	70
Figura 14. Análisis comparativos de la rotación histórico y proyectado.....	71

Resumen

Este trabajo se desarrolla con el objetivo principal de determinar cómo la propuesta de gestión logística mejora el control de inventario en un hotel de Lima 2021. La metodología utilizada para esta investigación fue de una investigación aplicada con un enfoque cuantitativo y un nivel explicativo no experimental. Dentro de los resultados más resaltantes de esta investigación se tiene inicialmente un diagnóstico de la empresa dónde claramente se evidencia los errores existentes en el control de los productos ingresados al hotel que, desde su ingreso, primero tenían que ir a un almacén externo con costos elevados de almacenamiento y contratación de personal para las actividades de mantenimiento. Se realizaron mejoras en cuanto a las actividades del proceso logístico, también se analizaron los requerimientos del hotel para realizar una revisión detallada de las dimensiones de cada una de las variables como lo son las compras el almacén y la exactitud de inventarios en el caso de la gestión logística y el stock y el índice de rotación en el caso del control de inventarios. Para finalmente concluir que la gestión logística propuesta para el hotel ubicado en la ciudad de Lima, logra aumentar el control de sus inventarios.

Palabras clave: Gestión logística, inventarios, requerimientos, stock.

Abstract

This work is developed with the main objective of determining how the logistics management proposal improves inventory control in a hotel in Lima 2021. The methodology used for this research was applied research with a quantitative approach and a non-experimental explanatory level. Among the most outstanding results of this research, there is initially a diagnosis of the company where it is clearly evident the existing errors in the control of the products entered into the hotel that, from their entry, had to first go to an external warehouse with high costs storage and hiring of personnel for maintenance activities. Improvements were made in terms of the activities of the logistics process, the requirements of the hotel were also analyzed to carry out a detailed review of the dimensions of each of the variables such as purchases in the warehouse and the accuracy of inventories in the case of the logistics management and stock and turnover rate in the case of inventory control. To finally conclude that the logistics management proposed for the hotel located in the city of Lima, manages to increase the control of its inventories.

Keywords: Logistics management, inventories, requirements, stock.

I. INTRODUCCIÓN

La logística se ha venido desarrollando a lo largo del tiempo como una labor que relaciona procesos fundamentales y primordiales de una organización con la finalidad de poder cerrar el proceso de entrega con el consumidor final (Bureau, 2014). La gestión logística en el sector hotelero cobra mayor importancia cuando desde un inicio se logra determinar los atributos más relevantes de la empresa para los clientes en función a sus expectativas previas y esto se logra mediante un análisis previo de validez de la satisfacción y fidelidad de los clientes en el servicio hotelero. Esto es elemental para la gestión logística hotelera porque permite reconocer las fortalezas y debilidades en la prestación de los servicios, a la vez que se pueden realizar priorizaciones conociendo las percepciones y expectativas del cliente. Con todo ello, se identifican cuatro dimensiones vinculadas a la calidad de servicios de los negocios hoteleros: fiabilidad, elementos tangibles, características del personal y, oferta complementaria. (López y Serrano 2014)

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT) las secuelas de la pandemia, trajo consigo el desafío de adaptar los modelos de negocio de las empresas prestadoras de servicios, a la nueva realidad post pandemia. Por ello, la gestión de los procesos logísticos adquiere una mayor relevancia en el presente contexto, para el cumplimiento de los compromisos y dar respuestas satisfactorias a las necesidades de sus clientes desde cualquier parte del mundo (Martínez, et al, 2017).

Tomando en cuenta el contexto internacional, según Nelwan (2020) en la industria hotelera de Manado en la India, se buscó una solución utilizando la gestión logística en la problemática obtenida con el control de inventarios, abastecimiento, distribución y almacenamiento que ocurría dentro de la empresa. Y eso debido a que no se lograba manejar el stock requerido para la utilidad y servicio a los clientes. Al aplicar la gestión se obtuvo un mayor control en la parte financiera gracias a la gestión de inventarios, logrando incrementar sus ganancias y minimizando los costos; para finalmente tener un stock de materiales acorde a los requerimientos. En relación a lo antes mencionado,

la revista colombiana *Negocios Globales* (2019) afirma que una de las cuestiones de mayor dificultad en una empresa es el control de los inventarios sin importar el giro de la empresa. Pues en el control de inventarios es donde comúnmente suceden errores, que pueden generar grandes pérdidas para la organización.

Desde una perspectiva nacional, Martos (2019) menciona que las empresas del sector hotelero del Perú optan por realizar un proceso de mejora utilizando la gestión logística, pues esto les permite llevar tener una mejora en su viabilidad económica y financiera; lo cual se ve reflejado en la reducción de costos en el abastecimiento y de toda la cadena que esta conlleva. Esto se evidencia especialmente en el inventario, debido a que ahí es donde se disminuye el nivel de los costos optimizando toda la cadena productiva y su funcionamiento. Este es uno de los temas más recurrentes y de mayor interés en las empresas del rubro hotelero; puesto que estas buscan la mejora logística y el impacto que esta genera en su rubro.

En referencia a la empresa, objeto de estudio, esta es una empresa de tipo familiar y dentro de su contexto se pudo detectar que, al no identificar oportunamente las necesidades de aprovisionamiento, tampoco existe un control de inventario y por otro lado al no haber un lugar acondicionado especialmente en las necesidades de la empresa, esto no permite realizar un mejor manejo del stock. Todo lo expuesto se refleja en los 12 requerimientos no planificados que se realizó en el último semestre y la meta que tiene la empresa es de llegar a 0 requerimientos no planificados ya que estos ocasionan errores en el aprovisionamiento. Por consecuencia, es posible afirmar que el manejo de control de inventario en la empresa hotelera de Lima es ineficiente y eso le genera costos adicionales por ese mal manejo.

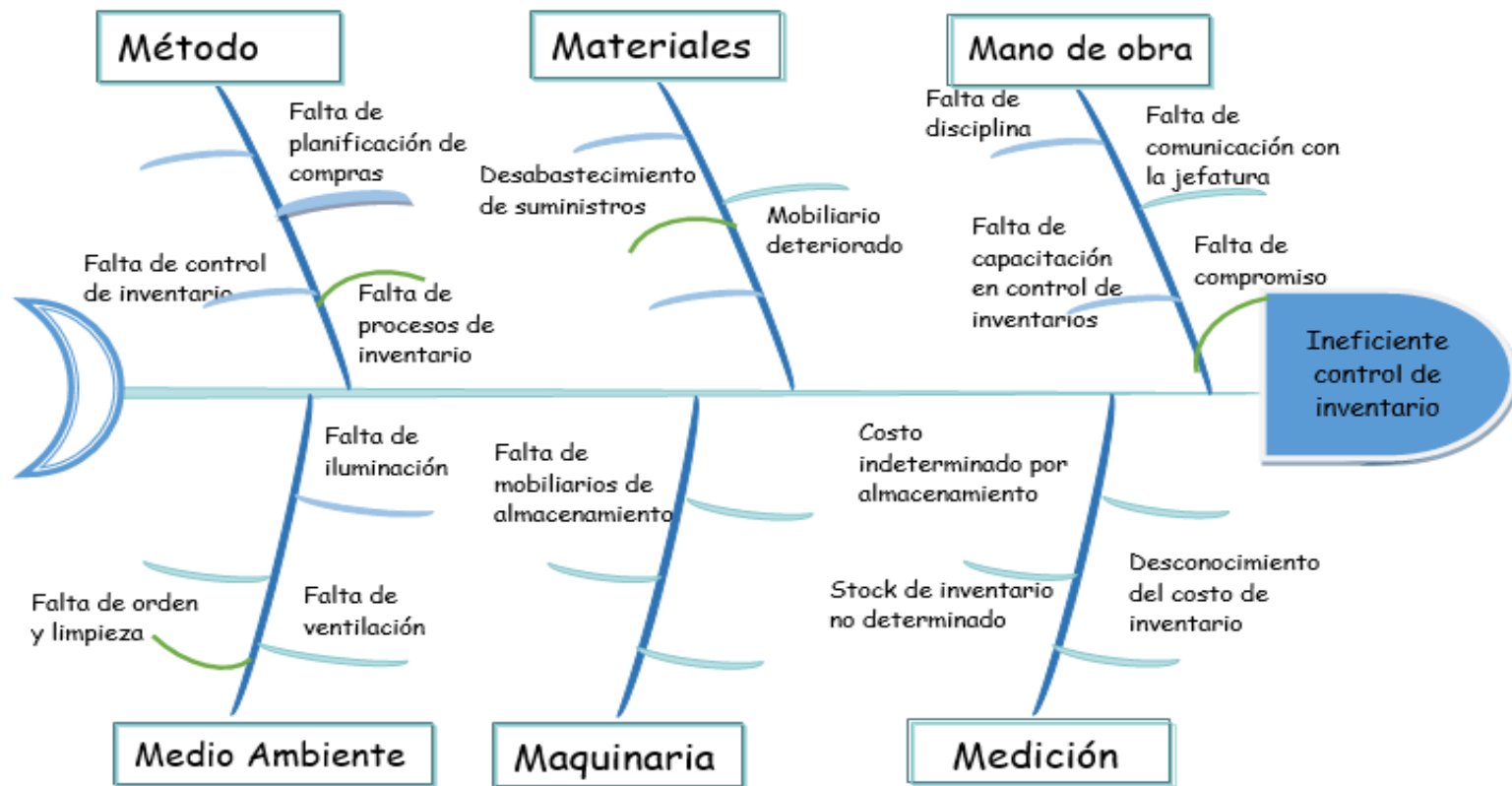


Figura 1. Análisis de causas para el ineficiente control de inventarios

El diagrama de Ishikawa muestra las causas que ocasionan un ineficiente control de inventario. Para un mejor análisis se realizó el cuadro de correlación y el diagrama de Pareto en el cual mostrará a detalle cuáles son los principales problemas a mejorar.

Tabla 1. Matriz de correlación de las causas

	Causas que originan el ineficiente control de inventario	C1	C 2	C 3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	CORREL ACIÓN
C1	Falta de control de inventario		3	1	3	0	0	0	0	1	3	0	0	0	3	5	5	24
C2	Falta de planificación de compras	3		3	5	1	0	1	0	0	1	0	0	0	3	0	1	18
C3	Falta de procesos de inventario	5	1		3	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	3	5	22
C4	Desabastecimiento de suministros	1	0	0		0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	5
C5	Mobiliario deteriorado	0	0	0	0		0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
C6	Falta de disciplina	0	0	0	0	0		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
C7	Falta de comunicación con la jefatura	0	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	0	0	12
C8	Falta de compromiso	0	0	0	0	0	0	1		0	0	0	0	0	0	0	0	1
C9	Falta de capacitación en control de inventarios	5	0	3	1	0	0	0	0		1	0	0	0	0	5	5	20
C10	Costo indeterminado por almacenamiento	0	0	0	0	0	0	1	0	1		0	0	0	0	3	3	8
C11	Falta de orden y limpieza	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0		0	0	0	0	0	1
C12	Falta de iluminación	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		0	0	0	0	1
C13	Falta de ventilación	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0		0	0	0	1
C14	Falta de mobiliarios de almacenamiento	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0		0	0	3
C15	Desconocimiento del costo de inventario	1	3	1	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0		1	10
C16	Stock de inventario no determinado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0		5

Elaboración propia

En la tabla 1 se observa que las causas con un alto nivel de correlación son la falta de control de inventarios, la falta de planificación de compras, la falta de procesos y la falta de capacitación en control de inventarios; las cuales tuvieron una puntuación de correlación de 24, 18, 22 y 20 respectivamente.

En la siguiente tabla, se realiza un resumen de la correlación que tiene cada causa identificada y se tiene una evaluación de los resultados. Para ello se consideran los siguientes valores para la frecuencia: baja= 1, media= 3 y alta= 5; estos valores se multiplican por el puntaje obtenido de la correlación para finalmente tener una ponderación total.

Tabla 2. Análisis de las causas

	Causas que originan el ineficiente control de inventario	Correlación	frecuencia	ponderación total
1	Falta de control de inventario	24	5	120
2	Falta de planificación de compras	18	5	90
3	Falta de procesos de inventario	22	5	110
4	Desabastecimiento de suministros	5	5	25
5	Mobiliario deteriorado	1	1	1
6	Falta de disciplina	1	1	1
7	Falta de comunicación con la jefatura	12	5	60
8	Falta de compromiso	1	1	1
9	Falta de capacitación en control de inventarios	20	5	100
10	Costo indeterminado por almacenamiento	8	1	8
11	Falta de orden y limpieza	1	1	1
12	Falta de iluminación	1	1	1
13	Falta de ventilación	1	1	1
14	Falta de mobiliarios de almacenamiento	3	1	3
15	Desconocimiento del costo de inventario	10	3	30
16	Stock de inventario no determinado	5	3	15

Elaboración propia

En la tabla N°3 se aprecia la ponderación total de cada una de las causas y el porcentaje acumulado.

Tabla 3. Matriz de correlación de las causas

Item	Causas que originan el ineficiente control de inventario	Escala de ponderación	%	Acumulado	%Acumulado
1	Falta de control de inventario	120	21%	120	21%
2	Falta de procesos de inventario	110	19%	230	41%
3	Falta de capacitación en control de inventarios	100	18%	330	58%
4	Falta de planificación de compras	90	16%	420	74%
5	Falta de comunicación con la jefatura	60	11%	480	85%
6	Desconocimiento del costo de inventario	30	5%	510	90%
7	Desabastecimiento de suministros	25	4%	535	94%
8	Stock de inventario no determinado	15	3%	550	97%
9	Costo indeterminado por almacenamiento	8	1%	558	98%
10	Falta de mobiliarios de almacenamiento	3	1%	561	99%
11	Falta de disciplina	1	0%	562	99%
12	Mobiliario deteriorado	1	0%	563	99%
13	Falta de orden y limpieza	1	0%	564	99%
14	Falta de iluminación	1	0%	565	100%
15	Falta de ventilación	1	0%	566	100%
16	Falta de compromiso	1	0%	567	100%
		567			

Elaboración propia

En la tabla N°3 se aprecia los resultados obtenidos y el porcentaje acumulado.

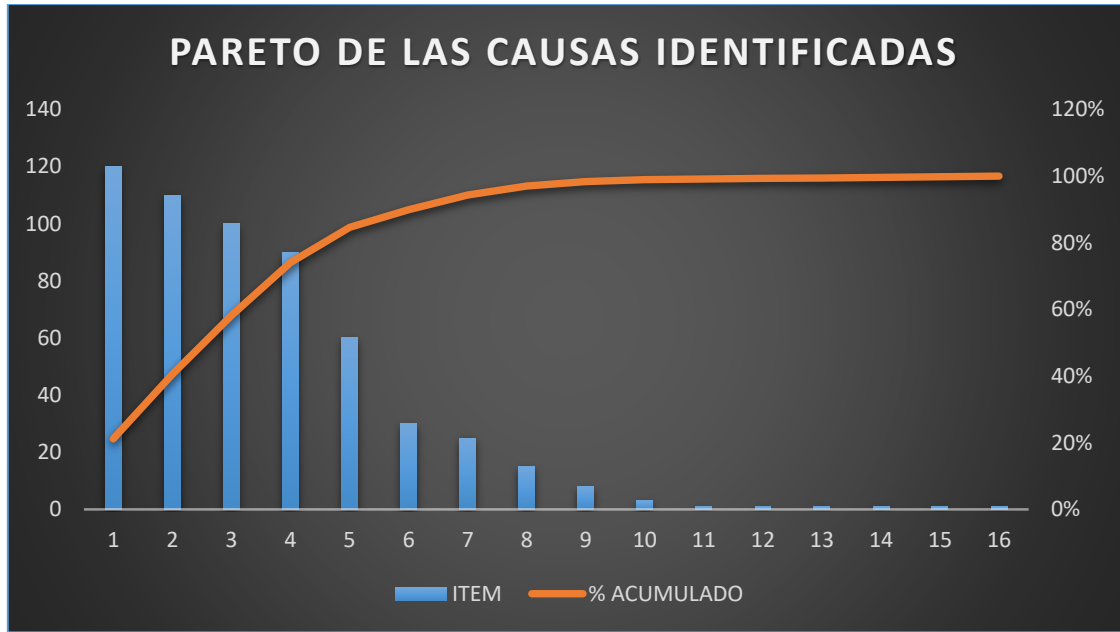


Figura 2. Diagrama de Pareto de las causas identificadas

En la figura N°2 se refleja el gráfico del Pareto con las causas principales de los problemas que afectan de manera directa al control de inventario.

Se refleja en la tabla N° 4 las causas por cada área, liderando con 483 puntos el de gestión.

Tabla 4. Clasificación de las causas según áreas de la empresa

	Causas que originan el ineficiente control de inventario	Escala de ponderación	Área	Puntuación
1	Falta de control de inventario	120	GESTIÓN	483
2	Falta de capacitación en control de inventarios	100		
3	Falta de planificación de compras	90		
4	Falta de comunicación con la jefatura	60		
5	Desconocimiento del costo de inventario	60		
6	Desabastecimiento de suministros	25		

7	Stock de inventario no determinado	15		
8	Costo indeterminado por almacenamiento	8		
9	Falta de mobiliarios de almacenamiento	3		
10	Falta de disciplina	1		
11	Falta de compromiso	1		
12	Falta de procesos de inventario	110	PROCESO	110
13	Mobiliario deteriorado	1	MANTENIMIENTO	4
14	Falta de orden y limpieza	1		
15	Falta de iluminación	1		
16	Falta de ventilación	1		

Elaboración propia

Tabla 5. Evaluación de alternativas para abordar las principales causas

Alternativas	Solución al problema	Costos de aplicación	Facilidad de ejecución	Tiempo de ejecución	total
Gestión logística	2	2	2	1	7
Gestión de inventario	1	2	1	1	5
Gestión de almacén	1	1	1	1	4
NO BUENO (0) - BUENO (1) - MUY BUENO (2)					

Elaboración propia

En la tabla N°5 se realizó un análisis de las alternativas de solución para los problemas. Se optó por gestión logística con un puntaje de 7, siendo el más recomendable, ya que daría solución a los problemas que se tiene en la empresa.

La gestión de inventario no fue considerada ya que sería más caro el poder implementarlo, además, no cubre resolver todos los problemas que se reflejan en la empresa.

Tabla 6. Matriz de priorización de causas (6M)

Consolidación de causas por área	Métodos	Mano de obra	Materiales	Medición	Medio Ambiente	Maquinaria	Nivel de criticidad	Total del problema	Porcentaje	Impacto	Calificación	Prioridad	Medidas a tomar
Gestión	210	162	25	83	3	3	Alto	486	82%	5	2430	1	Gestión logística
Proceso	110	0	0	0	0	0	Medio	110	18%	3	330	2	Gestión de inventario
Total de problemas	320	162	25	83	3	3		596	100%				

Elaboración propia

En la tabla N°6 se visualiza las distintas causas ubicadas por área y por el puntaje obtenido dando el total de los problemas planteados. Se definió que la Gestión logística es la más óptima para la mejora en el control de inventarios del hotel.

A raíz de lo antes mencionado, se formula el siguiente problema general: ¿Cómo la propuesta de gestión logística mejorará el control de inventario en un hotel de Lima 2021?

Como problema específico 1: ¿Cómo la gestión logística mejorará el stock de inventario en un hotel de Lima – 2021?

Problema específico 2: ¿Cómo la gestión logística mejorará la rotación de inventarios en un hotel de Lima 2021?

El estudio se justifica metodológicamente, ya que busca un impacto favorable entre la variable gestión logística y control de inventarios y ello servirá de guía a otros investigadores para proporcionar información sobre la problemática hallada.

El estudio se justifica de forma práctica, ya que permitirá identificar las necesidades de aprovisionamiento, planificar las compras de los suministros y acceder a la información del estado de los inventarios, para tomar decisiones oportunas y brindar un buen servicio al cliente.

Desde el punto de vista económico, mediante un buen control de inventarios se puede calcular un nivel óptimo de los inventarios, para la reducción de los costos del mismo, permitiendo a la empresa hotelera obtener mayor rentabilidad por su servicio, según los estudios este beneficio sería de un 20% del capital aproximadamente.

Desde un punto de vista estratégico se tiene que los ingresos por alimentación representan aproximadamente un 40% del total de ingresos del hotel; así como los costos por compras en alimentos y bebidas representan más del 50% del total de los costos anuales en la organización; justificando así el desarrollo de la presente investigación por el nivel de significancia que tiene esta área para el hotel.

Por ello, se plantea como objetivo general: Determinar cómo la propuesta de gestión logística mejora el control de inventario en un hotel de Lima 2021. Se tiene como objetivo específico 1: Determinar cómo la propuesta de gestión logística mejora el stock de inventario en un hotel de Lima 2021. Y el objetivo específico 2: Determinar cómo la propuesta de gestión logística mejorará la rotación de inventario en un hotel.

.

II. MARCO TEÓRICO

Djoko., et. al. (2019) en su investigación resaltan que en el último año la gestión logística y los procesos que lo comprenden, han sufrido un cambio radical debido a muchos factores sociales y económicos. Por un lado, la globalización de la oferta y la demanda se ha tornado muy competitiva, en innovación, costos y calidad. Por otro lado, el contexto social de la pandemia del Covid-19, ha generado nuevos patrones de comportamientos de compras, que ha orientado a las organizaciones a buscar nuevas estrategias para adaptarse a estos cambios.

En este sentido, Djoko., et. al. (2019) en su artículo de revista titulado "Determinants of Supply Chain Performance: Moderating Role of Firm Size in Tourism Hotel Industry in Indonesia". Cuyo objetivo busca determinar el desempeño de las empresas en el entorno competitivo, enfatizado en los predictores de la cadena de suministro de una industria hotelera de turismo en Indonesia. Es de tipo aplicado, de nivel correlacional, enfoque cualitativo y de diseño no experimental, cuyos resultados indican que la integración con el proveedor es un factor importante que juega un papel en la mejora y el desempeño en las compras y la cadena de suministro. El autor concluye que el intercambio de información tiene influencia significativamente positiva para el ejercicio de la cadena de suministros. También se determina que el tamaño de la empresa es un factor importante en cualquier organización en operaciones efectivas. Así también, se señaló que el tamaño de la empresa modera la relación en el intercambio de información y el desempeño de la cadena de suministro en una industria hotelera turística de Indonesia. Este estudio aporta a la investigación planteada brindando una perspectiva hacia la gestión de compras, ya que los proveedores generan un papel importante al brindar información para la mejora en la cadena de suministro.

Sayed (2021) en su artículo "Transforming Hotel Supply Chain Using Intelligent Decision Support System: Prospects and Challenges", cuyo objetivo fue investigar las oportunidades que brinda el adoptar sistemas como apoyo a la toma de decisiones para la gestión logística en la industria hotelera, el tipo de estudio empleado fue aplicado, nivel descriptivo de diseño experimental cuyos resultados obtenidos fueron que el 68,4% de hoteles de 5 estrellas y el 56,3% de los hoteles de 4 estrellas forman

parte de cadenas o grupos y que el tamaño del hotel afecta de manera significativa en la adopción de la tecnología el cual impacta en recursos humanos, recursos físicos, conocimiento y cultura. Además, los de 4 estrellas operan desde aproximadamente 10 años, por ello como conclusión se deduce que la muestra obtenida indica que los hoteles en observación cuentan con la experiencia en atención y servicio de calidad y son los que llevan un impacto favorable al implementar tecnologías internas del hotel. Este artículo aporta en el estudio de la gestión logística y la cadena de suministros.

Nelwan (2020) en su artículo "Analyzing logistics management at Ibis hotel manado", tuvo como objetivo desarrollar los principios para aumentar la competitividad de la empresa de la industria hotelera. basado en la aplicación del enfoque logístico, utilizó una metodología de investigación cualitativa, el tipo es descriptivo. Sus resultados reflejan de acuerdo a los informantes por secciones que en el área de compras una mejora al brindar la aprobación por parte de cada jefe de departamento la cual será enviada al departamento de compras generando así una orden de compra correctamente financiada. En el área de inventarios se obtuvo una respuesta positiva ya que aplicaron correctamente las pautas de Accor hoteles management y con ella la tecnología empleada para el control de inventarios. Como conclusiones muestran que el procedimiento operativo que se implementó es muy bueno y eso se ve reflejado en el proceso de pedidos además en todas las áreas deberán estar comunicados entre sí y con los proveedores evitando las demoras, falta de mercadería y atrasos en los procesos respectivos. Este artículo aporta a la investigación brindando información referente al control de inventarios y gestión logística.

Hosni, Mohamed y Saad (2020) en su artículo de revista titulado "The Adoption of Electronic Inventory Control System in Cairo Five-Star Hotels" tuvo como objetivo realizar evaluaciones en los departamentos de tiendas y poder adoptar un control de inventarios utilizando sistemas electrónicos aplicados en hoteles de 5 estrellas ubicados en el Cairo, es de tipo aplicado y se utilizó 170 cuestionarios la cual fue enviado a 34 hoteles y repartidos al personal de diversas áreas, sus resultados reflejan con el SPSS el análisis de 157 cuestionarios para una respuesta del 92,35%, además del beneficio del sistema de control de inventarios que acorta los tiempos de emisión y transferencia de tiendas, también que permite rastrear las entradas, salidas y el

tiempo de rotación de los productos y existencias. Sus conclusiones indican que los indicadores para la acogida de los sistemas de control de inventarios ayudarán a la mejora del hotel. Este estudio aporta en la investigación en los conceptos y recopilación de datos de la variable dependiente.

Igualmente, Calzado (2020), de la ciudad de Cuba, en su artículo de revista titulado "La gestión logística de almacenes en el desarrollo de los operadores logísticos", desarrolló la investigación de la gestión logística en un almacén mayorista de un operador logístico. El estudio tuvo como objetivo analizar las insuficiencias que presenta la gestión logística de almacenes de un operador logístico es de tipo aplicada, de nivel descriptivo, contempla un enfoque cualitativo y de diseño no experimental, cuyo resultado más relevante fue que el proceso de almacenaje es el adecuado, ya que el responsable de almacén revisa la documentación de recepción y el personal de almacén realiza el cotejo de las mercaderías recibidas, llenan las tarjetas de estiba y en el caso de faltantes o averías, se elabora un documento de reclamo. Después de analizar las características y las condiciones en que se desenvuelve la logística de almacenes del operador logístico en estudio. El autor concluye que el soporte tecnológico en el almacén permite organizar mejor los productos a partir de su volumen y así también facilita el control y el balance de las existencias de acuerdo a su capacidad. Este estudio aporta a la investigación planteada, ya que, desde una experiencia, demuestra cómo es la gestión de almacenes para una correcta organización de los inventarios.

Distinto de Fontalvo, De la Hoz y Mendoza (2019) en el artículo titulado "Los Procesos Logísticos y la Administración de la Cadena de Suministro" estudio cuyo objetivo es la comprensión de los procesos logísticos y la administración de la cadena de suministros y poder aplicar en los contextos organizacional; es de tipo descriptivo, enfoque cualitativo. Los resultados más relevantes fueron que el logro de una estructura de conocimiento en donde se especifican los diferentes procesos relativos a la cadena de suministro, favoreciendo a las relaciones presentadas entre ellos. El autor concluyó que la descripción de cada uno de los diferentes procesos permitió entender mejor la interrelación que existe en la cadena de suministros y los procesos logísticos, para evaluar el funcionamiento de la gestión logística en las organizaciones. Este estudio

aporta a la propuesta planteada, ya que permite conocer los procesos involucrados en la gestión logística para mejorar el control de inventarios en la empresa hotelera como objeto de estudio.

Del mismo modo, Samaniego (2019) en la ciudad de Ecuador en su artículo titulado "Un modelo para el control de inventarios utilizando dinámica de sistemas", su objetivo fue diseñar un modelo administrativo para la gestión en el control de inventarios; la investigación es de tipo aplicado, de enfoque cuantitativo, de nivel correlacional, de diseño pre-experimental, sus resultados fueron la potencia de su desarrollo utilizando la metodología de la dinámica de sistemas. El autor concluye, que el modelo propuesto aplicado a la empresa, permitirá adoptar estrategias administrativas a futuro para optimizar los gastos operacionales mediante la gestión correcta de sus recursos y brinda una visión holística de la dinámica de sistemas que ayuda en la toma de decisiones en función a la gestión de inventarios. El estudio aporta a la investigación planteada, ya que demuestra un patrón de control de inventarios que podrá ser evaluado para la aplicación en la empresa objeto de estudio.

De manera similar, Silva, Rodríguez y Valarezo (2019) en su artículo titulado "Control y administración de inventarios en las organizaciones". El objetivo principal es demostrar que el control de los inventarios es una herramienta indispensable para toda empresa porque permite tener resultados eficaces y comprobables que favorecen a la toma de decisiones. Es de tipo aplicado, enfoque cualitativo y con diseño descriptivo. Sus resultados reflejan que los estudios realizados por diferentes autores sobre los inventarios son muy importantes para las empresas ya que les generan una viabilidad económica y mejoras en sus procesos. El autor concluye que el control de inventarios es primordial para el buen funcionamiento, sostenibilidad y rentabilidad en el mercado. El estudio aporta a la investigación, ya que contribuye a la construcción del marco teórico en particular para la conceptualización de la variable dependiente.

Pastor y Javes (2017) de la ciudad de Trujillo, en su artículo titulado: "Modelo de inventario probabilístico con revisión periódica para mejorar la gestión del ciclo logístico de Lenmex Corporation S.A.C" El objetivo de la investigación va dirigido a

desarrollar un modelo probabilístico con revisión periódica y lograr la optimización en la gestión del ciclo logístico de la empresa en estudio con sucursal en Trujillo.

Es de tipo aplicado, enfoque cuantitativo, de nivel explicativo y diseño pre-experimental. El resultado más relevante fue que los costos de inventario después de aplicar el modelo de inventario propuesto tuvieron un impacto menor que los costos antes de realizar la aplicación. El autor concluye que la actual gestión logística no es la adecuada porque no tiene una planeación que de cantidades óptimas a ordenar y no existe una proyección de la demanda lo que refleja en los reclamos de los clientes. También concluyó que, con la propuesta del modelo de gestión de inventario, se alcanzó ahorrar de manera significativa en los costos con respecto al inventario equivalente al 41.14% muy diferenciados con el modelo actual. El estudio aporta a la investigación, con las herramientas utilizadas para obtener resultados favorables al implementar las mejoras del control de inventarios en un hotel.

Santos (2019) en su artículo titulado "Gestión Logística y su influencia para reducir costos operacionales en la empresa de transportes Ave Fénix SAC". El objetivo del estudio es optimizar la gestión logística de carga para la reducción de costos operativos de la empresa en estudio, mediante el reconocimiento de las deficiencias actuales del departamento de logística y diseño propuesto de mejora, de manera que faciliten la reducción de costos operacionales. Es de tipo aplicada. Los resultados del departamento de logística de carga, demostraron que había altos costos debido a un mal procedimiento y control de las labores de los trabajadores, que mermaban la utilidad. Además, se evidenció la falta de estandarización de procesos, y de tiempos. El autor concluye que la aplicación de diseño propuesto aplicado a la gestión logística de la empresa en estudio tiene una influencia positiva en los costos operacionales al reducirlo en 28.16% en comparación con los costos del modelo actual. El estudio aporta a la investigación, con aplicación de la gestión logística que brinda la reducción de costos operativos.

Así como, Peralta (2020) en su tesis titulada "Control de inventarios en el hotel MH en la Ciudad de Chiclayo - 2019" se basa en la atención y cuidado de las existencias y la manera eficiente de controlar los inventarios. El estudio fue de enfoque cuantitativo, de tipo aplicada, de nivel descriptivo y diseño no experimental-transversal. El objetivo

de estudio es determinar los elementos que debe contemplar el control de inventarios en el Hotel en la ciudad de Chiclayo. Los resultados demostraron que existe una ausencia de compromiso del personal, por ende, un desinterés por la situación del hotel, además, las relaciones con los agentes internos no funcionan, ya que el personal desatiende el trabajo y el control de las existencias, razón por la cual, los inventarios no tienen resultados positivos. El autor concluye que es relevante realizar planes de entrenamiento y capacitación que fomenten el compromiso en el personal, así como la instalación de sistemas que permitan mejorar el control del inventario. El estudio aporta a la investigación, en determinar los elementos para la mejora del control de inventarios.

En el marco de los antecedentes nacionales, Campos (2017) en su tesis titulada "Gestión logística en una empresa de servicio hotelero, Huancayo - 2017". Tuvo como objetivo el análisis y la descripción de la gestión logística en las áreas de aprovisionamiento, almacén y distribución de productos o servicios. El tipo es aplicado, se utilizó el método de estudio de casos con enfoque cuantitativo. La técnica utilizada fue la entrevista mediante el cual se determina como resultado, que el área de aprovisionamiento no tiene un adecuado stock de seguridad, el área de almacén no presenta un personal exclusivo y en el área de distribución hay demoras en las entregas del producto y/o servicio. La investigación concluye, que el área de aprovisionamiento no cuenta con un adecuado stock de seguridad, el área de almacén no tiene personal exclusivo, no se realizan inventarios manuales en casos de emergencia y en el área de distribución se retrasan las entregas del producto y/o servicio. El estudio destaca que el manejo inadecuado en las áreas de aprovisionamiento, almacén y distribución conlleva a la insatisfacción por parte de los clientes debido a los retrasos en los servicios brindados por el hotel. Aporta al estudio aplicado, ya que permite identificar las dimensiones de la variable de gestión logística que se debe estudiar para la propuesta de implementación planteada.

De igual manera, Martos (2019) en su tesis titulada "Mejora del proceso logístico para reducir los costos de abastecimiento de un hotel en Cajamarca", tuvo como objetivo general determinar de qué manera la mejora del proceso logístico, influye en la reducción de costos de abastecimiento de un Hotel en Cajamarca. Es de tipo aplicado,

la metodología empleada fue de enfoque cualitativo, de nivel explicativo y de diseño no experimental. Los resultados fueron obtenidos del sistema new stock el cual muestra las variaciones de los últimos años. La investigación concluye que no existe una gestión adecuada de los inventarios en el área de almacén, dado que se realizan usualmente compras no programadas para abastecer de productos de alta rotación en los procesos productivos. El estudio aporta a la investigación en las herramientas utilizadas para la reducción de costos que genera al realizar la mejora en el área de abastecimiento.

El concepto tradicional de la logística indica, que la logística se fundamenta en la entrega del producto en el momento y la forma adecuada, al menor costo posible (Martos,2019, p.17). Por otro lado, Mora (2007) citado por Campos ,2019 con respecto a la gestión logística, manifiesta su concepto como función gerencial, que involucra la distribución, el almacén, transporte, rutas de locales o plantas, niveles de inventarios, sistemas de indicadores de gestión y de información que conforman un aspecto importante del proceso logístico integral. El autor hace referencia a la logística con una noción más completa; por tanto, en esta nueva definición, se tiene una visión más moderna. En un contexto donde se enfatiza el libre mercado, es relevante una gestión que reconozca los procesos que generan los sobrecostos que limitan la rentabilidad que incrementa también su competitividad en el mercado.

Según Rodríguez (2019) La gestión logística hace referencia al conjunto requerido de medios y métodos para poner en marcha los procedimientos planificados por las áreas de compra, producción, mantenimiento y distribución.

Por otro lado, los indicadores de la gestión logística son medidas de relación de datos cuantitativos, de los procesos de involucrados que inician por la recepción y concluyendo en la entrega del producto o servicio. En este sentido, es importante para poder calcular el desempeño y la eficiencia de los procesos logísticos, siendo la clave para poder tener un nivel alto de competitividad en el mercado (Fontalvo et al.,2019, p.108).

En el desarrollo de esta investigación, se consideró las dimensiones de gestión de compras, almacenamiento e inventarios como una herramienta para la mejora del control de inventarios en el Hotel ubicado en Lima.

Mencionando a las compras, según Christofer (2016) citado por Fontalvo et al, 2019 menciona que las compras son el puente que conecta la adquisición de los materiales para la producción con la organización. Asimismo, la gestión de compras además de tener relación con diferentes proveedores, debe de garantizar que la cantidad y la calidad de la materia prima o materiales sean los correctos, en el tiempo indicado (p.110).

Según DGCI (2017) Para hallar el porcentaje de cumplimiento del plan de compras se debe controlar la ejecución de los procesos de compra institucionales de acuerdo a la programación establecida con la siguiente fórmula. (p,14)

$$\begin{aligned} & \textit{Porcentaje de cumplimiento de plan de compras} \\ & = \left(\frac{\textit{cantidad de compras realizadas}}{\textit{cantidad de compras previstas}} \right) \times 100 \end{aligned}$$

Por otro lado, se considera relevante la gestión de almacén La importancia de realizar una gestión eficiente del almacén, radica en su funcionalidad acorde a su capacidad y al valor añadido que presta a los productos o servicios (Calzado,2020, p.60).

En tanto, Cruz (2018) en su libro “Gestión de inventarios” comenta que el coste por metro cuadrado del almacén mostrará a la empresa la estimación de la rentabilidad del almacén al ser propio. (p, 210)

$$\begin{aligned} & \textit{Costo por metro cuadrado} \\ & = \left(\frac{\textit{coste total operativo de almacenaje}}{\textit{área en metros cuadrados del almacén}} \right) \end{aligned}$$

Respecto al concepto de inventarios, García (2017) citado por Perales, 2020 señala que los inventarios son bienes reales que se dan para la venta en el curso de la empresa o para la utilidad de la producción de bienes y servicios para la venta o comercio posterior. También es denominado como el conjunto de artículos o bienes que se recolectan en la bodega pendientes a ser usados en el proceso de producción (p.17).

Según Mora (2007) con la exactitud de inventarios se controla la confiabilidad de las mercancías almacenadas, esto se determina midiendo el número de ítem o referencias que presentan descuadres con respecto al inventario lógico cuando se realiza el inventario físico, identificando de tal manera los desfases en los productos

almacenados, de tal manera se toma acciones que corrijan anticipadamente estos hechos, no afectando la rentabilidad de la empresa. (p,64)

$$\text{Exactitud de inventarios} = \frac{\text{Item inventariado}}{\text{item total de inventario}} * 100$$

El concepto de control de inventarios: Hosni, Mohamed y Saad (2019) citan a Pariasamy (2009) que indica: El control de inventario es el seguimiento de todos los movimientos de inventario, los pedidos, adquisiciones, recepción, almacenamiento y emisión y así poder asegurar un nivel adecuado y óptimos en las existencias satisfaciendo la demanda en la empresa hotelera, evitando las pérdidas, los daños, los robos y que se vuelva obsoletos. Samaniego (2019, p.138) sostiene que la gestión de control de inventarios es algo complejo y difícil de lograr un nivel óptimo en los inventarios, lo que limita el manejo correcto de ellos, ocasionando entonces, una gestión improductiva.

Las dimensiones en el control de inventarios utilizados son el stock y la rotación de inventario.

Stock

Según Kunmer (2018) tiene como concepto de stock: que es un inventario inactivo de bienes físicos con valor económico y se almacena en diversas formas de organizaciones que esperan ser empaquetadas, procesadas, transformadas, utilizadas o vendidas en el futuro. (p,126). Por otro lado, Cruz (2018) menciona en su libro "Gestión de inventarios" que una de las formas de manejar un indicador para medir las existencias del inventario es el índice de cobertura, que recoge los datos de las existencias o stock almacenado y disponibles para el uso de la empresa, su unidad es el número o cantidad del periodo (días, semanas o meses) que cubre las existencias, presentando la siguiente fórmula: (p,113)

$$\text{índice de cobertura} \\ \# \text{ periodo que cubre las existencias} = \frac{\text{Stock medio}}{\text{cantidad mensual}} * 100$$

Gestión de stocks: La gestión de stocks (productos almacenados en la organización) es crítico en el funcionamiento de las organizaciones, pues de estos dependen el

correcto funcionamiento de la organización, tanto para actividades de producción como de abastecimiento de los clientes. En este sentido se requiere conocer con la mayor precisión posible cuanta cantidad de cada referencia debe mantenerse en la empresa, de tal manera que los costos de almacenamiento sean los menores posibles, pero también debe conocerse el momento en que las organizaciones deben adquirir (comprar los materiales) de manera que no haya desabastecimiento en la organización.

Tener altos inventarios resulta estratégico para maximizar la agilidad en las entregas y la confiabilidad en la operación en el reparto de mercancías, así mismo, permite lograr altos niveles de servicio al cliente. Al contar con altos inventarios se resuelve la problemática de agotados y de los pedidos atrasados, es posible lograr la fidelización y evitar incurrir en descuentos como compensación por incumplir la promesa de entrega; sin embargo, los costos de esta estrategia son altos.

En caso contrario, tener bajos inventarios resulta estratégico para lograr un impacto positivo en la reducción del costo total de la operación de almacenamiento, en flujo de caja y en el capital de trabajo neto operativo (Zapata, 2014)

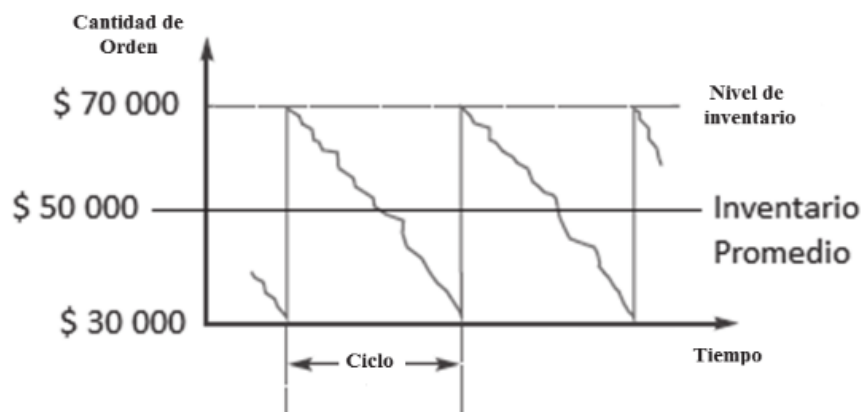


Figura 3. Comportamiento en los inventarios

Inventario promedio: La cantidad de material máximo que se tendrá en la bodega, en el caso hipotético en que una nueva orden arriba cuando el inventario llega a cero, corresponde a la cantidad ordenada y por supuesto el mínimo es cero. Promediando el nivel máximo y mínimo de los niveles de stocks, se obtiene uno de los conceptos

más importantes en manejo de inventarios, que es el inventario promedio, el cual se define como:

$$\text{Inventario Promedio} = \frac{\text{Inventario máximo} + \text{Inventario mínimo}}{2}$$

Según (Zapata, 2014) se incurre en costos por mantener un inventario también es conocido como costo por existencia, y se refiere a todos los gastos relacionados en mantener los stocks en el área de almacén de una organización. Los componentes principales de estos costos son:

- Capital: Hace referencia a la pérdida de valor de los materiales con respecto al tiempo.
- Impuestos: Son los gastos en impuestos que debe incurrirse por adquirir y por tener el inventario.
- Obsolescencia: Este valor corresponde a la pérdida de la mercancía cuando el tiempo de vida del producto ha caducado.
- Almacenamiento: los costos de almacenamiento incluyen los costos operativos que se incurren por guardar los materiales en el almacén. Los principales costos de almacenamiento son: Costo del espacio, costo de mano de obra, costo de energía, costo de Infraestructura.

Para evitar todos estos costos por mantener inventario según Martos (2019), se debe contar con un menor índice de cobertura, lo cual nos dará libertad para una mayor rotación de inventario. para así no tener un exceso en los almacenes del hotel.

La rotación de inventarios según Cruz (2018) menciona en su libro “Gestión de inventarios” indica que las ratios de rotación se utilizan para reflejar la cantidad de renovaciones de las existencias dentro del almacén, estos se renuevan por periodos determinados. Este indicador se calcula en la división del importe del aprovisionamiento (compras) con el saldo de las existencias de estos elementos comprados. (p, 195)

$$\text{ratio de rotación de inventarios} \\ \% \text{ veces de rotación} = \frac{\text{aprovisionamientos}}{\text{existencias}}$$

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación.

El vigente trabajo por su tipo de estudio fue de tipo *aplicado* y es que la investigación aplicada es aquella que se centra en poner en práctica las teorías generales para resolver con esfuerzo las necesidades que presentan la sociedad y el hombre. (BAENA, 2014, p.11) y en esta investigación se utilizaron los conocimientos previamente investigados de gestión logística para resolver el problema de un ineficiente control de inventarios en el hotel.

Por su finalidad fue de enfoque *cuantitativo* ya que se utilizaron datos numéricos y la estadística para obtener resultados, además se realizó el proceso respectivo de la recolección de datos y es que según Hernández, Fernández y Baptista (2014), en su libro de investigación metodológico mencionan que el enfoque cuantitativo:

“Este enfoque es un conjunto de procesos de forma secuencial y probatoria, que se concentra en una medición numérica analizada de forma objetiva”.

Asimismo, el nivel de la presente investigación fue *descriptiva* ya que, según Hernández, et al. (2014) los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis, además la investigación descriptiva se enfoca en investigaciones propositivas. Este tipo de investigación utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio, hechos, conceptos, variables. Por todo ello es que en esta investigación se dará detalles y se caracterizará el control de inventarios y la incidencia de la gestión logística en este.

Finalmente, el diseño de investigación utilizado en la presente investigación fue *no experimental* de tipo “transversal”. No experimental, debido a que la investigación se realizó sin hacer variar en forma intencional la variable independiente gestión logística para de esa manera analizar el efecto que tenía sobre el control de inventarios. Asimismo, se trata de una investigación transversal porque se realizaron observaciones y registros de los datos de almacén en un solo periodo de tiempo de enero a junio del 2021.

La investigación propuesta fue de diseño propositivo o diagnóstico, ya que como indica su nombre, el estudio inicia de un diagnóstico en donde se proponen metas y se plantean procedimientos para lograr alcanzarlas. Roldan (2020) se basa en su flexibilidad y rigurosidad que exige a los investigadores la constante actualización de datos, es decir que puede comenzar con una dirección de estudio, pero esta se irá modificando con el transcurrir del tiempo.

3.2 Variables y operacionalización de variables.

Variable Independiente-Gestión Logística

Definición conceptual: La gestión logística hace referencia al conjunto requerido de medios y métodos para poner en marcha los procedimientos planificados por las áreas de compra, producción, manutención y distribución (Rodríguez, 2019).

Definición operacional: La gestión logística es un proceso que ayuda a optimizar el ingreso y salida de productos de una empresa y consta de actividades de compras, almacén e inventarios.

Variable dependiente- Control de inventarios.

Definición conceptual: Es una media para conocer el estado de rotación de las mercaderías diseñado para incrementar la confiabilidad de la información para precaver los riesgos de desabastecimiento (Silva, Rodríguez y Valarezo, 2019, p.39).

Definición operacional: Es una forma práctica de llevar la cuenta de las entradas y salidas de un artículo en el área de almacén, para llevar un stock de los productos con mayor rotación.

3.3 Población y muestra

Población

Gómez, Villasís y Miranda (2016), en su artículo científico titulado: the research protocol III. Study population, señalan como concepto de población que es un grupo de sucesos limitados, accesible y definido, que conformará parte del relativo para elegir la muestra, y que realiza con toda una serie de criterios preestablecidos. Es importante aclarar que al hablar de población de estudio no solo se refiere a las personas sino

también muestras biológicas, animales, expedientes clínicos, hospitales, organizaciones, entre otros. Otro término de la población es el universo de estudio. Hernández et al. (2010) señala sobre la población que no siempre se tendrá una muestra. Además, para poder seleccionar una muestra se debe identificar la unidad de análisis a estudiarse y por ende se podrá delimitar la población. La muestra se diferencia por ser un subgrupo de la población a estudiar, del cual se recolectarán los datos y será delimitado con mucha precisión teniendo como análisis una muestra representativa de la población. (p, 173).

Muestra

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014) la muestra es un subconjunto representativo de los elementos de una población, el cual es capaz de tener las propiedades de la población.

Castro (2003) detalla: cuando la población es menos de cincuenta objetos de estudio, la población será igual a la muestra. (p,69)

Entonces según el concepto brindado de la población y la muestra este análisis de estudio, se obtuvo la información necesaria para la investigación de acuerdo al control de inventario, por ello se indica que la población del presente proyecto de investigación son los datos del control de inventarios obtenidos de los últimos 6 meses que fueron 24 datos obtenidos de las semanas de dicho análisis de estudio, los 24 datos se sustentan debidamente ya que son representativos la actualidad de la empresa según el manejo realizado en los últimos 6 meses; por consiguiente, siendo menor a 50 la población en el análisis de estudio, se considera que la muestra es igual a la población. Para la realización de esta investigación no se desarrolla un muestreo debido a que se utilizan todos los valores de la población y esta se compone por una cantidad total menor a 50 datos.

Dentro de los criterios de inclusión se considera los datos de gestión logística y control de inventarios de los meses de enero a junio del año 2021 y en el caso de los criterios de exclusión, no se tomará en cuenta la información de las demás áreas del hotel, como boletas de recepción, facturas de servicios del hotel, mantenimiento de equipos, entre otros.

3.4 Técnicas e instrumentos para la recolección de datos

Los instrumentos de medición utilizados en este trabajo de investigación fueron validados y firmados por 3 docentes expertos y especializados. Técnicas para la recolección de datos se aplicará al estudio brindado, la técnica de análisis documental para la recolección de datos al aplicarlos en la gestión logística como para el control de inventarios.

El análisis documental Según Clauso (1993), el análisis documental, se considera como un conjunto de operaciones con el fin de representar la forma de un documento en su contenido facilitando su consulta, sirviendo no solo para ello sino también como sustituto. El análisis documental es utilizado para la recolección de datos principalmente para la variable de interés y el instrumento más utilizado es la ficha de registro de datos.

Los Instrumentos ayudarán a plasmar y obtener los datos, según Huari (2021) cita a Castro (2015) mencionando que las fichas de registros son conocidas como instrumentos el cual plasman los datos o información destacadas que están vigentes al procesar la búsqueda de datos siendo útiles al alcance para el momento que se necesite, además con esta información organizada en el instrumento se podrá ir enlazando todo lo relacionado al tema que se encuentra en interés. Dado el concepto se decidió que en esta investigación se utilizará las siguientes fichas de registro:

Ficha de registros de datos semanal para la gestión logística en sus diferentes dimensiones.

Ficha de registros de control de inventarios para la variable dependiente a estudiar; todo ello se refleja resumido en el siguiente cuadro:

Tabla 7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

VARIABLE	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Independiente Gestión logística	Análisis documental	Ficha de registros de datos
Dependiente Control de inventario	Análisis documental	Ficha de registro de datos semanal para el control de inventario

Elaboración propia

Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) indican que las mediciones e instrumentos de recolección de los datos deben de tener tres aspectos importantes como la confiabilidad y validez.

Confiables

La información del control de inventario se basó en datos confiables puesto que fueron proporcionados por el área de almacén de la empresa, el mismo que reflejó la situación actual en esta área. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014) indican que la confiabilidad se refiere al grado en el que un conjunto de datos obtenidos de la realidad es capaz de representar a un todo y su análisis se basa en que los datos siguientes a los mismos serían repetitivos. Los datos fueron solicitados al personal correspondiente, y esa información fue procesada con las técnicas del análisis documental, lo cual finalmente se obtuvo de forma sintetizada. Esta ficha de análisis documental ayudó a poder tener un control de inventarios, con las fechas de ingreso de productos, salidas y el comportamiento que tuvo el producto en consumo y esto fue aplicado para cada variable independiente y dependiente.

Para la **validez** se logró aplicar con la revisión de un asesor especializado y dos docentes con la experiencia y grado de Magíster y Doctorado en ingeniería industrial. (Anexo 3). Según Hernández et al. (2010) comenta que la validez, es el grado del instrumento que mide la variable que desea medir.

Nombres de los expertos que validaron los instrumentos de gestión logística y control de inventarios	
1	Mgtr. Rodríguez Alegre, Lino Rolando
2	Mgtr. Molina Vílchez, Jaime enrique
3	Mgtr. Zeña Ramos, José La Rosa

3.5 Procedimiento

El procedimiento se realizó de la siguiente manera:

Descripción de la empresa

El presente proyecto de investigación se enfocó en una empresa del sector de hotelería que brinda servicio de hospedaje, el cual proporciona la comodidad y satisfaciendo las diferentes necesidades de los clientes. La empresa hotelera se encuentra ubicada en la Av. 27 de diciembre 152 Villa María del Triunfo. El hotel cuenta con 2 trabajadores en el área administrativa, 6 trabajadores en el área operativa y 1 en contabilidad, en total serían 9 trabajadores, el número total de habitaciones que tiene el hotel es de 32. Se debe mencionar que el hotel y sus 32 habitaciones cuentan con los servicios de hospedaje, alimentación, internet, sala de star, bar, entre otros. Siendo el servicio de alimentación uno de los más solicitados y valorados por los huéspedes del hotel, puesto que en la última encuesta realizada por el gerente del hotel a los clientes se tuvo como resultado que un 80% de ellos señalaron que el servicio de alimentación es excelente, lo recomendarían con sus amigos; también que es uno de los más solicitados por ellos al momento de hospedarse y una de las razones por las que volverían a hospedarse. La importancia del servicio de alimentación y la necesidad de una reorganización en el control de las compras, inventarios, gestión y control de almacén llevan a la necesidad de una mejora en la gestión logística para poder controlar los inventarios de la empresa. A continuación, se detalla en un mapa de procesos la relevancia del servicio de alimentación en la empresa.

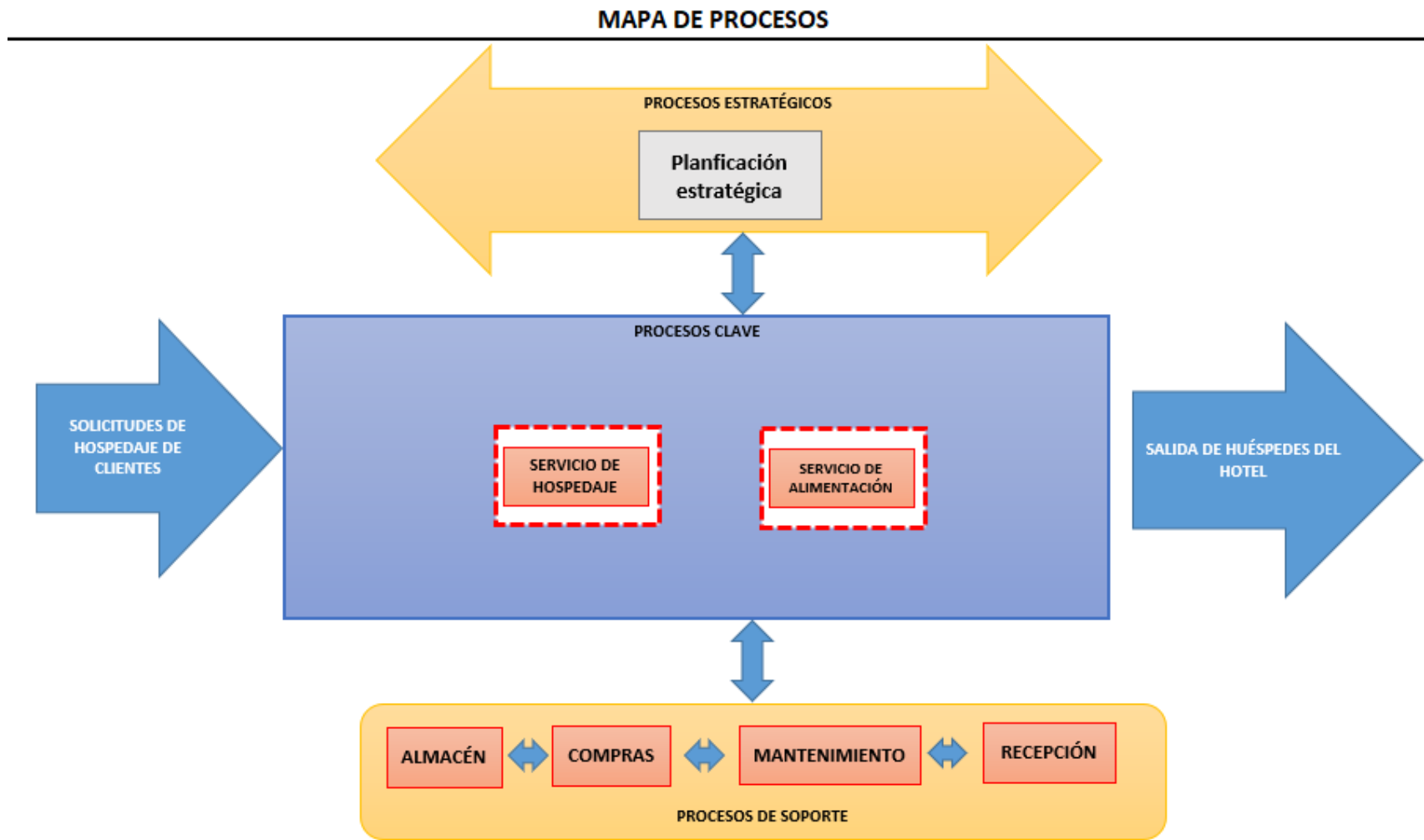


Figura 4. Mapa de procesos del Hotel

Tabla 8. Estado de resultados de la empresa Hotel de Lima

HOTEL DE LIMA	
ESTADO DE RESULTADOS	
DEL 1 DE ENERO AL 31 DICIEMBRE 2020	
(Expresado en Nuevos Soles)	
Cuartos disponibles en hotel: 32	
CONCEPTO	MONTO (S/.)
INGRESOS	
Ingresos por servicio de hospedaje	S/410,625.00
Ingresos por servicio de alimentación	S/371,891.20
Ingresos por servicio de BAR	S/32,700.00
Ingresos por otros servicios	S/82,125.00
Otros ingresos	S/41,062.50
TOTAL DE INGRESOS	S/938,403.70
COSTOS Y GASTOS	
Alimentos y bebidas	S/161,616.00
Costo por mantener habitaciones	S/16,680.00
Almacenamiento	S/18,000.00
Otros gastos	S/102,656.25
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	S/298,952.25
GASTOS INDIRECTOS	
Administración de hotel	S/24,000.00
Gastos de personal	S/207,600.00
Mantenimiento	S/18,000.00
Internet	S/3,600.00
Agua y luz	S/24,000.00
Otros servicios	S/24,000.00
TOTAL DE GASTOS INDIRECTOS	S/277,200.00
TOTAL COSTOS Y GASTOS	S/576,152.25
UTILIDAD DE LA EMPRESA	S/362,251.45

Elaboración propia

Nota: Los montos mostrados en el estado de resultados detallado son aproximados.

Se visualiza que los ingresos por servicio de alimentación que se encuentran en un monto aproximado de S/371,891.20 representan un 40% del total de ingresos estimados en el hotel de Lima. Asimismo, los costos en alimentos y bebidas

representan más del 50% del total en costos y gastos del hotel. Con todo ello se demuestra la relevancia de realizar una correcta gestión logística.

Misión

Brindar un servicio de hotelería reconocida, brindando el servicio de hospitalidad y calidez a los clientes, además de caracterizarse por proveer alimentos A-1 cumpliendo la satisfacción de los clientes y superando las expectativas.

Visión

Para el 2025 lograr ser un hotel con los estándares de calidad requeridos para la atención de sus clientes, aplicando la mejora continua y obteniendo el primer puesto a nivel local.

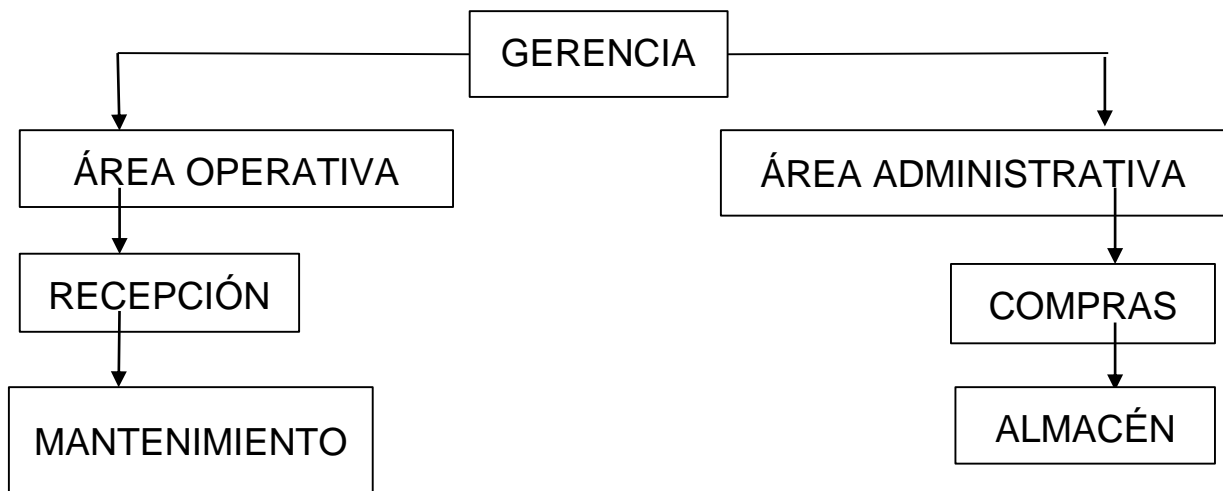


Figura 5. Organigrama inicial de la empresa

Breve referencia de la unidad de análisis

Como se puede observar en el organigrama de la figura anterior, la empresa hotelera está constituida por 2 áreas que son: área operativa y área administrativa las cuales tienen actividades diferentes. La unidad de análisis está situada en el área administrativa, siendo partícipes los registros obtenidos en las compras, almacenamiento e inventario. Asimismo, los procesos en el hotel se basan en las actividades desarrolladas por la empresa y los servicios que esta brinda, donde el servicio de alimentación es brindado por el restaurant con que cuenta la empresa.

La situación actual refleja que no hay un control adecuado de inventarios, hay falta de productos para el requerimiento necesario, no hay compras planificadas, además, falta de ubicación correcta de los productos.

Para una mejor apreciación de las principales características se mostrará un diagrama de actividades de procesos (DAP) de una actividad común en el área de almacenamiento.

Tabla 9. Diagrama de actividades de procesos-DAP del almacén (Actual)

DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO DEL ALMACÉN						
EMPRESA: HOTEL de Lima		CUADRO DE RESUMEN				
OPERACIÓN ANALIZADA:	ACTIVIDADES	PROCESO ACTUAL				
		ACTIVIDADES	N°			
PROCESO DE ALMACENAMIENTO	●	OPERACIONES	5			
MÉTODO ACTUAL	➔	TRANSPORTE	1			
REALIZADO POR: DIANES LUISA CCOLQQUE CHOQUE	■	INSPECCIÓN	1			
	⌒	DEMORA	4			
	▼	ALMACENAJE	1			

N°	DESCRIPCIÓN	ACTIVIDAD					Comentarios
		●	➔	■	⌒	▼	
1	Solicitud de requerimientos enviada al área administrativa	●					
2	Demora del área administrativa en entrega del Visto Bueno al requerimiento				⌒		
3	Aprobación de la solicitud requerida por el área de almacén	●					
4	Se genera una solicitud de compra en el área de almacén	●					
5	Demora en área administrativa para enviar la solicitud de compra a los proveedores				⌒		
6	El proveedor acepta la orden de compra	●					
7	Se recepciona los productos requeridos en el área de almacen	●					
8	Se tiene que solicitar el pago al proveedor al área administrativa				⌒		
9	Se almacenan los productos					▼	
10	Se envía los productos requeridos a cada área solicitante (Limpieza, administrativa)		➔				
11	Se debe enviar un reporte de ingresos y salidas al área administrativa			●	●		

Elaboración propia

En el DAP se puede observar la descripción de las actividades realizadas en el proceso para el control de inventario.

DATOS HISTÓRICOS:

VARIABLE INDEPENDIENTE: GESTIÓN LOGÍSTICA

Los datos Históricos de la variable independiente, comprenden el diagnóstico de los indicadores de las dimensiones correspondientes a esta variable; los cuales son los indicadores de compras, almacén e inventario.

Para ello primero se realiza un inventariado de todos pedidos realizados al área de almacén en cada mes en el periodo de enero a junio 2021.

Tabla 10. Requerimientos del Hotel para el área del almacén-enero

Requerimientos del Hotel para el área del almacén-Enero									
ITEM	N°	Descripción producto	Cantidad	Presentación	Precio	Costo Total	Fecha programada	Fecha de entrega	
Bebidas	1	Cerveza Pilsen	30	cajas x12 unidades	S/.	72.00 S/	2,160.00	1/01/2021	1/01/2021
	2	Cerveza negra cuzqueña	7	cajasx12unidades	S/.	96.00 S/	672.00	1/01/2021	1/01/2021
	3	Vino Borgoña	7	cajasx6 unidades	S/.	90.00 S/	630.00	2/01/2021	5/01/2021
	4	Gaseosa (Variado)	30	paquetesx12unidades	S/.	24.00 S/	720.00	2/01/2021	5/01/2021
	5	Sporade (vidrio)	8	paquete x12unidades	S/.	24.00 S/	192.00	2/01/2021	5/01/2021
	6	Sporade (plástico)	7	paquete x12unidades	S/.	24.00 S/	168.00	2/01/2021	5/01/2021
	7	Agua (Cielo)	12	paquetesx18unidades	S/.	17.00 S/	204.00	2/01/2021	5/01/2021
	8	Agua (Variado)	5	paquetesx12unidades	S/.	18.00 S/	90.00	2/01/2021	5/01/2021
	9	Pisco	3	cajasx9unidades	S/.	180.00 S/	540.00	2/01/2021	5/01/2021
Abarrotes	10	Arroz	6	Sacox50kg	S/.	110.00 S/	660.00	5/01/2021	5/01/2021
	11	Azúcar	2	Sacox50kg	S/.	80.00 S/	160.00	5/01/2021	5/01/2021
	12	Aceite	5	galonesx5litros	S/.	30.00 S/	150.00	5/01/2021	5/01/2021
	13	Pollo	180	kg	S/.	8.00 S/	1,440.00	1/01/2021	2/01/2021
	14	Carne de res	50	kg	S/.	12.00 S/	600.00	1/01/2021	2/01/2021

	15	Chuletas	50	kg	S/.	12.00	S/	600.00	1/01/2021	2/01/2021
	16	Papa	3	Sacox80kg	S/.	120.00	S/	360.00	5/01/2021	5/01/2021
	17	Zanahoria	1	Sacox50kg	S/.	60.00	S/	60.00	5/01/2021	5/01/2021
	18	Cebolla	1	Sacox50kg	S/.	70.00	S/	70.00	5/01/2021	5/01/2021
	19	Fideo Cabello De Angel	10	kg	S/.	3.00	S/	30.00	5/01/2021	5/01/2021
	20	Fideo Canuto Rayado	10	kg	S/.	3.00	S/	30.00	5/01/2021	5/01/2021
	21	Fideo Spaguetti	20	kg	S/.	3.00	S/	60.00	5/01/2021	5/01/2021
	22	Sal	2	paquetex30unidades	S/.	40.00	S/	80.00	5/01/2021	5/01/2021
	23	Nescafe Kirma x190 Gr	20	unidades	S/.	10.00	S/	200.00	5/01/2021	5/01/2021
	24	Mantequilla Pote x 400 Gr	15	unidades	S/.	5.00	S/	75.00	5/01/2021	5/01/2021
	25	Ajinomoto	20	kg	S/.	10.00	S/	200.00	5/01/2021	5/01/2021
	26	Canela	8	kg	S/.	6.00	S/	48.00	5/01/2021	5/01/2021
	27	Leche Evaporada Gloria Azul x400 Gr	5	Caja x24 unidades	S/.	80.00	S/	400.00	5/01/2021	5/01/2021
	28	Halls	100	paquetes x50 unidades	S/.	5.00	S/	500.00	3/01/2021	6/01/2021
	29	Piqueos x100gr	30	paquete x12 unidades	S/.	8.00	S/	240.00	3/01/2021	6/01/2021
	30	Chicles	80	paquete x50 unidades	S/.	8.00	S/	640.00	3/01/2021	6/01/2021
	31	Galleta Casino Surtido x51 Gr	15	paquete x40 unidades	S/.	24.00	S/	360.00	6/01/2021	6/01/2021
	32	Galleta Charada	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	33	Galleta Chips Ahoy	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	34	Galleta Chips de chocolate	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
Golosinas	35	Galleta Chips Fiesta	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	36	Galleta Chocobum	5	paquete x40 unidades	S/.	22.00	S/	110.00	6/01/2021	6/01/2021
	37	Galleta Chocochips	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	38	Galleta Chocodonuts x36 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	39	Galleta Chocosoda	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	40	Galleta Chomp Chocolate	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	41	Galleta Chomp Naranja	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	42	Galleta Club Social x26 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021

	43	Galleta Costa Agua Light x 44 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	44	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	45	Galleta Donosandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	46	Galleta Dore x 24 gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	47	Galleta Frac	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	48	Galleta Fresa Sandwich	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	49	Galleta Glacita Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	50	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	51	Galleta Margarita	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	52	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	53	Galleta Mini Chips Ahoy	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	54	Galleta Mini Picaras	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	55	Galleta Mini Rellenitas	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	56	Galleta Morochas 32 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	57	Galleta Oreo	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	58	Galleta Picaras Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	59	Galleta Rellenita Surtida x42 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	60	Galleta Ritz Saladas	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/01/2021	6/01/2021
	61	Galleta Ritz Sandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	62	Galleta Ritz Taco x67 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	63	Galleta Soda a Granel	5	paquete x50 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/01/2021	6/01/2021
	64	Lejía x5Litros	10	galones	S/.	15.00	S/	150.00	1/01/2021	1/01/2021
	65	Detergente x5kg	10	Bolsas	S/.	42.00	S/	420.00	1/01/2021	1/01/2021
Utiles de limpieza	66	Limpia vidrios x5Litros	15	galones	S/.	20.00	S/	300.00	1/01/2021	1/01/2021
	67	Limpiatodo Floral x5Litros	20	galones	S/.	22.00	S/	440.00	1/01/2021	1/01/2021
	68	Limpiatodo x1 Lt	10	Botellas	S/.	8.00	S/	80.00	1/01/2021	1/01/2021

Elaboración propia

Se realizó un análisis de los meses de enero a junio teniéndose un resumen de compras detallado en el anexo N° 02

Dimensión: Compras

En este punto se evalúan los requerimientos realizados por las distintas áreas al área de almacén

Tabla 11. Gestión logística, compras-Datos iniciales

VARIABLE INDEPENDIENTE: GESTIÓN LOGÍSTICA			
DIMENSIÓN 1: Compras			
$\% \text{ Cumplimiento (compras)} = \frac{\text{compras realizadas}}{\text{compras programadas}}$			
MES	Compras realizadas a tiempo	Compras programadas	Indicador
Enero	55	68	81%
Febrero	55	70	79%
Marzo	50	65	77%
Abril	50	68	74%
Mayo	48	70	69%
Junio	45	67	67%

Elaboración propia

Todo esto se evalúa en el siguiente gráfico en el cual se observa el patrón que se tiene en cuanto a la cantidad de requerimientos atendidos del total de requerimientos.

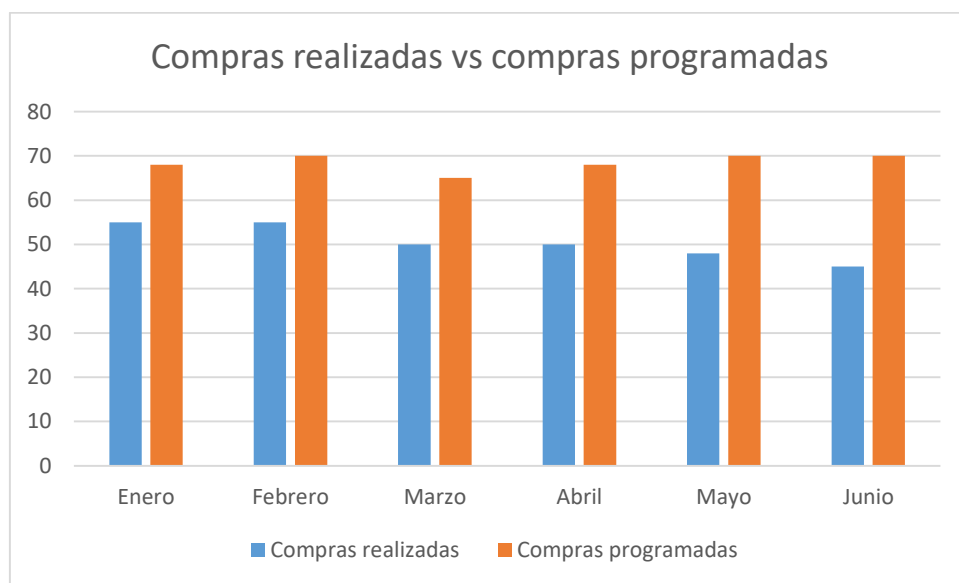


Figura 6. Compras realizadas vs programadas

Dimensión: Almacén

En este punto se evalúan los costos de mantener almacenados algunos materiales que fueron requeridos por el personal, pero no se entregaron a tiempo por el problema de demoras en las actividades del almacén. Estos costos se evalúan en función de:

- Costos del espacio de almacenamiento

Tabla 12. Costos del espacio de almacenamiento

Descripción	Área de almacén (en m^2)	Costo mensual de alquiler	Costo anual de almacén
Área total de almacén	60.00	800,00	9,600,00

Elaboración propia

Los costos mensuales en los que se incurre al utilizar el almacén desde un punto de vista del espacio de almacén son de 800 soles y deben ser utilizados correctamente para evitar que sea un gasto innecesario

- Costos operativos de personal en almacén

Sólo existe un trabajador en el área de almacén por ello es recomendable calcular los costos operativos de este trabajador en función de sus horas totales laborables y el salario mensual con que cuenta. De lo cual se tiene que el pago a este trabajador es de 1200 soles y trabaja de lunes a viernes en un horario de 12 horas, teniendo un total de 60 horas semanales. Por lo cual cada hora invertida en la gestión de inventario sin salida representaría a un monto de 20.00 soles del salario de dicho trabajador.

- Costo de productos de limpieza utilizados: Los costos de mantenimiento de almacén son de los productos de limpieza y la persona encargada de la limpieza. Se estima que estos costos, que son la suma de todos los útiles de aseo utilizados, suman un total de 15 soles por día de almacenaje.

Para poder evaluar los indicadores de la dimensión almacén en la empresa es importante tomar en cuenta en los costos totales que se generan del

mantenimiento en el área de almacén, los cuales se mencionaron anteriormente.

- Costo de almacenaje= Costo de espacio de almacenamiento + Costos operativos de personal en almacén + Costo de productos de limpieza utilizados

$$\text{Costo de almacenaje} = S/ 800,00 + S/ 1200,00 + S/ 15,00 \cdot (\text{N}^\circ \text{ días almacenado})$$

Tabla 13. Gestión Logística, almacén-Datos iniciales

VARIABLE INDEPENDIENTE: GESTIÓN LOGÍSTICA				
DIMENSIÓN 2: Almacén				
$\text{Costo por } m^2 = \frac{\text{N}^\circ \text{ días utilizados en almacén}}{\text{Costo de almacenaje}}$				
MES	Nº días utilizados en almacén	Costo de almacenaje	Área de almacén (en m^2)	Costo/ m^2
Enero	15	S/ 2,270.00	60	37.08
Febrero	19	S/ 2,300.00	60	38.08
Marzo	19	S/ 2,300.00	60	38.08
Abril	21	S/ 2,315.00	60	38.58
Mayo	23	S/ 2,345.00	60	39.08
Junio	24	S/ 2,345.00	60	39.33

Elaboración propia

Se puede tomar en cuenta que el alquiler del almacén puede ser un costo por reducir y/o eliminar; pues al contar con un buen control de inventarios se reduce el espacio necesario de almacenamiento y deja de ser relevante la necesidad de alquilar un espacio de almacenamiento fuera del hotel. Asimismo, los días de almacenaje se pueden reducir y los costos por esos días de almacenaje se reducirían también.

Dimensión: Inventarios

Para llevar a cabo la revisión de los inventarios en la empresa se solicitó a la empresa, información respecto a las unidades ingresadas al almacén y las unidades que tienen registradas, teniéndose lo siguiente.

Tabla 14. Unidades ingresadas al almacén de la empresa

Unidades ingresadas al almacén								
ITEM	Nº	Descripción producto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Abarrotes	1	Arroz	6	6	6	6	6	6
	2	Azúcar	2	2	2	2	2	2
	3	Aceite	5	5	5	5	5	5
	4	Pollo	180	195	180	180	180	180
	5	Carne de res	50	50	50	50	50	50
	6	Chuletas	50	50	50	50	50	50
	7	Papa	3	3	3	3	3	3
	8	Zanahoria	1	1	1	1	1	1
	9	Cebolla	1	1	1	1	1	1
	10	Fideo Cabello De Angel	10	10	10	10	10	10
	11	Fideo Canuto Rayado	10	10	10	10	10	10
	12	Fideo Spaguetti	20	20	20	20	20	20
	13	Sal	2	2	2	2	2	2
	14	Nescafe Kirma X 190 Gr	20	20	20	20	20	20
	15	Mantequilla Pote X 400 Gr	15	15	15	15	15	15
	16	Ajinomoto	20	20	20	20	20	20
	17	Canela	8	8	8	8	8	8
	18	Leche Evaporada Gloria Azul X 400 Gr	5	5	5	5	5	5
Golosinas	19	Halls	100	100	100	100	100	100
	20	Piqueos x100gr	30	30	30	30	30	30
	21	Chicles	80	80	80	80	80	80
	22	Galleta Casino Surtido X 51 Gr	15	15	15	15	15	15
	23	Galleta Charada	10	10	10	10	10	10
	24	Galleta Chips Ahoy	10	10	10	10	10	10
	25	Galleta Chips de chocolate	10	10	10	10	10	10
	26	Galleta Chips Fiesta	5	5	5	5	5	5
	27	Galleta Chocobum	5	5	5	5	5	5
	28	Galleta Chocochips	5	5	5	5	5	5
	29	Galleta Chocodonuts X 36 Gr	5	5	5	5	5	5
	30	Galleta Chocosoda	10	10	10	10	10	10
	31	Galleta Chomp Chocolate	5	5	5	5	5	5
	32	Galleta Chomp Naranja	5	5	5	5	5	5
	33	Galleta Club Social X 26 Gr	10	10	10	10	10	10
	34	Galleta Costa Agua Light X 44 Gr	5	5	5	5	5	5
	35	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	10	10	10	10	10
	36	Galleta Donosandwich	5	5	5	5	5	5
	37	Galleta Dore x 24 gr	10	10	10	10	10	10

	38	Galleta Frac	10	10	10	10	10	10
	39	Galleta Fresa Sandwich	10	10	10	10	10	10
	40	Galleta Glacita Surtida	10	10	10	10	10	10
	41	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	10	10	10	10	10
	42	Galleta Margarita	5	5	5	5	5	5
	43	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	5	5	5	5	5
	44	Galleta Mini Chips Ahoy	5	5	5	5	5	5
	45	Galleta Mini Picaras	5	5	0	5	5	5
	46	Galleta Mini Rellenitas	5	5	0	5	5	5
	47	Galleta Morochas x32 Gr	10	10	0	10	10	10
	48	Galleta Oreo	5	5	5	5	5	5
	49	Galleta Picaras Surtida	10	10	10	10	10	10
	50	Galleta Rellenita Surtida X42 Gr	5	5	5	5	5	10
	51	Galleta Ritz Saladas	10	10	10	10	10	5
	52	Galleta Ritz Sandwich	5	5	5	5	5	5
	53	Galleta Ritz Taco x67 Gr	5	5	5	5	5	5
	54	Galleta Soda a Granel	5	5	5	5	5	10
Utiles de limpieza	55	Lejía x5Litros	10	10	10	10	10	10
	56	Detergente x5kg	10	10	10	10	10	15
	57	Limpia vidrios x5Litros	15	15	15	15	15	20
	58	Limpiatodo Floral x5Litros	20	20	20	20	20	10
	59	Limpiatodo X1 Lt	10	10	10	10	10	30
Bebidas	60	Cerveza Pilsen	30	30	30	30	30	7
	61	Cerveza negra cuzqueña	7	7	7	7	7	7
	62	Vino Borgoña	7	10	7	7	8	30
	63	Gaseosa (Variado)	30	30	30	30	30	8
	64	Sporade (vidrio)	8	8	8	8	8	7
	65	Sporade (plástico)	7	7	7	7	7	12
	66	Agua (Cielo)	12	12	12	12	14	5
	67	Agua (Variado)	5	5	5	5	5	0
	68	Pisco	3	3	3	3	3	3
TOTAL			1037	1055	1017	1037	1040	1032

Elaboración propia

Tabla 15. Unidades registradas en el área de compras

Unidades registradas en compras								
ITEM	Nº	Descripción producto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Abarrotes	1	Arroz	6	6	6	6	6	6
	2	Azúcar	2	2	2	2	2	2
	3	Aceite	5	5	5	5	5	5
	4	Pollo	180	195	180	180	180	180

	5	Carne de res	50	50	50	50	50	50
	6	Chuletas	50	50	50	50	50	50
	7	Papa	3	3	3	3	3	3
	8	Zanahoria	1	1	1	1	1	1
	9	Cebolla	1	1	1	1	1	1
	10	Fideo Cabello De Angel	10	10	10	10	10	10
	11	Fideo Canuto Rayado	10	10	10	10	10	10
	12	Fideo Spaguetti	20	20	20	20	20	20
	13	Sal	2	2	2	2	2	2
	14	Nescafe Kirma X 190 Gr	20	20	20	20	20	20
	15	Mantequilla Pote X 400 Gr	15	15	15	15	15	15
	16	Ajinomoto	20	20	20	20	20	20
	17	Canela	8	8	8	8	8	8
	18	Leche Evaporada Gloria Azul X 400 Gr	5	5	5	5	5	5
Golosinas	19	Halls	100	100	100	100	100	100
	20	Piqueos x100gr	30	30	30	30	30	30
	21	Chicles	70	80	60	70	80	70
	22	Galleta Casino Surtido X 51 Gr	10	10	15	10	15	10
	23	Galleta Charada	10	10	10	10	10	10
	24	Galleta Chips Ahoy	10	10	10	10	10	10
	25	Galleta Chips de chocolate	10	10	10	10	10	10
	26	Galleta Chips Fiesta	5	0	5	5	5	5
	27	Galleta Chocobum	5	5	5	5	0	5
	28	Galleta Chocochips	0	5	5	0	5	5
	29	Galleta Chocodonuts X 36 Gr	5	5	0	5	5	0
	30	Galleta Chocosoda	10	10	10	10	10	10
	31	Galleta Chomp Chocolate	5	5	5	5	5	5
	32	Galleta Chomp Naranja	5	5	5	5	5	5
	33	Galleta Club Social X 26 Gr	10	10	10	10	10	10
	34	Galleta Costa Agua Light X 44 Gr	0	5	5	5	5	5
	35	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	10	10	10	10	10
	36	Galleta Donosandwich	5	5	0	5	5	5
	37	Galleta Dore x 24 gr	10	0	10	10	0	0
	38	Galleta Frac	10	10	10	10	10	10
	39	Galleta Fresa Sandwich	10	10	10	10	10	10
	40	Galleta Glacita Surtida	10	10	10	10	10	10
	41	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	10	10	10	10	10
	42	Galleta Margarita	5	5	5	5	5	5
	43	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	0	5	5	0	5
	44	Galleta Mini Chips Ahoy	0	5	5	0	5	5
	45	Galleta Mini Picaras	5	5	0	5	5	0

	46	Galleta Mini Rellenitas	5	5	0	5	5	5
	47	Galleta Morochas 32 Gr	10	10	0	10	0	10
	48	Galleta Oreo	5	5	5	5	0	5
	49	Galleta Picaras Surtida	10	10	10	10	0	0
	50	Galleta Rellenita Surtida x42 Gr	5	5	5	5	0	0
	51	Galleta Ritz Saladas	10	10	10	10	0	5
	52	Galleta Ritz Sandwish	0	5	0	5	0	0
	53	Galleta Ritz Taco x67 Gr	5	0	5	5	5	5
	54	Galleta Soda a Granel	5	0	5	0	5	10
Utiles de limpieza	55	Lejía x5Litros	10	10	10	10	10	10
	56	Detergente x5kg	10	10	10	10	10	15
	57	Limpia vidrios x5Litros	10	15	15	15	15	0
	58	Limpiatodo Floral x5Litros	15	0	18	15	17	0
	59	Limpiatodo x1 Lt	10	10	10	10	10	30
Bebidas	60	Cerveza Pilsen	30	30	30	25	30	7
	61	Cerveza negra cuzqueña	7	7	7	7	7	7
	62	Vino Borgoña	7	10	7	7	8	20
	63	Gaseosa (Variado)	30	20	30	30	20	8
	64	Sporade (vidrio)	8	0	0	0	5	5
	65	Sporade (plástico)	7	7	7	7	7	12
	66	Agua (Cielo)	12	12	12	12	14	5
	67	Agua (Variado)	5	0	5	5	0	0
	68	Pisco	3	3	3	3	3	3
TOTAL			992	977	972	989	954	930

Elaboración propia

Luego de detallar los ingresos al área de almacén y tomando en cuenta los registros en el área de compras; se pueden obtener los valores de la dimensión 3: Exactitud de inventarios en la siguiente tabla.

Tabla 16. Gestión logística, exactitud de inventarios – Datos iniciales

VARIABLE INDEPENDIENTE: GESTIÓN LOGÍSTICA

DIMENSIÓN 3: Inventarios

$$\text{Exactitud de inventarios} = \frac{\text{Item registrado}}{\text{ítem total de inventario}}$$

MES	Ítem registrado	Ítem total de inventario	Exactitud de inventarios
Enero	900	1037	86,79 %
Febrero	900	1055	85,31 %
Marzo	900	1017	88.49 %
Abril	900	993	90.63%
Mayo	870	974	89.32%
Junio	850	995	85.42%

Elaboración propia

VARIABLE DEPENDIENTE: CONTROL DE INVENTARIOS

Los datos históricos iniciales de la variable dependiente, comprende el diagnóstico de los indicadores de las dimensiones correspondientes a esta variable; los cuales son los indicadores de stock y rotación.

Dimensión: Stock

Aquí es dónde se hace la evaluación del stock con que se contó en cada mes y del promedio de stock generado en el almacén y para ello se tiene el siguiente cuadro resumen de los ingresos presentados en el hotel.

Tabla 17. Cantidades ingresadas al almacén Enero - junio

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Promedio de ingresos
937	955	917	937	940	932	936

Elaboración propia

Tabla 18. Gestión logística, Stock – Datos iniciales

VARIABLE DEPENDIENTE: CONTROL DE INVENTARIOS

DIMENSIÓN 1: STOCK

Índice de cobertura = Stock actual/ promedio de ingresos*100

MES	Stock actual	Cantidad promedio	Índice de cobertura
Enero	1137	936	1.200
Febrero	1076	936	1.150
Marzo	609	936	0.650
Abril	795	936	0.850
Mayo	1264	936	1.350
Junio	1199	936	1.280
			1.08

Elaboración propia

Se debe tomar en cuenta que el índice de cobertura

Dimensión: Rotación de inventarios

En esta dimensión se evalúa el aprovisionamiento con el número de existencias.

Tabla 19. Gestión logística, control de inventarios - Datos iniciales

VARIABLE DEPENDIENTE: CONTROL DE INVENTARIOS			
DIMENSIÓN 2: Rotación de inventarios			
Rotación de inventarios = $\frac{\text{Aprovisionamiento}}{\text{Existencias en almacén}}$			
MES	Aprovisionamiento	Existencias en almacén	Indicador
Enero	684	937	0.73
Febrero	784	955	0.82
Marzo	734	917	0.8
Abril	731	937	0.78
Mayo	715	940	0.76
Junio	727	932	0.78
			0.78

Elaboración propia

La rotación de inventario en el almacén de la empresa y el índice de cobertura nos arrojan valores menores de uno lo cual nos indica que en la empresa no se cubre a tiempo ni se tiene los materiales solicitados cuando se requieren.

Luego se realiza un resumen del nivel de gestión logística y el control de inventarios en base a la información analizada en la data inicial histórica, teniéndose lo siguiente.

Tabla 20. Resumen de la variable Gestión logística – Datos iniciales

MES	Compras	Costos de almacén	Exactitud de inventarios	Nivel de la Gestión Logística
Enero	81%	S/ 2,270.00	86,79 %	BAJO
Febrero	79%	S/ 2,300.00	85,31 %	BAJO
Marzo	77%	S/ 2,300.00	88.49 %	BAJO
Abril	74%	S/ 2,315.00	90.63%	BAJO
Mayo	69%	S/ 2,345.00	89.32%	DEFICIENTE
Junio	67%	S/ 2,345.00	85.42%	DEFICIENTE

Elaboración propia

Se utiliza una valoración tomando en cuenta dos factores el % de las variables compras y exactitud de inventarios y los costos en que se incurre de almacén

Tabla 21. Resumen de la variable Gestión logística – Datos iniciales

Puntaje	Compras	Costos de almacén	Exactitud de inventarios
3	$x > 90\%$	$> S/ 1000$	$x > 90\%$
2	$70\% < x < 90\%$	$> S/ 1500$	$70\% < x < 90\%$
1	$50\% < x < 70\%$	$> S/ 2000$	$50\% < x < 70\%$
0	$x < 50\%$	$> S/ 2500$	$x < 50\%$

Elaboración propia

Se consideraron los siguientes valores para darle un nivel a la gestión logística de cada mes. Siendo un puntaje de 9 para un nivel alto, de 7 u 8 para un nivel promedio, 5 o 6 para un nivel bajo y de 0 a 4 para un nivel deficiente.

Tabla 22. Resumen de la variable control de inventarios - Datos iniciales

MES	Stock	Rotación de inventarios	Nivel del control de inventarios
Enero	Casi justo	Sin control	Por mejorar
Febrero	Casi justo	Sin control	Por mejorar
Marzo	No se cumplió	Sin control	Con serias deficiencias
Abril	Casi justo	Sin control	Por mejorar

Mayo	Casi justo	Sin control	Por mejorar
Junio	No se cumplió	Sin control	Con serias deficiencias
Elaboración propia			

Herramientas de gestión logística para la mejora de control de inventarios

Una de las actividades más importantes en las empresas es el control de los inventarios y es que ayuda a coordinar la compra, la producción y la distribución para cumplir con las demandas de una empresa. Lamentablemente, el tener y mantener un control de inventarios realmente eficiente es muy complejo debido a las múltiples variables y requerimientos de las diferentes áreas de una empresa. Es por ello que se podría definir al control de inventario como un balance entre los requerimientos conflictivos de una empresa. Por todo lo mencionado es importante escoger buenas herramientas de gestión logística.

La gestión de inventarios tiene una gran cantidad de herramientas que pueden ser usadas en almacenes de las empresas del rubro hotelero, entre las más importantes destacan:

- Ley de Pareto -Análisis ABC

Este es uno de los principales criterios utilizados para clasificar los inventarios, la aplicación del principio 80-20 o ABC comprende: Clasificar los artículos sobre la base de su importancia relativa. Establecer diferentes controles de administración para las diferentes clasificaciones. Los factores que afectan la importancia de un artículo y sirven como criterios son: valor anual en dinero de las transacciones por un artículo, costo unitario, escasez de la MP para su elaboración, disponibilidad de recursos, fuerzas de trabajo e instalaciones, tiempo que se necesita para su elaboración, requerimientos de almacenamiento, riesgos de mantener el inventario, costos de la escasez del artículo (oportunidad) y volatilidad del diseño.

- Kardex

Es un documento físico o electrónico en donde se registran las transacciones de los ingresos y salidas del almacén.

- Índice de Obsolescencia

Este índice permite evaluar aquellos ítems que son obsoletos dentro del almacén, se calcula como:

$$\text{OBSOLESCENCIA} = \text{Entregas Año} / \text{Rotación}$$

Entregas año: sin el número de entregas recibidas al cabo de un año por parte del proveedor.

Para el análisis hay que tener en cuenta que: Índice por debajo de 0.2, son peligrosos ya que indican roturas de stock. Si la obsolescencia está en el rango de 0.5 y 1 es un ratio deficiente pero aceptable. Si la Obsolescencia es mayor a 1, se ha de aplicar medidas correctivas para reducir stocks, hasta que se llegue a un valor menor a 1.

- Métodos de reposición: Lote Económico de Compra

El Económico de Compra (EOQ1) es una de las técnicas más usadas para determinar el tamaño óptimo de pedido. Este modelo considera costos de inventario asociados al costo de pedir y de mantener, y luego determina el tamaño que minimiza el costo total.

Luego de tener un breve análisis de cada una de las herramientas de gestión logística pasamos a la siguiente tabla donde se analizará cada una de ellas.

Tabla 23. Evaluación de herramientas de gestión logística

Herramienta de gestión logística	Evaluación de la propuesta
Kardex	Es una herramienta muy útil y se ajusta a las necesidades de la

Índice de Obsolescencia	empresa. Se considera una buena propuesta.
Métodos de reposición: Lote Económico de Compra	Los productos adquiridos por la empresa tienen un rango alto de durabilidad es por ello que esta herramienta no es recomendable. Apoya a los objetivos de la empresa se podría considerar en la gestión de inventarios. Se considera una buena propuesta.

Las herramientas que ayudan al propósito de la investigación es la de un Kardex inicial para evaluación apoyado en una programación de compras y los métodos de reposición mediante lote económico de compra.

Elaboración propia

Desarrollo de la propuesta de gestión logística para la mejora de control de inventarios

La propuesta de solución del presente trabajo de investigación es mejorar el control de inventarios del Hotel y para ello, se necesita realizar una planificación y control de las compras; es por ello que se debe tomar en cuenta la reestructura de la forma de gestionar los productos ingresados que son muy relevantes en los servicios que brinda el hotel. Por todo lo mencionado es que se tiene como primer paso importante para el desarrollo de esta propuesta lo siguiente: realizar una reestructura de la organización de la empresa, lo cual se visualiza en la siguiente figura.

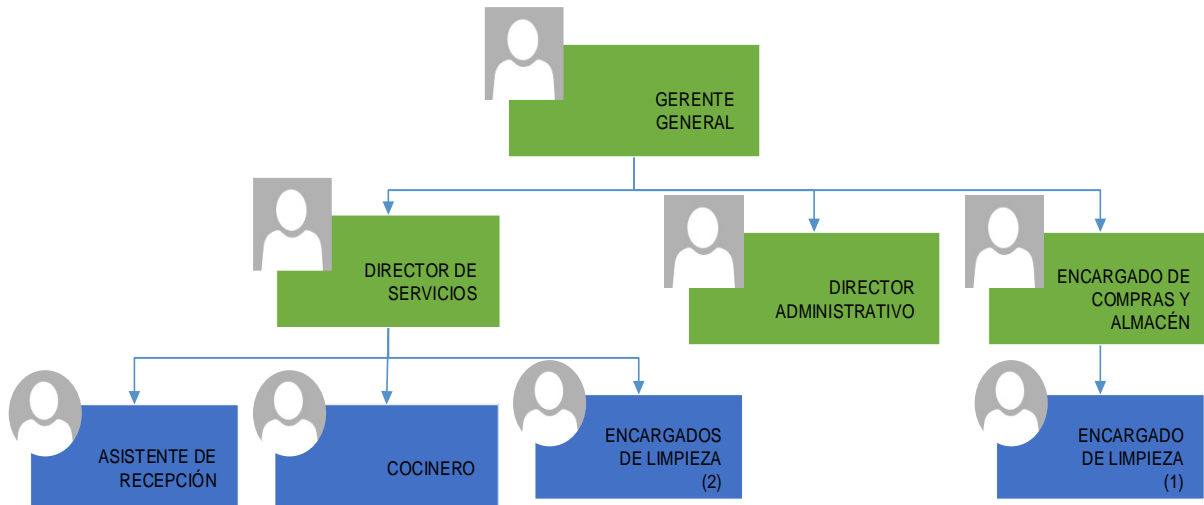


Figura 7. Organigrama propuesto para la empresa

Mejoras en la gestión de compras: La situación actual de la empresa, la cual cuenta sólo con dos áreas principales que son el área operativa y administrativa, refleja una necesidad de mejora en sus actividades, sobre todo en las actividades del área de almacén. Es por ello que, el área de almacén necesita una independencia parcial o total del área administrativa, puesto que al momento de requerir materiales dicho requerimiento debe pasar primero por esa área, esperar el Visto Bueno de dicha área quien regularmente se encuentra ocupada en otras actividades; generándose así una demora considerable. En muchas ocasiones los requerimientos son de carácter urgente y son atendidos inmediatamente, pero en los requerimientos cotidianos se frecuentemente se tienen demoras. Para ello se proponen un nuevo diagrama de actividades de implementarse las mejoras propuestas.

Tabla 24. Diagrama de actividades de procesos (DAP) (propuesta de mejora)

DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE PROCESO DEL ALMACÉN			
EMPRESA: HOTEL de Lima	CUADRO DE RESUMEN		
OPERACIÓN ANALIZADA:	ACTIVIDADES	PROCESO ACTUAL	
		ACTIVIDADES	N°
PROCESO DE ALMACENAMIENTO	●	OPERACIONES	5
MÉTODO PROPUESTO	➔	TRANSPORTE	1
Cambios propuestos: Independizar el área de almacén, desarrollar una programación de inventarios, generar órdenes de compra virtuales que lleguen directamente a los proveedores	■	INSPECCIÓN	1
	⌒	DEMORA	1
REALIZADO POR: DIANES LUISA CCOLQQE CHOQUE	▼	ALMACENAJE	1

N°	DESCRIPCIÓN	ACTIVIDAD					Comentarios
		●	➔	■	⌒	▼	
1	Solicitud de requerimientos	●					
2	Aprobación de requerimiento con el área administrativa					●	
3	El proveedor acepta la orden de compra	●					
4	Se recepciona los productos requeridos en el área de almacen	●					
5	Se verifican los productos ingresados por el proveedor			●			
6	Se realiza el pago al proveedor	●					
7	Se almacenan los productos					●	
8	Se envía los productos requeridos a cada área solicitante (Limpieza, administrativa)		●				
9	Se realiza un control de inventarios		●				

Elaboración propia

Luego de la mejora propuesta en las actividades realizadas para la gestión de compras se procede a diseñar un Kardex el cual sea capaz de realizar una programación para el área de almacén. Y se tiene el siguiente modelo considerando el tipo de producto ingresado (Descrito como ITEM) el nombre, la presentación, unidad de medida, precio, fecha de requerimientos, fecha de ingreso, estado (pendiente), costo total y observaciones al mismo.

Tabla 25. Kardex modelo para el inventario de los productos ingresados

ITEM	Nombre	Presentación	UNIDAD		PRECIO	REQ	INGRESO	PENDIENTE	TOTAL	OBS
			DE	MEDIDA						
Bebidas	Cerveza Pilsen	cajas x12 unidades	Kg	S/.	3.21			S/.	11,235.00	
Bebidas	Cerveza negra cuzqueña	cajasx12unidades	Kg	S/.	3.95			S/.	78.97	
Bebidas	Gaseosa (Variado)	paquetesx12unidades	Kg	S/.	3.30			S/.	264.00	
Bebidas	Sporade (vidrio)	paquete x12unidades	Kg	S/.	4.63			S/.	23.17	
Bebidas	Agua (Cielo)	paquetex18unidades	Kg	S/.	1.56			S/.	3,430.51	
Abarrotes	Arroz	Sacox50kg	Kg	S/.	110.00			S/.	104.09	
Abarrotes	Azúcar	Sacox50kg	Kg	S/.	80.00			S/.	478.00	
Abarrotes	Aceite	galonesx5litros	Kg	S/.	30.00			S/.	302.34	
Abarrotes	Pollo	kg	Kg	S/.	8.00			S/.	112.75	
Abarrotes	Carne de res	kg	Kg	S/.	12.00			S/.	197.70	
Golosinas	Halls	paquetes x50 unidades	Kg	S/.	5.00			S/.	84.14	
Golosinas	Piqueos x100gr	paquete x12 unidades	Kg	S/.	8.00			S/.	78.50	
Golosinas	Chicles	paquete x50 unidades	Kg	S/.	8.00			S/.	514.00	
Golosinas	Galleta Casino Surtido x51 Gr	paquete x40 unidades	Kg	S/.	24.00			S/.	70.80	
Golosinas	Galleta Charada	paquete x40 unidades	Kg	S/.	26.00			S/.	151.60	
Útiles de limpieza	Lejía x5Litros	galones	Kg	S/.	15.00			S/.	180.00	
Útiles de limpieza	Detergente x5kg	Bolsas	Kg	S/.	42.00			S/.	154.00	
Útiles de limpieza	Limpia vidrios x5Litros	galones	Kg	S/.	20.00			S/.	132.00	
Útiles de limpieza	Limpiatodo Floral x5Litros	galones	Kg	S/.	22.00			S/.	132.00	
Útiles de limpieza	Limpiatodo X 1 Lt	Botellas	Kg	S/.	8.00			S/.	220.00	

Para poder llevar a cabo una buena gestión de compras también es indispensable indicar las actividades que debe realizar el encargado de esta área puesto que es una de las personas más representativas en la gestión logística, puesto que de él depende cualquier mejora en las actividades. Es por ello que se analiza su puesto de trabajo.

Tabla26. Perfil de puesto del encargado de compras y almacén

Nombre del puesto:	Encargado de compras y almacén
Reporta a:	Gerente General
Descripción del puesto:	Es el encargado de analizar las compras realizadas de manera periódica con el fin de identificar con eficiencia el mejor proveedor, analizando materiales, costos, beneficios y calidad de los productos ofrecidos por los proveedores, y supervisar los procesos de compra
Funciones	Realizar los pedidos que sean necesarios a los proveedores mediante una orden de compra.
	Identificar con eficiencia a los mejores proveedores
	Estar en comunicación con los directores de servicios y administrativo para considerar los requerimientos que serán enviados al proveedor.
	Llevar a cabo las actividades de recepción, almacenamiento, consolidación y despacho conforme lo indica el respectivo procedimiento operativo.
	Verificar el cargue y descargue de los productos que ingresan al hotel.
	Recibir la mercancía efectuando la validación de la orden de compra y/o requerimiento con las guías de remisión y la respectiva factura para su ingreso a almacén.
	Llevar control de inventarios y actualizar el stock a través de un Kardex u otra herramienta necesaria en la gestión logística.

Elaboración propia

Luego de analizar la organización de las compras mediante los formatos antes realizados, se procedió a realizar el formato de la orden de compra para el hotel y la programación de dichas compras.

Hotel Lima

[Dirección]

[Ciudad]

[Teléfono]

ORDEN DE COMPRA

Fecha

27/10/2021

No.

[12345]

Proveedor

[Nombre de empresa]

[Dirección]

[Línea de dirección 2]

[Ciudad]

Dirección de entrega

[Nombre de empresa]

[Dirección]

[Línea de dirección 2]

[Ciudad]

Delivery	Términos de pago	Solicitado por

Código	Descripción	Cantidad	Precio unitario	TOTALES

Instrucciones

Subtotal	0.00
Delivery	0.00
Iva	0.00
TOTAL	0.00

Autorizado por.

Programación en el área de almacén del hotel para el año 2022 ENERO-JUNIO	Páginas: 1 de 1
	Fecha: 14/10/2021

/Programado: P Realizado: R

Actividades a desarrollar	Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio			
	Semanas				Semanas				Semanas				Semanas				Semanas				Semanas			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Materiales de limpieza de áreas verdes	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
Útiles de aseo personal para el hotel	P				P				P				P				P				P			
Materiales para oficina	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
Materiales para el personal de mantenimiento	P				P				P				P				P				P			
Materiales de acondicionamiento de local	P				P				P				P				P				P			

Programación en el área de almacén del hotel para el año 2022

Páginas: 1 de 1

JULIO-DICIEMBRE

Fecha: 14/10/2021

Programado: P Realizado: R

Actividades a desarrollar	Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
	Semanas				Semanas				Semanas				Semanas				Semanas				Semanas			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Materiales de limpieza de áreas verdes	P		P		P		P		P		P		P		P		P		P		P		P	
Útiles de aseo personal para el hotel	P						P				P				P				P				P	
Materiales para oficina	P		P		P		P		P		P		P		P		P		P		P		P	
Materiales para el personal de mantenimiento	P						P				P				P				P				P	
Materiales de acondicionamiento de local	P						P				P				P				P				P	

Tomando en cuenta que la mejora propuesta de gestión logística desarrolla un mejor manejo en el control de inventarios se tuvo en cuenta el utilizar el área disponible con que contaba la empresa, el cual se muestra a continuación:

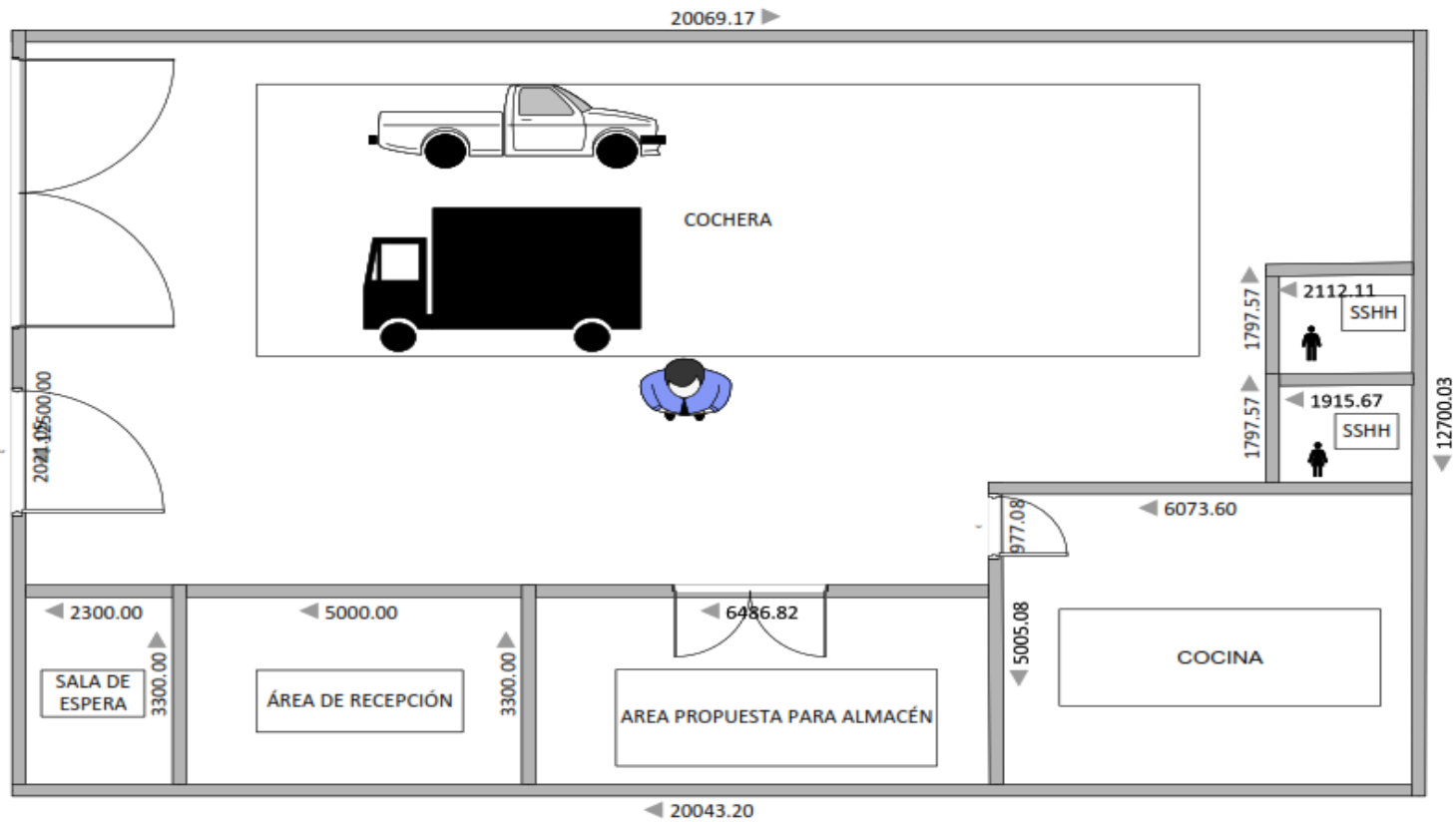


Figura 8. Área disponible de la empresa utilizada para la propuesta

DATOS PROYECTADOS:

VARIABLE INDEPENDIENTE: GESTIÓN LOGÍSTICA

Los datos proyectados de la variable independiente, se basan en un análisis estimado del aumento de cada una de las dimensiones a futuro tomando en consideración las mejoras propuestas que se aplicarán en la empresa.

Dimensión: Compras

En este punto se evalúan los requerimientos realizados por las distintas áreas al área de almacén

Tabla 27. Gestión logística, compras-proyectado

VARIABLE INDEPENDIENTE: GESTIÓN LOGÍSTICA					
DIMENSIÓN 1: Compras					
$\% \text{ Cumplimiento (compras)} = \frac{\text{compras realizadas}}{\text{compras programadas}}$					
MES	Compras realizadas a tiempo	Compras programadas	Estimación de mejora en gestión de compras	Compras realizadas a tiempo	Indicador
Enero	55	68	15%	63	93%
Febrero	55	70	15%	63	90%
Marzo	50	65	15%	58	89%
Abril	50	68	15%	58	85%
Mayo	48	70	15%	55	79%
Junio	45	67	15%	52	78%

Elaboración propia

Dimensión: Almacén

Dentro de los costos evaluados en el área de almacén se tiene la evaluación de los costos de almacenaje y se hace ver que al considerar utilizar un área de trabajo y dejar de alquilar el almacén que se tenía se llega a la siguiente reducción en cuanto a los costos de almacenamiento.

Costo de almacenaje= Costo de Costo de productos de limpieza utilizados

Costo de almacenaje= S/ 15,00*(N° días almacenado)

Asimismo, se toma en cuenta una reducción de casi el 30% en los días de almacenaje es por ello que se observa lo siguiente

Se debe considerar la nueva área de almacén la cual ahora tiene de dimensiones 6.5*3.3m

Tabla 28. Gestión Logística, almacén-proyectado

VARIABLE INDEPENDIENTE: GESTIÓN LOGÍSTICA				
DIMENSIÓN 2: Almacén				
$\text{Costo por } m^2 = \frac{\text{N}^\circ \text{ días utilizados en almacén}}{\text{Costo de almacenaje}}$				
MES	Nº días utilizados en almacén	Costo de almacenaje	Área de almacén (en m ²)	Costo/m ²
Enero	15	S/ 180.00	21.5	S/ 8.37
Febrero	19	S/ 240.00	21.5	S/ 11.16
Marzo	19	S/ 240.00	21.5	S/ 11.16
Abril	21	S/ 255.00	21.5	S/ 11.86
Mayo	23	S/ 285.00	21.5	S/ 13.26
Junio	24	S/ 300.00	21.5	S/ 13.95

Elaboración propia

Ha quedado demostrado a lo largo del tiempo que la gestión logística es una herramienta que incide de forma directa en el control de los inventarios y viceversa; asimismo existen investigaciones que nos demuestran el grado de importancia y/o mejora que un buen manejo de la gestión logística puede generar en un correcto control de inventarios. Tomando como ejemplo la investigación de Carhuancho (2017) que habla acerca de la gestión logística en una empresa del servicio hotelero de Huancayo queda demostrado que la gestión logística y el control de los inventarios de una empresa tienen una relación directamente proporcional y que el aumento de uno genera el aumento del otro, asimismo en la investigación de Hurtado (2019) queda evidenciado el aumento del control de inventarios en una empresa del servicios en un 15% gracias a la mejora en la gestión logística propuesta. Además, se hace una evaluación de cada una de las mejoras desarrolladas en esta investigación para determinar el porcentaje de aumento en el control de inventarios mediante la mejora en la gestión logística propuesta para el hotel de Lima (como es nuestro caso).

Mediante el reordenamiento de las actividades del proceso de almacén mediante un diagrama de actividades, se tiene que existen evidentes mejoras en el proceso logístico y por ende en el control de inventarios se estima que mejorará en un 4%, la asignación de un Kardex y el cambio de un control realizado de forma manual a uno apoyado en hojas de cálculo estima una mejora gradual del 5% en el control de inventarios, el que se haga una gestión de compra y una programación de las necesidades del hotel para proyectar las compras anuales aumentará el control de inventarios en un 3% y el cambio de la ubicación del almacén a un área propia de la empresa dónde se podrá tener los productos de forma segura y a la mano, se estima que esto mejorará el control de inventarios en un 3% aprox. Con todo lo detallado se obtiene un porcentaje total de mejora del 15%, el cual es un porcentaje que se utilizará para los datos proyectados; ya que coincide con investigaciones previas analizadas para el desarrollo de esta investigación.

DATOS PROYECTADOS:

VARIABLE DEPENDIENTE: CONTROL DE INVENTARIOS

Para calcular los datos proyectados de la variable dependiente, se realizó una simulación de los datos en crystal ball. Para ello, el uso del este complemento del Excel se desarrolló tomando en cuenta la investigación de Iturrizaga y Martínez (2020) y la que describe el proceso para el ingreso de datos y la corrida de los datos mediante la simulación en este complemento. También se hizo uso de la investigación de Beder (2020) donde se destaca la importancia del uso del crystall ball para una simulación capaz de predecir la mejora en la variable dependiente, señalando que posiblemente pueda aumentar a un porcentaje dado.

En la siguiente figura podemos observar el momento en que se realizó la simulación.

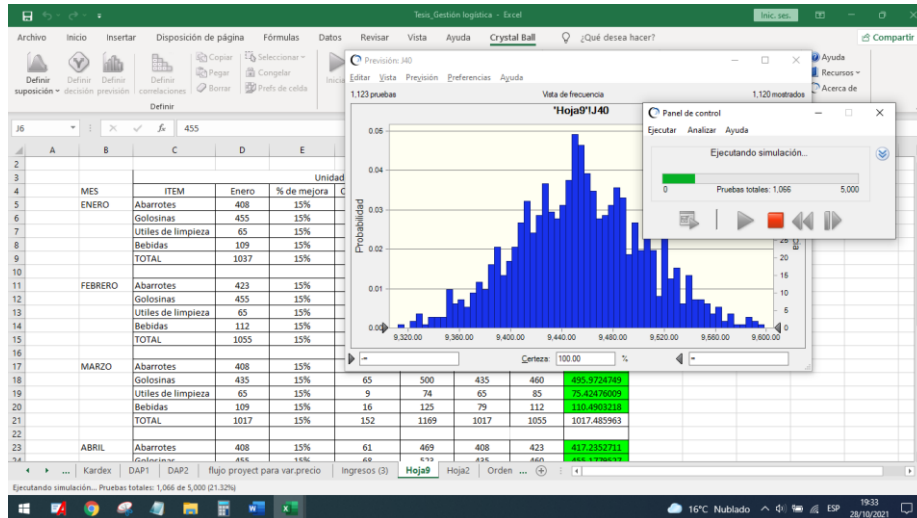


Figura 9. Estimación de valores futuros en cristal ball

A continuación, se detallan los datos considerados en la simulación, tanto los iniciales como el porcentaje de aumento con la mejora y finalmente los datos arrojados por el complemento de Excel que nos da estimaciones futuras de las cantidades de pedidos atendidos a futuro.

Tabla 29. Simulación en Cristal ball

UNIDADES INGRESADAS AL ALMACÉN							
MES	ITEM	Enero	Contingencia	TOTAL	MIN	MAX	SIMULACIÓN
ENERO	Abarrotes	408	61	469	408	423	452
	Golosinas	455	68	523	435	460	526
	Útiles de limpieza	65	9	74	65	85	68
	Bebidas	109	16	125	79	112	111
	TOTAL	1037	155	1192	1017	1055	
FEBRERO	Abarrotes	423	63	486	408	423	425
	Golosinas	455	68	523	435	460	478
	Útiles de limpieza	65	9	74	65	85	78
	Bebidas	112	16	128	79	112	132
	TOTAL	1055	158	1213	1017	1055	
MARZO	Abarrotes	408	61	469	408	423	438
	Golosinas	435	65	500	435	460	455
	Útiles de limpieza	65	9	74	65	85	78
	Bebidas	109	16	125	79	112	123

	TOTAL	1017	152	1169	1017	1055	
ABRIL	Abarrotes	408	61	469	408	423	464
	Golosinas	455	68	523	435	460	515
	Útiles de limpieza	65	9	74	65	85	73
	Bebidas	109	16	125	79	112	125
	TOTAL	1037	155	1192	1017	1055	
MAYO	Abarrotes	408	61	469	408	423	468
	Golosinas	455	68	523	435	460	514
	Útiles de limpieza	65	9	74	65	85	73
	Bebidas	112	16	128	79	112	118
	TOTAL	1040	156	1196	1017	1055	
JUNIO	Abarrotes	408	61	469	408	423	438
	Golosinas	460	69	529	435	460	455
	Útiles de limpieza	85	12	97	65	85	97
	Bebidas	79	11	90	79	112	90
	TOTAL	1032	154	1186	1017	1055	
							6794

Elaboración propia

Análisis económico y financiero

Para poder llevar a cabo un análisis detallado del aspecto económico de la mejora propuesta en el presente trabajo de investigación; se realiza un análisis económico financiero que se basa en comprobar si el proyecto de investigación es rentable; es decir si es beneficioso para la empresa. Apara ello se tuvo que realizar una evaluación de los costos pre y post prueba que nos darán mostrarán el beneficio obtenido gracias a la aplicación; asimismo, también se detallaron las inversiones tangibles e intangibles que nos darán el total valor neto, con ello se calculará el VAN de la investigación y con el cálculo TIRE se comprobó si la tasa interna de retorno nos arroja un valor que sustente la inversión que se realizará para la mejora propuesta.

- Inversión tangible e intangible de la propuesta

Inversión tangible: Aquí es donde se detallan los gastos en recursos visibles en los que se incurre previo a la propuesta de la gestión logística en el hotel.

Tabla 30. Detalle de inversión tangible

CLASIFICACIÓN	RECURSOS	UM	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (S/.)	COSTO TOTAL (S/.)
REPUESTOS Y ACCESORIOS	LAPTOP	UND	1	S/2,000.00	S/2,000.00
	IMPRESORA	UND	1	S/300.00	S/300.00
	CARTUCHOS	UND	4	S/60.00	S/240.00
Sub Total Gastos de repuestos y accesorios					S/2,540.00
PAPELERA EN GENERAL, UTILES Y MATERIALES DE OFICINA	ESCRITORIO	UND	1	S/350.00	S/350.00
	SILLAS DE ESCRITORIO	UND	1	S/100.00	S/100.00
	HOJAS BOND	MILL	1	S/18.50	S/18.50
	LAPICEROS	UND	3	S/1.00	S/3.00
	CUADERNOS	UND	1	S/2.50	S/2.50
	USB 16GB	UND	1	S/30.00	S/30.00
Sub Total Papelería en general y útiles de oficina					S/504.00
BIENES Y SERVICIOS	Laptop HP	UND	1	S/2,500.00	S/2,500.00
	Audífono	UNID	1	S/50.00	S/50.00
Sub Total Papelería de bienes y servicios					S/2,550.00
TOTAL INVERTIDO					S/5,594.00

Inversión intangible: Aquí es donde se detallan los gastos en recursos evidenciables en los que se incurre previo a la propuesta de la gestión logística en el hotel.

Gasto del Investigador (tesista)				N° de Semanas				
	Sueldo min	Sueldo/día	Sueldo/hr	Horas/sem	PI	DPI	Horas Tot	Total S/.
Tesista 1	1,000	50	30.00	12	16	16	384	11,520.00
	Mensualidad	Cursos	Por 1 curso	Meses	N° Tesistas			
Estudio UCV	400	2	200	9	1			1,800.00
			S/. Semana		PI	DPI	N° Tesista	
Materiales			60		16	16	1	1,920.00
Total								15,240.00

Capacitación Preoperativa

Tipo	N° veces	Costo Unitario	Costo Total (S/.)
Expositor	2	500.00	1,000.00
Materiales	2	50.00	100.00
Total		550.00	1,100.00

Elaboración propia

Tabla 31. Detalle de inversión intangible

CLASIFICACIÓN	RECURSOS	MEDIDA	CANT.	COSTO UNITARIO (S/.)	COSTO TOTAL (S/.)
Capacitación pre-operativa	horas/hombre	Total	--	--	S/1,100.00
Servicio de suministro de energía	LUZ	MENSUAL	9	S/50.00	S/450.00
Viáticos y asignaciones	MOVILIDAD	MENSUAL	9	S/150.00	S/1,350.00
	ALIMENTACIÓN	MENSUAL	9	S/360.00	S/3,240.00
Gastos del Tesista	Sueldo del tesista	Total	--	--	S/11,520.00
	Pensión universitaria	Total	--	--	S/1,800.00
	Materiales utilizados	Total	--	--	S/1,920.00
TOTAL INVERTIDO					S/21,380.00

Elaboración propia

- Costos iniciales y costos proyectados

Son todos los costos detallados previo a la mejora y luego de la mejora propuesta. Se toma en cuenta que los costos operativos de personal en almacén son de S/.1 326,00.

Tabla 32. Costos de gestión logística histórico

Costos de gestión logística Histórico	Costos
Costos de alquiler de almacén	S/800.00
Costos operativos de personal en almacén	S/1,326.00
Porcentaje de reducción en ingresos por servicio de alimentación	S/6,198.19
Porcentaje de aumento en costos de abarrotes y bebidas	S/2,693.60
Costos de productos vencidos	S/250.00

Elaboración propia

Tabla 33. Costos de gestión logística proyectado

Costos de gestión logística Proyectado	Costos
Materiales y útiles de oficina	S/300.00
Costos operativos de personal en almacén	S/1,426.00
Porcentaje de reducción en ingresos por servicio de alimentación	S/1,549.55
Porcentaje de aumento en costos de abarrotes y bebidas	S/673.40

Elaboración propia

Finalmente, para el análisis del costo de oportunidad (COK), este se obtuvo del promedio entre el brindado por el BCR (2021) de 14% y el brindado por la empresa de 30% en ambos casos analizados de forma anual. Con lo cual se tiene un 22%.

Tabla 34. Flujo económico de la propuesta

DETALLE	Flujo de Caja económico de la Mejora-Reducción de costos por mejora en gestión logística												
	Mes 0	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Costos de gestión logística históricos		S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79	S/11,267.79
Costos de alquiler en almacén		S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00	S/800.00
Costos operativos de personal en almacén		S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00	S/1,326.00
Reducción en ingresos por deficiencia en gestión logística (servicio de alimentación)		S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19	S/6,198.19
Aumento en costos por deficiencia en gestión logística (abarrotes y bebidas)		S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60	S/2,693.60
Costos de productos vencidos		S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00	S/250.00
Costos de gestión logística proyectados		S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95	S/3,948.95
Costos operativos de personal en almacén		S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00	S/1,426.00
Reducción en ingresos por deficiencia en gestión logística (servicio de alimentación)		S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55	S/1,549.55
Aumento en costos por deficiencia en gestión logística (abarrotes y bebidas)		S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40	S/673.40
Materiales y útiles de oficina		S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00	S/300.00
Beneficio		S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84	S/7,318.84
Inversiones Tangibles	S/5,594.00												
Repuestos y accesorios	S/2,540.00												
Bienes y servicios	S/2,550.00												
Papelera y útiles de oficina	S/504.00												
Inversiones Intangibles	S/21,380.00												
Capacitación preoperativa	S/1,100.00												
Servicio de suministro de energía	S/450.00												
Viáticos y asignaciones	S/4,590.00												
Gastos del Tesista	S/15,240.00												
Imprevistos (5%)	S/1,348.70												
TOTALES NETOS	-S/28,322.70	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84	S/7,418.84

Cálculo del VAN	49,874.73
Costo de Oportunidad del capital (COK mensual)	1.83%
Cálculo de la TIR	23.86%
Cálculo del ratio Beneficio / Costo	2.76
Periodo de recuperación de la inversión	4 mese 15 días

Elaboración propia

3.6 Métodos de análisis de datos

Se aplicó **análisis descriptivo** en los datos históricos iniciales y en los datos proyectados o simulados, según Llinás y Rojas (2005) en su libro “Estadística descriptiva y distribuciones de probabilidad”. La estadística descriptiva tiene como función principal manejar los datos obtenidos en cuanto al orden y presentación, como evidencia objetiva y útil en ciertas características. En este aspecto permite conocer el proceso y las herramientas correctas a utilizar imponiendo reglas para obtener información eficiente y confiable de tal manera reflejando un lenguaje entendible para estudios y comparaciones. (p, 09)

Métodos de simulación de datos Según Fullana y Urquía (2009) definen la simulación como un medio por el cual se experimenta un modelo detallado de un sistema real para poder determinar la respuesta de los sistemas en sus cambios de estructura o entornos. No obstante, permite experimentar con un modelo de sistema para comprender de una manera óptima los procesos mejorando así las actividades en las empresas. En otras palabras, se puede definir que la simulación busca imitar el comportamiento de sistema y su evolución, pero lo más recurrente es el estudio en el tiempo de este proceso. (p, 2)

Por otro lado, los análisis obtenidos serán desarrollados empleando la herramienta estadística de simulación Cristall Ball.

3.7 Aspectos éticos

En la investigación actual se cumple con los reglamentos y criterios que establece la Universidad César Vallejo, según las normas establecidas en la resolución 0262-2020, respetando los derechos de los autores al citarlos, la privacidad y discreción que

anteponen respecto a la información brindada y por consiguiente obteniendo resultados confiables con el fin de encontrar la mejora adecuada propuesta por la investigación.

Según Li y Qiu (2011) indica en el artículo científico: "Reducing risks in engineering management for the collection of social security premiums through financial engineering and from ethical points", respecto al aspecto ético: Al refinar la ley y sistemas para ofrecer una óptima plataforma y las garantías que permitan la operatividad en las redes sociales y la seguridad. perfeccionando en publicidades y educación contribuyendo en la mejora de conciencia en el pago de las empresas y empleados. minimizando así los conflictos en las cobranzas y Intensificado de tal manera el concepto manejado de la ética, para el desarrollo del gobierno puliendo con respecto a la transparencia del trabajo en la seguridad social y disminuir los riesgos en la reputación.

Mantelero (2018) menciona en el artículo científico "AI and Big Data: A blueprint for a human rights, social and ethical impact assessment", el aspecto ético como: Es la autoevaluación desarrollada y establecida como un modelo para los derechos humanos en la contribución de los existentes, guiándonos hacia una completo modelo de evaluación de los modelos pro planteados en los derechos humanos según lo ético, evaluando el impacto social, que se encuentra más alineado a los derechos de protección de datos personales además de también de salvaguardar los derechos y libertades de personas naturales y jurídicas las cuales algunas no están adecuadamente reguladas por los datos de protección. Se visualiza en el siguiente cuadro los artículos empleados y respetados plenamente por el estudio de investigación actual según los códigos de ética de la Universidad César Vallejo con el actual número de resolución.

Códigos de ética de la Universidad César Vallejo resolución 0262-2020	
Artículo 3	"Principios de ética en investigación"
Artículo 7	" De la publicación de las investigaciones"
Artículo 8	" Responsabilidad del investigador"
Artículo 9	" De la política anti plagio"
Artículo 10	" De los derechos del autor"
Artículo 11	"Del investigador principal y personal invetigador"

Figura 10. Códigos de ética de la Universidad César Vallejo

IV. RESULTADOS

4.1 Métodos de análisis de datos

Análisis descriptivo

Variable independiente: Gestión logística.

Haciendo una comparación entre la gestión logística y el control de los inventarios pre y pos aplicación tenemos lo siguiente:

En cuanto a la gestión de compras se puede visualizar en la siguiente tabla.

Tabla 35. Compras – histórico y proyectado

(D1) Compras-Histórico y proyectado			
MES	Indicador (Histórico)	Indicador (Proyectado)	% aumento en gestión de compras
Enero	81%	93%	12.90%
Febrero	79%	90%	12.22%
Marzo	77%	89%	13.48%
Abril	74%	85%	12.94%
Mayo	69%	79%	12.66%
Junio	67%	78%	14.10%

Elaboración propia

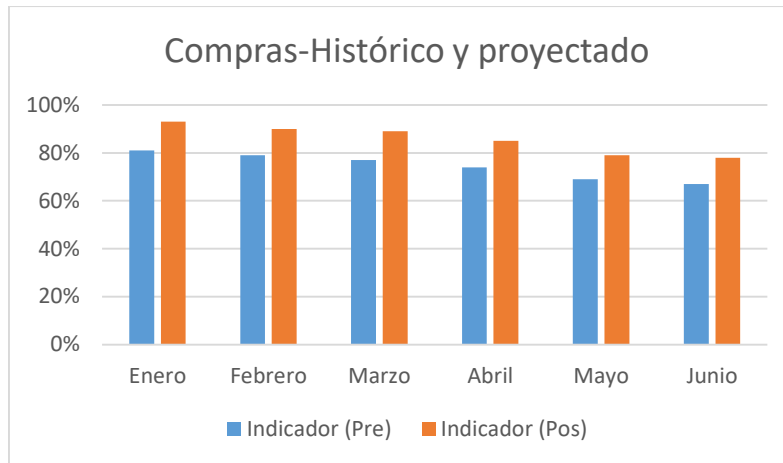


Figura 11. Comportamiento de las compras histórico y proyectado

En el gráfico compras anterior es posible visualizar la evidente mejora en la gestión de compras entre los meses de enero a junio y el aumento en esta gestión de compras se encuentra entre un 12 y un 14% teniéndose un promedio de aumento del 13.05%. En cuanto a los costos de almacenamiento se visualiza en la siguiente tabla

Tabla 36. Costos de almacén pre y pos prueba

(D2) Costos de almacén-Pre y pos prueba			
MES	Costo/m2 (Pre)	Costo/m2 (Pos)	Reducción en costos por metro cuadrado
Enero	S/37.08	S/8.37	S/28.71
Febrero	S/38.08	S/11.16	S/26.92
Marzo	S/38.08	S/11.16	S/26.92
Abril	S/38.58	S/11.86	S/26.72

Mayo	S/39.08	S/13.26	S/25.82
Junio	S/39.33	S/13.95	S/25.38

Elaboración propia

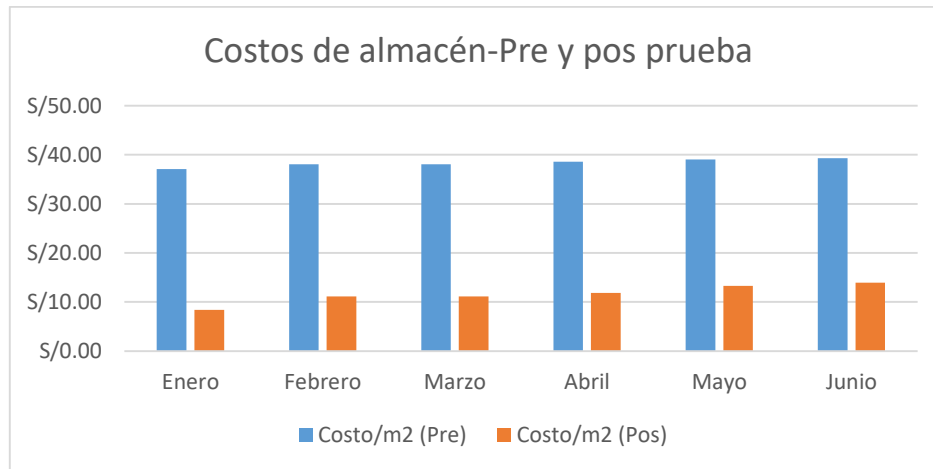


Figura 12. Comportamiento del almacén histórico y proyectado

En el gráfico costos de almacenamiento pre y post prueba es posible visualizar una disminución en dichos costos. Esta disminución se encuentra en los costos de almacenamiento se dio en un 70%.

Variable dependiente: Control de inventarios.

Se puede revisar lo siguiente, respecto a las dimensiones del control de inventarios

Tabla 37. Control de inventarios Histórico y proyectado

Stock Histórico	Stock proyectado	Rotación histórica	Rotación proyectada
1.20	0.98	0.73	0.98
1.15	0.99	0.72	0.99

0.65	1.00	0.80	0.98
0.85	1.00	0.78	0.99
1.35	0.99	0.76	0.99
1.28	0.98	0.78	0.98

Elaboración propia

Se analiza mediante gráficos de análisis comparativos el stock y la rotación,

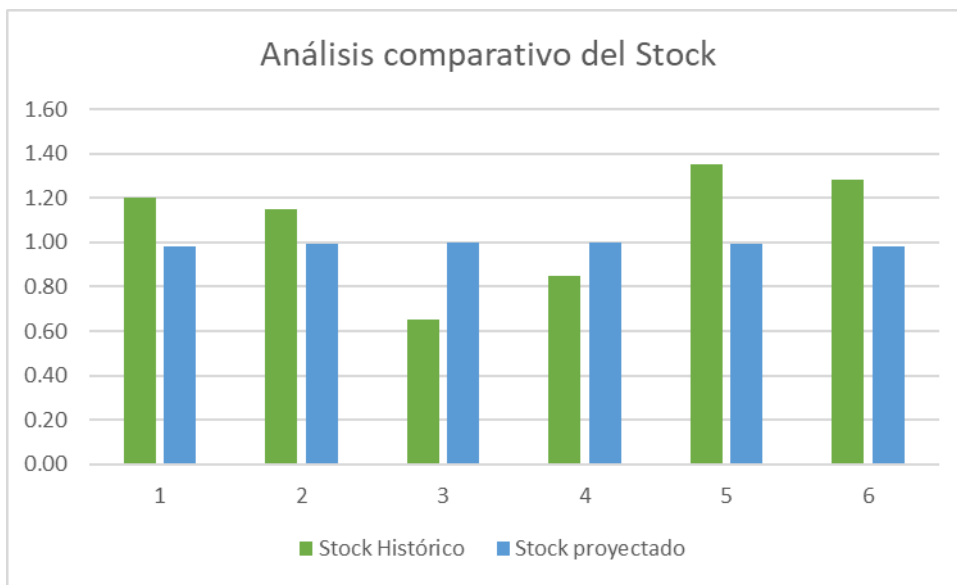


Figura 13. Análisis comparativos el stock y la rotación

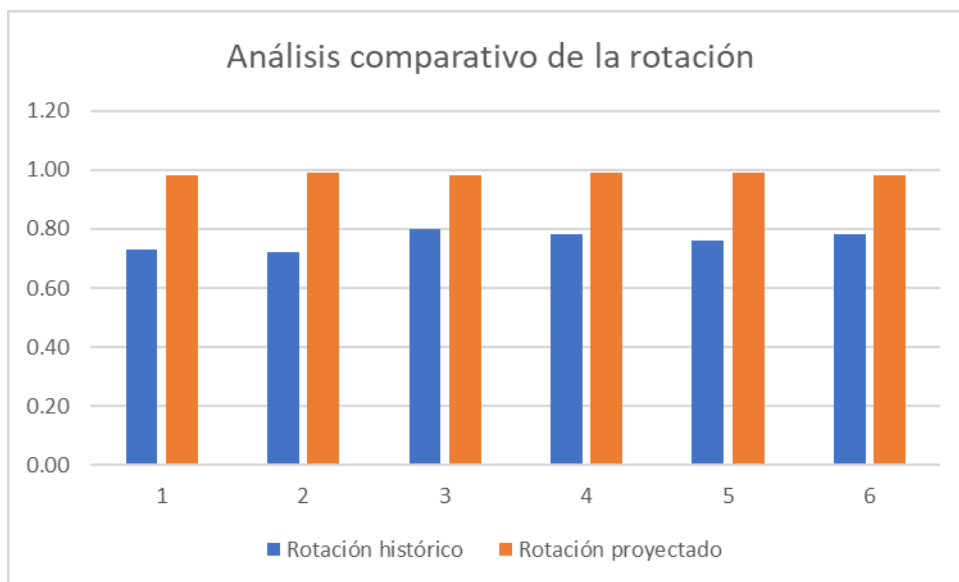


Figura 14. Análisis comparativos de la rotación histórico y proyectado

En ambos casos, stock y rotación de inventarios es evidente la mejora respecto al análisis del cómo se encontró y lo que se espera a futuro como mejora.

También se realizó una prueba estadística de análisis descriptivo para la valoración de la variable dependiente a través del programa IBM SPSS Statistics con el propósito de comparar el control de inventarios histórico y proyectado, luego de la aplicación de la gestión logística en el hotel de Lima.

Tomando como referencia la información obtenida para el control de inventarios luego de la propuesta se observa una clara mejora tanto de la dimensión stock como de la dimensión rotación de inventarios.

Tabla 38. Análisis descriptivo del control de almacén histórico y proyectado

Descriptivos			
		Estadístico	Error típ.
	Media	1,080,000	,1110555

Stock Histórico	Intervalo de confianza para la media al 95%	Límite inferior	,794523	
		Límite superior	1,365,477	
	Media recortada al 5%		1,088,889	
	Mediana		1,175,000	
	Varianza		,074	
	Desv. típ.		,2720294	
	Mínimo		,6500	
	Máximo		13,500	
	Rango		,7000	
	Amplitud intercuartil		,4975	
	Asimetría		-,923	,845
	Curtosis		-,609	1,741
	Stock Proyectado	Media		,990000
Intervalo de confianza para la media al 95%		Límite inferior	,980614	
		Límite superior	,999386	
Media recortada al 5%			,990000	
Mediana			,990000	
Varianza			,000	
Desv. típ.			,0089443	
Mínimo			,9800	
Máximo			10,000	
Rango			,0200	
Amplitud intercuartil			,0200	
Asimetría			,000	,845
Curtosis			-1,875	1,741

Fuente: datos obtenidos del programa SPSS versión 25

Se observa de la tabla anterior que existe un sobre stock en los meses de enero, febrero, mayo y junio mientras que en los meses de marzo y abril existe un desabastecimiento de los productos; por lo que en la evaluación del control de

inventarios se puede deducir que luego de la propuesta se tiene la cantidad próxima o exacta de stock necesario para cubrir las demandas de las áreas del hotel.

Tabla 39. Análisis descriptivo del control de la rotación histórico y proyectado

Descriptivos

		Estadístico	Error típ.	
Rotación Histórico	Media	,7783	,01276	
	Intervalo de confianza para la media al 95%	Límite inferior	,7455	
		Límite superior	,8111	
	Media recortada al 5%	,7787		
	Mediana	,7800		
	Varianza	,001		
	Desv. típ.	,03125		
	Mínimo	,73		
	Máximo	,82		
	Rango	,09		
	Amplitud intercuartil	,05		
	Asimetría	-,359	,845	
	Curtosis	,211	1,741	
	Rotación Proyectado	Media	,9850	,00224
Intervalo de confianza para la media al 95%		Límite inferior	,9793	
		Límite superior	,9907	
Media recortada al 5%		,9850		
Mediana		,9850		
Varianza		,000		
Desv. típ.		,00548		
Mínimo		,98		
Máximo		,99		
Rango		,01		
Amplitud intercuartil		,01		
Asimetría		,000	,845	
Curtosis		-3,333	1,741	

Fuente: datos obtenidos del programa SPSS versión 25

Tabla 40. Análisis descriptivo del stock histórico y proyectado

Estadísticos descriptivos

	N	Mínimo	Máximo	Media	Desv. típ.
StockHistórico	6	,6500	1,3500	1,080000	,2720294
StockProyectado	6	,9800	1,0000	,990000	,0089443
N válido (según lista)	6				

Fuente: datos obtenidos del programa SPSS versión 25

Tabla 41. Análisis descriptivo de la rotación histórico y proyectado

Estadísticos descriptivos

	N	Mínimo	Máximo	Media	Desv. típ.
RotaciónHistórico	6	,73	,82	,7783	,03125
RotaciónIProyectado	6	,98	,99	,9850	,00548
N válido (según lista)	6				

Fuente: datos obtenidos del programa SPSS versión 25

Asimismo, las muestras analizadas (Enero-junio2021) fueron representativas en la investigación y sirvieron de base para poder analizar a ciencia cierta las mejoras generadas por la gestión logística en el Hotel de Lima.

V. DISCUSIONES

- En la presente investigación se realizó un diagnóstico inicial de la situación del almacén para identificar los principales problemas que se tienen en él es por ello que se pudo diagnosticar tanto la gestión logística como el nivel que existe en el control de inventarios.

Lo cual coincide con la investigación de Calzado (2020), de la ciudad de Cuba, en su artículo de revista titulada “La gestión logística de almacenes en el desarrollo de los operadores logísticos”; en la cual se hizo un análisis inicial de las insuficiencias que presenta la gestión logística de almacenes de un operador logístico.

- Tomando en cuenta el análisis de la gestión logística podemos entender que en la empresa se cuenta con un promedio en su indicador de compras de 74.5%; es decir las compras programadas no se cumplen a cabalidad en las fechas establecidas, pero luego de la propuesta de mejora en la gestión logística se tiene un 85.6% en este indicador lo cual nos arroja una mejora de casi el 13% en esta dimensión.

Este resultado coincide con la investigación de Sayed en su artículo “Transforming Hotel Supply Chain Using Intelligent Decision Support System: Prospects and Challenges” donde se logra aumentar la gestión de compras.

- En cuanto al estudio del proceso de gestión logística fue indispensable analizar las actividades mediante un diagrama DAP y una evaluación del puesto del encargado de compras y almacén para poder desarrollar una correcta selección de las herramientas logísticas a utilizar en la empresa.

Nuestro resultado se relaciona con el artículo de Distinto de Fontalvo, De la Hoz y Mendoza (2019) titulado "Los Procesos Logísticos y la Administración de la Cadena de Suministro" debido a que en esa investigación también se realizó una comprensión de los procesos logísticos y la administración de la cadena de

suministros y poder aplicar en los contextos organizacional para realizar una estructura de conocimiento en donde se especifican los diferentes procesos relativos a la cadena de suministro, lo cual llegó a favorecer a las relaciones presentadas entre ellos.

- En la investigación desarrollada se tiene que el área de compras realiza actividades que requieren la aprobación de otra área que es la administrativa; lo cual se considera un retraso al momento de desarrollar el trabajo en una empresa dónde es imprescindible cumplir con los tiempos mínimos para poder llevar a cabo todas las actividades diarias requeridas.

Lo cual difiere con la investigación de Nelwan (2020), dónde se establece que una mejora generada en el área de compras es establecer la actividad de solicitar la aprobación por parte de cada jefe de departamento la cual será enviada al departamento de compras generando así una orden de compra correctamente financiada.

- En el modelo propuesto de esta investigación se desarrolló mejoras que al aplicarse sean capaces de generar mayores estrategias de desarrollo en el hotel y mejorar mediante un correcto manejo de los recursos mejoras económicas que se evidencian en el flujo de caja final mostrado en los resultados.

Esto coincide con la investigación de Samaniego (2019) dónde quedó demostrado que el modelo propuesto aplicado a la empresa, cuenta con la facilidad de adoptar nuevas estrategias administrativas a futuro para optimizar los gastos operacionales mediante la gestión correcta de sus recursos y brinda una visión holística de la dinámica de sistemas que ayuda en la toma de decisiones en función a la gestión de inventarios.

- En el desarrollo de la investigación propuesta del hotel de Lima, al momento de realizar el diagnóstico inicial se encontró que no se tiene un adecuado manejo

del almacén, debido a que no se cuenta con un registro completo de los ingresos de los productos, además el almacén se encontraba en una ubicación lejana al mismo y no se tiene un control adecuado de las existencias; además de los sobrecostos por mantener y conservarlo.

Esto se contrapone a lo evidenciado en la investigación de Calzado (2020) dónde al momento de realizar el análisis del proceso de almacenaje se demostró que era el adecuado, ya que el responsable de almacén realiza una revisión de la documentación de recepción y el personal de almacén realiza el cotejo de las mercaderías recibidas, llenan las tarjetas de estiba y en el caso de faltantes o averías, se elabora un documento de reclamo.

- En el trabajo desarrollado en esta tesis se tuvo que es importante el buen manejo y comunicación entre las áreas implicadas en el manejo del control de inventarios, el almacén y las compras. Asimismo, se revisó la información necesaria para determinar las principales causales de un inadecuado control de inventarios en la empresa y así poder abordar este problema con un adecuado manejo de gestión logística; se tomó en cuenta también el realizar nuevas contrataciones de personal para llevar a cabo un mejor trabajo.

Esto coincide con la investigación de Djoko., et. al. (2019), dónde se concluyó que el intercambio de información tiene influencia significativamente positiva para el ejercicio de la cadena de suministros, al mismo tiempo que brinda una perspectiva hacia la gestión de compras, ya que los proveedores generan un papel importante al brindar información para la mejora en la cadena de suministro.

- En la investigación desarrollada se tiene que el área de compras realiza actividades que requieren la aprobación de otra área que es la administrativa; lo cual se considera un retraso al momento de desarrollar el trabajo en una empresa dónde es imprescindible cumplir con los tiempos mínimos para poder llevar a cabo todas las actividades diarias requeridas.

Lo cual difiere con la investigación de Nelwan (2020), dónde se establece que una mejora generada en el área de compras es establecer la actividad de solicitar la aprobación por parte de cada jefe de departamento la cual será enviada al departamento de compras generando así una orden de compra correctamente financiada.

- En la investigación desarrollada se tiene que, al analizar las dimensiones de stock y rotación de la variable dependiente, se considera que inicialmente la empresa cuenta con un deficiente control de inventarios y baja rotación de los productos del hotel.

Lo cual concuerda con la investigación de Terrones (2021), en donde se identifica que el control de inventarios al momento de realizar el diagnóstico inicial cuenta con valores de 38% como regular, 33% malo y 29% bueno, identificando que esto se debe a que no se cuenta con registros de los productos ni registros de las entradas y salidas de los mismos.

VI. CONCLUSIONES

- Como primera conclusión se tiene que, según el diagnóstico inicial al hotel de Lima, la gestión logística es un proceso clave en la continuidad de sus actividades, puesto que apoya a los procesos clave de la empresa, es una actividad que da soporte a todo el giro del Hotel, también se puede evidenciar su importancia en los costos que representa el correcto manejo de la actividad logística según lo detallado en el estado de resultados aproximado de la empresa.
- Se concluye que existe una evidente mejora en el stock del almacén teniendo datos de que este indicador se coloca por encima de uno en las proyecciones con lo que se tiene una evidente mejora y se cumple con los requerimientos dados por todas las áreas a diferencia del estado inicial en que se encontró el hotel.
- En el caso de la rotación de inventario también se evidencia la mejora teniendo datos finales de entre 0,98 y 0,99 cuando inicialmente sólo se contaba con datos de entre 0,73 y 0,82, con lo que se evidencia la mejora de un buen manejo del almacén.
- Finalmente se puede demostrar que haciendo uso del complemento de Excel permite proyectar futuros estimados de investigaciones basadas en propuestas y también puede ser utilizado por las empresas para estimar o proyectar futuros para planificar sus procesos o servicios; con lo cual se puede demostrar que esta herramienta es muy útil y aporta a la sociedad.

VII. RECOMENDACIONES

- Se hace un análisis y se recomienda que la información revisada sea correctamente utilizada en su futura implementación dentro del hotel de la ciudad de Lima; ya que los datos resultantes y la mejora propuesta permitirá a la empresa generar una proyección más acertada de cómo se podría encontrar en un futuro.
- Se recomienda a la organización el analizar mejor sus procesos y considerar los tiempos muertos con que se mantiene actualmente, como un problema serio que genera no sólo pérdidas económicas sino también problemas en el servicio por falta de materiales y este es un factor que no se debe tomar a la ligera.

REFERENCIAS

Anas M. Atieh, H. K.-a. Performance Improvement of Inventory Management System Processes by an Automated Warehouse Management System. *Procedia CIRP*, Volume 41, 568-572. 2016. [Fecha de consulta: 10 de octubre de 2021]. Disponible en <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212827115012019>

ASCENCIO, Luis, GONZALES, Edwin y LOZANO, Mariana. *El inventario como determinante en la rentabilidad de las distribuidoras farmacéuticas*. *Revista de Ciencias de la Administración y Economía* [en línea]. 2017, V.7 N°13, p, 231-250 [fecha de Consulta 7 de junio de 2021]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504551272009> ISSN: 1390-6291

B. Sai Subrahmanya Tejesh, S. N. Warehouse inventory management system using IoT and open source framework. *Alexandria Engineering Journal*, 3817-3823. (2018). [Fecha de consulta: 10 de octubre de 2021]. Disponible en <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1110016818301765>

CALZADO, Dandier. *La gestión logística de almacenes en el desarrollo de los operadores logísticos*. *Revista Holguín* [en línea]. 2020, Vol.26, No.1 [Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021]. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181562407005> ISSN:1027-2127

CAMPOS, Enrique. *Gestión logística en una empresa de servicio hotelero, Huancayo - 2017*. Tesis (Magister en Gestión Logística y Operaciones). Perú: Universidad César Vallejo, 2017. Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/8591>

CARREÑO, Adolfo. *Cadena de Suministros y Logística*. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 2018. 308 pp. ISBN: 978-612-317-400-2

CARREÑO, Diego, AMAYA, Luis, RUÍZ, Erika y TIBOCHE, Javier. *Diseño de un sistema para la gestión de inventarios de las pymes en el sector alimentario*. Industrial Data [en línea] 2019, Vol. 22 No.1. Fecha de consulta: 10 de mayo del 2021]. Disponible en <https://doi.org/10.15381/idata.v22i1.16530> ISSN: 1810-9993

CHEN, H., JIN, Y., HUO, B. *Understanding logistics and distribution innovations in China*. Revista Internacional de Distribución Física y Gestión Logística [en línea] 2020 Vol. 50 No. 3, pp. 313-322. [Fecha de consulta: 15 de mayo del 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.1108/IJPDLM-04-2020-403> ISSN:0960-0035

DE LA PUENTE, Carlos. Estadística descriptiva e inferencial. 1 ed. Madrid, España. Ediciones IDT CB. 2018. pp 155. ISBN: 978-84-943724-7-6

DIOKO, Roespinoedji et al. Artículo Determinants of supply chain performance: Moderating role of firm size in tourism hotel industry in indonesia. 2019. [fecha de consulta 24 de junio del 2021]. Vol 8 N° 01. Disponible en: <https://ojs.excelingtech.co.uk/index.php/IJSCM/article/view/2888>

DIPESH, Gautam y HAIZAMA, Ai. *Improving inventory management systems*. Proceedings of the applied management conference. [en línea] V.1, N°2 diciembre, 2018. [fecha de consulta 26 de Junio del 2021] Disponible en:<http://researcharchive.wintec.ac.nz/6470/2/AMCVol1%20no2%20excl%20conf.pdf> ISSN: 2624-1315

DALLASEGA, Patrick., WOSCHANK, Manuel., ZSIFKOVIITS, Helmut., TIPPAYAWONG, Korrakot., BROWN Cristhoper. *Requirement Analysis for the Design of Smart Logistics in SMEs*. International. Journal of Supply Chain Management [en línea] enero 2020 vol 1[Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021]. Disponible en: https://doi.org/10.1007/978-3-030-25425-4_5 ISSN:2693-9428

ERAZO, Juan, NARVÁEZ, Cecilia y ORTÍZ, Adolfo. *Control de inventario con enfoque ABC en el departamento de alimentos y bebidas del Hotel Oro Verde, Cuenca – Ecuador*. Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología [en línea]. 2019, Vol.5, No. 1 [Fecha de búsqueda 3 de mayo del 2021]. Disponible en: <https://cienciamatriarevista.org.ve/index.php/cm/article/view/316/38> ISSN:2610-802XB

FULLANA, Carmen., URQUÍA, Elena. *Los modelos de simulación: una herramienta multidisciplinar de investigación*. Revista encuentros multidisciplinares. [en línea] 2009, Vol 11, N°32. [fecha de consulta 28 de junio del 2021]. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3023238> ISSN-e: 1139-9325

FONTALVO, Tomás, DE LA HOZ, Efrain y MENDOZA, Adel. *Los Procesos Logísticos y La Administración de la Cadena de Suministro*. Saber, ciencia y libertad [en línea] 2019, Vol.14 , No.2 [Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.18041/2382-3240/saber.2019v14n2.5880> ISSN:1794-7154

HERNÁNDEZ, Roberto, FERNÁNDEZ, Carlos y BAPTISTA, Pilar. *Metodología de la investigación*. 6° ed. México: MCGRAW-HILL, 2014. 632 pp. ISBN: 978-1-4562-2396-0

HUARI, Carmen. *Análisis de la gestión de inventarios en un almacén peruano en la provincia constitucional del Callao en el año 2018*. Tesis (Licenciada en Administración). Perú: Universidad Privada del Norte, 2021. Disponible en: <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/26960/Huari%20Rojas%2c%20Carmen%20Rosa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ITURRIZAGA, Johan, MARTÍNEZ, Juan Carlos. *Gestión del mantenimiento preventivo mediante la simulación con Crystall Ball para mejorar la productividad en una cartonera*, Lima, 2020. Disponible en:

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/59703/Iturrizaga_RJH-Mart%c3%adnez_LJC-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

IRFANI, Dian Prama., WIBISONO, Dermawan., BASRI, Mursyid. Design of a logistics performance management system based on the system dynamics model. Emerald Publishing Limited [en línea] Vol 23 N° 3 2019.[Fecha de consulta 18 de abril del 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.1108/MBE-01-2019-0008> ISSN:1368-3047

LEÓN, Lucy y VALDERRAMA, Santiago. Técnicas e instrumentos para la obtención de datos en la investigación científica. 2da. ed. Lima: San Marcos E.I.R.L, 2013. 169 pp. ISBN: 997-238-696-1

LLUNAS, Humberto y ROJAS, Carlos. Estadística descriptiva y distribuciones de probabilidad. 1ra ed. Colombia . Ediciones Uninorte. 2005. 08 pp.

ISBN: 958-825-208-3

LI, Bing y Qiu, Si-jia. *Reducing risks in engineering management for the collection of social security premiums through financial engineering and from ethical points*. Journal systems engineering procedia [En línea]. Octubre – diciembre 2011, Vol. 2, (77) [Fecha de consulta: 22 de junio de 2021]. Disponible en <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211381911000993> ISSN: 2211-3819

LÓPEZ, Pedro. *Population, sample and sampling*. Journal punto cero [En línea]. Abril – junio 2004, Vol.9, N°8 [Fecha de consulta: 04 de junio de 2021]. Disponible en http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012 ISSN: 1815-0276

LUNA, Beder. *Estudio del trabajo mediante simulación por Crystal Ball para mejorar la productividad de una empresa P&M Automotriz, Comas, 2020*. Disponible

en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/67408/Luna_SBJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

MANTELERO, Alessandro. *AI and Big Data: A blueprint for a human rights, social and ethical impact assessment*. Journal computer law y security review [En línea]. Abril – julio 2018, Vol. 34, N° 4, pp 667-996 [Fecha de consulta: 18 de junio de 2021]. Disponible en:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0267364918302012> ISSN: 0267-3649

MARTÍNEZ, Rodobaldo., SÁNCHEZ, Alexander., PÉREZ, Reyner., GARCÍA, Gelmar. *Contribution to the Logistic Evaluation System in the Transportation*. Journal of Industrial Engineering and Management. [en línea] Vol 11, No 1, 2018 [Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021] . Disponible en: <http://dx.doi.org/10.3926/jiem.2422>

ISSN: 2013-0953

MARTOS, Luis. Mejora del proceso logístico para reducir los costos de abastecimiento de un hotel en Cajamarca. Tesis (Bachiller en Ingeniería Industrial). Perú: Universidad Privada del Norte, 2019.

Disponible en: <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/15041>

MORA, Alberto. Pronósticos de Demanda e Inventario. Métodos futurísticos. 1 ed. Colombia. Edición AMG. 2007. 152pp. ISBN: 978-958-44-0233-2

Pinto, C., Reis, A., & Braga, M. (2020). The supply chain as part of knowledge management in organisational environments. *International Journal Logistics Systems and Management*, 36(3), 385-398. Recuperado de https://www.academia.edu/47044802/The_supply_chain_as_part_of_knowledge_management_in_organisational_environments

ORJUELA, Javier., ADARME, Wilson. *Dynamic Impact of the Structure of the Supply Chain of Perishable Foods on Logistics Performance and Food Security*. Journal of Industrial Engineering and Management [en línea] Vol 10, No 4 2018 [Fecha de consulta: 10 de mayo del 2021] (2017) Disponible en : <https://www.jiem.org/index.php/jiem/article/view/2147> ISSN: 2013-0953

Rita Martins, M. P. (2020). Warehouse operations logistics improvement in a cork stopper factory. *Procedia Manufacturing*, Volume 51, 1723-1729. Obtenido de www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2351978920321144

SAMANIEGO, Hernán. *Un modelo para el control de inventarios utilizando dinámica de sistemas*. *Estudios De La Gestión: Revista Internacional De administración*, [en línea].2019,No.6 , pp.134-154 [Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.32719/25506641.2019.6.6> ISSN:2550-6641

SANTOS, César. *Gestión Logística y su influencia para reducir costos operacionales en la empresa de transportes Ave Fénix SAC*. *Revista ciencia y tecnología* [en línea].2019, Vol. 15 No.3. [Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021]. Disponible en:<https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/PGM/article/view/2526>
ISSN: 1810-6781

SILVA, Ray, RODRÍGUEZ, Jeniffer y VALAREZO, Daniela. *Control y administración de inventarios en las organizaciones*. *Revista de Investigación Formativa: Innovación y Aplicaciones Técnico - Tecnológicas* [en línea]. Diciembre 2019, Vol. 1, No.2,[Fecha de consulta: 2 de mayo del 2021]. Disponible en:<http://ojs.formacion.edu.ec/index.php/rei/article/view/177> ISSN:2600-5832

SUBHAN, M., YAAKUB, S.; HALIM, N., ABDULLAH, N. *Examining the Most Severe Logistics and Supply Chain Issues Experienced by Malaysian SMEs*. *International Journal of Supply Chain Management*. [en línea] Vol 7, No 6, 2018 [Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021]. Disponible en:

<https://ojs.excelingtech.co.uk/index.php/IJSCM/article/view/2400/1345> ISSN: 2050-7399

PASTOR, Josué y JAVES, Santos. *Modelo de inventario probabilístico con revisión periódica para mejorar la gestión del ciclo logístico de Lenmex Corporation S.A.C.* Revista Ucv-Scientia [en línea]. 2017, Vol.9 ,No.2,[Fecha de consulta: 3 de mayo del 2021]. Disponible en: <http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/UCV-SCIENTIA/article/view/1281> ISSN:2077-172X

PERALTA, Kelly. Control de inventarios en el Hotel MH en la de la ciudad de Chiclayo- 2019.Tesis (Bachiller en Contabilidad). Perú: Universidad Señor de Sipán,2020. Disponible en: <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/7452>

SHUKLA, Dr. Yogesh. Nuevas oportunidades en la gestión de inventarios en la industria hotelera. Revista de Comercio, Economía y Gestión, [en línea] V 2, N° 1. Abril, 2018, [Fecha de consulta 24 de mayo 2021]. Disponible en: <http://management.nrjp.co.in/index.php/JCEM/article/view/197> ISSN: 2348-0386

The Use of FIFO Method For Analyzing and Designing the Inventory Information System por Catur Meinarini [et al] Medan, Instituto de ingenieros de eléctricos y electrónicos, 2018, 1-4 pp. ISBN: 978-1-5386-5434-7

ZHURYNOV, G., TULEMETOVA, A., SADYKBKOVA, D. JAZDYKBAYEVA, G., y TALASOV,G. *Ways to improve the organization of logistic management at enterprises.* NAS RK scientific journal [en línea] [fecha de consulta 27 de abril del 2021] Disponible en: <http://www.bulletin-science.kz/index.php/en/> ISSN 2518-1467

ANEXOS

Anexo N° 01: Matriz de operacionalización de variables

Variable	Definición Conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
Variable independiente Gestión logística	La gestión logística hace referencia al conjunto requerido de medios y métodos para poner en marcha procedimientos planificados por las áreas de compra, producción y distribución (Rodríguez, 2019)	La gestión logística es un proceso que ayuda a optimizar el ingreso y salida de productos de una empresa y consta de actividades de compras, almacén e inventarios.	Compras	Porcentaje de cumplimiento de plan de compras $= \frac{\text{cantidad de compras realizadas}}{\text{cantidad de compras previstas}} \times 100$	Razón
			Almacén	Costo por metro cuadrado representa el costo de unidad almacenada = $\frac{\text{coste total operativo de almacenaje}}{\text{área en metros cuadrados del almacén}} \times 100$	Razón
			Inventarios	Exactitud de inventarios mide el % de coincidencia $= \frac{\text{ítem diferencia}}{\text{ítem total de inventario}} \times 100$	Razón
Variable dependiente Control de inventarios.	Es una media para conocer el estado de rotación de las mercaderías diseñado para incrementar la confiabilidad de la información para precaver los riesgos de desabastecimiento (Silva, Rodríguez y Valarezo, 2019, p.39)	Es una forma práctica de llevar la cuenta de las entradas y salidas de un artículo en el área de almacén, para llevar un stock de los productos con mayor rotación	Stock	Índice de cobertura representa # de periodo que cubre el stock = $\frac{\text{stock medio}}{\text{cantidad anual}} \times 100$	Razón
			Rotación	Ratio de rotación de inventario % de rotación que mide la rapidez o el # de veces que rota el inventario $= \frac{\text{aprovisionamientos}}{\text{existencias}}$	Razón

	26												
Útiles de limpieza	27												
	28												
	29												
Bebidas	30												
	31												
	32												
	33												
	34												
COSTO TOTAL MES ENERO					S/ -	N° productos entregados a tiempo		0			0		

Anexo N° 03: Validez y confiabilidad de los instrumentos

Anexo de matriz de consistencia

PROPUESTA DE UNA GESTIÓN LOGÍSTICA PARA MEJORAR EL CONTROL DE INVENTARIO EN UN HOTEL DE LIMA - 2021						
	PROBLEMAS	OBJETIVOS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADOR	METODOLOGÍA
INDEPENDIENTE	¿Cómo la propuesta de gestión logística mejora el control de inventario en un hotel de Lima 2021?	Determinar cómo la propuesta de gestión logística mejora el control de inventario en un hotel de Lima 2021	Gestión logística	compras	% de cumplimiento de plan de compras	Tipo de investigación: Aplicada Enfoque de investigación: Cuantitativo Nivel de investigación: Explicativo Diseño de Investigación: No experimental. Población: 24 datos de control de inventario. Técnica: Análisis documental Instrumento: ficha de datos Método de análisis de datos: Estadística descriptiva Simulación de datos
				almacén	costo por metro cuadrado	
				inventario	exactitud de inventario	
DEPENDIENTE	¿Cómo la gestión logística mejora el stock de inventario en un hotel de Lima – 2021	Determinar cómo la propuesta de gestión logística mejora el stock de inventario en un hotel de Lima 2021	Control de inventario	stock	Índice de cobertura	
	¿Cómo la gestión logística mejora la rotación de inventarios en un hotel de Lima 2021?	Determinar cómo la propuesta de gestión logística mejora la rotación de inventario en un hotel de Lima 2021		rotación	ratio de rotación de inventario	

Anexo N° 03: Autorización para el uso de datos

"Año del bicentenario del Perú: 200 años de independencia"

Villa María del triunfo, lunes 15 de noviembre del 2021

Sr.

Vicerrector de investigación

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Asunto: AUTORIZACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Yo GERARDO ALARCÓN DE LA CRUZ, identificado con DNI: 09701456 en mi calidad de gerente general de la empresa hotelera CASA VERDE con RUC: 10097014561 otorgo la autorización a la señora: DIANES LUISA CCOLQQUE CHOQUE, identificado con DNI: 73966257 estudiante de la escuela académico profesional de Ingeniería Industrial de la Universidad César Vallejo 10mo ciclo, para el desarrollo del proyecto de investigación, denominado "Propuesta de una gestión logística para mejorar el control de inventario en un hotel de Lima-2021" teniendo acceso a las instalaciones e información que requiera.

Asimismo, es autorizado para el uso de los datos necesarios, mas no del nombre de la empresa y será para uso exclusivamente académico.

Aprovecho la oportunidad para expresarle mi consideración y estima personal.

Cordialmente,



GERARDO ALARCÓN DE LA CRUZ

Gerente General

Anexo N° 04: Validez y confiabilidad de los instrumentos



a) Certificado de validez de contenido del instrumento que mide

Instrumento de medición de variables

N°	DIMENSIONES / Items	Coherencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	VARIABLE INDEPENDIENTE: gestión logística	Si	No	Si	No	Si	No	
1	Dimensión 1: Compras Porcentaje de cumplimiento de plan de compras $= \left(\frac{\text{cantidad de compras realizadas}}{\text{Cantidad de compras previstas}} \right) \times 100$	X		X		X		
2	Dimensión 2: Almacén Costo por metro cuadrado $= \left(\frac{\text{coste total operativo almacenada}}{\text{Área en metros cuadrados del almacén}} \right) \times 100$	X		X		X		
3	Dimensión 3: Inventario Exactitud de inventarios Mide el porcentaje de concurrencia $= \left(\frac{\text{ítem inventariado}}{\text{ítem total de inventario}} \right) \times 100$	X		X		X		
	VARIABLE DEPENDIENTE: control de inventario	Si	No	Si	No	Si	No	
6	Dimensión 1: stock Índice de cobertura representa el tiempo que cubre el stock $= \frac{\text{stock medio}}{\text{cantidad mensual}} \times 100$	X		X		X		
7	Dimensión 2: rotación ratio de rotación % de rotación que mide el N° de veces que rota $= \frac{\text{aprovechamientos}}{\text{Existencias}} \times 100$	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Mgtr. Molina Vilchez Jaime Enrique

DNI:06019540

Especialidad del validador: Mgr. Administración estratégica de empresas Ing Ind CIP 100497

¹ Coherencia: El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo

² Relevancia: El ítem es esencial o importante, para representar al componente o dimensión específica del constructo

³ Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Mg. Vilchez Jaime Enrique
DNI:06019540

a) Certificado de validez de contenido del instrumento que mide

Instrumento de medición de variables

N°	DIMENSIONES / ítems	Coherencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	VARIABLE INDEPENDIENTE: gestión logística							
1	Dimensión 1: Compras Porcentaje de cumplimiento de plan de compras $= \left(\frac{\text{cantidad de compras realizadas}}{\text{Cantidad de compras previstas}} \right) \times 100$	X		X		X		
2	Dimensión 2: Almacén Costo por metro cuadrado $= \left(\frac{\text{coste total operativo almacenada}}{\text{Área en metros cuadrados del almacén}} \right) \times 100$	X		X		X		
3	Dimensión 3: Inventario Exactitud de inventarios Mide el porcentaje de coincidencia $= \left(\frac{\text{ítem inventariado}}{\text{ítem total de inventario}} \right) \times 100$	X		X		X		
	VARIABLE DEPENDIENTE: control de inventario							
6	Dimensión 1: stock Índice de cobertura <i>representa el tiempo que cubre el stock</i> $= \frac{\text{stock medio}}{\text{cantidad mensual}} \times 100$	X		X		X		
7	Dimensión 2: rotación <i>ratio de rotación</i> <i>% de rotación que mide el N° de veces que rota</i> $= \frac{\text{aprovisionamientos}}{\text{Existencias}} \times 100$	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Si hay suficiencia

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Mgtr. Zeña Ramos, José La Rosa. DNI:17533125

Especialidad del validador: Ingeniero Industrial

¹ **Coherencia:** El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo

² **Relevancia:** El ítem es esencial o importante, para representar al componente o dimensión específica del constructo

³ **Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Mg. José La Rosa Zeña Ramos
DNI: 17533125

a) Certificado de validez de contenido del instrumento que mide

Instrumento de medición de variables

Nº	DIMENSIONES / ítems	Coherencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	VARIABLE INDEPENDIENTE: gestión logística							
1	Dimensión 1: Compras Porcentaje de cumplimiento de plan de compras $= \left(\frac{\text{cantidad de compras realizadas}}{\text{Cantidad de compras previstas}} \right) \times 100$	x		x		x		
2	Dimensión 2: Almacén Costo por metro cuadrado $= \left(\frac{\text{coste total operativo de almacenaje}}{\text{Área en metros cuadrados del almacén}} \right) \times 1$	x		x		x		
3	Dimensión 3: Inventario Exactitud de inventarios Mide el porcentaje de coincidencia $= \left(\frac{\text{ítem inventariado}}{\text{ítem total de inventario}} \right) \times 100$	x		x		x		
	VARIABLE DEPENDIENTE: control de inventario							
6	Dimensión 1: stock Índice de cobertura representa el tiempo que cubre el stock $= \frac{\text{stock medio}}{\text{cantidad mensual}} \times 100$	x		x		x		
7	Dimensión 2: rotación ratio de rotación % de rotación que mide el N° de veces que rota $= \frac{\text{aprovisionamientos}}{\text{Existencias}} \times 100$	x		x		x		

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Mgtr. Rodríguez Alegre Lino Rolando

DNI:06535058

Especialidad del validador: Ingeniero Pesquero Tecnólogo

¹ **Coherencia:** El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo

² **Relevancia:** El ítem es esencial o importante, para representar al componente o dimensión específica del constructo

³ **Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Mg. Rodríguez Alegre Lino
DNI: 06535058

Anexo N° 05: Tablas de requerimientos de febrero a junio

Requerimientos del Hotel para el área del almacén-Febrero											
ITEM	N°	Descripción producto	Cantidad	Presentación	Precio	Costo Total	Fecha programada	Ingreso a Almacén	Días de demora	Fecha de entrega a su área	Destino
Abarrotes	1	Arroz	6	Sacox50kg	S/110.00	S/660.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	2	Azúcar	2	Sacox50kg	S/80.00	S/160.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	3	Aceite	5	galonesx5litros	S/30.00	S/150.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	4	Pollo	180	kg	S/8.00	S/1,440.00	1/02/2021	2/02/2021	1	2/02/2021	COCINA
	5	Carne de res	50	kg	S/12.00	S/600.00	1/02/2021	2/02/2021	1	2/02/2021	COCINA
	6	Chuletas	50	kg	S/12.00	S/600.00	1/02/2021	2/02/2021	1	2/02/2021	COCINA
	7	Papa	3	Sacox80kg	S/120.00	S/360.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	8	Zanahoria	1	Sacox50kg	S/60.00	S/60.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	9	Cebolla	1	Sacox50kg	S/70.00	S/70.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	10	Fideo Cabello De Angel	10	kg	S/3.00	S/30.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	11	Fideo Canuto Rayado	10	kg	S/3.00	S/30.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	12	Fideo Spaguetti	20	kg	S/3.00	S/60.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	13	Sal	2	paquetex30unidades	S/40.00	S/80.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	14	Nescafe Kirma x190 Gr	20	unidades	S/10.00	S/200.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	15	Mantequilla Pote x400 Gr	15	unidades	S/5.00	S/75.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	16	Ajinomoto	20	kg	S/10.00	S/200.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	17	Canela	8	kg	S/6.00	S/48.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	18	Leche Evaporada Gloria Azul X 400 Gr	5	Caja x24 unidades	S/80.00	S/400.00	5/02/2021	5/02/2021	0	6/02/2021	COCINA
	19	Pollo	15	kg	S/8.00	S/120.00	20/02/2021	22/02/2021	2	22/02/2021	COCINA
Golosinas	20	Halls	100	paquetes x50 unidades	S/5.00	S/500.00	1/02/2021	2/02/2021	1	2/02/2021	RECEPCIÓN
	21	Piqueos x100gr	30	paquete x12 unidades	S/8.00	S/240.00	3/02/2021	6/02/2021	3	6/02/2021	RECEPCIÓN
	22	Chicles	80	paquete x50 unidades	S/8.00	S/640.00	3/02/2021	6/02/2021	3	6/02/2021	RECEPCIÓN
	23	Galleta Casino Surtido X 51 Gr	15	paquete x40 unidades	S/24.00	S/360.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN

24	Galleta Charada	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
25	Galleta Chips Ahoy	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
26	Galleta Chips de chocolate	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
27	Galleta Chips Fiesta	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
28	Galleta Chocobum	5	paquete x40 unidades	S/22.00	S/110.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
29	Galleta Chocochips	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
30	Galleta Chocodonuts X 36 Gr	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
31	Galleta Chocosoda	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
32	Galleta Chomp Chocolate	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
33	Galleta Chomp Naranja	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
34	Galleta Club Social X 26 Gr	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
35	Galleta Costa Agua Light X 44 Gr	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
36	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
37	Galleta Donosandwich	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
38	Galleta Dore x 24 gr	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
39	Galleta Frac	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
40	Galleta Fresa Sandwich	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
41	Galleta Glacita Surtida	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
42	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
43	Galleta Margarita	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
44	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
45	Galleta Mini Chips Ahoy	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
46	Galleta Mini Picaras	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
47	Galleta Mini Rellenitas	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN

	48	Galleta Morochas x32 Gr	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
	49	Galleta Oreo	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
	50	Galleta Picaras Surtida	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
	51	Galleta Rellenita Surtida X 42 Gr	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
	52	Galleta Ritz Saladas	10	paquete x40 unidades	S/26.00	S/260.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
	53	Galleta Ritz Sandwish	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
	54	Galleta Ritz Taco X 67 Gr	5	paquete x40 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
	55	Galleta Soda a Granel	5	paquete x50 unidades	S/26.00	S/130.00	6/02/2021	6/02/2021	0	6/02/2021	RECEPCIÓN
UTILES DE LIMPIEZA	56	Lejía x5Litros	10	galones	S/15.00	S/150.00	1/02/2021	2/02/2021	1	3/02/2021	TODAS LAS ÁREAS
	57	Detergente x5kg	10	Bolsas	S/42.00	S/420.00	1/02/2021	2/02/2021	1	3/02/2021	TODAS LAS ÁREAS
	58	Limpia vidrios x5Litros	15	galones	S/20.00	S/300.00	1/02/2021	2/02/2021	1	3/02/2021	TODAS LAS ÁREAS
	59	Limpiatodo Floral x5Litros	20	galones	S/22.00	S/440.00	1/02/2021	2/02/2021	1	3/02/2021	TODAS LAS ÁREAS
	60	Limpiatodo X 1 Lt	10	Botellas	S/8.00	S/80.00	1/02/2021	2/02/2021	1	3/02/2021	TODAS LAS ÁREAS
Bebidas	61	Cerveza Pilsen	30	cajas x12 unidades	S/72.00	S/2,160.00	1/02/2021	2/02/2021	1	2/02/2021	BAR
	62	Cerveza negra cuzqueña	7	cajasx12unidades	S/96.00	S/672.00	1/02/2021	2/02/2021	1	2/02/2021	BAR
	63	Vino Borgoña	7	cajasx6 unidades	S/90.00	S/630.00	2/02/2021	2/02/2021	0	2/02/2021	BAR
	64	Gaseosa (Variado)	30	paquetesx12unidades	S/24.00	S/720.00	2/02/2021	2/02/2021	0	2/02/2021	BAR
	65	Sporade (vidrio)	8	paquete x12unidades	S/24.00	S/192.00	2/02/2021	2/02/2021	0	2/02/2021	BAR
	66	Sporade (plástico)	7	paquete x12unidades	S/24.00	S/168.00	2/02/2021	2/02/2021	0	2/02/2021	BAR
	67	Agua (Cielo)	12	paquetesx18unidades	S/17.00	S/204.00	2/02/2021	2/02/2021	0	2/02/2021	BAR
	68	Agua (Variado)	5	paquetesx12unidades	S/18.00	S/90.00	2/02/2021	2/02/2021	0	2/02/2021	BAR
	69	Pisco	3	cajasx9unidades	S/180.00	S/540.00	2/02/2021	2/02/2021	0	2/02/2021	BAR
	70	Vino Borgoña	3	cajasx6 unidades	S/90.00	S/270.00	20/02/2021	21/02/2021	1	22/02/2021	BAR

Requerimientos del Hotel para el área del almacén-Marzo

ITEM	N°	Descripción producto	Cantidad	Presentación	Precio	Costo Total	Fecha programada	Ingreso a Almacén	Días de demora	Fecha de entrega a su área	Destino	Días en almacén
Abarrotos	1	Arroz	6	Sacox50kg	S/. 110.00	S/ 660.00	5/03/2021	5/03/2021	0	6/03/2021	COCINA	1
	2	Azúcar	2	Sacox50kg	S/. 80.00	S/ 160.00	5/03/2021	5/03/2021	0	6/03/2021	COCINA	1
	3	Aceite	5	galonesx5litros	S/. 30.00	S/ 150.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	4	Pollo	180	kg	S/. 8.00	S/ 1,440.00	1/03/2021	1/03/2021	0	1/03/2021	COCINA	0
	5	Carne de res	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/03/2021	1/03/2021	0	1/03/2021	COCINA	0
	6	Chuletas	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/03/2021	1/03/2021	0	1/03/2021	COCINA	0
	7	Papa	3	Sacox80kg	S/. 120.00	S/ 360.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	8	Zanahoria	1	Sacox50kg	S/. 60.00	S/ 60.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	9	Cebolla	1	Sacox50kg	S/. 70.00	S/ 70.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	10	Fideo Cabello De Angel	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	11	Fideo Canuto Rayado	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	12	Fideo Spaguetti	20	kg	S/. 3.00	S/ 60.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	13	Sal	2	paquetex30unidades	S/. 40.00	S/ 80.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	14	Nescafe Kirma X 190 Gr	20	unidades	S/. 10.00	S/ 200.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	15	Mantequilla Pote X 400 Gr	15	unidades	S/. 5.00	S/ 75.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	16	Ajinomoto	20	kg	S/. 10.00	S/ 200.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	17	Canela	8	kg	S/. 6.00	S/ 48.00	5/03/2021	6/03/2021	1	6/03/2021	COCINA	0
	18	Leche Evaporada Gloria Azul X 400 Gr	5	Caja x24 unidades	S/. 80.00	S/ 400.00	5/03/2021	5/03/2021	0	6/03/2021	COCINA	1
Golosinas	19	Halls	100	paquetes x50 unidades	S/. 5.00	S/ 500.00	3/03/2021	6/03/2021	3	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
	20	Piqueos x100gr	30	paquete x12 unidades	S/. 8.00	S/ 240.00	3/03/2021	6/03/2021	3	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
	21	Chicles	80	paquete x50 unidades	S/. 8.00	S/ 640.00	3/03/2021	6/03/2021	3	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
	22	Galleta Casino Surtido X 51 Gr	15	paquete x40 unidades	S/. 24.00	S/ 360.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
	23	Galleta Charada	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
	24	Galleta Chips Ahoy	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0

25	Galleta Chips de chocolate	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
26	Galleta Chips Fiesta	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
27	Galleta Chocobum	5	paquete x40 unidades	S/.	22.00	S/	110.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
28	Galleta Chocochips	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
29	Galleta Chocodonuts X 36 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
30	Galleta Chocosoda	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
31	Galleta Chomp Chocolate	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
32	Galleta Chomp Naranja	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
33	Galleta Club Social X 26 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
34	Galleta Costa Agua Light X 44 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
35	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
36	Galleta Donosandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
37	Galleta Dore x 24 gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
38	Galleta Frac	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
39	Galleta Fresa Sandwich	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
40	Galleta Glacita Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
41	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
42	Galleta Margarita	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
43	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
44	Galleta Mini Chips Ahoy	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
45	Galleta Oreo	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
46	Galleta Picaras Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
47	Galleta Rellenita Surtida X 42 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
48	Galleta Ritz Saladas	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
49	Galleta Ritz Sandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
50	Galleta Ritz Taco X 67 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0
51	Galleta Soda a Granel	5	paquete x50 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	6/03/2021	6/03/2021	0	6/03/2021	RECEPCIÓN	0

UTILES DE LIMPIEZA	52	Lejía x5Litros	10	galones	S/. 15.00	S/ 150.00	1/03/2021	1/03/2021	0	2/03/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	53	Detergente x5kg	10	Bolsas	S/. 42.00	S/ 420.00	1/03/2021	1/03/2021	0	2/03/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	54	Limpia vidrios x5Litros	15	galones	S/. 20.00	S/ 300.00	1/03/2021	1/03/2021	0	2/03/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	55	Limpiatodo Floral x5Litros	20	galones	S/. 22.00	S/ 440.00	1/03/2021	1/03/2021	0	2/03/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	56	Limpiatodo X 1 Lt	10	Botellas	S/. 8.00	S/ 80.00	1/03/2021	1/03/2021	0	2/03/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
Bebidas	57	Cerveza Pilsen	30	cajas x12 unidades	S/. 72.00	S/ 2,160.00	1/03/2021	1/03/2021	0	3/03/2021	BAR	2
	58	Cerveza negra cuzqueña	7	cajasx12unidades	S/. 96.00	S/ 672.00	1/03/2021	1/03/2021	0	3/03/2021	BAR	2
	59	Vino Borgoña	7	cajasx6 unidades	S/. 90.00	S/ 630.00	2/03/2021	2/03/2021	0	3/03/2021	BAR	1
	60	Gaseosa (Variado)	30	paquetesx12unidades	S/. 24.00	S/ 720.00	2/03/2021	2/03/2021	0	3/03/2021	BAR	1
	61	Sporade (vidrio)	8	paquete x12unidades	S/. 24.00	S/ 192.00	2/03/2021	2/03/2021	0	3/03/2021	BAR	1
	62	Sporade (plástico)	7	paquete x12unidades	S/. 24.00	S/ 168.00	2/03/2021	2/03/2021	0	3/03/2021	BAR	1
	63	Agua (Cielo)	12	paquetesx18unidades	S/. 17.00	S/ 204.00	2/03/2021	2/03/2021	0	3/03/2021	BAR	1
	64	Agua (Variado)	5	paquetesx12unidades	S/. 18.00	S/ 90.00	2/03/2021	2/03/2021	0	3/03/2021	BAR	1
	65	Pisco	3	cajasx9unidades	S/. 180.00	S/ 540.00	2/03/2021	2/03/2021	0	3/03/2021	BAR	1

Requerimientos del Hotel para el área del almacén-Mes abril

ITEM	N°	Descripción producto	Cantidad	Presentación	Precio	Costo Total	Fecha programada	Ingreso a Almacén	Días de demora	Fecha de entrega a su área	Destino	Días en almacén
Abarrotes	1	Arroz	6	Sacox50kg	S/. 110.00	S/ 660.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	2	Azúcar	2	Sacox50kg	S/. 80.00	S/ 160.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	3	Aceite	5	galonesx5litros	S/. 30.00	S/ 150.00	2/04/2021	2/04/2021	0	3/04/2021	COCINA	1
	4	Pollo	180	kg	S/. 8.00	S/ 1,440.00	1/04/2021	1/04/2021	0	1/04/2021	COCINA	0
	5	Carne de res	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/04/2021	1/04/2021	0	1/04/2021	COCINA	0
	6	Chuletas	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/04/2021	1/04/2021	0	1/04/2021	COCINA	0
	7	Papa	3	Sacox80kg	S/. 120.00	S/ 360.00	2/04/2021	2/04/2021	0	3/04/2021	COCINA	1
	8	Zanahoria	1	Sacox50kg	S/. 60.00	S/ 60.00	2/04/2021	2/04/2021	0	3/04/2021	COCINA	1
	9	Cebolla	1	Sacox50kg	S/. 70.00	S/ 70.00	2/04/2021	2/04/2021	0	3/04/2021	COCINA	1
	10	Fideo Cabello De Angel	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	11	Fideo Canuto Rayado	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	12	Fideo Spaguetti	20	kg	S/. 3.00	S/ 60.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	13	Sal	2	paquetex30unidades	S/. 40.00	S/ 80.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	14	Nescafe Kirma X 190 Gr	20	unidades	S/. 10.00	S/ 200.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	15	Mantequilla Pote X 400 Gr	15	unidades	S/. 5.00	S/ 75.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	16	Ajinomoto	20	kg	S/. 10.00	S/ 200.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	17	Canela	8	kg	S/. 6.00	S/ 48.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
	18	Leche Evaporada Gloria Azul X 400 Gr	5	Caja x24 unidades	S/. 80.00	S/ 400.00	2/04/2021	3/04/2021	1	3/04/2021	COCINA	0
Golosinas	19	Halls	100	paquetes x50 unidades	S/. 5.00	S/ 500.00	3/04/2021	3/04/2021	0	3/04/2021	RECEPCIÓN	0
	20	Piqueos x100gr	30	paquete x12 unidades	S/. 8.00	S/ 240.00	3/04/2021	3/04/2021	0	3/04/2021	RECEPCIÓN	0
	21	Chicles	80	paquete x50 unidades	S/. 8.00	S/ 640.00	3/04/2021	3/04/2021	0	3/04/2021	RECEPCIÓN	0
	22	Galleta Casino Surtido X 51 Gr	15	paquete x40 unidades	S/. 24.00	S/ 360.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
	23	Galleta Charada	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
	24	Galleta Chips Ahoy	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
	25	Galleta Chips de chocolate	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0

26	Galleta Chips Fiesta	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
27	Galleta Chocobum	5	paquete x40 unidades	S/.	22.00	S/	110.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
28	Galleta Chocochips	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
29	Galleta Chocodonuts X 36 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
30	Galleta Chocosoda	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
31	Galleta Chomp Chocolate	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
32	Galleta Chomp Naranja	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
33	Galleta Club Social X 26 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
34	Galleta Costa Agua Light X 44 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
35	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
36	Galleta Donosandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
37	Galleta Dore x 24 gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
38	Galleta Frac	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
39	Galleta Fresa Sandwich	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
40	Galleta Glacita Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
41	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
42	Galleta Margarita	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
43	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
44	Galleta Mini Chips Ahoy	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
45	Galleta Mini Picaras	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
46	Galleta Mini Rellenitas	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
47	Galleta Morochas 32 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
48	Galleta Oreo	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
49	Galleta Picaras Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
50	Galleta Rellenita Surtida X 42 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
51	Galleta Ritz Saladas	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
52	Galleta Ritz Sandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
53	Galleta Ritz Taco X 67 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0

	54	Galleta Soda a Granel	5	paquete x50 unidades	S/. 26.00	S/ 130.00	5/04/2021	5/04/2021	0	5/04/2021	RECEPCIÓN	0
UTILES DE LIMPIEZA	55	Lejía x5Litros	10	galones	S/. 15.00	S/ 150.00	1/04/2021	1/04/2021	0	3/04/2021	TODAS LAS ÁREAS	2
	56	Detergente x5kg	10	Bolsas	S/. 42.00	S/ 420.00	1/04/2021	1/04/2021	0	3/04/2021	TODAS LAS ÁREAS	2
	57	Limpia vidrios x5Litros	15	galones	S/. 20.00	S/ 300.00	1/04/2021	1/04/2021	0	3/04/2021	TODAS LAS ÁREAS	2
	58	Limpiatodo Floral x5Litros	20	galones	S/. 22.00	S/ 440.00	1/04/2021	1/04/2021	0	3/04/2021	TODAS LAS ÁREAS	2
	59	Limpiatodo X 1 Lt	10	Botellas	S/. 8.00	S/ 80.00	1/04/2021	1/04/2021	0	3/04/2021	TODAS LAS ÁREAS	2
Bebidas	60	Cerveza Pilsen	30	cajas x12 unidades	S/. 72.00	S/ 2,160.00	1/04/2021	1/04/2021	0	1/04/2021	BAR	0
	61	Cerveza negra cuzqueña	7	cajasx12unidades	S/. 96.00	S/ 672.00	1/04/2021	1/04/2021	0	1/04/2021	BAR	0
	62	Vino Borgoña	7	cajasx6 unidades	S/. 90.00	S/ 630.00	1/04/2021	2/04/2021	1	3/04/2021	BAR	1
	63	Gaseosa (Variado)	30	paquetesx12unidades	S/. 24.00	S/ 720.00	1/04/2021	2/04/2021	1	3/04/2021	BAR	1
	64	Sporade (vidrio)	8	paquete x12unidades	S/. 24.00	S/ 192.00	1/04/2021	2/04/2021	1	3/04/2021	BAR	1
	65	Sporade (plástico)	7	paquete x12unidades	S/. 24.00	S/ 168.00	1/04/2021	2/04/2021	1	3/04/2021	BAR	1
	66	Agua (Cielo)	12	paquetesx18unidades	S/. 17.00	S/ 204.00	1/04/2021	2/04/2021	1	3/04/2021	BAR	1
	67	Agua (Variado)	5	paquetesx12unidades	S/. 18.00	S/ 90.00	1/04/2021	2/04/2021	1	3/04/2021	BAR	1
	68	Pisco	3	cajasx9unidades	S/. 180.00	S/ 540.00	1/04/2021	2/04/2021	1	3/04/2021	BAR	1

Requerimientos del Hotel para el área del almacén-Mes mayo													
ITEM	N°	Descripción producto	Cantidad	Presentación	Precio	Costo Total	Fecha programada	Ingreso a Almacén	Días de demora	Fecha de entrega a su área	Destino	Días en almacén	
Abarrotes	1	Arroz	6	Sacox50kg	S/. 110.00	S/ 660.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	COCINA	1	
	2	Azúcar	2	Sacox50kg	S/. 80.00	S/ 160.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	COCINA	1	
	3	Aceite	5	galonesx5litros	S/. 30.00	S/ 150.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	4	Pollo	180	kg	S/. 8.00	S/ 1,440.00	1/05/2021	2/05/2021	1	2/05/2021	COCINA	0	
	5	Carne de res	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/05/2021	2/05/2021	1	2/05/2021	COCINA	0	
	6	Chuletas	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/05/2021	2/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	1	
	7	Papa	3	Sacox80kg	S/. 120.00	S/ 360.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	COCINA	1	
	8	Zanahoria	1	Sacox50kg	S/. 60.00	S/ 60.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	COCINA	1	
	9	Cebolla	1	Sacox50kg	S/. 70.00	S/ 70.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	COCINA	1	
	10	Fideo Cabello De Angel	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	11	Fideo Canuto Rayado	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	12	Fideo Spaguetti	20	kg	S/. 3.00	S/ 60.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	13	Sal	2	paquetex30unidades	S/. 40.00	S/ 80.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	14	Nescafe Kirma X 190 Gr	20	unidades	S/. 10.00	S/ 200.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	15	Mantequilla Pote X 400 Gr	15	unidades	S/. 5.00	S/ 75.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	16	Ajinomoto	20	kg	S/. 10.00	S/ 200.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	17	Canela	8	kg	S/. 6.00	S/ 48.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
	18	Leche Evaporada Gloria Azul X 400 Gr	5	Caja x24 unidades	S/. 80.00	S/ 400.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	COCINA	0	
Golosinas	19	Halls	100	paquetes x50 unidades	S/. 5.00	S/ 500.00	3/05/2021	3/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	0	
	20	Piqueos x100gr	30	paquete x12 unidades	S/. 8.00	S/ 240.00	3/05/2021	3/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	0	
	21	Chicles	80	paquete x50 unidades	S/. 8.00	S/ 640.00	3/05/2021	3/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	0	
	22	Galleta Casino Surtido X 51 Gr	15	paquete x40 unidades	S/. 24.00	S/ 360.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0	
	23	Galleta Charada	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0	
	24	Galleta Chips Ahoy	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0	
	25	Galleta Chips de chocolate	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0	
	26	Galleta Chips Fiesta	5	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0	

27	Galleta Chocobum	5	paquete x40 unidades	S/.	22.00	S/	110.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
28	Galleta Chocochips	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
29	Galleta Chocodonuts X 36 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
30	Galleta Chocosoda	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
31	Galleta Chomp Chocolate	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
32	Galleta Chomp Naranja	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
33	Galleta Club Social X 26 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
34	Galleta Costa Agua Light X 44 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
35	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
36	Galleta Donosandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
37	Galleta Dore x 24 gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
38	Galleta Frac	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
39	Galleta Fresa Sandwich	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
40	Galleta Glacita Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
41	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	2/05/2021	RECEPCIÓN	0
42	Galleta Margarita	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
43	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
44	Galleta Mini Chips Ahoy	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
45	Galleta Mini Picaras	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
46	Galleta Mini Rellenitas	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
47	Galleta Morochas 32 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
48	Galleta Oreo	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
49	Galleta Picaras Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
50	Galleta Rellenita Surtida X 42 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
51	Galleta Ritz Saladas	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
52	Galleta Ritz Sandwish	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
53	Galleta Ritz Taco X 67 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
54	Galleta Soda a Granel	5	paquete x50 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/05/2021	2/05/2021	0	3/05/2021	RECEPCIÓN	1
55	Lejía x5Litros	10	galones	S/.	15.00	S/	150.00	1/05/2021	1/05/2021	0	1/05/2021	TODAS LAS ÁREAS	0

UTILES DE LIMPIEZA	56	Detergente x5kg	10	Bolsas	S/. 42.00	S/ 420.00	1/05/2021	1/05/2021	0	1/05/2021	TODAS LAS ÁREAS	0
	57	Limpia vidrios x5Litros	15	galones	S/. 20.00	S/ 300.00	1/05/2021	1/05/2021	0	1/05/2021	TODAS LAS ÁREAS	0
	58	Limpiatodo Floral x5Litros	20	galones	S/. 22.00	S/ 440.00	1/05/2021	1/05/2021	0	1/05/2021	TODAS LAS ÁREAS	0
	59	Limpiatodo X 1 Lt	10	Botellas	S/. 8.00	S/ 80.00	1/05/2021	1/05/2021	0	1/05/2021	TODAS LAS ÁREAS	0
Bebidas	60	Cerveza Pilsen	30	cajas x12 unidades	S/. 72.00	S/ 2,160.00	1/05/2021	1/05/2021	0	1/05/2021	BAR	0
	61	Cerveza negra cuzqueña	7	cajasx12unidades	S/. 96.00	S/ 672.00	1/05/2021	1/05/2021	0	1/05/2021	BAR	0
	62	Vino Borgoña	7	cajasx6 unidades	S/. 90.00	S/ 630.00	2/05/2021	3/05/2021	1	4/05/2021	BAR	1
	63	Gaseosa (Variado)	30	paquetesx12unidades	S/. 24.00	S/ 720.00	2/05/2021	3/05/2021	1	4/05/2021	BAR	1
	64	Sporade (vidrio)	8	paquete x12unidades	S/. 24.00	S/ 192.00	2/05/2021	3/05/2021	1	4/05/2021	BAR	1
	65	Sporade (plástico)	7	paquete x12unidades	S/. 24.00	S/ 168.00	2/05/2021	3/05/2021	1	4/05/2021	BAR	1
	66	Agua (Cielo)	12	paquetesx18unidades	S/. 17.00	S/ 204.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	BAR	0
	67	Agua (Variado)	5	paquetesx12unidades	S/. 18.00	S/ 90.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	BAR	0
	68	Pisco	3	cajasx9unidades	S/. 180.00	S/ 540.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	BAR	0
	69	Agua (Cielo)	2	paquetesx18unidades	S/. 17.00	S/ 34.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	BAR	0
	70	Vino Borgoña	1	cajasx6 unidades	S/. 90.00	S/ 90.00	2/05/2021	3/05/2021	1	3/05/2021	BAR	0

Requerimientos del Hotel para el área del almacén-Mes junio												
ITEM	N°	Descripción producto	Cantidad	Presentación	Precio	Costo Total	Fecha programada	Ingreso a Almacén	Día de demora	Fecha de entrega a su área	Destino	Días en almacén
Abarrotes	1	Arroz	6	Sacox50kg	S/. 110.00	S/ 660.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	2	Azúcar	2	Sacox50kg	S/. 80.00	S/ 160.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	3	Aceite	5	galonesx5litros	S/. 30.00	S/ 150.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	4	Pollo	180	kg	S/. 8.00	S/ 1,440.00	1/06/2021	1/06/2021	0	1/06/2021	COCINA	0
	5	Carne de res	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/06/2021	1/06/2021	0	1/06/2021	COCINA	0
	6	Chuletas	50	kg	S/. 12.00	S/ 600.00	1/06/2021	1/06/2021	0	1/06/2021	COCINA	0
	7	Papa	3	Sacox80kg	S/. 120.00	S/ 360.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	8	Zanahoria	1	Sacox50kg	S/. 60.00	S/ 60.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	9	Cebolla	1	Sacox50kg	S/. 70.00	S/ 70.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	10	Fideo Cabello De Angel	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	11	Fideo Canuto Rayado	10	kg	S/. 3.00	S/ 30.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	12	Fideo Spaguetti	20	kg	S/. 3.00	S/ 60.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	13	Sal	2	paquetex30unidades	S/. 40.00	S/ 80.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	COCINA	1
	14	Nescafe Kirma X 190 Gr	20	unidades	S/. 10.00	S/ 200.00	2/06/2021	3/06/2021	1	3/06/2021	COCINA	0
	15	Mantequilla Pote X 400 Gr	15	unidades	S/. 5.00	S/ 75.00	2/06/2021	3/06/2021	1	3/06/2021	COCINA	0
	16	Ajinomoto	20	kg	S/. 10.00	S/ 200.00	2/06/2021	3/06/2021	1	3/06/2021	COCINA	0
	17	Canela	8	kg	S/. 6.00	S/ 48.00	2/06/2021	3/06/2021	1	3/06/2021	COCINA	0
	18	Leche Evaporada Gloria Azul X 400 Gr	5	Caja x24 unidades	S/. 80.00	S/ 400.00	2/06/2021	3/06/2021	1	3/06/2021	COCINA	0
Golosinas	19	Halls	100	paquetes x50 unidades	S/. 5.00	S/ 500.00	3/06/2021	3/06/2021	0	3/06/2021	RECEPCIÓN	0
	20	Piqueos x100gr	30	paquete x12 unidades	S/. 8.00	S/ 240.00	3/06/2021	3/06/2021	0	3/06/2021	RECEPCIÓN	0
	21	Chicles	80	paquete x50 unidades	S/. 8.00	S/ 640.00	3/06/2021	3/06/2021	0	3/06/2021	RECEPCIÓN	0
	22	Galleta Casino Surtido X 51 Gr	15	paquete x40 unidades	S/. 24.00	S/ 360.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
	23	Galleta Charada	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
	24	Galleta Chips Ahoy	10	paquete x40 unidades	S/. 26.00	S/ 260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0

25	Galleta Chips de chocolate	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
26	Galleta Chips Fiesta	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
27	Galleta Chocobum	5	paquete x40 unidades	S/.	22.00	S/	110.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
28	Galleta Chocochips	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
29	Galleta Chocodonuts X 36 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
30	Galleta Chocosoda	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
31	Galleta Chomp Chocolate	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
32	Galleta Chomp Naranja	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
33	Galleta Club Social X 26 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
34	Galleta Costa Aqua Light X 44 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
35	Galleta Costa Integral x 37 gr.	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
36	Galleta Donosandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
37	Galleta Dore x 24 gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
38	Galleta Frac	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
39	Galleta Fresa Sandwich	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
40	Galleta Glacita Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
41	Galleta Integral Con Salvado De Trigo	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
42	Galleta Margarita	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
43	Galleta Marquesitas x 6 unid	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
44	Galleta Mini Chips Ahoy	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
45	Galleta Mini Picaras	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
46	Galleta Mini Rellenitas	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
47	Galleta Morochas 32 Gr	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
48	Galleta Oreo	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
49	Galleta Picaras Surtida	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
50	Galleta Ritz Saladas	10	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	260.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
51	Galleta Ritz Sandwich	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
52	Galleta Ritz Taco X 67 Gr	5	paquete x40 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0
53	Galleta Soda a Granel	5	paquete x50 unidades	S/.	26.00	S/	130.00	2/06/2021	2/06/2021	0	2/06/2021	RECEPCIÓN	0

UTILES DE LIMPIEZA	54	Lejía x5Litros	10	galones	S/.	15.00	S/	150.00	3/06/2021	3/06/2021	0	4/06/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	55	Detergente x5kg	10	Bolsas	S/.	42.00	S/	420.00	3/06/2021	3/06/2021	0	4/06/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	56	Limpia vidrios x5Litros	15	galones	S/.	20.00	S/	300.00	3/06/2021	3/06/2021	0	4/06/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	57	Limpiatodo Floral x5Litros	20	galones	S/.	22.00	S/	440.00	3/06/2021	3/06/2021	0	4/06/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
	58	Limpiatodo X 1 Lt	10	Botellas	S/.	8.00	S/	80.00	3/06/2021	3/06/2021	0	4/06/2021	TODAS LAS ÁREAS	1
Bebidas	59	Cerveza Pilsen	30	cajas x12 unidades	S/.	72.00	S/	2,160.00	3/06/2021	3/06/2021	0	4/06/2021	BAR	1
	60	Cerveza negra cuzqueña	7	cajasx12unidades	S/.	96.00	S/	672.00	3/06/2021	3/06/2021	0	4/06/2021	BAR	1
	61	Vino Borgoña	7	cajasx6 unidades	S/.	90.00	S/	630.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	BAR	1
	62	Gaseosa (Variado)	30	paquetesx12unidades	S/.	24.00	S/	720.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	BAR	1
	63	Sporade (vidrio)	8	paquete x12unidades	S/.	24.00	S/	192.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	BAR	1
	64	Sporade (plástico)	7	paquete x12unidades	S/.	24.00	S/	168.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	BAR	1
	65	Agua (Cielo)	12	paquetesx18unidades	S/.	17.00	S/	204.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	BAR	1
	66	Agua (Variado)	5	paquetesx12unidades	S/.	18.00	S/	90.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	BAR	1
	67	Pisco	3	cajasx9unidades	S/.	180.00	S/	540.00	2/06/2021	3/06/2021	1	4/06/2021	BAR	1