



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**

**Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad  
de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

Licenciada en Administración

**AUTORAS:**

Aguilar Torres, Vasti Elizabeth ([orcid.org/0000-0001-7157-6427](https://orcid.org/0000-0001-7157-6427))

Zapata Tumes, Nallely del Milagro ([orcid.org/0000-0003-0621-0650](https://orcid.org/0000-0003-0621-0650))

**ASESOR:**

Dr. Villanueva Calderon, Juan Amilcar ([orcid.org/0000-0001-5272-7277](https://orcid.org/0000-0001-5272-7277))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Gestión de Organizaciones

**LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:**

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

CHICLAYO - PERÚ

2022

## **Dedicatoria**

Este trabajo de investigación es dedicado en primer lugar a Dios por habernos dado la fuerza necesaria para continuar hasta este momento de nuestra formación profesional.

A nuestros padres por ser el ejemplo más importante, ser nuestra guía, fortaleza y apoyarnos de manera incondicional en cada etapa de nuestra vida universitaria.

A nuestros familiares por ser la pieza fundamental en nuestra vida, por sus consejos y confiar en nuestras capacidades.

Las autoras

## **Agradecimiento**

Agradecemos primeramente a Dios, por guiarnos y fortalecernos espiritualmente para empezar un camino lleno de éxito.

Expresar nuestra gratitud a la Universidad Cesar Vallejo, por habernos acogido en sus aulas y por contar con la plana docente altamente capacitada.

Agradecer especialmente a nuestro asesor Dr. Villanueva Calderón, Juan Amilcar por habernos brindado sus conocimientos, paciencia, comprensión y apoyo incondicional en todo el trayecto del desarrollo de nuestra tesis para poder hacer posible y culminar con éxito nuestra carrera universitaria.

Las autoras

## Índice de contenidos

Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
Índice de contenidos .....	iv
Índice de tablas .....	v
Índice de figuras .....	vi
Resumen.....	vii
Abstract.....	viii
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	5
III. METODOLOGÍA.....	17
3.1 Tipo y diseño de investigación .....	17
3.2. Variables y operacionalización.....	19
3.3. Población, muestra y muestreo.....	20
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	21
3.5. Procedimientos .....	23
3.6. Método de análisis de datos.....	24
3.7. Aspectos éticos.....	24
IV. RESULTADOS.....	25
V. DISCUSIÓN .....	34
VI. CONCLUSIONES .....	40
VII. RECOMENDACIONES .....	41
VIII. PROPUESTA.....	42
REFERENCIAS.....	56
ANEXOS	

## Índice de tablas

Tabla 1. Colaboradores del restaurante Alfa y Omega, Mocupe.....	21
Tabla 2. Validez del cuestionario.....	22
Tabla 3. Alfa de Cronbach del instrumento .....	23
Tabla 4: Dimensión clasificar (Agrupada).....	25
Tabla 5: Dimensión ordenar (Agrupada) .....	26
Tabla 6: Dimensión limpiar (Agrupada).....	27
Tabla 7: Dimensión estandarizar (Agrupada).....	28
Tabla 8: Dimensión disciplina (Agrupada).....	29
Tabla 9: Variable Metodología 5s (Agrupada).....	30
Tabla 10: Dimensión recepción (Agrupada).....	31
Tabla 11: Dimensión empaque (Agrupada).....	32
Tabla 12: Variable Productividad (Agrupada).....	33
Tabla 13: Plan de Acción de la Propuesta .....	47
Tabla 14: Financiamiento del Plan de Acción de la Propuesta .....	53
Tabla 15: Cronograma del Plan de Acción de la Propuesta.....	54

## Índice de figuras

Figura 1: Clasificar .....	25
Figura 2: Ordenar .....	26
Figura 3: Limpiar .....	27
Figura 4: Estandarizar .....	28
Figura 5: Disciplina .....	29
Figura 6: VARIABLE: METODOLOGÍA 5s (Agrupada) .....	30
Figura 7: Recepción .....	31
Figura 8: Empaque.....	32
Figura 9: VARIABLE: PRODUCTIVIDAD(Agrupada) .....	33
Figura 10: Organigrama de la empresa.....	44

## Resumen

El presente estudio de investigación tuvo como objetivo general proponer la metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. Siendo una investigación de tipo descriptivo-propositivo, con un enfoque cuantitativo y un diseño no experimental de corte transversal. Asimismo, la población estuvo conformada por los 20 colaboradores de la entidad, la técnica que se empleó para la recolección de los datos fue la encuesta; y el instrumento que se utilizó fue el cuestionario conformado por 20 ítems. Asimismo, de acuerdo a los resultados de la investigación, la mayoría de colaboradores manifestaron que existe un nivel regular respecto a la metodología 5s con un 50% siendo una estrategia aplicada por parte del restaurante Alfa y Omega y por otro lado respecto a la productividad de los colaboradores de la entidad se encuentra en un nivel regular con 30%. Finalmente, se concluye que la empresa en estudio no aplica estrategias que permitan el incremento de la productividad de los trabajadores. Es por ello que, se ha creído conveniente la implementación de diversas estrategias basadas en la metodología 5s con el fin de brindar una mejora a la problemática planteada.

**Palabras clave:** Metodología 5s, Productividad, Colaboradores.

## **Abstract**

The general objective of this research study was to propose the 5s methodology as a strategy to improve the productivity of employees at the Alfa y Omega restaurant, Mocupe. It was a descriptive-propositive research, with a quantitative approach and a non-experimental cross-sectional design. Likewise, the population consisted of the 20 collaborators of the entity, the technique used for data collection was the survey; and the instrument used was the questionnaire consisting of 20 items. Likewise, according to the results of the research, most of the collaborators stated that there is a regular level with respect to the 5s methodology with 50% being a strategy applied by the Alfa y Omega restaurant and on the other hand with respect to the productivity of the entity's collaborators it is at a regular level with 30%. Finally, it is concluded that the company under study does not apply strategies to increase worker productivity. For this reason, the implementation of different strategies based on the 5s methodology has been considered convenient in order to provide an improvement to the problem.

**Keywords:** 5s methodology, productivity, employees.



## I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad, nos encontramos en un espacio rodeado por la globalización y la competencia; en donde aún se puede visualizar organizaciones que no logran alcanzar el éxito y por ende fracasan, por lo que consideran que el cambio es perseverante y se visualiza día a día, determinado por los altos niveles de crecimiento e incertidumbre en un mundo tan competitivo. Es por ello que, las empresas y en especial las que están denominadas en el rubro gastronómico se ven en la obligación de implementar ciertas estrategias que van ayudar a tener mejor en la producción de los trabajadores y de esa manera les permita realizar sus actividades de manera eficiente y por ende logren maximizar las ganancias de la organización. Una de las estrategias fundamentales que permite mejorar la productividad en cada trabajador es realizando una supervisión a cada puesto de trabajo en la que se recomienda disciplinar a los colaboradores manteniendo su espacio laboral limpio y organizado.

Dentro de la problemática en el ámbito internacional, principalmente en las fábricas de Japón, en beneficio a las empresas por el al gran cambio e impacto que causan; la cual se enfocan en fomentar el conocimiento y enseñanza de los colaboradores al desempeñar sus labores en las entidades teniendo como finalidad de mejorar la producción y perfeccionar los niveles de confianza y bienestar en los colaboradores del trabajo. (Aldavert et al. 2020). Esta metodología tuvo un enfoque fundamental la cual se desarrolló en Japón por ende establece para que pueda existir la productividad en una organización se requiere que el espacio se encuentre organizado, limpio y disciplinado; logrando maximizar los beneficios para la entidad.

Hernández et al. (2014) menciona que las 5s es considerada como herramienta que demuestran los buenos resultados en las indagaciones realizadas respecto a la fabricación ya que contribuye al progreso de los procesos en relación con la producción, confianza en el centro de labores logrando obtener resultados en un menor tiempo y precios bajos.

Asimismo, en Latinoamérica, podemos decir que el interés en la aplicación del método de las 5s es el primer paso hacia la búsqueda de la excelencia empresarial. Así mismo, en Ecuador brindan prioridad a esta herramienta ya que permite estandarizar el trabajo y además brindar una mejor condición laboral a los colaboradores, mejorando la calidad de servicio y proporcionando salud y

seguridad en cada trabajador. Estas metodologías se relacionan con la gestión de actividades de operaciones en la que permite perfeccionar la calidad, la producción y eficacia de la entidad ocasionando un impacto asertivo en el desempeño de los colaboradores; así mismo logrando incrementar la productividad en la entidad.

Además, Vásquez & Tapia (2019) sustentan que los Ingenieros y Científicos de la Confederación de Japón, realizó una recomendación sobre el uso de la metodología 5s como parte de brindar una mejor calidad a los consumidores. Sus objetivos radican en la eliminación de aquellos materiales que interrumpen o impiden una eficiente producción para la entidad, fortaleciendo la seguridad e higiene en el proceso de la producción manteniendo así el orden y la limpieza en la organización.

También, se menciona que en Ecuador la empresa Kimberly Clark, dedicada a la fabricación y venta de papel higiénico, pañales y otros productos para el aseo personal. En la cual se logró apreciar en una de sus líneas escasa producción, ocasionando un alto nivel de desperdicio en la entidad. Es por ello que, decidieron implementaran la metodología 5s, en donde se obtuvo resultados satisfactorios y por ende como organización tomaron la decisión de implementar un cronograma y así realizar un seguimiento mensual y poder verificar si los resultados siguen siendo beneficiosos para la organización (Ponce, 2019)

Por otro lado, la empresa Nike con ubicación en Junín, tuvo la gran iniciativa que la metodología 5s se implemente en sus diversas áreas de la entidad, ya que estas presentaban desorden y no existía un ambiente de trabajo agradable y armonioso. Es por ello que, la organización estuvo obligada a implementar esta estrategia y verificar que resultados obtenía. Cabe recalcar que, luego de poder aplicar este método de las 5s, se logró evidenciar que la producción tuvo un crecimiento en un 20%. Se concluye que los resultados que se obtuvo dieron una demostración que al aplicar esta herramienta en la organización permitió reducir los espacios innecesarios. (Caballero, 2017)

Por consiguiente, El Comité Nacional 5s Perú (2016) considera que, la metodología 5s está basada en una organización de lugares y puestos de trabajo eficientes en una organización con metodologías estandarizadas. De tal manera que permite descartar aquellas acciones que no están agregando valor (MUDA),

logrando mejorar el rendimiento de los colaboradores, brindando una mejor calidad de servicio a los consumidores y generando mayor seguridad laboral en la organización.

Por otro lado, Gloria S.A ha presentado un gran desorden respecto al almacenamiento de materiales e insumos, por lo cual esta situación ocasiona demora al momento de ubicar los productos que se necesitan. Por lo tanto, esta situación generó que la empresa Gloria S.A implemente la metodología 5s, con la finalidad de brindar a sus colaboradores un ambiente limpio y ordenado, así mismo gracias a la implementación de esta metodología se logró impulsar a los operadores para que continúen desempeñando sus labores con la finalidad de conseguir resultados beneficiosos para la entidad (Oré, 2018).

De tal modo, Rosales (2019) la herramienta 5s ayuda a fomentar y promover el crecimiento y desarrollo de una organización, considerando que el éxito de la misma está sujeto al buen ambiente laboral que presenta; brindando salud y seguridad a los colaboradores que conforman la empresa.

Asimismo, Espíritu (2018) la aplicación de la herramienta 5s ayuda a evitar ineficiencias y a eliminar espacios y tiempos innecesarios con el fin de incrementar la productividad en los colaboradores y, por ende, día a día logren ser más eficientes.

Por consiguiente, en Mocupe, el restaurante Alfa y Omega es una entidad dedicada al comercio de comidas y bebidas al público con más de 20 años de experiencia en el rubro gastronómico. Por ende, se tiene como finalidad ofrecer un buen servicio de alta calidad a los clientes y público en general. Para ello, se realizó una profunda investigación en la empresa y se observó que los colaboradores de dicha organización no son muy productivos y eficientes al momento de realizar sus diversas labores, puesto que no existe un orden adecuado en el área de la cocina lo cual causa estrés al personal de trabajo y ocasiona demora en la ubicación de los insumos, ya que en la mesa se almacena demasiado los insumos que se van a necesitar para la preparación de los diversos platillos y el espacio en la cocina es muy reducido y no permite a los colaboradores trabajar con total normalidad.

Teniendo en consideración la realidad problemática mencionada anteriormente, es fundamental recalcar que, si la entidad no tiene en consideración diversas estrategias para mejorar la productividad de los

colaboradores, su desempeño laboral seguirá siendo muy deficiente y por ende puede ocasionar una reducción de ventas y atracción de menos clientes en la entidad.

De tal manera, ante la situación presentada surgió la idea de desarrollar el actual proyecto de investigación con el propósito de fortalecer el rendimiento laboral en cada uno de los colaboradores del restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

Por otra parte, para el planteamiento del problema se ha formulado la siguiente interrogante: ¿De qué modo las estrategias basadas en la Metodología 5s alcanzarán mejorar la productividad de los trabajadores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe? Por ello, en nuestra justificación e importancia del estudio, se puede recalcar que, actualmente contamos con un mundo tan globalizado y competitivo que día a día las organizaciones se vuelven más rígidas y exigen a sus colaboradores que cada vez sean más productivos al momento de desempeñarse en sus diversas labores, buscando así brindar un servicio de calidad a los clientes y al público en general, es por ello que el presente estudio que se está realizando se justifica ya que en la entidad donde se está realizando la investigación se observa ciertas deficiencias respecto a la productividad de los colaboradores y la finalidad de esta investigación es realizar una evaluación a dicha variable mencionada, ya que es fundamental conocer cuáles son los componentes que realmente están perjudicando a la productividad de los colaboradores y teniendo conocimiento de ello, aplicar la estrategia más adecuada que permita brindar una solución al problema observado en la entidad. Está indagación presenta una justificación teórica, por lo que se revisó diferentes estudios de diversos autores para analizar conceptos, teorías y enfoques desde diferentes perspectivas y, por ende, tener una noción más clara y precisa de las variables de estudio con la finalidad de que este proyecto de investigación pueda servir de ayuda para futuras indagaciones.

Además, tiene justificación práctica, puesto que dicho estudio posee como objetivo ofrecer alternativas para dar solución a los inconvenientes que se presenta en la entidad, es decir el rendimiento de los trabajadores debe mejorar a través de estrategias basadas en la metodología 5s que les permita ejercer sus labores de forma más eficiente siempre con motivación y entusiasmo y, por ende, brindar un servicio de calidad, logrando satisfacer sus gustos y preferencias de cada consumidor.

Por consiguiente, presenta justificación metodológica, dado que se va a presentar instrumentos válidos de medición en la cual va a permitir recolectar datos relevantes del problema de estudio y de esa manera poder cuantificarlos y obtener resultados precisos y confiables.

En consecuencia, la indagación posee como objetivo general: Proponer la metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. Y como objetivos específicos se ha considerado los siguientes: a) Diagnosticar la metodología 5s como estrategia en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. b) Establecer el nivel de productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. c) Diseñar estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

Asimismo, se plantea la siguiente hipótesis, tenemos  $H_a$ : Si se propone estrategias basadas en la metodología 5s entonces mejorará la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

## **II. MARCO TEÓRICO**

Con el objetivo de proporcionar un sustento a nuestra averiguación, hemos extraído los siguientes antecedentes internacionales. Según Piñero et al. (2018) en Japón, en su estudio que estuvo enfocado en un programa de 5s para mejorar la calidad y producción en los lugares de trabajo.

Este estudio realizado es de tipo documental en donde menciona que es una herramienta conocida en las diversas partes del mundo e implantada principalmente en las industrias de Japón en la cual ocasionó un gran impacto en las organizaciones, así también como en las personas que se centran en desarrollarla; se concentra en potenciar el conocimiento y aprendizaje de los colaboradores que realizan sus actividades en las empresas con el fin de permitir desarrollar sus labores aplicando el orden y la higiene; mejorando el lugar de sus labores así como también la seguridad y salud de los miembros que conforman la entidad y por ende generando un mayor productividad tanto para los colaboradores así como también maximizando las ganancias de la organización.

Se concluye que en Japón poseen un gran interés respecto a la metodología 5s y su gran impacto en las empresas, logrando así la excelencia empresarial. Por lo tanto, se logra recalcar que esta herramienta se enfoca

especialmente a brindar una mejora en los puestos de trabajo y de esa manera las actividades logren ser más eficientes. Además, permite facilitar a los trabajadores en las actividades que realizan día a día y, por ende, seguir mejorando en la productividad, eficacia y confianza laboral.

Asimismo, Hernández et al. (2015) en Colombia, dicho estudio nos da a conocer sobre la gran importancia de las 5s como método y de acuerdo a la indagación que realizó sobre los componentes de la producción, seguridad, eficacia y ambiente de trabajo en las diversas áreas de las organizaciones tales como en las Mypes en Colombia, por medio del estudio realizado a una empresa en Bogotá, con el propósito de ejecutar una evaluación y verificar si la metodología 5s brindará resultados óptimos al ser aplicada en una empresa manufacturera.

Es por ello que, se realizó un análisis para poder verificar si el área presentaba desorden y al momento de realizar la evaluación verificaron que sí, motivo por el cual la productividad de la empresa no generaba un gran valor. Posterior a ello, se procedió a implementar la metodología 5s en la que se consideraron 3 mediciones para evaluar los factores de estudio. Luego de la implementación de la estrategia se logró observar resultados satisfactorios mostrando una buena relación entre los componentes del estudio realizado y el método de las 5s, lográndose evidencia el crecimiento del rendimiento en la entidad.

Se concluye que, en un breve tiempo se evidenció que la importancia de los factores que se han evaluado los resultados han sido elevados y satisfactorios, además se recalca los resultados que ha tenido el método de las 5s respecto a la producción, seguridad, calidad y el clima organización de la entidad. En síntesis, las 5s es una pieza fundamental en las organizaciones ya que permite mejorar diversos factores en el centro de labores tales como el espacio de trabajo, la higiene, la organización de los insumos y materiales logrando brindar mayor seguridad a los colaboradores de la entidad.

Velasco (2016) en Ecuador, manifestó que su investigación tuvo como finalidad analizar el proceso de operatividad en donde se observó frecuentes problemas tales como el desorden y el ambiente de trabajo carecía de limpieza. Por lo cual, para llevar a cabo el estudio necesario tuvo que contar con 26 operarios quienes realizaron la elaboración de los diagramas de flujos para

obtener una mejor apreciación del ambiente e información brindada. Consecutivamente, luego de aplicar la metodología en la entidad, se logró evidenciar los resultados en donde indica un incremento en la producción de un 9,75%, este incremento se obtuvo considerando el aseo, la disposición de las cosas en el almacén, espacio de labores y entidad.

Finalmente, se determina que posteriormente al momento de emplear la herramienta del método de las 5s, se obtuvo un mejor ambiente de trabajo en donde los colaboradores realizan sus actividades de manera más eficiente, logrando incrementar la producción y reduciendo los desperdicios en el centro de labores.

Por consiguiente, Pérez (2019) tuvo el propósito de plantear la ejecución de la metodología 5s en una de las organizaciones ubicadas en Ecuador. Para ello, se consideró una metodología de tipo aplicada siendo un enfoque cuantitativo y cualitativo y de corte transversal. Asimismo, la información que se logró recopilar fue mediante un cuestionario en donde se realizó entrevistas y encuestas, teniendo como muestra la cantidad de 57 colaboradores. Además, el programa que se utilizó fue el SPSS en la cual se obtuvo como resultado un 58%, la cual califican muy primordial determinando que la implementación de la metodología conllevará a brindar un buen producto a los clientes considerando la calidad y durabilidad de los mismos.

Se concluye que, según los datos que se logró obtener en el área, los colaboradores han logrado percibir la importancia del orden, la selección, el control, la limpieza y por lo tanto han incorporado diversas actividades que se relacionan con la metodología 5s en sus actividades que diariamente realizan para una mejor productividad de la organización. Por lo tanto, esta herramienta nos ayuda a interiorizar la importancia del control, la disposición y el aseo en el lugar donde se está laborando, con el fin de tener una mejor presentación en el ambiente de trabajo y además evitar algún accidente que pueda ocasionar a los trabajadores, brindando mayor seguridad en sus labores que realizan día a día.

Según Jiménez et al. (2019) en Ecuador, en su investigación propone mejorar el control de desperdicios en la entidad Gaeco S.A con aplicación de las 5s. Su estudio es descriptivo con un enfoque cuantitativo, la población estuvo conformada por 8 personas de las cuales integran en el proceso de despacho y bodega, para la cual se ha empleado un cuestionario conformado por 10 ítems

que permitirá recabar información y luego ser procesada en el programa estadístico SPSS. Respecto a los resultados se pudo determinar que el causante de los desperdicios es el desorden de los materiales en la bodega, además existe baja iluminación en el ambiente, pallets mal ubicados y poca higiene en la entidad, todo lo mencionado corresponde a un total de 80% de las causas que aún se tienen que mejorar.

En conclusión, se logró elaborar planes de acción las cuales están basados en las técnicas de la metodología 5s tales como: categorización, orden, limpieza y estandarización. Con el fin de incorporar las prácticas de mejora y por ende establecer a las personas a cargo de esas funciones para que logren cumplir con medidas establecidas. Por lo tanto, los colaboradores tienen el derecho de realizar sus actividades en un ambiente seguro y agradable y de esa manera se logrará reducir los accidentes que se pueda ocasionar en la organización logrando así con ello el incremento de la productividad y permitiendo ser más competitivos en el campo laboral.

Asimismo, al realizar algunas investigaciones hemos obtenido antecedentes nacionales. Según Llanos (2019) nos comenta que en Chimbote, el estudio que realizaron fue aplicado, de tipo descriptivo -correlacional, fueron 34 colaboradores al que se realizó la encuesta, la obtención de datos fue por medio de un interrogatorio, se enfocó en la eficiencia del taller de dicha empresa y se obtuvo como resultados, que existe una semejanza con la estrategia metodológica 5s y las dimensiones “uso preciso” y se tiene lo siguiente ( $\rho=0,749$ ), también se percibió una similitud muy alta en relación de la metodología 5 s y la dimensión “beneficio” y se obtuvo lo siguiente ( $\rho=0,902$ ). Posteriormente se demostró la relación que existe y que es efectiva alta ( $r=0.863$ ) demostrativa ( $p<0,05$ ) por lo tanto la correspondencia es indicadora, por ende, se impugna la  $H_0$  y se admite la  $H_1$ .

En conclusión, se alcanzaron buenos resultados al relacionar ambas dimensiones, por lo que al momento de poner en práctica la metodología 5s, será de gran ayuda a la empresa. Finalmente, el personal de la entidad debe estar en una disposición disciplinada, contar con capacitaciones, un ambiente muy ordenado y en buenas condiciones, para que puedan ejercer de una buena manera sus funciones establecidas, ya que los colaboradores son los



responsables de brindar una buena imagen de la entidad, mostrando sus niveles de eficiencia y eficacia dentro del ámbito laboral.

Por otro lado, Pérez (2019) en Cuzco, nos comenta que en su trabajo de investigación van a diseñar un ofrecimiento de hacer uso de la metodología 5s en el área de funcionamiento de conservaciones de inmuebles de la Cultura de Cusco, su estudio es característico, por lo que van a describir sus actividades al momento de implementar la metodología 5s. Además, cuenta con una población de 67 colaboradores, la cual tiene una muestra de 57 trabajadores utilizando la técnica de encuesta, se obtuvo buenos resultados, en los trabajadores en relación a lo que corresponde la aplicación de la metodología 5s con las labores que vinieron realizando día a día con la finalidad de obtener una buena calidad en sus productos.

Podemos concluir que el personal al momento de realizar los trabajos, van a poder tener un mejor espacio de labores siendo ordenado y seguro, para que con el transcurrir del tiempo puedan ejecutar y tomar disposiciones, también manifestar las habilidades estratégicas y de esa manera se podrá trazar los objetivos propuestos durante el inicio de trabajo, la cual permitirá que la entidad cuente con una alta competitividad.

Por lo tanto, podemos decir que la metodología 5s es de suma importancia en las entidades, ya que va a permitir a los empleados trabajar de una mejor manera, contando con un espacio acogedor, señalado que le será más factible para que puedan alcanzar más rápido las cosas, no olvidar también la limpieza que es muy importante y así de esa manera se podrá aumentar el nivel de producción en la empresa.

Así mismo, De la Cruz (2018) en Lima, menciona que su trabajo de investigación tuvo como propósito mejorar los inconvenientes que día a día se presentan en el área de almacén, con relación a los medidores de agua en la capital Lima, la cual están generando incomodidades al no ser entregados a tiempo, además, el exceso de trabajo a los colaboradores de lo cual existen reclamos por parte del personal y de las personas de la comunidad. El enfoque es cuantitativo, diseño fue pre experimental y su tipo de indagación es aplicada, también se utilizó la herramienta de análisis documental, al momento de comprobar la hipótesis se empleó la prueba de T student.

Se obtuvieron resultados por lo que se llegó a determinar que la aplicación de las 5s mejoró el lugar donde se despachan los registradores de agua. Se concluye que al implementar la estrategia de metodología 5s servirá de gran ayuda como mejora ya que va existir un orden, señalización, limpieza, clasificación y el buen trabajo en equipo de esa manera se creará un buen clima dentro del área de almacén, la cual va a permitir a facilitar la entrega de los productos en el tiempo indicado y que la entidad tenga un buen funcionamiento laboral.

Por otro lado, Cerdán (2020) en su indagación tuvo como finalidad determinar la estrecha relación entre la metodología 5 s y la eficacia del almacén de la entidad Pesquera Inca de Chimbote, su diseño es no experimental - correlacional, de enfoque cuantitativo, teniendo como muestra a 83 trabajadores, el medio por el cual se recogió la información fue a través de la aplicación de cuestionario, en consiguiente se tuvo los resultados, mostrando que el (57,8%) de los colaboradores están midiendo a la metodología 5 s ocupando con un nivel regular, la variable de eficacia del almacén obtuvo el (65,4%) de los encuestados teniendo un nivel regular.

Finalmente, se puede decir, que se halló una correspondencia reveladora positiva alta ( $\rho=0.747$ ), y se está rechazando la  $H_0$  y se está aceptando la  $H_1$ . Por consiguiente, la metodología 5s es una metodología que toda empresa dedicada a la producción obtiene buenos resultados al emplearla por lo que les será muy útil al tener unas buenas eficiencias en el área del almacén porque les va a facilitar a los trabajadores a tener mejor visión y saber dónde se encuentran ubicadas las cosas que van utilizar.

Además, Además, Chillón (2017) en Lima, en su investigación que realizó con la finalidad de tener buenos resultados del rendimiento de la fabricación de la planta encargada de embotellar el agua. La condición es pre experimental, teniendo como diseño experimental, se utilizaron encuestas y como instrumento el cuestionario, el cual permitió poder evaluar la situación de cada metodología. Los resultados que se tuvieron durante los meses de febrero hasta julio permitió poder medir la producción, aquella que se encontró en un bajo nivel, por lo que habían logrado tener 103.41 de L por hora mientras tanto, la capacidad situada es de 500 L por hora y la demanda que es de 380 L por hora en un aproximado.

Se concluye la empresa al implementar la metodología 5 s ayudó a la productividad de un 103.41 L de agua constituida a 133.39 L, lo que representa un 29% de aumento. Es por ello que, es de mayor importancia optar por este tipo de metodología en las organizaciones; esta va a permitir brindar un ambiente laboral limpio y ordenado, pero también los empleados deben poner de su parte de manera que cuando acudan a su centro de labores lo encuentren limpio para luego no tener inconvenientes o sufrir algún accidente. Es decir, se trabaja aseadamente tanto como el personal, así como también el área donde se va a laborar, de esa manera se logrará una buena productividad en la entidad.

Además, para dar sustento a nuestra investigación hemos encontrado los siguientes antecedentes locales. Según Rosario (2017) nos comenta, que su investigación en una de las empresas laneras del norte en JLO – Chiclayo. Tiene como meta perfeccionar la limpieza y seguridad en el proceso de elaboración de lana, es por ello que se enfocó en observar cómo está funcionando el área de producción, para así poder obtener los problemas que se están presentando y dar las respectivas alternativas de soluciones. El tipo de investigación que se empleó fue aplicada - descriptiva, correlacional, pre experimental es el diseño que se utilizó. Los resultados que se obtuvieron en las tres áreas del proceso de producción que son logística, producción y mantenimiento fueron positivos mayor o igual a 4 indicando de esa manera la mejora en dichas áreas.

Se concluye, que la empresa al aplicar las metodologías 5 s tiene un buen funcionamiento y un alto nivel de producción por lo cual será de gran ayuda a la entidad. Por ende, la empresa al aplicar la metodología 5s va obtener con ello disciplina al momento de poder buscar los productos por lo que también existirá la señalización para una mejor orientación, también preexistirá la seguridad ya que es muy importante en los trabajadores para que al momento de laborar no tenga ningún temor alguno de que puedan sufrir cualquier tipo de lesiones dentro del área.

Asimismo, Farro y Huancas (2017), en Chiclayo en su estudio realizado busca mejorar la gestión en los almacenes aplicando la metodología de las 5s, este estudio fue de tipo no experimental- propositiva, utilizó como muestra a 10 de sus empleados del almacén, se empleó la encuesta como instrumento para la investigación y se tuvieron los resultados en las que los empleados no poseen conocimientos previos sobre la metodología 5s. Resumiendo podemos decir que

al implementar correctamente la metodología vamos a tener una buena mejora en la gestión de los almacenes, asumiendo una significancia ( $\alpha > 0,05$ ), En síntesis podemos decir, que dicho personal no está apto para esas funciones ,por ende esta indagación se basó en el modelo 5s siendo un gran aporte dentro de la entidad, por lo que se obtendrá los conocimientos previos y así poder realizar los trabajos óptimos, seguros y para ello también se debe contar con las capacitaciones hacia el personal de trabajo y a la vez generar mayor productividad en la organización.

En síntesis, se tiene que considerar que el trabajador se encuentre preparado es decir capacitado, con los conocimientos de las labores que va a realizar para que no perjudique en algunas de las actividades de la empresa, por lo que generaría una pérdida de tiempo y en estas alturas ninguna entidad está dispuesta a pasar por ello, por eso al emplear la metodología 5s, el personal debe contar con las indicaciones estructuradas por parte de la entidad, esto le va a permitir tener una mejor productividad en la organización.

Además, Burga (2021) en Chiclayo, nos da conocer que en su investigación se tuvo como objetivo en realizar una propuesta para poder perfeccionar la producción en la empresa Bv Inversiones, por lo que se vio conveniente utilizar como herramienta a la metodología 5s, con la finalidad de que la entidad surjan grandes cambios, por otro lado la entidad ha utilizado una sistemática de tipo aplicada, con un diseño pre experimental y de enfoque cuantitativo, la técnica de la encuesta fue la que se utilizó para obtener los datos y como herramienta aplicada el cuestionario, teniendo como muestra a 31 de sus colaboradores.

Se concluye, que, al contar con un acogedor ambiente de labores, señalizaciones para tener una mejor ubicación de materiales y evitar los accidentes, por otro lado, se vio conveniente premiar al mejor trabajador para que de esa manera el colaborador se sienta motivado al realizar sus funciones, contando a la vez con un ambiente adecuado y por consiguiente ayudando a la productividad de la empresa. Por consiguiente, si la entidad mantiene a su personal motivado obtendrá buenos resultados muy aparte del empeño que él pueda estar poniendo en su puesto de trabajo, también se sentirá con más ganas de trabajar ya que va a contar con un espacio limpio, ordenado y con

señalización por lo que le facilitará tener más acceso a los insumos que pueda necesitar para realizar su trabajo.

Por consiguiente, Juárez et al. (2021) en Púcala, en su estudio basado en un plan de progreso, estableciendo el método de las 5s para mejorar la producción del almacén de la organización Azucarera. Nos comenta que se pretende hacer uso de la metodología 5s, con la finalidad de mejorar la producción en las diversas áreas de labores iniciando por el disposición, limpieza, espacio y seguridad, generando de por si una disciplina que genere los cambios de manera constante en la organización. El estudio tiene un diseño no experimental y descriptivo es su tipo, 24 de los trabajadores fueron a los que le aplicaron la muestra. Se tiene como resultados que, nos muestra que el 54% de las personas encuestadas están indicando que hay existencia de elementos que son innecesarios la cual dificulta el manejo de los recursos, con respecto al grado de productividad el 42% de los encuestados se encuentran satisfechos con el proceso que está establecido.

En conclusión, el diseño que está empelando esta investigación, va a permitir mejorar el nivel de producción en la organización dedicada a la fabricación de azúcar. Por lo que se dice que la metodología le servirá de gran ayuda a la empresa para que tenga un grado de competitividad con las demás entidades y a la vez también va a permitir contar con un ambiente oportuno facilitando al trabajador tener una buena relación con sus labores, con el fin de optimizar los recursos.

En nuestra investigación que estamos realizando en el restaurante Alfa y Omega en el distrito de Mocupe - Chiclayo se empleará la metodología 5s como estrategia para optimizar la productividad de los participantes en dicha empresa, lo cual va a permitir que dichos empleados trabajen de una manera apropiada, teniendo en cuenta que se debe hacer usos de las 5 s para tener un lugar apropiado para que se realicen diversas funciones como en la elaboración de diferentes platos de comida, por ello debemos tener limpio el área donde se realizará la preparación de comidas, contar con un orden para encontrar los alimentos, tener a buen recaudo los utensilios de cocina para evitar accidentes, las señalizaciones para obtener de manera rápida las cosas, si se trabaja y se emplea de esa manera la productividad de los empleados será de manera eficaz, realizará un trabajo en un tiempo adecuado.

Respecto a las teorías que están relacionadas al tema. Poseemos el concepto de estrategia. Porter (2015), Nos comenta que la estrategia ayuda a que la organización se diferencie del resto de la competencia que existe en el mercado laboral, de tal manera así salvaguardar nuestra rentabilidad y a la vez el desarrollo de ella misma, también favorece en la búsqueda de nuevas formas para poder competir con la finalidad de captar la atención en los compradores.

Podemos decir que la palabra estrategia es de gran importancia dentro de la entidad por lo que va a permitir la tener una forma distinta de poder competir, creando un oferta de valor diferente al resto, que pueda ser mantenida durante mucho tiempo, teniendo una buena posición en el mercado, en pocas palabras es saber tomar decisiones sobre el tipo de valor que vamos a ofrecer y así poder tener la diferenciación pero no cualquier diferenciación, saber cómo llegar a nuestro clientes y de esa manera tener un crecimiento en la entidad.

Respecto a la definición de *Metodología 5s*, según Rodríguez (2010) menciona que la metodología 5s, es una herramienta que permite asegurar el establecimiento de un ambiente laboral logrando generar un lugar ordenado, limpio y organizado con el fin de brindar seguridad en las funciones que día a día desempeñan los colaboradores.

Por consiguiente, la metodología 5s hace referencia a un conjunto de acciones de las cuales ayudan a generar una mayor seguridad en los ambientes de trabajo, proporcionando el lugar idóneo, adecuado y seguro a cada colaborador de la organización en la cual se pueda sentir cómodo para el buen desempeño de manera eficiente de cada una de sus labores.

Además, según Coronado, A. (2022) nos menciona que la metodología 5s, es una herramienta específica para aquellas zonas de trabajo y que sus actividades están enfocadas en la limpieza, el orden y la detección de deficiencias en el área de trabajo obteniendo como resultados mejoras en el ambiente laboral, brindando seguridad y aumento en la productividad de cada colaborador.

Por lo tanto, la Metodología 5s es una herramienta primordial que permite que se logre alcanzar la calidad en la entidad donde nos encontramos desarrollando las actividades laborales ya que permite excluir aquellos desperdicios que ocupan un espacio innecesario en el ambiente de trabajo. Es por ello que, esta estrategia favorece a la organización a tener un espacio limpio

y cómodo, brindando seguridad y velando por el bienestar de cada uno de los colaboradores.

Por otro lado, Coronado (2022) menciona que las estrategias de metodología 5s ayudan a estandarizar diversas rutinas de limpieza y orden en el ambiente de trabajo con el fin de brindar seguridad y velar por la salud de los colaboradores. Además, permitiendo mejorar la calidad, eficiencia e incrementando la productividad en la entidad y por ende obtener resultados satisfactorios ya sea a corto y largo plazo.

Del mismo modo, en este estudio la metodología 5s, se considera como aquella herramienta específica para aquellas zonas de trabajo y que sus actividades están enfocadas en la limpieza, el orden y la detección e deficiencias en el área de labores obteniendo como resultados mejoras en el ambiente laboral, brindando seguridad y aumento en la productividad de cada colaborador.

Asimismo, según Coronado (2022) informa que la metodología 5s está conformada por 5 dimensiones, las que son detalladas de la siguiente manera: *Arreglar* (Seiri), se enfoca en la erradicación de todo aquello que sea innecesario y la cual se vea afectada en el desarrollo de las labores que cada uno tiene establecida dentro de la empresa, es decir la acumulación de cosas que impiden desplazarse e incluso puede ocasionar un accidente dentro del área. Para ello, se puede utilizar tarjetas que puedan registrar el detalle del producto es decir se va a tener un control de los bienes (Coronado, 2022). *Ordenar* (Seiton), teniendo en cuenta la primera dimensión una vez ya todo arreglado, viene el momento de clasificar los elementos para la producción y así poder utilizarlos en un menor tiempo, en otras palabras, se dice que esta dimensión tiene relación con el almacenamiento, teniendo en cuenta que también se debe contar con una buena señalización utilizando la diferenciación de los colores para que puedan ayudar a captar mejor el lugar de las cosas (Coronado, 2022). *Limpiar* (Seiso), los colaboradores de la identidad deben mantener limpio su lugar de trabajo y los equipamientos que ellos utilizan para las funciones que le establecen en la entidad, de ese modo el personal va a trabajar de una mejor manera (apropiada) y evitando el riesgo también de que exista una contaminación y puedan generar problemas de salud, por ende, problemas a la entidad, para ello se debe hacer siempre una limpieza general, contando con un buen orden y señalización (Coronado, 2022). *Mantener* (Seiketsu), la función de esta dimensión se encarga

en mantener las 3 dimensiones ya mencionadas, pero también se debe establecer herramientas que son importantes para que el personal se desarrolle de una forma eficaz, también es muy importante estar en constante verificación de la evaluación, de esa manera se podrá obtener en los empleados un reforzamiento de los conocimientos, y evitar cualquier percance que pueda ocurrir dentro de la empresa (Coronado, 2022). *Disciplina* (Shitsuke). Se enfoca en observar las tareas que están establecidas en cada una de las áreas de trabajo, por lo que realiza la autoevaluación y ahí van a medir el desempeño que los colaboradores tienen hacia la organización, utilizando diversos métodos como las capacitaciones, respetar las normas del trabajo, lograr que la limpieza se vuelva hábito en los empleados (Coronado, 2022).

Asimismo, consideramos la definición de *Productividad*. Según Sladogna (2017) La productividad hace referencia al uso de manera eficiente de los recursos (materiales e insumos) que forman parte de la producción de los productos en una organización. Asimismo, permite reducir los costos y lograr incrementar las utilidades en las entidades logrando cumplir con los objetivos propuestos.

Además, Bain (2003) citado por Centeno (2017) comenta que la importancia de la productividad se manifiesta en aquellas acciones que realizan los representantes de las entidades al momento de evaluar y comparar su producción, ya que la productividad tiene una gran influencia en la realización de que cantidad de productos o servicios estamos dispuestos a elaborar, así como también considerando la cantidad de recursos que utilizamos. (p.33), por lo tanto, la productividad está relacionada con aquella medida que abarca la realización de metas, como también el logro de los objetivos plasmados que a su vez nos permite tener resultados óptimos para la organización.

La productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega se define como aquel resultado que se utilizó de manera eficiente, de los recursos para la producción de la variedad de bienes y servicios en una organización. Además, permite, el incremento de la competitividad y busca que las entidades permanezcan activas en el mercado laboral.

Por otro lado, Coronado (2022) menciona que es aquel resultado de utilizar de manera eficiente de los recursos que son utilizados para la elaboración de los diversos bienes y la calidad de servicios. Es decir, la productividad está



relacionada con los resultados y el transcurso del tiempo en el cual se logra conseguirlos, teniendo en consideración la eficacia, aumento de los recursos y los bienes que se están desarrollando.

En consecuencia, la producción es aquella relación que existe entre dos factores muy importantes; es decir la cantidad de bienes y servicios que se han logrado producir y la cantidad de los recursos que se han utilizado para la elaboración de dicho bien.

Asimismo, entre las dimensiones respecto a la variable dependiente hemos encontrado las siguientes: *Recepción*. Es considerada aquella área que tiene mayor relevancia en el proceso de la producción de tal manera que el control no solo está enfocado en ayudar para que dicho proceso sea encaminado de la mejor manera, sino también es el área en donde se debe llevar el buen manejo del control ya que es la fase en donde se lleva un registro de la contabilidad del proceso. Por consiguiente, consiste en el proceso mediante el cual los insumos han sido adquiridos por parte de un proveedor y llegan al almacén para ser clasificados (Coronado,2022). *Empaque*. Este elemento que cumple la función de poder envolver, proteger y trasladar a su destino. El objeto puede estar elaborado a base de vidrio, plástico, es decir hace referencia al contenedor de un producto para preservarlo durante el traslado hacia el consumidor final (Coronado, 2022).

### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1 Tipo y diseño de investigación**

Según su profundidad, la investigación tiene un enfoque cuantitativo de tipo Descriptiva – Propositiva y presenta un diseño – No Experimental, de corte transversal. Para ello, Sánchez et al (2018), comentan que para llevar a cabo este tipo de enfoque es importante saber comprender y analizar la información de dicho estudio el cual comprende un análisis de bases numéricas, conteos y técnicas estadísticas (p16).

Para ello, Hernández et al. (2014) nos mencionan que las investigaciones basadas en un enfoque cuantitativo se centran mayormente en la investigación que corresponden a los datos obtenidos en el estudio realizado, para la cual es

representado con datos estadísticos con la finalidad de obtener buenos resultados y poder medir el problema presentado en la entidad.

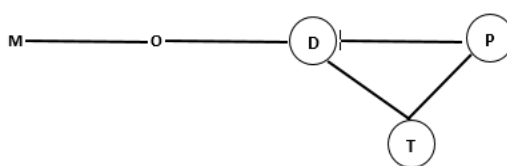
Asimismo, en la investigación se emplea el diseño descriptivo – propositivo Los autores Hernández et al. (2014) nos comentan que el diseño ya mencionado, es donde el espectador realiza su labor sin tener que realizar ninguna manipulación de aquellas variables. Se concluye, que al momento de realizar una indagación de los sucesos de los que se vienen desarrollando para luego poder analizarlos y poder brindar soluciones al problema que se está presentado en la empresa.

**Diseño de Investigación:** No experimental, de corte Transversal

En la investigación realizada, Hernández et al. (2014) nos menciona que una investigación de diseño no experimental permite analizar a profundidad los resultados que se han diagnosticado, pero en su contexto natural. Es decir, sin realizar ninguna alteración a la información brindada. Este diseño va a permitir comparar los componentes de la variable metodología 5s y también de la variable productividad logrando mantenerse en su contexto original, sin realizar ninguna modificación a la información.

Transversal, porque los datos fueron recolectados en un tiempo único y específico para la investigación. (Hernández et al, 2014)

Por lo tanto, según el diseño de investigación y el tipo utilizado fue el siguiente:



Dónde:

M: Representa la muestra de estudio

O: Representa la información principal que se recoge

D: Representa el diagnostico

T: Representa el análisis y fundamentación de teoría

P: Representa la propuesta

### **3.2. Variables y operacionalización**

**Variable Independiente:** Metodología 5s (cuantitativo)

#### **Definición conceptual**

Coronado (2022) menciona que las estrategias de metodología 5s ayudan en la estandarización de las rutinas respecto al orden y la limpieza en el lugar de trabajo con la finalidad de poder brindar una mayor seguridad y velar por el bienestar y la salud de los colaboradores. Permitted mejorar la eficiencia, calidad y productividad en la organización y por ende lograr obtener resultados satisfactorios en un corto o largo plazo.

#### **Definición operacional**

Es la metodología que permitirá mediante el uso de las 5s poder realizar una investigación y conocer de la problemática para poder brindar una mejora a la productividad de los colaboradores. Teniendo en consideración los siguientes indicadores: utilización adecuada de los recursos, estorbos, ubicación de materiales y herramientas, materiales de limpieza, limpieza de los estantes y lugares de almacenamiento, cronograma de limpieza, rotulación, esquema de los instructivos de labores, orden y limpieza y finalmente reconocimiento de mejoras.

**Variable Dependiente:** Productividad (cuantitativo)

#### **Definición conceptual**

Coronado (2022) La productividad es el resultado de utilizar de la manera más eficiente aquellos recursos que serán utilizados en la elaboración de los productos que recién van a salir al mercado laboral para el consumo de la población. Es decir, la productividad se relaciona con aquellos resultados y el tiempo que se emplea en lograr conseguirlos. Considerando así, la cantidad de los recursos y la calidad que se va a ofrecer en el mercado.

#### **Definición operacional**

La productividad de los colaboradores del restaurante está caracterizada por sus 2 dimensiones y 3 indicadores que serán investigados por medio de la encuesta a los colaboradores, cuyo cuestionario será medido por la escala valorativa tipo Likert, luego se procesaran los datos en el análisis estadístico SPSS.

### **3.3. Población, muestra y muestreo**

#### **Población**

La presente investigación está conformada por una población de 20 trabajadores que realizan diferentes funciones en el restaurante Alfa y Omega. Según, Ñaupas et al. (2013) quien dice que la población es un conjunto de personas la cual tienen sus características en un determinado lugar, donde se van a realizar un estudio e investigación.

Además, Ibáñez & Caldaz (2019) menciona que es aquel conjunto de elementos de las cuales posee ciertos atributos comunes. De tal manera que, al momento de seleccionar se debe tener en consideración los elementos que lo conforman, lugar correspondiente y el tiempo en el que se está realizando la investigación.

#### **Muestra**

Para la presente investigación no es necesario extraer una muestra, debido a que la población es pequeña, finita y homogénea. Para ello, creímos conveniente trabajar con los 20 trabajadores que conforman el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. Considerando así el total de la población para el estudio y al mismo tiempo se cuenta con la facilidad del acceso a la información en la empresa.

Para los autores Hernández et al. (2014) nos informa que la muestra es una porción o un grupo pequeño de una población, la cual ellos cuentan cada uno con características para haga una representación de forma exacta.

Además, Chafloque (2020) la muestra es un subgrupo de la población de la cual nos permite recolectar los datos y este debe ser muy representativo si se desean generalizar los resultados.

Por lo tanto, la muestra es una pequeña cantidad del total de la población sobre el cual se va a recolectar datos para obtener una información precisa con el fin de llevar a cabo el desarrollo del estudio de la investigación.

Por lo tanto, la muestra es una pequeña cantidad del total de la población sobre el cual se va a recolectar datos para obtener una información precisa con el fin de llevar a cabo el desarrollo del estudio de la investigación.

## Muestreo

Para nuestra indagación se realizó un muestreo no probabilístico por conveniencia ya que no se extraerá una muestra, dado que la población es determinada, debido a que es conveniente y se cuenta con las facilidades pertinentes para trabajar con todo el total de los trabajadores del restaurante Alfa y Omega, Mocupe, una cantidad de 20 personas.

Para los autores Ñaupas et al. (2013) nos dice que el muestreo es un proceso que permite identificar ciertas particularidades de una localidad, teniendo en cuenta una muestra.

Asimismo, Gómez & Domínguez (2018) el muestreo es una herramienta que tiene como finalidad determinar a la parte de la población que va a formar para realizar el estudio de investigación.

*Tabla 1. Colaboradores del restaurante Alfa y Omega, Mocupe.*

CARGO	Nº DE COLABORADORES
Gerente	1
Cajeros	2
Chef	6
Atención al cliente	6
Limpieza	2
Auxiliar de Cocina	1
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>

*Fuente: Elaboración Propia*

### 3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

#### **Técnica de recolección de datos: Encuesta**

Para este trabajo de investigación se realizó la técnica de la encuesta y está compuesta por varias interrogantes la cual se va a realizar en una determinada muestra que se hizo en el estudio ya planteado, con la finalidad de recaudar la información de manera precisa (Bernal,2015).

Por lo consiguiente, en esta indagación, se realizó la técnica de la recopilación de información a través de una encuesta, para tener los datos exactos para la indagación.

#### **Instrumento de recolección de datos: Cuestionario para ambas variables**

Bernal (2015) nos comenta que, el instrumento se basa en la recaudación de información y está conformado por diversas interrogantes o cuestiones

dirigidas a la muestra de estudio que permite recopilar los datos de las variables que se busca medir.

Además, Arias (2020) comenta que el instrumento nos permite recolectar datos acerca de un fenómeno o variable en estudio, esta consiste en realizar un conjunto de preguntas permitiendo medir e investigar en congruencia dicha problemática, objetivos e hipótesis.

Por lo tanto, el instrumento estuvo compuesta por 20 incógnitas que mejor evidencian lo que se pretende investigar con la finalidad de conseguir información por parte de la muestra, enfocada en los trabajadores del restaurante Alfa y Omega. La aplicación del cuestionario se realizó de manera presencial, en la cual las preguntas están conformadas por 5 categorías de las cuales están elaboradas en escala tipo Likert que va desde Siempre (5) hasta Nunca (1).

#### **Validez: Validez de contenido**

##### **Validez**

Villasis (2018) nos comenta que se refiere a lo que es positivo (verdadero), en otras palabras, nos dice que al obtener los resultados de dicha indagación van hacer validos siempre y cuando el estudio no cuente con ningún error. (p.415).

Dichos instrumentos fueron tomados a disposición de la cordura de 3 expertos para que puedan realizar la validación, con el propósito de conseguir por parte de ellos la validez de los instrumentos puestos a evaluación.

Los expertos elegidos fueron docentes de la casa de estudios Universidad César Vallejo por la cual puedan brindar la seguridad que se requiere, ya que cuentan con conocimientos innatos.

*Tabla 2. Validez del cuestionario*

Validez de cuestionario según expertos (Validez de contenido)		
Experto N° 1: Manuel Lorenzo German Cáceres	20/1	1
Experto N° 2: Eleny Tumes Estrada	20/1	1
Experto N° 3: Pedro Manuel Silva León	20/1	1

### **Confiabilidad**

Villasis (2018) nos dice que al considerar un estudio confiable primero debe tener un gran nivel de validez. (p. 416).

Por lo tanto, para poder establecer la confiabilidad del instrumento, se realizó a través de resultados estadísticos mediante el SPSS-21, con la finalidad de lograr el Alfa de Cronbach, que tiene como objetivo valorar el equilibrio de los ítems que conforman las variables.

*Tabla 3. Alfa de Cronbach del instrumento*

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	Nº de elementos
0.834	20

*Fuente: Elaboración Propia*

*Nota:* Esta tabla muestra el coeficiente de Alfa de Cronbach que obtuvo la herramienta de recolección de datos. Por lo tanto, el resultado de confiabilidad de Alfa de Cronbach obtuvo un coeficiente de 0.834 indicando una fiabilidad alta para la investigación. Es decir, el instrumento resulta muy confiable.

### **3.5. Procedimientos**

En este estudio de indagación lo primero que se realizó es identificar el problema presentado en el restaurante y de esa manera poder reconocer las variables para el estudio. Asimismo, se indagó en diversas fuentes para tener conocimiento de la conceptualización que dan los autores en relación a nuestra variable, después se realizó el marco teórico teniendo toda la información en ellos, se elaboró la operacionalización de nuestras variables, lo que permitió poder desarrollar una herramienta de medición para poder tener en cuenta el nivel de la productividad en la entidad.

### **3.6. Método de análisis de datos**

En el presente estudio de indagación lo principal que se efectuó es identificar el problema presentado en el restaurante y de esa manera poder reconocer las variables para el estudio. Asimismo, se indagó en diversas fuentes para tener conocimiento de la conceptualización que dan los autores en relación a nuestra variable, después se realizó el marco teórico teniendo toda la investigación en ellos, se elaboró la operacionalización de nuestras variables lo cual permitió poder desarrollar una herramienta para medir y tener en cuenta el nivel de la productividad en la entidad.

Por consiguiente, para el análisis de datos se tuvo en consideración la agrupación de los ítems por dimensiones. Asimismo, se tuvo en cuenta un baremo cuyos intervalos son: Para el nivel malo (nunca), regular (casi nunca y a veces), bueno (casi siempre) y excelente (siempre).

### **3.7. Aspectos éticos**

Según, Alcaraz et al. (2014) nos informa que todas las indagaciones deben estar basadas en aspectos éticos. A continuación, se dará a conocer aquellos que fueron considerados:

**Confidencialidad:** Aquel criterio se basó en salvaguardar la identidad de la persona encuestada, es decir que no hizo mención sobre sus datos personales.

**Consentimiento informado:** Este aspecto se basa en comunicar al encuestado acerca de las incompatibilidades del estudio. Se aplicó el cuestionario a los trabajadores que estuvieron de acuerdo y aceptaron en participar de forma voluntaria.

**Justicia:** A todos los integrantes se les brindará el mismo trato sin excepción alguna y la selección de la muestra será de manera justa.



## IV. RESULTADOS

### 4.1. Tablas y figuras

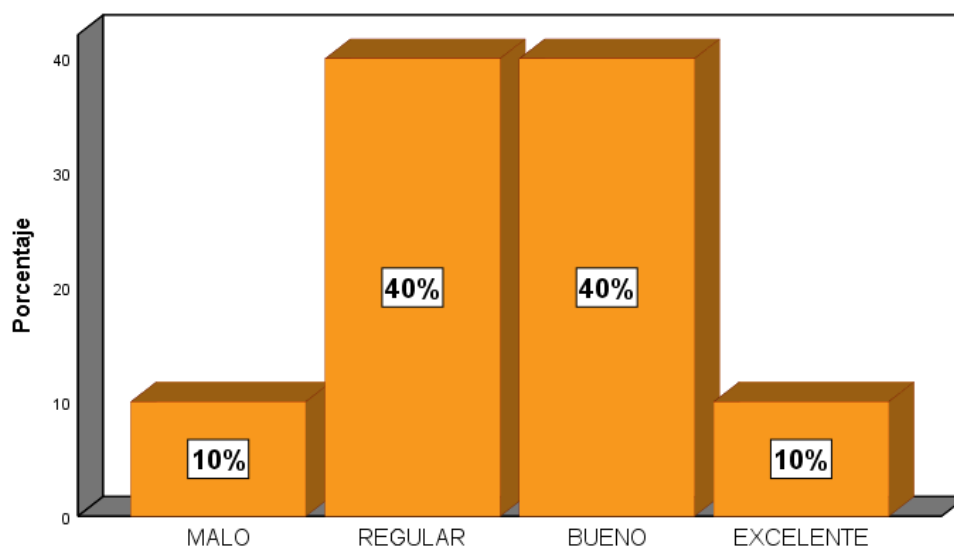
#### Objetivo específico 1: Diagnosticar la metodología 5s

Tabla 4: Dimensión clasificar (Agrupada)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
MALO	2	10.0	10.0	10.0
REGULAR	8	40.0	40.0	50.0
Válido BUENO	8	40.0	40.0	90.0
EXCELENTE	2	10.0	10.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

Fuente: Extraído del software SPSS V. 21

Figura 1: Clasificar



Fuente. Tabla 4

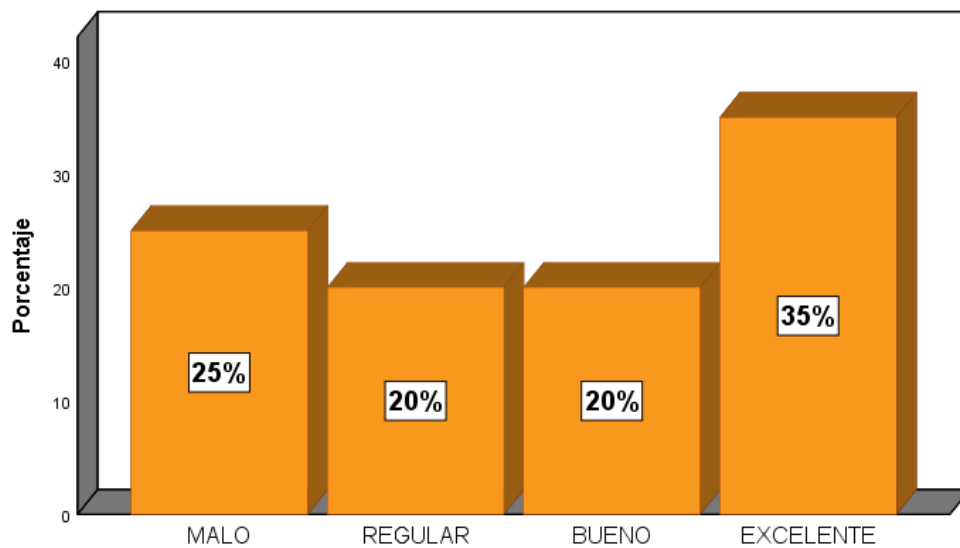
En la figura 1 se muestran los resultados agrupados de la dimensión clasificar, en donde se puede apreciar que los colaboradores perciben un nivel regular y bueno de un 40% respecto a la utilización moderadamente adecuada de los recursos y los estorbos en la organización.

*Tabla 5: Dimensión ordenar (Agrupada)*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	5	25.0	25.0	25.0
	4	20.0	20.0	45.0
Válido	4	20.0	20.0	65.0
	7	35.0	35.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

*Fuente: Extraído del software SPSS V. 21*

*Figura 2: Ordenar*



*Fuente. Tabla 5*

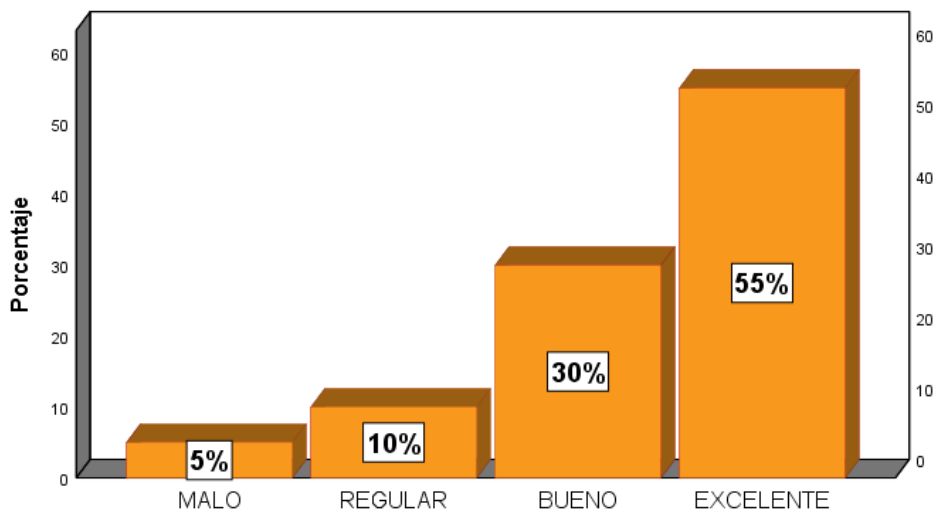
En la figura 2 se muestran los resultados agrupados de la dimensión ordenar, en donde se puede apreciar que los colaboradores perciben un nivel excelente moderado con un 35% lo que indica que en la entidad existe una moderada ubicación de los materiales, las herramientas y los materiales de limpieza para una buena organización.

*Tabla 6: Dimensión limpiar (Agrupada)*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1	5.0	5.0	5.0
	2	10.0	10.0	15.0
Válido	6	30.0	30.0	45.0
	11	55.0	55.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

*Fuente: Extraído del software SPSS V. 21*

*Figura 3: Limpiar*



*Fuente. Tabla 6*

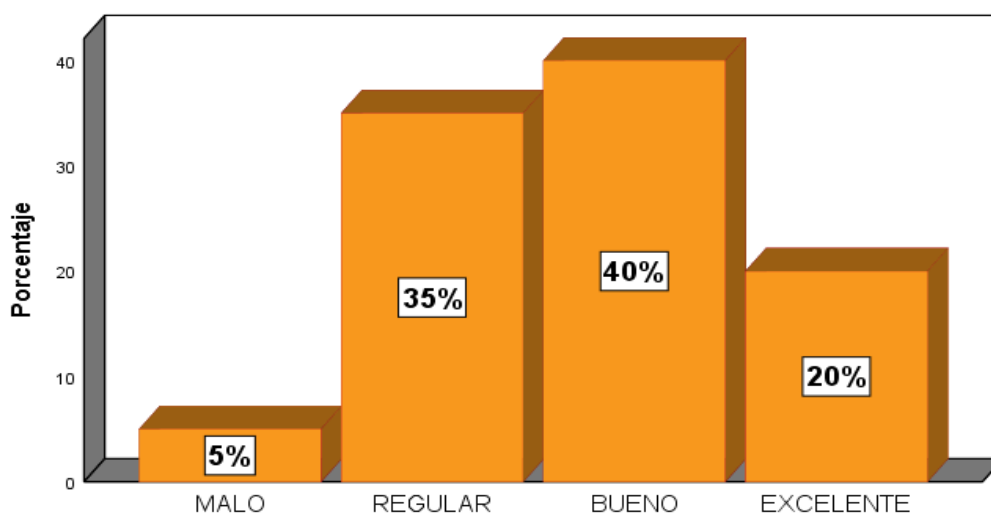
En la figura 3 se muestran los resultados agrupados de la dimensión limpiar, en donde se aprecia que los colaboradores perciben un nivel excelente con un 55% siendo un resultado satisfactorio y que indica que en la entidad existe una adecuada limpieza de los estantes, así como también de los lugares de almacenamiento, además se respeta el orden del cronograma de limpieza que se realiza en la organización.

*Tabla 7: Dimensión estandarizar (Agrupada)*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1	5.0	5.0	5.0
	7	35.0	35.0	40.0
Válido	8	40.0	40.0	80.0
	4	20.0	20.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

*Fuente: Extraído del software SPSS V. 21*

*Figura 4: Estandarizar*



*Fuente. Tabla 7*

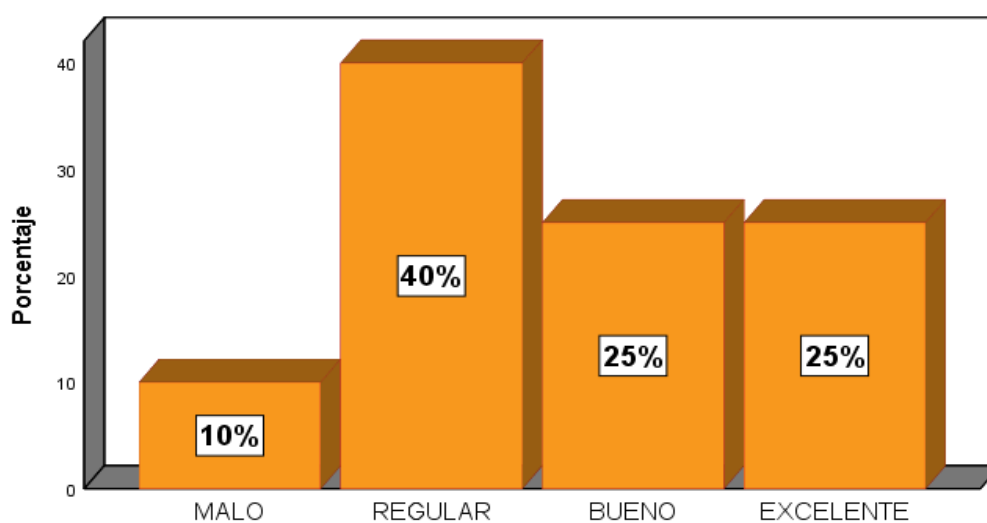
En la figura 4 se muestran los resultados agrupados de la dimensión estandarizar, en donde se puede apreciar que los colaboradores perciben un nivel bueno con un 40% siendo un resultado favorable y que indica que en la entidad se emplea de manera adecuada la rotulación asimismo también el esquema de los instructivos de labores.

*Tabla 8: Dimensión disciplina (Agrupada)*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	2	10.0	10.0	10.0
	8	40.0	40.0	50.0
Válido	5	25.0	25.0	75.0
	5	25.0	25.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

*Fuente: Extraído del software SPSS V. 21*

*Figura 5: Disciplina*



*Fuente. Tabla 8*

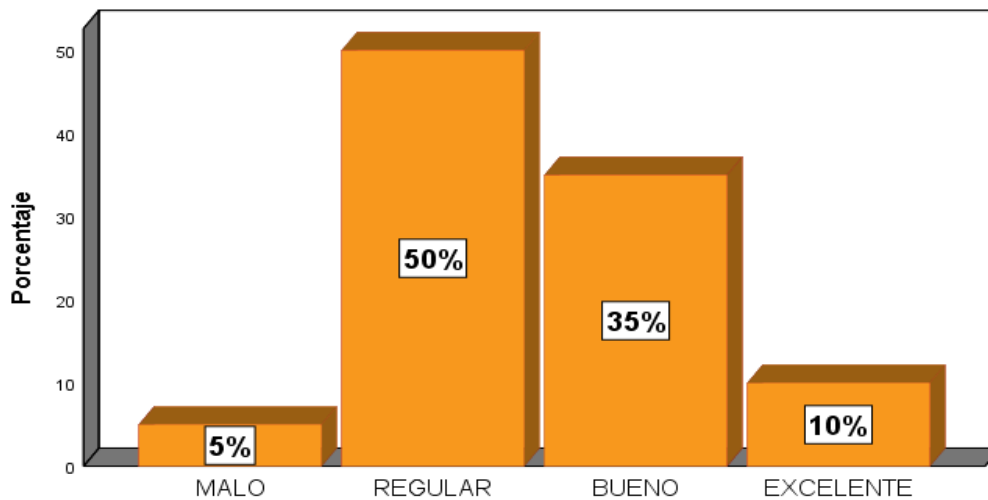
En la figura 5 se muestran los resultados agrupados de la dimensión disciplina, se aprecia que los trabajadores perciben un nivel regular con un 40% siendo un resultado poco favorable indicando que en la entidad se aprecia poco el orden y limpieza asimismo el reconocimiento de mejoras.

*Tabla 9: Variable Metodología 5s (Agrupada)*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	MALO	1	5.0	5.0
	REGULAR	10	50.0	55.0
Válido	BUENO	7	35.0	90.0
	EXCELENTE	2	10.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0

*Fuente: Extraído del software SPSS V. 21*

*Figura 6: VARIABLE: METODOLOGÍA 5s (Agrupada)*



*Fuente. Tabla 9*

En la figura se puede observar el nivel de la variable metodología 5s, en donde se puede apreciar que se sitúa en un nivel regular con un 50%, seguido por el nivel bueno de un 35%, deduciendo que la entidad viene desarrollando de manera regular sus dimensiones con respecto a clasificar, ordenar, limpiar, estandarizar y mantener una adecuada disciplina en la organización.

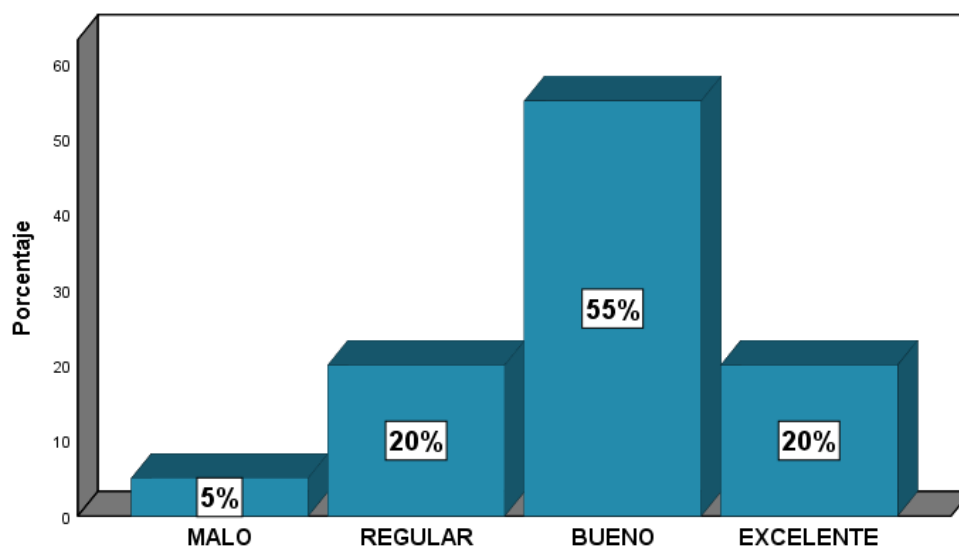
## Objetivo específico 2: Establecer el nivel de productividad

Tabla 10: Dimensión recepción (Agrupada)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	MALO	1	5.0	5.0
	REGULAR	4	20.0	25.0
Válido	BUENO	11	55.0	80.0
	EXCELENTE	4	20.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

Fuente: Extraído del software SPSS V. 21

Figura 7: Recepción



Fuente. Tabla 10

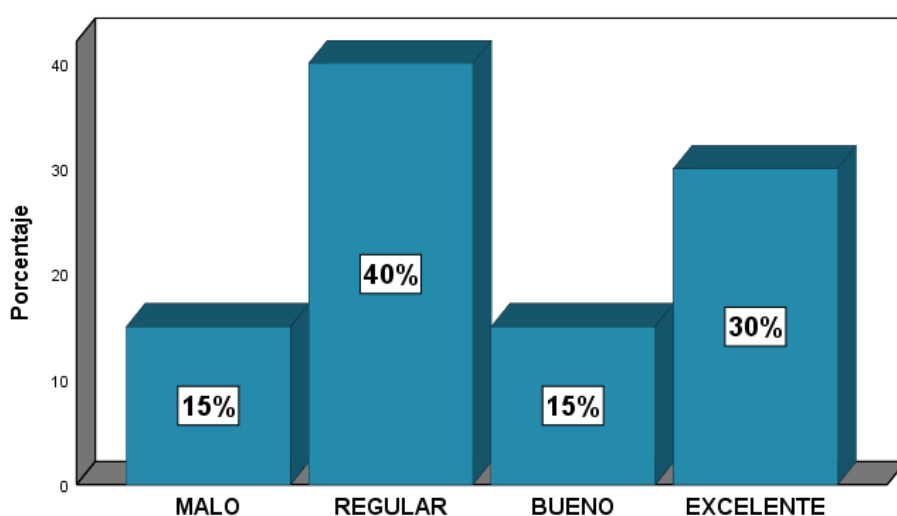
En la figura 7 se muestran los resultados agrupados de la dimensión recepción, en donde se puede apreciar que los colaboradores perciben un nivel bueno con un 55% siendo un resultado adecuado, indicando que en la entidad se logra apreciar que si se aplica la disciplina referente a acciones de clasificación, orden y limpieza en la entidad.

*Tabla 11: Dimensión empaque (Agrupada)*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	3	15.0	15.0	15.0
	8	40.0	40.0	55.0
Válido	3	15.0	15.0	70.0
	6	30.0	30.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

*Fuente: Extraído del software SPSS V. 21*

*Figura 8: Empaque*



*Fuente. Tabla 11*

En la figura 8 se muestran los resultados agrupados de la dimensión empaque, en donde se puede apreciar que los colaboradores perciben un nivel regular con un 40% siendo un resultado poco favorable, indicando que en la entidad se aprecia poco la seguridad y la verificación del empaque.

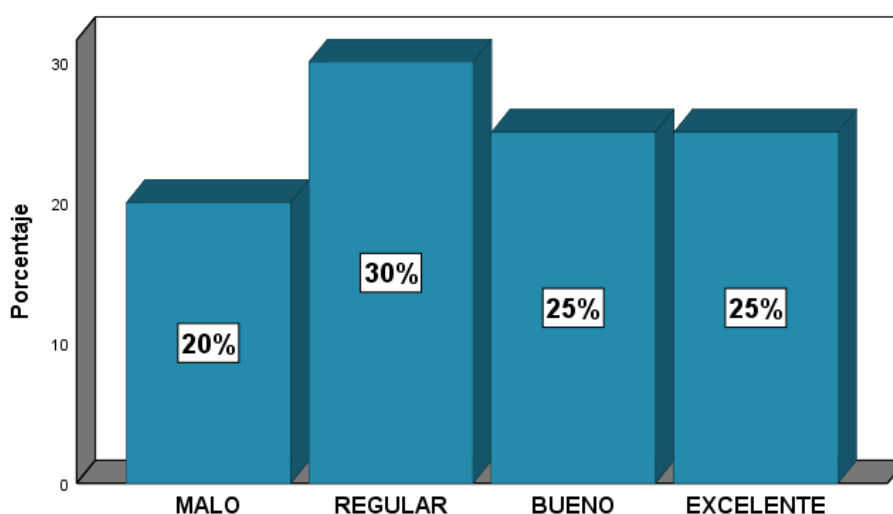


*Tabla 12: Variable Productividad (Agrupada)*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	MALO	4	20.0	20.0
	REGULAR	6	30.0	50.0
Válido	BUENO	5	25.0	75.0
	EXCELENTE	5	25.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0

*Fuente: Extraído del software SPSS V. 21*

*Figura 9: VARIABLE: PRODUCTIVIDAD(Agrupada)*



*Fuente. Tabla 12*

En la figura 9 se puede observar el nivel de la variable productividad, en donde se aprecia que esta se sitúa en un nivel regular con un 30%, seguido por el nivel bueno de un 25%, deduciendo que la entidad viene desarrollando de manera poco favorable respecto a la recepción y el empaque utilizado para el pedido de los clientes.

## V. DISCUSIÓN

En relación al objetivo general: Proponer la metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

Según las investigaciones realizadas y teniendo en consideración los diversos estudios de los autores se propuso la implementación de la metodología 5s teniendo en cuenta las 5 dimensiones tales como: Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke ya que inicialmente se logró apreciar ciertas deficiencias en los procesos de organización y limpieza en la entidad en el cual se evidenció que el 50% de los encuestados manifestó un nivel regular que sí mantienen en práctica la metodología 5s, sin embargo es importante seguir fortaleciendo las practicas relacionadas con la variable mencionada. Puesto que, el resultado es poco favorable para la entidad en cual hace que los colaboradores no se sientan satisfechos en el ambiente laboral. Para ello, cabe recalcar que la entidad no debe dejar de lado la implementación de esta estrategia, en donde poco a poco los resultados serán positivos y satisfactorios para la organización.

Este resultado obtenido tiene relación con el estudio de Velasco (2016) en su estudio tuvo como propósito investigar el proceso de operatividad en donde logró apreciar ciertos problemas de manera frecuente tales como el desorden y el ambiente de labores carecía de limpieza. Es por ello que, para llevar a cabo la investigación fue necesaria contar con la cantidad de 26 operarios quienes se encargaron de realizar los diagramas de flujos que permita obtener una mejor apreciación de la información que brindada.

Por lo tanto, se llegó a la conclusión que luego de aplicar la metodología en la organización, los resultados arrojados fueron satisfactorios en donde indica un incremento en la producción de un 9,75%, el cual este incremento se logró obtener considerando el aseo, la disposición de las cosas en el almacén y espacio de labores en la entidad.

Por otro lado, Hernández et al. (2015) en su investigación sobre los componentes de la producción, seguridad, eficacia y el ambiente laboral en las áreas de las entidades de las Mypes, en Colombia, en donde realizó un análisis que permita verificar si en el ambiente de trabajo presentaba desorden, pero al

momento de realizar la evaluación confirmaron que sí, motivo por el cual la organización no generaba valor. Es por ello que, decidió ejecutar la implementación de la metodología 5s y verificar si esta estrategia brinda resultados satisfactorios al momento de ser aplicada en la entidad. En la cual se llega a concluir que, al aplicar la herramienta mencionada anteriormente se logró apreciar resultados beneficiosos para la organización logrando incrementar la productividad en la entidad.

En relación al objetivo específico 1: Diagnosticar la metodología 5s como estrategia en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

Según los resultados obtenidos por parte de la muestra de la investigación se ha llegado a determinar lo siguiente: Que la variable independiente metodología 5s en relación a los resultados que se han obtenido se ha determinado que, se manifestaron en un nivel malo con 5%, un nivel regular 50%, un nivel bueno 35% y un nivel excelente 10% (Tabla N° 9). Por consiguiente, respecto a las dimensiones de dicha variable, la dimensión clasificar alcanzó un nivel malo con 10%, nivel regular y bueno 40% y excelente 10%; ordenar obtuvo un nivel malo de 25% y un nivel excelente de 35%; limpiar con un nivel malo de 5%, regular 10%, bueno 30% y excelente 55%; estandarizar alcanzó un nivel malo de 5%, regular 35%, bueno 40% y excelente 20% y respecto a la dimensión disciplina obtuvo un nivel malo de 10%, regular 40%, bueno y excelente de 25%.

En consecuencia, podemos decir que, el nivel de metodología 5s en el restaurante se encuentra en regulares condiciones, teniendo en consideración mejorar en algunos aspectos y por ende contribuir con el aumento de la productividad en los trabajadores de la organización.

Cabe recalcar que, los resultados son semejantes a diversas investigaciones tal como Pérez (2019) su propósito fue plantear la ejecución del método de las 5s en una organización de Cusco. Para ello, se consideró una metodología de tipo aplicada, cualitativo y cuantitativo y de corte transversal fue su enfoque. Por consiguiente, la información que se logró extraer fue mediante un cuestionario en donde se realizó entrevistas y encuestas, teniendo como muestra a 57 colaboradores. Además, se utilizó el programa SPSS de las cuales se obtuvo como resultado un 58%, determinando que la implementación de la

metodología conllevará a brindar un producto excelente y de calidad a los consumidores.

Del estudio mencionado se concluye que, los colaboradores de la entidad han logrado percibir la importancia del orden, la selección, el control, la limpieza y por lo tanto han incorporado diversas actividades que se relacionan con la metodología 5s en sus actividades que realizan diariamente para una buena organización en la empresa.

Por otro lado, Cerdán (2020) en su indagación tuvo como finalidad determinar la estrecha relación entre la metodología 5 s y la eficacia del almacén de la entidad Pesquera Inca de Chimbote, su diseño es no experimental - correlacional, de enfoque cuantitativo, teniendo como muestra a 83 trabajadores, el medio por el cual se recogió la información fue a través de la aplicación de cuestionario, en consecuencia se tuvo los resultados, mostrando que el (57,8%) de los colaboradores están midiendo a la metodología 5 s ocupando con un nivel regular, la variable de eficacia del almacén obtuvo el (65,4%) de los encuestados teniendo un nivel regular.

En síntesis, se puede determinar que para el estudio mencionado anteriormente nos muestra un resultado con un nivel regular, el cual indica que la entidad viene aplicando la metodología 5s de manera moderada. Sin embargo, cabe recalcar que tiene que ir mejorando en ciertos aspectos con el fin de contribuir con la mejora en las actividades para la organización.

Al comparar dichos resultados encontrados con nuestro estudio podemos determinar que, la retroalimentación con respecto a resultado en la investigación de Pérez (2019) se ve reflejado un nivel favorable con respecto a la variable metodología 5s y respecto al estudio de Cerdán (2020) se puede apreciar un nivel regular que se puede considerar un nivel favorable. De estos resultados se puede manifestar que las organizaciones si vienen empleando a la metodología 5s como una herramienta indispensable para su entidad con el fin de obtener resultados satisfactorios y por ende aumentar la productividad en cada uno de los colaboradores. Es así como el restaurante Alfa y Omega también no sería ajeno a esta herramienta muy fundamental y de la cual viene aplicando una retroalimentación de manera regular. Sin embargo, es importante que la entidad

siga fortaleciendo a la Metodología 5s y por ende considerarla como una de las herramientas esenciales con el fin de que la productividad aumente en cada uno de los participantes de la entidad logrando maximizar las ganancias y por ende crear un espacio adecuado para la mejora de las actividades.

Con respecto a la teoría de nuestra variable tenemos a Rosales (2019) nos informa que la metodología 5s es una herramienta que permite fomentar y por ende logra promover el desarrollo y crecimiento de la empresa; brindando salud y seguridad a los colaboradores y además un espacio en buenas condiciones para la ejecución de sus actividades.

De acuerdo al objetivo específico 2: Establecer el nivel de productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

Después de haber aplicado la escala que nos permitió medir la variable de productividad y realizar el proceso de los datos que se han recogido por parte de la muestra de la investigación se llegó a determinar lo siguiente: Que la variable mencionada anteriormente es una variable dependiente y según los resultados obtenidos se determinó que: se manifestaron con un nivel malo 20%, regular 30%, bueno y excelente 25% (Tabla N° 12). De tal manera, respecto a las dimensiones de la variable en estudio, la dimensión recepción alcanzó un nivel malo de 5%, nivel regular y excelente 20%, nivel bueno 55%; empaque nivel malo 15%, regular 40%, bueno 15% y excelente 30%.

En conclusión, se puede deducir que el rango de la productividad de los trabajadores en el restaurante se encuentra en los niveles de regular y bueno, teniendo en consideración que será de suma importancia aplicar las estrategias necesarias de metodología 5s.

Este resultado tiene una semejanza con los estudios de ciertos autores tal como, Burga (2021) en Chiclayo nos menciona que en su investigación se tuvo como objetivo realizar una propuesta para poder perfeccionar y mejorar la producción en ella, en la cual se vio conveniente utilizar como herramienta a la metodología 5s, con la finalidad de que en la organización se puedan apreciar grandes cambios, asimismo, la entidad ha utilizado una metodología de tipo aplicativa, con un diseño pre experimental y con un enfoque cuantitativo, la encuesta fue la técnica que se empleó para recoger los datos y como

herramienta se aplicó el cuestionario, teniendo en la muestra la cantidad de 31 trabajadores.

Se determinó que, es indispensable contar con un ambiente favorable y acogedor en el centro de trabajo, contar con símbolos de señalización y así poder tener una mejor ubicación en los materiales logrando evitar accidentes, por otro lado, se vio conveniente brindar un obsequio al mejor trabajador para que de esa manera el colaborador se sienta motivado al realizar las diversas funciones en la organización.

Por otro lado, Juárez et al. (2021) en Púcala, nos da a conocer en su investigación titulado en un plan de progreso, estableciendo la metodología 5s para mejorar la producción del almacén de la organización Azucarera. Menciona que pretende hacer uso de la metodología 5s, con el fin de encontrar una mejora en la producción de las diversas áreas de la entidad iniciando por el disposición, limpieza, espacio y seguridad, generando una buena disciplina que genere los cambios de manera constante para la entidad. El estudio tiene un diseño no experimental y de tipo descriptivo, 24 colaboradores fueron los que formaron parte de la muestra. Por lo tanto, de acuerdo a los resultados obtenidos nos muestra que el 54% de las personas encuestadas nos indican que existe elementos innecesarios dificultando el manejo de los recursos, con respecto al grado productividad el 42% encuestados se encuentran satisfechos con el proceso que está establecido considerado con el nivel bueno respecto a esta variable mencionada.

En conclusión, los resultados que se han obtenido del estudio realizado se logra deducir que, el diseño empleado en esta investigación, va a permitir mejorar el nivel de producción en la organización dedicada a la fabricación de azúcar.

Al realizar una comparación de dichos resultados con el estudio realizado se puede deducir que, con respecto al resultado en la investigación realizada por el autor Burga (2021) se ve reflejado un nivel favorable en relación a la variable de productividad. Asimismo, respecto al estudio realizado por Juárez et al. (2021) se puede apreciar un nivel bueno considerado favorable para la organización. De estas deducciones podemos manifestar que las entidades hoy en día si vienen empleando diversas herramientas que les permita mejorar el nivel de productividad para sus colaboradores. Cabe hacer mención que el restaurante

en donde se está realizando la investigación no deja pasar por alto las herramientas muy importantes para su entidad y es por ello que también busca siempre la manera de cómo llegar a sus colaboradores empleando de una u otra manera herramienta para un mejor desarrollo de las actividades en el centro de labores, creando así un ambiente adecuado y favorable .Por ello, la empresa ya está aplicando una buena retroalimentación pero es muy necesario seguir fortaleciendo a día a día la productividad en cada uno de los colaboradores.

En relación a la teoría de nuestra variable tenemos según el autor Sladogna (2017) La productividad es aquel uso de manera eficiente de los materiales e insumos para la producción de los productos en una organización. Por ende, permite la reducción de los costos e incrementa las ganancias, logrando cumplir con los objetivos propuestos en la entidad.

Respecto al objetivo específico 3: Diseñar estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega.

La estrategia que permita mejorar los niveles de la variable dependiente que es la productividad de los colaboradores en el restaurante. Se elaborará mediante el desarrollo de la propuesta y de acuerdo a las dimensiones que conforman la variable independiente “metodología 5s”. Además, se llegará a cumplir con la hipótesis de la investigación realizada.

## **VI. CONCLUSIONES**

1. Al finalizar la investigación se logró concluir que la metodología 5s permitió plantear un propósito ante el problema presentado en el restaurante respecto a la baja productividad en los colaboradores de dicha empresa. Por lo general se asocia al poco interés en la clasificación, el orden, la limpieza, la estandarización y la disciplina en la organización, factores que afectan a diario tanto a la organización como también al trabajador generando un bajo desempeño en cada uno de ellos.
2. Se logró concluir que, después de diagnosticar a la metodología 5s como una estrategia que permita mejorar la productividad de los colaboradores, se logró percibir que se encuentra en un nivel regular con un 50%, deduciendo que la entidad viene desarrollando de manera poco eficiente la forma de clasificar, ordenar, limpiar, estandarizar y mantener la disciplina en la entidad, afectando de una u otra manera el desarrollo de actividades del trabajador.
3. Se concluye que, la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega se encuentra en un nivel regular con el 30%. Este resultado nos manifiesta que se viene desarrollando de manera deficiente el desempeño en la ejecución de las actividades. Cabe recalcar que, los factores que generan el bajo nivel de productividad puede estar enfocado en la falta de motivación y compromiso por parte de los trabajadores, el cual no permite alcanzar los objetivos propuestos en la entidad. Para ello es importante brindar los beneficios correspondientes a cada colaborador para el buen desempeño en el desarrollo de sus actividades.
4. Finalmente, es esencial el diseño de las estrategias basadas en la metodología 5s con la finalidad de incrementar la productividad de cada uno de los colaboradores del restaurante, permitiendo así mostrar y aplicar sus conocimientos y habilidades en las diversas actividades que realizan, generando así maximizar las ganancias en la organización. Además, va a permitir mejorar la rentabilidad, por ende, ofrecer un mejor servicio para los clientes en el cual se sientan satisfechos con la atención que día a día se brinda, logrando así también otorgar un ambiente cómodo y agradable para los consumidores.



## **VII. RECOMENDACIONES**

Se recomienda al representante de la entidad implementar la metodología 5s como una herramienta fundamental, con el fin de permitir crear una cultura de orden y limpieza, logrando aumentar la productividad de sus colaboradores. Asimismo, realizar capacitaciones enfocada en esta estrategia; mostrando cuál es su importancia, los beneficios que van a generar a la entidad y por ende permitiendo crear un compromiso con cada uno de los colaboradores.

Se sugiere al gerente general del restaurante, colocar en práctica la metodología 5s como una estrategia fundamental. Además, teniendo en cuenta sus 5 principios (clasificar, ordenar, limpiar, estandarizar y disciplina) va a permitir de manera constante mejorar la productividad y el uso de los recursos, logrando así el bienestar de los colaboradores y aun ambiente cómodo y favorable para cada uno de ellos. Sin embargo, es recomendable que, para que todo lo mencionado anteriormente se logré cumplir se debe tener a un buen líder que impulse y sea capaz de guiar y ayudar a poder trabajar en equipo a pesar de las circunstancias que se puedan presentar en el mundo empresarial.

Para poder conocer el desempeño de los colaboradores del restaurante, se debe realizar algunas mediciones de la productividad en relación a los objetivos propuestos por la entidad, así va a permitir dar a conocer aquellas falencias que están ocasionando ciertos problemas y por ende tener una idea más clara y precisa de como poder mejorar día a día e ir reforzando y retroalimentando el desenvolvimiento de cada colaborador en su puesto de trabajo.

Se sugiere a la entidad emplear y poner en práctica constantemente las estrategias diseñadas y basadas en la metodología 5s. Además, realizar un monitoreo sobre la implementación de esta herramienta y así poder tomar acciones proactivas y evitar gastos innecesarios en la entidad.

A los futuros investigadores, se recomienda profundizar un poco más la investigación, considerando su aplicabilidad en otras realidades o la estudiada en la misma para seguir profundizando el objeto de estudio.

## VIII. PROPUESTA

### Propuesta

**Título:** Estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

#### I. Presentación

La propuesta elegida en esta investigación de Metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, se basó en cinco estrategias de las 5s y tiene como propósito incrementar drásticamente la eficiencia y productividad de los trabajadores. Dicho de ese modo, las estrategias serán realizadas mediante un plan de acción con un tiempo determinado, esto nos beneficiara a alcanzar el desarrollo de la propuesta. En ese sentido, se detallarán las estrategias de las cuales se basaron en la estrategia (organizar) la cual ayudará a ver los materiales y herramientas que se pueden utilizar para facilitar el trabajo de los colaboradores, (ordenar) consiste en darle una ubicación de cada material o herramienta de trabajo, (limpieza) consiste en generar un programa de limpieza, (estandarizar) se basó en conocer las situaciones que se pueden considerar normales y cuales no y por ultimo (disciplina) que consiste en supervisiones a menudo para el cumplimiento de los factores mencionados anteriormente.

Las estrategias de la metodología 5s permitirán incrementar la productividad de los colaboradores de la entidad mencionada, mediante la cooperación, el apoyo y el compromiso de cada uno de ellos. Asimismo, logrando comprometer al líder de la organización siendo él un respaldo y apoyo incondicional para cada trabajador; porque de eso se trata un buen líder es aquella persona que siempre está para guiarte, motivar a su equipo, tener una comunicación eficaz y dar todo de cada uno de ellos. Esto va a permitir mejorar el desempeño para alcanzar los objetivos propuestos en la empresa.

## **II. Datos generales de la empresa**

### **2.1. Rubro:**

El restaurante Alfa y Omega pertenece al sector terciario o también llamado de servicios. Cabe recalcar que en el restaurante se prepara (produce) los alimentos y las bebidas para los clientes. Esta etapa está asociada con el área de cocina (producción) en el cual es generado un costo de producción, ya sea por los ingredientes que transforma así también por los colaboradores que realizan las diversas funciones en el área mencionada (cocineros, lavaplatos, ayudantes de cocina y cajeros). Es por ello que, al restaurante se le considera una empresa productora.

### **2.2. Razón Social:**

Restaurant Alfa y Omega

### **2.3. RUC:**

10165491365

### **2.4. Giro de negocio:**

El restaurante Alfa y Omega, se dedica a trabajar con mucho entusiasmo y responsabilidad con el fin de mejorar día a día el servicio que se le brinda a cada uno de sus clientes y así poder abastecer a nuestro público en general con productos de consumo de buena calidad. Entre sus actividades que se realiza consideramos las siguientes:

- Venta y consumo de alimentos mediante la presentación de una carta que contenga los precios (menús variados, ceviches y platos a la carta)
- Venta de bebidas y refrescos (gaseosas heladas, agua mineral, cebada, maracuyá y lima)
- Venta de postres (torta helada, torta de 3 leches, chocolate, gelatinas, etc.)

Ofrece a su distinguida clientela a degustar todo tipo de platos criollos y platos a la carta, compartiendo un grato momento en familia y con nuestras amistades.

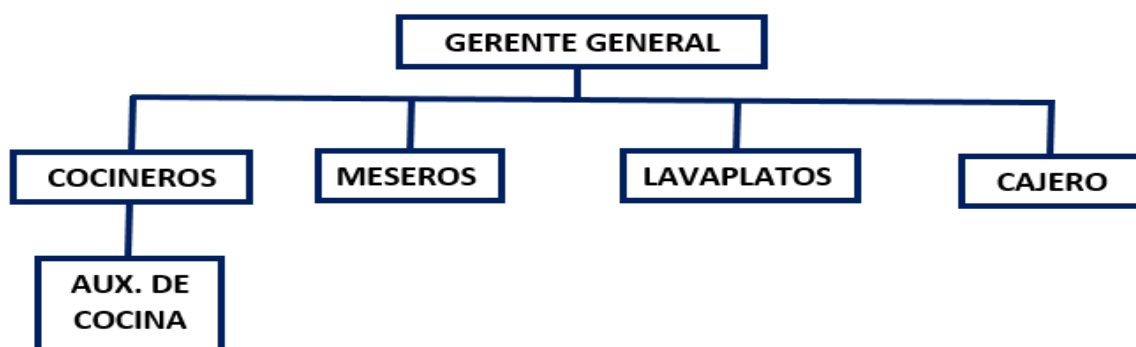
### III. Análisis del contexto

#### 3.1. Breve reseña histórica

El restaurante Alfa y Omega inicio sus actividades de venta de comidas (menú y platos a la carta) y bebidas un 24 de mayo del año 2002 en la calle Chiclayo S/N cerca a la comunidad en Mocupe Tradicional. El cual surgió como idea de la familia de la que hoy en dia es la Gerenta General y dueña de la empresa, la Sra Maria Editha Delgado Torres. En el año 2018 por motivos de poder ofrecer a sus clientes un espacio más amplio y cómodo se trasladaron a un nuevo local en donde hasta la actualidad sigue funcionando ubicado en la calle Chiclayo 464, Mocupe Tradicional.

#### 3.2. Organigrama

Figura 10: Organigrama de la empresa



Nota: Elaboración Propia

#### 3.3. Misión

Brindar platillos de calidad y con buena presentación, satisfaciendo los gustos y preferencias de los clientes con sabor y sazón. Considerando la variedad y los precios cómodos, mediante un excelente y ágil servicio.

#### 3.4. Visión

Ser una empresa líder y consolidarnos como la cadena más exitosa a nivel nacional en el rubro gastronómico, creando e innovando para brindar un buen servicio a los consumidores.

### **3.5. Realidad Problemática**

Este estudio de investigación se realizó en el restaurante Alfa y Omega con el fin de brindar una mejora e incrementar la productividad de los colaboradores, ya que se pudo observar un bajo rendimiento con respecto a las actividades que realizan día a día, lo cual genera que no se logró brindar una buena atención a los consumidores y por ende lograr cumplir con las necesidades y expectativas de cada uno de ellos. Además, se logró apreciar que existe la falta de estrategias que permitan incentivar el desarrollo y cumplimiento de las actividades que se desempeñan en el rubro gastronómico.

Lo que deseamos buscar con la aplicación de esta propuesta de mejora es poder optimizar la ejecución de actividades en base a un conjunto de estrategias que permitan día a día una mejora positiva de manera constante teniendo en consideración la clasificación, orden, limpieza, estandarización y disciplina en la entidad. Permitiendo de esa manera poder convertirse en una empresa productiva y eficiente a nivel nacional.

### **IV. Justificación**

Esta propuesta se hizo con el fin de mejorar la productividad de los colaboradores, en base a que actualmente se encuentra en un nivel medio del nivel de productividad, esto sucede por la falta de motivación en la empresa, puesto que hoy en día muchas empresas tienen estrategias para darle motivación a sus trabajadores, por ello es necesario que el restaurante Alfa y Omega implemente las estrategias planteadas para seguir compitiendo en el sector gastronómico.

### **V. Objetivos**

#### **5.1 Objetivo General**

Lograr una mayor productividad en los colaboradores del restaurante Alfa y Omega mediante las implementaciones de la Metodología 5s

#### **5.2 Objetivo Específicos**

Facilitar a los colaboradores a utilizar los recursos y herramientas de la empresa.

Diseñar una guía para darle lugar a los materiales y herramientas de trabajo.

Implementar un programa de limpieza

Diseñar un control de situaciones para facilitar el trabajo de los colaboradores

Aumentar la supervisión para el desarrollo de las estrategias.

## **VI. Meta**

Facilitar en un 70% a los colaboradores a poder utilizar los recursos y herramientas de la empresa.

Diseñar en un 75% una guía para darle lugar a los materiales y herramientas de trabajo.

Implementar en un 85% un programa de limpieza hasta.

Diseñar un control de situaciones en un 90% para facilitar el trabajo de los colaboradores.

Aumentar la supervisión en un 95% para el desarrollo de las estrategias.

## VII. Acciones a desarrollar

Tabla 13: Plan de Acción de la Propuesta

Estrategia	Objetivo	Actividad	Recursos y Materiales	Responsable
<i>Estrategia 1:</i> Seiri (Clasificar)	Facilitar a los colaboradores a utilizar los recursos y herramientas y minimizar los estorbos en la organización	Hacer una lista de todos los recursos y materiales que se puedan utilizar en la empresa	Hojas Lapiceros	Recursos humanos
<i>Estrategia 2:</i> Seiton (Ordenar)	Generar una buena ubicación y organización de materiales en el restaurante	Diseñar el Mapa de gestión de la empresa	Hojas Lapiceros	Recursos humanos

<i>Estrategia 3:</i> Seiso (Limpieza)	Mantener un ambiente limpio y ordenado en el cual se pueda trabajar a gusto	Implementar un programa de limpieza	Hojas Lapiceros Internet	Recursos humanos
<i>Estrategia 4:</i> Seiketsu(Estandarizar)	Facilitar el trabajo de los colaboradores	Diseñar un control de situaciones	Internet Hojas Lapiceros	Recursos humanos
<i>Estrategia 5:</i> Shitsuke (Disciplina)	Aumentar la supervisión para el desarrollo de las estrategias.	Implementar un horario para la supervisión de cada tarea	Hojas Lapiceros	Recursos humanos



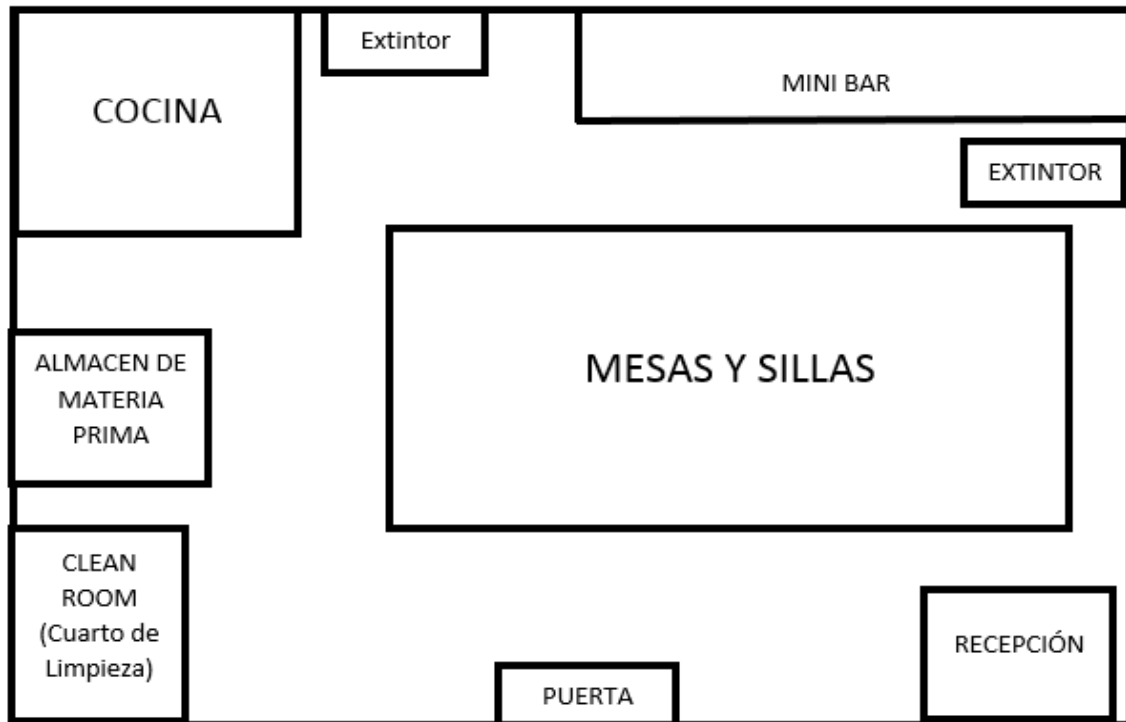
**Actividad 01:** Hacer una lista de todos los recursos y materiales que se puedan utilizar en la empresa

<b>Recursos y Materiales que la empresa cuenta para utilizar</b>		
Tapers	Cucharas	Medidas de salud
Sartenes	Platos	Lavavajillas
Cuchillos	Cocina	Batería de Cocina
Mantas	Sillas	Neveras y congeladores
Servilletas	Extintores	Publicidad
Tenedores	Tarjetas	Cuchillos

**Interpretación:**

Con esta estrategia los trabajadores pueden ver que recursos y materiales pueden utilizar para mejorar la eficiencia en su trabajo y no dudar de que materiales no usar.

**Actividad 02: Diseñar el Mapa de gestión de la empresa.**



**Interpretación:**

Esta estrategia es fundamental en vista de que hará que los trabajadores tengan en cuenta el orden y conocimiento de las herramientas que cuenta la empresa.

### Actividad 03: Implementar un programa de limpieza

Fecha:	Día: 03	Mes: enero	Año: 2023	
EQUIPO	DETERGENTE	TIEMPO DE EXPOSICION	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	DESINFECTANTE			
Sala	Poet	Dia	Ana	Todo conforme
Utensilios	Ayudin	Dia	Julia	Todo conforme
Mesas	Poet	Tarde	Raquel	Todo conforme
Refrigeradora	poet	Tarde	Rosa	Todo conforme
Estantes	poet	Noche	Juana	Todo conforme
Estufas	Ayudin	Noche	Luis	Todo conforme

#### Interpretación:

Al implementar un programa de limpieza se hará más fácil que los trabajadores estén coordinados a quien le toca cada día, así evitarán problemas y discusiones entre ellos, por ello, esta estrategia es fundamental para mejorar el ambiente de la empresa.

#### Actividad 04: Diseñar un control de situaciones

<b>MES</b>	<b>Nombre</b>	<b>Hora de entrada</b>	<b>Hora de salida</b>	<b>Total, horas trabajadas</b>
ENERO – JULIO	IVAN	6:00 am	11:00 pm	5 horas
ENERO – JULIO	JOSUE	6:00 am	11:00 pm	5 horas
ENERO – JULIO	MIRLA	6:00 am	11:00 pm	5 horas
ENERO – JULIO	ALEJANDRA	11:00 pm	5:00 pm	6 horas
ENERO – JULIO	JESUS	11:00 pm	5:00 pm	6 horas
ENERO – JULIO	JAVIER	11:00 pm	5:00 pm	6 horas
ENERO – JULIO	JESSICA	12:00 pm	5:00 pm	6 horas
ENERO – JULIO	ROXANA	5:00 pm	10:00 pm	5 horas
ENERO – JULIO	JOEL	5:00 pm	10:00 pm	5 horas
ENERO – JULIO	YULISA	5:00 pm	10:00 pm	5 horas
ENERO – JULIO	LUANA	5:00 pm	10:00 pm	5 horas

Interpretación:

Con este diseño de control, cada trabajador tendrá un orden de supervisión, lo cual ayudará a que estén más ordenados a sus labores.

### Actividad 05: Implementar un horario para la supervisión de cada tarea

OBSERVACIONES DE LAS 5S		DÍA:07	MES: AGOSTO DICIEMBRE	HORA:7am -10pm
SUPERVISOR	NOMBRE	TAREA	CUMPLIO SI/NO	
Alexander Mendoza	Angie	Atención al público	Si	
Alexander Mendoza	María Ángel	Lavar los servicios	Si	
Gloria Saavedra	Sarita	Despacho	Si	
Gloria Saavedra	rosa	Caja	Si	
Elvis Calderón	Editha	Comprar los alimentos	Si	
Elvis Calderón	Dhurbiz	Cocinar	Si	

Interpretación:

Con esta implementación de horario para la supervisión de cada tarea va a permitir mantener un orden y tener en consideración si el personal cumplió o no con las actividades encomendadas en la organización.

### VIII. Financiamiento

*Tabla 14: Financiamiento del Plan de Acción de la Propuesta*

Materiales			
N°	Descripción	Cantidad	Costo (S/)
1	Pasajes	8	40
2	Lapiceros	2	2
3	Hojas informativas	10	12
4	Internet	1	60
5	Refrigerio	35	150
6	Cuadernillos	2	5
7	Laptop	1	2500
Total (S/)			2.769

*Fuente: Elaboración propia*

## IX. Cronograma

*Tabla 15: Cronograma del Plan de Acción de la Propuesta*

Estrategia	Fecha:	Lugar:	Responsable	Presupuesto
<i>Estrategia 1:</i>	013/02/2023	Restaurante Alfa y Omega	Recursos Humanos	S/ 5
<i>Estrategia 2:</i>	13/02/2023	Restaurante Alfa y Omega	Recursos Humanos	S/ 15
<i>Estrategia 3:</i>	06/03/2023	Restaurante Alfa y Omega	Recursos Humanos	S/ 12
<i>Estrategia 4:</i>	20/03/2023	Restaurante Alfa y Omega	Recursos Humanos	S/ 5
<i>Estrategia 5:</i>	25/03/2023	Restaurante Alfa y Omega	Recursos Humanos	S/ 5

**Estrategia general:** Realizar un plan de acción para dar paso a las estrategias propuestas.

*Plan de acción*

Proyectos y acciones	Plan de acción											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Lanzamiento y nuevos catálogos	x	x										
Fecha de lanzamiento	x	x										
<b>Seiri (organizar)</b>												
Hacer una lista de todos los recursos y materiales que se puedan utilizar en la empresa			x									
<b>Seiton (Ordenar)</b>												
Diseñar el Mapa de gestión de la empresa				x								
<b>Seiso (Limpieza)</b>												
Implementar un programa de limpieza					x	x						
<b>Seiketsu (Estandarizar)</b>												
Diseñar un control de situaciones							x					
<b>Shitsuke (Disciplina)</b>												
Diseñar un control de situaciones								x		x		

*Nota: Elaboración propia*

**Interpretación:**

En este plan de acción se verá con el tiempo las diferentes estrategias de Metodología 5s que llevaremos a cabo, con el fin de lograr una mejor organización como también una mejor comunicación entre nosotros, por ende, será importante ver los días en los que pondremos en marcha los planes y así poder cumplir con el objetivo de nuestra propuesta.

## REFERENCIAS

- Alcaraz, N; Rojas, J; Noreña, A & Malpica, D. (2014). Aplicabilidad de los criterios de rigor éticos y científicos de la investigación cualitativa. Obtenido de: <http://arquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/view/2323/pdf>
- Arias, J (2020) Técnicas e instrumentos de investigación científica. EDITORIAL ENFOQUES CONSULTING E.I.R.L Arequipa- Perú. Obtenido de: <https://repositorio.concytec.gob.pe/handle/20.500.12390/2238>
- Aldavert, J., Vidal, E., Lorente, J. J., & Aldavert, X. (2018). 5S for continuous improvement: The basis of Lean (Vol. 1). Alda Talent.
- Bernal, A. (2015). Metodología de la Investigación (4ta ed.). Madrid: Pearson Ediciones. Obtenido de: <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Burga, M. (2021) 5s Tool as a Strategy to Increase the Productivity of the Company Bv Inversiones Eirl - Chiclayo, 2019 (Tesis para el grado de licenciado) Universidad Señor de Sipan, Perú. Obtenido de: <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/7941/Burga%20Burga%20Mois%c3%a9s%20Jhonatan.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Centeno, V. (2017). Gestión de Recursos Humanos y la Productividad de los Trabajadores en la Municipalidad Distrital de Anco Huallo-Apurimac-2017. Obtenido de: [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/19905/centeno\\_mv.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/19905/centeno_mv.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Cerdán, D. (2020). La 5s y la Eficiencia del almacén de materiales de la empresa Corporación Pesquera Inca S.A.C, Chimbote - 2020 (Tesis de maestría) Universidad César Vallejo, Perú. Obtenido de: [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/49695/Cerdan\\_QDK-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/49695/Cerdan_QDK-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)



- Chillón, X; Paredes, L & Tamal, W. (2017) Implementation of the 5s to increase productivity in a water bottling plant. Repositorio UCV. Obtenido de: <http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/ingnosis/article/view/1545/1359>
- Caballero León, A. D. (2017). Implementation of the 5s methodology to improve productivity in the production area of the company RIF Nike in the city of Jauja, 2017. Obtenido de: <https://repositorio.upla.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12848/221/Anthony%20Denis%20Caballero%20Leon.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Coronado, A. (2022). Implementación de la metodología 5S para mejorar la productividad del área de empaque de MARINASOL Planta la Cruz Tumbes 2021. (Tesis para Obtener el Grado Académico de Maestro en Administración de Negocios – MBA) Universidad Cesar Vallejo. Obtenido de: [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/78332/Coronado\\_VAA-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/78332/Coronado_VAA-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Comité Premio Nacional 5S Perú (2016) AOTS, Perú (2016). Modelo del Premio Nacional 5S Perú. Obtenido de: <http://www.aotsperu.com/premio-nacional-5s>
- Chafloque, E. (2020). Metodología 5s y su Influencia en la Productividad de una Empresa Textil, Lima, 2020. (Tesis para optar el título profesional de Ingeniero Industrial). Universidad San Ignacio de Loyola. Obtenido de: <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/754275fb-749d-431e-aca9-406c83b09bca/content>
- De la Cruz, A. (2018). 5S continuous improvement strategy for optimization in the dispatch of water meters in the Lima warehouse, 2016 (Tesis maestría). Universidad Cesar Vallejo, Perú. Obtenido de: [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/14222/De%20La%20Cruz\\_AAM.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/14222/De%20La%20Cruz_AAM.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Espíritu, E. (2018). Implementación de un Modelo del Sistema “5s” Clasificación, Orden, Limpieza, Estandarización y Disciplina para Mejorar la Eficiencia del Área de Infraestructura de la Municipalidad Distrital de Catac-Recuay-Region Ancash. ( Tesis para optar el grado de maestro en ciencias e

ingeniería) Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo. Obtenido de:[http://repositorio.unasam.edu.pe/bitstream/handle/UNASAM/2142/T033\\_32661682\\_M.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unasam.edu.pe/bitstream/handle/UNASAM/2142/T033_32661682_M.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Farro, R y Huancas, E. (2017) Warehouse Management Optimization Based on the 5s Model, which Generates Order and Control in the Warehouse – Huancar S.A.C-Chiclayo. (Tesis para grado de licenciado) Universidad Señor de Sipán, Perú. Obtenido de: <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/4213/Farro%20Ramon%20-%20Huancas%20Caicedo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gómez, J & Domínguez, D. (2018). Implementación de la Metodología 5s en el Área De Logística del Hospital Teodoro Maldonado Carbo. (Tesis para obtener el título de Ingeniero en Sistemas de Calidad y Emprendimiento). Universidad de Guayaquil. Obtenido de:<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/34221/1/BINGQ-ISCE-18P42.pdf>

Hernández, E; Camargo, Z & Martinez, P. (2015) Impact of 5S on productivity, quality, organizational climate and industrial safety in Cache Metal Ltda. Scielo. Obtenido de: [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-33052015000100013](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-33052015000100013)

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación (6ta Edición ed.). México: McGraw-Hill. Obtenido de:<https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Ibáñez, E & Caldaz, C. (2019). The 5s methodology and its influence on productivity in the dyeing area of the pre-loom section of the Pisco S.A.C fabric factory, 2019. (Tesis para optar el grado académico de Maestro en Administración Estratégica de Empresas. Universidad Nacional de Callao. Obtenido de: [file:///C:/Users/Elizabeth/Downloads/CALDAS\\_IB%C3%81%C3%91EZ\\_FCA\\_2019.pdf](file:///C:/Users/Elizabeth/Downloads/CALDAS_IB%C3%81%C3%91EZ_FCA_2019.pdf)

- Juárez, K; Córdova, J; Merino, M & Córdova, N (2021) 5S methodology to improve the warehouse performance of a sugar company. Repositorio UCV. Obtenido de: <http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/ucv-hacer/article/view/578>
- Jiménez, K & Hernández, D. (2019) Propuesta para la mejora del control de desperdicios y limpieza en la empresa Gaeco S.A aplicando la metodología 5s". (Tesis para obtener el título de Ingeniero en Sistemas de Calidad y Emprendimiento). Universidad de Guayaquil – Ecuador. Obtenido de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/47130/1/BINGQ-ISCE-19P77.pdf>
- Llanos, D. (2019). The 5S's methodology and its relationship with efficiency. Lime, (Tesis de maestría) Universidad Cesar Vallejo, Perú. Obtenido de: [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/41163/Llanos\\_HDH.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/41163/Llanos_HDH.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Lomas Púa, R. (2017). Satisfacción laboral y su relación con la productividad de los trabajadores de la Municipalidad Distrital de Buenos Aires, en el año 2017. Obtenido de: [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/12891/lomas\\_pr.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/12891/lomas_pr.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Morales, C y Masis, A. (2014) Measuring value added productivity: an empirical application in an agroalimentary cooperative in Costa Rica. Dialnet. Obtenido de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4808514>
- Ñaupas, P., Mejía, M., Novoa, R. y Villagómez, P. (2013). Quantitative-qualitative research methodology and thesis writing. (3ra edición). Perú: Ediciones de la U. Obtenido de: <http://librodigital.sangregorio.edu.ec/librosusgp/B0028.pdf>
- Oré, K. (2016). Implementación de la metodológica 5S en el área de Logística de Recepción de la empresa Gloria S.A. Universidad Mayor de San Marcos. Obtenido de: <https://docplayer.es/43889743-Universidad-nacional->

mayor-de-san-marcos-implementacion-de-la-metodologia-5s-en-el-  
area-de-logistica-repcion-de-la-empresa-gloria-s-a.html

- Pérez, J. (2019). Propuesta de Implementación de la Metodología 5S en el área funcional de conservación de bienes muebles de la dirección desconcentrada de cultura de Cusco, 2017. (Tesis de maestría). Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, Perú. Obtenido de:[https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/4482/253T20191106\\_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/4482/253T20191106_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Piñero, E; Vivas, F & Flores, L. (2018). 5s program for the continuous improvement of quality and productivity in the workplace. Industrial engineering. News and New Trends. Redalyc. Obtenido de: <https://www.redalyc.org/journal/2150/215057003009/>
- Ponce, A. (2019). Mejora del Proceso Productivo de Producción en la Línea Sincro 4.0, en la Empresa Kimberly Clark Ecuador, Planta Mapasingue (Bachelor's thesis, Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología). Obtenido de: [https://rraae.cedia.edu.ec/Record/ITB\\_62320cfc48659ffde80884d429097fa0](https://rraae.cedia.edu.ec/Record/ITB_62320cfc48659ffde80884d429097fa0)
- Porter. E (2015), ¿Qué es estrategia? El pensamiento de Michael E. Porter. Obtenido de: <https://www.mejoracompetitiva.es/2015/09/que-es-estrategia/>
- Reyes, J; Aguilar, L; Hernández; J; Mejías, A and Pinero, A. (2017) The 5S Methodology as a strategy for continuous improvement in industries in Ecuador and its impact on Occupational Safety and Health. Research Article. Retrieved from:<https://pdfs.semanticscholar.org/d756/45479542b4db1e9498f66c8542221073df06.pdf>
- Rosario, L. (2017) “Aplicación de la Metodología 5’s Como Herramienta De Mejora En El Área De Producción De La Empresa Negociaciones Lanera Del Norte S.A.C.”. (Tesis de maestría) Universidad Pedro Ruiz Gallo, Perú. Obtenido

de:<https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/5707/BC-248%20ROSARIO%20MORALES.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Rodríguez, J. (2010). Manual of the 5s management strategy for continuous improvement. Publishing Agency for International Cooperation of Japan. Obtenido

de:<https://www.yumpu.com/es/document/read/14457144/estrategia-de-las-5spdf-seplan>

Rosales, V. (2019). Implementación del Programa 5s´S para la Mejora de la Capacitación en Centros de Entrenamiento. (Tesis para optar el grado académico de magister) Universidad Mayor de San Marcos. Obtenido de: <https://industrial.unmsm.edu.pe/upg/archivos/TESIS2019/MAESTRIA/tesis17.pdf>

Sánchez, H, Reyes, C, Mejía, K (2018) Manual de Términos en Investigación Científica, Tecnológica Y Humanística. Lima-Perú. Recuperado de: <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/13350/n/libro-manual-de-terminos-en-investigacion.pdf>

Sánchez Flores, F. A. (2019). Epistemic foundations of qualitative and quantitative research: Consensus and dissent. Digital journal of university teaching research, 13(1), 102-122. Recuperado de: <http://www.scielo.org.pe/pdf/ridu/v13n1/a08v13n1.pdf>

Sladogna, M. (2017) Productivity - Definitions and Perspectives for Collective Bargaining. Obtenido de: <http://www.relats.org/documentos/ORGSladogna2.pdf>

Velasco, J. (2016) "Implementation of the 5s methodology (organization and cleaning) in the production area of the company Balsasud S.A. in Ecuador. (Tesis para obtener el título de Ingeniero Industrial) Universidad de Guayaquil, Ecuador. Obtenido de:<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18566/1/JOSE%20VELASCO%20CHIPRE%205S.pdf>

Villasís, M; Márquez, H; Zurita, N; Miranda & Escamilla, A (2018) El protocolo de investigación VII. Validez y confiabilidad de las mediciones. Revista

Alergia México. Scielo. Obtenido de:  
<http://www.scielo.org.mx/pdf/ram/v65n4/2448-9190-ram-65-04-414.pdf>

Vásquez, R & Vargas, F. (2019). Relation of the Improvement of Methods & 5s with the level of patient care service of the visual health clinic Oftalmólogos Contreras Campos. Tesis para obtener el grado académico de maestría. Universidad Ricardo Palma. Obtenido de:  
[https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/2529/ADM\\_NEG\\_T030\\_07268648\\_M%20V%C3%A1squez%20Gavidia%2C%20Rosario%20Del%20Carmen.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/2529/ADM_NEG_T030_07268648_M%20V%C3%A1squez%20Gavidia%2C%20Rosario%20Del%20Carmen.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

**ANEXOS**

## ANEXO 1: Matriz de Consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA
<p>¿De qué manera las estrategias basadas en la Metodología 5s alcanzarán mejorar la productividad de los trabajadores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe?</p>	<p><b>Objetivo General</b> Proponer la metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe</p> <p><b>Objetivos específicos</b> Diagnosticar la metodología 5s como estrategia en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</p> <p>Establecer el nivel de productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</p>	<p><b>Hipótesis Alternativa</b> Ha: Si se propone estrategias basadas en la metodología 5s entonces mejorará la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</p>	<p>Variable Independiente: Metodología 5 S</p> <p>Dimensiones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificar</li> <li>• Ordenar</li> <li>• Limpiar</li> <li>• Estandarizar</li> <li>• Disciplina</li> </ul> <p>Variable Dependiente: Productividad</p> <p>Dimensiones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción</li> <li>• Empaque</li> </ul>	<p>Enfoque: Cuantitativo</p> <p>Tipo de Investigación Descriptiva – propositiva</p> <p>Diseño de Investigación No experimental, Transversal</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph LR     M --- O     O --- D     D --- T     T --- P     D --- P             </pre> </div> <p>Donde:</p> <p>M: Representa la muestra de estudio O: Representa la información principal que se recoge D: Representa el diagnostico T: Representa el análisis y fundamentación de teoría P: Representa la propuesta</p> <p>Técnica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encuesta</li> </ul> <p>Instrumento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario</li> </ul>



---

Diseñar estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

Población

- Todos los trabajadores del restaurante Alfa y Omega

Muestra

- 20 trabajadores del restaurante.
-

## ANEXO 2: Matriz de operacionalización de Variables

### Operacionalización de VI: Metodología 5s.

Variable Independiente	Definición Conceptual (Según conceptos derivados de las teorías)	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Instrumento	Escala De Medición
Metodología 5s	Según Coronado, A. (2022) nos menciona que la metodología 5s, es una herramienta específica para aquellas zonas de trabajo y que sus actividades están enfocadas en la limpieza, el orden y la detección e deficiencias en el área de trabajo obteniendo como resultados mejoras en el ambiente laboral, brindando seguridad y aumento en la productividad de cada colaborador.	Es la metodología que permitirá mediante el uso de las 5s poder realizar una investigación y conocer la problemática para poder brindar una mejora a la productividad de los colaboradores.	Clasificar	Utilización adecuada de los recursos	1 – 2	Cuestionario	Ordinal
				Estorbos	3		
			Ordenar	Ubicación de materiales y herramientas	4 - 5		
				Materiales de limpieza	6		
			Limpiar	Limpieza de los estantes y lugares de almacenamiento	7 - 8		
				Cronograma de limpieza	9		

---

Estandarizar	Rotulación	10 - 11
	Esquema de los instructivos de labores	12
Disciplina	Orden y limpieza	13
	Reconocimiento de mejoras	14 -. 15

---

*Fuente: Elaboración Propia*

### Operacionalización de VD: Productividad

Variable Dependiente	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Instrumento	Escala De Medición
Productividad	Según Coronado (2022) menciona que es aquel resultado de manera eficiente de los recursos que son utilizados para la elaboración de los diversos bienes y la calidad de servicios. Es decir, la productividad está relacionada con los resultados y el transcurso del tiempo en el cual se logra conseguirlos, teniendo en consideración la calidad y cantidad de los recursos y los bienes que se están desarrollando.	La productividad de los colaboradores del restaurante está caracterizada por sus 2 dimensiones y 3 indicadores que serán investigados por medio de la encuesta a los colaboradores, cuyo cuestionario será medido por la escala valorativa tipo Likert, luego se procesaran los datos en el análisis estadístico SPSS.	Recepción	Disciplina	16 - 17	Cuestionario	Ordinal
					18		
			Empaque	Seguridad	19		
	Verificación	20					

### ANEXO 3: Instrumentos de Recolección de Datos

Estimados colaboradores la presente encuesta es parte de la investigación denominada: “Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe”, tiene como objetivo recolectar información por parte de los colaboradores del restaurante. El cuestionario es anónimo, los resultados servirán solo para efectos de la investigación mencionada, no necesita escribir su nombre, procuremos ser honestos para evidenciar aquellas situaciones que pueden mejorarse.

Instrucciones: Lea detenidamente las siguientes preguntas y marque con una (x) la respuesta con la que esté de acuerdo. Marcar solo una respuesta. La valoración está considerada de la siguiente manera: Siempre (5), Casi Siempre (4), A Veces (3), Casi Nunca (2) y Nunca (1).

PREGUNTAS	VALORACIÓN				
	Nunca	Casi Nunca	A Veces	Casi Siempre	Siempre
<b>METODOLOGÍA 5s</b>					
<b>Dimensión Clasificar (Seiri)</b>					
1. ¿Los materiales e insumos se encuentran en lugares accesibles y fácil de encontrar?					
2. La empresa cuenta con materiales, equipos electrodomésticos e insumos necesarios para sus actividades?					
3. Las vías de acceso se encuentran despejadas, facilitando el desplazamiento en las zonas de trabajo.					
<b>Dimensión Ordenar (Seiton)</b>					
4. ¿ Existe un lugar específico para los materiales e insumos y objetos?					
5. ¿Se encuentran los materiales e insumo, debidamente ordenados en el lugar correspondiente?					
6. Los materiales de limpieza se encuentran en sitios estratégicos.					
<b>Dimensión limpiar (Seiso)</b>					
7.¿ Los estantes de almacenamiento se encuentran limpios?					

8. ¿ Las zonas de trabajo se encuentran limpios (piso, paredes, ventanas, luminarias, techo y repisas ?					
9.¿ La entidad aplica un cronograma de limpieza?					
<b>Dimensión estandarizar (Seiketsu)</b>					
10. ¿Las zonas de trabajo se encuentran con rótulos teniendo en cuenta la señalización y simbología?					
11.¿Los rótulos se encuentran en buen estado y cumplen con el estándar de la organización?					
12. Se emplean procedimientos para mantener los materiales e insumos correctamente organizados?					
<b>Dimensión Disciplina (Shitsuke)</b>					
13. ¿Se aplica la disciplina, referente a acciones de clasificación, orden y limpieza?					
14. ¿Se reconoce el esfuerzo de los trabajadores por los resultados en orden y limpieza?					
15. ¿El personal de trabajo recibe capacitaciones?					
<b>PRODUCTIVIDAD</b>					
<b>Dimensión Recepción</b>					
16. ¿Todos los materiales e insumos de recepción se encuentran debidamente ordenados?					
17.¿Al momento de recepcionar los insumos existe un control de la materia prima?					
18. ¿Existe espacio suficiente para poder recepcionar los materiales e insumos?					
<b>Dimensión Empaque</b>					
19.¿ Usted cree que el restaurante cuenta con un stock de tápers suficientes para depositar los pedidos a los clientes?					
20. ¿Antes de empaquetar el pedido se observa si todo está conforme?					

## ANEXO 4: Validación de los Instrumentos

### FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO 01



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

#### FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTOS

##### Delitos informáticos (Ley N° 30096)

<b>1. NOMBRE DEL JUEZ</b>		Manuel Lorenzo Germán Cáceres
<b>2.</b>	<b>PROFESIÓN</b>	Lic. en Administración
	<b>ESPECIALIDAD</b>	Docente Universitario
	<b>GRADO ACADÉMICO</b>	Magister
	<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL (AÑOS)</b>	07 años
	<b>CARGO</b>	Gerente – Global Irrigation Business S.A.
<b>TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN:</b> Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe.		
<b>3. DATOS DEL TESISISTA</b>		
3.1	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	1. Aguilar Torres Vasti Elizabeth
3.2		2. Zapata Tumes Nallely del Milagro
	<b>ESCUELA PROFESIONAL</b>	Administración
<b>4. INSTRUMENTO EVALUADO</b>		1. Cuestionario ( X )
<b>5. OBJETIVOS DEL INSTRUMENTO</b>		<p><u>GENERAL:</u></p> <p>Proponer estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</p> <p><u>ESPECÍFICOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Diagnosticar la metodología 5s como estrategia en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</li><li>b) Establecer el nivel de productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</li><li>c) Diseñar estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</li><li>d) Validar la propuesta por juicio de expertos teniendo en cuenta que las estrategias basadas en la metodología 5s mejorará la productividad de los</li></ul>

	colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.	
A continuación, se le presentan los indicadores en forma de preguntas o propuestas para que usted los evalúe marcando con un aspa (x) en "A" si está de ACUERDO o en "D" si está en DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS		
N°	6. DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	ALTERNATIVAS
01	1. ¿Los materiales e insumos se encuentran en lugares accesibles y fácil de encontrar? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
02	2.- ¿La empresa cuentan con materiales, herramientas, insumos necesarios para sus actividades? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
03	3.- ¿Las vías de acceso se encuentran despejadas, facilitando el desplazamiento en las zonas de trabajo? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
04	4.- ¿Existe un lugar específico para guardar los materiales e insumos? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
05	5.- ¿Los materiales e insumos se encuentran debidamente ordenados en el lugar correspondiente? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
06	6.- Existen materiales, insumos y objetos arrumados en las zonas de trabajo? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
07	7.- ¿Los estantes de almacenamiento se encuentran limpios? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....



08	8.- ¿Las zonas de trabajo se encuentran limpias tales como piso, paredes, ventanas, luminarias, techo y repisas?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
09	9.- ¿La entidad aplica un cronograma de limpieza para una mejor seguridad del ambiente de trabajo?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
10	10.- ¿Las zonas de trabajo se encuentran pintados, de acuerdo al estándar de empresa?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
11	11.- ¿Los rótulos se encuentran en buen estado y cumplen con el estándar de la organización?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
12	12.- Se respeta el proceso de actividades para mantener un mejor control en la entidad?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
13	13.- ¿Se aplica la disciplina, referente a las acciones de clasificación, orden y limpieza?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
14	14.- ¿Se reconoce el esfuerzo de los trabajadores por los resultados en orden y limpieza?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
15	15.- ¿El personal de trabajo recibe capacitaciones?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
16	16.- ¿La materia prima se encuentra en un lugar fresco y ordenado?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....

17	17.-. ¿Al momento de recepcionar los insumos existe un control de la materia prima?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
18	18.-. ¿Existe espacio suficiente para poder recepcionar los materiales e insumos?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
19	19.-. ¿Usted cree que el restaurante cuenta con un stock de tápers suficientes para depositar los pedidos a los clientes?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....
20	20.-. ¿Antes de empaquetar el pedido se observa si todo está conforme?  <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( )  SUGERENCIAS: .....

PROMEDIO OBTENIDO:	A ( X ) D ( )
7.COMENTARIOS GENERALES: APLICABLE	
8. OBSERVACIONES: OK	

Juez Experto  
DNI:  
COLEGIATURA N°

## FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO 02



### FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTOS

#### Delitos informáticos (Ley N° 30096)

<b>1. NOMBRE DEL JUEZ</b>		Eleny Tumes Estrada
<b>2.</b>	<b>PROFESIÓN</b>	Administracion de Empresas
	<b>ESPECIALIDAD</b>	Lic.Administración
	<b>GRADO ACADÉMICO</b>	Licenciada
	<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL (AÑOS)</b>	10 años
	<b>CARGO</b>	Asistente Administrativa
<b>TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN:</b> Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe.		
<b>3. DATOS DEL TESISISTA</b>		
3.1	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	1. Aguilar Torres Vasti Elizabeth
3.2		2. Zapata Tumes Nallely del Milagro
	<b>ESCUELA PROFESIONAL</b>	Administración
<b>4. INSTRUMENTO EVALUADO</b>		1. Cuestionario ( X )
<b>5. OBJETIVOS DEL INSTRUMENTO</b>		<p><u>GENERAL:</u></p> <p>Proponer estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</p> <p><u>ESPECÍFICOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Diagnosticar la metodología 5s como estrategia en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</li><li>b) Establecer el nivel de productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</li><li>c) Diseñar estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</li><li>d) Validar la propuesta por juicio de expertos teniendo en cuenta que las estrategias basadas en la metodología 5s mejorará la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.</li></ul>

A continuación, se le presentan los indicadores en forma de preguntas o propuestas para que usted los evalúe marcando con un aspa (x) en "A" si está de ACUERDO o en "D" si está en DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS

N°	6. DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	ALTERNATIVAS
01	1. ¿Los materiales e insumos se encuentran en lugares accesibles y fácil de encontrar? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
02	2.- ¿La empresa cuentan con materiales, herramientas, insumos necesarios para sus actividades? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
03	3.- ¿Las vías de acceso se encuentran despejadas, facilitando el desplazamiento en las zonas de trabajo? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
04	4.- ¿Existe un lugar específico para guardar los materiales e insumos? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
05	5.- ¿Los materiales e insumos se encuentran debidamente ordenados en el lugar correspondiente? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
06	6.- Existen materiales, insumos y objetos arrumados en las zonas de trabajo? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
07	7.- ¿Los estantes de almacenamiento se encuentran limpios? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
08	8.- ¿Las zonas de trabajo se encuentran limpios tales como piso, paredes, ventanas, luminarias, techo y repisas? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....

09	<p>9.- ¿La entidad aplica un cronograma de limpieza para una mejor seguridad del ambiente de trabajo?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
10	<p>10.- ¿Las zonas de trabajo se encuentran pintados, de acuerdo al estándar de empresa?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
11	<p>11.- ¿Los rótulos se encuentran en buen estado y cumplen con el estándar de la organización?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
12	<p>12.- Se respeta el proceso de actividades para mantener un mejor control en la entidad?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
13	<p>13.- ¿Se aplica la disciplina, referente a las acciones de clasificación, orden y limpieza?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
14	<p>14.- ¿Se reconoce el esfuerzo de los trabajadores por los resultados en orden y limpieza?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
15	<p>15.- ¿El personal de trabajo recibe capacitaciones?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: Realizar Capacitaciones constantes.</p>
16	<p>16.- ¿La materia prima se encuentra en un lugar fresco y ordenado?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
17	<p>17.- ¿Al momento de recepcionar los insumos existe un control de la materia prima?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( x ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>

18	18.- ¿Existe espacio suficiente para poder recepcionar los materiales e insumos? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
19	19.- ¿Usted cree que el restaurante cuenta con un stock de tápers suficientes para depositar los pedidos a los clientes? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
20	20.- ¿Antes de empaquetar el pedido se observa si todo está conforme? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( x ) D ( ) SUGERENCIAS: .....

<b>PROMEDIO OBTENIDO:</b>	A ( x ) D ( )
<b>7.COMENTARIOS GENERALES: APLICABLE</b>	
<b>8. OBSERVACIONES: OK</b>	

Juez Experto  
DNI: 44411953  
CALEGIATURA N°

## FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO 03



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

### FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTOS

#### Delitos informáticos (Ley N° 30096)

<b>1. NOMBRE DEL JUEZ</b>		Pedro Manuel Silva León
<b>2.</b>	<b>PROFESIÓN</b>	Administrador
	<b>ESPECIALIDAD</b>	MBA
	<b>GRADO ACADÉMICO</b>	Magister
	<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL (AÑOS)</b>	7 años
	<b>CARGO</b>	Docente tiempo completo
<b>TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN:</b> Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe.		
<b>3. DATOS DEL TESISISTA</b>		
3.1	NOMBRES Y APELLIDOS	1. Aguilar Torres Vasti Elizabeth 2. Zapata Tumes Nallely del Milagro
3.2	ESCUELA PROFESIONAL	Administración
<b>4. INSTRUMENTO EVALUADO</b>		1. Cuestionario ( X )
<b>5. OBJETIVOS DEL INSTRUMENTO</b>		<u>GENERAL:</u> Proponer estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.
		<u>ESPECÍFICOS:</u> a) Diagnosticar la metodología 5s como estrategia en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. b) Establecer el nivel de productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. c) Diseñar estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. d) Validar la propuesta por juicio de expertos teniendo en cuenta que las estrategias basadas en la metodología 5s mejorará la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe.

A continuación, se le presentan los indicadores en forma de preguntas o propuestas para que usted los evalúe marcando con un aspa (x) en "A" si está de ACUERDO o en "D" si está en DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS

N°	6. DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	ALTERNATIVAS
01	1. ¿Los materiales e insumos se encuentran en lugares accesibles y fácil de encontrar? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....
02	2.- ¿La empresa cuentan con materiales, herramientas, insumos necesarios para sus actividades? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....
03	3.- ¿Las vías de acceso se encuentran despejadas, facilitando el desplazamiento en las zonas de trabajo? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....
04	4.- ¿Existe un lugar específico para guardar los materiales e insumos? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....
05	5.- ¿Los materiales e insumos se encuentran debidamente ordenados en el lugar correspondiente? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....
06	6.- Existen materiales, insumos y objetos arrumados en las zonas de trabajo? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....
07	7.- ¿Los estantes de almacenamiento se encuentran limpios? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....
08	8.- ¿Las zonas de trabajo se encuentran limpios tales como piso, paredes, ventanas, luminarias, techo y repisas? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D (    ) SUGERENCIAS: .....



09	<p>9.- ¿La entidad aplica un cronograma de limpieza para una mejor seguridad del ambiente de trabajo?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
10	<p>10.- ¿Las zonas de trabajo se encuentran pintados, de acuerdo al estándar de empresa?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
11	<p>11.- ¿Los rótulos se encuentran en buen estado y cumplen con el estándar de la organización?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
12	<p>12.- Se respeta el proceso de actividades para mantener un mejor control en la entidad?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
13	<p>13.- ¿Se aplica la disciplina, referente a las acciones de clasificación, orden y limpieza?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
14	<p>14.- ¿Se reconoce el esfuerzo de los trabajadores por los resultados en orden y limpieza?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
15	<p>15.- ¿El personal de trabajo recibe capacitaciones?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
16	<p>16.- ¿La materia prima se encuentra en un lugar fresco y ordenado?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>
17	<p>17.- ¿Al momento de recepcionar los insumos existe un control de la materia prima?</p> <p><b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre</p>	<p>A ( X ) D (   )</p> <p>SUGERENCIAS: .....</p>

18	18.- ¿Existe espacio suficiente para poder recepcionar los materiales e insumos? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
19	19.- ¿Usted cree que el restaurante cuenta con un stock de tápers suficientes para depositar los pedidos a los clientes? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....
20	20.- ¿Antes de empaquetar el pedido se observa si todo está conforme? <b>Categorías:</b> 1.- Nunca, 2.- Casi nunca, 3.- A veces, 4.- Casi siempre, 5.- Siempre	A ( X ) D ( ) SUGERENCIAS: .....

PROMEDIO OBTENIDO:	A ( X ) D ( )
7.COMENTARIOS GENERALES: APLICABLE	
8. OBSERVACIONES:	



Juez Experto MG.PEDRO MANUEL SILVA LEÓN  
DNI: 42763003  
COLEGIATURA N°

**ANEXO 5: Confiabilidad (Alfa de Cronbach)**

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	Nº de elementos
0.834	20

*Fuente: Elaboración Propia*

## ANEXO 6: Cargo de la Carta de Presentación



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Chiclayo, 16 de junio del 2022

**CARTA N° 0015-2022-UCV-CH-EPA**

Señor:  
María Editha Delgado Torres  
Restaurante Alfa y Omega  
Chiclayo. -

**ASUNTO: Presentación de estudiantes**

Es grato expresarle mis saludos a nombre de la Universidad César Vallejo de Chiclayo y desearte todo tipo de éxitos en su gestión al frente de su representada.

La Escuela Profesional de Administración ha previsto en su plan de estudios, el desarrollo y ejecución de soluciones con un enfoque científico el cual se ejecuta, a través de sus proyectos de investigación.

Por esta razón, es nuestro interés solicitarle le brinde facilidades a la estudiante del IX ciclo: **AGUILAR TORRES, VASTI ELIZABETH** con DNI N°: 76748961 y **ZAPATA TUMES, NALLELY DEL MILAGRO** con DNI N°: 74325786; y así pueda desarrollar su investigación titulada "Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe" en el tiempo que crea conveniente, y que busca solución en el área que guarda relación directa con la especialidad de Administración, las mismas que estamos seguros contribuirán a la consolidación de su formación profesional.

La información que solicitara será eminentemente con fines académicos y nuestros estudiantes están advertidos que cualquier información que adquieran deberán guardar absoluta confidencialidad. De ser aceptada, sírvase informarnos al correo [administracion.cix@ucv.edu.pe](mailto:administracion.cix@ucv.edu.pe)

Agradeciendo por anticipado la atención que brinde a la presente, me despido.

Atentamente,

Mgtr. César E. Pinedo Lozano  
Coordinador de la Escuela de Administración

16549136  
María Editha  
Delgado Torres

## ANEXO 7: Carta de aceptación por parte de la empresa



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

### ANEXO 3 DIRECTIVA DE INVESTIGACIÓN N° 001-2022-VI-UCV

## AUTORIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN PARA PUBLICAR SU IDENTIDAD EN LOS RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES

### Datos Generales

Nombre de la Organización:	RUC: 10165491365
Restaurante "ALFA Y OMEGA"	
Nombre del Titular o Representante legal:	
Nombres y Apellidos María Editha Delgado Torres	DNI: 16549136

### Consentimiento:

De conformidad con lo establecido en el artículo 7º, literal "f" del Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo (\*), autorizo [  ], no autorizo [  ] publicar LA IDENTIDAD DE LA ORGANIZACIÓN, en la cual se lleva a cabo la investigación:

Nombre del Trabajo de Investigación	
Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe	
Nombre del Programa Académico: Proyecto de Investigación	
Autor: Nombres y Apellidos Aguilar Torres, Vasti Elizabeth Zapata Tumes, Nallely del Milagro	DNI: 76748961 74325786

En caso de autorizarse, soy consciente que la investigación será alojada en el Repositorio Institucional de la UCV, la misma que será de acceso abierto para los usuarios y podrá ser referenciada en futuras investigaciones, dejando en claro que los derechos de propiedad intelectual corresponden exclusivamente al autor (a) del estudio.

Lugar y Fecha: Mocupe – 03/05/2022

**Firma: (Titular o Representante legal de la Institución)**

(\*) Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo-Artículo 7º, literal "f" Para difundir o publicar los resultados de un trabajo de investigación es necesario mantener bajo anonimato el nombre de la institución donde se llevó a cabo el estudio, salvo el caso en que haya un acuerdo formal con el gerente o director de la organización, para que se difunda la identidad de la institución. Por ello, tanto en los proyectos de investigación como en los informes o tesis, no se deberá incluir la denominación de la organización, pero sí será necesario describir sus características.

**ANEXO 8: Consentimiento Informado (cuestionario)**



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**MODELO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO “CUESTIONARIO”**

Estimado/a participante,

Esta es una investigación llevada a cabo dentro de la escuela de Administración de la Universidad César Vallejo; los datos recopilados son anónimos, serán tratados de forma confidencial y tienen finalidad netamente académica. Por tanto, en forma voluntaria; SÍ ( x ) NO ( ) doy mi consentimiento para continuar con la investigación que tiene por objetivo: Proponer estrategias basadas en la metodología 5s para mejorar la productividad de los colaboradores en el restaurante Alfa y Omega, Mocupe. Asimismo, NO autorizo para que los resultados de la presente investigación se publiquen a través del repositorio institucional de la Universidad César Vallejo.

Cualquier duda que les surja al contestar esta encuesta puede enviarla al correo: [Vaguilarto@ucvvirtual.edu.pe](mailto:Vaguilarto@ucvvirtual.edu.pe)

**Firma: (Titular o Representante legal de la Institución)**

## ANEXO 9: Reporte Turnitin

### Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe

#### INFORME DE ORIGINALIDAD



#### FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="https://repositorio.ucv.edu.pe">repositorio.ucv.edu.pe</a> Fuente de Internet	8%
2	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	1%
3	<a href="https://www.coursehero.com">www.coursehero.com</a> Fuente de Internet	1%
4	<a href="https://repositorio.uss.edu.pe">repositorio.uss.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1%
5	<a href="https://issuu.com">issuu.com</a> Fuente de Internet	<1%
6	<a href="https://repositoriodigital.tuxtla.tecnm.mx">repositoriodigital.tuxtla.tecnm.mx</a> Fuente de Internet	<1%
7	<a href="https://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Fuente de Internet	<1%
8	<a href="https://repositorio.autonoma.edu.pe">repositorio.autonoma.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1%
9	<a href="https://repositorio.unamba.edu.pe">repositorio.unamba.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1%

## ANEXO 10: Data de variables Metodología 5s y Productividad

	Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos	Columnas	Alineación	Medida	Rol
1	P1	Numérico	8	0	Los materiales ...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
2	P2	Numérico	8	0	La empresa cu...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
3	P3	Numérico	8	0	Las vías de acc...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
4	P4	Numérico	8	0	Existe un lugar ...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
5	P5	Numérico	8	0	Se encuentran l...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
6	P6	Numérico	8	0	Los materiales ...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
7	P7	Numérico	8	0	Los estantes d...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
8	P8	Numérico	8	0	Las zonas de tr...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
9	P9	Numérico	8	0	La entidad aplic...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
10	P10	Numérico	8	0	Las zonas de tr...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
11	P11	Numérico	8	0	Los rótulos se ...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
12	P12	Numérico	8	0	Se emplean pro...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
13	P13	Numérico	8	0	Se aplica la dis...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
14	P14	Numérico	8	0	Se reconoce el ...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
15	P15	Numérico	8	0	El personal de t...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
16	P16	Numérico	8	0	Todos los mate...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
17	P17	Numérico	8	0	Al momento de...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
18	P18	Numérico	8	0	Existe espacio ...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
19	P19	Numérico	8	0	Usted cree que...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
20	P20	Numérico	8	0	Antes de empa...	{1, Nunca}...	999	8	Centrado	Ordinal	Entrada
21											
22											
23											
24											
25											

Activar Windows  
Ir a Configuración de PC para activar Windows.





	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	f
1	3	3	3	2	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	
2	3	2	2	2	3	2	4	4	3	3	1	2	3	2	2	
3	3	2	2	2	3	2	4	4	3	3	1	2	3	2	2	
4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	
5	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	
6	4	2	2	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	
7	4	3	3	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	
8	3	2	3	3	2	2	3	2	2	3	3	3	3	2	2	
9	3	3	3	3	3	2	4	3	3	2	3	3	3	3	2	
10	3	4	3	3	3	2	4	2	3	3	3	3	3	2	2	
11	2	3	3	3	4	2	3	3	4	2	3	4	4	3	3	
12	3	4	2	2	4	3	3	2	4	2	1	1	3	2	2	
13	2	3	3	2	3	3	3	2	4	2	1	2	3	2	2	
14	3	3	2	3	3	3	4	3	4	2	1	3	2	3	2	
15	4	2	4	3	3	4	4	4	3	2	2	2	2	3	3	
16	2	3	3	4	3	3	4	4	2	3	3	3	2	3	3	
17	4	3	2	4	3	4	3	3	2	3	3	4	3	4	2	
18	3	2	3	3	2	4	2	2	4	4	4	3	4	4	3	
19	3	3	4	3	2	2	3	3	3	3	2	4	3	3	4	
20	2	3	3	2	2	3	4	4	3	4	2	2	2	3	2	
21																
22																
23																



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**

### **Declaratoria de Autenticidad del Asesor**

Yo, JUAN AMILCAR VILLANUEVA CALDERON, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de ADMINISTRACIÓN de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHICLAYO, asesor de Tesis titulada: "Metodología 5s como estrategia para mejorar la productividad de los colaboradores en el Restaurante Alfa y Omega, Mocupe", cuyos autores son ZAPATA TUMES NALLELY DEL MILAGRO, AGUILAR TORRES VASTI ELIZABETH, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 15.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

CHICLAYO, 29 de Noviembre del 2022

<b>Apellidos y Nombres del Asesor:</b>	<b>Firma</b>
JUAN AMILCAR VILLANUEVA CALDERON <b>DNI:</b> 41400923 <b>ORCID:</b> 0000-0002-0815-6443	Firmado electrónicamente por: VVALDERONJ el 06- 12-2022 18:47:22

Código documento Trilce: TRI - 0461867