



## CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

En el presente capítulo se describe de manera general la problemática que enfrenta la empresa, incluyendo tanto el objetivo general de la tesis como los objetivos específicos; así como la justificación de la misma.

### 1.1 Descripción del Problema

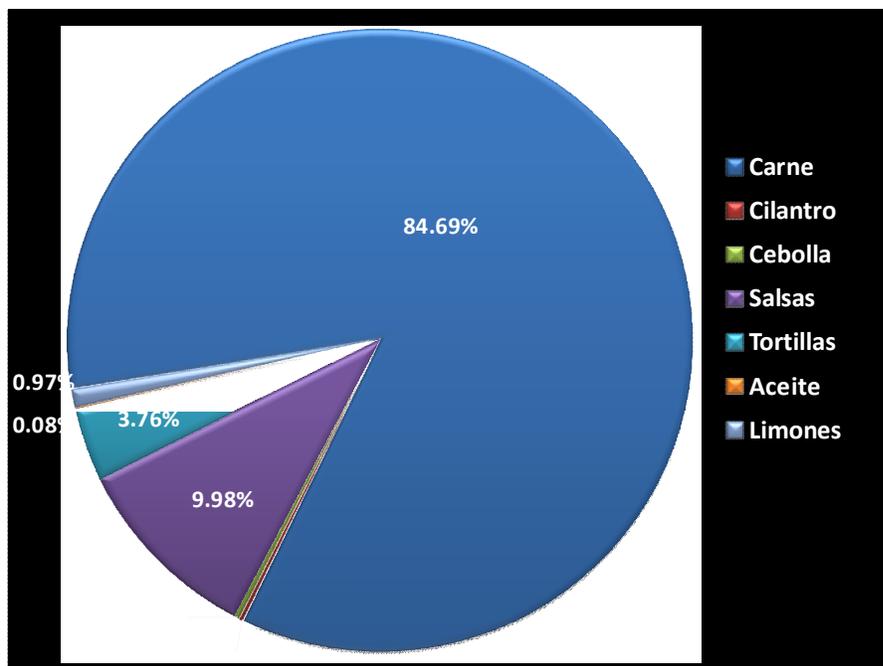
Comercializadora La Campiña S.A. de C.V., es una compañía poblana de reciente creación que se dedica a la elaboración y venta de tacos en la ciudad de Puebla. La empresa trabaja bajo la marca ‘Taquísimo’ y su proveedor y franquiciador es la empresa RYC Alimentos SA de CV.

‘Taquísimo’ busca consolidarse como una marca líder en el mercado dedicada a la comercialización de tacos mediante la entera satisfacción de sus clientes, brindándoles la facilidad de disfrutar tacos de alta calidad, variedad, buen sabor, a un precio accesible, además de un servicio y limpieza excelentes. Actualmente la empresa cuenta con 2 puntos de venta ubicados dentro de la ciudad de Puebla, buscando el crecimiento constante hasta obtener 15 puntos de venta a finales del 2009 y 25 a mediados del 2010. Estos puntos de venta son carritos móviles<sup>(1)</sup>.

(1) Ver descripción Carrito Móvil en la sección 2.4 del capítulo II.

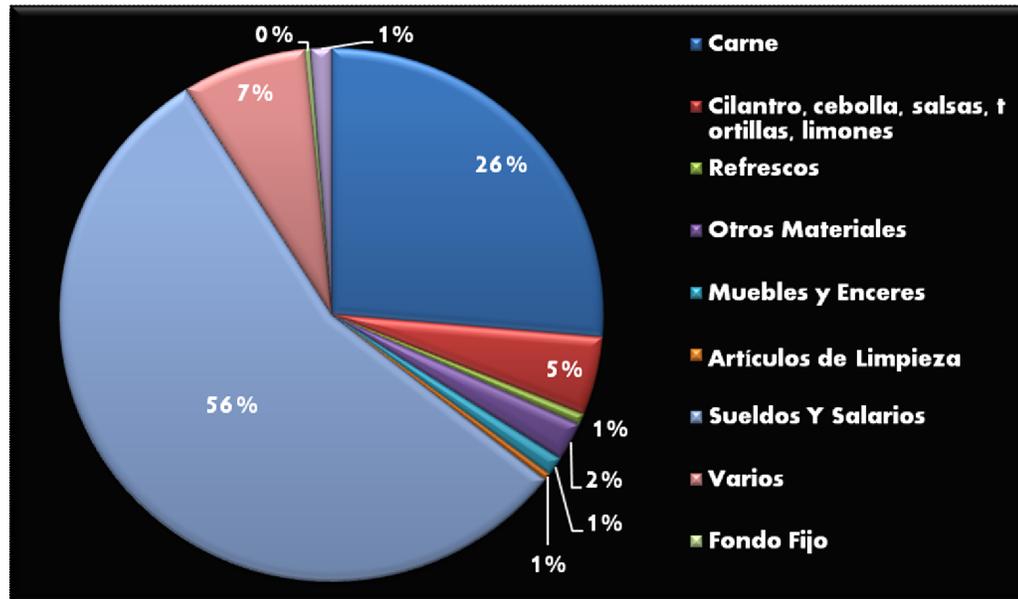
Ofrecer productos frescos y de alta calidad a sus clientes es la política principal de ‘Taquisimo’. Al utilizar materia prima de tipo perecedero, es decir que su tiempo de vida de anaquel es de corto plazo, es muy importante tener un control de los niveles adecuados del inventario para evitar incurrir en costos por exceso o por faltantes.

La materia prima utilizada para la elaboración de los tacos incluye tortillas, salsas, cebolla, cilantro, limones, aceite y carne, siendo esta última la que representa el porcentaje más alto en el costo de la materia prima; es decir el 84.69%, como se muestra en la figura 1.1.



**Figura. 1.1** Porcentaje de los costos de la materia prima utilizada en la elaboración de los tacos. (Apéndice 1)

Tomando en cuenta los gastos tanto de operación como de administración de la empresa, la carne representa el segundo costo más fuerte (26.4%), como se muestra en la figura 1.2.



**Figura 1.2.** Porcentaje de los costos y gastos de la empresa (febrero y marzo 2008) (Apéndice 1).

La Campiña S.A. de C.V. cuenta con un refrigerador industrial donde se almacena la carne que debe ser suficiente para surtir a cada uno de los puntos de venta. Actualmente no se tiene un control de la cantidad óptima de carne que debe estar almacenada en el refrigerador, generando dos problemas con el inventario:

- 1) No tener la cantidad suficiente de carne para surtir a cada uno de los puntos de venta.
- 2) La generación de costos por mantener un inventario excesivo.



El primer problema es de gran importancia ya que al no poder surtir a cada carrito la carne necesaria, no se pueden preparar los tacos. Esto genera descontento por parte de los clientes e incluso pueden llegar a perderse los mismos. Todo esto se vería reflejado directamente en la disminución de las ventas y por lo tanto en la utilidad de la empresa.

El segundo problema puede generar pérdidas económicas para la empresa, ya que si se compra más carne de la necesaria, la carne almacenada podría sobrepasar su fecha de caducidad y tendría que ser desechada.

Al no controlar la materia prima necesaria y tener un excedente o un faltante, se generan costos por inventario, representando así recursos que podrían ser destinados a actividades más productivas.

Actualmente la empresa no cuenta con alguna herramienta estadística para estimar la demanda de los tacos ni tampoco con algún control adecuado del inventario. Por este motivo surge la necesidad de usar un modelo de pronóstico para la demanda y poder estimar el volumen diario de ventas de cada uno de los tipos de taco presentados en la carta, estableciendo los niveles de inventario necesarios de carne para satisfacer la demanda.

Al desarrollar el presente proyecto, se busca reducir estos problemas que afectan directamente la permanencia de ‘Taquisimo’ en el mercado.



## **1.2 Objetivos**

### **1.2.1 Objetivo General**

Elaborar un procedimiento para el control de inventario de los diferentes tipos de carne de acuerdo a las necesidades de La Campiña S.A. de C.V. para que sea capaz de satisfacer la demanda de sus clientes y mantener un buen nivel de servicio.

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- 1) Pronosticar la demanda de cada tipo de taco.
  
- 2) Establecer los niveles necesarios de carne en inventario para garantizar el abastecimiento de la misma.

## **1.3 Justificación**

Actualmente, los inventarios juegan un papel muy importante en las empresas y aún más para las nuevas empresas, ya que el dinero invertido en ellos es clave para la toma de decisiones que cada vez deben hacerse más rápido y acertadamente.



Las decisiones que se tomen en relación con la afectación de los inventarios de la empresa, tienen consecuencia sobre el desarrollo de la misma, ya que una de ellas puede conducir a la empresa hacia problemas financieros por sobre inversión en inventarios, o bien, lo contrario, a pérdidas de mercado por carecer de los mismos.

Tener un control de inventarios es muy importante pues gracias a esto puede darse un mejor servicio a los clientes, se puede trabajar con mayor eficiencia y se puede evitar incurrir en costos innecesarios como el exceso o el faltante de un producto o material.

Los pronósticos no solo ayudan a las empresas a la planeación del inventario, también son importantes en otros aspectos de los negocios; como en la planeación de proyectos y cursos de acción que puedan tomar a futuro los empresarios. Hoy en día en un mundo comercial tan globalizado, es imperante para las empresas poder estimar la futura demanda de sus productos y servicios, así como conocer los recursos necesarios para producir bienes y poder sobresalir entre sus competidores.

Es por eso que se considera de suma importancia aplicar las técnicas de ingeniería industrial para proponer a esta empresa un procedimiento de control de inventarios que ayude a cumplir con las expectativas de los clientes y la vuelva al mismo tiempo más competitiva.



## 1.4 Contenido

El contenido de este proyecto está dividido en 5 capítulos en los cuales se desarrollan las diferentes partes de la tesis. A lo largo del capítulo 1 se describe la problemática que enfrenta la empresa así como los objetivos de la tesis. El capítulo 2 se enfoca a describir la empresa donde se está desarrollando este proyecto, incluyendo la manera de operar de la empresa, sus productos y una descripción de la problemática actual.

Más adelante, en el capítulo 3 se presenta el análisis del problema actual para determinar las posibles causas que lo generan así como también definir los posibles caminos para solucionarlo. Posteriormente en el capítulo 4, se incluye la metodología de la solución del problema descrito anteriormente, en este capítulo se lleva la teoría a la práctica.

Finalmente en el capítulo 5 se presentan los resultados obtenidos así como la conclusión del proyecto y las recomendaciones.