



INDICE

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1	Descripción del Problema	1
1.2	Objetivos	
1.2.1	Objetivo General	5
1.2.2	Objetivos Específicos	5
1.3	Justificación	5
1.4	Contenido	7

CAPÍTULO II: SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA

2.1	Introducción	8
2.2	Antecedentes de la Empresa	8
2.2.1	Misión	8
2.2.2	Visión	9
2.2.3	Filosofía	9
2.2.4	Valores	9
2.3	Concepto de la Empresa	10
2.4	Carritos Móviles	10
2.4.1	Componentes del Carrito	11
2.4.2	Distribución del Carrito	13



2.5	Ubicación de los Carritos	13
2.6	Productos	14
2.6.1	Descripción del Taco	15
2.7	Proveedor	15
2.8	Compra y Almacenaje de Materia Prima	16
2.8.1	Carne	16
2.8.2	Tortillas	17
2.8.3	Otros	17

CAPÍTULO III: ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

3.1	Introducción	18
3.2	Análisis de la Problemática	18
3.2.1	Tacos de Arrachera	20
3.2.2	Tacos de Cecina	22
3.2.3	Tacos de Bistec	23
3.2.4	Tacos de Chuleta	24
3.2.5	Tacos de Pastor	26
3.2.6	Tacos de Queso con Chorizo	27
3.3	Resumen del Análisis	29

CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA DE SOLUCIÓN

4.1	Introducción	30
4.2	Pronóstico de Ventas	30



4.2.1	Modelos de Pronósticos	31
4.2.2	Medición del Error del Pronóstico	32
4.3	Elaboración del Pronósticos	33
4.3.1	Recopilación de Datos	33
4.3.2	Reducción o Condensación de Datos	33
4.3.3	Construcción o Extrapolación del Modelo	34
4.4	Modelos de Inventarios	36
4.4.1	Modelos de Inventarios Determinísticos	38
4.4.2	Modelos de Inventarios Probabilísticos	40
 CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		
5.1	Introducción	47
5.2	Resultados y Conclusiones	47
5.3	Recomendaciones	49
 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		
		50
APÉNDICE 1:	Costos y Gastos de la Empresa	51
APÉNDICE 2:	Consumo Real vs. Demanda Pronosticada (Número de órdenes)	53
APÉNDICE 3:	Ventas Diarias del Carrito 1 y 2 (Marzo 2008)	56
APÉNDICE 4:	Fórmulas Utilizadas para los Modelos de Pronóstico	57
APÉNDICE 5:	Pronóstico para los Tacos de Arrachera	61
APÉNDICE 6:	Pronóstico para los Tacos de Bistec	64
APÉNDICE 7:	Pronóstico para los Tacos de Cecina	68



APÉNDICE 8:	Pronóstico para los Tacos de Chuleta	72
APÉNDICE 9:	Pronóstico para los Tacos de Pastor	76
APÉNDICE 10:	Pronóstico para los Tacos de Queso con Chorizo	80
APÉNDICE 11:	Tablas para la Comprobación de la Normalidad	84
APÉNDICE 12:	Fórmulas para los Modelos de Inventario Probabilísticos	86



INDICE DE FIGURAS Y TABLAS

Figura 1.1	Porcentaje de los Costos de la Materia Prima Utilizada en la Elaboración de los Tacos	2
Figura 1.2	Porcentaje de los Costos y Gastos de la Empresa (febrero y marzo 2008)	2
Figura 2.1	Carrito Abierto	11
Figura 2.2	Carrito Cerrado	11
Figura 2.3	Distribución Interna del Carrito	13
Figura 3.1	Diagrama Causa-Efecto ‘Escasez de Carne’	19
Figura 3.2	Diagrama Causa-Efecto ‘Exceso de Inventario de Carne’	19
Figura 3.3	Consumo Real vs. Demanda Pronosticada de Tacos de Arrachera	21
Figura 3.4	Consumo Real vs. Demanda Pronosticada de Tacos de Bistec	24
Figura 3.5	Consumo Real vs. Demanda Pronosticada de Tacos de Chuleta	25
Figura 3.6	Consumo Real vs. Demanda Pronosticada de Tacos de Pastor	27
Figura 3.7	Consumo Real vs. Demanda Pronosticada de Tacos de Queso con Chorizo	28
Figura A5.1	Ventas Diarias Reales vs. Pronosticadas de Tacos de Arrachera	63
Figura A6.1	Ventas Diarias Reales vs. Pronosticadas de Tacos de Bistec	67
Figura A7.1	Ventas Diarias Reales vs. Pronosticadas de Tacos de Cecina	71
Figura A8.1	Ventas Diarias Reales vs. Pronosticadas de Tacos de Chuleta	75
Figura A9.1	Ventas Diarias Reales vs. Pronosticadas de Tacos de Pastor	79
Figura A10.1	Ventas Diarias Reales vs. Pronosticadas de Tacos de Queso con Chorizo	83
Tabla 3.1	Consumo real vs. Demanda Pronosticada de Tacos de Arrachera	21
Tabla 3.2	Consumo real vs. Demanda Pronosticada de Tacos de Cecina	22
Tabla 3.3	Consumo real vs. Consumo Pronosticado de Tacos de Bistec	23
Tabla 3.4	Consumo real vs. Consumo Pronosticado de Tacos de Chuleta	24
Tabla 3.5	Consumo real vs. Consumo pronosticado de Tacos de Pastor	26
Tabla 3.6	Consumo real vs. Consumo Pronosticado de Tacos de Queso con Chorizo	27
Tabla 4.1	Resumen de los Modelos de Pronóstico de Demanda Seleccionados	35



Tabla 4.2	Coeficientes de Variación de la Demanda de los Seis Tipos de Taco	39
Tabla 4.3	Resultados del Modelo I	43
Tabla 4.4	Resultados del Modelo II	44
Tabla 4.5	Conversión de Cantidad de Órdenes a Paquetes de Carne	45
Tabla A5	Tabla Comparativa de los Errores de los Modelos de Pronóstico para los Tacos de Arrachera	61
Tabla A6	Tabla Comparativa de los Errores de los Modelos de Pronóstico para los Tacos de Bistec	64
Tabla A7	Tabla Comparativa de los Errores de los Modelos de Pronóstico para los Tacos de Cecina	68
Tabla A8	Tabla Comparativa de los Errores de los Modelos de Pronóstico para los Tacos de Chuleta	72
Tabla A9	Tabla Comparativa de los Errores de los Modelos de Pronóstico para los Tacos de Pastor	76
Tabla A10	Tabla Comparativa de los Errores de los Modelos de Pronóstico para los Tacos de Queso con Chorizo	80
