

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ECONÓMICAS
TECNOLOGIA EN GESTION HOTELERA Y TURÍSTICA



INFORME DE PRÁCTICAS
ALUMNA
ANA ESPERANZA GUERRA ROBLES

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN
UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA

DOCENTE
JAMES POLO

SANTA MARTA - MAGDALENA
COLOMBIA

INFORME FINAL DE PRÁCTICAS

NOMBRE DE LA EMPRESA

Hostal La Guaca Hostel

NOMBRE DEL ALUMNO

Ana Esperanza Guerra Robles

UNIVERSIDAD

Universidad Del Magdalena

TIEMPO DE PRÁCTICAS

6 Meses

TUTOR

James Polo

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. TÍTULO DEL PROYECTO	5
3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL ESCENARIO DE PRÁCTICAS	6
3.1 ¿Quiénes somos?	6
3.2 Misión	6
3.3 Visión	6
3.4 Valores Corporativos	7
4. JUSTIFICACIÓN	8
5. DIAGNÓSTICO	9
6. OBJETIVOS	
6.1 OBJETIVOS GENERALES	10
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
7. REFERENTES TEÓRICOS	12
8. PROPUESTA	13
9. PLAN DE ACCIÓN	14
10. ACTIVIDADES REALIZADAS	16
11. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS CRÍTICO DE RESULTADOS	25
12. BIBLIOGRAFÍA	29

INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta que el ciclo de prácticas profesionales establecido por la Universidad Del Magdalena busca guiar al estudiante, enseñarlo a mejorar sus habilidades y destrezas para afrontar diferentes situaciones que se presenten en su vida laboral en el futuro, en este proyecto trataré de explicar mi trabajo durante mis prácticas profesionales como estudiante de Tecnología en Gestión Hotelera y Turística de la Universidad del Magdalena las cuales fueron iniciadas el 1 de diciembre de 2017 y finalizadas el 1 junio de 2018.

Así como atreverme a hacer una propuesta para mejorar uno de los procesos que considero de gran importancia en la operación del hotel que es la parte de inventario de insumos que controla esta empresa.

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA

CONTEXTUALIZACIÓN DEL ESCENARIO DE PRÁCTICAS:

La Guaca Hostel está localizado en la ciudad de Santa Marta, Magdalena, fundada el 13 de abril de 2014 por una familia oriunda de España, más exactamente en Girona, Barcelona. La idea de empresa surge de uno de los dueños del hostel, puesto que al viajar por todo el mundo y al hacer un estudio detallado de donde crear una empresa, escoge Santa Marta como primer destino para el fomento del turismo backpacker. Esta nueva forma de alojamiento cuenta con 9 habitaciones privadas y 2 dormitorios compartidos, además, zonas compartidas como piscina, cocina compartida y equipada, zonas de descanso, zona de juegos e información turística.

¿QUIENES SOMOS?

La Guaca Hostel, es una empresa de alojamiento creada para el fomento y desarrollo del turismo social en Santa Marta, busca brindar el mejor servicio a sus clientes ofreciendo actividades para el disfrute y goce de sus instalaciones y servicios.

MISIÓN

La Guaca Hostel se preocupa por brindarle a nuestros huéspedes un servicio personalizado y de calidad; procurando para ellos bienestar y comodidad.

VISIÓN

En el Hostal La Guaca, proyectarnos para los siguientes años, posicionarnos como el hostel en Santa Marta del ramo turístico, con este objetivo estamos obligados al mejoramiento y capacitación continua, para dar el mejor servicio a nuestros clientes tanto nacionales como extranjeros, ya que esto será nuestra mejor carta de presentación

VALORES CORPORATIVOS

- **Servicio:** Nuestro compromiso es brindar una estadía placentera a nuestros huéspedes, ofreciendo un servicio al cliente de calidad y con atención personalizada para satisfacer las necesidades de quienes nos visitan
- **Responsabilidad:** Procuramos que todos los actos de quienes conforman el Hostal aseguren el bienestar de sus clientes.
- **Calidad:** trabajamos en pro de estar atento a cada necesidad de los clientes, ser cuidadoso y amable, tratar a nuestros clientes de la mejor manera posible ubicándolos en el centro del negocio
- **Honestidad:** Actuamos de acuerdo a este valor cuando somos sinceros y cuidadoso con los demás tanto clientes internos como externos y también proveedores. Involucra el respeto a la verdad en relación con el mundo, los hechos y las personas.
- **Calidez:** Es un valor que se relaciona con amabilidad y la cordialidad. Trabajamos con la mejor actitud que haga sentirse al otro bienvenidos y apreciado. Es lo contrario a la indiferencia y frialdad. La calidez en nuestros actos logra que el cliente se sienta cómodo y en su casa
- **Compromiso:** Actuamos con compromiso cuando demostramos adhesión emocional hacia el trabajo, el Hostal y todos los clientes.

JUSTIFICACIÓN

La Universidad del Magdalena propuso a La Guaca Hostel para realizar mis prácticas profesionales porque es uno de los lugares destacados en la ciudad de Santa Marta. Este se caracteriza principalmente por el personal de trabajo que en él se encuentra, además de las facilidades y servicios que ofrecen a los turistas para darles una buena imagen de la ciudad.

En el área de recepción fue donde desempeño mis conocimientos, está se basa en el contacto principal con el cliente desde el momento que realiza su reserva, proceso de confirmación, llegada, estadía y finalización de la misma.

Sin embargo, mi trabajo de prácticas se basa en la creación y funcionamiento de una bodega de almacén para los diferentes insumos que se manejan dentro del Hostal La Guaca.

DIAGNÓSTICO

En el desarrollo de mis prácticas en las que me desempeño en las distintas áreas de la operación pude encontrar una gran deficiencia en el almacenamiento y manipulación de insumos, ya que el Hostel se encuentra ligado con un restaurante especializado en pizzas, la mayoría de los insumos y productos son compartidos con éste creando así una difusión de información en cuanto a qué productos podrían estarse usando en el hostel y que no.

Pero no es solo es visionar como el mejor hostel del área en cuanto a cantidad de huéspedes se hospedan dentro de él, hay que pensar en buscar también su mejoramiento como empresa para que esto pueda generar el progreso como organización ya que lo que se busca es el mejoramiento tanto interno como externo.

En cuanto a lo interno destacaremos la creación de una bodega para el manejo adecuado y control de los productos que se suministran por parte del hostel al área de restaurante, cafetería y aseo.

OBJETIVO GENERAL

Implementar una nueva forma de organización para controlar los insumos que se manejan dentro del hostel, evitando el mal uso de los elementos y materiales que allí se almacenan y manipulan, ayudando de igual forma a disminuir de manera significativa el incremento en los costos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar normas de control en cada producto para un mejor control en los inventarios.
- Desarrollar un procedimiento preventivo a la pérdida de los diferentes productos que se encuentren en el inventario de la empresa.
- Proponer una nueva forma digital de control de insumos dentro del hostal, un software de kardex digital.
- Controlar el incremento de los costos en los insumos utilizados en el stock de la empresa.
- Realizar encuestas para obtener diagnósticos percibidos por los trabajadores de la empresa.

REFERENTES TEÓRICOS

Como una referencia teórica podemos mencionar a Sandoval (2004), en el estudio ***“Administración de costos en alimentos y bebidas, en los restaurantes con servicio a la carta del municipio de Jutiapa”***, establece los elementos que conforman una herramienta de control de costos para la fijación de precios en alimentos y bebidas, aplicable a los restaurantes de servicio a la carta de Jutiapa. Se da a conocer a los administradores y propietarios de los hoteles una herramienta de control de costos para la fijación de precios, que reúna los elementos necesarios para establecer costos reales de los alimentos y bebidas, que establecen los mismos y se aplique, para lograr con ello establecer porcentajes de ganancias reales.

De igual manera; Martínez (2002), en el estudio realizado sobre la ***“Administración de inventarios en la pequeña empresa de la cabecera departamental de Jutiapa. Caso: Abarroterías”*** determina la importancia del proceso administrativo en el manejo de los inventarios en la pequeña empresa, los resultados de la investigación denotan que en la mayoría de estas empresas no se aplica óptimamente al proceso administrativo, y debido a ellos es que en determinados momentos no se puede establecer si se pierde o se obtienen utilidades y especialmente las esperadas al momento de realizar las inversiones.

Como recomendaciones se plantea que es importante mejor lo relacionado a la administración de los inventarios, que se apliquen las técnicas que proporcionan las fases del proceso administrativo, como pronóstico, métodos de valuación de inventarios e instrumentos que pueden generar información y clasificar adecuadamente los productos; porque al ser aplicados la empresa tendrá definidos cursos de acción que la dirijan, así como optimizar el uso de los recursos con que se cuenta y emplean medidas preventivas y correctivas a las actividades cuando sea necesario.

Según Chavarria, Cameros, Asencio (2001), en el estudio de ***“Evaluación integral de hotel y restaurante, hotel del sol, Jutiapa”*** buscan establecer los mecanismos que optimicen las operaciones administrativas del hotel y con base a los resultados implementar las medidas correctivas correspondientes. Los resultados permitieron conocer que el hotel del sol ofrece a sus clientes servicio de calidad, a los mejores precios para lograr abarcar un mayor número de usuarios. Además que se han incrementado sus servicios, así como el servicio de restaurante a domicilio para diferentes actividades solicitadas. Como recomendación plantean mantener una vigilancia continua y cualquier error que se presente en todas las áreas de funcionamiento del hotel sean corregidas instantáneamente.

PROPUESTA

La propuesta principal de esta investigación es Implementar una nueva forma de organización para controlar los insumos que se manejan dentro del hostel, evitando el mal uso de los elementos y materiales que allí se almacenan y manipulan, ayudando de igual forma a disminuir significativamente el incremento en los costos. Seguidamente, se hará una relección de información sobre como las empresas de hostales del sector aplican el manejo de inventario y con qué tipo de control en sus instalaciones.

Principalmente, se realizará una inspección para el análisis de las instalaciones dónde los insumos se encuentran almacenados.

Como método de diagnóstico de la problemática, se requiere realizar encuesta los trabajadores de la empresa sobre como operar en esta nueva propuesta/proyecto en el hostel.

En el hostel se denota una clara desorganización porque no se tiene claridad para qué son los productos, cómo se reparten entre las áreas y además velar por la venta y registro de cada producto. Para el mejoramiento de este proceso podemos seguir las pautas que plantea Manuel Amozarrain llamada ***‘Guía para la identificación e implantación de los procesos’*** en el año 1999 que habla sobre un método para priorizar los procesos (determinando los procesos claves) a través de la Matriz de Objetivos Estratégicos - Repercusión en el cliente. En su metodología muestra las diferentes fases que se deben cumplir para llegar a la resolución del problema:

1. Formación del equipo y planificación del proyecto.
2. Identificación de los procesos
3. Seleccionar los procesos claves.
4. Nombrar el responsable del proceso.
5. Delimitar el proceso y subprocessos.
6. Implantar el proceso.

De acuerdo a lo anterior, podemos inferir que el proceso a seguir sería el estudio de un análisis financiero sobre una aplicación de software que ayudaría a controlar los insumos almacenados en el hostel. Se requiere que, para este estudio, se manifieste la viabilidad económica para aplicarlo en la empresa.

Basados en el estudio anterior de la aplicación de un software para el manejo de inventario de la empresa, se encuentra SIIGO para implementación como la mejor opción puesto que esta plataforma permite revisar informes en tiempo real, además de realizar registros de entrada y salida en el momento que se presente.

PLAN DE ACCIÓN

Se plantea lo siguiente para organizar, implementar y desarrollar las siguientes actividades de acuerdo a la propuesta:

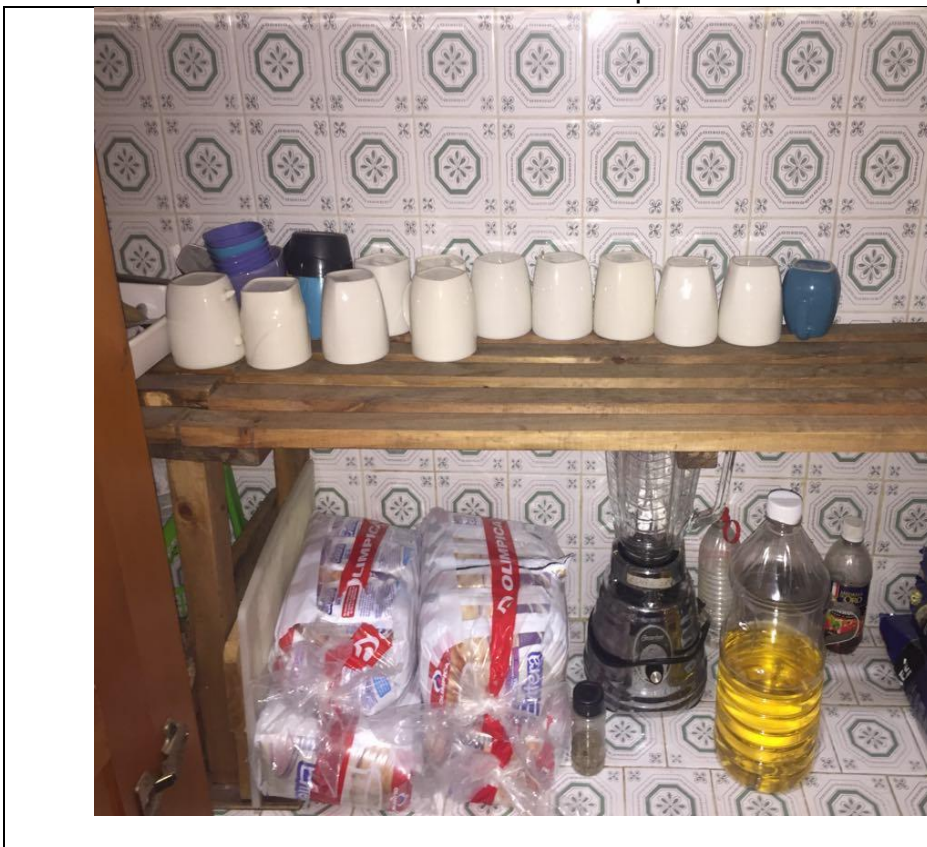
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACION
ANÁLISIS	Evidencia acerca de las instalaciones donde los insumos se encuentran guardados.	Ana Guerra Robles (Recepcionista)	25 de abril de 2018	26 de abril de 2018
RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN EN EMPRESAS SIMILARES	Se visitaron diferentes hostales similares a La Guaca para saber cómo manejan su inventario dentro de la empresa.	Ana Guerra Robles (Recepcionista)	26 de abril de 2018	28 de abril de 2018
ENCUESTA	Se presentará cada encuesta a cada uno de los trabajadores del hostal (6 personas) para que expresen sus opiniones con respecto al manejo que se están dando a los suministros de la empresa	Ana Guerra Robles (Recepcionista)	29 de abril de 2018	01 de mayo de 2018
APLICACIÓN DE SOFTWARE	Implementación del software SIIGO en la empresa capacitando el personal.	Ana Guerra Robles (Recepcionista)	03 de septiembre de 2018	10 de septiembre de 2018

ANÁLISIS FINANCIERO	Propuesta de un sistema de control de inventario SIIGO	Ana Guerra Robles (Recepcionista)	01 de septiembre de 2018	03 de septiembre de 2018
--------------------------------	---	---	---	---

ACTIVIDADES REALIZADAS

Para plantear de acción acompañado de lo ya investigado actualmente, presentaremos un recuadro en el cual podrá observar el proceso por el que estableceremos una dinámica para el control de los insumos del hostel.

1. **ANÁLISIS:** Quisimos demostrar las instalaciones en las cuales los insumos y bebidas están almacenados dentro del área de la empresa.



Estantes en el
área de
cocina en el
cuál se
almacén
algunos
insumos para
la preparación
de los
desayunos
ofrecidos a
los
huéspedes.



Estantes en el área de cocina en el cuál se almacén algunos insumos para la preparación de los desayunos ofrecidos a los huéspedes



Estantes en el área de cocina en el cuál se almacén algunos insumos para la preparación de los desayunos ofrecidos a los huéspedes



Lugar de
almacenamiento de
bebidas
'garaje'



Mostrador de
los productos.



Lugar de
almacenamiento
de bebidas 'garaje'

2. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN EN EMPRESAS SIMILARES.

Durante 3 días se solicita información a los hostales cercanos y similares a la empresa en estudio, de los cuales, pudimos resaltar solo 5 hostales que podrían aplicar un control de inventario para el almacenamiento y venta de la misma.

- a) **HOSTAL DE JACKIE:** Con más de 5 años de trayectoria, este hostel ubicado en el centro de la ciudad, maneja un modelo manual de inventario PEPS.
- b) **LA BRISA LOCA HOSTEL:** Siendo uno de los hostales más reconocidos de la ciudad con un gran complejo arquitectónico, así mismo, este hostel manejando eventos, alojamiento & restaurante tiene instaurado un sistema software llamado SOFTRESTAURANTE.
- c) **DREAMER HOSTEL:** Con bastante reconociendo en la ciudad y diferente sede en la Guajira, este hostel maneja un sistema de inventario software aplicado SIIGO ya que ayuda al manejo de su inventario teniendo insumos en su restaurante interno y además brindando insumos y productor a sus huéspedes desde la recepción.
- d) **HOSTAL LA SIERRA SANTA MARTA:** Ubicado en el centro histórico de Santa Marta, haciendo una visita, nos dieron información necesaria de cómo manejan el inventario en la empresa.
Tienen un sistema manual en que los recepcionistas son encargados cada cierre de turno del conteo y cuidado de los insumos del hostel.

3. ENCUESTA.

Se realiza una encuesta interna de la empresa con el fin de saber cómo los trabajadores del hostel se sienten con respecto a la forma de control de inventarios y cómo, podrías una nueva de control afectarlos a ellos.

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA **Encuesta**

	Preguntas	SI	MÁS O MENOS	NO
1	<i>¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?</i>			
2	<i>¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?</i>			
3	<i>¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?</i>			
4	<i>¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?</i>			
5	<i>¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?</i>			

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA
Encuesta

	Preguntas	SI	MAS O MENOS	NO
1.	¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?		X	
2.	¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?			X
3.	¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?			X
4.	¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?		X	
5.	¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?	X		

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA
Encuesta

	Preguntas	SI	MAS O MENOS	NO
1.	¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?	X		
2.	¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?			X
3.	¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?			X
4.	¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?		X	
5.	¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?		X	

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA
Encuesta

	Preguntas	SI	MAS O MENOS	NO
1.	¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?		X	
2.	¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?			X
3.	¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?			X
4.	¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?			X
5.	¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?	X		

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA
Encuesta

	Preguntas	SI	MAS O MENOS	NO
1.	¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?		X	
2.	¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?			X
3.	¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?			X
4.	¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?			X
5.	¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?	X		

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA
Encuesta

	Preguntas	SI	MAS O MENOS	NO
1.	¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?		X	
2.	¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?		X	
3.	¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?			X
4.	¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?			X
5.	¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?	X		

REESTRUCTURACIÓN DE ÁREA DE INSUMOS DEL HOSTAL LA GUACA
Encuesta

	Preguntas	SI	MAS O MENOS	NO
1.	¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?		X	
2.	¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?			X
3.	¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?			X
4.	¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?			X
5.	¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?	X		

- Control de inventarios de bebidas semanalmente: después de realizada de encuesta se empieza a implementar una forma diferente de control de inventarios.

La Guaca Hostel																									Total unid.
Cerveza lata "Club"																									
Cerveza lata "Aguila"																									
Cerveza lata "Aguila LIGHT"																									
Coca-Cola 600ml. PET																									
Coca Cola Lata																									
Fuze Tea																									
Sprite																									
Quatro																									
Agua Gas																									
Agua 1 l.																									

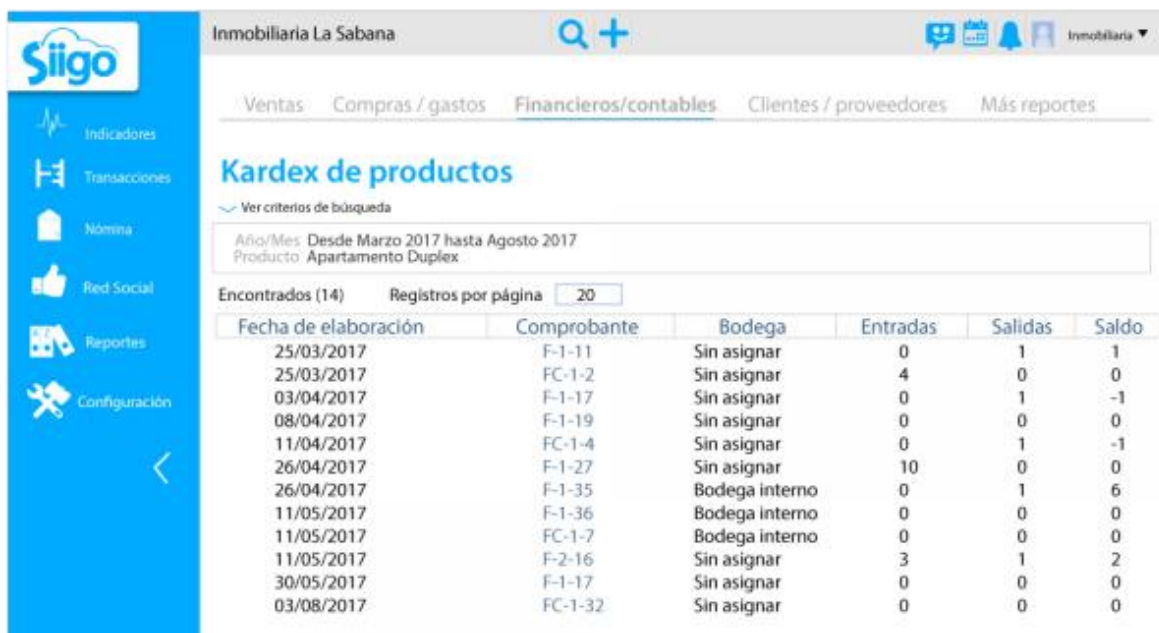
Cerveza lata "Club"																									
Cerveza lata "Aguila"																									
Cerveza lata "Aguila LIGHT"																									
Coca-Cola 600ml. PET																									
Coca Cola Lata																									
Fuze Tea																									
Sprite																									
Quatro																									
Agua Gas																									
Agua 1 l.																									

Demostración de la aplicación del proceso de inventario semanal en la empresa.

La Guaca Hostel																									Total unid.
Cerveza lata "Club"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	21
Cerveza lata "Aguila"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	7
Cerveza lata "Aguila LIGHT"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3
Coca-Cola 600ml. PET	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10
Coca Cola Lata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	18
Fuze Tea	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	5
Sprite	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	8
Quatro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	7
Agua Gas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	12
Agua 1 l.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	23

4. APLICACIÓN DE SOFTWARE.

Para la implementación del sistema SIGO se muestran las siguientes características para mostrar cómo se pueden controlar los inventarios de bebidas del hostel.



Kardex de productos

Ver criterios de búsqueda

Año/Mes: Desde Marzo 2017 hasta Agosto 2017
Producto: Apartamento Duplex

Encontrados (14) Registros por página: 20

Fecha de elaboración	Comprobante	Bodega	Entradas	Salidas	Saldo
25/03/2017	F-1-11	Sin asignar	0	1	1
25/03/2017	FC-1-2	Sin asignar	4	0	0
03/04/2017	F-1-17	Sin asignar	0	1	-1
08/04/2017	F-1-19	Sin asignar	0	0	0
11/04/2017	FC-1-4	Sin asignar	0	1	-1
26/04/2017	F-1-27	Sin asignar	10	0	0
26/04/2017	F-1-35	Bodega interno	0	1	6
11/05/2017	F-1-36	Bodega interno	0	0	0
11/05/2017	FC-1-7	Bodega interno	0	0	0
11/05/2017	F-2-16	Sin asignar	3	1	2
30/05/2017	F-1-17	Sin asignar	0	0	0
03/08/2017	FC-1-32	Sin asignar	0	0	0



Rentabilidad por producto

Ver criterios de búsqueda

Anulada: No
Año/Mes: Desde Agosto 2107 hasta Agosto 2017
Costo de ventas: Costo promedio mensual
Incluye nota crédito: Si

Encontrados (108) Registros por página: 20

Código producto	Nombre producto	Cantidad vendida	Venta	Costo	Rentabilidad %
250	Apartamento Duplex	4	4,000,000	99,844	64,185
320	Casa esquinera	3	10,000,000	99,400	16,566
110	Edificio cerezos	5	25,000,000	96,333	2,627
08	Edificio Cerezos(2)	4	50,000,000	100,000,000	2,511
115	Casa en conjunto	1	70,000,000	90,000,000	1,618
42	Apartamento	0	5,000,000	12,000,000	1,580
300	Apartaestudio	0	13,000,000	18,000,000	1,180
34	Casa 3 pisos	2	8,000,000	10,000,000	1,170
102	Edificio Cerezos 4	3	18,000,000	19,000,000	851
308	Casa	4	32,000,000	66,000,000	400

Es una plataforma de manera fácil y sencilla de usar. Contiene un sistema de uso fácil para el cliente además cuenta con diferentes pluses para el manejo de esta y lo que ofrece.

Tiene acceso a todos los informes financieros:

- Balance general y Estado de Resultados.

- Ahorrarás tiempo en los cálculos de tu impuesto.
- Te ayudamos a calcular de manera automática los impuestos
- Conoce si las diferentes áreas de tu negocio están siendo rentables
- Conoce el flujo de caja al instante y toma las mejores decisiones

ESPAÑOL ne_gr_open@hotmail.com ANDRES NECTILUS Cerrar sistema

Ver Video Tutoriales Activar / Comprar Módulos COLIN

Otro producto de: nectilus

Kardex ANDRES NECTILUS

Desde: 01-May-2010 Hasta: 07-May-2013

Código: 676 Nombre: AUDIFONOS PC

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS			TIPO
		Q	P/U	TOTAL	Q	P/U	TOTAL	Q	P/U	SALDO	
05/04/2013	FACT D.# C8	0.00	0.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	FD
05/04/2013	FACT D.# C15	0.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	-1.00	0.00	0.00	FD
05/04/2013	FACT D.# C14	0.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	-6.00	0.00	0.00	FD
11/04/2013	BODEGA 2	5.00	40.18	200.89	0.00	0.00	0.00	-1.00	-200.89	200.89	BOD
11/04/2013	BODEGA 2	5.00	40.18	200.89	0.00	0.00	0.00	4.00	100.45	401.78	BOD
29/04/2013	FACT D.# Q2	0.00	0.00	0.00	2.00	100.45	200.89	2.00	100.45	200.89	FD
29/04/2013	FACT D.# Q3	0.00	0.00	0.00	1.00	100.45	100.45	1.00	100.45	100.45	FD
02/05/2013	BODEGA 8	2.00	40.18	80.36	0.00	0.00	0.00	3.00	60.27	180.81	BOD
02/05/2013	BODEGA 13	5.00	40.18	200.89	0.00	0.00	0.00	8.00	47.71	381.70	BOD
02/05/2013	FACT D.# Q4	0.00	0.00	0.00	10.00	47.71	477.12	-2.00	47.71	-95.42	FD
03/05/2013	BODEGA 9	5.00	40.18	200.89	0.00	0.00	0.00	3.00	35.16	105.47	BOD
03/05/2013	BODEGA 14	10.00	40.18	401.79	0.00	0.00	0.00	13.00	39.02	507.26	BOD
03/05/2013	BODEGA 15	10.00	40.18	401.79	0.00	0.00	0.00	23.00	39.52	909.05	BOD

Se obtienen los resultados de las entradas y salidas de productos que se pueden dentro de la empresa.

Siigo

Inmobiliaria La Sabana

Ventas Compras / gastos Financieros/contables Clientes / proveedores Más reportes

Ingresos y gastos

Buscar Limpiar filtros

Este mes: 01/08/2017 30/08/2017

Fecha de comprobante: 30/08/2017

Anulado: No

Costo de ventas: Costo promedio mensual

Centro de costo: Apartamento Duplex

Informe de ingresos y gastos

Inmobiliaria La Sabana

800.900.100

Desde 01/08/2017 hasta 31/08/2017

Apartamento Duplex

Ingresos		
Ventas	1,073.544	1,073.544
Otros ingresos	0	
Costo de ventas		-10.000.000
Costo de ventas	\$1.000.000	
Gastos		
Ganancia o pérdida		-8.926.456

Notificación de ingresos y gastos del hostel, que además pueden estar ligados con el sistema contable que ha manejado la empresa durante años.

FUNCIONES ADICIONALES

- **Nómina:** Liquidar la nómina desde la comodidad de tu casa y en sólo 4 pasos, gracias a que el software viene pre configurado.
- **Compras y gastos:** Categoriza tus gastos para tener control de todos los egresos de tu compañía; además, podrás subir tus gastos al software tomándose una foto desde tu celular.
- **Cotizaciones:** Envía cotizaciones con tan sólo un clic al correo electrónico de tu cliente y hazle seguimiento para saber el avance del negocio.
- **Bancos:** Mantén la información detallada de todos los ingresos y egresos de cada uno de los bancos que están vinculados a tu negocio.
- **Facturación:** Envía tus facturas en tiempo récord, personalizarlas con tu logo para que queden con un look profesional ¡Seguro notarán la innovación!
- **Sistema POS:** Mantén el control del punto de venta, accediendo a tus productos, clientes, precios y facturas, sincronizados automáticamente.

5. ANÁLISIS FINANCIERO.

Por todo lo anterior, el costo para la implementación y aplicación de esta plataforma en el funcionamiento contable e inventario puede tener los siguientes costos:

Membresía plataforma SIIGO	\$389.200
Uso de plataforma SIIGO por mes	\$295.000
Semana de capacitación para usar plataforma	\$215.000
TOTAL	\$899.200

Añadimos a estos costos, el tiempo de adecuación del personal para el manejo de esta con resto a la empresa para una buena aplicación de esta nueva forma de control de productos en el hostal.

Como resultado del diagnóstico se determina que para garantizar que las personas encargadas tengan la información adecuada para perfeccionar el proceso de solicitud de los niveles de inventarios deben de conocer, no solo la cantidad total de clientes del hostel para cada día y el presupuesto de costo a cada punto, sino, el segmento de turismo, los mercados, precios del paquete, el precio de costo de los productos y las existencias de los productos en almacenados.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS CRÍTICO DE RESULTADOS

El objetivo de este proyecto era realizar una reestructuración de los insumos que se manejan en el hostel La Guaca. A lo largo de este proyecto se han ido comentando y analizando diferentes modelos que podrían ayudar al mejoramiento del control de los insumos que se obtienen en el hostel y así tener mejores resultados en cuanto a control y ganancias de los productos vendidos.

Para la presentación de análisis crítico de resultados debemos basarnos en los resultados de las actividades planteadas y desarrolladas en el hostel durante el tiempo estipulado. Teniendo en cuenta los procesos realizados propuestos en el plan de acción se deducen las siguientes conclusiones de acuerdo a los pasos continuados:

I. ANÁLISIS: Al tomar evidencia del lugar donde se guardaban los insumos y bebidas del hostel, se notó el deterioro de esta y, por ende, se tomaron medidas las cuales los administrativos tomaron la decisión de adecuar el lugar.

II. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN EN EMPRESAS SIMILARES: Demostrando a los administrativos la implementación de sistemas de control para los inventarios, estos determinan tomar la opción más factible y efectiva para aplicarlos en su empresa y así, controlar los insumos que se manejan en el hostel.

III. ENCUESTA:

	Preguntas	SI	MÁS O MENOS	NO
1	¿En su lugar de trabajo existe alguna forma de control de inventario?	1	5	X
2	¿Se contabilizan los insumos ingresados en el hostel en tiempo real?	X	1	5
3	¿Se realizan inventarios periódicos con respecto a la materia prima que se obtiene?	X	X	6

4	<i>¿Cree usted que las áreas de almacenamiento están bien equipadas para los alimentos y bebidas?</i>	X	2	4
5	<i>¿Cree conveniente implementar una nueva forma de control en los insumos del hostel?</i>	5	1	X

Podemos denotar que la mayoría del personal que se encuentra en el hostel tiene una percepción favorable en cuanto al proyecto que se quiere implementar, y que todos están de acuerdo en que se debe controlar mucho mejor los insumos del hostel para así incrementar activos y disminuir los gastos.

- IV. APLICACIÓN DEL SOFTWARE:** Después de tomada la decisión por los directivos de implementar un software para el control de las bebidas en tiempo real, se vieron los resultados significativos en los informes de ventas del mes, tomando así la decisión final de implementar este MODO VIRTUAL de manejo en el hostel.
- V. ANÁLISIS FINANCIEROS:** Al ver los detalles monetarios que tiene implementar este mecanismo en la empresa, las personas administrativas decidieron probar este software por un periodo de tiempo de 6 meses para que, al cabo de esta, tener una comparativa más real de los registros de bebidas y ventas de estas.

Teniendo en cuenta toda la información obtenida y que los resultados fueron positivos para la implementación de este nuevo sistema de control, podemos deducir que la información propuesta ante los directivos de la empresa fue la mejor.

BIBLIOGRAFÍA

- **Gerencie.com/MANEJO INVENTARIOS**
- **Informaciones corporativas de la empresa CATALOMBIA S.A.S** con denominación a La Guaca Hostel.
- Plataforma virtual SIIGO Colombi)
- **Martínez, R. (2002).** Administración de inventarios en la pequeña empresa de la Cabecera departamental de Jutiapa. Caso: Abarroterías. Tesis: Universidad Rafael Landívar.
- **Rodríguez, J. (2005).** El Control de Alimentos a pequeña y mediana escala.
- **LARDENT, Alberto (2001).** Sistemas de Información para la Gestión Empresaria. Planeamiento, Tecnología y Calidad. Editorial Prentice Hall. Buenos Aires. Argentina. Pág. 31.
- Sandoval (2004), en el estudio ***“Administración de costos en alimentos y bebidas, en los restaurantes con servicio a la carta del municipio de Jutiapa”***
- Martínez (2002), en el estudio realizado sobre la ***“Administración de inventarios en la pequeña empresa de la cabecera departamental de Jutiapa. Caso: Abarroterías”***
- Chavarria, Cameros, Asencio (2001), en el estudio de ***“Evaluación integral de hotel y restaurante, hotel del sol, Jutiapa”***
- Negrín Sosa del año 2002 ***‘Procedimiento para el mejoramiento de los procesos operacionales hoteleros’***
- Manuel Amozarrain llamada ***‘Guía para la identificación e implantación de los procesos***
- Danyelis Nogueira Rivera en su investigación hecha en 2002 llamada ***‘Procedimiento específico propuesto para la Gestión por Procesos en hotelería’***