



**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



TECNOLÓGICO  
NACIONAL DE MÉXICO

Instituto Tecnológico de Pabellón de Arteaga  
Departamento de Ciencias Económico Administrativas

## **PROYECTO DE TITULACIÓN**

Proyecto para mantener el producto e innovación del logotipo de la empresa

## **PARA OBTENER EL TÍTULO DE**

ING. Gestión Empresarial

## **PRESENTA**

Cinthia Magdalena Mata

## **ASESORA**

Martha Herrera Ambriz



## ***CAPÍTULO 1: PRELIMINARES***

### ***2. Agradecimientos.***

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad, por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad. También le agradezco a Dios por haberme permitido vivir hasta este día, haberme guiado a lo largo de mi vida, por ser mi apoyo, mi luz y mi camino.

Le doy gracias a mis padres Salvador, J. Guadalupe y Lorena por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado, y por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de mi vida. Sobre todo, por ser un excelente ejemplo de vida a seguir.

Le agradezco la confianza, apoyo y dedicación de tiempo a mis profesores: Por haber compartido conmigo sus conocimientos y sobre todo su amistad.

Gracias Salvador Mata Rodríguez por creer en mí, y haberme brindado la oportunidad de desarrollar mi tesis profesional en DULCES BARKIEL y por todo el apoyo y facilidades que me fueron otorgadas en la empresa. Por darme la oportunidad de crecer profesionalmente y aprender cosas nuevas.

A Armando por haber sido un excelente compañero y amigo, por haberme tenido la paciencia necesaria y por motivarme a seguir adelante en los momentos de desesperación y sobre todo por hacer de su familia, una familia para mí.

A mi abuelo J. Guadalupe Mata Saucedo que, aunque ya no se encuentre con nosotros físicamente, siempre estará presente en mi corazón, por haber creído en mí hasta el último momento. ¡Ya soy Ingeniera!

### **3.-Resumen**

El objetivo primordial de este proyecto es reducir la devolución del Dulce de Leche un 50%, logrando tener 10 cajas menos en el inventario del almacén de producto terminado y más producción. Para esto se optó por la implementación de un conservador y lograr mantener el producto (Dulce de Leche) por 30 días fuera de la empresa en buen estado en los anaqueles de venta, ya que este es 100% natural y su consumo es muy favorable. Además de innovar el logotipo de este para una mayor satisfacción al cliente.

Para cumplir con esta finalidad se realizó un estudio detallado del producto para lograr no dañarlo, y así optar por la mejor opción para este, de igual manera se modificó nueva imagen de logotipo.

Como resultado de este estudio se obtendrá un mejor control de producción y rezago en la empresa DULCES BARKIEL.

**4.- Índice**

CAPÍTULO 1: PRELIMINARES	II
1. Portada.	I
2. Agradecimientos.	II
3. Resumen.	III
4. Índice.	IV
Lista de Tablas	V
Lista de Figuras	V
CAPÍTULO 2: GENERALIDADES DEL PROYECTO	6
5.- Introducción	6
6. Descripción de la empresa u organización y del puesto o área del trabajo del residente	7
7. Problemas a resolver, priorizándolos.	13
8. Justificación	14
9. Objetivos (General y Específicos)	15
CAPÍTULO 3: MARCO TEÓRICO	16
10. Marco Teórico (fundamentos teóricos).	16
CAPÍTULO 4: DESARROLLO	20
11. Procedimiento y descripción de las actividades realizadas.	20
Cronograma de actividades	27
CAPÍTULO 5: RESULTADOS	28
12. Resultados	28
CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES	30
13. Conclusiones del Proyecto	30
CAPÍTULO 7: COMPETENCIAS DESARROLLADAS	31
14. Competencias desarrolladas y/o aplicadas.	31
CAPÍTULO 8: FUENTES DE INFORMACIÓN	32
15. Fuentes de información	32
CAPÍTULO 9: ANEXOS.	33
16. Carta de terminación de residencias	34

## Lista de figuras

Figura 10.1 Composición del dulce de leche.	17
Figura 10.2 Dulce de Leche – Requisitos Físicos – Químicos .	18

## Lista de tablas

Imagen 7.1 Gráfica de producción mensual y rezago acumulado actual	13
Imagen 11.1 Gráfica de entradas y salidas de dinero semanales	.23
Imagen 11.2 Graficas de entradas y salidas de dinero semanales después de la mejora	24
Figura 16.1 , 16.2C, 16.3 Control en el almacén.	33

## ***CAPÍTULO 2: GENERALIDADES DEL PROYECTO***

### ***5.-Introducción***

El presente trabajo surge por la necesidad de disminuir el porcentaje de devolución por parte de los clientes del producto dulce de leche, así como implementar estrategias comerciales para incrementar las ventas en la empresa DULCES BARKIEL SA de CV. Es de vital importancia llevar un control de entradas y salidas en el almacén de producto terminado. Llevar este control en cuanto a sus gastos, facilita la visualización de variaciones en los costos y por lo tanto la toma de decisiones oportuna y rápida, que en muchas ocasiones resulta ser una tarea no fácil, pero tampoco imposible.

A lo largo de la presente investigación se muestra de manera general como es que se van realizando las mejoras, y cumpliendo los objetivos para que esta empresa tenga una buena organización, planeación y control, así mismo lograr tener un buen control que genere un buen desempeño en las ganancias de la empresa.

Se hace énfasis en las pérdidas que está arrojando esta empresa por consecuencia del alto porcentaje que se obtiene en devolución del producto, y para esto se realizaron actividades comerciales, así como de diseño y desarrollo del producto en las cuales se lograron los objetivos deseados para una mayor producción.

El presente documento cuenta con 9 capítulos en los cuales se irá desarrollando el proyecto de residencias.

En el Capítulo 1 se muestran los preliminares que es una descripción detallada del contenido del informe técnico.

En el Capítulo 2 se describe la Empresa, el problema a resolver de manera prioridad y el motivo por el cual se desarrolló este proyecto en la Empresa DULCES BARKIEL.

En el Capítulo 3 se observa el marco teórico del informe donde se podrá leer una información referenciada acerca de la importancia de un buen control de entradas y salidas de una empresa, y los métodos que se utilizaron en el desarrollo del proyecto.

En el Capítulo 4 se encuentra el procedimiento y descripción detallada de las actividades realizadas para el mejor control del almacén (bodega), e innovación del logotipo, además de sus objetivos.

En el Capítulo 5 se muestran los resultados de la mejora a través de graficas que ayudan a ver de manera más clara y detallada lo que se logró con este proyecto.

En el Capítulo 6 se encuentra la conclusión del proyecto y experiencia profesional adquirida durante todo el proceso.

En el Capítulo 7 se encuentran las competencias aplicadas y desarrolladas a lo largo del proyecto.

En el Capítulo 8 se muestran las fuentes de información más confiables que sirvieron como base para la realización de este proyecto.

En el Capítulo 9 se obtienen anexos como formatos que ayudan a visualizar el desarrollo de actividades.

## **6.-Descripción de la empresa u organización y puesto o área de trabajo**

### Antecedentes

En el año 1978 el Sr. Salvador Mata Rodríguez inicia trabajando como vendedor en una empresa del propietario Sr, José Pérez Gómez, hasta el año 1985 que fallece el Dueño, su esposa invita a trabajar al Sr. Mata que siga con la microempresa, al poco tiempo se presentan dificultades y el Sr. Mata con el conocimiento adquirido y la cartera de clientes ya conocida, inicia el negocio de dulces de leche. Para el 2006 ya se encuentra registrado en Hacienda.

La empresa DULCES BARKIEL SA DE CV es una empresa fundada por el Sr. Salvador Mata Rodríguez en Rincón de Romos, Ags en el año de 1985. Se encuentra ubicada en Juan de la barrera # 103 Col. Santa Elena Rincón de Romos Aguascalientes. Su origen fue debido a que se detectó en la población la necesidad de brindar un dulce de leche tradicional y 100% natural. Al inicio sus clientes detallistas eran locales y posteriormente se fue expandiendo a los poblados de Tepezalá, Pabellón de Hidalgo, Pabellón de Arteaga, estos ubicados en la ciudad de Aguascalientes.

En el año 2003 se incrementa la cartera de clientes logrando ventas a clientes potenciales ubicados en la comunidad de, San Antonio (Tepezalá, Ags), Loreto (Zac), así como en la ciudad de Aguascalientes. Actividad que actualmente sigue desempeñando sin desatender la distribución de agregados los cuales se venden a diferentes empresas dentro de la región, como dulcería el reloj, dulcería briones Y dulcería la colmena.



### Áreas que componen la Empresa:

- Producción.

El área de producción es el departamento que tiene como función principal la creación de los productos de la empresa. Los productos que se elaboran en esta empresa son: Dulce de leche, barra de coco, greñudas y dulce de nuez. Su producción principal es el dulce de leche, aproximadamente se vende 500 bolsas (300 cajas) semanalmente. Su elaboración es en 2 horas.

- Distribución

Área donde movemos los productos terminados desde el punto de producción hasta el cliente detallista consumidor final. Se tienen 2 camionetas para repartir la producción, con un horario de 8 am a 5pm de lunes a sábado, con una persona por camioneta. El tiempo que tarda cada unidad en distribuir el producto es de 8 a 12 horas y de 1 a 5 horas.

- Auditoría

En esta área se encuentran 2 personas cargo de revisar las operaciones de la empresa, en tal sentido, tienen por misión mantener la transparencia del dinero que ingresa y egresa de la compañía u organización, utilizando para esto un software para el control de entradas y salidas de esta empresa.

- Marketing

Las funciones realizadas en este departamento son:

1. Investigación de mercados y de la competencia.
2. Planeación y desarrollo de estrategias de marketing.
3. Promoción de ventas.
4. Comunicación.

### Actividades principales de la Empresa

Fabricación de dulces típicos como dulce de leche, barras de coco y greñudas, donde mantienen la dulce tradición de elaborarlos artesanalmente con leche 100% natural. En su proceso utilizan ingredientes naturales sin recurrir a sustitutos que comprometan la calidad del producto.

### Política Integral

En DULCES BARKIEL SA DE CV nos dedicamos a la producción del tradicional dulce de leche, greñudas y barras de coco, trabajamos día a día cumpliendo con los estándares de calidad en nuestros procesos y productos, mejorando continuamente con el fin de satisfacer a clientes, consumidores y otras partes interesadas.

Comprometidos con nuestro personal y sus competencias, con el fin de lograr los objetivos trazados, el cumplimiento legal y las normas internas asumidas de forma responsable.

### Misión

Hacer sentir a nuestros clientes como “en casa” brindando una experiencia de compra agradable, ofrecerles un dulce para degustar durante su visita, ayudarlos a elegir sus productos y resolver sus dudas, atenderlos en instalaciones limpias. Dar el mejor servicio al cliente, siempre con una sonrisa acompañada de un dulce. Ser reconocidos como “el lugar más dulce de Aguascalientes”.

### Visión

Convertirnos en una empresa dulcera referente a nivel regional y nacional.

Partiendo de nuestras fortalezas:

- Servicio al cliente
- Instalaciones
- Buena relación con nuestros proveedores.

## Valores

Integridad: Las personas son lo más importante.

- Servicio al cliente: Dar lo mejor de nosotros mismos.
- Pasión: Agradecer y apreciar el trabajo que hacemos.
- Responsabilidad: Cumplir con nuestros compromisos.
- Liderazgo: Ser un modelo positivo.
- Familiaridad: Trato sencillo, genuino y amistoso.
- Dulzura: Ser cuidadoso y sensible en el trato con los demás.

## Objetivos de la empresa

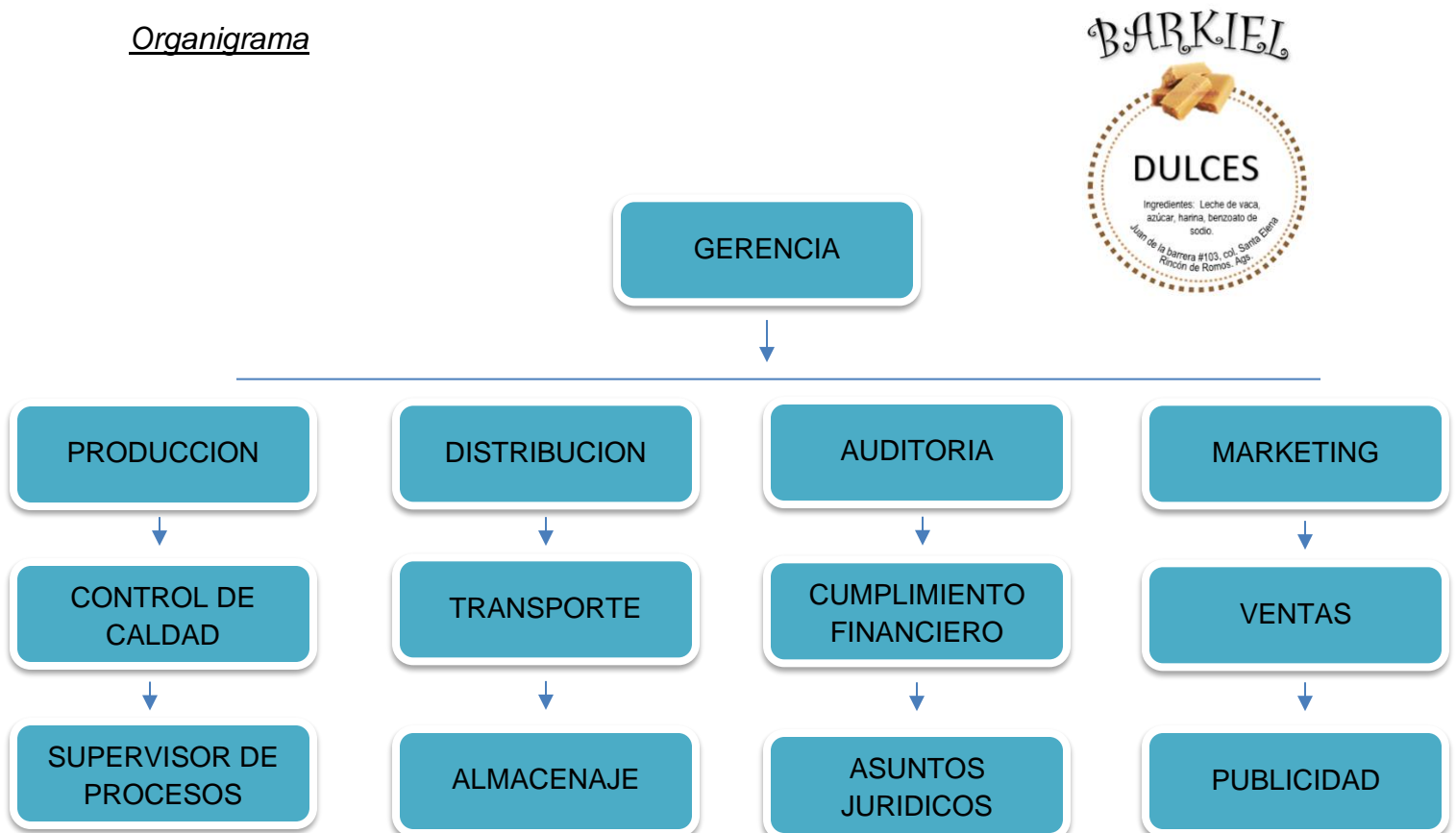
### *Objetivos Generales.*

- Satisfacción del cliente.
- Ambiente. De trabajo seguro.

### *Objetivos Específicos*

- Entrega de producto a tiempo.
- Cumplir con los estándares de calidad.
- Eliminar cualquier residuo peligroso.

## Organigrama



## Áreas de Trabajo

Para la realización de este proyecto se trabajará en el área de almacén y producción. Iniciaremos con el área de almacén, ya que fue ahí donde surgió la problemática, la cual tiene 12.5 metros cuadrados, teniendo 5 metros de largo y 2.5 de ancho. En esta área se utiliza un software para las entradas y salidas de la mercancía el cual es **ERP (Enterprise Resource Planning)**. Esta área necesita tener un buen funcionamiento debido a que forma parte importante de lo que es el valor monetario de la empresa, dicho departamento cuenta con un espacio de almacenamiento para sus materiales, además de contar con una pequeña área donde se encuentra aproximadamente el 60% de la mercancía devuelta por el cliente.

En esta área se encuentra la encargada del almacén, la cual trabaja para dar el visto bueno de las cosas que se desean hacer para solucionar los problemas de esta, y me estará ayudando en cualquier momento que sea requerido, fomentando así mis dudas y favoreciendo la elaboración de este proyecto.

Luego pasaremos al área de producción en la cual se hará el proceso de la mejora. Después se innovará el logotipo de la empresa.

## 7. Problemas a resolver

Para el año 2020 la empresa DULCES BARKIEL notó un gasto muy alto al momento de revisar el análisis financiero mensual del área de producción, se percataron del rezago acumulado en base a su consumo, a comparación del año 2019, por lo cual surgió la necesidad de reducir el porcentaje de devolución con estrategias de comercialización, de diseño y desarrollo del producto.

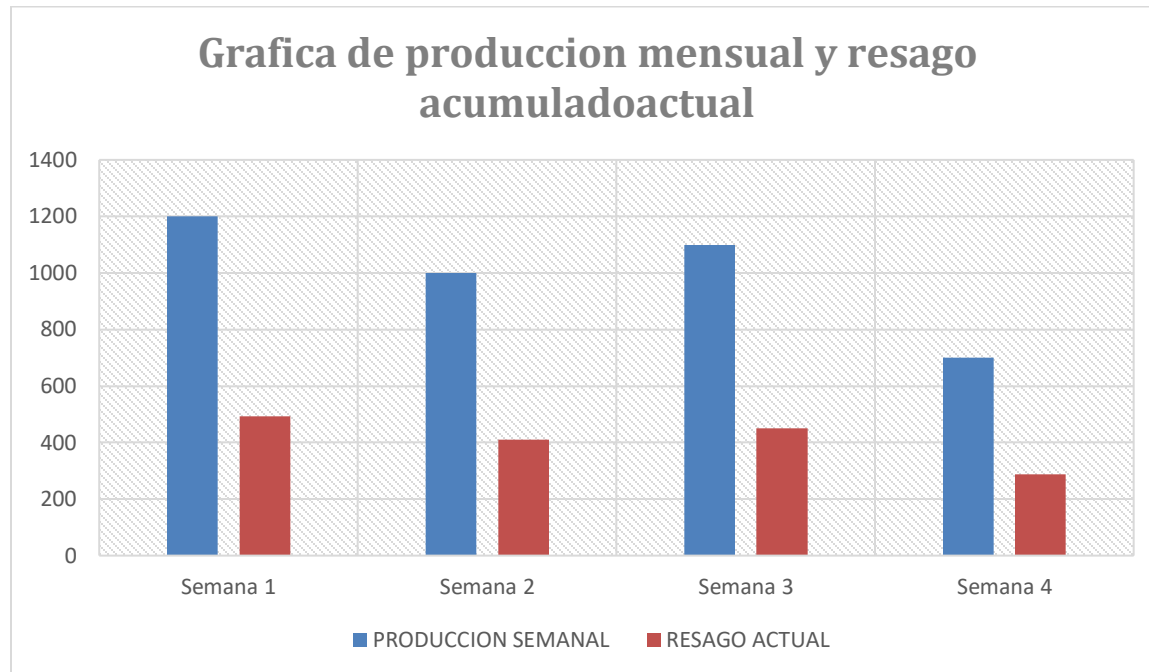


Imagen 7.1 Gráfica de producción mensual y rezago acumulado actual  
Fuente: Elaboración Propia

Es por ello que sus principales problemas a resolver son:

1. Lograr que el producto se mantenga en buen estado más tiempo, mayor vida de anaquel.
2. Reducir la devolución del producto, así como incrementar sus ventas.
3. Innovar el logotipo de la empresa.
4. Tener un control de entradas y salidas del producto.

## **8.-Justificación**

El principal motivo por el cual se realiza este proyecto dentro de la empresa DULCES BARKIEL es por pérdidas en el producto dulces de leche por su poca duración en buen estado en la vida de anaquel y el no mantener un buen control en entradas y salidas en el almacén de producto terminado. Esto puede generar grandes pérdidas financieras a la empresa, por lo cual realizar el análisis para la mejora del producto, encontrar el conservador adecuado y lograr la disminución de inventario caducado u obsoleto en el almacén de producto terminado ayudaría a la empresa a incrementar sus ingresos.

Para lograr este objetivo es necesario tener más control en entradas y salidas del producto con el software **ERP (Enterprise Resource Planning)**, además para su duración también realizando actividades muy creativas para lograr la disminución del inventario caducado u obsoleto en el almacén de producto terminado e innovando su logotipo.

Durante la estancia en la empresa de dulces podré desarrollar e incluso mejorar actividades que me permitan realizar y llevar á cabo el proyecto acordado, incluso para resolver problemas muy simples en la empresa, controlar adecuadamente el proceso del proyecto, así como también trabajar en equipo con los operadores que se encuentran en esta área permitiéndole desarrollar habilidades personales.

## **9. Objetivos (General y Específicos)**

### Objetivo General

Lograr mantener 30 días en buen estado el producto Dulce de Leche sin ser este dañado, ya que sólo dura 15 días, así como también lograr una nueva innovación hacia la empresa cambiando su logotipo.

### Objetivos Específicos

- Realizar un análisis a fondo del dulce de leche para así saber cual conservador es el más indicado para lograr que este dure hasta un 100% más su duración en buen estado, logrando esto en un lapso de 2 meses.
- Lograr la meta de reducir el porcentaje de producto que se encuentra rezagado en el almacén de producto terminado en menos del 50 %.
- Luego de lograr ese 50% realizar actividades para sacar el resto de bodega
- Innovación del logotipo de la empresa.

## CAPÍTULO 3: MARCÓ TEÓRICO

### **10. Marco Teórico**

#### Dulce de leche

El dulce de leche es un producto que se obtiene por concentración mediante el calor, en todo o parte del proceso de la leche cruda o leches procesadas aptas para la alimentación con el agregado de azúcares y eventualmente otros ingredientes y aditivos permitidos hasta alcanzar los requisitos.

#### Leche

Para la elaboración del dulce la principal materia prima, como es sabido, es la leche" Principalmente se utiliza la leche de vaca, aunque también se podrá usar leche cabra. Por otro lado, la misma puede ser cruda o pasterizada "También puede usarse leche en polvo" /e puede utilizar leche entera o parcialmente descremada, según el contenido de grasa del dulce deseado" Tanto la leche en polvo como la fluida tienen ventajas e inconvenientes, de modo que se puede aconsejar su uso alternativo o combinado conforme a las circunstancias y a las instalaciones". Se trata de todas formas de leches APTAS para el consumo humano".

#### Azúcar

Se refiere al azúcar de caña, azúcar común que podemos encontrar en nuestra cocina. Además de su importancia como componente del sabor típico del dulce de leche tiene un papel clave en la determinación del color final, consistencia y cristalización (defecto que puede aparecer en el dulce de leche)



### Jarabe de glucosa

El jarabe de glucosa es un derivado vegetal fácilmente digerible y su uso, aunque optativo es sugerido. Tiene la apariencia de la miel sólo que no presenta ese color amarillento característico. Su poder edulcorante es inferior al de la sacarosa (azúcar común) y su utilización obedece a varias razones: es económico, agrega brillo al producto y ayuda en parte a evitar la cristalización de la lactosa, defecto que puede ocurrir en el dulce de leche.

### Harina de trigo

La harina de trigo es un polvo hecho de la molienda del trigo y que se emplea para consumo humano. La harina de trigo es la que más se produce de entre todas las harinas.

Cuadro 1  
COMPOSICIÓN DEL DULCE DE LECHE

COMPOSICIÓN QUÍMICA	MÍNIMO (%)	MÁXIMO (%)	PROMEDIO
HUMEDAD	20	30	25
SACAROSA	37	48	42,5
SÓLIDOS DE LECHE	26	30	28
MATERIA GRASA	2	10	6
PROTEÍNAS	10	8	7
LACTOSA	6	15	12,5
CENIZAS	1	2	1,5

Figura 10.1 Composición del dulce de leche.  
Fuente: Elaboración Propia

Cuadro 2

## DULCE DE LECHE - REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

REQUISITO	DULCE DE LECHE CON CREMA	DULCE DE LECHE	MÉTODO DE ANÁLISIS
Humedad g/100g	Max. 30	max. 30	FIL 15B 1 988
Grasa g/100g	6 a 9	mayor a 9	FIL 13C 1 987
Cenizas g/100g	max. 2	max. 2	AOAC 15E 1 990.930.30
Proteínas g/100g	min. 5,0	min 5,0	FIL 20B 1 993

Figura 10.2 Dulce de Leche Requisitos Físico – Químicos

Fuente: Elaboración Propia

Producto

“Es un conjunto de atributos tangibles e intangibles, que incluye entre otras cosas empaque, color, precio, calidad y marca, junto con los servicios y la reputación del vendedor”. “Así pues el público compra mucho más que una simple serie de atributos físicos cuando adquiere un producto. Está comprando la satisfacción de sus necesidades en forma de los beneficios que espera recibir del producto”

Marca

“Es un nombre término, signo, símbolo o diseño, o una combinación de los anteriores cuyo propósito es identificar los bienes o servicios de un vendedor o grupo de vendedores y diferenciarlos de los de la competencia”

Vida de anaquel de los productos

“Es definida como la cantidad de tiempo (en días) en donde los cambios microbiológicos y químicos se retrasan lo suficiente como para extender lo máximo posible la vida post proceso de un producto”

### Regulación

La empresa cumple con la Norma Oficial Mexicana de etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria”.

“Cumple con el marco normativo de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo a la ley federal del trabajo, en su artículo 132, fracción XVI que habla sobre el reglamento y las normas oficiales mexicanas en materia de seguridad, salud y medio ambiente de trabajo a efecto de prevenir enfermedades y accidentes laborales”

## **CAPÍTULO 4: DESARROLLO**

### **11. Procedimiento y descripción de las actividades realizadas**

Para poder agregar el conservador indicado al producto, reducir el inventario rezagado en el almacén e innovar su logotipo se realizaron las siguientes actividades.

#### **1. Análisis enfocado al producto de la empresa**

Para esta actividad se conoció a la empresa desde el almacén de las materias primas hasta la venta del producto al detalle y se realizó un análisis de cada área detectando la problemática, se informó al gerente y dueño de lo que estaba pasando en la empresa.

Para detectar esta problemática se realizó una investigación interna y detallada a través de entrevistas a los empleados, identificando el problema en el almacén de producto terminado de la empresa, una de las preguntas fue: ¿Cuánto tiempo dura en buen estado el producto en el anaquel?, ¿Cantidad de producto que ingresa al almacén diario? ¿Cantidad de producto que sale del almacén diario? Esto con la finalidad de permitirnos una mejor orientación sobre dicha problemática. Al analizar la información recolectada por dichas entrevistas se detectó que el almacén tenía poca rotación de inventario generando rezago en el producto. Al observar los productos rezagados, estos estaban caducados, eran mermas costosas para la empresa, por consiguiente, se tomó la decisión de buscar un conservador para que el producto pudiera mantener su mismo sabor y textura por más tiempo, encontrando que el **Benzoato de Sodio** que es un conservador alimentario que prolonga la vida del producto en el almacén, de igual forma el benzoato de sodio protege a los alimentos del deterioro que ocasionan los microorganismos.

## 2. Conocer e identificar el tipo de conservador agregado al producto

Es de vital importancia conocer los ingredientes de los productos, así como el Benzoato de Sodio, ya que de esto depende que el producto mantenga su mismo sabor tradicional.

### Análisis Químico

Composición especificación.

Pureza 99.5 – 100.5.

Acidez o alcalinidad pasar la prueba BP2012.

Pérdidas al secado 2.0 % MAX.

Metales pesados 0.001 % MAC.

Cloruro ionizado 0.02 % MAX.

Cloruro total 0.03 % MAX.

### Usos y Aplicaciones

Dosis de. Aplicación.

### Propiedades

No imparte sabor ni aroma.

Conservante.

Se incorpora fácilmente.

### Almacenamiento

12 meses.

Embalse original bien tapado, en lugar fresco y seco.

## 3. Lograr que el producto se mantenga en buen estado más tiempo.

Para la realización de esta actividad se analizaron varias opciones para la mejora y se optó por el (Benzoato de Sodio) el cual es el más viable, se realizaron varias pruebas en la elaboración del dulce de leche con el fin de lograr obtener las cantidades exactas para su proceso correcto. En esta actividad se elaboró el proceso de dulce de leche agregando la mejora, donde se muestran fotografías como evidencia y el antes y después del producto.

#### 4. Reducir la devolución del producto, así como incrementar sus ventas.

Para esta actividad se logro obtener 50% menos de rezago en el almacén luego de la mejora, se elaboraron graficas de Producción y rezago acumulado mensual actual antes y después de la mejora, así como también gráficas de entradas y salidas de dinero semanales donde se muestra claramente lo que se logró mejorar.

Luego de haber agregado la mejora al producto y haber logrado la meta de reducir en un 50 % de producto rezagado en bodega, se realizaron algunas estrategias de comercialización y colocar el producto en las tiendas de detalle, algunas de ellas fueron las que a continuación presentaré:

#### 5. Hacer combos de productos

Es decir, si en el inventario se cuenta con un producto cuya salida es sumamente rápida debido a la caducidad del producto entonces se puede ofrecer que por la compra de determinado producto (de salida constante) lleve consigo un producto de poca salida, a un costo algo mayor por supuesto. **El cliente valorará estas promociones**, hablará de ella a su círculo social, se obtendrá publicidad boca a boca, aumentará la cartera de clientes y finalmente incrementos en las ventas.

En este caso se logró ofertar combos de 2 cajas de dulce de leche (50 bolsas) y te llevas la tercera a mitad de precio. Bajar el 40% o 50% del precio original es una buena opción, ya que cuanto más tiempo permanezcan en stock estos artículos, el único afectado será la empresa, debido a la progresiva depreciación de ciertos productos.

La aplicación de esta estrategia comercial fue muy redituable, ya que se logró recaudar una cantidad considerable para invertir de nuevo.

## 6. Donaciones

Las donaciones resultan de gran ayuda y es una gran manera de ganarse el corazón de los clientes, aunque el motivo principal no debería ser el de hacerlo para quedar bien. Se pueden realizar donaciones a alguna Organización No Gubernamental (ONG) o cualquier otra organización que pueda aportar un grano de arena para ayudar determinada comunidad o población.

Luego De lograr sacar el mayor rezago de stock, se muestran las gráficas del avance que hubo de entradas y salidas de dinero \$ semanalmente antes y después de la mejora.

### Antes

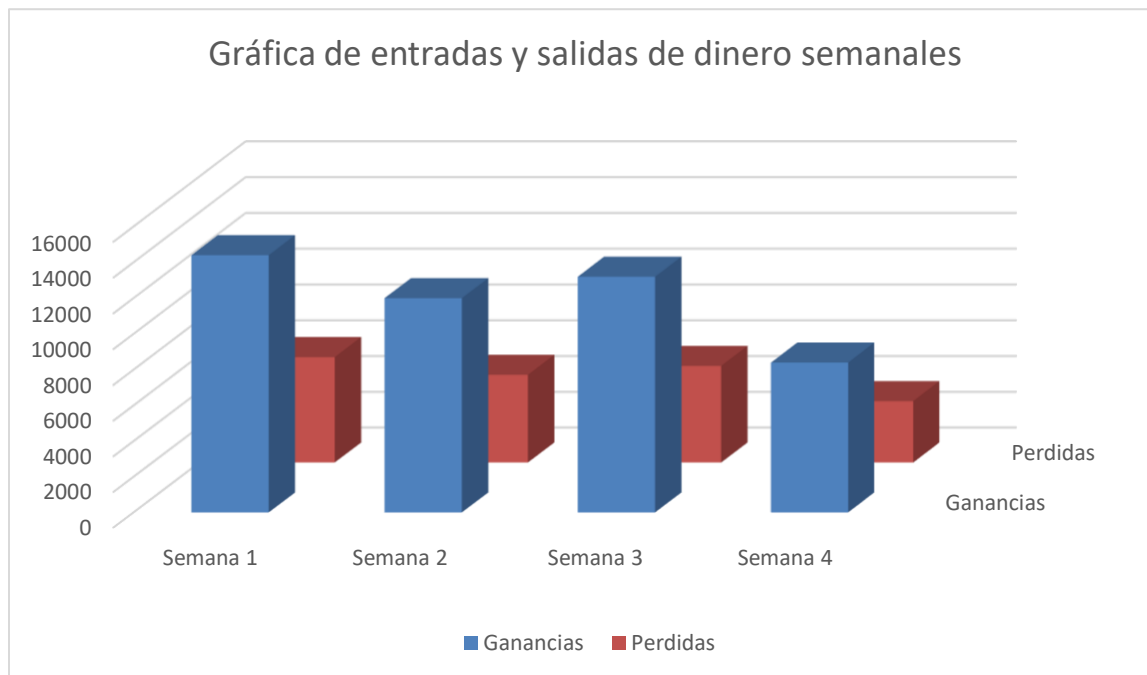


Imagen 11.1 Graficas de entradas y salidas de dinero semanales.

Fuente: Elaboración Propia

## Después

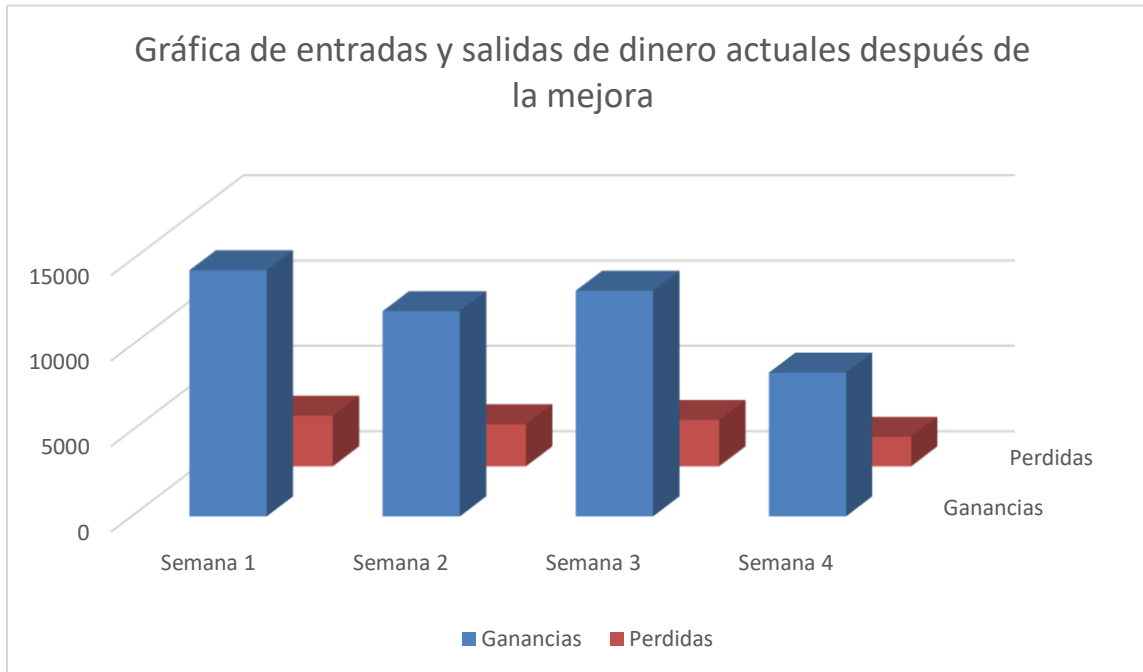


Imagen 11.2 Graficas de entradas de dinero actual después de la mejora.

Fuente: Elaboración Propia

### 7. Innovación del logotipo de la empresa

Al parecer la empresa se dio cuenta de lo importante que es la imagen del producto y lo que este proyecta a los consumidores, la imagen adquiere cada vez más importancia en el mundo de la oferta y la demanda con una competencia feroz. La percepción que tienen los posibles clientes de la empresa, puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso. Si hay algo que acompaña siempre a una marca, que la identifica, le da unidad y transmite una primera impresión sobre ella a los futuros clientes, es su logotipo, de ahí la importancia de que este sea apropiado, actual y comunique de forma clara su esencia.

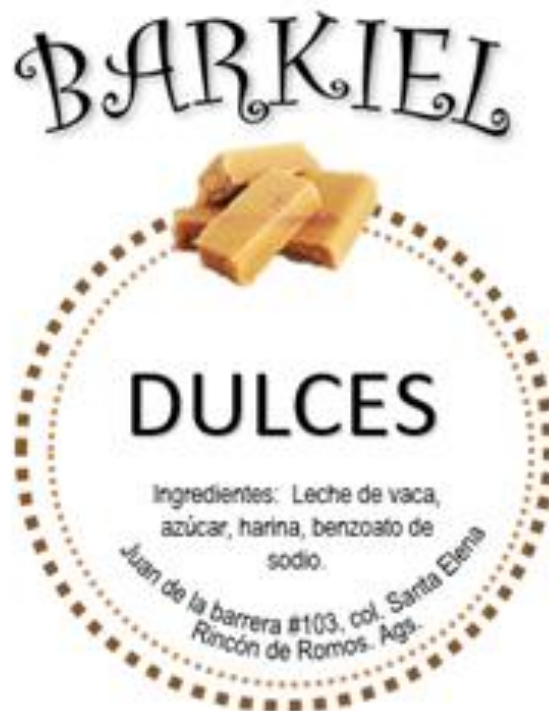
Un logotipo adecuado, hará que los posibles clientes vean la marca como algo sólido, en la que se puede confiar, mientras que un logotipo anticuado, mal planteado o que no comunique proyectará una imagen de tu marca pobre, poco capaz, y hará que los clientes prefieran a la competencia antes que la nuestra.



Un logotipo no debe ser algo inamovible en el tiempo, debe ir evolucionando al mismo tiempo que la marca, manteniéndose fresco sin necesidad de cambiar a cada nueva tendencia de moda. Un buen logotipo es el que permanece actual mientras las modas cambian.

Muchas, y muy variadas, son las razones por las que se puede plantear el rediseño de una marca: puede que esta haya cambiado su misión u objetivo y necesita que su identidad visual lo refleje, o puede que su logotipo nunca haya proyectado su auténtica naturaleza, también es posible que no ofrezca un aspecto profesional, o simplemente que haya problemas para aplicar el logotipo sobre distintos medios o resulta demasiado costosa su reproducción.

Por estas, y por muchas otras razones, se hace necesario el rediseño del logotipo. Para esta actividad se hicieron varias opciones de logotipos de la cual se eligió la mejor para la empresa.



“El entorno competitivo afecta a la cantidad y a los tipos de competidores que ha de afrontar la empresa, así como la forma en que se comportan. A pesar de que rara vez se podrá controlar esos factores, si se está en condiciones de elegir estrategias que eviten la competencia directa, queda la opción de efectuar planes para encararla”

#### 8. Tener un control de entradas y salidas del producto

Es importante para mantener el balance correcto de existencias en el almacén, algo que evita: Perder una venta porque no tener suficiente inventario para completar un pedido. Los problemas constantes de inventario pueden llevar a los clientes a otros proveedores.

Se recomendó a la empresa tomar en cuenta estos 5 consejos para tener un buen control de su inventario.

#### Cinco consejos para el control del inventario

1. Pronostica la demanda acertadamente.
2. Clasifica y prioriza tu **inventario**.
3. Implementa una política de **inventarios**.
4. Haz alianzas con tus proveedores estratégicos.
5. Automatiza tus procesos.

Cronograma de actividades

<b>Actividades por Quincena</b>	<b>Enero 1a</b>	<b>Febrero 1a</b>	<b>Febrero 2a</b>	<b>Marzo 1a</b>	<b>Marzo 2a</b>	<b>Abril 1a</b>
Análisis enfocado al producto de la empresa						
Lograr que el producto se mantenga en buen estado más tiempo						
Reducir la devolución del producto así como incrementar sus ventas						
Innovar el logotipo de la empresa						
Tener un control de entradas y salidas del producto						

## **CAPÍTULO 5: RESULTADOS**

### **12. Resultados**

La implementación de la mejora al producto dulce de leche ayudo a la empresa DULCES BARKIEL SA de CV. A tener una mayor producción, además de reducir sus pérdidas, así mismo ayudar a tener un mejor control de entradas y salidas.

Objetivo Propuesto	Resultado Esperado
Lograr que el producto se mantenga en buen estado más tiempo	1.- Se realizó un estudio detallado del producto para así lograr agregar el conservador adecuado para que el producto este en buen estado mas tiempo.
Reducir la devolución del producto, así como incrementar sus ventas	1.- Se obtuvieron menores pérdidas en el área de almacén logrando hasta un 50 % menos.
Innovar el logotipo de la empresa	1.- Se Innovó el logotipo de la empresa para así lograr un impacto más llamativo y así mismo tener la atención del cliente.
Tener un control de entradas y salidas	1.- Se logró un mejor control de entradas y salidas de la empresa implementando

	el software ERP (Enterprise Resource Planning).
--	---

**LOGOTIPO ANTERIOR**



**LOGOTIPO ACTUAL**



## **CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES**

### ***13. Conclusiones del proyecto***

Con el desarrollo de este proyecto puedo concluir con la importancia que tienen las empresas al mantener supervisados y controlados los gastos que se generan, ya que los gastos se llevan gran parte del presupuesto. El saber optimizar y lograr tener un buen control de entradas y salidas es un punto muy bueno y estratégico para cualquier buen empresario.

El objetivo principal de este proyecto fue lograr que el producto se mantuviera más tiempo en buen estado, para así cubrir por completo las necesidades de la empresa DULCES BARKIEL SA DE CV. Al avanzar en el proyecto me di cuenta de que es muy importante que se tenga una buena organización e implementar las herramientas necesarias para el buen funcionamiento de la misma.

## ***CAPÍTULO 7: COMPETENCIAS DESARROLLADAS***

### ***14. Competencias desarrolladas y/o aplicadas***

A continuación, se muestran las competencias que se desarrollaron y aplicaron al momento de estar dentro de la empresa.

- Compromiso, adquirí la obligación y responsabilidad al iniciar este proyecto con la empresa.
- Responsabilidad, actué de manera adecuada según los principios y reglamentos de la empresa
- Ética, tome las mejores decisiones ante los dilemas éticos, y situaciones controvertidas.
- Iniciativa, hice un esfuerzo por lograr mejorar el producto, el logotipo e incrementar su comercialización.
- Flexibilidad, logré que la empresa se adaptara a las situaciones cambiantes para seguir siendo una empresa rentable
- Decisión, tome decisiones ante las diversas opciones en la mejora del producto.
- Tenacidad, ante las dificultades que se presentaron me presenté firme en este proyecto.
- Persistencia, a pesar de las dificultades que me enfrenté en la empresa y personales, continué con mi proyecto de mejora en la empresa.
- Trabajo en equipo, aprendí que en equipo se pueden hacer grandes cambios y alcanzar los objetivos.
- Automotivación, me entusiasmé cuando al analizar los resultados, estos eran favorables.

- Disponibilidad, logré que todos los empleados estuvieran dispuestos ante el cambio, aspecto esencial en un mercado tan evolutivo.

## **CAPÍTULO 9: FUENTES DE INFORMACIÓN**

### **15. Fuentes de información**

*Kotler, P. (2001). Dirección de marketing. México: Editorial Prentice- Hall.*

*Stanton, E. (1996). Fundamentos de marketing. México: Editorial McGraw- Hill.*

*McCarthy/Perreault (1997). Marketing. España: Editorial McGraw- Hill.*

*Autogestión en seguridad y salud en el trabajo (2014) REGLAMENTO FEDERAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, Recuperado el 7 de junio de 2021, de <https://asinom.stps.gob.mx:8145/centro/centromarconormativo.aspx>*

*Diario Oficial de la Federación. (2014). NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Recuperado el 7 de junio de 2021, de [www.dof.gob.mx](http://www.dof.gob.mx)*

*Los softwares más utilizados en empresas. (2020). Transformación digital. Recuperado el 1 de Junio de 2021 de <https://www.zitelia.com/software-mas-utilizados-en-empresas/>*

*Tecnología de procesamiento. (2014). Como determinar la vida de anaquel de productos. Recuperado el 7 de junio de 2021, <https://www.carnetec.com>*



## CAPÍTULO 9: ANEXOS

### 16.-Anexos

Anexo 1 control en el almacén

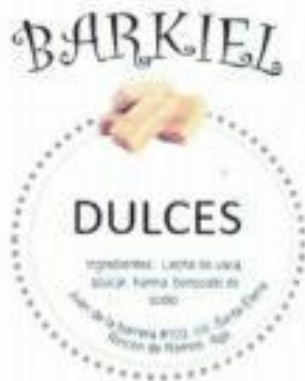
Tema 16 – Figura 16.1, 16.2 y 16.3 Control en el almacén. Fuente: Elaboración Propia

CÓDIGO PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	EXISTENCIAS INICIALES	ENTRADAS	SALIDAS	STOCK
AN001	Anillo Duna plata	12	10	5	17
AN002	Anillo Venus plata	25	20	2	23
AN003	Anillo Marte oro	15	20	4	31
AN004	Anillo Bera oro	30	0	3	27
PU001	Pulsera Rubic plata	10	0	0	10
PU002	Pulsera Rubic oro	15	0	0	15
PU003	Pulsera Classic oro rosa	25	0	0	25
PU004	Pulsera Classic plata	12	0	0	12
PE001	Pendientes Rubic plata	14	0	0	14
PE002	Pendientes Clasicos varones	20	0	0	20
PE003	Pendientes Idol oro rosa	18	20	4	32
PE004	Pendientes Perla plata	12	0	2	10
AN005	Anillo Cielo plata	13	0	2	11
AN006	Anillo Tierra plata	25	0	2	23
AN007	Anillo Mar oro	30	0	5	25
AN008	Anillo Aire oro	11	0	3	8

Nº FACTURA	FECHA	CÓDIGO PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
V12563	25-nov	AN001	Anillo Duna plata	5
V12564	26-nov	AN002	Anillo Venus plata	2
V12565	27-nov	AN003	Anillo Marte oro	4
V12566	28-nov	AN004	Anillo Bera oro	3
V12567	29-nov	AN005	Anillo Cielo plata	2
V12568	30-nov	AN006	Anillo Tierra plata	2
V12569	01-dic	AN007	Anillo Mar oro	5
V12570	02-dic	AN008	Anillo Aire oro	1
V12571	03-dic	PE003	Pendientes Idol oro rosa	4
V12572	04-dic	PE004	Pendientes Perla plata	2

Nº FACTURA	FECHA	CÓDIGO PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1256	26-nov	PE003	Pendientes Idol oro rosa	20
1257	27-nov	AN001	Anillo Duna plata	10
1257	28-nov	AN002	Anillo Venus plata	10
1257	29-nov	AN003	Anillo Marte oro	20





DULCES BARKIEL  
Juan de la barrera #103 Col. Santa Elena  
Rincón de Romos Aguascalientes.

Aguascalientes, Ags. a 7 de Junio del 2021

**ASUNTO:** Carta de terminación de Residencias  
Profesionales

A quien corresponda:

PRESENTE

Por este medio hago constar que la Estudiante: Cinthia Magdalena Mata con número de control A151050616, especialidad ING. Gestión Empresarial, permaneció y concluyó en esta empresa como residente en:

Departamento:	Almacén
Con asesoría de:	Salvador Mata Rodríguez
Fecha de inicio:	15 de enero
Fecha de término:	15 de Abril
Horario:	08:00 am – 15:00 pm
Frecuencia:	Lunes a Sábado
Proyecto:	Proyecto para mantener el producto e innovación del logotipo de la empresa.

Sin más por el momento me despido no sin antes otorgar la presente para los fines que al interesad@ convenga.

ATENTAMENTE

*Salvador Mata R.*

Salvador Mata Rodríguez  
Dueño