

## Anexo I. Registro del Título del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO: Mariana Rodríguez Guerra

PROGRAMA: E2- Bilingüe GRUPO: A

FECHA: 22/10/2024

Director Asignado: Morales Contreras

Apellidos

Manuel Francisco

Nombre

### Título provisional del TFG:

Caso de estudio de la gestión de operaciones en un restaurante

### Índice provisional

1. Resumen
  - a. Palabras clave
2. Introducción
  - a. Objetivos
3. Marco teórico
  - a. Gastronomía en España
  - b. Gestión de operaciones en restaurantes
    - i. Gestión de inventarios
      1. Control de stock: entradas y salidas
      2. Tecnologías de gestión de inventario

- ii. Mejora de procesos
    - 1. Identificación de cuellos de botella
    - 2. Implementación de metodologías LEAN
  - iii. Gestión de la capacidad y la demanda
    - 1. Optimización de la capacidad
    - 2. Análisis de la demanda
4. Metodología
- a. Revisión de la literatura
    - i. Académica
    - ii. No académica
  - b. Análisis cualitativo
    - i. Visitas al restaurante Barra Alta
    - ii. Observación directa (análisis de procesos)
      - 1. Mapping de procesos
      - 2. Análisis del flujo de trabajo
    - iii. Entrevistas
    - iv. Fuentes secundarias
  - c. Análisis cuantitativo
    - i. Base de datos de la empresa (análisis de datos operativos)
5. Resultado
6. Discusión / conclusiones
7. Declaración de uso de herramientas de Inteligencia Artificial Generativa + confidencialidad
8. Bibliografía
9. Anexos

## **Introducción**

La gastronomía en España representa un pilar fundamental tanto en la cultura, el turismo y la identidad nacional, como en la economía del país. Chefs reconocidos como Ferran Adrià, junto con restaurantes galardonados, son testimonio del prestigio que caracteriza

la comida española.

En cada restaurante, detrás de cada experiencia gastronómica, hay una gestión que conlleva una serie de procesos que incluyen; la planificación de presupuestos, la gestión de proveedores y el control de inventarios entre otros. Una buena gestión en un restaurante es vital para su éxito. Como se ha dicho previamente, los restaurantes son un pilar fundamental en la economía española. Por ello, dada su importancia, se deben investigar sus procesos y buscar mejoras para optimizar su eficiencia, haciendo que el negocio sea más rentable, mientras se mejora la experiencia del cliente a la vez que la posición del restaurante en el mercado.

Mi interés por la gastronomía surge de una experiencia personal muy cercana. Desde pequeña he sido testigo de la pasión de mi padre por la cocina y su sueño de algún día abrir su propio restaurante. Mi padre siempre me dice que “para triunfar en este negocio, es necesario vivir prácticamente en el restaurante y dedicarle todo tu tiempo y energía”. Por esta misma razón, no ha abierto su restaurante, ya que es consciente de las exigencias que conlleva gestionar un restaurante de manera exitosa. Esta es la situación me ha inspirado, ya que he comprendido que, además de la pasión por la comida, es crucial disponer del tiempo necesario para aplicar de manera efectiva las habilidades de gestión y planificación.

El objetivo principal de este trabajo es estudiar la gestión de determinados procesos operativos en un restaurante.

- Comparar las prácticas de gestión operativa de Barra Alta
- Analizar la gestión de inventarios identificando áreas de mejora y proponer soluciones para optimizar el uso de los registros
  - o Indicadores: niveles de stock, rotación de productos, software para gestionar el inventario, frecuencia de pedidos
- Evaluar la planificación y programación de la producción
  - o Indicadores: tiempos de espera, satisfacción del cliente, eficiencia e la preparación de los platos
- Estudiar la implementación de metodologías de mejora continua (LEAN)

- Indicadores: cuellos de botella, reducción tiempos de espera, mejoras en la calidad del servicio
- Evaluar la gestión de la capacidad y la demanda
  - Indicadores: tasa de ocupación, gestión de reservas

## **Metodología**

- Revisión de la literatura
  - Académica
  - No académica
- Análisis cualitativo
  - Visitas al restaurante Barra Alta
  - Observación directa (análisis de procesos)
    - Mapping de procesos
  - Análisis del flujo de trabajo
  - Entrevistas
  - Fuentes secundarias
- Análisis cuantitativo
  - Uso de la base de datos proporcionada

Remarcar la importancia de que la literatura no académica es vital para el tema de la restauración ya que se basa en actualidad y tendencias (blogs, revistas), hay muchas entrevistas, guías, manuales. Hay muchos artículos sobre el estudio del mercado, tendencias de consumo etc. Incluyendo esta literatura permite obtener una visión más completa sobre el sector. Se complementa la literatura académica con esos ejemplos reales y actuales.

## **Bibliografía**

Adrià, F., & elBullifoundation. (2019). *Qué es cocinar. La acción: cocinar. El resultado: cocina.* elBullifoundation

Adrià, F., & García, A. (2021). *Conectando conocimiento: Metodología Sapiens.*

eIBullifoundation

Chancay, R. N. (2015). *Gestión operativa de restaurantes para el mejoramiento de los servicios gastronómicos en la parroquia Calceta de la provincia de Manabí* (Proyecto de tesis). Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Ingeniería en Turismo. Repositorio ESPAM. URL:

<https://repositorio.espam.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/42000/135/Ruth%20Chancay%20-%20Mar%C3%ADa%20Delgado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Abá-Alfonso, C. F., & González-González, A. (2013). *Impact of the application of integrated quality and safety management in an agro-industrial organization*. Ingeniería Industrial, 34(3). URL:

[http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1815-59362013000300005&script=sci\\_arttext&lng=en](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1815-59362013000300005&script=sci_arttext&lng=en)

Díaz Paniagua, E., & León Sánchez, M. (2014). *Gestión administrativa y comercial en restauración*. Editorial. URL:

[https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=bm-6AwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR10&dq=gesti%C3%B3n+inventario+restaurante+espa%C3%B1a&ots=2wbNedvCI-&sig=IJB51nuxqPTi0X3V71GGislipow&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=bm-6AwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR10&dq=gesti%C3%B3n+inventario+restaurante+espa%C3%B1a&ots=2wbNedvCI-&sig=IJB51nuxqPTi0X3V71GGislipow&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Mora Alvarado, J. P. (2022). *Gestión de inventario y control de costos en la cafetería restaurante “La Cabaña”, cantón Isidro Ayora* (Proyecto de investigación). Universidad Estatal del Sur de Manabí “UNESUM”, Facultad de Ciencias Económicas, Carrera Administración de Empresas. URL:

<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/4522/1/Mora%20Alvarado%20Jennifer%20Pamela.pdf>

Pec Pá, M. R. (2023). *Análisis de los procesos de producción y gestión de inventario en un restaurante de comida rápida con especialización en comida japonesa en la ciudad de Guatemala* (Tesis de grado). Universidad Galileo. URL:

<http://159.203.148.56/tesario/bitstream/123456789/1842/1/TESIS%20MANUEL%20RO>

[LANDO%20PEC%20PA.pdf](#)

**Firma del estudiante:**

A handwritten signature in black ink, enclosed within a hand-drawn oval. The signature is stylized and appears to be a name, possibly 'M. Lopez'.

**Fecha:** 22/10/2024