

Registro de la Propuesta del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO: Arturo Miguel Príncipe Godoy

PROGRAMA: E6

GRUPO: B

FECHA: 29/10/2020

Director Asignado: Morales Contreras , Manuel Francisco
Apellidos Nombre

Título provisional del TFG:

Análisis de la distribución de última milla en las cadenas de suministro de los sectores Retail alimentario y suministro HORECA. El impacto del COVID19 y los beneficios de la solución Adiapack.

ADJUNTAR PROPUESTA (máximo 2 páginas: objetivo, bibliografía, metodología e índice preliminares)

El objetivo de este estudio es analizar las barreras en la distribución de última milla de los mercados Retail alimentario y HORECA, la situación antes y después del Coronavirus y cómo Adiapack supera esas barreras siendo mejor que los métodos utilizados hasta el momento. Para ello se realizará un análisis de:

La distribución de alimentos en la última milla: para conocer los métodos utilizados, las barreras y los factores decisivos para su sostenibilidad y eficiencia, y los retos que se presentan para su futuro.

El mercado de Retail alimentario antes y después de la crisis del coronavirus: para conocer los hábitos y tendencias de sus consumidores y los factores y barreras que lo condicionan.

El mercado de suministro HORECA antes y después de la crisis del coronavirus: para conocer las estrategias competitivas, los mayores actores, los hábitos y motivaciones de suministro de sus clientes; para conocer los factores y barreras que lo condicionan.

Estudio del caso Adiapack como solución: los beneficios frente al resto de métodos de distribución de última milla y las ventajas para los mercados de distribución alimentaria y suministro HORECA.

Índice:

1. Análisis de la distribución logística de frescos en la última milla
 - 1.1 Modelos de distribución: mayorista, fabricante, distribuidores
 - 1.2 Métodos de transporte utilizados
 - 1.3 Barreras en la distribución
2. Análisis del mercado de Retail alimentario: identificar factores, drivers y barreras
 - 2.1 Situación y Previsiones antes de la crisis del coronavirus
 - 2.1.1 Competencia y estrategias
 - 2.1.2 Consumidores y hábitos
 - 2.1.3 Barreras
 - 2.2 Impacto de la crisis del coronavirus: crisis económica y sanitaria
 - 2.2.1 Cambios en Consumidores y hábitos de consumo:
 - 2.2.2 Cambios en el Mercado y la competencia:
 - 2.2.3 Barreras / Soluciones
3. Análisis del mercado de suministro HORECA: identificar factores, drivers y barreras
 - 3.1 Consumidores finales
 - 3.2 Situación y Previsiones antes de la crisis del coronavirus
 - 3.2.1 Comportamiento de los consumidores finales
 - 3.2.2 Comportamiento de aprovisionamiento HORECA
 - 3.2.3 Tendencias / Barreras
 - 3.3 Después del coronavirus: crisis económica y sanitaria
 - 3.3.1 Cambio en Consumidores y hábitos de consumo
 - 3.3.2 Cambio en el Mercado
 - 3.3.3 Barreras / Soluciones
4. Estudio de caso: Solución Adiapack
 - Mejora de márgenes y competitividad
 - Mejora de medioambiental y logística
 - Mejora de servicio y valor añadido

Metodología:

Se recurrirá a fuentes de información secundarias de carácter académico para analizar las características de la distribución y de los mercados. También a fuentes secundarias de carácter no académico para analizar el impacto y tendencias del coronavirus debido a su novedad (escasa documentación académica) y a otras fuentes externas para el análisis de la solución Adiapack u otros objetos de estudio que necesiten clarificación.

Bibliografía

- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2014) *Informe del Consumo de Alimentación en España 2014*
- ARANZETA, J., CASIS, L., GIANZO, M., HERVÁS, G., PÉREZ, C., RUIZ, F., Y GRUPO SENECA (2020). Cambios en los hábitos alimentarios durante el periodo de

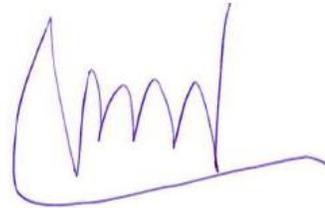
confinamiento por la pandemia COVID-19 en España. *Revista Española de Nutrición Comunitaria* 26(2).
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (2013) *Estudio sobre el Mercado Extradoméstico de Alimentación*
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (2013) Análisis sobre los hábitos de aprovisionamiento en las actividades de restauración.
PRADO, J.C. (2009). Continuous improvement in the supply chain. *Total Quality Management. Volumen* (20), 301-309.

Entre otros.

Firma del estudiante:



Firma del Director:



Fecha: 29/10/2020