



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**“Logística de Entrada y la Competitividad de las Mypes Gastronómicas
de San Juan De Lurigancho, 2016”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

AUTORA:

Campos Soto Yenifer Maritza

ASESOR:

Mg. Wilder O. Cajavilca Lagos

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Comercio Internacional

LIMA – PERÚ

2017

PÁGINAS PRELIMINARES

Página Del Jurado

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'S. Muñoz Ledesma', written over a horizontal dotted line.

DR. MUÑOZ LEDESMA SABINO

Presidente

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Esteban A. Barco Solari', written over a horizontal dotted line.

MG. BARCO SOLARI ESTEBAN A.

Secretario

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Wilder Olwaldo Cajavilca', written over a horizontal dotted line.

MG. CAJAVILCA LAGOS WILDER OLWALDO

Vocal

Dedicatoria

Dedicado a Dios por haber tocado mi corazón, por haberme guiado y llenado de bendiciones en el desarrollo de la presente investigación. A mi papá, mi abuelita, mis tíos, hermanos y demás personas que me han apoyado de manera incondicional en el logro de mis metas profesionales y personales.

AGRADECIMIENTO

A mi asesor el MG. Wilder Cajavilca Lagos y MG. Márquez Caro Fernando por su simpatía y disponibilidad brindada a lo largo del desarrollo satisfactorio de este proyecto. A los empresarios del rubro gastronómico del distrito de San Juan de Lurigancho, por su tiempo y gentil colaboración y a mis amigos, por su apoyo en todo momento.

Declaratoria de Autenticidad

Yo Yenifer Maritza Campos Soto con DNI N° 76230224, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Negocios Internacionales, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica. Asimismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima 13 de diciembre del 2017



Campos Soto, Yenifer Maritza

DNI: 76230224

Presentación

Señores miembros del Jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante usted la Tesis titulada “**Logística de Entrada y la competitividad de las Mypes Gastronómicas de San Juan De Lurigancho, 2016**”, y comprende los capítulos de Introducción, metodología, resultados, conclusiones y recomendaciones. El objetivo de la referida tesis fue determinar la relación entre la logística de entrada y la competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan De Lurigancho; la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el Título Profesional de Licenciado en Negocios Internacionales.

Atte.

Campos Soto, Yenifer Maritza

ÍNDICE

| | Página |
|---------------------------------------|-----------------|
| PAGINAS PRELIMINARES..... | ii |
| Página del Jurado..... | iii |
| Dedicatoria..... | iv |
| Agradecimiento..... | v |
| Declaratoria de Autenticidad..... | vi |
| Presentación..... | vii |
| Índice..... | viii |
| Lista de Tablas..... | xi |
| Lista de Figuras..... | xii |
| Resumen..... | xiii |
| ABSTRATC..... | xiv |
| I. INTRODUCCIÓN..... | 15 |
| 1.1 Realidad Problemática..... | 16 |
| 1.2 Trabajos Previos..... | 18 |
| 1.3 Teorías relacionados al tema..... | 24 |
| 1.4 Formulación del Problema | 30 |
| 1.4.1 Problema General..... | 30 |
| 1.4.2 Problemas Específicos..... | 30 |
| 1.5 Justificación del estudio..... | 31 |
| 1.6 Hipótesis..... | 32 |
| 1.6.1 Hipótesis general..... | 32 |
| 1.6.2 Hipótesis específico..... | 32 |
| 1.7 Objetivos..... | 32 |
| 1.7.1 Objetivo Principal..... | 32 |

| | |
|---|-----------|
| 1.7.2 Objetivos Específicos..... | 32 |
| II. METODO..... | 33 |
| 2.1 Tipo de Investigación | 34 |
| 2.2 Nivel de investigación..... | 34 |
| 2.3 Diseño de investigación..... | 34 |
| 2.4 Variables - Operacionalización | 35 |
| 2.5 Población y Muestra..... | 36 |
| 2.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad..... | 36 |
| 2.6.1 Técnica..... | 36 |
| 2.6.2 Instrumento de recolección de datos..... | 37 |
| 2.6.3 Validez del instrumento..... | 38 |
| 2.6.4 Confiabilidad del instrumento | 39 |
| 2.7 Métodos de análisis de datos | 40 |
| 2.8 Aspectos éticos | 40 |
| III. RESULTADOS. | 41 |
| 3.1 Análisis descriptivo..... | 42 |
| 3.1.1 variable 1: logística de entrada..... | 42 |
| 3.1.2 variable 2: competitividad..... | 43 |
| 3.2 Tabla cruzada..... | 44 |
| 3.3 Contrastación de hipótesis | 44 |
| 3.3.1 prueba de normalidad..... | 45 |
| 3.3.2 Correlación entre competitividad y Logística de entrada..... | 46 |
| 3.3.3 Correlación entre competitividad y Recepción..... | 47 |
| 3.3.4 Correlación entre competitividad y Almacenamiento..... | 48 |
| 3.3.5 Correlación entre competitividad y Distribución..... | 49 |
| IV DISCUSIÓN..... | 50 |

| | |
|--|-----------|
| V. CONCLUSIONES | 51 |
| VI. RECOMENDACIONES | 52 |
| VII. REFERENCIAS | 53 |
| ANEXOS | 57 |
| Anexo N° 1: Instrumento de recolección datos..... | 58 |
| Anexo N°2: Validación del Instrumento..... | 60 |
| Anexo N 3: Matriz de consistencia..... | 76 |
| Anexo N° 4: Similitud de la tesis con Turniting..... | 77 |

LISTA DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1: Operacionalización de la Variable..... | 36 |
| Tabla 2: Confiabilidad de la variable competitividad..... | 39 |
| Tabla3: Confiabilidad de la variable Logística de Entrada..... | 39 |
| Tabla4: Análisis descriptivo de la variable logística de entrada..... | 42 |
| Tabla5: Análisis descriptivo de la variable competitividad..... | 43 |
| Tabla6: Tabla cruzada entre logística de entrada y competitividad..... | 45 |
| Tabla7: Prueba de normalidad..... | 46 |
| Tabla8: Correlación entre competitividad y Logística de entrada..... | 47 |
| Tabla9: Correlación entre competitividad y Recepción..... | 48 |
| Tabla10: Correlación entre competitividad y Almacenamiento..... | 49 |
| Tabla11: Correlación entre competitividad y Distribución..... | 50 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1: grafico de barras según Logística de Entrada..... | 42 |
| Figura2: Grafico de barras según competitividad..... | 43 |

RESUMEN

La presente tesis de investigación tuvo como objetivo principal determinar la relación entre Logística de entrada y Competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016. El tipo de investigación fue aplicada, nivel de investigación correlacional y diseño de investigación no experimental. Se utilizó como población a 101 Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho y el tamaño de muestra calculada fue de 42 restaurantes mediante el desarrollo del cuestionario debidamente validadas y estructuradas con la finalidad de conocer si existe o no existe una correlación significativa entre ambas variables. Por otro lado, con la intención de ser más competitivos incorporando la logística de entrada constituida por sus eslabones (Recepción, Almacenamiento y Distribución interna), y sus respectivos actores directos e indirectos. Teniendo en cuenta que San Juan de Lurigancho es el distrito con mayor porcentaje de restaurantes creados en los últimos años de Lima Metropolitana. Finalmente se concluye que existe una relación positiva moderada entre las variables logística de entrada y competitividad de las Mypes del sector gastronómico de San Juan de Lurigancho, 2016. Debido a que el coeficiente de correlación de Rho de Spearman es de ($r=0.453$) y la significancia es menor a 0,05 (sig. = 0.01). Si se relacionan entre sí. Se recomienda estudiar la competitividad de la dimensión distribución interna de la logística de entrada de la gastronomía en San Juan de Lurigancho, con el objetivo de obtener mejores resultados

Palabras Claves: Competitividad, Logística De Entrada, Mypes, Restaurantes.

ABSTRACT

The main objective of this research thesis was to determine the relationship between Logistics of entry and Competitiveness of the gastronomic Mypes of San Juan de Lurigancho 2016. The type of research was applied, level of correlational research and non-experimental research design. A population of 101 gastronomic Mypes from San Juan de Lurigancho was used as a population and the sample size calculated was 42 restaurants, through the development of the questionnaire duly validated and structured in order to know if there is or does not exist a significant correlation between both variables. On the other hand, with the intention of being more competitive by incorporating the logistics of entry constituted by its links (Reception, Storage and Internal Distribution), and their respective direct and indirect actors. Bearing in mind that San Juan de Lurigancho is the district with the highest percentage of restaurants created in the last years of Metropolitan Lima. Finally, it is concluded that there is a moderate positive relationship between the logistic variables of entry and competitiveness of the Mypes of the gastronomic sector of San Juan de Lurigancho, 2016. Because the Rho correlation coefficient of spearman is ($r = 0.453$) and the significance is less than 0.05 (sig. = 0.01). If they relate to each other It is recommended to study the competitiveness of the internal distribution dimension of the logistics of entry of the gastronomy in San Juan de Lurigancho, with the objective of obtaining better results.

Key Words: Competitiveness, Entry Logistics, Mypes, Restaurants.

I. INTRODUCCIÓN

1.1 Realidad Problemática

En la última década, el turismo receptivo en el Perú registró una tasa de crecimiento promedio de 9% anual. Se trata, en efecto, de una actividad que hoy en día constituye uno de nuestros principales sectores económicos y se ha configurado como el segundo rubro más importante entre las exportaciones no tradicionales. Sus beneficios económicos y sociales son indiscutibles, entre otros factores, porque el turismo posibilita una distribución descentralizada del ingreso en un buen número de zonas del país y contribuye con el progreso de la población que presta servicios a los visitantes. **Prom Perú (2015)**

Los turistas extranjeros que llegan al Perú gastan en alimentos mientras realizan diferentes actividades, hasta el 10% de su presupuesto en comida local, consumiendo por visita aproximadamente un monto de US\$500 dólares; asimismo la variedad gastronómica consumida por turista en nuestro país tiene naturaleza de exportación según Prom-Perú (2015), “Se considerará exportación de bienes o servicios a la venta que realice un sujeto domiciliado en el país a favor de un sujeto no domiciliado, independientemente de que la transferencia ocurra en el país o en el exterior” según los especialistas de la SUNAT. (s.f).

Según la Asociación Peruana de Gastronomía (Apega), el rubro gastronómico moviliza alrededor de US\$3 mil millones de dólares de forma directa e indirecta cada año, lo que significa que hay cientos de miles de personas que viven de esta actividad; además, se toma en cuenta que el propósito de la Municipalidad de Lima y la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega) es convertir a la ciudad en la capital gastronómica de Latinoamérica el 2021 (**El comercio, 2015**).

Por otro lado, en nuestro país existen 118 mil 46 empresas dedicadas a la actividad de servicios de comidas y bebidas en todo el Perú las regiones con mayor porcentaje de restaurantes son Lima 34.5%, La Libertad, Arequipa, Cusco, Junín y Piura. Y los distritos de Lima metropolitana que llevan el mayor porcentaje de restaurantes creados liderado por San Juan de Lurigancho con un 8.3%, seguido por San Martín de Porres 7.1%, Cercado de Lima, Comas, Ate, y Los Olivos. (INEI, 2013).

Se observa que San Juan de Lurigancho es el distrito que ha creado mayor porcentaje de restaurantes en toda Lima Metropolitana en los últimos años, es por eso que se deben de conocer e implementar la logística para ser más competitivos en este rubro gastronómico.

El sector gastronómico es una oportunidad para los restaurantes peruanos y en particular en San Juan de Lurigancho porque es el distrito más grande de Lima, donde hay afluencia de un gran número de personas, muchos de ellos turistas extranjeros.

Por otro lado, gran parte de estas empresas son familiares, incrementan su participación en los mercados y no evalúan la necesidad de implementar áreas como la logística que respalden su crecimiento; al realizar un diagnóstico operacional de estas empresas podemos identificar la falta de planificación en las compras, el almacenamiento y distribución del producto (Espejo, 2011).

En nuestro país muchas Mypes no utilizan la logística para conseguir la mejora del servicio de su segmento de clientes en el mercado adecuado, lo cual trae por consecuencia un bajo rendimiento empresarial. En otras palabras, que muchos de estos negocios ingresan a la actividad empresarial sin tener el previo estudio de las características y tamaño de las compras, almacenaje, y distribución, esto hace que brinden un mal servicio para el cliente y les reste competitividad.

Hablar de logística es muy amplio ya que inicia desde la recepción de las mercancías hasta la entrega final del cliente. Tanto en las grandes empresas como en las Mypes es de gran importancia ya que permite que una empresa desarrolle de manera adecuada y cumpla con todos los procedimientos y estándares de calidad así poder obtener un buen producto y servicio para el cliente. Por eso en esta investigación nos enfocaremos en la logística de entrada, que es parte de toda la gestión logística.

La logística actualmente en la mayoría de las empresas se toma en cuenta porque este ha adquirido mayor relevancia por su papel decisivo en el proceso de creación de los productos y/o servicios y en la satisfacción de los clientes. Desde el lomo saltado qué pides en un restaurante y hasta el último iPhone que viste en

tu tienda favorita han pasado por una cadena logística que ha permitido que tengas aquel producto en tus manos. (El comercio, 2017).

Es sumamente importante conocer que la logística, nos brinda la oportunidad de disminuir gastos y costos para llegar a ofrecer al cliente un producto y servicio de calidad, así ser más competitivos no solo en el mercado nacional a la hora que se recibe a los turistas sino también en el extranjero a la hora de internacionalizar tu marca y servicio.

1.2 Trabajos Previos

Este trabajo de investigación, se encuentra apoyado por los siguientes estudios ya realizados con temas similares se han tomado como referencia algunos trabajos tales como:

Antecedentes Nacionales

Urday y cebberos (2017), con su tesis *La gestión logística y su influencia en la Competitividad en las pymes del sector Construcción importadoras de Maquinarias, equipos y herramientas del Distrito de puente piedra*, para optar el Título Profesional de Licenciado en International Business de la universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú. Tuvo como objetivo general de Determinar la influencia de la gestión logística en la competitividad en las pymes del sector construcción importadoras de maquinarias, equipos y herramientas del distrito de Puente Piedra. En cuanto a la metodología la presente investigación utilizó el enfoque cuantitativo, diseño no experimental – transversal. Asimismo, se obtuvo una población de 15 pymes del sector construcción e importadoras. Su conclusión fue que la Gestión Logística influye en la competitividad para pymes del sector construcción importadoras de maquinarias, equipos y herramientas del distrito de Puente Piedra.

Flores (2014), con su tesis *La gestión logística y su influencia en la rentabilidad de las empresas especialistas en implementación de campamentos para el sector minero en lima metropolitana*, para optar el título profesional de contador público de la Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú. El objetivo

principal fue determinar la influencia de la gestión logística en la rentabilidad de las empresas especialistas en implementación de campamentos para el sector minero en Lima Metropolitana. En cuanto a la metodología, el tipo de investigación fue; aplicada, y su nivel descriptivo - explicativo. Su principal conclusión fue la gestión de compras y abastecimiento en un porcentaje razonable de empresas es deficiente porque no logran identificar con claridad los procesos y se recurre a la improvisación ocasionando que los usuarios reporten requerimientos innecesarios y sin sustento influyendo negativamente en la rentabilidad económica.

Mendoza (2013), en su tesis *Competitividad y nivel de producción en la fábrica de muebles Santa Rosa de Pauca EIRL, 2012*, para obtener el título profesional de Licenciado en Administración de la Universidad Cesar Vallejo. Su objetivo general fue reconocer la competitividad y el nivel de producción en la fábrica de muebles Santa Rosa de Pauca EIRL, el tipo de estudio corresponde a un diseño de tipo no experimental correlacionar debido a que busca describir y explicar la relación de la competitividad en el nivel de producción de dicha empresa. Obtuvo como resultado que la competitividad se relaciona favorablemente con el nivel de producción en la fábrica de muebles Santa Rosa de Pauca EIRL.

Reyes y Vargas (2016), en su tesis *Estrategias para impulsar la competitividad de los restaurantes picanterías en la ciudad de Arequipa – 2015.*, para obtener el título de licenciado en Administración de negocios de la Universidad Católica San Pablo. Su objetivo principal fue Proponer las estrategias que permitan impulsar la competitividad de los restaurantes picanterías en la ciudad de Arequipa. Utilizó una metodología con un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo), y de tipo exploratoria y descriptiva. Concluyo que para impulsar la competitividad de los restaurantes picanterías en la ciudad de Arequipa, se proponen doce estrategias genéricas de las cuales se desarrollaron sesenta y cinco actividades para lograr los objetivos de cada una de ellas. Entre las más importantes están primero las de carácter estratégico, dentro de la que se encuentra la de posicionamiento, referida a la innovación de los platos, lograr identidad con el cliente, entre otros; y segundo las estrategias de variables de marketing en las que se encuentran las de producto y servicio referidas a: la

ampliación de la carta, incorporación de aperitivos, presentación de platos, estación de postres y un servicio de comida express.

Alva, Reyes y Villanes (2006), con su tesis *Propuesta de mejora en la logística de entrada en una empresa agroexportadora*, para optar el grado de magister en gestión de operaciones y logística de la universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Su objetivo de la presente tesis fue desarrollar una metodología que permita a las empresas analizar el desempeño de la Logística de Entrada, identificando sus problemas y orientándolas hacia el desarrollo de alternativas de mejora mediante el uso de las herramientas que esta especialidad desarrolla. Su conclusión principal fue que el área de logística de Greenexport trabaja sin procedimientos ni políticas que le permitan organizar su trabajo, conjugado con la falta de información en el SAP a tiempo no permite tomar decisiones adecuadas llegando a tener en algunos casos roturas de stock.

Suluco (2016), en su tesis *Caracterización de la competitividad y el kaizen en las Mype rubro restaurantes, de la urbanización los rosales – Piura, año 2016* para optar el título profesional de licenciada en administración de la Universidad Católica los Ángeles de Chimbote. Tuvo como objetivo general Identificar las características tiene la competitividad y el kaizen en las MYPE rubro restaurantes, de la urbanización Los Rosales - Piura, año 2016. Empleó una metodología de tipo descriptivo, nivel cuantitativo, diseño no experimental y de corte transversal. Como conclusión se identificó que el nivel de la competitividad de más relevancia es el nivel meta por su innovación, estructura y la capacitación constante a los empleados. Respecto al segundo objetivo el factor de competitividad de mayor relevancia es la calidad de servicio y la imagen dado la permanente innovación que generan las cevicherías.

Mori (2014), en su tesis *Reducción de costos de la gestión de los servicios logísticos de las empresas del sector industrial para crear ventajas competitivas aplicando la tercerización* de la facultad de Ingeniería industrial y de sistemas, de la Universidad Nacional del Callao. Su objetivo de este trabajo fue crear ventajas competitivas mediante la reducción de los costos de la gestión de los servicios logísticos de las empresas del sector industrial, aplicando la

tercerización. Método se utilizó una encuesta basada en entrevistas aplicadas a cada empresa industrial con preguntas sobre los beneficios, alcances y servicios que alcanzan al utilizar la tercerización. Como su conclusión principal fue: La tercerización incide en las empresas industriales en un 34,5% y 53,4% en los procesos logísticos de distribución y manejo de proveedores. La tercerización permite la reducción de los costos, teniendo en cuenta el pago a terceros y la cantidad de órdenes de compra atendidas. La reducción de costos de la gestión de los servicios logísticos influye significativamente en la creación de ventajas comparativas expresadas en satisfacción del cliente.

Maguiña (2010), en la revista de ciencias empresariales titulado *Estrategias de diferenciación y competitividad de los restaurantes top en Miami Beach* de la universidad San Martín de Porres. Su objetivo de este trabajo fue Identificar cuáles son las estrategias de diferenciación y competitividad que aplican los restaurantes top en Miami Beach. Su diseño de investigación exploratorio de tipo cualitativo. Su conclusión principal fue que la gastronomía peruana se ha convertido en una de las más exquisitas y caras del mundo fuera del país; es por ello que muchos restaurantes han migrado fuera para aprovechar esta gran oportunidad de negocio.

Antecedentes Internacionales

Liu (2008) en su tesis *The competitiveness of logistics service providers: an investigation in China and the UK* para optar el grado de Doctor conferido por la Universidad Heriot-Watt, Edimburgo, Reino Unido. El objetivo de este estudio fue investigar sistemáticamente la competitividad de los proveedores de servicios logísticos (LSP). La competitividad no es un tema nuevo en la investigación comercial, pero ha recibido poca discusión en la literatura sobre logística. En su metodología utilizaron cuatro tipos de métodos de investigación para recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos también emplearon diversas técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales. En su conclusión el estudio revela un alto grado de similitud en las visiones de competitividad expresadas por los LSP (proveedores de servicios logísticos) chinos y británicos, aunque surgieron varias diferencias importantes. Algunas de estas variaciones pueden atribuirse a las diferencias en los antecedentes culturales y los sistemas económicos.

Stantchev (2008) en su tesis *The Contribution of Logistics in Improving the Competitiveness of the Yorkshire and the Humber Economy in the European Marketplace* para el grado de Doctor de Filosofía de Escuela de Ciencias Aplicadas de La Universidad de Huddersfield, Reino Unido. Tuvo como objetivo determinar cómo la competitividad puede mejorarse mediante la provisión de servicios logísticos efectivos. La investigación realizada fue la recolección de datos incluyó dos encuestas de usuarios y proveedores de carga servicios de transporte y logística en Yorkshire y Humber, seguidos de una serie de casos estudios. Su conclusión principal de esta investigación fue una revisión de la preguntas de investigación y procesos que se han llevado a cabo en la realización de los objetivos y objetivos se ha llevado a cabo. Esto ha llevado a una evaluación de la relación entre las preguntas de investigación y los procesos, los métodos por los cuales estos han sido logrados y los resultados de esta investigación.

Cornejo y Vilea (2015), con su tesis titulada, *Análisis y propuesta para la mejora del sistema de almacenamiento del restaurante Parwa del distrito de Lamay provincia de Calca departamento del Cusco*, para optar el título profesional de ingeniería en administración de empresas, en la universidad de Tarapacá, Arica- Chile. El objetivo general fue, Analizar y proponer mejoras para los sistemas de gestión de almacenes en el restaurante "Parwa". El tipo de estudio corresponde a una investigación que corresponde al diseño no experimental y transversal ya que no se manipulan las variables y se recolectan datos en un solo momento. El estudio tuvo como objetivo general analizar y proponer mejoras en la gestión de almacenes del restaurante "PARWA", además de analizar otros restaurantes utilizando esta información para realizar benchmarking de los procesos actuales. Esto sin duda podrá permitir contar con una ventaja sobre los competidores de la zona y garantizar un buen servicio.

Castellanos (2012) en su tesis *Diseño de un sistema logístico de planificación de inventarios para aprovisionamiento en empresas de distribución del sector de productos de consumo masivo* para optar el grado de maestría en logística, en la universidad Francisco Gavidia, El Salvador, su objetivo general fue diseñar un Sistema Logístico de Planificación de Inventarios para Aprovisionamiento que permita el mejoramiento del nivel de servicio y disminución en inversión de capital en inventario, en empresas de distribución de productos de consumo masivo del área metropolitana de San Salvador, aplicable a pequeña, mediana y gran empresa La conclusión principal de esta tesis fue que ha podido comprobar una realidad de la industria Salvadoreña en el sector de distribución de productos de consumo masivo, relacionada a la planificación de inventarios, una realidad que muy pocas veces puede ser analizada por la falta de conocimiento y especialización que se tiene en el país en estas disciplinas.

1.3 Teorías relacionadas al tema

Las teorías que se ajustan a este estudio, teniendo en cuenta las variables correspondientes, tienen el propósito de incrementar la comprensión científica, explicar y predecir la situación problemática.

Variable1: Logística de entrada

Letamendía (2001) en su teoría logística de entrada, la actividad de logística de entrada agrupa las tareas asociadas con recepción, conservación y reparto a las distintas dependencias (a las zonas de producción) de la materia prima necesaria para la producción diaria. En la realización de estas tareas está presente la finalidad última de entregar a cada cliente, en condiciones óptimas, lo que necesita para cubrir sus necesidades nutricionales. Esta actividad no se refiere a la compra de las materias primas, sino a su tratamiento una vez adquiridas. Engloba, por tanto, las tareas de: recepción de la materia prima, conservación y reparto, para su utilización, a las zonas de producción. La recepción de la materia prima, en una empresa de restauración, esta actividad reviste particular importancia, ya que la mercancía que se recibe es delicada y perecedera. Para realizarla correctamente se proponen algunas recomendaciones: a) disponer de un área de recepción de materia prima, b) establecer un sistema de control de entrega de mercancías, con la finalidad de evitar la entrada de productos que no se correspondan con los estándares de calidad prefijados y que, por lo tanto, pudieran ocasionar desperdicios o niveles de calidad inferior en la comida, pérdidas financieras y riesgos higiénico sanitarios [...] (p.85- 94).

La conservación de alimentos, la cadena de conservación de alimentos está ligada al correcto desempeño de cada una de las tareas que integran el proceso de producción desde la recepción de la materia prima hasta la entrega de la comida al cliente. Por lo que el almacenamiento se considera una tarea de especial importancia por tratarse de productos perecederos y delicados [...]. En la mayor parte de los casos son productos susceptibles de presentar alguna contaminación en origen, que podría desarrollarse hasta extremos de gravedad por insuficiente

tratamiento térmico o por mala manipulación. En esta fase es fundamental la higiene en el tratamiento de los alimentos, ya que si se ocasiona alguna alteración se corre el riesgo de que produzcan deterioros, en los mismos, que pueden repercutir en los destinatarios finales del servicio. [...]. (p.94- 98)

Conservación en almacén, [...]. Cada cámara deberá tener la temperatura y humedad relativa adecuadas, así como las características técnicas precisas para el tipo de alimentos que contengan. Se establecerán asimismo los criterios de higienización y de limpieza (que forzosamente será diaria), y la vigilancia de la temperatura y humedad relativa. Los alimentos cuya naturaleza o composición favorezca el crecimiento bacteriano deben conservar a bajas temperaturas, [...]. Cada cámara deberá tener la temperatura y humedad relativa adecuadas, así como las características técnicas precisas para el tipo de alimentos que contengan. Se establecerán asimismo los criterios de higienización, de limpieza (que forzosamente será diaria), de vigilancia de la temperatura y humedad relativa [...]. (p.99- 103).

El reparto de la materia prima almacenada a las distintas dependencias para la producción diaria, esta tarea de logística es consecuencia de las dos que se acaban de describir y es el paso previo necesario para la actividad de <<operaciones>>. Por ello su desempeño depende en gran medida de cómo se organicen unas u otras. Con esta tarea se trata de hacer llegar en condiciones óptimas la materia prima necesaria para la producción. El reparto se puede realizar de la manera siguiente: todas las personas que trabajan en las distintas dependencias tienen acceso tanto a las cámaras frigoríficas como a los congeladores. Sin embargo, la materia prima contenida en los almacenes en la práctica habitual suele estar bajo llave y la persona responsable del almacén cada día, en días alternos, dos veces por semana o la frecuencia que se estime oportuna lleva a las áreas de producción la materia prima necesaria para la elaboración de los platos de esos días. Este sistema permite controlar las entradas y salidas del almacén y por lo tanto, el mantenimiento correcto del nivel de existencias y utilizar la materia prima adecuada. Esto también se consigue en el caso de los alimentos contenidos en cámaras frigoríficas y congeladores, si los pedidos de estos

alimentos llegan diariamente, ya que solo se pueden utilizar los que se han previsto para la elaboración de los platos. Esta tarea cada vez es más reducida por la tendencia a no almacenar y a que llegue cada día la materia prima que se necesite para la producción. (P.104-106).

Quiroga, (2009) en su teoría Gestión y coordinación de compras y almacenaje, explicó que Almacenaje es aquella función logística que permite mantener cercanos los productos a los distintos mercados, al tiempo en que, en colocación con la función de regularización, adjunta la producción a los niveles de demanda y facilita el servicio. Los principios del almacenaje son: aprovechar el espacio, mínima manipulación, fácil acceso al stock, flexibilidad en la colocación, facilite la rotación del stock, facilite el control del stock. Los almacenes pueden ser centrales, locales o de tránsito, de materia prima o de producto terminado. Habitualmente los almacenes para materia prima suelen tener características especiales, básicamente por la gran diversidad de productos almacenados, y la falta de unificación y normalización en las unidades de almacenaje y manipulación. Tres son las funciones que se pueden asignar al almacenamiento de los productos: almacenamiento para coordinar los desequilibrios entre la oferta y la demanda, almacenamiento para la reducción de costes y almacenamiento como complemento al proceso productivo. Clases de almacenes: almacenes de materias primas, almacenes de semielaborados, almacenes de producto terminado, otros almacenes. (p. 10-11).

Carro y Gonzales, (1993), en su teoría Costos logísticos, indicó que los costos logísticos generados en el almacenamiento y la gestión de stocks ocurren por la ineficiencia e ineficacia alcanzada en este sector, ello puede haber ocurrido porque: no se ha realizado una adecuada planificación en la gestión de almacén, es decir, no se ha realizado el diseño de la red de distribución y almacenamiento, como deben almacenarse los materiales, como deben moverse los materiales. [...] los costos logísticos generados en el transporte interno ocurren con frecuencia e ineficiencia alcanzada en el sector, ello puede haber ocurrido porque: no se ha tenido en cuenta que a cada movimiento de material se le debe de añadir valor, no se ha calculado el costo de

la mano de obra empleada para la manipulación interna, no se tiene en cuenta que cuanto menor es peso propio del equipamiento móvil en relación a su carga, tanto más económicas son las condiciones operacionales [...]. (p. 47- 49).

Variable 2: competitividad

La tendencia a la que las empresas actualmente se han inclinado es la Ventaja Competitiva introducida por Michael Porter.

Competitividad es entendido como el acto de competir. En este caso, se tomará definiciones de competencia empresarial, que a nivel internacional ya no solo es vista como una ventaja comparativa, donde se manifestaba ser mejor en una sola actividad o producto. La tendencia a la que las empresas actualmente se han inclinado es la Ventaja Competitiva introducida por Michael Porter (1987).

Porter, (1987) en su teoría ventajas competitivas, nos demuestra como una empresa puede aplicar estrategias para lograr una diferenciación y menores costes, adicionalmente se identifica la llamada Cadena de Valor que la considera como una herramienta para analizar las actividades de la organización en diseño, productividad, comercialización e, incluso, distribución de bienes (p. 55).

Según Porter (1980) la ventaja competitiva se puede medir mediante dos conceptos:

1. Liderazgo en costos: Capacidad de realizar un producto a un precio inferior a nuestros competidores generando mayor productividad para la industria.

La productividad es el valor del producto generado por la capacidad de ofrecer este a un precio al de la competencia. Reducir los costos de producción conlleva a medirlo mediante la participación que representa la empresa en su respectiva industria, y el valor tecnológico que se desarrolla dentro de la industria para un diseño del producto capacitado para facilitar su producción.

2. Diferenciación del producto: Capacidad de ofrecer un producto distinto y más atractivo para los consumidores frente a los productos ofrecidos por nuestros competidores.

Depende tanto de la calidad del producto o servicio, características de innovación de los productos como de la efectividad con que se producen.

(p.28)

Según **Betancourt** (2014), en su libro Análisis sectorial y Competitividad, menciona que: “A nivel de un análisis sectorial hay que tener en cuenta varios conceptos y/o factores como la productividad, competitividad, ventaja comparativa y ventaja competitiva” **(pág. 30)**.

En ese sentido, la productividad es la relación mensurable entre producto y factores considerándose como un resultado; así pues, productividad global se define como la relación entre la producción total obtenida en un tiempo dado y el conjunto de los agentes empleados en esta producción.

Para Porter la competitividad tiene significancia en la productividad: La competitividad es la productividad donde un territorio o clúster usa su capital humano y natural **(citado por Betancourt, 2014, pág. 33)**

Para Millán (1994), la concepción de competitividad debe encontrarse enfocado en un mejoramiento del bienestar del hombre expresado en mejores niveles de calidad de vida, logro del desarrollo con un incremento de la productividad y la sustentabilidad ambiental. **(Citado por Betancourt, 2014, pág. 32)**

Para un análisis sectorial se necesita complementar el concepto de la consideración de una empresa competitiva y **Betancourt (2014)** lo menciona de esta manera:

“Unidad de negocio que genera sistemáticamente alguna clase de ventaja que sea aprovechable comercialmente en comparación con el resto de empresas con las que compite en el mercado, es decir, una empresa necesita de ventajas competitivas” **(pág. 35)**

Así pues, una ventaja competitiva sugiere que los factores de producción no son solamente la tierra, capital y trabajo, como original y tradicionalmente se ha considerado. Actualmente, la tecnología la información, la infraestructura, el conocimiento y la estrategia constituyen verdaderos factores productivos. Incluso se puede decir que la ventaja competitiva nace de un proceso de innovación y un aumento de la productividad (**Betancourt, 2014, pág. 38**), y esto se encuentra asociado con: Desarrollo del conocimiento, Tecnología de información, Innovación, Capacidad de transformación y Factores especializados.

Una región es competitiva si es líder y mantiene una posición singular en el mundo y en el mercado, y garantiza al mismo tiempo la viabilidad ambiental, económica, social y cultural, de manera permanente, aplicando la lógica de la cohesión interna y articulación interterritorial. Espinosa (2005, p.72).

La CEPAL en 2000, sustentó que la competitividad a nivel micro está condicionada a los aspectos de productividad, tecnología, relaciones Inter empresa, y que se puede ver manipulada por el tipo de relaciones que existan con sus proveedores y clientes. También, hay otros elementos como el tiempo de entrega, la disponibilidad de infraestructura para el servicio o servicio post venta, las estrategias empresariales, entre otros, los cuales marcan la diferencia entre una empresa competitiva y otra menos competitiva (López y Guerrero, 2008).

La competitividad empresarial, la competitividad es la capacidad de una organización para mantener o incrementar su participación en el mercado basada en nuevas estrategias empresariales, en un sostenido crecimiento de productividad, en la capacidad inter empresarial para participar en negociaciones con diferentes instituciones y otras compañías dentro de su ambiente, en la existencia de un ambiente competitivo determinado por el sector y el mercado de los consumidores y en políticas introducidas por los gobiernos regionales y alianzas económicas regionales (Solleiro & Castañon, 2005).

La competitividad empresarial está definida como la capacidad que tiene una empresa para desarrollar y mantener unas ventajas que le permiten sostener una

posición destacada en el mercado. Se entiende por ventaja aquellos recursos, o atributos que la empresa dispone, de la que carecen sus competidores y hacen posible la obtención de un rendimiento superior a comparación con el de otros negocios. La competitividad empresarial tiene dos aspectos: la competencia interna y la externa. La competencia interna se refiere a la competencia de la empresa consigo misma teniendo en cuenta su eficiencia en un tiempo determinado y también la eficiencia de sus estructuras internas. Este análisis es importante para cualquier negocio, pero no tan relevante como lo es la competencia externa, pues es ahí donde se enfrentan diferentes empresas, productos, etc. Dentro de un mismo mercado (Valietti, 2008).

Entonces se puede decir que la competitividad no es un resultado lineal, sino más bien una serie de resultados que les permiten a las empresas alcanzar, mantener e incrementar una participación en el mercado donde el precio, la calidad y las oportunidades son mejores que la de sus competidores, lo que demanda la gestión de ventajas competitivas, así como actividades y estrategias en las que se destacan algunas variables que asumen el papel de indicadores en beneficio de una mayor adaptación continua de las organizaciones (López y Marín, 2011; Rodríguez, 2006).

1.4 Formulación del Problema

Problema General:

- ¿Cuál es la relación entre logística de entrada Y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016?

Problemas Específicos:

- ¿Cuál es la relación entre la recepción de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016?
- ¿Cuál es la relación entre el almacenamiento de materia prima y competitividad en las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016?

- ¿Cuál es la relación entre la distribución interna de materia prima y competitividad en las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016?

1.5 Justificación del estudio

La investigación se justifica, por la importancia de investigar en temas relevantes para la mejora de las MYPES gastronómicas con visión de ser más competitivas, contribuir con investigaciones que brinden conocimiento a empresarios emprendedores que deseen ser más competitivos a través de la herramienta logística de entrada. Es de esta manera que el presente trabajo de investigación se incluye en la línea de comercio internacional, porque el consumo gastronómico de turistas extranjeros en el Perú tiene naturaleza de exportación.

Justificación Metodológica

Esta investigación servirá de base para contribuir en una mejora de toma de decisiones a nivel logístico de las empresas dedicadas al rubro de restaurantes San Juan de Lurigancho, Lima, ya que permitirá a la gerencia y demás partes involucradas, tener una visión más amplia sobre la importancia de la logística de entrada, además de brindarles información de su situación actual en el sector en el que se desenvuelven proporcionándoles también una perspectiva competitiva y la oportunidad de poner en marcha un buen servicio.

Justificación Práctica

Así también esta investigación en lo respecta la justificación práctica, ayudara a su contribución con la logística de entrada en las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho, ya que cada vez tienen más competidores y tiene que ser más competitivos.

1.6 Hipótesis

Hipótesis General

- Existe relación entre logística de entrada y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016

Hipótesis Específicas

- Existe relación entre la recepción de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016
- Existe relación entre el almacenamiento de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.
- Existe relación entre la distribución interna de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.

1.7 Objetivos

Objetivo Principal

- Determinar la relación entre logística de entrada y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016

Objetivos Específicos

- Determinar la relación entre la recepción de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016
- Determinar la relación entre el almacenamiento de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.
- Determinar la relación entre la distribución interna de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.

II. METODO

2.1 Tipo de Investigación

Según Hernández, (2014) afirmó que: “Una investigación será de carácter aplicada cuando la investigación contribuye a solucionar un problema existente socialmente a través de técnicas que a la vez ayuden a posteriores investigaciones”. (pp. 129, Metodología de la Investigación Científica). Porque el proyecto va tener una utilidad práctica.

2.2 Nivel de la investigación

Según indica Vara (2010) un diseño correlacional: “Evalúa la relación entre dos o más variables. Intenta explicar cómo se comporta una variable en función de otras. Existe bibliografía sobre el tema y estudios empíricos descriptivos” (pág. 203)

2.3 Diseño de Investigación

Según Hernández (2014) afirmó que: “Una investigación será no experimental cuando no se genera ninguna situación, sino que se observan situaciones ya dadas, que no han sido provocadas intencionalmente por el investigador. En la investigación no experimental las variables no pueden ser manipuladas y no se ejerce control directo sobre dichas variables”. (pp. 152, Metodología de la Investigación Científica).

2.4 Variables - operacionalización

| OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|----------------|--------------------------------------|-------|---|-------------------------|
| VARIABLE | DEFINICIÓN CONCEPTUAL | DEFINICIÓN OPERACIONAL | DIMENSIONES | INDICADORES | ITEMS | ESCALAS Y VALORES | INSTRUMENTO DE MEDICION |
| LOGISTICA DE ENTRADA | Se define logística de entrada según García (2009, P.185) la "logística de entrada; entrance logistics. Engloba las actividades asociadas a la recepción, el almacenamiento y la distribución interna de insumos del producto" | Se obtendrán datos de las fuentes primarias, utilizando como técnica la encuesta, como instrumento el Cuestionario. Utilizando 3 dimensiones estos son de recepción, almacenamiento y distribución, con un total de 10 indicadores | Recepción | Área | 2 | 1= nunca 2= pocas veces 3= algunas veces 4= casi siempre 5= siempre | CUESTIONARIO |
| | | | | Control | 2 | | |
| | | | | Costos | 2 | | |
| | | | Almacenamiento | Clasificación | 2 | | |
| | | | | Manipulación | 2 | | |
| | | | | Conservación | 2 | | |
| | | | Distribución | Costos | 2 | | |
| | | | | Despacho | 2 | | |
| | | | | Control | 2 | | |
| | | | | Costos | 2 | | |
| COMPETITIVIDAD | Según Porter (1987, p.55) "La aplicación de estrategias para lograr una diferenciación y menores costes, una ventaja competitiva consiste en la producción de los bienes con mayor calidad a un precio menor que los productores de la competencia." | Se obtendrá datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta, para determinar la importancia de las Ventajas Competitivas | Diferenciación | Efectividad | 4 | | |
| | | | | Innovación | 4 | | |
| | | | | Calidad del producto | 4 | | |
| | | | Productividad | Participación relativa en el mercado | 4 | | |
| | | | | Valor tecnológico desarrollado | 6 | | |

2.5 Población y Muestra

Población

Según Vara (2010) población es: “el conjunto de sujetos o cosas que tienen una o más propiedades en común, se encuentran en un espacio o territorio y varían en el transcurso del tiempo” (pág. 221)

Para este proyecto de investigación la población está constituida por 101 restaurantes Mypes ubicada en San Juan de Lurigancho, distrito de Lima metropolitana. Según la INEI hasta el 2013.

Muestra

Considerando que Vara (2010) define como muestra: “al conjunto de casos extraídos de la población, seleccionado por algún método racional” (pág. 221).

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

en donde,

N = tamaño de la población

Z = nivel de confianza,

P = probabilidad de éxito, o proporción esperada

Q = probabilidad de fracaso

D = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción)

En este proyecto de investigación la muestra será 42 Mypes dedicadas al rubro restaurantes – cevicheras que serán encuestados.

2.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Técnica

Para esta investigación al ser de un enfoque cualitativo, la técnica que se utilizara será la encuesta, con el fin de obtener mayor información directa de los dueños, administradores o responsables de las Mypes gastronómicas.

Instrumento de recolección de datos

El instrumento como producto de la Operacionalización de variables será el cuestionario que para Bernal (2010), se basa en “un conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos necesarios con el propósito de alcanzar los objetivos del proyecto de investigación” (p.250).

Por tanto, se utilizarán dos cuestionarios siendo uno por cada variable, donde estarán relacionadas las dimensiones de competitividad con la variable logística de entrada.

Validez del instrumento

Según Hernández et al. (2013) “la validez en términos generales se refiere al grado en que un instrumento mide realmente la variable que pretende medir” (p.200).

Para la validez del instrumento se realizó a través del Juicio de expertos quienes fueron cuatro expertos de la UCV.

| DOCENTES | VALIDACIÓN (%) |
|--------------------------------------|-------------------|
| Barco Solari, Esteban Augusto | 80% |
| Muñoz Ledesma, Sabino | 80% |
| Márquez Caro, Fernando | 80% |
| Collazos Cerrón, Jesús M. | 80% |
| Cajavilca Lagos, Wilder O. | 80% |
| PROMEDIO | 80% |

Confiabilidad del instrumento

Para la confiabilidad del estudio se empleó el programa estadístico informático de mayor uso en las ciencias exactas, sociales y aplicadas, el denominado SPSS del cual se obtuvo un índice de 0,732 y 0,748 superior a 0.6 del Alfa de Cronbach, demostrando la confiabilidad del instrumento, como se detallara en los siguientes gráficos.

Tabla 2: Confiabilidad del Instrumento de la variable logística de entrada

| Estadísticas de fiabilidad | |
|----------------------------|----------------|
| Alfa de Cronbach | N de elementos |
| ,732 | 20 |

Interpretación: Del resultado se evidencia que la confiabilidad obtenida es $\alpha = 0.732$, lo que indica que el instrumento de medición es alta, además de ser totalmente valido el instrumento, puesto que es mayor que 0,60 según el baremo de estimación, por lo cual se acepta dicho instrumento.

Tabla 3: Confiabilidad del Instrumento de la variable competitividad

| Estadísticas de fiabilidad | |
|----------------------------|----------------|
| Alfa de Cronbach | N de elementos |
| ,748 | 21 |

Interpretación: Del resultado se evidencia que la confiabilidad obtenida es $\alpha = 0.748$, lo que indica que el instrumento de medición es alta, además de ser totalmente valido el instrumento, puesto que es mayor que 0,60 según el baremo de estimación, por lo cual se acepta dicho instrumento.

2.7 Métodos de análisis de datos:

En la presente investigación se usará el programa estadístico SPSS.

Frecuencia: Rama de la estadística que se encarga de analizar una cierta cantidad de datos con el fin de obtener un resultado.

Normal: grafica que nos indica cual es el grado en que nuestros resultados están comprendidos en la población. En esta tesis se utiliza Shapiro-Wilk, porque nuestra muestra es menor a 50.

Correlaciones spearman: grado en que relacionan dos variables, suele encontrarse aplicando los cuadros de doble entrada.

2.8 Aspectos éticos

En este proyecto de investigación se respeta la propiedad intelectual de los autores que aparecen en las referencias bibliográficas así como también en las citas consultadas.

Este ítem, será corroborado por el uso del software TURNITIN, encargado de evaluar la similitud entre la investigación y su correspondiente en el TURNITIN.

III. RESULTADOS

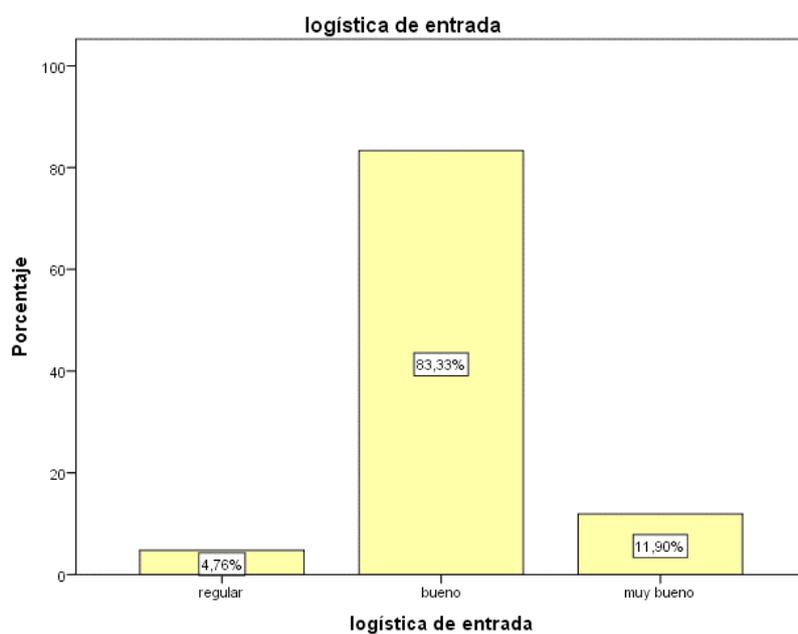
3.1 Análisis Descriptivo

3.1.1 Descripción de la Variable logística de entrada

Tabla 4: Niveles de la variable logística de entrada en las Mypes gastronómicas de SJL, 2016.

| | | LOGÍSTICA DE ENTRADA | | | |
|--------|-----------|----------------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | regular | 2 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| | Bueno | 35 | 83,3 | 83,3 | 88,1 |
| | muy bueno | 5 | 11,9 | 11,9 | 100,0 |
| | Total | 42 | 100,0 | 100,0 | |

Figura 1: Gráfico de barras de los niveles de la variable Logística de entrada en las Mypes gastronómicas de SJL, 2016.



Interpretación:

En la tabla de frecuencias con relación a la variable de estudio: logística de entrada; se observó que el 83.3% de los encuestados respondieron en la encuesta realizada a la escala bueno, el 11.9 % muy bueno y 4.8% regular.

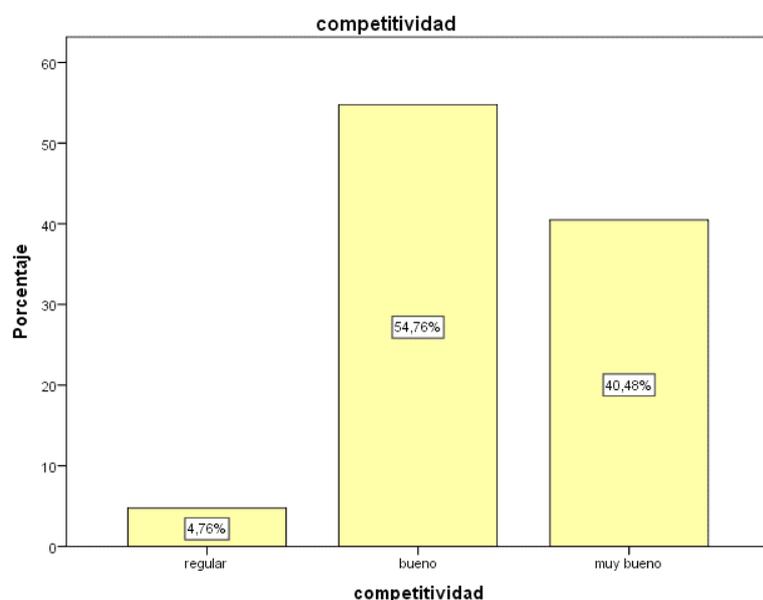
Por lo tanto, se evidencia una prevalencia porcentual del 83.8% de encuestados que señalan BUENO, lo que significa que tiene una tendencia al nivel de aceptación bueno a la logística de entrada en las Mypes gastronómicas en SJL.

3.1.2 Descripción de la Variable competitividad

Tabla 5: Niveles de la variable Competitividad en las Mypes gastronómicas de SJL, 2016.

| | | competitividad | | | |
|--------|-----------|----------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | regular | 2 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| | Bueno | 23 | 54,8 | 54,8 | 59,5 |
| | muy bueno | 17 | 40,5 | 40,5 | 100,0 |
| | Total | 42 | 100,0 | 100,0 | |

Figura 2: Gráfico de barras de los niveles de la variable competitividad de las mypes gastronómicas de SJL, 2016.



Interpretación:

En la tabla de frecuencias con relación a la variable de estudio: competitividad; se observó que el 54.8% de los encuestados respondieron en la encuesta realizada a la escala bueno, el 40.5 % muy bueno y 4.8% regular.

Por lo tanto, se evidencia una prevalencia porcentual del 54.8% de encuestados que señalan BUENO, lo que significa que tiene una tendencia al nivel de aceptación bueno de competitividad en las Mypes gastronómicas en SJL.

3.2 Tabla cruzada

Tabla 6: Tabla cruzada entre la variable Competitividad y la variable logística de entrada en la muestra de las Mypes del sector gastronómico de SJL, 2016.

| | | Tabla cruzada logística de entrada *competitividad | | | Total | |
|----------------------|---|--|--------|-----------|--------|--------|
| | | competitividad | | | | |
| | | Regular | bueno | muy bueno | | |
| logística de entrada | Regular | Recuento | 2 | 0 | 0 | 2 |
| | | % dentro de logística de entrada (Agrupada) | 100,0% | 0,0% | 0,0% | 100,0% |
| | Bueno | Recuento | 0 | 22 | 13 | 35 |
| | | % dentro de logística de entrada (Agrupada) | 0,0% | 62,9% | 37,1% | 100,0% |
| | muy bueno | Recuento | 0 | 1 | 4 | 5 |
| | | % dentro de logística de entrada (Agrupada) | 0,0% | 20,0% | 80,0% | 100,0% |
| Total | Recuento | 2 | 23 | 17 | 42 | |
| | % dentro de logística de entrada (Agrupada) | 4,8% | 54,8% | 40,5% | 100,0% | |

Interpretación

En la tabla 6 de tabla cruzada observamos que el recuento más alto es de 22 y están ubicados en el mismo rango de bueno de ambas variables, en la fila tenemos la variable logística de entrada y en la columna la variable de competitividad. Se realizaron 41 preguntas a 42 Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho.

3.3 Contrastación de Hipótesis:

Se ha utilizado para la contratación de la hipótesis general y las hipótesis específicas, la correlación lineal de Rho de Spearman como prueba estadística no paramétrica, que permite determinar la relación entre las variables Competitividad y la logística de entrada en la muestra de 42 Mypes del rubro gastronómico de San Juan de Lurigancho.

3.3.1 Prueba de normalidad

Tabla 7: Prueba de normalidad

| | Pruebas de normalidad | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|----|-------------|-----------------|-----------|-------------|
| | Kolmogorov-Smirnov ^a | | | Shapiro-Wilk | | |
| | Estadístico | Gl | Sig. | Estadístic o | gl | Sig. |
| Logística De Entrada | ,451 | 42 | ,000 | ,556 | 42 | ,000 |
| Competitividad | ,327 | 42 | ,000 | ,733 | 42 | ,000 |

a. Corrección de significación de Lilliefors

Utilizaremos Shapiro-Wilk en esta prueba de normalidad porque nuestra muestra es menor de 50 (42).

Las hipótesis de normalidad para la variable logística de entrada:

H1: Los datos de logística de entrada no presentan distribución normal.

H0: Los datos de logística de entrada presentan distribución normal.

Al haber obtenido un valor estadístico de 0,451, el cual tiene como valor de significación equivalente a 0,000, se constata pues que el valor de Shapiro-Wilk es estadístico significativo al nivel de $p < 0,05$. Por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula, de que la variable logística de entrada procede de una distribución normal.

Las hipótesis de normalidad para la variable competitividad:

H1: Los datos de competitividad no presentan distribución normal.

H0: Los datos de competitividad presentan distribución normal.

Al haber obtenido un valor estadístico de 0,327, el cual tiene como valor de significación equivalente a 0,000, se constata pues que el valor de Shapiro-Wilk es estadístico significativo al nivel de $p < 0,05$. Por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula, de que la variable competitividad procede de una distribución normal.

Conclusión: Al contar con las dos variables que no presentan distribución normal, se adoptaran pruebas estadísticas no paramétricas, como Chi cuadrado y Rho de spearman, en esta tesis se utilizó esta última.

3.3.2 Contrastación de Hipótesis de las variables Competitividad y logística de entrada.

H1: Existe relación entre competitividad y logística de entrada de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.

H0: No existe relación entre competitividad y logística de entrada de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.

Tabla 8: *Correlación entre la variable Competitividad y la variable logística de entrada en la muestra de las Mypes del sector gastronómico de SJL, 2016.*

| | | Correlaciones | | |
|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| | | | Logística De Entrada | Competitividad |
| Rho de Spearman | Logística de entrada | Coeficiente de correlación | 1,000 | ,453** |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,003 |
| | | N | 42 | 42 |
| | competitividad | Coeficiente de correlación | ,453** | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,003 | . |
| | | N | 42 | 42 |

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

Como se observa en la tabla, el coeficiente de correlación de Spearman obtenido ($r = 0,453$; Sig. = 0,01) entre Competitividad y logística de entrada, es un valor que indica una correlación positiva MODERADA entre estas variables.

Decisión: Por lo tanto, según los resultados obtenidos, se decide rechazar la hipótesis nula H0 y se acepta la hipótesis alterna H1.

3.3.3 Contratación de Hipótesis de la variable Competitividad y la dimensión Recepción

H2: Existe relación entre competitividad y la recepción de materia prima de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016

H0: No Existe relación entre competitividad y la recepción de materia prima de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.

Tabla 9: Correlación *entre la variable Competitividad y la dimensión recepción de materia prima en la muestra de las Mypes del sector gastronómico de SJL, 2016.*

| Correlaciones | | | | |
|-----------------|----------------|----------------------------|----------------|-----------|
| | | | competitividad | recepción |
| Rho de Spearman | competitividad | Coeficiente de correlación | 1,000 | ,412** |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,007 |
| | | N | 42 | 42 |
| | | recepción | ,412** | 1,000 |
| | recepción | Coeficiente de correlación | ,412** | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,007 | . |
| | | N | 42 | 42 |
| | | | | |

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

Como se observa en la tabla, el coeficiente de correlación de Rho de Spearman obtenido ($r = 0,412$; $\text{Sig.} = 0,01$) entre la variable Competitividad y la dimensión recepción, es un valor que indica una correlación positiva MODERADA entre estas variables.

Decisión: Por lo tanto, según los resultados obtenidos, se decide rechazar la hipótesis nula H0 y se acepta la hipótesis alterna H1.

3.3.4 Contratación de Hipótesis de la variable Competitividad y la dimensión almacenamiento

H3: Existe relación entre competitividad y el almacenamiento de materia prima de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.

H0: No existe relación entre competitividad y el almacenamiento de materia prima de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016.

Tabla 10: *Correlación entre la variable Competitividad y la variable logística de entrada en la muestra de las Mypes del sector gastronómico*

| | | Correlaciones | | |
|-----------------|----------------|----------------------------|----------------|----------------|
| | | | competitividad | almacenamiento |
| Rho de Spearman | competitividad | Coeficiente de correlación | 1,000 | ,395** |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,010 |
| | | N | 42 | 42 |
| | almacenamiento | Coeficiente de correlación | ,395** | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,010 | . |
| | | N | 42 | 42 |

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

Como se observa en la tabla, el coeficiente de correlación Rho de Spearman obtenido ($r = 0,395$; Sig. = 0,01) entre la variable Competitividad y la dimensión Transformación, es un valor que indica una correlación positiva DÉBIL entre estas variables.

Decisión: Por lo tanto, según los resultados obtenidos, se decide rechazar la hipótesis nula H0 y se acepta la hipótesis alterna H1.

3.3.5 Contratación de Hipótesis de la variable Competitividad y la dimensión distribución

H4: Existe relación entre competitividad y la distribución interna de materia prima de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016

H0: No existe relación entre competitividad y la distribución interna de materia prima de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016

Tabla 11: *Correlación entre la variable Competitividad y la variable logística de entrada en la muestra de las Mypes del sector gastronómico*

| | | Correlaciones | | |
|-----------------|----------------|----------------------------|--------------|-------|
| | | Competitividad | Distribución | |
| Rho de Spearman | Competitividad | Coeficiente de correlación | 1,000 | ,220 |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,161 |
| | | N | 42 | 42 |
| | | Distribución | ,220 | 1,000 |
| | Distribución | Coeficiente de correlación | ,220 | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,161 | . |
| | | N | 42 | 42 |

Interpretación

Como se observa en la tabla, el coeficiente de correlación Rho de Spearman obtenido ($r = 0,220$; Sig. = $0,161$) entre la variable Competitividad y la dimensión Distribución, es un valor que indica una correlación positiva DÉBIL entre estas variables.

Decisión: Por lo tanto, según los resultados obtenidos, se decide aceptar la hipótesis nula H0 y se rechaza la hipótesis alterna H1. Porque la significación es mayor a 0.05 (0.16).

IV: DISCUSIÓN

La presente investigación determino la relación entre competitividad y logística de entrada de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho. Se analizaron tesis similares que contienen las variables logística y competitividad de las cuales se mostrara en los siguientes párrafos:

Urday y cebreros (2017), en su tesis la gestión logística y su influencia en la Competitividad en las pymes del sector Construcción importadoras de Maquinarias, equipos y herramientas del Distrito de puente piedra. Su conclusión fue que la Gestión Logística influye en la competitividad para pymes del sector construcción importadoras de maquinarias, equipos y herramientas del distrito de Puente Piedra. En relación con la hipótesis general que consiste en que existe relación entre competitividad y logística de entrada de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016, nuestros resultados aceptaron la hipótesis general lo cual presenta una similitud.

Liu (2008) en su tesis The competitiveness of logistics service providers: an investigation in China and the UK. En su conclusión el estudio revela un alto grado de similitud en las visiones de competitividad expresadas por los LSP (proveedores de servicios logísticos) chinos y británicos, aunque surgieron varias diferencias importantes. Algunas de estas variaciones pueden atribuirse a las diferencias en los antecedentes culturales y los sistemas económicos. En relación con la hipótesis general que consiste en que existe relación entre competitividad y logística de entrada de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016, nuestros resultados aceptaron la hipótesis general lo cual presenta una similitud.

Stantchev (2008) en su tesis The Contribution of Logistics in Improving the Competitiveness of the Yorkshire and the Humber Economy in the European Marketplace. Tuvo como objetivo determinar cómo la competitividad puede mejorarse mediante la provisión de servicios logísticos efectivos. En su conclusión se cumplieron con sus objetivos propuestos. En relación con la hipótesis general que consiste en que existe relación entre competitividad y logística de entrada de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016, nuestros resultados aceptaron la hipótesis general lo cual presenta una similitud.

V. CONCLUSIONES

Conclusión 1:

Se concluye que existe una relación positiva moderada entre las variables competitividad y logística de entrada de las Mypes del sector gastronómico de San Juan de Lurigancho, 2016., debido a que el coeficiente de correlación de Rho de Spearman es de ($r=0.453$) y la significancia es menor a 0,05 (sig. = 0.01). Si se relacionan entre sí.

Conclusión 2:

Podemos concluir que existe una relación positiva moderada entre la variable competitividad y la dimensión recepción, debido a que el coeficiente de correlación de Spearman es de ($r=0.453$) y que la significancia es menor a 0,05 (sig. = 0.01) si existe relación entre ambas.

Conclusión 3:

Podemos concluir que entre la variable competitividad y la dimensión almacenamiento existe una relación positiva débil debido a que el coeficiente de correlación de Spearman es de ($r=0.395$) y la significancia es menor a 0,05 (sig. = 0.01), Si existe relación entre ambas.

Conclusión 4:

Podemos concluir que existe una relación positiva débil entre la variable competitividad y la dimensión distribución, debido a que el coeficiente de correlación de Spearman es de ($r=0.220$) y significancia es mayor a 0,05 (sig.= 0.161) se deduce que no existe relación entre ambas.

VI. RECOMENDACIONES

Se recomienda estudiar la competitividad de la dimensión distribución interna de la logística de entrada de la gastronomía en San Juan de Lurigancho, con el objetivo de obtener mejores resultados y conocer el motivo porque rechaza la hipótesis de estudio o si se necesita el apoyo de asesores profesionales en Negocios Internacionales.

Debido a que en el distrito de San Juan de Lurigancho es el más grande de Lima, con mucha afluencia de personas; además Lima tiene planeado para el 2021 convertir a la ciudad en la capital gastronómica de Latinoamérica, por ende habrá mayor circulación de turistas y para eso se debe mejorar la diferenciación y productividad de estos restaurantes para ser más competitivos, se recomienda capacitaciones para los dueños de las Mypes a lo que se refiera a la logística de entrada, y otros temas que no se tocaron en esta tesis.

Por lo tanto se recomienda realizar nuevos instrumentos para cada eslabón de la logística de entrada (recepción, almacenamiento, distribución), con la finalidad de adecuada necesidad que existe en San Juan de Lurigancho, mejorar y reforzar cada uno de los eslabones.

También se recomienda utilizar la logística de entrada como herramienta para mejorar su competitividad, porque estas variables se relacionan entre sí, la Logística de Entrada como herramienta de competitividad permitirá un crecimiento sostenido de este sector gastronómico de San Juan de Lurigancho, que además goza de prestigio a nivel internacional. Por eso se debe reforzar los conocimientos de los futuros empresarios que brinden el servicio del boom de la gastronomía, para que así puedan tener éxito en un corto plazo.

VII. REFERENCIAS

- Alva, S., Reyes, P., & Villanes, V. (2006). *Propuesta de mejora en la logística de entrada en una empresa agroexportadora. Programa de Maestría en Gestión de Operaciones y Logística, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Trujillo–Perú.*
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales.* (3er ed.) Colombia: Pearson
- Betancourt, B. (2014). *Análisis Sectorial y Competitividad.* Universidad del Valle: ECOE ediciones.
- Carro Paz, R., & González Gómez, D. (1993). *Logística Empresarial. Facultad deficiencias económicas y sociales.* <http://nulan.mdp.edu.ar>.
- Carro, R., & González Gómez, D. A. (2013). *Logística empresarial.*
- Castellanos, A. (2012). *Diseño de un sistema logístico de planificación de inventarios para aprovisionamiento en empresas de distribución del sector de productos de consumo masivo* (Doctoral dissertation, Tesis maestría inédita). Universidad Francisco Gavidia Tecnología, Innovación y Calidad. Dirección de Postgrados y Educación Continua, San Salvador, El Salvador).
- Cornejo, L. & Vilea, P. (2015). *Análisis y propuesta para la mejora del sistema de almacenamiento del Restaurante PARWA del distrito de Lamay Provincia de Calca departamento del Cusco.* Universidad de Tarapacá. Arica – Chile.
- El comercio: Entérate por qué estudiar logística es una buena opción (2017). Recuperado de: <http://elcomercio.pe/suplementos/comercial/estudios-pregrado/conoce-que-carrera-logistica-opcion-atractiva-1002771>.
- El comercio: Turistas gastan en nuestra gastronomía US\$350 millones (2015). Recuperado de: <https://elcomercio.pe/economia/peru/turistas-gastan-nuestra-gastronomia-us-350-millones-186590>
- Espejo, M. (2011). *Gestión logística en las pequeñas empresas sudamericanas.* Recuperado de: <http://www.logisticamx.enfasis.com/notas/19742-gestion-logistica-las-pequenas-empresas-sudamericanas>.
- ESPINOSA, José y otros. *Colombia regional: Dinámicas territoriales en la promoción del desarrollo.* Bogotá: Universidad Externado de Colombia, 2005. p 72.
- Flores Tapia, C. J. (2014). *La gestión logística y su influencia en la rentabilidad de las empresas especialistas en implementación de campamentos para el sector minero en Lima Metropolitana.*
- García, D. S. (2009). *Diccionario de logística.* Marge Books.

Hernández R. (2014) *Metodología de la Investigación Científica 6va Ed.* Editorial Mc Graw Hill. México DF.

INEI: Cada día se crean en promedio 56 empresas que ofrecen comidas y bebidas y 6 de hospedaje (2013). Recuperado de: <http://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/cada-dia-se-crean-en-promedio-56-empresas-que-ofrecen-comidas-y-bebidas-y-6-de-hospedaje-7446/>.

Lacoba, S. R. (2003). El sistema de logística inversa en la empresa: análisis y aplicaciones. Universidad de Extremadura. España.

Letamendía, M. D. M. A. (2001). *Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global*. Ediciones Díaz de Santos.

Liu, X. L. (2008). The competitiveness of logistics service providers: an investigation in China and the UK (Doctoral dissertation, Heriot-Watt University).

López, P. A. y Guerrero, G. M. (2008). La Competitividad Empresarial, Una Revisión desde la Perspectiva Conceptual y Metodológica. Los Libertadores. Consultado en <http://www.ulibertadores.edu.co:8089/index.php?idcategoria=2349#>

López, V. G. y Marín, M. E. (2011). *La competitividad y el factor humano en las organizaciones*. En Herrera, N. (Ed.), *Redes de Innovación, Energías Renovables y Competitividad* (pp. 15-35). Ensenada: Editorial Fundación Teleddes.

Maguiña-Rodríguez, P. (2017). Estrategias de diferenciación y competitividad de los restaurantes top en Miami Beach. *San Martín Emprendedor*, 1(1), 89-102 <http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/handle/usmp/1597>

Mendoza, E. (2013) Competitividad y Nivel de producción en la fábrica de muebles Santa Rosa de Pauca EIRL, 2012. Tesis para la obtención del título profesional de Licenciada en Administración. Universidad César Vallejo

Mori Paredes, M. A. (2014). Reducción de costos de la gestión de los servicios logísticos de las Empresas del Sector Industrial para crear ventajas competitivas aplicando la tercerización. <http://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/UNAC/1125/63.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Porter, E. (1980). *Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors*. New York: Free Press.

Prom Perú: Perfil Del Turista Extranjero (2015). Recuperado de: https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN//Uploads/perfiles_extranjeros/38/PERFIL%20EXTRANJERO%20SPREAD.pdf

- Quiroga, J. (2009). *Logística de Entrada Abastecimiento – Logística de compras – Transporte – Stocks – diseño de almacenes*.
- Reyes Calcina, L. O., Tovar, V., & Yolanda, J. (2016). *Estrategias para impulsar la competitividad de los restaurantes picanterías en la ciudad de Arequipa 2015*.
- Rodríguez, G. (2006). *Competitividad, Insistir en la competitividad. Las Caras de la Competitividad*, Vol. Enero-marzo (3).
- Solleiro, J., & Castañón, R. (2005). *Competitividad y sistemas de innovación: retos para inserción México en el contexto global*. Mexico. Obtenido de <http://www.unam.edu.pe>
- Stantchev, D. S. (2008). *The Contribution of Logistics in Improving the Competitiveness of the Yorkshire and the Humber Economy in the European Marketplace* (Doctoral dissertation, University of Huddersfield).
- Suluco, A. (2016). *Caracterización de la competitividad y el kaizen en las MYPE rubro restaurantes, de la urbanización los rosales–Piura, año 2016*. http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1033/COMPETITIVIDAD_KAIZEN_SULUCO_ROSAS_ANA%20LUCIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- SUNAT: Capítulo IX De Las Exportaciones. Recuperado de: <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/igv/ley/capitul9.pdf>
- Urday Jauregui, C. A., & Cebberos Gutiérrez, P. (2017). *La gestión logística y su influencia en la competitividad en las PyMEs del sector construcción importadoras de maquinarias, equipos y herramientas del distrito de Puente Piedra*.
- Valiotti, P. (2008). *Liderazgo-habilidades Gerenciales-Competitividad. Un nuevo enfoque*. Cuba: Editorial Académica Española.
- Vara, A. (2010) *Siete pasos para una tesis exitosa: Desde la idea inicial hasta la sustentación*. Recuperado de: http://www.administracion.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/sites/9/2014/02/Manual_7pasos_aristidesvara1.

ANEXOS

ANEXO N°1: INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS

ENCUESTA

Buenos días/tardes, estamos realizando una encuesta para recopilar datos acerca de la logística de entrada de las Mypes gastronómicas, San Juan de Lurigancho 2016. Le agradezco de antemano cada minuto de su tiempo por responder las siguientes preguntas:

Marcar con un aspa (x) la alternativa que Ud. Crea conveniente. Se le recomienda responder con la mayor sinceridad posible. 1= nunca 2= pocas veces 3= algunas veces 4= casi siempre 5= siempre

| CUESTIONARIO: | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|--------|---|---|---|---|
| VARIABLE 1: LOGÍSTICA DE ENTRADA | | | | | | | | | |
| 1. RECEPCION | | | | | Escala | | | | |
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Área | | | | | | | | | |
| 01. | ¿Considera usted que el área donde hacen la recepción de las mercancías son las adecuadas? | | | | | | | | |
| 02. | El área de recepción se encuentra limpia para poder recibir la mercancía | | | | | | | | |
| Control | | | | | | | | | |
| 03. | ¿Considera usted que el control de los pedidos a la hora de la recepción deberían de mejorar? | | | | | | | | |
| 04. | Capacitan a los colaboradores para tener un mejor control de recepción | | | | | | | | |
| Costos | | | | | | | | | |
| 05. | ¿Considera usted que tomarse tiempo para la recepción de las mercancías genera costos? | | | | | | | | |
| 06. | Si hay algún producto en mal estado sus proveedores les cambian el producto | | | | | | | | |
| 2. ALMACENAMIENTO | | | | | Escala | | | | |
| Clasificación | | | | | | | | | |
| 07. | ¿Considera usted que su negocio mantiene clasificados sus insumos para su almacenamiento? | | | | | | | | |
| 08. | Mantienen limpio su almacén para guarda la mercancía | | | | | | | | |
| Manipulación | | | | | | | | | |
| 09. | ¿Considera usted que la conservación de los insumos son a la temperatura adecuada, en los envases correctos para su correcto almacenamiento? | | | | | | | | |
| 10. | Si hay un insumo dañado el responsable es el almacenero | | | | | | | | |
| Conservación | | | | | | | | | |
| 11. | ¿Considera usted que la conservación de los insumos son a la temperatura adecuada, en los envases correctos para su correcto almacenamiento? | | | | | | | | |
| 12. | Guarda correctamente en la temperatura adecuada cada insumo perecible | | | | | | | | |
| Costos | | | | | | | | | |
| 13. | ¿Considera usted que su almacenero maneja los costos del almacenamiento correctamente? | | | | | | | | |
| 14. | La empresa subcontrata el servicio de almacenamiento | | | | | | | | |

| 3. DISTRIBUCION | | Escala | | | | |
|-----------------|--|--------|--|--|--|--|
| Despacho | | | | | | |
| 15 | ¿Considera usted que su negocio es eficaz en el despacho de la distribución interna? | | | | | |
| 16. | Cree que la empresa tiene un mal despacho en la distribución | | | | | |
| Control | | | | | | |
| 17. | ¿Considera usted que su control de insumos lo realizan antes de su distribución para la producción de los alimentos? | | | | | |
| 18 | Hay un supervisor que se encarga de controlar la salida de los insumos | | | | | |
| Costos | | | | | | |
| 19 | ¿Considera usted que los costos de distribución repercuten en los servicios de la empresa? | | | | | |
| 20 | Costos en la distribución repercuten en los servicios de la empresa | | | | | |

| VARIABLE 2: COMPETITIVIDAD | | | | | | |
|--|---|--------|---|---|---|---|
| 1. diferenciación | | Escala | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Efectividad | | | | | | |
| 01 | Realizan las Mypes capacitación a sus colaboradores para realizar un plan operacional | | | | | |
| 02 | Realizan capacitaciones a su personal para un adecuado trabajo logístico | | | | | |
| 03 | Realiza la empresa permanentes controles internos a los resultados de la producción | | | | | |
| 04 | Realiza la empresa permanentes controles contables referidos a la adquisición de nuevos productos | | | | | |
| Innovación | | | | | | |
| 05 | Capacita a su personal para realizar actividades innovadoras en la logística | | | | | |
| 06 | Contrata a un especialista para generar ideas innovadoras de la presentación del plato | | | | | |
| 07 | Con que frecuencia realiza la empresa investigación y desarrollo de nuevos productos | | | | | |
| 08 | Con que frecuencia realiza la empresa investigación y desarrollo en el registro de nuevas marcas | | | | | |
| Calidad del producto o servicio | | | | | | |
| 09 | Capacita a su personal para la correcta manipulación de los insumos para la preparación de los alimentos. ¿Considera que la logística de entrada en distribución es determinante en la productividad? | | | | | |
| 10 | Los alientos han sufrido algún tipo de mal sabor o calidad antes de entregarle al cliente. | | | | | |
| 11 | La empresa cuenta con un control adecuado de las normas de seguridad de la calidad | | | | | |
| 12 | La empresa cuenta con controles y controles en el proceso productivo | | | | | |

| 2. productividad | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| Participación relativa en el mercado | | | | | |
| 13 | Realizan una proyección de sus ventas frente a sus competidores | | | | |
| 14 | Realizan estudios de mercado para expandir su mercado objetivo | | | | |
| 15 | Realiza investigación de los recursos o insumos necesarios para la preparación de los platos. | | | | |
| 16 | Ha tenido problemas con el tiempo de entrega desde los insumos del almacén hasta la preparación de los alimentos. | | | | |
| 17 | Realiza la empresa menor manipuleo de mercancías al implementar adecuados procesos logísticos los costos de la empresa | | | | |
| 18 | La implementación de un sistema logístico permite disminuir los costos en la competitividad | | | | |
| Valor tecnológico desarrollado | | | | | |
| 19 | Realiza investigaciones de posible maquinarias o plan tecnológico para la mejora de sus actividades | | | | |
| 20 | Renueva su sistema de control de inventario de los platos preparados. | | | | |
| 21 | Realiza la empresa planes de expansión logística con nuevas tecnologías para mejorar la competitividad | | | | |

ANEXO N° 2: VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: CAJAVILCA LAGOS, WILDER OSWALDO
 I.2. Especialidad del Validador MG. ECONOMISTA
 I.3. Cargo e Institución donde labora: UCV
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: ENCUESTA
 I.5. Autor del instrumento: Yenifer Campos Soto

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0-20% | Regular 21-40% | Bueno 41-60% | Muy bueno 61-80% | Excelente 81-100% |
|------------------------|---|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| CLARIDAD | Esta formulado con lenguaje apropiado | | | | 80% | |
| OBJETIVIDAD | Esta expresado de manera coherente y lógica | | | | 80% | |
| PERTINENCIA | Responde a las necesidades internas y externas de la investigación | | | | 80% | |
| ACTUALIDAD | Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables | | | | 80% | |
| ORGANIZACIÓN | Comprende los aspectos en calidad y claridad. | | | | 80% | |
| SUFICIENCIA | Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones. | | | | 80% | |
| INTENCIONALIDAD | Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación | | | | 80% | |
| CONSISTENCIA | Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando. | | | | 80% | |
| COHERENCIA | Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento | | | | 80% | |
| METODOLOGÍA | Considera que los ítems miden lo que pretende medir. | | | | 80% | |
| PROMEDIO DE VALORACIÓN | | | | | 80% | |

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80%

San Juan de Lurigancho, 13 de NOVIEMBRE del 2017


 Firma de experto informante

DNI:

86882240

Teléfono:

988834098

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

Variable 1: LOGISTICA DE ENTRADA

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 1 | ✓ | | |
| Ítem 2 | ✓ | | |
| Ítem 3 | ✓ | | |
| Ítem 4 | ✓ | | |
| Ítem 5 | ✓ | | |
| Ítem 6 | ✓ | | |
| Ítem7 | ✓ | | |
| Ítem8 | ✓ | | |
| Ítem9 | ✓ | | |
| Ítem10 | ✓ | | |
| Ítem11 | ✓ | | |
| Ítem12 | ✓ | | |
| Ítem13 | ✓ | | |
| Ítem14 | ✓ | | |
| Ítem15 | ✓ | | |
| Ítem16 | ✓ | | |
| Ítem17 | ✓ | | |
| Ítem18 | ✓ | | |
| Ítem19 | ✓ | | |
| Ítem20 | ✓ | | |
| Ítem21 | ✓ | | |

Variable 2: COMPETITIVIDAD

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 22 | ✓ | | |
| Ítem 23 | ✓ | | |
| Ítem 24 | ✓ | | |
| Ítem 25 | ✓ | | |
| Ítem26 | ✓ | | |
| Ítem27 | ✓ | | |
| Ítem28 | ✓ | | |
| Ítem29 | ✓ | | |
| Ítem30 | ✓ | | |
| Ítem31 | ✓ | | |
| Ítem32 | ✓ | | |
| Ítem33 | ✓ | | |
| Ítem34 | ✓ | | |
| Ítem35 | ✓ | | |
| Ítem36 | ✓ | | |
| Ítem37 | ✓ | | |

| | | | |
|--------|-------------------------------------|--|--|
| Item38 | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Item39 | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Item40 | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Item41 | <input checked="" type="checkbox"/> | | |

.....
Firma de experto informante

DNI: 06882240

Teléfono: 987834098



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: BARCO SOLARI, ESTEBAN A.
 I.2. Especialidad del Validador: MG. NEGOCIOS
 I.3. Cargo e Institución donde labora: JTC - ODA
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: ENCUESTA
 I.5. Autor del instrumento: Yenifer Maritza Campos Soto

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0-20% | Regular 21-40% | Bueno 41-60% | Muy bueno 61-80% | Excelente 81-100% |
|------------------------|---|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| CLARIDAD | Esta formulado con lenguaje apropiado | | | | 80% | |
| OBJETIVIDAD | Esta expresado de manera coherente y lógica | | | | 80% | |
| PERTINENCIA | Responde a las necesidades internas y externas de la investigación | | | | 80% | |
| ACTUALIDAD | Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables | | | | 80% | |
| ORGANIZACIÓN | Comprende los aspectos en calidad y claridad. | | | | 80% | |
| SUFICIENCIA | Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones. | | | | 80% | |
| INTENCIONALIDAD | Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación | | | | 80% | |
| CONSISTENCIA | Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando. | | | | 80% | |
| COHERENCIA | Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento | | | | 80% | |
| METODOLOGÍA | Considera que los ítems miden lo que pretende medir. | | | | 80% | |
| PROMEDIO DE VALORACIÓN | | | | | | |

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

San Juan de Lurigancho, ____ de _____ del 2017.

Firma de experto informante

DNI: 02867613

Teléfono: 981089761

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

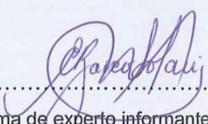
Variable 1: LOGISTICA DE EMTRADA

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 1 | | | |
| Ítem 2 | | | |
| Ítem 3 | | | |
| Ítem 4 | | | |
| Ítem 5 | | | |
| Ítem 6 | | | |
| Ítem7 | | | |
| Ítem8 | | | |
| Ítem9 | | | |
| Ítem10 | | | |
| Ítem11 | | | |
| Ítem12 | | | |
| Ítem13 | | | |
| Ítem14 | | | |
| Ítem15 | | | |
| Ítem16 | | | |
| Ítem17 | | | |
| Ítem18 | | | |
| Ítem19 | | | |
| Ítem20 | | | |
| Ítem21 | | | |

Variable 2: COMPETITIVIDAD

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 22 | | | |
| Ítem 23 | | | |
| Ítem 24 | | | |
| Ítem 25 | | | |
| Ítem26 | | | |
| Ítem27 | | | |
| Ítem28 | | | |
| Ítem29 | | | |
| Ítem30 | | | |
| Ítem31 | | | |
| Ítem32 | | | |
| Ítem33 | | | |
| Ítem34 | | | |
| Ítem35 | | | |
| Ítem36 | | | |
| Ítem37 | | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| Ítem38 | | | |
| Ítem39 | ✓ | | |
| Ítem40 | | | |
| Ítem41 | | | |



Firma de experto informante

DNI: 0286613

Teléfono: 981089761



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Collazos Cerrón, Jesús Homero
 I.2. Especialidad del Validador: DOCTOR EN ECONOMÍA
 I.3. Cargo e Institución donde labora: DOCENTE D P
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: ENCUESTA
 I.5. Autor del instrumento: Yenifer Maritza Campos Soto

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0-20% | Regular 21-40% | Bueno 41-60% | Muy bueno 61-80% | Excelente 81-100% |
|------------------------|---|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| CLARIDAD | Esta formulado con lenguaje apropiado | | | | 80% | |
| OBJETIVIDAD | Esta expresado de manera coherente y lógica | | | | 80% | |
| PERTINENCIA | Responde a las necesidades internas y externas de la investigación | | | | 80% | |
| ACTUALIDAD | Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables | | | | 80% | |
| ORGANIZACIÓN | Comprende los aspectos en calidad y claridad. | | | | 80% | |
| SUFICIENCIA | Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones. | | | | 80% | |
| INTENCIONALIDAD | Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación | | | | 80% | |
| CONSISTENCIA | Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando. | | | | 80% | |
| COHERENCIA | Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento | | | | 80% | |
| METODOLOGÍA | Considera que los ítems miden lo que pretende medir. | | | | 80% | |
| PROMEDIO DE VALORACIÓN | | | | | 80% | |

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80%

San Juan de Lurigancho, 13 de NOVIEMBRE del 2017.



 Firma de experto informante

DNI: 88526084

Teléfono: 983451031

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

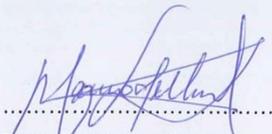
Variable 1: LOGISTICA DE ENTRADA

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 1 | / | | |
| Ítem 2 | / | | |
| Ítem 3 | / | | |
| Ítem 4 | / | | |
| Ítem 5 | / | | |
| Ítem 6 | / | | |
| Ítem7 | / | | |
| Ítem8 | / | | |
| Ítem9 | / | | |
| Ítem10 | / | | |
| Ítem11 | / | | |
| Ítem12 | / | | |
| Ítem13 | / | | |
| Ítem14 | / | | |
| Ítem15 | / | | |
| Ítem16 | / | | |
| Ítem17 | / | | |
| Ítem18 | / | | |
| Ítem19 | / | | |
| Ítem20 | / | | |
| Ítem21 | / | | |

Variable 2: COMPETITIVIDAD

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 22 | / | | |
| Ítem 23 | / | | |
| Ítem 24 | / | | |
| Ítem 25 | / | | |
| Ítem26 | / | | |
| Ítem27 | / | | |
| Ítem28 | / | | |
| Ítem29 | / | | |
| Ítem30 | / | | |
| Ítem31 | / | | |
| Ítem32 | / | | |
| Ítem33 | / | | |
| Ítem34 | / | | |
| Ítem35 | / | | |
| Ítem36 | / | | |
| Ítem37 | / | | |

| | | | |
|--------|----|--|--|
| Ítem38 | / | | |
| Ítem39 | // | | |
| Ítem40 | // | | |
| Ítem41 | // | | |



.....

Firma de experto informante

DNI:

08526084

Teléfono:

983451031



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Johannes Arguín
- I.2. Especialidad del Validador: Doc. Inv. Soc.
- I.3. Cargo e Institución donde labora: _____
- I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: ENCUESTA
- I.5. Autor del instrumento: YENIFER MARITZA CAMPOS SOTO

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0-20% | Regular 21-40% | Bueno 41-60% | Muy bueno 61-80% | Excelente 81-100% |
|------------------------|---|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| CLARIDAD | Esta formulado con lenguaje apropiado | | | | 80 | |
| OBJETIVIDAD | Esta expresado de manera coherente y lógica | | | | 80 | |
| PERTINENCIA | Responde a las necesidades internas y externas de la investigación | | | | 80 | |
| ACTUALIDAD | Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables | | | | 80 | |
| ORGANIZACIÓN | Comprende los aspectos en calidad y claridad. | | | | 80 | |
| SUFICIENCIA | Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones. | | | | 80 | |
| INTENCIONALIDAD | Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación | | | | 80 | |
| CONSISTENCIA | Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando. | | | | 80 | |
| COHERENCIA | Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento | | | | 80 | |
| METODOLOGÍA | Considera que los ítems miden lo que pretende medir. | | | | 80 | |
| PROMEDIO DE VALORACIÓN | | | | | 80 | |

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80

San Juan de Lurigancho, 15 de 11 del 2017.

Firma de experto informante

DNI: 07744062

Teléfono: _____

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

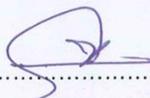
Variable 1: LOGISTICA DE EMTRADA

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 1 | | | |
| Ítem 2 | | | |
| Ítem 3 | | | |
| Ítem 4 | | | |
| Ítem 5 | | | |
| Ítem 6 | | | |
| Ítem7 | | | |
| Ítem8 | | | |
| Ítem9 | | | |
| Ítem10 | | | |
| Ítem11 | | | |
| Ítem12 | | | |
| Ítem13 | | | |
| Ítem14 | | | |
| Ítem15 | | | |
| Ítem16 | | | |
| Ítem17 | | | |
| Ítem18 | | | |
| Ítem19 | | | |
| Ítem20 | | | |
| Ítem21 | | | |

Variable 2: COMPETITIVIDAD

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 22 | | | |
| Ítem 23 | | | |
| Ítem 24 | | | |
| Ítem 25 | | | |
| Ítem26 | | | |
| Ítem27 | | | |
| Ítem28 | | | |
| Ítem29 | | | |
| Ítem30 | | | |
| Ítem31 | | | |
| Ítem32 | | | |
| Ítem33 | | | |
| Ítem34 | | | |
| Ítem35 | | | |
| Ítem36 | | | |
| Ítem37 | | | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| Ítem38 | | | |
| Ítem39 | | | |
| Ítem40 | | | |
| Ítem41 | | | |



Firma de experto informante

DNI: 07744062

Teléfono: _____



INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: MARQUEZ CARO, FERNANDEZ
 I.2. Especialidad del Validador: Sociólogo
 I.3. Cargo e Institución donde labora: R+D+I INVEST EP. UN. 11
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: ENCUESTA
 I.5. Autor del instrumento: NENIFER MARITZA CAMPOS SOTO

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

| INDICADORES | CRITERIOS | Deficiente 0-20% | Regular 21-40% | Bueno 41-60% | Muy bueno 61-80% | Excelente 81-100% |
|------------------------|---|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| CLARIDAD | Esta formulado con lenguaje apropiado | | | | 80 | |
| OBJETIVIDAD | Esta expresado de manera coherente y lógica | | | | | |
| PERTINENCIA | Responde a las necesidades internas y externas de la investigación | | | | | |
| ACTUALIDAD | Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables | | | | | |
| ORGANIZACIÓN | Comprende los aspectos en calidad y claridad. | | | | | |
| SUFICIENCIA | Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones. | | | | | |
| INTENCIONALIDAD | Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación | | | | | |
| CONSISTENCIA | Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando. | | | | | |
| COHERENCIA | Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento | | | | | |
| METODOLOGÍA | Considera que los ítems miden lo que pretende medir. | | | | | |
| PROMEDIO DE VALORACIÓN | | | | | 80 | |

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80

San Juan de Lurigancho, 15 de NOV. del 2017.

.....
 Firma de experto informante

DNI: 08729589

Teléfono: 964851550

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

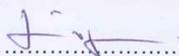
Variable 1: LOGISTICA DE ENTRADA

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 1 | ✓ | | |
| Ítem 2 | | | |
| Ítem 3 | | | |
| Ítem 4 | | | |
| Ítem 5 | | | |
| Ítem 6 | | | |
| Ítem7 | | | |
| Ítem8 | | | |
| Ítem9 | | | |
| Ítem10 | | | |
| Ítem11 | | | |
| Ítem12 | | | |
| Ítem13 | | | |
| Ítem14 | | | |
| Ítem15 | | | |
| Ítem16 | | | |
| Ítem17 | | | |
| Ítem18 | | | |
| Ítem19 | | | |
| Ítem20 | | | |
| Ítem21 | | | |

Variable 2: COMPETITIVIDAD

| INSTRUMENTO | SUFICIENTE | MEDIANAMENTE SUFICIENTE | INSUFICIENTE |
|-------------|------------|----------------------------|--------------|
| Ítem 22 | ✓ | | |
| Ítem 23 | | | |
| Ítem 24 | | | |
| Ítem 25 | | | |
| Ítem26 | | | |
| Ítem27 | | | |
| Ítem28 | | | |
| Ítem29 | | | |
| Ítem30 | | | |
| Ítem31 | | | |
| Ítem32 | | | |
| Ítem33 | | | |
| Ítem34 | | | |
| Ítem35 | | | |
| Ítem36 | | | |
| Ítem37 | | | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| Ítem38 | | | |
| Ítem39 | | | |
| Ítem40 | | | |
| Ítem41 | | | |



.....
Firma de experto informante

DNI: 08729585.

Teléfono: 964851950

ANEXO N°3: MATRIZ DE CONSTENCIA

| MATRIZ DE CONSISTENCIA | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-----------------------------------|--|---|----------------|--------------------------------------|-------|---------|--|
| PROBLEMA | OBJETIVO | HIPOTESIS | OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE | | | | | | | |
| PROBLEMA GENERAL | OBJETIVO GENERAL | HIPOTESIS GENERAL | VARIABLE | DEFINICION CONCEPTUAL | DEFINICION OPERACIONAL | DIMENCIONES | INDICADORES | ITEMS | ESCALA | MÉTODO |
| Cuál es la relación entre logística de entrada y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016? | Determinar la relación entre logística de entrada y competitividad en las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016 | Existe relación entre logística de entrada y competitividad en las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016 | LOGISTICA DE ENTRADA | Se define logística de entrada según García (2009, P.185) la "logística de entrada; entranse logistics. Engloba las actividades asociadas a la recepción, el almacenamiento y la distribución interna de insumos del producto" | Se obtendrán datos de las fuentes primarias, utilizando como técnica la encuesta, como instrumento el Cuestionario. Utilizando 3 dimensiones estos son de recepción, almacenamiento y distribución. | Recepción | Área | 2 | ordinal | Enfoque: Cualitativo Método: Hipotético deductivo Diseño: No experimental Nivel: Correlacional Tipo: aplicada Población: 101 Hab. Muestra: 42 Hab. |
| | | | | | | | Control | 2 | | |
| | | | | | | | Costos | 2 | | |
| | | | | | | almacenamiento | Clasificación | 2 | | |
| | | | | | | | Manipulación | 2 | | |
| | | | | | | | Conservación | 2 | | |
| | | | | | | Distribución | Costos | 2 | | |
| | | | | | | | Despacho | 2 | | |
| | | | | | | | Control | 2 | | |
| ¿Cuál es la relación entre la recepción de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016? ¿Cuál es la relación entre el almacenamiento de materia prima y competitividad en las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016? ¿Cuál es la relación entre la distribución interna de materia prima y competitividad en las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016? | Determinar la relación entre la recepción de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016. Determinar la relación entre el almacenamiento de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016. Determinar la relación entre la distribución interna de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016. | Existe relación entre la recepción de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016. Existe relación entre el almacenamiento de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016. Existe relación entre la distribución interna de materia prima y competitividad de las Mypes gastronómicas de San Juan de Lurigancho 2016. | COMPETITIVIDAD | Según Porter (1987, p.55) "La aplicación de estrategias para lograr una diferenciación y menores costes, una ventaja competitiva consiste en la producción de los bienes con mayor calidad a un precio menor que los productores de la competencia." | Se obtendrá datos de las fuentes primarias, mediante la técnica de encuesta, para determinar la importancia de las Ventajas Competitivas | Diferenciación | Efectividad | 4 | | |
| | | | | | | | Innovación | 4 | | |
| | | | | | | | Calidad del producto | 4 | | |
| | | | | | | Productividad | Participación relativa en el mercado | 6 | | |
| | | | | | | | Valor tecnológico desarrollado | 3 | | |

ANEXO N° 4: SIMILITUD DE LA TESIS CON TURNITING

feedback studio | LOGISTICA DE ENTRADA Y COMPETIVIDAD DE LAS MYPES GASTRONOMICAS DE SAN JUAN DE LURIGANCHO 2016

6 de 8

Resumen de coincidencias X

24 %

| | | |
|------------------------|----------------------------|-----|
| 1 | helvia.uco.es | 2 % |
| Fuente de Internet | | |
| 2 | Entregado a EP NBS S... | 1 % |
| Trabajo del estudiante | | |
| 3 | repositorio.udh.edu.pe | 1 % |
| Fuente de Internet | | |
| 4 | issuu.com | 1 % |
| Fuente de Internet | | |
| 5 | Entregado a Universida... | 1 % |
| Trabajo del estudiante | | |
| 6 | www.ucapanama.org | 1 % |
| Fuente de Internet | | |
| 7 | biblioteca2.ucab.edu.ve | 1 % |
| Fuente de Internet | | |
| 8 | repository.urosario.edu... | 1 % |
| Fuente de Internet | | |

Página: 1 de 73 Número de palabras: 13133

Logística de Entrada y la Competitividad de las Mypes Gastronómicas de San Juan De Lurigancho, 2016

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

“Logística de Entrada y la Competitividad de las Mypes Gastronómicas de San Juan De Lurigancho, 2016”

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

AUTORA:
CAMPOS SOTO YENIFER MARITZA