



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**

**Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción
del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San
Miguel, 2020**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciado en Administración

AUTORES:

Medina Huaman, Franklin Ramon (ORCID: 0000-0002-5641-6406)

Tejada Zeña, Jorge Jayro (ORCID: 0000-0001-7431-6858)

ASESOR:

Dr. Dávila Arenaza, Víctor Demetrio (ORCID: 0000-0002-8917-1919)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión de Organizaciones

LIMA - PERÚ

2020

Dedicatoria

A nuestros padres, hermanos, por habernos apoyado incondicionalmente en la parte moral en la etapa de formación profesional brindándonos siempre su apoyo, en todo momento para formarnos como grandes profesionales y poder lograr lo más anhelado en la vida.

Agradecimiento

En primer lugar, darle gracias al ser supremo "DIOS" por ser el sostén en toda la etapa de mi vida.

A nuestros padres, hermanos y amistades que gracias a sus consejos y apoyo constante que nos brindaron, hemos podido convertirnos en profesionales.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	iv
ÍNDICE DE TABLAS	v
Índice de gráficos y figuras	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA	9
3.1 Tipo y diseño de investigación	9
3.2 Variable y operacionalización.....	9
3.3 Población (criterio de selección), muestra, análisis.....	13
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	14
3.5 Procedimientos.....	14
3.6 Método de análisis de datos.....	15
3.7 Aspectos éticos.....	15
IV. Resultados	
4.1 Análisis descriptivo.....	16
4.2 Análisis inferencial.....	24
V. Discusión	
5.1 Objetivo general.....	29

5.2	Objetivos específicos.....	30
VI.	Conclusiones.....	39
VII.	Recomendaciones.....	40

REFERENCIA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 :	Variable independiente gestión de abastecimiento.....	16
Tabla 2 :	Variable dependiente producción.....	17
Tabla 3 :	Dimensión inventario.....	18
Tabla 4 :	Dimensión ventas.....	19
Tabla 5 :	Dimensión distribución.....	20
Tabla 6 :	Dimensión planificación.....	21
Tabla 7 :	Dimensión organización.....	22
Tabla 8 :	Dimensión control.....	23
Tabla 9 :	Prueba de normalidad.....	24
Tabla 10 :	Coefficiente de correlación.....	25
Tabla 11 :	Correlación de hipótesis general.....	26
Tabla 12 :	Correlación de hipótesis específica 1.....	27
Tabla 13 :	Correlación de hipótesis específica 2.....	28
Tabla 14 :	Correlación de hipótesis específica 3.....	29

ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS

Figura 1:	Variable independiente gestión de abastecimiento.....	16
Figura 2:	Variable dependiente producción.....	17
Figura 3:	Dimensión inventario.....	18
Figura 4:	Dimensión ventas.....	19
Figura 5:	Dimensión Distribución.....	20
Figura 6:	Dimensión Planificación.....	21
Figura 7:	Dimensión Organización.....	22
Figura 8:	Dimensión Control.....	23

ANEXOS

Anexo 1:	Declaración de autenticidad de autores
Anexo 2:	Declaración de autenticidad de asesor
Anexo 3:	Matriz de Operacionalización
Anexo 4:	Encuesta
Anexo 5:	Valides y confiabilidad de instrucción
Anexo 6:	Alfa de Crombach
Anexo 7:	Consentimiento firmado
Anexo 8:	Pantallazo del turnitin

RESUMEN

El objetivo de la tesis es determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020. El tipo de investigación es aplicada, nivel explicativo causal ; diseño no experimental de corte transversal y enfoque cuantitativo, la población estuvo conformada por 70 colaboradores .Para obtener los datos se utilizó la técnica encuesta y como instrumento un cuestionario conformado por 30 ítems de tipo Likert, dicho instrumento ha sido validado mediante el juicio de expertos y también tiene una alta confiabilidad ,los datos fueron procesados mediante el programa SPSS logrando como resultado una correlación de RHO Spearman 0.815. En conclusión, se determinó que existe influencia significativa de la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's.

Palabras clave: Gestión, abastecimiento y producción.

ABSTRACT

The objective of the thesis is to determine the influence of supply management on improving the production of the McDonald's La Marina restaurant, San Miguel 2020. The type of research is applied, causal explanatory level; Non-experimental cross-sectional design and quantitative approach, the population consisted of 70 collaborators. To obtain the data, the survey technique was used and as a tool a questionnaire made up of 30 Likert-type items, this instrument has been validated through the judgment of experts. and it also has high reliability, the data was processed using the SPSS program, resulting in a correlation of RHO Spearman 0.815. In conclusion, it was determined that there is significant influence of the supply management in improving the production of the McDonald's restaurant.

Keywords: Management, supply and production.

I. INTODUCCIÓN

En los últimos tiempos la logística se ha vuelto una estrategia clave para el crecimiento de las compañías, empresas, organizaciones, por consiguiente, la competitividad dentro del mercado. Como bien se sabe en el proceso logístico se demanda un análisis de planificación debido a que será mejor diseñar un plan, antes de tomar una decisión, ya que la red de abastecimiento se encarga de controlar desde el punto de origen hasta el punto de destino para satisfacer las necesidades del cliente.

El sistema logístico ha sido utilizado en tiempos remotos, según en el libro de Sun Tzu "El arte de la guerra" menciona como desde el punto de vista, la logística puede causar un impacto global en el campo; requiriendo un adecuado análisis para que esta no se vea afectada.

Así mismo Galindo (2019), afirma en su artículo científico que el reto de la seguridad en la cadena de suministro; ha sufrido cambios con el pasar del tiempo, como el aumento considerable de la tercerización de procesos y los servicios; Por consiguiente, la situación diaria de la cadena de suministro se globaliza aún más, pero existe las consecuencias negativas como es la vulnerabilidad y la fractura. De este modo se hace mencionar que la seguridad en la cadena de suministro internacional, para la OEA (Organización de los Estados Americanos) es una labor participe dentro de todas las áreas de la organización.

En gran porcentaje de empresas, la existencia de la incertidumbre conocido como riesgos que comúnmente son factores negativos, las empresas deben de prever un plan adecuado, conllevándolos a contrarrestar estas consecuencias, ya que existe el riesgo en el aprovisionamiento donde influye el tiempo de entrega, transportación, calidad, precio y vacante de proveedor.

Con respecto a la demanda puede verse influenciado debido a un mal dato en el pronóstico de venta, el cual puede llevar a pérdidas de clientes y retrasos en la entrega, ya que no se podrá contar con la disponibilidad de lo que la empresa ofrece a sus clientes. En el proceso interno la palabra clave es la estrategia ya que se combina la información con la tecnología para elaborar un buen plan de gestión de abastecimiento.

Por consiguiente, en el entorno empresarial se encuentran las relaciones con países, legislaciones, medio ambiente y reglamentación aduanera. Asimismo, en

las diversas crisis que se pueden presentar, es importante diseñar medidas para mitigar riesgos. Para ello es adecuado desarrollar un plan de contingencia donde sea participe un grupo de expertos que puedan evaluar la causa y el efecto a futuro.

En el ámbito internacional Jesús Campos director ejecutivo de APICS (Asociación internacional para la gestión de cadena de suministro) sostiene que en este mundo cambiante ya no se usa la frase “el producto correcto, en el tiempo correcto, en el lugar correcto” ahora se implementa “cualquier producto, en cualquier lugar, en cualquier momento”; quiere decir que el cliente se ha vuelto más exigente al momento de querer adquirir un producto convirtiéndose en un reto dentro de esta cultura.

Para observar la realidad del problema Gonzales (2006) ex presidente de la asociación Latinoamericana de Logística (ALL) sostiene que por tema de competitividad las compañías buscan como poder ganar territorio en los espacios globales, debido a que en los últimos tiempos la logística ha tomado una participación muy importante en los negocios; Guerrero (2006) sostiene que los países abordan este sistema como una cultura, dependiendo básicamente del poder de comercio de productos o servicios entre cliente y proveedores.

En el ámbito nacional Lira (2015) en su publicación la competitividad de las cadenas de suministro en el Perú da a conocer que aún es baja; El diario Gestión indico que el 30% de las compañías locales se centralizan en la forma del mercado e innovación, el ranking de competitividad del Perú en cuanto a cadena de suministro se mantiene en niveles bajos, señalando que el Perú se encuentra en el sexagésimo quinto lugar de ciento cuarenta y cuatro países.

El crecimiento logístico del país se debe gracias al consumo y poder adquisitivo en las regiones del país, debido que existen diferentes vías de comunicación adecuadas que permite complementar mejor el almacenamiento, distribución y manipulación de la materia prima.

Como punto de apoyo la flexibilidad dentro de la gestión de abastecimiento juega un rol muy importante, por consiguiente, debe adaptarse a los cambios en tiempo y condiciones para poder sostener los estándares en beneficio al crecimiento del mercado peruano.

McDonald's resalta por tener una cadena de suministro especializada, liderando la innovación en sus mercados que ha ayudado a expandirse de manera global, sin dejar de lado su responsabilidad social y el cuidado del medio ambiente.

Por ende, se debe aplicar procesos estandarizados dentro de sus restaurantes, que solidifiquen el modelo de negocio; En McDonald's Perú la logística se viene desarrollando no muy satisfactoriamente dentro de sus restaurantes, el no mantener el stock de producto genera complicación en la producción del restaurante afectando los estándares de la marca y su competitividad en el mercado.

Considerando lo manifestado, se planteó lo siguiente: Problema general ¿Cuál es la influencia que existe en la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020 ?; Problemas Específicos: ¿Cuál es influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la planificación en la producción del restaurante McDonald's La Marina?; ¿Cuál es la influencia de la gestión de abastecimiento en el control de la producción del restaurante McDonald's La Marina ?; ¿Cuál es la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la organización en la producción del restaurante McDonald's La Marina?

La presente investigación ayuda a buscar influencia mediante la Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción en un restaurante, ya que ayuda a observar cómo se puede desenvolver una cadena de suministro ; Relevancia social , de esta manera la investigación permitió brindar aportes a las empresas en su manejo de cadena de suministro , lograr una capacitación adecuada al control de producción para el trabajador; Implicancia práctica, así mismo la investigación ayudara a identificar los puntos de problemas que pueden existir y como contrarrestarlos.

De manera metodológica, dado que su desarrollo son objetivos de estudio se empleará, las diferentes técnicas de investigación y la aplicación de instrumento, se recolectará información y usaremos Rho de Spearman por el tipo de variable. Esta investigación utilizara el método Just in Time ya que es un sistema de gestión de inventario en el cual se busca producir lo que se necesita, en el tiempo adecuado para la cantidad que se requiera.

El objetivo general fue determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020 ; Objetivos específicos: determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de los inventarios en la producción del restaurante McDonald's La Marina; Determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en las ventas de la producción del restaurante McDonald's La Marina; Determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la distribución en la producción del restaurante McDonald's La Marina.

La hipótesis general y específicas para la investigación son determinar si existe influencia en la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020 ; Del mismo modo, las hipótesis específicas fueron: Existe influencia con los inventarios en la producción del restaurante McDonald's La Marina; Existe influencia en las ventas de la producción del restaurante McDonald's La Marina; Existe influencia en la distribución de la producción del restaurante McDonald's La Marina.

II. MARCO TEÓRICO

Con relación a la variable de gestión de abastecimiento podemos encontrar a Ramag & Morí (2017) definen que tener diferentes técnicas para maximizar el control de inventario ayuda a obtener mayor análisis en planificación de capacidad para que se logre el resultado esperado. Uno de los objetivos es la búsqueda de eficiencia y ahorro de costos, dentro de la tarea a realizar el control de inventario para una empresa es una prioridad que ayuda a tener conocimiento de stock para cubrir la demanda.

También Vidal (2017), define que la demanda se puede clasificar en determinística siendo un tipo de variable poco usada ayuda con certeza la demanda de un artículo, la demanda aleatoria es compleja porque se basa en probabilidades previamente analizadas debido a la incertidumbre en el futuro. Sabion, Martínez, Acevedo & Acevedo (2017), concluyen que dentro de un plan de negocio la cadena de suministro se debe estimar la demanda conjunta, coordinar la capacidad y calcular el desempeño.

Las tesis a nivel nacional con relación a la variable gestión de abastecimiento son : Celis, Cheng & Cuadra (2016) con concluye que para McDonald's Europa que al cierre del año 2007 no contaba con un abastecimiento débil de la cadena de suministro afectando los estándares de la marca en su liderazgo, destacar la cadena de suministro en la logística con lleva a un proceso importante como es el seguimiento de los productos de los proveedores , responsabilidad ambiental, reforzar la cadena de suministro conlleva a realizar ahorros utilizando estrategias de operacionales.

La cadena de valor en la industria de comida rápida puede verse enfocada como una empresa dual que ofrece producto y servicio, debido a que estas corporaciones han logrado traer el concepto de producción en más en el servicio de alimentos de tal forma que no solo llegan a producir sino tan bien a comercializar y distribuir.

Cortina, Muños & Villar (2016) concluye que dentro de la planificación de la capacidad se busca el punto de equilibrio en donde el volumen de pedidos sea referente a la demanda del cliente ya que al tener demasiados productos en el almacén y su nivel de salida sea bajo ocasiona que sea inventario muerto, o por lo contrario si se encuentra en su mínima capacidad ocasiona conflicto con el área de producción. Recordemos que la gestión logística es una de las principales estrategias que impactan al crecimiento y desarrollo de las empresas.

Las tesis internacionales relacionadas a la variable de gestión de abastecimiento son: Álvarez (2016) concluye que la satisfacción de cada punto de la logística: Los productos, clientes, proveedores, competidores y canales de distribución sea la mayor fortaleza para las empresas. Maximiliano (2016) concluye que desarrollar y aplicar la tecnología en el sistema logístico conlleva a grandes avances en poder planificar y gestionar las operaciones dentro de ella facilitando resultados beneficiosos para las empresas.

Así mismo Ancco (2015) muestra en su variable de gestión de abastecimiento que las empresas pueden lograr ventajas, una gestión de compras puede causar si es eficiente que la marcha de la empresa vaya en ascenso, utilizando como referencia lo que Porter (2010) menciona que con el pasar de los años la rivalidad no se da de empresa a empresa, sino de cadena de suministro a cadena de suministro. Los procesos de gestión de abastecimiento donde Salazar

(2014) en su artículo científico resalta que la gestión de compra y distribución llegan a ser ventajosas en tema de reducción de costos para la empresa aportando a la rentabilidad.

Con relación a la segunda variable producción Alegre & André (2014) menciona que en un proceso de producción se requiere de insumos los cuales serán adicionados en la fabricación, concluye que en la fabricación de un calzado se requiere de productos para su confección ya que siempre todo producto tendrá algo adicional para la venta al consumidor. Palomino & Cristian (2018) concluye que, en un proceso de producción primero son las actividades que cuentan con valor porque de esta manera evolucionan los debidos materiales o información de manera que los clientes estarán dispuestos a pagar por ellas o que colaboran para poder satisfacer una necesidad del interesado.

Así mismo Santacruz & kleber (2017) concluyen que en un área de producción de restaurantes se debe realizar un diagrama de Causa y Efecto, para poder alcanzar los problemas existentes en dicha zona, logrando un objetivo, el cual es obtener una información detallada y subsanar los problemas que estén ocasionados en la empresa. Al desarrollar el referido diagrama, este mismo estará dentro de las 7 herramientas básicas de la calidad, la cual es la más utilizada para su fácil diseño, desarrollo, brindándonos los mejores resultados en los problemas de una organización.

También Vilcarromero (2017) nos da a conocer que en la gestión de producción se tiene como objetivo dar a conocer cómo se desarrolla la evolución de la administración de producción en el mundo global, así como también dar a conocer la metodología que se aplican en las diferentes empresas industriales en la elaboración de su producto, y dar a conocer cuáles son sus tácticas que en el día a día los gerentes de toda organización debe saber para poder aplicar en toda empresa liderada por ellos, conllevándolos a ser líderes dentro del mercado.

Herrera & Elizalde (2019) concluye que en la actualidad las organizaciones deben desarrollar diferentes estrategias debido al tipo de mercado que se van a enfrentar y competir, si bien nos hace conocer que la herramienta más utilizada es la cadena de valor, la cual establece las ventajas competitivas, en base a las

acciones primarias agregando valor al servicio o producto y por ende a la organización.

Las tesis a nivel nacional relacionadas a la variable producción de restaurantes son: Vento & Ramos (2013) concluyen que la producción en los restaurantes se debe desarrollar un análisis detallado de sus distintas restricciones y causas que afectan el flujo de producción identificando las rutas críticas de su fabricación del producto, asimismo se debe utilizar las debidas herramientas para la elaboración del producto el cual será brindado al consumidor

Dávila (2019) menciona que, para controlar la cantidad de inventario, se utiliza herramienta las cuales son: Vendor Managed Inventor (VMI) el cual emplea tres modelos. El modelo colaborativo el cual ayuda a regularizar los datos para lograr una planificación y aplicar un determinado inventario de mejor manera, el modelo de transferencia de mandato, el cual nos ayuda a la tarea de decisiones con respecto a la gestión de inventarios y por último costo al proveedor, el cual es la unión de los dos primeros donde se analizan los resultados.

Como objetivo principal del VMI es tener mayor rotación de inventario, mejorar el servicio y obtener mayores ventas, que por medio de un dialogo efectivo de información sobre la demanda, ventas y transferencias. Dentro del sistema de monitoreo compara la actividad real con objetivos por consiguiente ayuda a tener una mayor visión para anticiparse a la demanda y responder de manera acertada., el tema logístico de una empresa, en el caso de restaurantes es uno de los aspectos más difíciles de gestionar, planificar los recursos necesarios para poder transformarlos en la materia prima en un producto terminado hacia el consumidor, ejecutar una tarea errónea por mínima que sea trae grandes consecuencias

Las tesis internacionales relacionadas a la segunda variable producción de restaurantes son: Chávez & Flores (2018) concluyen que se debe analizar las características de la cadena valor, desarrollando un diagnostico situacional del modelo de la cadena de valor lo cual nos va a permitir describir las actividades que generan valor al cliente. Farfán (2014) sostiene que el impacto entre estas relaciones se ha transformado de una función táctica a una función estratégica, el ciclo de este proceso llega a comprender riesgos donde es importante su previo análisis. Dentro de la logística la selección de proveedores Ortiz, Oramas & Sanz

(2015) concluye que son factores claves debidos que se debe seleccionar de acuerdo con las necesidades de la empresa.

La teoría científica relacionada a la investigación: Sahid (1987) en su libro de Logística señala la complicación de empresas de cómo aplicar el sistema logístico para sus procesos internos.

Las teorías relacionadas a la variable de gestión de abastecimiento son: El Sistema ABC Monsalve (2018) menciona que es necesario establecer un orden en la cadena de suministro el cual puede ser analizado a través de la demanda, ya que el tener un aprovisionamiento óptimo genera facilidades en la gestión. Bowersox, Closs & Bixby (2007) concluyen que el flujo de esta actividad brinda al cliente un stock adecuado de producto o servicio que se le llega a ofrecer; Lino (2018) menciona que la gestión de compra es la labor que se encarga de las negociaciones para adquirir los materiales que necesita una empresa. Chopra & Meindl (2018) concluyen que las partes involucradas en una cadena de suministro tanto directa como cruzada son los transportistas, almacenadores, vendedores y cliente como actores de esta cadena.

Ballou (2004) menciona que la dirección y planificación aportara a la reducción de costo, además de generar mayor venta, en el abastecimiento estratégico existen elementos dentro de la organización como es la evaluación de proveedores, selección de proveedores, diseño de colaboración, compras (proceso operacional) y planeación del abastecimiento.

Con relación a las dimensiones de la variable de gestión de abastecimiento Voysest & Vreca, (2009) define que es producto de la combinación de una serie de factores que se pueden sintetizar en la necesidad de crear las condiciones para mejorar la competitividad de una empresa, está compuesto por una serie de subprocesos por el cual se da valor mediante el servicio logístico hasta completar el producto final de acuerdo con el autor se descompone en inventario, ventas y distribución.

Las teorías relacionadas a la variable producción; La teoría Just in time Arndt (2005) menciona que el control en el sistema de producción debería de gestionarse y supervisarse para evitar que en el proceso se generen desperdicios. Vilcarromero (2013) concluye que no solo se debe considerar la mano de obra sino todos los aspectos que implican conseguirlo, es un proceso donde se elabora un

bien o servicio, se define como la actividad principal de un sistema económico a través de la mano de obra y con ayuda de instrumentos determinados para una función. La Fundación de Investigaciones Económicas latinoamericanas (2002) menciona que esta área se define por la cantidad de producto que elabora por medio de la combinación de recursos y producción. Lefcovich (2009) menciona que existen cuatro fases dentro del ciclo de productividad que son la medición, evaluación, planeación y mejoría de la productividad los cuales aportan al mejoramiento de la empresa.

Con relación a las dimensiones de la variable de producción: Rosales (2000) define que es el proceso o combinación que transforma un grupo de factores o bienes en otros distintos. a través de la planificación, organización y control. Chapman (2006) concluye que se requiere un mapeo de procesos en el cual especifique las actividades que se realizan, para luego aplicar métodos que generen un mejoramiento de procesos. Por consiguiente, es importante la observación dado que usando estas estrategias se puede lograr obtener un mayor control en la producción.

III. MÉTODO

3.1. Tipo y diseño de investigación

3.1.1. Tipo de investigación

La investigación es de tipo Aplicada ya que tiene como objetivo la adquisición y el poder de emplear dichas ilustraciones e informaciones que se va a lograr a raíz de la presente investigación. Dicha información se sustenta por Ulin, Robinson & Tolley (2006) definen que una investigación de tipo aplicada genera increíbles adquisidores de nuevos conocimientos, del mismo modo menciona futuros hechos que se dan para así, asimilar resoluciones sobre cuestiones.

3.1.2. Diseño de investigación

El diseño de la investigación es no experimental, ya que se lleva a cabo sin ningún tipo de conducción a propósito de las variables. Es por ello que el estudio se realiza sin modificación alguna en los factores de estudio. Hernández, Fernández & Baptista (2014) concluye que en este

diseño se aprecia sucesos que se desarrolla en su espacio natural para luego ser examinado.

3.2. Variables y Operacionalización

3.2.1. Variable X: Gestión de abastecimiento

- **Definición conceptual:**

Para Voysest y Vreca (2009) define que la gestión de abastecimiento es producto de la combinación de una serie de factores que se pueden sintetizar en la necesidad de crear las condiciones para mejorar la competitividad de una empresa.

- **Definición operacional**

Para medir la variable de investigación se han establecido las dimensiones, indicadores y los ítems que constituyen el instrumento el cual ayudara a recolectar la información de la población definida.

- **Dimensión Inventario**

Para Pombo (2016) define que es aquella relación detallada, valorada y ordenada de todos los elementos que componen un patrimonio de toda empresa u organización en un debido y determinado momento.

- ✓ Indicador control de materia prima: Es la forma de que tiene toda empresa u organización para poder llevar un determinado control en sus materias primas ya que de esta manera podrá, controlar las pérdidas y ganancias que tienen.
- ✓ Indicador de productos terminados: Es aquel producto que ya está terminado y finalizado, y lo cual va está destinado para la venta y la entrega al cliente que lo requiera. Asimismo, pasara por una etapa de control para el inventario.

- **Dimensión ventas**

Para Pombo (2016) concluye que es aquella actividad más desarrollada y predeterminada por toda empresa, organización o toda persona que ofrecen algo (productos, servicios u otros), generando a los clientes el último impulso hacia el intercambio.

- ✓ Indicador disponibilidad de producto terminado: Son aquellos productos que se encuentra en stock, lo cual va a permitir asegurar la disponibilidad en el momento y en las diferentes cantidades deseadas que lo requiera la empresa o el comprador
- ✓ Indicador gestión de pedidos: Es el proceso que se desarrolla en toda empresa, organización con el único propósito de realizar seguimientos, organizar y se pueda solicitar las debidas compras de productos o servicios.

- **Dimensión distribución**

Para Pombo (2016) concluye que son aquellas acciones las cuales se llevan a cabo desde el momento que el producto ya está elaborado y terminado para poder ser distribuido a las empresas o a los clientes.

- ✓ Indicador almacén: Es aquel espacio, edificio, recinto o instalación donde se va a guardar un producto ya terminado, lo cual se deberá ordenar para no poder ser dañado.
- ✓ Indicador entrega: es un término muy utilizado en la vida diaria ya que día a día uno la desarrolla al momento que alguien va a dar algo, como: entregar un documento, entregar un producto, entregar un dinero etc.

3.2.2. Variable Y: Producción

- **Definición conceptual**

Rosales (2000) sustenta que es el proceso o combinación que transforma un grupo de factores o bienes en otros distintos, a través de la planificación, organización y control donde se analiza la tarea a realizar para generar un curso de acción y ayude a tomar las decisiones.

- **Definición operacional**

Para medir la variable de investigación se han establecido las dimensiones, indicadores y los ítems que constituyen el instrumento el cual ayudara a recolectar la información de la población definida.

- **Dimensión Planificación**

Para Roca (2015) define que es aquel proceso en el cual se anhela un objetivo determinado, evaluando toda información que se empleara para lograr las metas planteadas.

- ✓ Indicador trabajo en equipo: Es aquella tarea que se lleva o desarrolla en equipo dentro de una empresa u organización con el único objetivo de poder mantener un buen nivel de coordinación, y hacer crecer la compañía.
- ✓ Indicador eficiencia: Es aquella capacidad que uno tiene por hacer la cosa bien, llevando los debidos pasos e instrucciones con los que podamos garantizar calidad en el producto final de cualquier tarea.

- **Dimensión organización**

Para Roca (2015) concluye que es aquel grupo social que está integrado por personas, que desarrollan un tipo de trabajo y tareas las cuales aran que la empresa tenga mayores metas.

- ✓ Indicador coordinación: Nos referimos a coordinación a la capacidad, que se tiene en una organización en la cual, se desarrolla un trabajo en equipo para obtener resultados favorables.
- ✓ Indicador control de trabajo: Es aquella base en la cual se tomarán decisiones durante la ejecución de un trabajo, tarea o proyecto que se desarrollara a largo, mediano y corto plazo, teniendo como propósito el desarrollo de dicha meta.

- **Dimensión control**

Roca (2015) define que es aquel proceso en el cual se verifica el desempeño que se desarrolla en las diferentes áreas de una empresa u organización, con el objetivo de ver el rendimiento que se está teniendo por parte de sus colaboradores.

- ✓ Indicador estrategia: Es aquel plan específico que se desarrolla a través de pasos para poder lograr un objetivo en una empresa, teniendo como principal paso la disciplina, la cual permitirá que la organización desarrolle una adecuada estrategia.

- ✓ Indicador gestión: Es aquel correcto manejo de los diferentes recursos, que dispone la organización para poder llevar las actividades enfocadas un rendimiento adecuado.

3.2.3. Escala de medición

La escala de medición que se ha utilizado en la investigación es ordinal, Bernal (2006) sustenta que la escala ordinal establece un orden siguiendo un criterio de menor a mayor.

3.3. Población

Para la realización de la investigación la población total estuvo conformada por 70 trabajadores de restaurante McDonald's La Marina. Al respecto Arias (2012) lo define como elementos conocidos o desconocidos con aspectos similares, ya que forman parte de la conjetura propuesta en una investigación.

3.4. Técnica e instrumentos de recolección de datos

3.4.1. Técnica

La técnica que se usó para la obtención de datos en la investigación hacia los trabajadores del restaurante McDonald's La Marina es la encuesta, Bernal (2010) concluye que es uno de los métodos de recopilación de datos más utilizados y se compone por una cantidad de interrogantes, cuyo deseo es lograr obtener información de las personas encuestadas.

3.4.2. Instrumento

El instrumento que se utilizó en la investigación será el cuestionario, Martínez (2012) demuestra que es un instrumento que engloba una orden de interrogantes sobre un contenido característico y es utilizado para una cantidad precisa de personas, con la finalidad de recolectar datos sobre la problemática de la investigación por consiguiente los datos obtenidos serán analizados estadísticamente

3.4.3. Validez de instrumento: Juicio de expertos

La validación de los instrumentos de recopilación de datos se realizará mediante el juicio de expertos integrado por docentes de la escuela de Administración de la Universidad Cesar Vallejo, Dra. Villanueva Figueroa Rosa Elvira, Dr. Carranza Estela Teodoro y MBA. Barca Barrientos Jesús

Enrique. Las herramientas serán analizadas con el fin de avalar su efectividad y objetividad, solidez, conexión y congruencia para el estudio de la presente investigación. Esta acción está sustentada por Hernández (2014) quien define el trato del grado en que una herramienta de medida únicamente obtiene medir lo que se busca, respecto a los componentes de estudio; dicha información está contenida en el anexo 3.

3.4.4. Confiabilidad del instrumento: Alfa de Cronbach

La confiabilidad del instrumento con respecto a la variable independiente es 0,815 y la variable dependiente es 0,768; conforme a la escala de confiabilidad la variable independiente tiene un rango de muy alta y la variable dependiente un rango de alta, representada en el anexo 4. El resultado se logró a través del alfa de Cronbach analizados con ayuda del programa SPSS version 2.5, utilizando como fuente los resultados en la encuesta piloto que se realizó a una muestra de 30 trabajadores del restaurante McDonald's La Marina.

La realización del procedimiento está sustentada por Valderrama (2014) donde concluye que un instrumento pasa ser confiable cuando la utilidad de esta muestra proporciona las mismas conclusiones y sean consistentes, de tal forma la herramienta a emplear será confiable garantizando la efectividad de la investigación.

3.5. Procedimientos

3.5.1. Metodología para recoger los datos

La recolección de datos se efectuó a través de un cuestionario conformado por 30 ítems a los 70 trabajadores en su totalidad del restaurante McDonald's La Marina, se logró realizarlo mediante 47 cuestionarios físicos y 23 llamadas telefónicas; el procedimiento está sustentado por Hernández (2014) concluyendo que la planificación de recolección de datos facilitara el inicio de este procedimiento.

3.5.2. Autorización del contexto de estudio

Se solicitó la autorización a la Gerente de Negocio María Vanessa Pisfil Silva de Orihuela para la obtención de datos con la finalidad de elaborar la tesis titulada "Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del

restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel, 2020 ", quien autorizo a través de un documento, contenido en el Anexo 5.

3.6. Métodos de análisis de datos

3.6.1. Método descriptivo

Para el estudio de la información en la investigación, se aplicó el programa estadístico SPSS versión 2.5, con el fin de obtener los gráficos y porcentajes mediante tablas cruzadas, además conocer la distribución y figuras. Por consiguiente, se realizó el coeficiente de correlación de Spearman que concedió el nivel de correspondencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción, con el uso de la estadística inferencial se calculó el grado de influencia. Dicho procedimiento tiene como sustento a Hernández (2014) concluyendo que la realización de estas operaciones someterá a los datos a un estudio logrando los objetivos de la investigación.

3.6.2. Método Inferencial

En la investigación se demostró la causa y efecto mediante el análisis inferencial en las variables estudiadas, el cual se realizó la prueba de hipótesis con el programa SPSS, el cual se rechazó la hipótesis nula y aceptar la hipótesis alterna, dicho método está sustentado por Hernández (2014) donde concluye que el método inferencial comprende los resultados mediante procesos para obtener resultados de pruebas de hipótesis y parámetros en la investigación.

3.7. Aspectos éticos

La investigación se elaboró bajo un marco ético y siguiendo el reglamento que regulan la manifestación de cada texto académico correspondientes a las fuentes empleadas respectivamente bajo la dirección de investigación y las normas APA actuales del 2019. Así mismo se valoró el estudio mediante el Turnitin ya que es una herramienta manejada por la casa de estudio donde se lleva a cabo la investigación, ya que tiene como fin medir el grado de similitud del trabajo, con la relatividad a los que ya existen y mostrar originalidad del estudio.

IV. RESULTADOS

4.1 Analisis descriptivo

Variable 1: Gestion de abastecimiento

Tabla N°1: Variable independiente gestion de abastecimiento.

Estadísticos

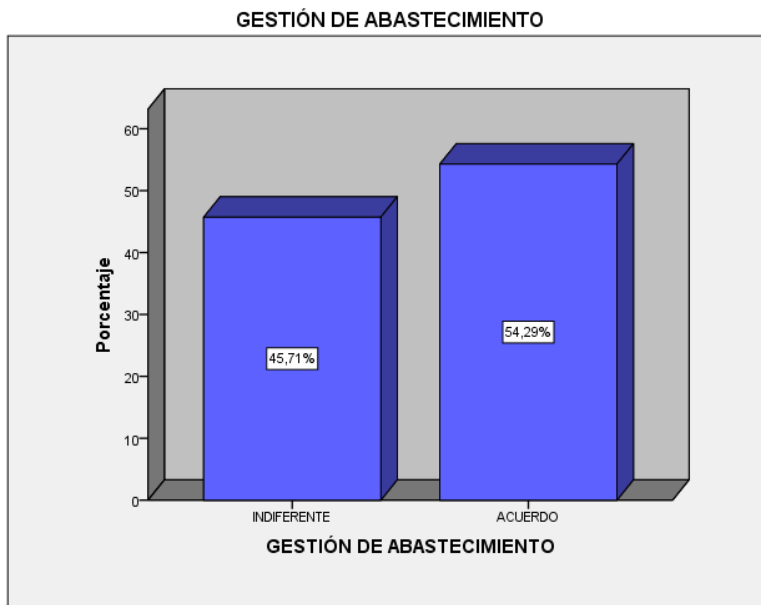
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO

N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		1,54
Moda		2
Desviación estándar		,502

GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	INDIFERENTE	32	45,7	45,7	45,7
	ACUERDO	38	54,3	54,3	100,0
Total		70	100,0	100,0	

Grafico N°1: Variable independiente gestion de abastecimiento.



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que, si se desarrolla eficientemente la gestión de abastecimiento conformada por las dimensiones inventario, venta y distribución, el resultado es que el 45.71% es indiferente y el 54.29% está de acuerdo.

Variable 2: Produccion

Tabla N°2 : Variable dependiente produccion.

Estadísticos

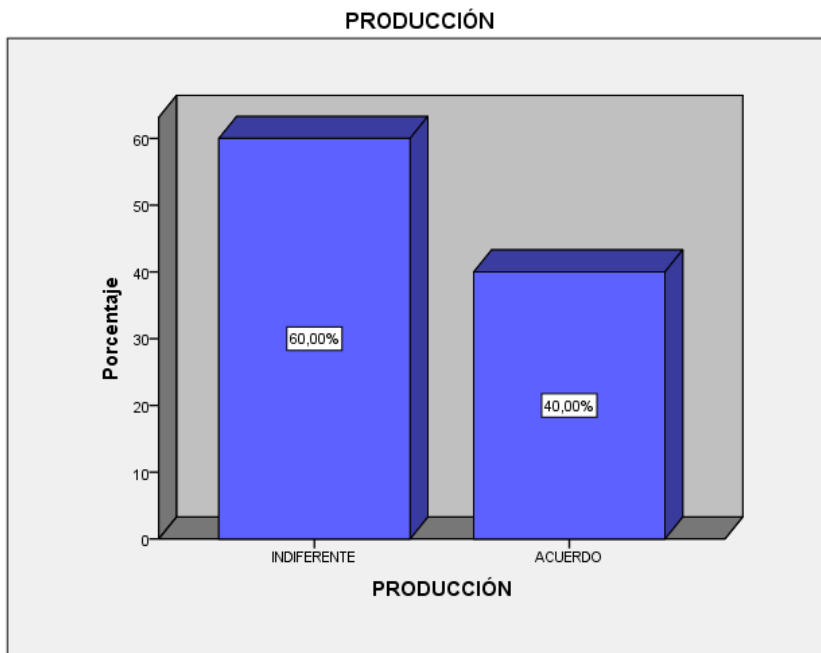
PRODUCCIÓN

N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		1,40
Moda		1
Desviación estándar		,493

PRODUCCIÓN

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	INDIFERENTE	42	60,0	60,0	60,0
	ACUERDO	28	40,0	40,0	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Gráfico N°2 : Variable dependiente produccion.



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que, si se desarrolla eficientemente la producción

conformadas por las dimensiones planificación, organización y control, el resultado es que el 40% está de acuerdo y el 60% es indiferente.

Dimensión 1: Inventario

Tabla N°3 : Dimension inventario.

Estadísticos

INVENTARIO

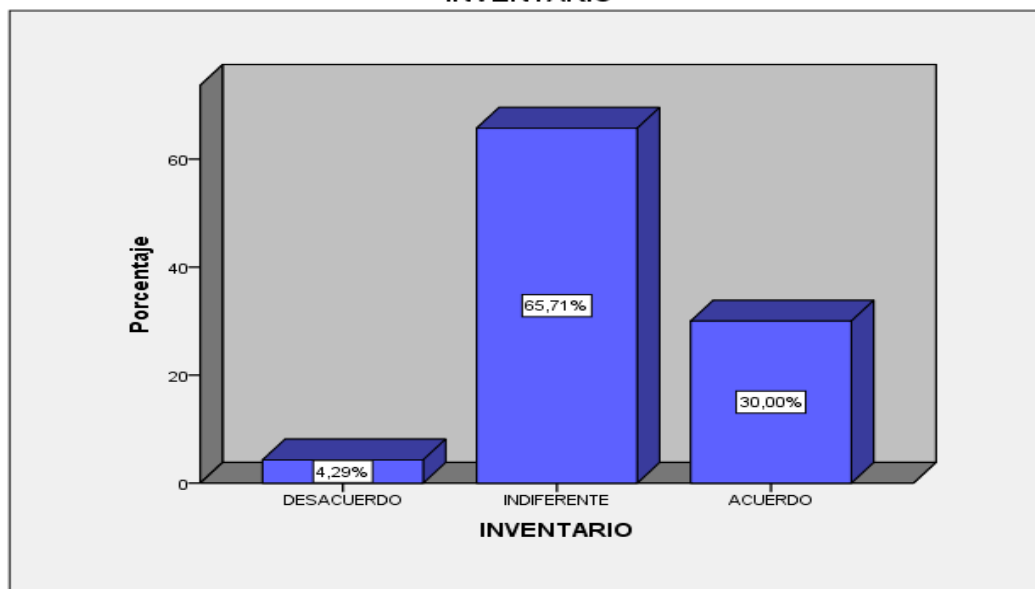
N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		2,26
Moda		2
Desviación estándar		,530

INVENTARIO

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	DESACUERDO	3	4,3	4,3	4,3
	INDIFERENTE	46	65,7	65,7	70,0
	ACUERDO	21	30,0	30,0	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Gráfico N°3 : Dimension inventario.

INVENTARIO



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que, si se desarrolla eficientemente el inventario donde se incluye los indicadores control de materia prima y control de producto terminado, el resultado es que el 4.29% está en desacuerdo, 30% está de acuerdo y el 65.7% es indiferente.

Dimensión 2: Ventas

Tabla N°4 : Dimension ventas.

Estadísticos

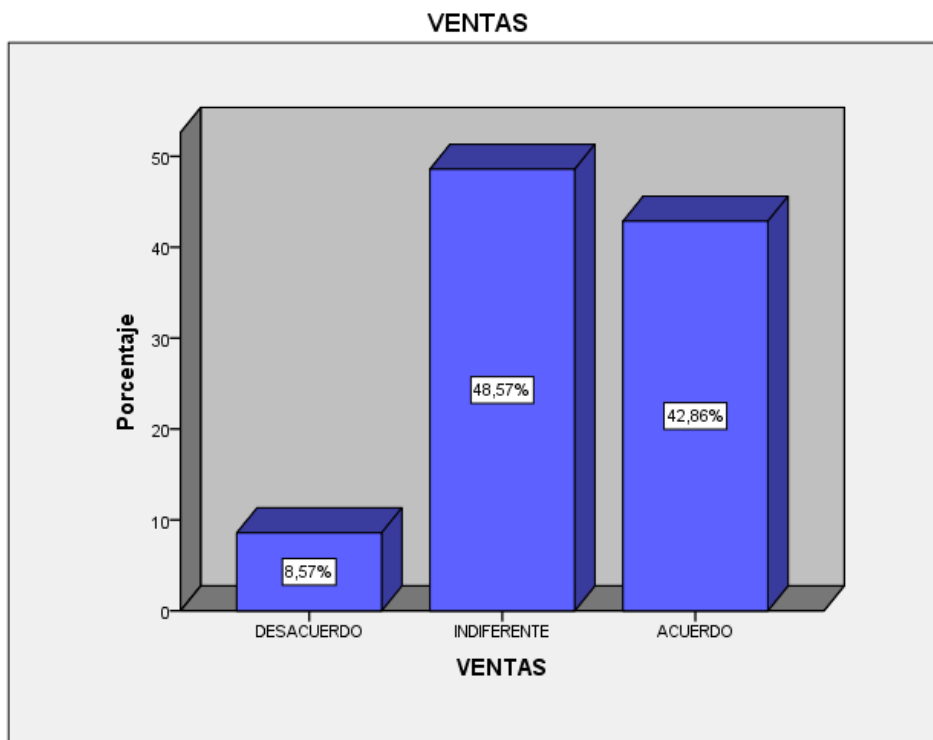
VENTAS

N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		2,34
Moda		2
Desviación estándar		,634

VENTAS

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	DESACUERDO	6	8,6	8,6	8,6
	INDIFERENTE	34	48,6	48,6	57,1
	ACUERDO	30	42,9	42,9	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Grafico N°4 : Dimension ventas.



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que si se desarrolla eficientemente la venta donde se incluye los indicadores disponibilidad de productos y gestión de pedidos, el resultado es que el 8.57% está en desacuerdo, 42.86% está de acuerdo y el 48.57 es indiferente.

Dimensión 3: Distribución

Tabla N°5 : Dimension distribucion.

Estadísticos

DISTRIBUCIÓN

N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		1,63
Moda		2
Desviación estándar		,487

DISTRIBUCIÓN

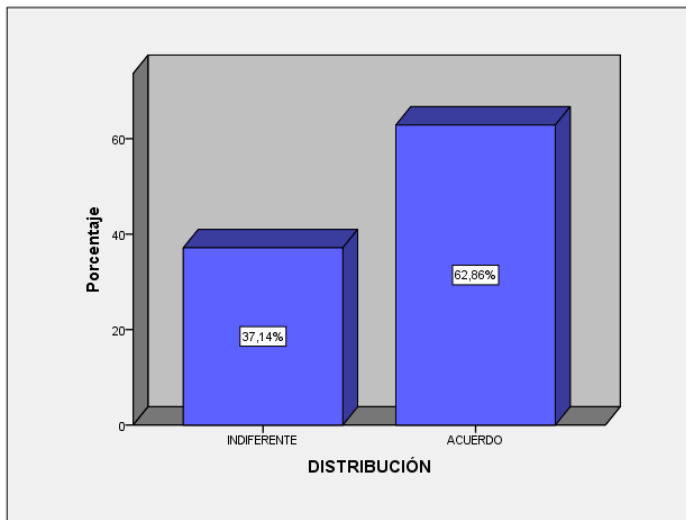
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	INDIFERENTE	26	37,1	37,1	37,1
	ACUERDO	44	62,9	62,9	100,0
Total		70	100,0	100,0	

Grafico

N°5 :

Dimension distribucion.

DISTRIBUCIÓN



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que si se desarrolla eficientemente la distribución donde se incluye los indicadores almacén y entrega, el resultado es que el 37.14% es indiferente y el 62.96 % está de acuerdo.

Dimensión 4: Planificación

Tabla N°6 : Dimension planificacion.

Estadísticos

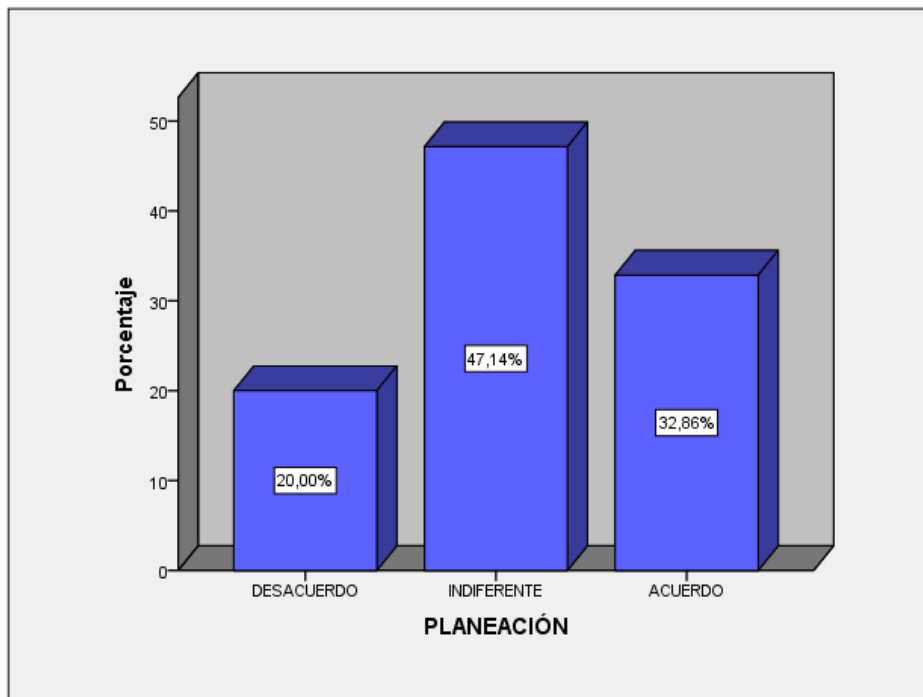
PLANIFICACIÓN

N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		2,13
Moda		2
Desviación estándar		,721

PLANIFICACION

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	DESACUERDO	14	20,0	20,0	20,0
	INDIFERENTE	33	47,1	47,1	67,1
	ACUERDO	23	32,9	32,9	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Gráfico N°6 : Dimension planificacion.



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que si se desarrolla eficientemente la planificación donde se incluye los indicadores trabajo en equipo y eficiencia, el resultado es que el 20% está en desacuerdo, 32,86% está de acuerdo y el 47,14% es indiferente.

Dimensión 5: Organización

Tabla N°7 : Dimension organizacion.

Estadísticos

ORGANIZACIÓN

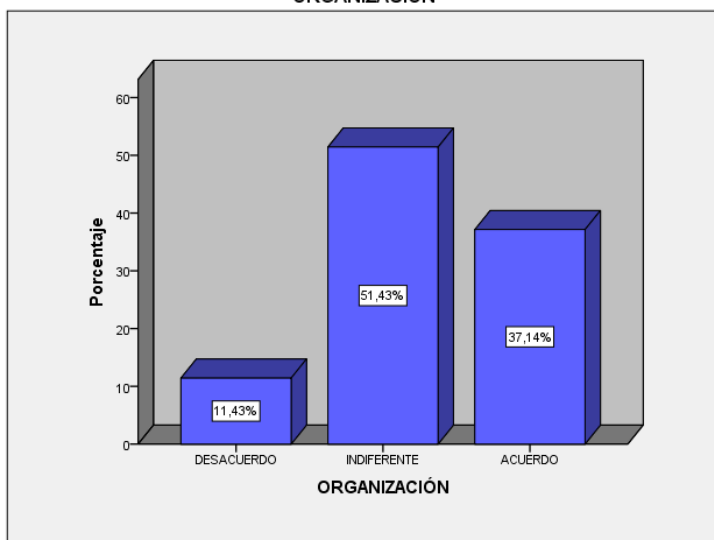
N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		2,26
Moda		2
Desviación estándar		,652

ORGANIZACIÓN

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido DESACUERDO	8	11,4	11,4	11,4
INDIFERENTE	36	51,4	51,4	62,9
ACUERDO	26	37,1	37,1	100,0
Total	70	100,0	100,0	

Gráfico N°7 : Dimension organizacion.

ORGANIZACIÓN



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que si se desarrolla eficientemente la organización donde se incluye los indicadores coordinación y control de trabajo, el resultado es que el 11.43% está en desacuerdo, 37.14 % está de acuerdo y el 51.43% es indiferente.

Dimensión 6: Control

Tabla N° 8 : Dimensión control.

Estadísticos

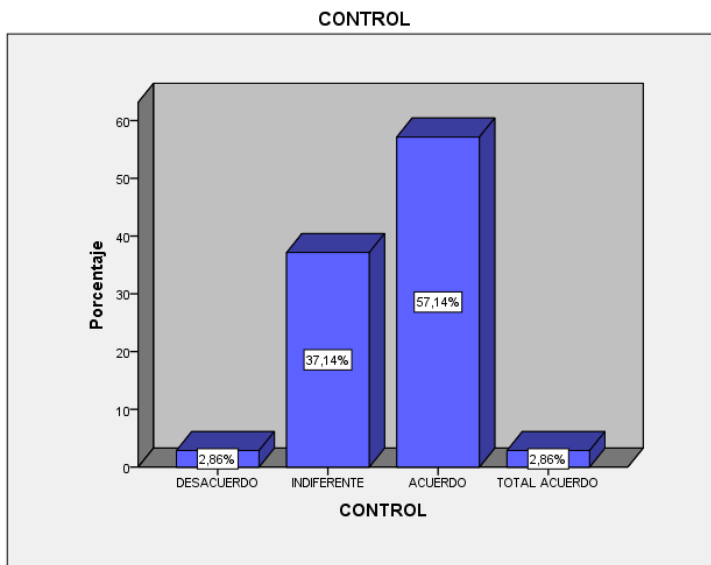
CONTROL

N	Válido	70
	Perdidos	0
Media		2,60
Moda		3
Desviación estándar		,600

CONTROL

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	DESACUERDO	2	2,9	2,9	2,9
	INDIFERENTE	26	37,1	37,1	40,0
	ACUERDO	40	57,1	57,1	97,1
	TOTAL ACUERDO	2	2,9	2,9	100,0
Total		70	100,0	100,0	

Gráfico N°8 : Dimension control.



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los colaboradores de McDonald's La Marina con respecto a que si se desarrolla eficientemente el control donde se incluye los indicadores estrategia y gestión, el resultado es que el 2.86% está en desacuerdo, 2.86% en total acuerdo, 37.14% es indiferente y el 57.14% está de acuerdo.

4.2. Análisis inferencial

4.2.1. Prueba de normalidad

Tabla N°9 Prueba de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO	,362	70	,000	,634	70	,000
PRODUCCIÓN	,391	70	,000	,622	70	,000

a. Corrección de significación de Lilliefors

a) H_0 : La población tiene distribución normal.

b) H_a : La población no tiene distribución normal.

Se comparó la significancia de $T = 0,05$, de acuerdo con el 95% de nivel de confianza establecido, con la significación determinada en la tabla 9 de prueba de normalidad según columna Sig.

Regla de decisión:

- Si la significancia $P >$ que la significancia α por consiguiente se acepta la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.
- Si la significancia $P <$ que la significancia α por consiguiente se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Interpretación:

Considerando que la población es 70, se acepta la prueba de Shapiro-Wilk; realizando la comparación se observa en la tabla N°9 que la significancia en ambas variables es menor a 0,05 por consiguiente se rechaza la H_0 y se acepta la H_a como verdadera, en conclusión, la población no tiene una distribución normal por lo tanto se utilizara la estadística no paramétrica Rho se Spearman para las pruebas o contrastación de hipótesis.

4.2.2. Coeficiente de correlación y reglas de decisión

Tabla N°10 : Coeficiente de Correlacion.

RANGO	RELACION
-1.00	Correlación negativa perfecta
-0.90	Correlación negativa muy fuerte
-0.75	Correlación negativa considerable
-0.50	Correlación negativa media
-0.25	Correlación negativa débil
-0.10	Correlación negativa muy débil
0.00	No existe correlación alguna entre las variables
+0.10	Correlación positiva muy débil
+0.25	Correlación positiva débil
+0.50	Correlación positiva media
+0.75	Correlación positiva considerable
0.90	Correlación positiva muy fuerte
+1.00	Correlación positiva perfecta

Fuente: Metodología de la Investigación Hernández Sampieri (2014) 6ta Edición.

Ley de determinación:

- Si la significancia $P >$ que la significancia α por consiguiente se acepta la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.
- Si la significancia $P <$ que la significancia α por consiguiente se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Condiciones:

- Sig T = 5%; Nivel de aceptación 95%, Z =1.96

4.2.2. Prueba de hipótesis general

Ha: Existe influencia en la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

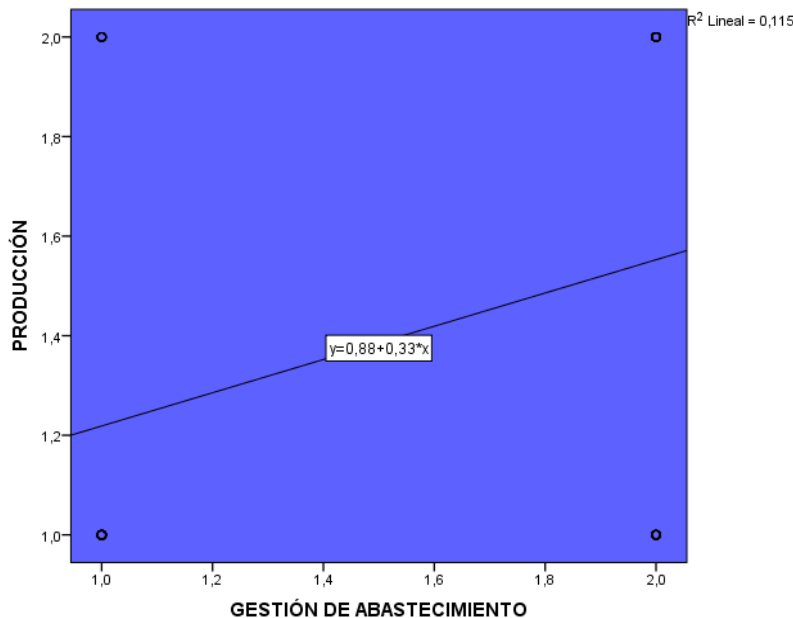
H0: No existe influencia en la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

Tabla N°11 : Correlacion de hipotesis general.

Correlaciones			GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO	PRODUCCIÓN
Rho de Spearman	GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO	Coeficiente de correlación	1,000	,340**
		Sig. (unilateral)	.	,002
		N	70	70
	PRODUCCIÓN	Coeficiente de correlación	,340**	1,000
		Sig. (unilateral)	,002	.
		N	70	70

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (1 cola).

Grafico N°10: Correlacion de hipotesis general.



Interpretación:

Conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°10 de Rho Spearman es de 0.340, por consiguiente, el nivel de significancia unilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva débil, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$ se concluye que existe influencia significativa de la variable independiente gestión de abastecimiento en la variable dependiente producción, por lo que la variable independiente gestión de abastecimiento influye en la dimensión producción.

4.2.3. Prueba de hipótesis específica 1

Ha: Existe influencia con los inventarios en la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

H0: No existe influencia con los inventarios en la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

Tabla N°12 : Correlacion de hipotesis especifica 1.

Correlaciones			PRODUCCIÓN	INVENTARIO
Rho de Spearman	PRODUCCIÓN	Coefficiente de correlación	1,000	,552**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	70	70
	INVENTARIO	Coefficiente de correlación	,552**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	70	70

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

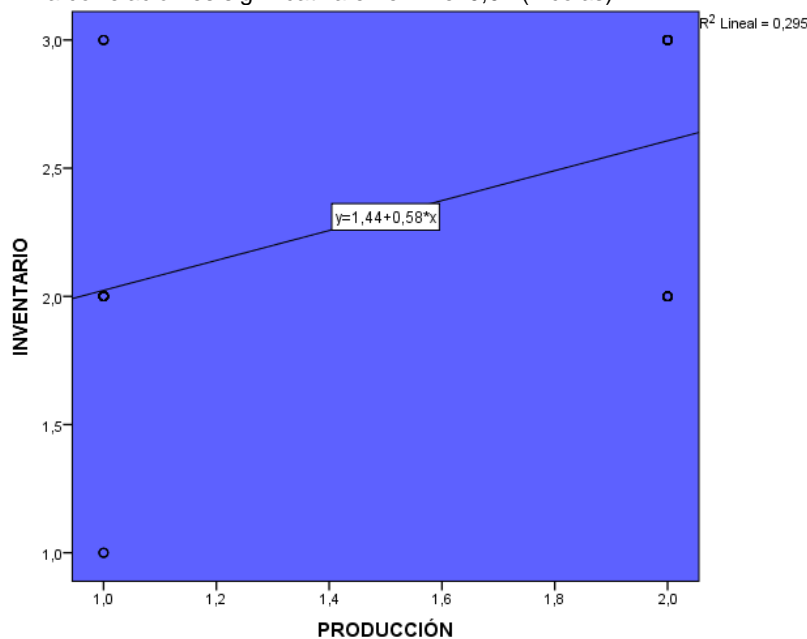


Gráfico N°11 : Correlación de hipótesis específica 1.

Interpretación:

Conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°11 de Rho Spearman es de 0.552, por consiguiente, el nivel de significancia bilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva media, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$ se concluye que existe influencia significativa de la dimensión inventario en la variable dependiente producción , por lo que la dimensión inventario influye en la variable dependiente producción.

4.2.4. Prueba de hipótesis específica 2

Ha: Existe influencia en las ventas de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

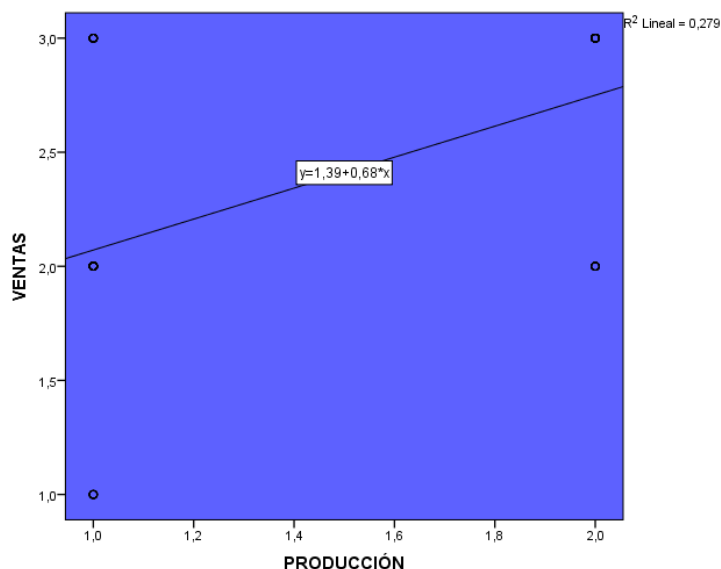
H0: No existe influencia en las ventas de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

Tabla N°13 : Correlación de hipótesis específica 2.

Correlaciones			PRODUCCIÓN	VENTAS
Rho de Spearman	PRODUCCIÓN	Coefficiente de correlación	1,000	,540**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	70	70
	VENTAS	Coefficiente de correlación	,540**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	70	70

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Gráfico N°12 : Correlación de hipótesis específica 2.



Interpretación:

Conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°12 de Rho Spearman es de 0.540, por consiguiente, el nivel de significancia bilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva media, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$ se concluye que existe influencia significativa de la dimensión ventas en la variable dependiente producción, por lo que la dimensión ventas influye en la variable dependiente producción.

4.2.5. Prueba de hipótesis específica 3

Ha: Existe influencia en la distribución de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

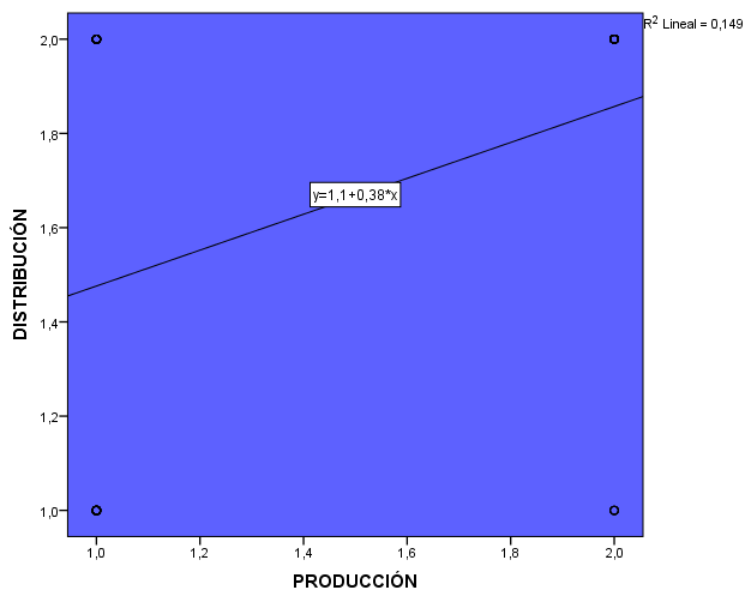
H0: No existe influencia en la distribución de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020.

Tabla 14 : Correlación de hipótesis específica 3.

Correlaciones			PRODUCCIÓN	DISTRIBUCIÓN
Rho de Spearman	PRODUCCIÓN	Coefficiente de correlación	1,000	,386**
		Sig. (bilateral)	.	,001
		N	70	70
	DISTRIBUCIÓN	Coefficiente de correlación	,386**	1,000
		Sig. (bilateral)	,001	.
		N	70	70

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Gráfico 13 : Correlación de hipótesis específica 3.



Interpretación:

Conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°13 de Rho Spearman es de 0.386, por consiguiente, el nivel de significancia bilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva débil, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$ se concluye que existe

influencia significativa de la dimensión distribución en la variable dependiente producción , por lo que la dimensión distribución influye en la variable dependiente producción.

V.DISCUSIÓN

5.1. Objetivo General

En base a que el objetivo general ha sido determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020; los datos logrados han validado que existe influencia con significancia en ambas variables; justificado con el coeficiente de Rho de Spearman de 0.340.

Dichos resultados están comprendidos en las teorías de Bowersox, Closs & Bixby (2007), quienes afirman que el flujo de actividades brinda al cliente un stock adecuado de productos o servicio que llegan a ofrecer, de Por otro lado; Lino (2018) menciona que la compra es una labor la cual se encarga de las diferentes negociaciones para poder adquirir los materiales los cuales necesita una empresa u organización.

Según los artículos científicos: Galindo (2019), concluye que la cadena de suministro, durante el pasar del tiempo ha sufrido diferentes cambios, como es el aumento considerable de la tercerización, los procesos y servicios. De esta manera se hace mención que la cadena de suministros posee una seguridad según la OEA (Organización de los Estados Americanos) la cual es una labor participe dentro de toda organización.

Por otro lado, según la tesis de Álvarez (2016) concluye que el agrado de cada punto de la logística: La producción, clientes, proveedor, competidores y canales de distribución sea de la mayor fortaleza para las empresas ya que siguiendo estos puntos las organizaciones tendrán mejores reconocimientos. Maximiliano (2016) concluye que desarrollar y aplicar la tecnología en el sistema logístico nos lleva a grandes avances en poder planificar y gestionar las instrucciones dentro de ella, facilitando resultados beneficiosos para las empresas.

5.2 Objetivos específicos

5.2.1 Objetivo específico 1

El objetivo específico 1 de la investigación ha sido determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de los inventarios en la producción del restaurante McDonald's La Marina, y de acuerdo a los resultados obtenidos y procesados mediante el estadístico de Rho Spearman de un coeficiente de 0.552, se ha establecido que existe influencia significativa de la variable dependiente gestión de abastecimiento en la dimensión inventario; por lo que la variable independiente producción influye en la dimensión inventario.

Dichos resultados están comprendidos en la Teorías de la 2 variable donde Vilcarromero (2013) nos da a conocer que en la producción no solo se debe

utilizar la mano de obra, sino también se debería emplear todo aspecto que permita manipularse para la elaboración de un bien o servicio.

Por otro lado, Alegre & André (2014), concluyen que, en un proceso de producción, siempre se van a requerir insumos, materiales, bastos, etc. Los cuales siempre serán necesarios y adicionales para la fabricación, como es el ejemplo que nos plantean: en la fabricación del calzado siempre se va a requerir productos para la confección ya que todo producto tendrá algo adicional para la venta al comprador.

5.2.1 Objetivo específico 2

El objetivo específico 2 de la investigación fue Determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en las ventas de la producción del restaurante McDonald's La Marina, de acuerdo a los resultados obtenidos y procesados mediante el estadístico de Rho Spearman dio un coeficiente de 0.540, se llegó a determinar que existe influencia significativa de la variable dependiente gestión de abastecimiento en la dimensiones ventas por lo cual la variable independiente producción influye en la dimensión ventas

Dichos resultados están comprendidos en la Teoría de la 2 variable donde la teoría Just in time Arndt (2005) menciona que el sistema de producción va a demandar una cantidad variable según la fluidez del negocio, por consiguiente requiere de un esfuerzo por parte de todas las áreas en la toma de decisiones.

Por otro lado, Santacruz & Kleber (2017), determina que en un área de producción de un restaurante se plantea un diagrama de causa y efecto, lo cual nos permita alcanzar la existencia de los problemas que existen en los diferentes sitios, logrando de esta manera obtener una información detallada y poder subsanar los problemas que sucedan en la empresa o organización.

5.2.1 Objetivo específico 3

El objetivo específico 3 de la investigación fue determinar la influencia de la gestión de abastecimiento en la mejora de la distribución en la producción del restaurante McDonald's La Marina, de acuerdo a los resultados obtenidos y procesados mediante el estadístico de Rho Spearman dio un coeficiente de 0.386, llegando a determinar que existe influencia significativa de la variable dependiente gestión de abastecimiento en la dimensión distribución; por lo cual la variable independiente producción influye en la dimensión distribución.

Dichos resultados están comprendidos en la Teoría de la 2 variable donde el sistema ABC Monsalve (2018) concluye que ordenar el análisis de la demanda beneficia la organización de la cadena de suministro, por consiguiente, la planificación juega un rol muy importante en este tipo de procesos.

Por otro lado, Vento & Ramos (2013), concluyen que en la producción los diferentes restaurantes, deben elaborar un análisis muy detallado de las diferentes restricciones, problemas que afectan el flujo de producción, determinando las rutas críticas de la elaboración del producto. Asimismo, se debe siempre utilizar debidamente las herramientas necesarias en la creación del producto al cual se le brindara al consumidor.

5.3. Hipótesis general

La hipótesis general de la investigación ha sido: Influencia en la gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020. De acuerdo a la prueba de hipótesis conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°10 de Rho Spearman es de 0.340, por consiguiente, el nivel de significancia unilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva débil, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$, por lo que se concluye que la variable independiente gestión de abastecimiento influye en la dimensión producción.

5.4. Hipótesis específicas

5.4.1 Hipótesis específica 1

La hipótesis específica 1 ha sido: influencia con los inventarios en la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020. De acuerdo a la prueba de hipótesis conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°11 de Rho Spearman es de 0.552, por consiguiente, el nivel de significancia bilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva media, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$, por lo que se concluye que la dimensión inventario influye en la variable dependiente producción.

5.4.2. Hipótesis específica 2

La hipótesis específica 2 ha sido: Influencia en las ventas de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020. De acuerdo a la prueba de hipótesis conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°12 de Rho Spearman es de 0.540, por consiguiente, el nivel de significancia bilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva media, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$, por lo que se concluye que la dimensión ventas influye en la variable dependiente producción.

5.4.3. Hipótesis específica 3

La hipótesis específica 3 ha sido: Influencia en la distribución de la producción del restaurante McDonald's La Marina, San Miguel 2020. De acuerdo a la

prueba de hipótesis conforme al resultado del coeficiente de correlación observada en la tabla N°13 de Rho Spearman es de 0.386, por consiguiente, el nivel de significancia bilateral es de 0,000, en consecuencia, en dicho resultado existe correlación positiva débil, así mismo se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, ya que es $P < 0.05$, por lo que se concluye que la dimensión distribución influye en la variable dependiente producción.

5.5. Resultados de mayor relevancia

Conforme al análisis descriptivo destacamos las siguientes tablas y gráficos de frecuencia:

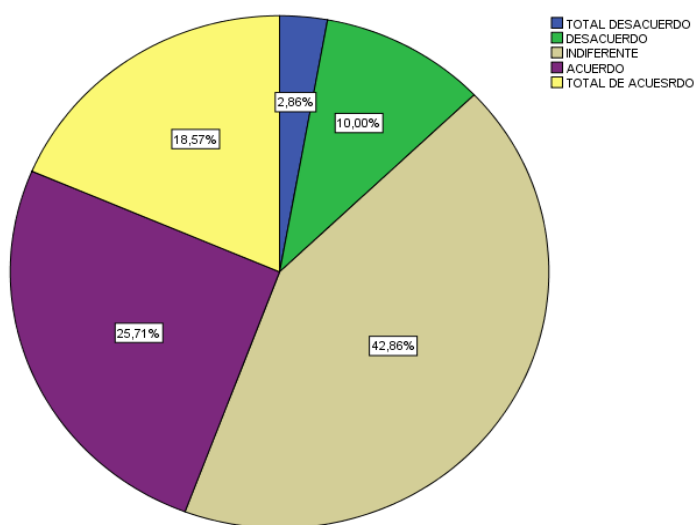
ÍTEM 1

Tabla 15: ítem 1

Ítem 1: McDonald's lleva un control de materia prima por entrega de productos necesarios para la preparación del día.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido TOTAL DESACUERDO	2	2,9	2,9	2,9
DESACUERDO	7	10,0	10,0	12,9
INDIFERENTE	30	42,9	42,9	55,7
ACUERDO	18	25,7	25,7	81,4
TOTAL DE ACUERDO	13	18,6	18,6	100,0
Total	70	100,0	100,0	

Gráfico 14: ítem 1



Interpretación:

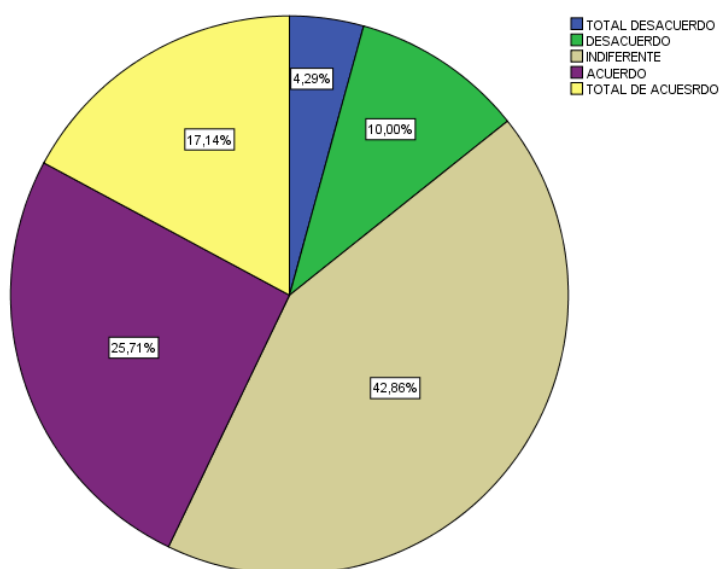
Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los trabajadores, observados en la tabla N°14 de que, si McDonald's lleva un control de materia prima por entrega de productos necesarios para la preparación del día, el resultado es que el 2.9% está en total desacuerdo, 10% está en desacuerdo, 18.6% está en total de acuerdo, 25.7% está de acuerdo y el 42.9% es indiferente.

ÍTEM 5

Tabla 16: ítem 5

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	TOTAL DESACUERDO	3	4,3	4,3	4,3
	DESACUERDO	7	10,0	10,0	14,3
	INDIFERENTE	30	42,9	42,9	57,1
	ACUERDO	18	25,7	25,7	82,9
	TOTAL DE ACUERDO	12	17,1	17,1	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Gráfico 17: ítem 5



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los trabajadores, observados en la tabla N°15 de que, si McDonald's tiene disponibilidad de productos terminados para la venta, el resultado es que el 4.3% está en total

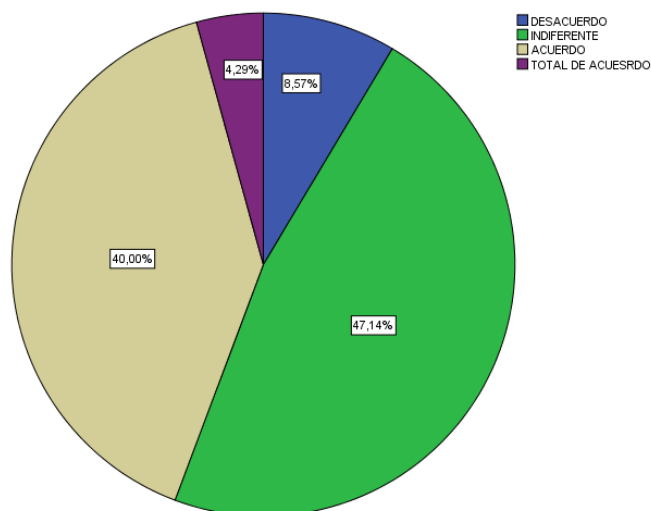
desacuerdo, 10% está en desacuerdo, 17.1% está en total de acuerdo, 25.7% esta de acuerdo y el 42.9% es indiferente.

ÍTEM 10

Tabla 18: ítem 10

McDonald's posee un almacén para la distribución de sus productos					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	DESACUERDO	6	8,6	8,6	8,6
	INDIFERENTE	33	47,1	47,1	55,7
	ACUERDO	28	40,0	40,0	95,7
	TOTAL DE ACUERDO	3	4,3	4,3	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Gráfico 16: ítem 10



Interpretación:

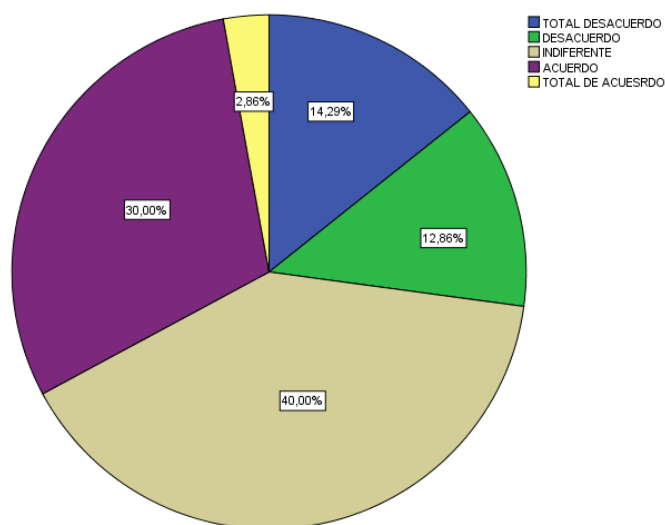
Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los trabajadores, observados en la tabla N°16 de que, si McDonald's posee un almacén para la distribución de sus productos, el resultado es que el 4.3% está en total acuerdo, 8.6% está en desacuerdo, 40% esta de acuerdo y el 47.1% es indiferente.

ÍTEM 20

Tabla 19: ítem 20

McDonald's hace evaluación de desempeño laboral a sus colaboradores					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	TOTAL DESACUERDO	10	14,3	14,3	14,3
	DESACUERDO	9	12,9	12,9	27,1
	INDIFERENTE	28	40,0	40,0	67,1
	ACUERDO	21	30,0	30,0	97,1
	TOTAL DE ACUERDO	2	2,9	2,9	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Gráfico 17: ítem 20



Interpretación:

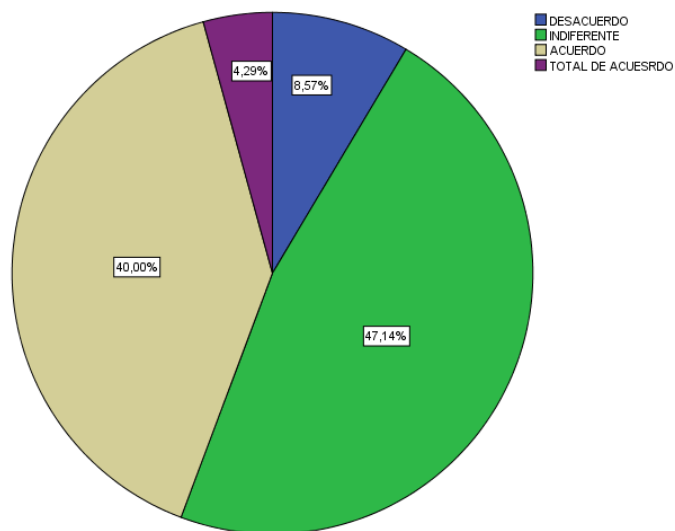
Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los trabajadores, observados en la tabla N°17 de que, si McDonald's hace evaluación de desempeño laboral a sus colaboradores, el resultado es que el 2.9% está en total desacuerdo, 12.9% está en desacuerdo, 14.3% en total desacuerdo, 30% está de acuerdo y el 40% es indiferente.

ÍTEM 25

Tabla 20: ítem 25

McDonald's supervisa el trabajo de sus colaboradores				
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Válido	DESACUERDO	6	8,6	8,6
	INDIFERENTE	33	47,1	55,7
	ACUERDO	28	40,0	95,7
	TOTAL DE ACUERDO	3	4,3	100,0
Total		70	100,0	100,0

Gráfico N°18: ítem 25



Interpretación:

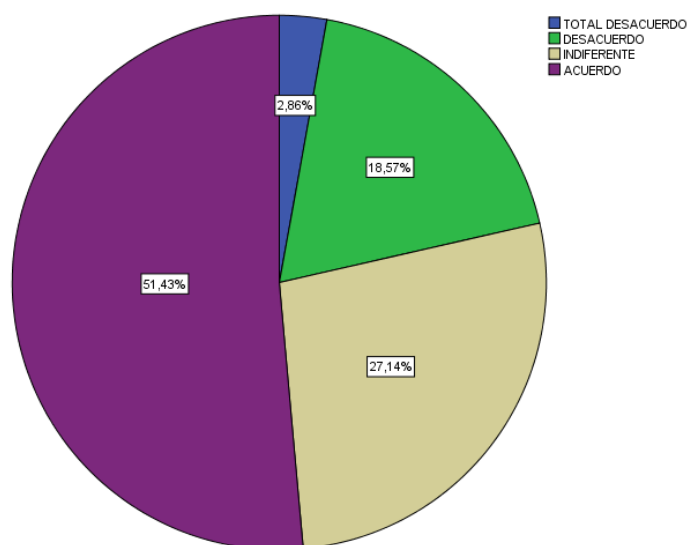
Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los trabajadores, observados en la tabla N°18 de que, si McDonald's supervisa el trabajo de sus colaboradores, el resultado es que, el 4.3% está en total acuerdo, 8.6% está en desacuerdo, el 40% está de acuerdo y el 47.1% es indiferente.

ÍTEM 30

Tabla N°21: ítem 30

McDonald's gestiona controles para la óptima atención para el cliente					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	TOTAL DESACUERDO	2	2,9	2,9	2,9
	DESACUERDO	13	18,6	18,6	21,4
	INDIFERENTE	19	27,1	27,1	48,6
	ACUERDO	36	51,4	51,4	100,0
	Total	70	100,0	100,0	

Gráfico N°19: ítem 30



Interpretación:

Conforme a los datos recolectados a través de la encuesta hacia los trabajadores, observados en la tabla N°19 de que, si McDonald's gestiona controles para la óptima atención para el cliente, el resultado es que, el 2.9% está en total desacuerdo, 18.6% está en desacuerdo, 27.1% es indiferente y el 51.4% está de acuerdo.

5.6. Estadística descriptiva

5.6.1. Variable x: Gestión de abastecimiento

Conforme a los resultados que se muestran en la tabla N°1 referente a que si el restaurante desarrolla la gestión de abastecimiento que agrupa las dimensiones: Inventario, Venta y Distribución; 45.71% es indiferente y el 54.29% esta acuerdo. Considerando dichos resultados se identifica un importante porcentaje 45.71% de los colaboradores que es indiferente con la gestión de abastecimiento. El mismo que corresponde a los indicadores control de inventario y control de producto terminado que forman parte de la dimensión Inventario; en los indicadores disponibilidad de producto terminado y gestión de pedidos que forman parte de la dimensión Venta; en los indicadores almacén y entrega que forman parte de la dimensión Distribucionales. Tales resultados requieren opciones de mejora.

5.6.2. Variable Y: Producción

Conforme a los resultados que se muestran en la tabla N°1 referente a que si el restaurante desarrolla la mejora de la producción que agrupa las dimensiones: Planificación, Organización y Control; 40% está de acuerdo y el 60% es indiferente. Considerando dichos resultados se identifica un importante porcentaje 60% de los colaboradores que son indiferentes a la mejora de la producción. El mismo que corresponde a los indicadores trabajo en equipo y eficiencia que forman parte de la dimensión Planificación; en los indicadores coordinación y control de trabajo que forman parte de la dimensión Organización; en los indicadores estrategia y gestión que forman parte de la dimensión control. Tales resultados requieren opciones de mejora.

VI. CONCLUSIONES

6.1. Las evidencias demuestran que existe un porcentaje de colaboradores que se realiza la gestión de abastecimiento y la producción en el contexto de estudio; existe un coeficiente de Rho Spearman es de 0.340, por consiguiente, el nivel de significancia unilateral es de 0,000; resultados que permiten probar que nuestro hipótesis planteada es verdadera. Dichos resultados están en dentro de los alcances de la teoría de Bowersox, Closs & Bixby (2007) y Lino (2018), tienen coherencia con las conclusiones del artículo científico de Galindo (2019); por lo expuesto se concluye que la gestión de abastecimiento tiene influencia con la producción, con lo que se logra el objetivo general de la investigación.

6.2. Las evidencias demuestran que existe un porcentaje de colaboradores que se realiza el inventario y la producción en el contexto de estudio; existe un coeficiente de Rho Spearman es de 0.552, el nivel de significancia bilateral es de 0,000; resultados que permiten probar que nuestro hipótesis planteada es verdadera. Dichos resultados están en dentro de los alcances de la teoría de Vilcarromeo (2013), tienen coherencia con la conclusión del artículo científico de Alegre & Andre (2014); por

lo expuesto se concluye que el inventario tiene influencia con la producción, con lo que se logra el objetivo específico de la investigación.

6.3. Las evidencias demuestran que existe un porcentaje de colaboradores que se realiza la venta y la producción en el contexto de estudio; existe un coeficiente de Rho Spearman es de 0.540, el nivel de significancia bilateral es de 0,000; resultados que permiten probar que nuestra hipótesis planteada es verdadera. Dichos resultados están en dentro de los alcances de la teoría de Just in time Arndt (2005), tienen coherencia con la conclusión del artículo científico de Santacruz & Kleber (2017); por lo expuesto se concluye que el inventario tiene influencia con la producción, con lo que se logra el objetivo específico de la investigación.

6.4. Las evidencias demuestran que existe un porcentaje de colaboradores que se realiza la distribución y la producción en el contexto de estudio; existe un coeficiente de Rho Spearman es de 0.386, el nivel de significancia bilateral es de 0,000; resultados que permiten probar que nuestra hipótesis planteada es verdadera. Dichos resultados están en dentro de los alcances de la teoría del Sistema ABC Monsalve (2018), tienen coherencia con la conclusión del artículo científico de Vento & Ramos (2013) ; por lo expuesto se concluye que el inventario tiene influencia con la producción, con lo que se logra el objetivo específico de la investigación.

VII.RECOMENDACIONES

7.1. Para una óptima producción es necesario que la gerencia del restaurante desarrolle una gestión de abastecimiento que consiste en determinar las necesidades, estudiar el mercado, comprar y almacenar los bienes y servicios necesarios; así mismo controlar el inventario, analizar la tendencia de la venta y distribución de productos que permitan garantizar el cubrimiento de la demanda.

7.2. Considerando que el inventario influye en la producción, la gerencia deberá implementar un protocolo de verificación de pedido previo a emitir la orden de compra para el almacén del restaurante, sustentando la cantidad que se está solicitando.

7.3. Considerando que la venta influye en la producción, la gerencia deberá cumplir las acciones que comprende el control de producción de cada turno del restaurante, garantizando la limpieza y el orden del área de producción y evitar al máximo los desperdicios.

7.4. Considerando que la distribución influye en la productividad del restaurante es necesario que el departamento de producción supervise el orden y clasificación de los productos secos y comida en el almacén, con el fin de garantizar la calidad del producto y conteo de inventario específico, así mismo se recomienda crear un grupo con el personal calificado del restaurante, renovándolo cada cierto tiempo para la supervisión diaria del almacén, e incentivándolo en el logro de objetivos.

VIII. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- Ancco, A. (2015) Propuesta de mejora en la Gestión de Abastecimiento y Compras en la empresa importadora Jet Import S.A.C. Tesis para optar el Título de Ingeniero Industrial.
- Apaza, A y Yep, A. (2018).Análisis de la cadena de suministros de materia prima en una empresa agroindustrial durante los años 2016-2017. (Tesis de Licenciatura) Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú.
- Arias, F. (2012). El proyecto de investigación Introducción a la metodología científica (6ta Ed) Caracas: Episteme.
- Ballou, R. (2004).Logística Administración de la cadena de suministro (5ta Ed.) México ISBN 970-26-0540-7.
- Berna., C. (2010). Metodología de la Investigación. (3era Ed.). Colombia: Pearson Educación.
- Chávez, R. (2015). Introducción a la Metodología de la Investigación. Ecuador. Ediciones Utmach.
- Chopra, S y Meindl, P. (2013). Administración de la cadena de suministros (5ta Ed.). México ISBN 9780132743952.
- Dávila, L (2019).Propuesta de mejora en la gestión de abastecimiento y comercialización de la empresa Leaders in Import S.A.C. (Tesis Pregrado). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú, 2019.
- Hayes, B. (1999). Diseños de encuestas, usos y métodos de análisis estadísticos. México: Oxford.
- Hernández, R, Fernández, C y Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. (6 ta Ed.) México D, F.: Mc Gra-Whil. ISBN: 970-26-0540-7
- Lino, G. (2018). Mejora en la Gestión del Proceso de Abastecimiento de Materia Prima en la industria de aditivos químicos para la construcción en Lima Metropolitana Caso - SIKA PERÚ. (Tesis de Licenciatura) Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.
- Lira, J. (05 de julio del 2016). Perú: ¿Qué puesto ocupa en el ranking de los países con mejor desempeño logístico del mundo? *Diario Gestión*. Recuperado de:

<https://gestion.pe/economia/peru-puesto-ocupa-ranking-paises-mejor-desempeno-logistico-mundo-108690-noticia/?foto=4>.

Lira, J. (16 de setiembre del 2018). Once tips para mejorar la logística de tu negocio. Darío Gestión. Recuperado de: <https://gestion.pe/fotogalerias/once-tips-mejorar-logistica-negocio-244258-noticia/?foto=2>.

Mora, L. (2016). Gestión Logística Integral. (2ª. Ed.). Bogotá: Ecoe.

Ñaupas, H, Mejía, E, Novoa, E y Villagómez, A.(2014). Metodología de la investigación (4Ta ed.)Bogotá, Colombia.

Otelo, M. (2011). Diseño de una propuesta de gestión de abastecimiento e inventarios para un astillero en Colombia. Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al título de Magister en Ingeniería Industrial Gestión. Recuperado de: <https://gestion.pe/fotogalerias/once-tips-mejorar-logistica-negocio-244258-noticia/?foto=2>. ed.)Bogotá,

Salazar, J. (06 de junio 2014). La Gestión de Abastecimiento de Medicamentos en el Sector Publico Peruano, Volumen (02) (1era Ed.).

Tejada, B y Tenorio, P. (2018). Propuesta de mejora en el sistema de abastecimiento en una cadena de retail: Tienda de Conveniencia en el 2017. (Tesis Pregrado) Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú.

Tejada, B. y Dellepiane, P. (2018). Propuesta de mejora en el sistema de abastecimiento de una cadena retail: tiendas de conveniencia en el 2017. (Tesis de Licenciatura) Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú.

Vilcarromero, R. (2013). La Gestión de Producción (1era Ed.) Perú: EUMED.NET.

Voysest, E y Vreca, R. (2009). Cadena de Abastecimiento (1era Ed.).Perú: REP SAC.

Meetlogistics (2019) Gestión del riesgo en la Cadena de Suministros, Recuperado:

<https://meetlogistics.com/cadena-suministro/riesgo-en-la-cadena-de-suministros/>

Llauger (2014) Funciones básicas del Proceso Logístico, Recuperado:

<https://www.gestiopolis.com/logistica-como-herramienta-para-la-competitividad/>

Soret (2006) Logística y marketing para la distribución comercial, Recuperado:

<https://books.google.com.pe/books?id=fFufMBIkmcEC&pg=PA19&dq=gestion+de+abastecimiento&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwih-uP9-YvpAhVCUt8KHxNWA5IQ6AEIfDAJ#v=onepage&q&f=false>

Sánchez (2008) Cuantificación de valor en la cadena de suministro extendida, Recuperado:

<https://books.google.com.pe/books?id=mNuUduFpNNEC&pg=PA11&dq=gestion+de+abastecimiento&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwih-uP9-YvpAhVCUt8KHxNWA5IQ6AEIcAI#v=onepage&q=gestion%20de%20abastecimiento&f=false>

Díaz (2016) Gestión de la cadena de suministro, Recuperado:

<https://books.google.com.pe/books?id=diOqAQAACAAJ&dq=gestion+de+abastecimiento&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwih-uP9-YvpAhVCUt8KHxNWA5IQ6AEIVjAF>

Leigh (2001) Logística y gestión de las ventas, Recuperado:

<https://books.google.com.pe/books?id=FW8-g6vXANEC&pg=PA61&dq=gestion+de+abastecimiento&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwih-uP9-YvpAhVCUt8KHxNWA5IQ6AEITTAE#v=onepage&q=gestion%20de%20abastecimiento&f=false>

Mora (2016) Gestión logística integra, Recuperado:

<https://books.google.com.pe/books?id=jXs5DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=gestion+de+abastecimiento&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwih-uP9-YvpAhVCUt8KHxNWA5IQ6AEIOjAC#v=onepage&q=gestion%20de%20abastecimiento&f=false>

Sablon, Martínez, Acevedo y Acevedo

(2017) <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6756397>

Ojeda, A. (2016). SISTEMA DE GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO E INVENTARIOS PARA LA EMPRESA SOUDAL SA. Recuperado

<https://repositorio.usm.cl/handle/11673/21840>

Arndt (2005) Just in Time: El Sistema de producción justo a tiempo, Recuperado:

https://books.google.com.pe/books?id=ewbU_AVlbn8C&printsec=frontcover&dq=Just+in+Time&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiX-8unhI_mAhWPk7kGHT2VDn0Q6AEIKzAA#v=onepage&q=Just%20in%20Time&f=false

Monsalve (2018) Planificación de operaciones de manufactura y servicios, Recuperado:

<https://books.google.com.pe/books?id=43yIDwAAQBAJ&pg=PA97&dq=modelo+abc+de+inventarios&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwidgoW94dblAhXSD7kGHX22ABwQ6AEIVjAG#v=onepage&q&f=false>

ANEXOS

ANEXO 3: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO Y PRODUCCIÓN

VARIABLE	DEFINICIÓN	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	ESCALA DE MEDICIÓN
Variable X: Gestión de Abastecimiento	Es producto de la combinación de una serie de factores que se pueden sintetizar en la necesidad de crear las condiciones para mejorar la competitividad de una empresa (Voyses y Vreca, 2009, pp. 21)	Para medir la variable de investigación se han establecido las dimensiones, indicadores y los ítems que constituyen el instrumento el cual ayudara a recolectar la información de la población definida.	INVENTARIO	Control de materia prima.	PO1:PO4	ESCALA ORDINAL
				Control de producto terminado		
			VENTA	Disponibilidad de producto terminado	PO5:PO9	
				Gestión de pedidos		
			DISTRIBUCIÓN	Almacén	P10:P15	
				Entrega		
Variable Y: Producción	Es el proceso o combinación que transforma un grupo de factores o bienes en otros distintos, atreves de la planificación, organización y control donde se analiza la tarea a realizar para generar un curso de acción y ayude a tomar las decisiones. (Rosales, 2000, pp. 63)	Para medir la variable de investigación se han establecido las dimensiones, indicadores y los ítems que constituyen el instrumento el cual ayudara a recolectar la información de la población definida.	PLANIFICACIÓN	Trabajo en equipo	PO16:P20	ESCALA ORDINAL
				Eficiencia		
			ORGANIZACIÓN	Coordinación	P21:P26	
				Control de trabajo		
			CONTROL	Estrategia	P27:P30	
				Gestión		

ANEXO 4: CUESTIONARIO

Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina,
San Miguel, 2019 – 2020

OBJETIVO:

INSTRUCCIONES: Marque con una **X** la alternativa que usted considera valida de acuerdo al ítem en los casilleros siguientes:

TOTAL DESACUERDO	DESACUERDO	INDIFERENTE	ACUERDO	TOTAL ACUERDO
1	2	3	4	5

ÍTEM	PREGUNTA	VALORACIÓN				
		1	2	3	4	5
1	Mc donald's lleva un control de materia prima por entrega de productos necesarios para la preparación del día.					
2	Mc donald's lleva un control de materia prima por la producción diaria					
3	Mc donald's lleva un control de producto terminado antes del expendio de la entrega					
4	Mc donald's lleva un filtro de calidad antes del expendio de la entrega					
5	Mc donald's tiene disponibilidad de productos terminados para la venta					
6	Mc donald's tiene un tiempo establecido para entrega de un producto terminado					
7	Mc donald's dispone de productos terminados para la venta					
8	Mc donald's tiene un sistema para gestionar pedidos					
9	Mc donald's utiliza correctamente el sistema de gestión de pedidos					
10	Mc donald's posee un almacén para la distribución de sus productos					
11	Mc donald's posee un control de entrada y salida de inventario en el almacén					
12	Mc donald's tiene un almacén de conservación de sus productos para su distribución					
13	Mc donald's lleva una correcta entrega al momento de distribuir sus productos					
14	Mc donald's entrega sus productos a sus consumidores en un tiempo determinado					
15	Mc donald's cuenta con un flujo de operación para la entrega del pedido					
16	Mc donald's desarrolla un trabajo en equipo al momento de la planificación de sus productos					
17	Mc donald's cuenta con comunicación efectiva en equipo dentro de la planificación					
18	Mc donald's promueve el trabajo en equipo dentro del restaurante					
19	Mc donald's capacita adecuadamente a sus colaboradores					
20	Mc donald's hace evaluación de desempeño laboral a sus colaboradores					
21	Mc donald's tiene una adecuada coordinación al momento de producir sus productos					
22	Mc donald's orienta a sus trabajadores					
23	Mc donald's tiene una adecuada coordinación durante su proceso de producción con los colaboradores.					
24	Mc donald's lleva un adecuado control de trabajo en la producción					
25	Mc donald's supervisa el trabajo de sus colaboradores					
26	Mc donald's trabaja bajo objetivos con los colaboradores					
27	Mc donald's ejecuta estrategia con fines de control en su producción					
28	Mc donald's emplea estrategias en los diferentes controles de la organización					
29	Mc donald's lleva una adecuada gestión al momento del control de producción de sus productos					
30	Mc donald's gestiona controles para la óptima atención para el cliente.					

ANEXO 5: Valides y confiabilidad de instrumento.

Validez del Instrumento Gestión del abastecimiento.


N°	Experto	Clasificación Instrumento	Especialidad
Experto 1	Dra. Villanueva Figueroa Rosa Elvira	Si cumple	Investigadora
Experto 2	Dr. Carranza Estela Teodoro	Si cumple	Investigador
Experto 3	MBA. Barca Barrientos Jesús Enrique	Si cumple	Investigador

Validez del Instrumento Producción


N°	Experto	Clasificación Instrumento	Especialidad
Experto 1	Dra. Villanueva Figueroa Rosa Elvira	Si cumple	Investigadora
Experto 2	Dr. Carranza Estela Teodoro	Si cumple	Investigador
Experto 3	MBA. Barca Barrientos Jesús Enrique	Si cumple	Investigador

Matriz de experto 1

Validación de experto: Dra. Villanueva Figueroa Rosa Elvira


Título de la investigación							
Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel, 2019 - 2020							
Apellidos y nombres de los investigadores							
TEJADA ZEÑA JORGE JAYRO MEDINA HUAMAN FRANKLIN RAMON							
Apellidos y nombres del experto : <u>Dra Villanueva Figueroa, Rosa Elvira</u>							
ASPECTO POR EVALUAR					OPINION DEL EXPERTO		
VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEM / PREGUNTA	ESCALA	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES / SUGERENCIAS
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO	INVENTARIO	Control de materia prima	Mc donald's lleva un control de materia prima por entrega de productos necesarios para la preparación del día.	3= De acuerdo 2= Indiferente 1= Desacuerdo	/		
			Mc donald's lleva un control de materia prima por la producción diaria		/		
		Control de producto terminado	Mc donald's lleva un control de producto terminado antes del expendio de la entrega		/		
			Mc donald's lleva un filtro de calidad antes del expendio de la entrega		/		
	VENTAS	Disponibilidad de producto terminado	Mc donald's tiene disponibilidad de productos terminados para la venta		/		
			Mc donald's tiene un tiempo establecido para entrega de un producto terminado		/		
			Mc donald's dispone de productos terminados para la venta		/		
		Gestión de pedido	Mc donald's tiene un sistema para gestionar pedidos		/		
	DISTRIBUCIÓN	Almacén	Mc donald's utiliza correctamente el sistema de gestión de pedidos		/		
			Mc donald's posee un almacén para la distribución de sus productos		/		
			Mc donald's posee un control de entrada y salida de inventario en el almacén		/		
		Entrega	Mc donald's tiene un almacén de conservación de sus productos para su distribución		/		
			Mc donald's lleva una correcta entrega al momento de distribuir sus productos		/		
			Mc donald's entrega sus productos a sus consumidores en un tiempo determinado		/		
Mc donald's cuenta con un flujo de operación para la entrega del pedido			/				
Firma de experto			Fecha:				
			18/11/2019				
DNI 02586967							

Validación de experto: Dra. Villanueva Figueroa Rosa Elvira

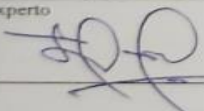
Título de la investigación							
Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel, 2019 - 2020							
Apellidos y nombres de los investigadores							
TEJADA ZEÑA JORGE JAYRO MEDINA HUAMAN FRANKLIN RAMON							
Apellidos y nombres del experto : Dra VILLANUEVA FIGUEROA, ROSA ELVIRA							
ASPECTO POR EVALUAR					OPINION DEL EXPERTO		
VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEM / PREGUNTA	ESCALA	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES / SUGERENCIAS
PRODUCCIÓN	PLANIFICACIÓN	Trabajo en equipo	Mc donald's desarrolla un trabajo en equipo al momento de la planificación de sus productos		/		
			Mc donald's cuenta con comunicación efectiva en equipo dentro de la planificación		/		
			Mc donald's promueve el trabajo en equipo dentro del restaurante		/		
		Eficencia	Mc donald's capacita adecuadamente a sus colaboradores		/		
			Mc donald's hace evaluación de desempeño laboral a sus colaboradores		/		
			Mc donald's tiene una adecuada coordinación al momento de producir sus productos		/		
	ORGANIZACIÓN	Coordinación	Mc donald's orienta a sus trabajadores		/		
			Mc donald's tiene una adecuada coordinación durante su proceso de producción con los		/		
			Mc donald's lleva un adecuado control de trabajo en la producción		/		
		Control de trabajo	Mc donald's supervisa el trabajo de sus colaboradores		/		
			Mc donald's trabaja bajo objetivos con los colaboradores		/		
			Mc donald's ejecuta estrategia con fines de control en su producción		/		
	CONTROL	Estrategia	Mc donald's emplea estrategias en los diferentes controles de la organización		/		
			Mc donald's lleva una adecuada gestión al momento del control de producción de sus productos		/		
Gestión		Mc donald's gestiona controles para la óptima atención para el cliente.	/				
Firma de experto			Fecha: 18/11/2019				
 DNI 07586867							

Matriz de experto 2

Validación de experto: Dr. Carranza Estela Teodoro

Título de la investigación							
Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel, 2019 - 2020							
Apellidos y nombres de los investigadores							
TEJADA ZEÑA JORGE JAYRO MEDINA HUAMAN FRANKLIN RAMON							
Apellidos y nombres del experto : <u>CARRANZA ESTELA TEODORO</u>							
ASPECTO POR EVALUAR					OPINION DEL EXPERTO		
VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEM / PREGUNTA	ESCALA	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES / SUGERENCIAS
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO	INVENTARIO	Control de materia prima	Mc donald's lleva un control de materia prima por entrega de productos necesarios para la preparación del día.	5=Total acuerdo 4= Acuerdo 3= Indiferente 2= Desacuerdo 1= Total desacuerdo	/		
			Mc donald's lleva un control de materia prima por la producción diaria		/		
		Control de producto terminado	Mc donald's lleva un control de producto terminado antes del expendio de la entrega		✓		
			Mc donald's lleva un filtro de calidad antes del expendio de la entrega		✓		
	VENTAS	Disponibilidad de producto terminado	Mc donald's tiene disponibilidad de productos terminados para la venta		✓		
			Mc donald's tiene un tiempo establecido para entrega de un producto terminado		/		
		Gestión de pedido	Mc donald's dispone de productos terminados para la venta		/		
			Mc donald's tiene un sistema para gestionar pedidos		/		
	DISTRIBUCIÓN	Almacen	Mc donald's utiliza correctamente el sistema de gestión de pedidos		/		
			Mc donald's posee un almacén para la distribución de sus productos		/		
			Mc donald's posee un control de entrada y salida de inventario en el almacén		✓		
		Entrega	Mc donald's tiene un almacén de conservación de sus productos para su distribución		/		
			Mc donald's lleva una correcta entrega al momento de distribuir sus productos		/		
			Mc donald's entrega sus productos a sus consumidores en un tiempo determinado		/		
Mc donald's cuenta con un flujo de operación para la entrega del pedido	/						
Firma de experto			Fecha: <u>19 / 11 / 2019</u>				
	08074405						

Validación de experto: Dr. Carranza Estela Teodoro

Título de la investigación							
Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel, 2019 - 2020							
Apellidos y nombres de los investigadores							
TEJADA ZEÑA JORGE JAYRO MEDINA HUAMAN FRANKLIN RAMON							
Apellidos y nombres del experto : <u>CARRANZA ESTELA TEODORO</u>							
ASPECTO POR EVALUAR					OPINION DEL EXPERTO		
VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEM / PREGUNTA	ESCALA	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES / SUGERENCIAS
PRODUCCIÓN	PLANIFICACIÓN	Trabajo en equipo	Mc donald's desarrolla un trabajo en equipo al momento de la planificación de sus productos	5=Total acuerdo 4= Acuerdo 3= Indiferente 2= Desacuerdo 1= Total Desacuerdo	✓		
			Mc donald's cuenta con comunicación efectiva en equipo dentro de la planificación		✓		
			Mc donald's promueve el trabajo en equipo dentro del restaurante		✓		
		Eficencia	Mc donald's capacita adecuadamente a sus colaboradores		✓		
			Mc donald's hace evaluación de desempeño laboral a sus colaboradores		✓		
			Mc donald's tiene una adecuada coordinación al momento de producir sus productos		✓		
	ORGANIZACIÓN	Coordinación	Mc donald's orienta a sus trabajadores		✓		
			Mc donald's tiene una adecuada coordinación durante su proceso de producción con los		✓		
			Mc donald's lleva un adecuado control de trabajo en la producción		✓		
		Control de trabajo	Mc donald's supervisa el trabajo de sus colaboradores		✓		
			Mc donald's trabaja bajo objetivos con los colaboradores		✓		
			Mc donald's ejecuta estrategia con fines de control en su producción		✓		
	CONTROL	Estrategia	Mc donald's emplea estrategias en los diferentes controles de la organización		✓		
			Mc donald's lleva una adecuada gestión al momento del control de producción de sus productos		✓		
			Mc donald's gestiona controles para la óptima atención para el cliente.		✓		
Firma de experto			Fecha: 19 / 11 / 2019				
 08074405							

Matriz de experto 3

Validación de experto: MBA Barca Barrientos Jesús

Título de la investigación							
Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel, 2019 - 2020							
Apellidos y nombres de los investigadores TEJADA ZEÑA JORGE JAYRO MEDINA HUAMAN FRANKLIN RAMON							
Apellidos y nombres del experto : MBA. BARCA BARRIENTOS JESÚS ENRIQUE DNI: 46176175							
ASPECTO POR EVALUAR					OPINION DEL EXPERTO		
VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEM / PREGUNTA	ESCALA	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES / SUGERENCIAS
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO	INVENTARIO	Control de materia prima	Mc donald's lleva un control de materia prima por entrega de productos necesarios para la preparación del día.	5=Total acuerdo 4= Acuerdo 3= Indiferente 2= Desacuerdo 1= Total desacuerdo	/		
			Mc donald's lleva un control de materia prima por la producción diaria		/		
		Control de producto terminado	Mc donald's lleva un control de producto terminado antes del expendio de la entrega		/		
			Mc donald's lleva un filtro de calidad antes del expendio de la entrega		/		
	VENTAS	Disponibilidad de producto terminado	Mc donald's tiene disponibilidad de productos terminados para la venta		/		
			Mc donald's tiene un tiempo establecido para entrega de un producto terminado		/		
			Mc donald's dispone de productos terminados para la venta		/		
		Gestión de pedido	Mc donald's tiene un sistema para gestionar pedidos		/		
	DISTRIBUCIÓN	Almacen	Mc donald's utiliza correctamente el sistema de gestión de pedidos		/		
			Mc donald's posee un almacén para la distribución de sus productos		/		
			Mc donald's posee un control de entrada y salida de inventario en el almacén		/		
		Entrega	Mc donald's tiene un almacén de conservación de sus productos para su distribución		/		
			Mc donald's lleva una correcta entrega al momento de distribuir sus productos		/		
			Mc donald's entrega sus productos a sus consumidores en un tiempo determinado		/		
			Mc donald's cuenta con un flujo de operación para la entrega del pedido		/		
Firma de experto			Fecha: 19 / 11 / 2019				

Validación de experto: MBA Barca Barrientos Jesús

Título de la investigación							
Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel, 2019 - 2020							
Apellidos y nombres de los investigadores TEJADA ZEÑA JORGE JAYRO MEDINA HUAMAN FRANKLIN RAMON							
Apellidos y nombres del experto : MBA. BARCA BARRIENTOS JESÚS ENRIQUE DNI: 46176175							
ASPECTO POR EVALUAR					OPINION DEL EXPERTO		
VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEM / PREGUNTA	ESCALA	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES / SUGERENCIAS
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO	INVENTARIO	Control de materia prima	Mc donald's lleva un control de materia prima por entrega de productos necesarios para la preparación del día.	5=Total acuerdo 4= Acuerdo 3= Indiferente 2= Desacuerdo 1= Total desacuerdo	/		
			Mc donald's lleva un control de materia prima por la producción diaria		/		
		Control de producto terminado	Mc donald's lleva un control de producto terminado antes del expendio de la entrega		/		
			Mc donald's lleva un filtro de calidad antes del expendio de la entrega		/		
	VENTAS	Disponibilidad de producto terminado	Mc donald's tiene disponibilidad de productos terminados para la venta		/		
			Mc donald's tiene un tiempo establecido para entrega de un producto terminado		/		
			Mc donald's dispone de productos terminados para la venta		/		
		Gestión de pedido	Mc donald's tiene un sistema para gestionar pedidos		/		
	DISTRIBUCIÓN	Almacén	Mc donald's utiliza correctamente el sistema de gestión de pedidos		/		
			Mc donald's posee un almacén para la distribución de sus productos		/		
			Mc donald's posee un control de entrada y salida de inventario en el almacén		/		
		Entrega	Mc donald's tiene un almacén de conservación de sus productos para su distribución		/		
			Mc donald's lleva una correcta entrega al momento de distribuir sus productos		/		
			Mc donald's entrega sus productos a sus consumidores en un tiempo determinado		/		
Mc donald's cuenta con un flujo de operación para la entrega del pedido			/				
Firma de experto			Fecha: 19 / 11 / 2019				

ANEXO 6: ALFA DE CROMBACH

Niveles de confiabilidad

Nivel	Valores
Muy alta	0,81 a 1,00
Alta	0,61 a 0,80
Moderada	0,41 a 0,60
Baja	0,21 a 0,40
Muy baja	0,01 a 0,20

Fuente: Bolívar (2002); Instrumentos Y Técnicas De Investigación Educativa.

Resumen de procesamiento de casos

	N	%
Casos Válido	30	100,0
Excluido ^a	0	,0
Total	30	100,0

- a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Confiabilidad de la variable independiente gestión de abastecimiento

Alfa de Cronbach	N de elementos
,815	30

Interpretación: Conforme a los resultados obtenidos en el estadístico de fiabilidad de Alfa de Cronbach mediante el programa SSPS versión 2.5, el cual dio como resultado 0.815, según el rango constituido en el coeficiente de Alfa de Cronbach como muy alta. Los resultados tienen como sustento una encuesta piloto realizado a 30 trabajadores del restaurante McDonald's La Marina, utilizando como técnica la encuesta y como instrumento un cuestionario compuesto por 30 ítems.

Confiabilidad de la variable dependiente producción

Alfa de Cronbach	N de elementos
,768	30

Interpretación: Conforme a los resultados obtenidos en el estadístico de fiabilidad de Alfa de Cronbach mediante el programa SPSS versión 2.5, el cual dio como resultado 0.768, según el rango constituido en el coeficiente de Alfa de Cronbach como alta. Los resultados tienen como sustento una encuesta piloto realizado a 30 trabajadores del restaurante McDonald's La Marina, utilizando como técnica la encuesta y como instrumento un cuestionario compuesto por 30 ítems.

ANEXO 7: AUTORIZACIÓN DEL CONTEXTO DE ESTUDIO



CARTA DE AUTORIZACION

Señores

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

Escuela Profesional De Administración

Por medio de la presente , María Vanessa Pisfil Silva de Orihuela , identificada con DNI 45249235 , en calidad de representante de la empresa como Gerente de Negocio de Operaciones Arcos Dorados S.A. , RUC 20376289215 , autorizo a Franklin Ramón Medina Huamán , identificado con DNI 74954152 Y Jorge Jayro Tejada Zeña , identificado con DNI 46425323 , estudiantes de la carrera Profesional de Administración de la Universidad Cesar Vallejo , para el desarrollo de su tesis titulada "Gestión de abastecimiento en la mejora de la producción del restaurante McDonald's, tienda La Marina, San Miguel , 2019-2020"

Atentamente


MARÍA VANESSA PISFIL SILVA DE ORIHUELA

Gerente de Negocio

RECIBIDO

02 DIC. 2019

McDonald's La Marina

McDonald's Marina

RUC 20376289215