

Diapositiva 1: Módulo 2

Gestión de la Producción de Alimentos y Bebidas

Diapositiva 2: Objetivos de la sesión 1

El módulo está diseñado para proporcionar a los participantes las habilidades y conocimientos necesarios para gestionar eficazmente el inventario de alimentos y bebidas utilizando sistemas avanzados como FIMS (Sistemas de Gestión de Inventario de Alimentos), Tecnología de Estanterías Inteligentes y sistemas POS (Punto de Venta). El objetivo subyacente es minimizar el desperdicio, optimizar la eficiencia operativa y garantizar la sostenibilidad en las prácticas de inventario. Al integrar los principios teóricos con herramientas de vanguardia, los participantes aprenderán cómo abordar los desafíos específicos del inventario de productos perecederos, un área crítica para la industria de alimentos y bebidas. Esto se alinea con el objetivo más amplio de fomentar la resiliencia económica, ambiental y operativa.

Diapositiva 3: Importancia de la gestión de inventario

La gestión eficiente del inventario no es sólo una necesidad logística, sino un imperativo estratégico para las empresas del sector de los servicios de alimentación. Las malas prácticas de inventario conducen a un exceso de existencias, deterioro y demanda insatisfecha de los clientes, lo que contribuye a un importante desperdicio de alimentos a nivel mundial. Según la FAO, un tercio de todos los alimentos producidos se desperdicia, gran parte de los cuales se deben a las ineficiencias de los sistemas de inventario. La diapositiva subraya cómo una sólida gestión del inventario puede generar ahorros económicos, reducir el impacto ambiental y mejorar la satisfacción del cliente. Se anima a los participantes a ver el inventario como un sistema dinámico que afecta a la cadena de valor general de una empresa.

Diapositiva 4: Importancia de la gestión de inventario

La gestión de inventario es un pilar fundamental del éxito en el sector de servicios alimentarios. Cuando se hace correctamente, reduce los costos, garantiza existencias frescas, reduce el desperdicio de alimentos y mantiene a los clientes satisfechos. El proceso implica tres pasos esenciales: seguimiento preciso de las existencias, reordenamiento oportuno e informes claros y fiables. ¿Por qué es tan importante? Porque gestionar bien el inventario permite a las empresas evitar costosos excesos de existencias o escasez disruptiva. Mantiene las operaciones funcionando sin problemas y garantiza que los clientes siempre encuentren los productos que esperan. Pero hay más: reducir el desperdicio a través de mejores prácticas de inventario también respalda la sostenibilidad ambiental, algo que preocupa cada vez más a los clientes de hoy. Por lo tanto, la gestión de inventario no es simple de logística. Es una forma inteligente y estratégica de mejorar el rendimiento, aumentar la confianza de los clientes y actuar de manera responsable con el planeta.

Diapositiva 5: Importancia de la gestión de inventario

Este estudio de caso ilustra los riesgos operativos y de reputación de una mala gestión del inventario. Describe un escenario en el que un restaurante se queda sin un ingrediente clave a mitad del servicio, lo que provoca operaciones interrumpidas y clientes insatisfechos. Este ejemplo demuestra los efectos en cascada de una mala planificación, desde pérdidas financieras hasta una disminución de la lealtad a la marca. Se anima a los participantes a reflexionar sobre cómo las prácticas proactivas de inventario pueden prevenir tales escenarios, creando una experiencia de cliente fluida y reforzando la estabilidad operativa.

Diapositiva 6: Impacto de la gestión eficiente del inventario



Esta diapositiva explora los beneficios multifacéticos de una gestión eficaz del inventario. Financieramente, las empresas pueden lograr importantes ahorros de costos al reducir el exceso de existencias y el desperdicio. Desde el punto de vista operativo, los flujos de trabajo optimizados y la gestión precisa de las existencias eliminan las ineficiencias y los errores. Desde el punto de vista medioambiental, la reducción del desperdicio de alimentos reduce las emisiones de gases de efecto invernadero y apoya los objetivos de sostenibilidad. Un estudio de WRAP citado ilustra que la implementación de prácticas básicas de rotación de existencias puede reducir el desperdicio de alimentos hasta en un 20%, lo que demuestra los beneficios tangibles de adoptar enfoques sistemáticos.

Diapositiva 7: Impacto de la gestión eficiente del inventario

Esta diapositiva destaca tres beneficios medibles de una gestión eficiente del inventario. En primer lugar, el ahorro financiero: un estudio canadiense descubrió que los sistemas de inventario digital ayudaron a reducir el desperdicio de alimentos en un 20%. En segundo lugar, la eficiencia operativa: las empresas experimentan flujos de trabajo más fluidos y una mejor planificación cuando el inventario está bien gestionado. Y tercero, el impacto ambiental: menos desperdicio de alimentos significa menos emisiones. El programa 'Guardianes de la Comida' de WRAP subraya cuán grande puede ser el beneficio ambiental. En conjunto, estos beneficios demuestran que administrar bien el inventario no solo es inteligente, sino sostenible.

Diapositiva 8: Desafíos en los sistemas de inventario

El exceso de existencias y la escasez de existencias pueden parecer problemas opuestos, pero provienen de la misma raíz: una mala planificación del inventario. El exceso de existencias genera desperdicio, especialmente con productos perecederos. La escasez de existencias, por otro lado, resulta en ventas perdidas e insatisfacción del cliente. Lo que ambos escenarios nos muestran es la necesidad de una mejor previsión y datos en tiempo real. Cuando planificamos sobre la base de información precisa y actualizada, evitamos ambos extremos y mantenemos las operaciones funcionando sin problemas.

Diapositiva 9: Desafíos en los sistemas de inventario

Los desafíos de inventario son comunes en el sector de servicios de alimentos: exceso de existencias, desabastecimientos, deterioro y mala integración entre los datos de ventas e inventario. El informe "Guardianes de la comida" de WRAP destaca que un control deficiente del inventario es una de las principales causas del desperdicio de alimentos y la pérdida de ingresos. Pero aquí está la buena noticia: las empresas que aplicaron prácticas básicas como la rotación de existencias y el seguimiento vieron una reducción de desperdicio del 18% en solo seis meses. El mensaje es claro: las acciones simples y estructuradas, especialmente cuando están respaldadas por las herramientas adecuadas, pueden ofrecer resultados rápidos y medibles.

Diapositiva 10 : Desafíos en los sistemas de inventario

Echemos un vistazo más de cerca al exceso de existencias, uno de los problemas más comunes en la gestión de inventario. Ocurre cuando las empresas piden más de lo que necesitan. Ese exceso de existencias no solo ocupa espacio, sino que corre el riesgo de caducar antes de que se utilice. ¿Las consecuencias? Mayores costos de almacenamiento, mayor desperdicio, especialmente para productos perecederos, y un flujo de caja más ajustado, ya que el dinero está bloqueado en existencias que no se mueven. Piense en una panadería que sobreestima la demanda de productos de temporada. Si las ventas se quedan cortas, ingredientes como los huevos o la mantequilla pueden echarse a perder antes de ser utilizados. Esto muestra cómo el exceso de existencias afecta directamente tanto a la sostenibilidad como al rendimiento empresarial.



Diapositiva 11 : Desafíos en los sistemas de inventario

Ahora hablemos del otro lado del problema: la escasez de existencias. Estos ocurren cuando el inventario se agota demasiado para satisfacer la demanda de los clientes. El impacto es inmediato: pérdida de ventas, clientes frustrados y un golpe a su reputación. El personal termina luchando para reemplazar los artículos faltantes, lo que ralentiza las operaciones y crea estrés. Imagínese un restaurante quedándose sin pollo o pasta en un fin de semana ajetreado. Los platos populares desaparecen del menú, los invitados se decepcionan y los ingresos disminuyen. Esto demuestra cómo la escasez de existencias, al igual que el exceso de existencias, puede ser igual de perjudicial si no se gestiona de forma proactiva.

Diapositiva 12 : Desafíos en los sistemas de inventario

La rotación de existencias es crucial cuando se trata de productos perecederos, pero las malas prácticas de rotación siguen siendo comunes. ¿Por qué? A menudo es una mezcla de falta de protocolos FIFO, etiquetado poco claro y falta de capacitación del personal. Esto hace que los artículos más antiguos se usen al final, o no se usen en absoluto, lo que resulta en el deterioro. Las consecuencias van más allá del desperdicio. También existe el riesgo de utilizar productos caducados, lo que puede afectar a la salud y dañar tu reputación. Además, si se desperdician existencias antiguas, las empresas tienden a comprar en exceso, lo que aumenta aún más los costos. Por ejemplo, una empresa de catering que sigue pidiendo verduras frescas sin usar las más viejas puede terminar tirando una gran parte de su stock original cada mes, desperdiciando comida y dinero innecesariamente.

Diapositiva 13: Desafíos en los sistemas de inventario

Otro desafío clave es la falta de integración entre los sistemas de ventas e inventario. Cuando estos sistemas no "hablan" entre sí, las empresas dependen de datos obsoletos o incompletos, y eso conduce a errores. Las causas comunes incluyen el mantenimiento manual de registros, herramientas desconectadas y poca visibilidad de los datos. ¿El resultado? Exceso de existencias, pedidos perdidos y compras ineficientes. Piense en una cafetería donde las ventas se rastrean manualmente, pero el inventario no se actualiza en tiempo real. Si se vende la última bolsa de café de especialidad y no se activa ninguna alerta, el equipo pierde la oportunidad de volver a hacer un pedido, lo que provoca un desabastecimiento y clientes insatisfechos. La integración es más que comodidad: es esencial para la precisión y la capacidad de respuesta.

Diapositiva 14: Soluciones para abordar estos desafíos

Para hacer frente al exceso de existencias o a la escasez, debemos utilizar herramientas de gestión de inventario con previsión de la demanda para alinear los niveles de existencias con las ventas previstas. Fundamentalmente, debemos implementar umbrales mínimos y máximos de existencias para automatizar y guiar las decisiones de reordenamiento. Con respecto a la mala rotación de existencias, la clave es adoptar prácticas claras de etiquetado y capacitar al personal en los métodos FIFO (primero en entrar, primero en salir). Los controles semanales regulares también son esenciales para priorizar el uso de productos más antiguos. Por último, por falta de integración, debemos invertir en sistemas que sincronicen los datos de ventas e inventario en tiempo real, como los sistemas de punto de venta con seguimiento de inventario. La automatización de los informes de datos proporcionará a los gerentes la información precisa necesaria para una toma de decisiones eficaz. En esencia, esta diapositiva destaca cómo la tecnología, los procesos eficientes y la capacitación del personal son vitales para una gestión eficaz del inventario de alimentos, lo que reduce el desperdicio, mejora el control de costos y aumenta la satisfacción del cliente.

Diapositiva 15: Tecnologías en la gestión de inventarios de alimentos



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados sólo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Fundación para el Desarrollo del Sistema Educativo (FRSE). Ni la Unión Europea ni la FRSE pueden ser considerados responsables de ellos.

Los FIMS, o Sistemas de Gestión de Inventario de Alimentos, realizan un seguimiento de los niveles de existencias en tiempo real y, a menudo, automatizan los repedidos. TechSci Research indica un crecimiento anual significativo del 10% en la adopción, lo que demuestra su creciente importancia. La tecnología Smart Shelf utiliza sensores para actualizar las existencias en tiempo real e incluso puede detectar las fechas de caducidad. Los programas piloto reportados por RTIH muestran una impresionante reducción del 18% en el desperdicio de alimentos. Los sistemas POS ahora van más allá del procesamiento de ventas al sincronizar los datos de ventas y existencias. Esta integración es crucial para una previsión precisa de la demanda y una gestión eficiente del inventario. En resumen, la adopción de FIMS, estantes inteligentes y sistemas POS integrados se está volviendo esencial para las empresas de alimentos que buscan optimizar el inventario, reducir el desperdicio, mejorar la eficiencia y aumentar la rentabilidad. La tecnología está impulsando el futuro de la gestión de inventarios de alimentos

Diapositiva 16 : Características de FIMS

Esta diapositiva detalla las características clave de los FIMS, o Sistemas de Gestión de Inventario de Alimentos, que ayudan a agilizar las operaciones comerciales. Una característica principal es el seguimiento en tiempo real, que permite a los gerentes monitorear los niveles de existencias al instante, reduciendo los errores y el desperdicio. El reordenamiento automatizado es otro beneficio significativo, donde el sistema realiza pedidos automáticamente cuando las existencias caen por debajo de un umbral definido. FIMS también proporciona información basada en datos a través de informes sobre el uso y las tendencias, lo que permite a las empresas tomar decisiones de compra informadas. Por ejemplo, un restaurante de Nueva York que utilizaba un FIMS informó de un ahorro anual de 10.000 dólares al minimizar el desperdicio y el exceso de existencias. Esto pone de relieve los beneficios tangibles de la implementación de tales sistemas.

Diapositiva 17 Descripción general de la tecnología de estantes inteligentes

Esta diapositiva proporciona una visión general de la tecnología Smart Shelf, que utiliza sensores para automatizar el control de las existencias, lo que beneficia tanto a los minoristas como a los restaurantes. Una ventaja clave es la precisión de las existencias. Los sensores rastrean el peso y el uso del producto en tiempo real, proporcionando niveles de inventario precisos. Otro beneficio significativo es la reducción de residuos. La tecnología alerta al personal sobre los productos que caducan, lo que permite una venta o uso prioritarios. Por ejemplo, el programa piloto de Tesco que utiliza estantes inteligentes en las secciones de productos frescos dio como resultado una notable reducción del 15% en los residuos en las tiendas participantes. En esencia, la tecnología Smart Shelf ofrece una mayor precisión del inventario y una reducción significativa de los residuos, lo que en última instancia aumenta la eficiencia y, potencialmente, la rentabilidad en los sectores de la alimentación y el comercio minorista.

Diapositiva 18: Sistemas POS: integración y beneficios

Esta diapositiva se centra en los sistemas de punto de venta: integración y beneficios, destacando cómo la integración de los sistemas de punto de venta con los datos de inventario es crucial para las empresas. Los sistemas POS integrados permiten ajustes de inventario en tiempo real, actualizando automáticamente los niveles de stock con cada venta. Esta integración también permite una previsión precisa de la demanda basada en tendencias históricas, lo que ayuda a las empresas a anticiparse a las necesidades y gestionar el stock de forma eficaz. Por ejemplo, Starbucks utiliza un sistema integrado en el punto de venta para gestionar el inventario y prever la demanda estacional, garantizando la disponibilidad de los productos. En esencia, la integración de POS con la gestión de inventario proporciona un seguimiento de las existencias en tiempo real



y una previsión precisa de la demanda, lo que lleva a niveles de inventario optimizados y a una mayor eficiencia operativa.

Diapositiva 19 : Implementación de FIMS

Esta diapositiva describe los pasos clave para la implementación de FIMS o sistemas de gestión de inventario de alimentos. El primer paso es evaluar las necesidades operativas para comprender los requisitos específicos. A continuación, es crucial elegir el FIMS adecuado que se alinee con esas necesidades y objetivos empresariales. Capacitar al personal de manera efectiva sobre el uso es esencial para la adopción y utilización exitosas del nuevo sistema. Integre con los sistemas existentes, como POS o software de contabilidad, para garantizar un flujo de datos sin interrupciones. Por último, supervise el rendimiento y ajústelo según sea necesario para optimizar el FIMS y lograr los resultados deseados.

Diapositiva 20: Implementación de FIMS

Esta diapositiva detalla un enfoque estructurado para la implementación de un sistema de gestión de inventario de alimentos (FIMS) para garantizar una adopción sin problemas. El primer paso es identificar las necesidades, determinando las brechas actuales, como los problemas de seguimiento o el deterioro frecuente. A continuación, elija el sistema adecuado. Las herramientas escalables como MarketMan o BlueCar son adecuadas para las pequeñas empresas, mientras que las plantillas de Excel ofrecen una alternativa más sencilla. La capacitación del personal es crucial, ya que educa a los empleados sobre la entrada de datos y el uso de informes. Considere la posibilidad de ejecutar un programa piloto, comenzando con una sola categoría de productos perecederos para probar la eficiencia del sistema. Por último, recopile comentarios supervisando el uso, solucionando problemas y optimizando los flujos de trabajo. Por ejemplo, algunos restaurantes que utilizan un FIMS básico para realizar un seguimiento de las verduras frescas redujeron el desperdicio en un 20% en tres meses gracias a los recordatorios automatizados y a una mejor previsión de existencias. Un ejercicio práctico consiste en simular la implementación de FIMS utilizando una hoja de Excel para ingresar datos de muestra y crear informes.

Diapositiva 21: Informes de datos avanzados en FIMS

Slide se centra en los informes de datos avanzados en FIMS, haciendo hincapié en su papel para permitir la toma de decisiones basadas en datos. FIMS proporciona información valiosa a través de informes sobre tendencias de movimiento de existencias, productos de alta demanda y análisis de desperdicios para la optimización. Los tipos de informes clave incluyen informes de uso, que identifican los artículos pedidos en exceso y en exceso; Informes de residuos, en los que se destacan las pérdidas debidas al deterioro o a la mala gestión; y análisis de costos, lo que permite comparaciones de precios de proveedores y oportunidades de ahorro de costos. Al aprovechar estas funciones avanzadas de generación de informes, las empresas obtienen información procesable sobre su inventario, lo que conduce a una mejor toma de decisiones, una reducción del desperdicio y una mayor eficiencia de costos.

Diapositiva 22: Informes de datos avanzados en FIMS

La diapositiva 22 ilustra la aplicación práctica de los **informes de datos avanzados en FIMS** con un estudio de caso convincente y un ejercicio práctico. El **caso** destaca un servicio de catering en Londres que utilizó FIMS para analizar las tendencias de residuos. Al identificar los artículos que más se desperdiciaban, como el pan y los productos lácteos, optimizaron su proceso de pedido y lograron una reducción significativa del 25% en el deterioro en tres meses. Esta es una historia de éxito del mundo real de la iniciativa WRAP 'Guardians of Grub'. El **ejercicio** proporciona una aplicación práctica de estos conceptos. Los participantes reciben un



conjunto de datos de inventario de muestra en Excel, incluidos los niveles de existencias, las fechas de vencimiento y el uso. La **tarea** consiste en utilizar filtros y fórmulas básicas para identificar: 1. Artículos sobreordenados y 2. Existencias a punto de caducar. El **resultado deseado** de este ejercicio es que los participantes propongan ajustes para reducir el desperdicio, reflejando el éxito del servicio de catering de Londres. Esto enfatiza la información procesable obtenida del análisis de datos efectivo en FIMS

Diapositiva 23: Reducción de residuos con tecnologías inteligentes

Esta diapositiva se centra en la reducción de residuos con tecnologías inteligentes. Destaca cómo herramientas como los sensores Smart Shelf y los sistemas IoT permiten el monitoreo del inventario en tiempo real para minimizar el desperdicio. Los estantes inteligentes utilizan sensores de peso o RFID para realizar un seguimiento de los niveles de existencias y las fechas de vencimiento, lo que provoca que el personal actúe cuando sea necesario. La refrigeración habilitada para IoT monitorea la temperatura para evitar el deterioro. Por ejemplo, el sistema "Reduce to Clear" de Tesco, integrado con la tecnología Smart Shelf, disminuyó el desperdicio de alimentos en su sección de productos frescos en un 15% (Informe de sostenibilidad de Tesco 2022). La diapositiva también incluye un ejercicio de monitoreo manual, donde los participantes usan una lista de verificación para simular el monitoreo semanal de existencias y priorizar los artículos que están a punto de caducar.

Diapositiva 24 : Solución de problemas de sistemas de inventario

Esta diapositiva aborda la solución de problemas de los sistemas de inventario, destacando los desafíos y soluciones comunes. Los sistemas de inventario a menudo se enfrentan a un tiempo de inactividad del sistema, para lo cual es crucial mantener los registros manuales como copia de seguridad. Los errores de entrada se pueden reducir a través de la capacitación regular del personal y auditorías periódicas. Los problemas de integración entre los sistemas POS y las herramientas de inventario requieren garantizar la compatibilidad. Por ejemplo, un grupo de restaurantes en España redujo los errores de entrada en un 30% mediante la implementación de auditorías semanales de stock y capacitación de actualización del personal. La diapositiva también incluye un ejercicio de identificación de errores, en el que los participantes revisan un registro de inventario defectuoso con discrepancias en los datos de existencias y ventas. La tarea consiste en identificar errores y proponer acciones correctivas.

Diapositiva 25: Estudio de caso: FIMS en acción

La diapositiva 25 presenta un estudio de caso: FIMS en acción. Una empresa de catering de tamaño medio estaba experimentando pérdidas significativas debido a un control de inventario deficiente. Al adoptar un FIMS basado en la nube, lograron una reducción del 25% en el desperdicio de alimentos y mejoraron la eficiencia de los pedidos, lo que resultó en un ahorro anual de 10.000 €. Este estudio de caso proviene de BlueCart, una plataforma de inventario de alimentos. La diapositiva da pie a un debate sobre cómo se pueden ampliar estos sistemas a las pequeñas empresas con recursos limitados, lo que fomenta la consideración de la accesibilidad y la rentabilidad.

Diapositiva 26: El papel de la automatización

La diapositiva 26 enfatiza el papel de la automatización en la gestión moderna de inventario. La automatización reduce la carga de trabajo manual y mejora significativamente la precisión a través de funciones como las actualizaciones automatizadas de existencias, en las que los sistemas actualizan el inventario en tiempo real, y las herramientas de previsión, que predicen la demanda en función de las tendencias históricas. Un buen ejemplo es McDonald's, cuyo éxito mundial depende en gran medida de la



automatización. Sus sistemas de punto de venta se integran con herramientas de inventario para monitorear el consumo en tiempo real en miles de ubicaciones, lo que garantiza la consistencia y minimiza los errores, lo que lleva a una adquisición optimizada y una escasez de alimentos casi nula. La diapositiva concluye con una reflexión: "¿Cómo puede ayudar la automatización a las pequeñas empresas? Incluso sin herramientas de alta tecnología, pequeños pasos, como el uso de macros de Excel para realizar un seguimiento de las existencias, pueden ahorrar tiempo y reducir los errores", lo que llevó a considerar soluciones de automatización escalables.

Diapositiva 27: Ejercicio práctico

Este ejercicio práctico tiene como objetivo ilustrar el seguimiento fundamental del inventario utilizando métodos prácticos como Excel o registros manuales. El ejercicio cuenta con una simulación de existencias en la que los participantes supervisan la disminución de los artículos de muestra durante un período de cinco días y practican la identificación de puntos de reorden e inicio de pedidos. Además, una actividad de detección de errores desafía a los participantes a revisar un informe de inventario intencionalmente defectuoso, identificando discrepancias y sugiriendo correcciones. El resultado esperado es que los participantes obtengan una comprensión sólida de los conceptos básicos de inventario, como el establecimiento de niveles de reorden e identificación de imprecisiones, incluso sin un software sofisticado.

Diapositiva 28: Barreras para la adopción de tecnología

Esta diapositiva aborda las barreras para la adopción de tecnología que las empresas pueden enfrentar al considerar la implementación de sistemas de gestión de inventario, a pesar de su potencial para revolucionar las operaciones. Un obstáculo importante son los altos costos. Los sistemas avanzados a menudo requieren inversiones iniciales sustanciales, lo que puede ser un elemento disuasorio importante, especialmente para las empresas más pequeñas con presupuestos más ajustados. Otra barrera común es la resistencia al cambio. Los empleados pueden ser escépticos sobre la adopción de nuevas herramientas, por temor a una mayor carga de trabajo, una curva de aprendizaje pronunciada o una falta general de familiaridad con la tecnología. Por último, la falta de habilidades puede dificultar la adopción. Sin la formación adecuada y el soporte continuo, incluso los mejores sistemas pueden estar infrautilizados, lo que lleva a la persistencia de errores manuales e ineficiencias. El ejemplo de una pequeña panadería en Francia ilustra estos desafíos. Al principio dudaron en implementar un software de inventario debido a los costos percibidos. Su solución fue un enfoque por fases: comenzó con una plantilla gratuita basada en Excel y pasó gradualmente a un sistema asequible basado en la nube como MarketMan. Esta adopción gradual les permitió reducir los residuos en un 20% en seis meses, lo que demuestra que una estrategia paso a paso puede superar las barreras de costos y la resistencia al cambio. La diapositiva sugiere además una solución más amplia: comenzar poco a poco con herramientas gratuitas como Google Sheets, proporcionar talleres de capacitación exhaustivos y escalar gradualmente a medida que el personal se sienta cómodo con los nuevos procesos. Este enfoque reconoce las barreras potenciales y ofrece un camino práctico para la adopción exitosa de la tecnología.

Diapositiva 29: Estrategias para la gestión del cambio



La primera estrategia clave es involucrar al personal desde el principio. Involucrar a los empleados en la selección y prueba de nuevas herramientas fomenta la aceptación. Demostrar cómo estos sistemas ahorran tiempo y reducen su carga de trabajo puede generar entusiasmo y reducir la resistencia. En segundo lugar, es vital proporcionar formación práctica. Ofrecer demostraciones paso a paso y sesiones de práctica práctica, centrándose en los beneficios directos de las herramientas para sus tareas diarias, hace que la transición sea más suave y efectiva. La tercera estrategia es demostrar victorias rápidas. Comenzar con éxitos pequeños y visibles, como el seguimiento de productos perecederos o lograr una reducción medible de los residuos (por ejemplo, en un 10%), crea confianza e impulso para una adopción más amplia. El ejemplo de un pequeño hotel ilustra esto. Inicialmente, redujeron el desperdicio de alimentos mediante la implementación de un sencillo protocolo de control de existencias semanal. Una vez que el personal vio estas mejoras iniciales, se volvió más receptivo a adoptar una herramienta de inventario digital para una mayor eficiencia.

Diapositiva 30: Aprendizaje basado en escenarios

Ahora presentamos una actividad de aprendizaje basado en escenarios diseñada para sumergir a los participantes en un desafío de inventario realista. El escenario presentado es un restaurante que lucha contra el deterioro de los alimentos y la escasez frecuente de ingredientes clave como verduras y productos lácteos. En la actualidad, su personal se basa en registros escritos a mano a menudo incompletos. La tarea para los participantes, que trabajan en grupos, tiene dos partes: Desarrollar un plan de seguimiento de inventario simple y de bajo costo utilizando herramientas manuales como listas de verificación y registros de vencimiento. Proponga pasos para la transición gradual a una herramienta digital, como plantillas de Excel o aplicaciones gratuitas. El resultado esperado de este ejercicio es que los participantes adquieran experiencia práctica en la creación de un plan de inventario que reduzca efectivamente el desperdicio y mejore la precisión en un entorno práctico.

Diapositiva 31: Mejores prácticas en la gestión de inventario

Esta diapositiva describe las mejores prácticas en la gestión de inventario para garantizar operaciones eficientes y sostenibles. La primera práctica clave es implementar FIFO (primero en entrar, primero en salir). Este principio hace hincapié en utilizar siempre primero las existencias más viejas para minimizar el deterioro. Para ello, es esencial marcar claramente los productos con las fechas de caducidad. En segundo lugar, es crucial realizar auditorías periódicas. Las comprobaciones semanales o quincenales garantizan que las existencias físicas disponibles coincidan con precisión con los registros de inventario, lo que ayuda a identificar las discrepancias a tiempo. La tercera mejor práctica es utilizar los datos para la toma de decisiones. Incluso los registros manuales pueden revelar valiosas tendencias de uso, que a su vez pueden informar sobre los ajustes en las cantidades y los horarios de los pedidos, evitando tanto la escasez como el exceso de existencias. El ejemplo de una pequeña cafetería demuestra la efectividad de estas prácticas. Mediante la implementación de auditorías semanales y la rotación FIFO, lograron una reducción significativa del 30% en el deterioro de los lácteos en solo dos meses. Finalmente, la diapositiva invita a una reflexión: "¿Qué pequeño cambio práctico puede hacer en su negocio mañana para mejorar la gestión del inventario?"

Diapositiva 32: Puntos clave

Esta diapositiva final resume los puntos clave de este módulo. A estas alturas, los participantes deberían haber adquirido una comprensión de varios puntos críticos. En primer lugar, la importancia de la gestión de inventario no solo para el éxito financiero y operativo, sino también para lograr la sostenibilidad ambiental a través de la reducción de residuos. En segundo lugar, ha aprendido a implementar herramientas y prácticas básicas de seguimiento de inventario, incluso sin depender de sistemas tecnológicos avanzados o costosos.



En tercer lugar, hemos cubierto estrategias prácticas para reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la eficiencia general e involucrar eficazmente al personal en la adopción de nuevas herramientas y procesos. Como reflexión final, recuerde que "la gestión de inventario no se trata solo de números, sino de sostenibilidad, eficiencia y de garantizar que su negocio prospere. Los pasos pequeños y consistentes pueden conducir a grandes resultados". Este módulo tiene como objetivo equiparlo con el conocimiento fundamental y la visión práctica necesaria para optimizar su gestión de inventario, reducir el desperdicio y contribuir a una operación más sostenible y rentable

Diapositiva 33 : ¡Gracias!

Gracias por su atención y compromiso a lo largo de esta sesión. Recuerde: la gestión sostenible del inventario comienza con acciones pequeñas y consistentes. Siga explorando, siga optimizando y nunca subestime el poder de las existencias bien administradas para reducir el desperdicio y mejorar su negocio. ¡Hasta la próxima!

