



UNIVERSIDAD
PANAMERICANA
"Sabiduría ante todo; adquiere sabiduría"

Facultad de Ciencias Económicas
Licenciatura en Administración de Empresas

**Planeación estratégica como herramienta para generar productividad
en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala**

(Artículo Científico – Trabajo de Graduación)

Astrid Adriana Hernández Soberanis

Guatemala, agosto 2020

**Planeación estratégica como herramienta para generar productividad
en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala**

(Artículo Científico – Trabajo de Graduación)

Astrid Adriana Hernández Soberanis

Lic. Carlos Federico Noriega Castillo (**Asesor**)

Licenciada Silda Iliana Miranda (**Revisora**)

Guatemala, agosto 2020

AUTORIDADES DE UNIVERSIDAD PANAMERICANA

M. Th. Mynor Augusto Herrera Lemus

Rector

Dra. Alba Aracely Rodríguez de González

Vicerrectora Académica

M. A. Cesar Augusto Custodio Cobar

Vicerrector Administrativo

EMBA. Adolfo Noguera Bosque

Secretario General

AUTORIDADES FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

M. A. Ronaldo Antonio Girón Díaz

Decano

M. SC. Samuel Aron Zabala Vásquez

Coordinador

Guatemala, 30 de marzo de 2020

Señores

Facultad de Ciencias Económicas

Presente

Por este medio doy fe que soy autor del Artículo científico titulado: **Planeación estratégica como herramienta para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala** y confirmo que respeté los derechos de autoría de las fuentes consultadas y consigné las citas correspondientes.

Acepto la responsabilidad por la publicación del presente estudio y para efectos legales soy el único responsable de su contenido.

Atentamente,



Astrid Adriana Hernández Soberanis

Licenciatura en Administración de Empresas

Carné No: 201500742

REF.:C.C.E.E.CPA.CT.A02-PS.0013.2020

LA DECANATURA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
GUATEMALA, 13 DE AGOSTO DE 2020
DICTAMEN

Tutor: M. Sc. Carlos Federico Noriega Castillo
Revisor: M. Sc. Silda Iliana Miranda Medina
Carrera: Licenciatura en Administración de Empresas

Tesis titulada: "Planeación estratégica como herramienta para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala".

Presentada por: Astrid Adriana Hernández Soberanis

Decanatura autoriza la impresión, como requisito previo a la graduación profesional.

En el grado de: Licenciatura



M.A. Ronaldo Antonio Girón
Decano
Facultad de Ciencias Económicas

Guatemala, 7 de marzo de 2020

Señores Facultad de Ciencias Económicas
Universidad Panamericana
Presente

Estimados señores:

En relación a la Asesoría del Artículo Científico titulado: **"Planeación estratégica como herramienta para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala"**, realizado por Astrid Adriana Hernández Soberanis, estudiante de la Licenciatura en Administración de Empresas, he procedido a la Asesoría del mismo, observando que cumple con los requerimientos establecidos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo a lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecirme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes.



Lic. Carlos Federico Noriega Castillo MSc.

Colegiado Activo 2,046

Guatemala, 5 de mayo 2020

Señores

Facultad de Ciencias Económicas

Universidad Panamericana

En relación al artículo científico titulado: **“Planeación estratégica como herramienta para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala”**, realizado por Astrid Adriana Hernández Soberanis, carné 201500742, estudiante de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas, he procedido a la Revisión del mismo, haciendo constar que cumple con los requerimientos de estilo establecidos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo a lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo d201500742e ustedes.



M.Sc. Silda Iliana Miranda Medina

Colegiado 8455

Tel: 58252144

Dedicatoria

- A Dios:** Por darme la sabiduría, fortaleza y guianza durante toda la carrera en todo lo que realizaba, por brindarme todo lo necesario para alcanzar mis metas en esta etapa de mi vida y por ayudarme a tener un equilibrio en las demás áreas de mi vida.
- A mis padres:** Por estar incondicionalmente conmigo, apoyando económicamente durante cada año y por apoyarme emocionalmente en cada momento, estando a mi lado con su presencia y con palabras positivas y de ánimo.
- A mis hermanos:** Por brindarme su ayuda en cualquier momento, por su compañía para alcanzar mis metas.
- A mis compañeros:** Por apoyarme con su amistad, su conocimiento y su experiencia en todo el transcurso de mi carrera.

Contenido

Abstract	i
Introducción	ii
Capítulo 1	
Metodología	1
1.1 Planteamiento del problema	1
1.2 Pregunta de investigación	2
1.3 Objetivos de investigación	2
1.3.1 Objetivo general	2
1.3.2 Objetivos específicos	2
1.4 Definición del tipo de investigación	3
1.4.1 Investigación descriptiva	3
1.5 Sujeto de investigación	3
1.6 Alcance de la investigación	3
1.6.1 Temporal	3
1.6.2 Geográfico	3
1.7 Definición de la muestra	3
1.7.1 Empleo muestra finita o infinita	3
1.8 Definir instrumentos de investigación	5
1.9 Recolección de datos	5
1.10 Procesamiento y análisis de datos	5
Capítulo 2	
Resultados	6
2.1 Presentación de resultados	6
Capítulo 3	
Discusión y conclusiones	14
3.1 Extrapolación	14
3.2 Hallazgos y análisis general	16
3.3 Conclusiones	19
Referencias	21
Bibliográficas	21
Digitales	21
Anexos	22

Abstract

Este documento constituye un análisis sobre la planeación estratégica como herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria, para ello se utilizó el formato IMRyD.

En la introducción, se describió cada una de las partes importantes de todo el contenido del trabajo presentado.

En la metodología empleada dentro de esta investigación se propuso el planteamiento del problema lo que llevó a plantear la pregunta ¿es la planeación estratégica una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala?, en donde se pudo llegar a los objetivos propuestos por medio de los datos muestrales y el trabajo en la encuesta.

En los resultados obtenidos se pudo determinar que la planeación estratégica si es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria.

En la discusión y análisis se determinó lo importante que es esta herramienta si se quiere generar productividad en la industria culinaria.

Introducción

En el presente trabajo de investigación se pretende llegar al objetivo general de esta investigación que consiste en analizar si la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala lo que da respuesta a la pregunta de investigación. Esta investigación está conformada por tres capítulos que abarcan diferentes elementos que se darán a conocer a continuación:

En el capítulo uno se encuentra la metodología a utilizar que abarca la descripción del problema a solucionar, de ello surge la pregunta de investigación que para dar respuesta a ella se plantea un objetivo general y tres objetivos específicos que de ser alcanzados se dará respuesta a dicho problema. Seguido de ello se encuentra la descripción del tipo de investigación que es la investigación descriptiva a utilizar en este Artículo científico.

Luego se encuentran los sujetos de investigación, que serán aquellas personas a encuestar. También se encuentra el alcance de la investigación que está dividida en el aspecto temporal que es el tiempo que tomó esta investigación y el aspecto geográfico que es el sector donde se plantea el análisis.

Es importante determinar la muestra para esta investigación ya sea finita o infinita, dado el tipo de muestra se hace determinado cálculo. Se definen los instrumentos o el instrumento a utilizar en esta investigación, seguido de esto se detalla la forma de la recolección de estos datos. Para culminar este capítulo se procesa y analizan los datos obtenidos.

En el capítulo dos se encuentran los resultados en donde se hace la presentación de dichos datos, en este segmento se da a conocer cada una de la preguntas redactadas en el instrumento de la encuesta así como los datos dados luego de pasada la encuesta. Seguido de cada pregunta con los datos obtenidos se hace un análisis breve en base a ello.

En el capítulo tres se encuentra la discusión y conclusiones en donde va integrado el tema de la extrapolación, en donde se hace un comparativo con lo que varios autores han mencionado sobre el tema tratado en esta investigación con lo que se considera en base al conocimiento propio y con los datos obtenidos.

Seguido de ello van los hallazgos y análisis general que incluyen los porcentajes dados en cada pregunta de la encuesta, realizando un análisis breve en cada pregunta para ir determinando las conclusiones.

También se encuentra una parte esencial de esta investigación y es lo que da respuesta al problema presentado y son las conclusiones que se presentan en este capítulo. Las conclusiones se plantean en base a los objetivos, tanto el general como a los específicos ya que ellas dan respuesta a cada uno de estos.

Capítulo 1

Metodología

1.1 Planteamiento del problema

Existe un gran número de empresas a nivel mundial que han visto la necesidad de hacer mejoras en la productividad. Hoy en día los gerentes como encargados de velar por la administración de la empresa deben de esforzarse por maximizar la productividad de la misma y que se pueda cumplir con las metas establecidas en el tiempo determinado, tomando en cuenta la satisfacción del cliente o consumidor.

Es importante que se encuentre o se determine una herramienta útil que ayude a generar esa productividad dentro de las empresas.

En la industria culinaria ha existido un problema y es que el consumidor o bien el cliente desea obtener lo solicitado en el menor tiempo y de excelente calidad, sin embargo no siempre se obtiene esto, lo que requiere por parte de la empresa es ser productiva, en ofrecerle al cliente lo que desea y que la empresa produzca eficientemente o en otras palabras tener eficiencia productiva.

Las empresas quieren ser exitosas creando valor agregado o fidelizar con sus consumidores por medio de operaciones productivas.

El uso de la planeación estratégica en la mayoría de las empresas se ha convertido en algo útil e indispensable para alcanzar los resultados esperados, para ser estructurada de forma correcta y para estar enfocada de donde está y hacia dónde quiere llegar. La implementación de la planeación estratégica trae beneficios a las empresas, ya que se puede alcanzar todo lo que se proponga de una manera más eficiente, aprovechando todos los recursos que en ella existan.

En este artículo científico se analizará si la planeación estratégica es una herramienta útil no solo para alcanzar resultados esperados al momento de su implementación sino también para generar productividad en la industria culinaria.

Muchas empresas no comprenden el concepto de productividad o bien no aprovechan al máximo la capacidad que tiene un restaurante desde el personal hasta la maquinaria utilizada, ya que la mayoría de las empresas lo que buscan es hacer mejoras en la productividad. Se determinará si dicha planificación es una herramienta que puede ayudar a obtener mejores resultados en cuanto a productividad.

El aporte que se quiere brindar a la industria culinaria de la ciudad de Guatemala es el de dar una solución con respecto a mejorar la productividad dentro de las empresas para que puedan alcanzar sus objetivos de forma eficiente y todo lo que se propongan dentro de su plan, utilizando de forma correcta todo lo que conforma la planeación estratégica.

1.2 Pregunta de investigación

En este artículo la pregunta que guiará toda la investigación y a la que se pretende responder es la siguiente:

¿Es la planeación estratégica una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala?

1.3 Objetivos de investigación

1.3.1 Objetivo general

Analizar si la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala.

1.3.2 Objetivos específicos

1. Identificar si los restaurantes cuentan e implementan la planeación estratégica y si los empleados la conocen.
2. Comparar a los restaurantes que implementan la planeación estratégica con los que no, para determinar si es una herramienta útil o no para la mejora de la productividad.
3. Clasificar a los restaurantes en cuanto a cómo miden su productividad.

1.4 Definición del tipo de investigación

1.4.1 Investigación descriptiva

El tipo de investigación en el presente Artículo científico es de carácter descriptivo por lo que no es necesario el planteamiento de hipótesis, sino que basta con el establecimiento de objetivos.

1.5 Sujeto de investigación

Los individuos que se tomarán en cuenta para esta investigación serán las personas a encuestar por medio del cuestionario. Del dato de la muestra de cuántos restaurantes hay en la ciudad de Guatemala los individuos a encuestar serán primordialmente: el gerente del restaurante, el encargado de cada área y un empleado por área de los mismos en la ciudad de Guatemala.

1.6 Alcance de la investigación

1.6.1 Temporal

Esta investigación está considerada para realizarse en el lapso de siete meses, que abarca del mes de septiembre del año 2019 a marzo de 2020.

1.6.2 Geográfico

Esta investigación se realizará en el sector culinario en la ciudad de Guatemala, específicamente en restaurantes.

1.7 Definición de la muestra

1.7.1 Empleo muestra infinita

En esta investigación se empleará la muestra infinita ya que se desconoce el universo de cuántos restaurantes hay en la ciudad de Guatemala. Dado que se consultó en el Banco de Guatemala, en la Cámara de Comercio y en el INE más no se encontró la información requerida pero se considera que hay más de 30,000, y por lo tanto la fórmula a utilizar será:

$$z = 95\% = 1.96$$

$$p = 0.5$$

$$q = 0.5$$

$$e = 5\% = 0.05$$

$$n = \frac{z^2 p q}{e^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.5) (0.5)}{(0.05)^2}$$

$$n = \frac{3.8416 (0.5) (0.5)}{0.0025}$$

$$n = \frac{3.8416 (0.25)}{0.0025}$$

$$n = \frac{0.9604}{0.0025}$$

$$n = 384.16 = 384$$

En esta investigación se encuestará a 384 individuos en los restaurantes de la ciudad de Guatemala.

1.8 Definir instrumentos de investigación

En esta investigación será utilizada la técnica de la encuesta, que será enviada a los sujetos de investigación con el fin de obtener los datos para analizarlos y así determinar si la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria.

1.9 Recolección de datos

La recolección de datos se hará en línea por medio de google en la opción de formularios, la cual se les enviará a los sujetos de investigación.

1.10 Procesamiento y análisis de datos

Recolectados los datos se procederá a analizarlos para realizar el estudio necesario para obtener una respuesta a la problemática que se da en la industria culinaria.

Capítulo 2

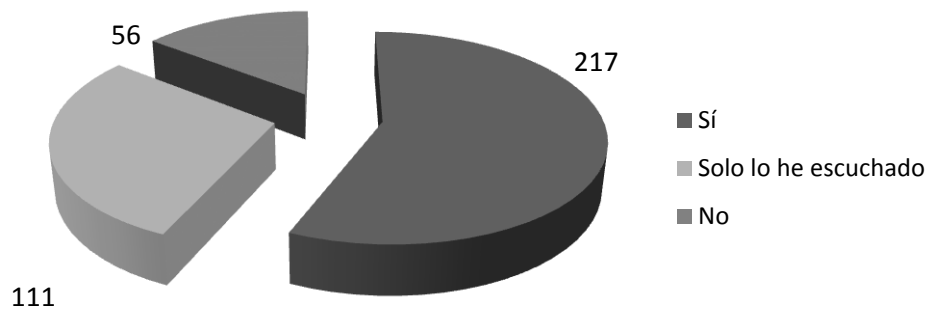
Resultados

2.1 Presentación de resultados

En este Artículo científico se encuestó a 384 individuos entre los cuales están: gerentes, encargados de áreas y empleados de los restaurantes de la ciudad de Guatemala, lo que brindó información sumamente importante que se presenta a continuación:

Gráfica No. 1

¿Sabía que la planeación estratégica ayuda a alcanzar las metas de la empresa?

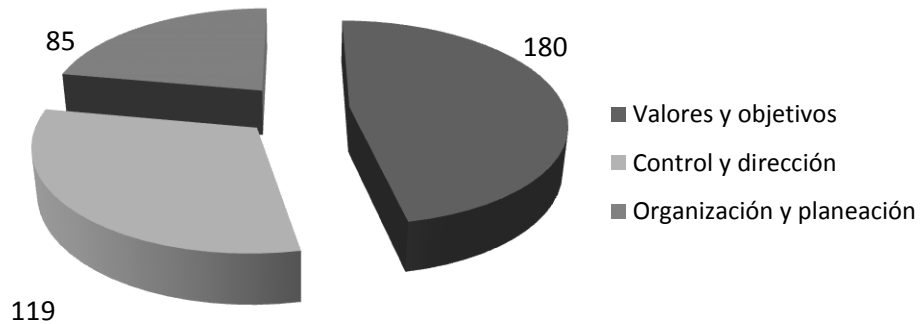


Fuente: investigación propia

Por medio de esta interrogante se puede observar que la mayoría de los encuestados respondieron que sí tienen conocimiento sobre que la planeación estratégica ayuda a alcanzar metas, dicha gráfica también revela que 111 individuos solo han escuchado sobre esta temática.

Gráfica No. 2

¿Qué elementos considera que integran la planeación estratégica?

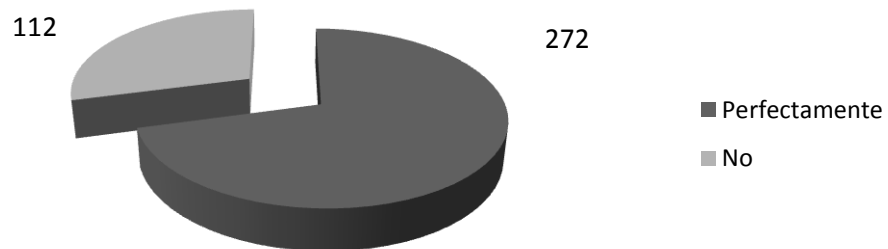


Fuente: investigación propia

Es importante que todo individuo dentro de la empresa sepa cuáles son los elementos que integran la planeación estratégica y por medio de esta interrogante se puede observar que la mayoría tienen una idea clara de ello.

Gráfica No. 3

¿Conoce cuál es la planeación estratégica dentro de la empresa?

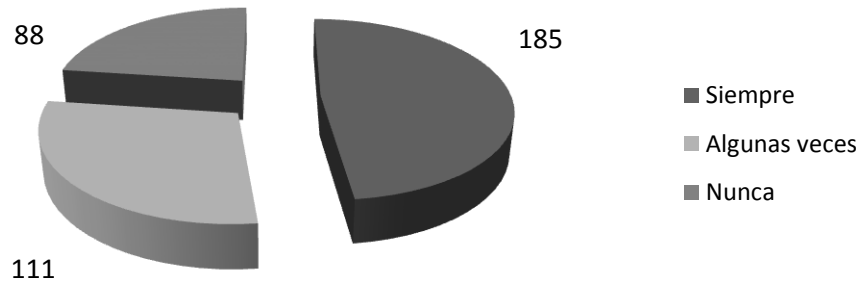


Fuente: investigación propia

Se puede determinar que la gran mayoría de los encuestados conocen la planeación estratégica dentro del restaurante, lo que se ve reflejado también en la gráfica anterior.

Gráfica No. 4

¿Considera que se implementa la planeación estratégica dentro de la empresa?

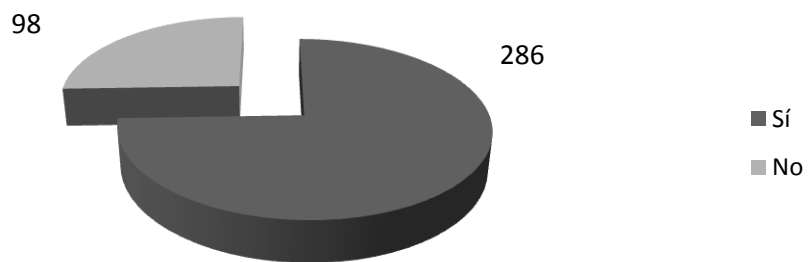


Fuente: investigación propia

La gráfica revela que la gran mayoría de los encuestados conoce la planeación estratégica de su empresa, pero en base a esta interrogante también se puede determinar que aunque la conozcan algunas veces se implementa y otras no.

Gráfica No. 5

¿Cree necesaria e importante la utilización de la planeación estratégica para la empresa?

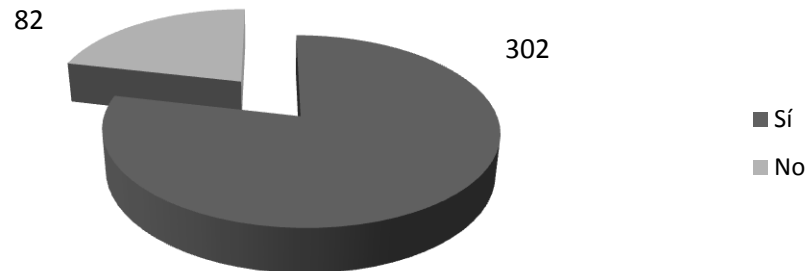


Fuente: investigación propia

Por medio de esta gráfica se puede observar que un gran número de individuos cree importante la utilización de la planeación estratégica para el restaurante, y aunque un menor número la implemente la mayoría lo cree importante, esto relacionándolo con la gráfica anterior.

Gráfica No. 6

¿Conoce el concepto de productividad?

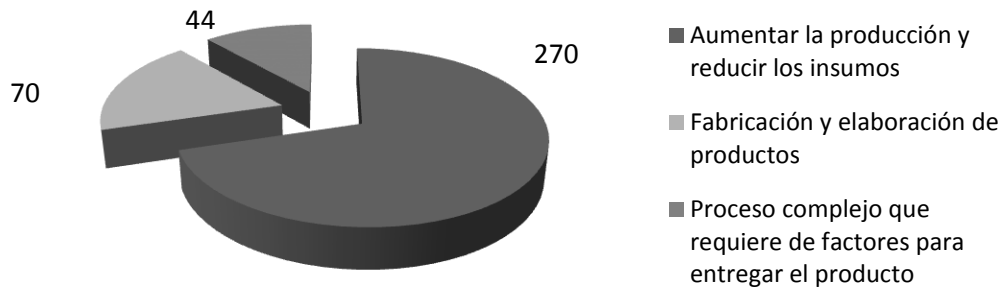


Fuente: investigación propia

Se puede observar en este resultado que un gran número de encuestados conoce el concepto de productividad, lo que es algo sumamente importante para los restaurantes.

Gráfica No. 7

¿Qué definición cree que es la correcta de productividad?

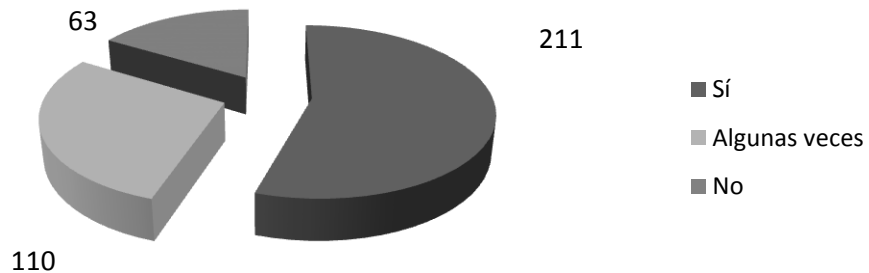


Fuente: investigación propia

De los 302 individuos que respondieron que sí sabían el concepto de productividad solo 270 respondieron correctamente sobre la definición correcta sobre este tema.

Gráfica No. 8

¿Considera que la empresa está siendo actualmente productiva?

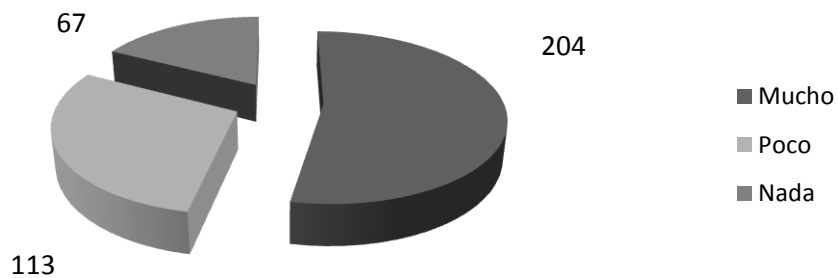


Fuente: investigación propia

Dentro de los 384 individuos solo 211 considera que el restaurante está siendo productivo. Es importante que toda empresa sea productiva para poder cumplir con los requerimientos del consumidor o cliente.

Gráfica No. 9

¿Cree que se ha elevado el nivel de productividad en el último año?

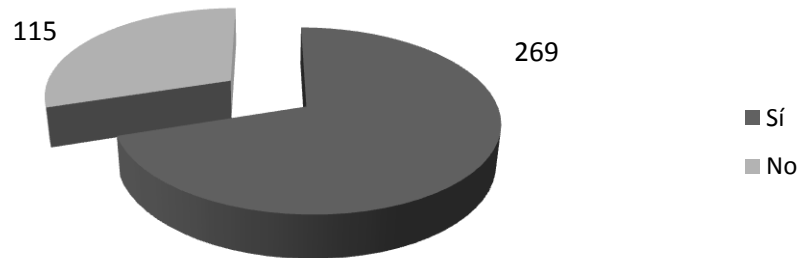


Fuente: investigación propia

Se puede determinar por medio de la gráfica anterior que de los 211 individuos que consideran que la empresa está siendo productiva 204 respondieron que se ha elevado mucho el nivel de productividad en el último año.

Gráfica No. 10 las gráficas

¿Tiene la empresa claras sus metas en cuanto a producción?

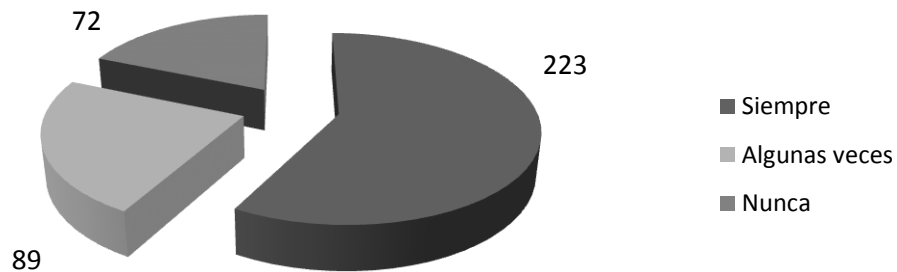


Fuente: investigación propia

Es importante que cualquier empresa tenga claras sus metas para saber qué desean alcanzar. Esta interrogante dio como resultado que 269 individuos dicen que la empresa si tiene claras sus metas en cuanto a producción y eso es sumamente importante para el restaurante.

Gráfica No. 11

¿Cree que la empresa ha cumplido con las expectativas del cliente o consumidor?

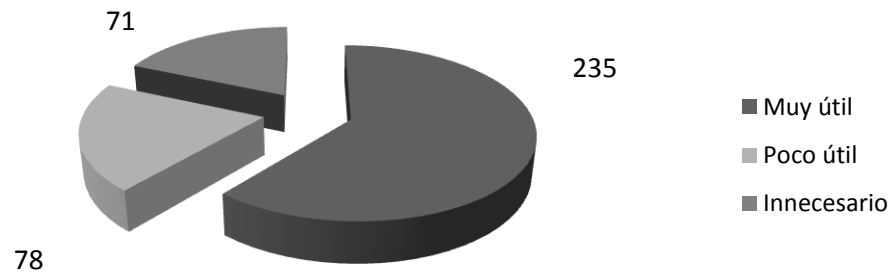


Fuente: investigación propia

Es importante que los restaurantes cumplan con las expectativas del cliente y que ofrezcan un buen producto y un buen servicio, por lo que de los encuestados 223 individuos respondieron que siempre cumplen con esas expectativas, lo que les ayuda a seguir siendo productivos.

Gráfica No. 12

¿Considera que la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad dentro de la empresa?

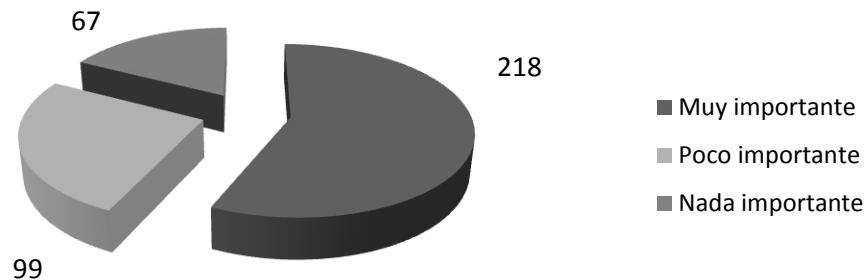


Fuente: investigación propia

Se busca en este artículo si la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria, es por ello que se planteó esta interrogante a lo que 235 individuos respondieron que sí es muy útil para generar productividad.

Gráfica No. 13

¿Cree importante tener el conocimiento del trabajo mismo para aumentar la productividad?

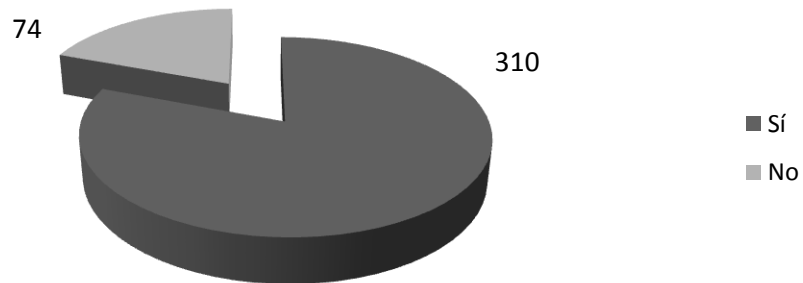


Fuente: investigación propia

Es importante tener el conocimiento del trabajo mismo para aumentar la productividad, a lo que 218 individuos respondieron que sí es muy importante para el restaurante.

Gráfica No. 14

¿Considera que usted es un elemento importante para la empresa?



Fuente: investigación propia

El recurso más importante dentro de cualquier empresa es el recurso humano, es por ello que se planteó esta interrogante para conocer si el empleado se siente importante para el restaurante, ya que de ello depende lo que la empresa esté ofreciendo al consumidor o si la empresa está siendo productiva o no. La gráfica revela que una cantidad mayoritaria considera que los empleados constituyen un elemento importante para la empresa o restaurante.

Por último se solicitó a los encuestados que describieran cómo mide la empresa su productividad, siendo los resultados, los siguientes:

Esta interrogante fue de modalidad abierta por lo que de todos los encuestados 10 individuos respondieron que no sabían, 10 no respondieron, 7 que no tenían idea y 7 respondieron que aumentando la producción con los mismos insumos. Los demás individuos respondieron diferentes formas de medir la productividad en el restaurante.

Capítulo 3

Discusión y conclusiones

3.1 Extrapolación

En este punto se redactará lo que ciertos autores dijeron sobre el tema presentado en esta investigación, comparado a lo que se considera conforme a la opinión propia. Estos comentarios van en relación al tema de la investigación.

Koontz, Weihrich y Cannice (2012) afirman:

Otra forma de ver la meta de los gerentes es que deben elevar la productividad. Después de la Segunda Guerra Mundial Estados Unidos se convirtió en el líder mundial en productividad, pero a finales del decenio de 1960 el crecimiento de su productividad empezó a desacelerarse; hoy la urgente necesidad de mejoras en la productividad es reconocida en todo el mundo por gobiernos, industria y universidades. (p. 14)

Se comparte el criterio anterior ya que la productividad se ha vuelto algo muy importante para cualquier empresa, ya que para ser empresas exitosas deben crear valor agregado por medio de las operaciones productivas que se realizan dentro de las mismas. Como se mencionó en el párrafo anterior una de las mayores metas de los gerentes es que deben elevar la productividad de la empresa y hoy en día es una de las mayores necesidades para cualquier industria.

En la industria culinaria se debe ser productivo en el manejo de insumos y al momento de la producción, ya que para poder satisfacer al consumidor es necesario cumplir con sus expectativas y esto se logra desde el momento que se adquieren los insumos correctos, cuando se puede aumentar la producción con los mismos o con menos insumos o bien siendo eficientes en los demás procesos.

“La máxima oportunidad de aumentar la productividad seguro se encuentra en el conocimiento del trabajo mismo y, en especial, en la administración (Drucker, 1973)” (Koontz, Weihrich y Cannice, 2012, p. 14)

Se comparte el criterio anterior en la parte que para aumentar la productividad se debe tener el conocimiento de lo que se está realizando tomando muy en cuenta los conocimientos en la administración, ya que la planeación estratégica es parte del proceso administrativo.

Se puede determinar que si se tiene el conocimiento de ello y se aplica dentro de la industria culinaria puede ser una herramienta útil para ser productivos o bien para mejorar la productividad ya existente dentro de la empresa. Sin embargo considero que no se necesita solo del conocimiento sino de aplicarlos dentro de la empresa.

Rusell (2011) afirma:

Los planes estratégicos centran su atención en el futuro (en su sentido más amplio) de la organización, e integran las demandas del ambiente externo y los recursos internos, con las acciones que los administradores necesitan realizar para alcanzar los objetivos que la organización se propone a largo plazo. (p. 117)

Se comparte lo que se mencionaba en el párrafo anterior, de que un plan estratégico ayuda a ver el panorama de la organización desde un punto de vista a largo plazo, como también se toman en consideración todos los factores que se dan dentro de la empresa como fuera de la misma. En la industria culinaria son importantes ambos factores para alcanzar los objetivos propuestos por la empresa.

EOI (Escuela de Organización Industrial) en su blogs describe:

Las empresas para sobrevivir en el mundo de hoy, deben de plantearse metas y objetivos específicos, relacionados con el tiempo y con niveles de autoridad necesaria en cada equipo de trabajo destinado para los fines. El resultado obtenido de la planeación de metas y

objetivos puede reflejarse de cierta manera en el presupuesto de la empresa, y de ello depende el éxito de la misma.

(<https://www.eoi.es/blogs/dianaesperanzadelacruz/2012/02/28/planificacion-estrategica/>.

Recuperado: 12.02.2020).

Se apoya lo que afirma la cita anterior en el blog mencionado, ya que toda empresa lo que busca es crecer en lo que realiza y para ello es importante tener en claro qué desea alcanzar y cómo lo hará, si la industria culinaria quiere mejorar su productividad, sin duda debe implementar esta herramienta ya que como antes se mencionaba esto ayudará a alcanzar los objetivos, y si los alcanza estará siendo productiva también.

“Ahora, el nuevo orden es la competitividad de la empresa en razón de la calidad y la productividad de las personas. Y, en la punta, la innovación necesaria para la mejora continua de la organización” (Chiavenato, 2009, p. 7)

Se comparte el criterio anterior de que la industria culinaria debe tomar muy en cuenta los requerimientos del cliente, satisfacer cada una de sus necesidades por medio de productos y servicios de calidad, y como se mencionaba anteriormente la productividad en las personas depende de qué tan eficientes sean sus procesos y qué tan satisfechos queden los clientes con el servicio brindado.

3.2 Hallazgos y análisis general

La encuesta que se realizó fue diseñada para gerentes, encargados de áreas y empleados de los restaurantes en la ciudad de Guatemala. Por medio de esta encuesta era necesario saber si las personas sabían que la planeación estratégica ayuda a alcanzar las metas dentro de la empresa a lo que un 56% respondió que sí tenía el conocimiento de ello, un 29% respondió que solo han escuchado sobre ello y un 15% respondió que no sabía sobre este tema.

En la pregunta anterior muchas personas pudieron responder que sí sabían sobre esto por lo que se planteó la siguiente pregunta para corroborar si en la anterior su respuesta era cierta a lo que se

planteó la pregunta de qué elementos integran la planeación estratégica, un 47% respondió correctamente en que son valores y objetivos, un 31% respondió que era control y dirección siendo estos elementos parte del proceso administrativo no directamente de la planeación estratégica y un 22% respondió que los elementos eran organización y planeación.

Lo anterior refleja que la mayoría sabe la importancia de esta herramienta y cuenta con el conocimiento de los elementos que la integran. Hay que tomar en cuenta que sumados ambos porcentajes un 53% aún no tiene en claro los elementos de esta herramienta

Las personas pueden conocer lo anterior pero lo importante era saber si conocían la planeación estratégica dentro del restaurante, por lo que se planteó la pregunta de que si conocen la planeación estratégica dentro del restaurante a lo que un 71% respondió que la conocían perfectamente y un 29% respondió que no la conocen. Se puede concluir que la conocen porque se les ha hecho mención de ello en la empresa.

Un número significativo de personas conocen sobre este tema. En base a la pregunta anterior se hizo la siguiente pregunta de que si en verdad consideraban que se implementaba la planeación estratégica dentro del restaurante a lo que un 48% respondió que siempre, un 29% respondió que algunas veces y un 23% respondió que nunca se implementaba.

Se puede determinar que uno de los problemas dentro de la industria culinaria es que en verdad no se implementa esta herramienta aunque la hagan de su conocimiento a los empleados, no basta con solo mencionarla sino se lleva a la práctica.

La productividad se da teniendo el conocimiento sobre lo administrativo lo que incluye la planeación estratégica, pero también se necesita que ese conocimiento se haga realidad, poniendo en práctica lo establecido para la empresa ya que esto hará que la misma cumpla con sus objetivos de forma eficiente.

Es importante tomar en consideración lo que piensan los empleados, por lo que se realizó la pregunta de que si creían necesario e importante la utilización de la planeación estratégica dentro de la empresa, a lo que un 75% respondió que sí es necesario y un 25% respondió que no era necesaria la utilización de ella.

Por medio de las primeras cuatro preguntas se puede determinar que uno de los problemas en la industria culinaria es que sí tienen el conocimiento de qué es la planeación estratégica, sus elementos y que sí conocen cuál es la planeación estratégica dentro del restaurante pero no se está implementando. Si se tiene ese conocimiento pero no se lleva a la práctica, no se obtendrán los resultados esperados, se necesita de ambos.

Dentro de esta investigación un tema relevante es la productividad, a lo que se realizaron diferentes preguntas, siendo la principal si conocían el concepto de productividad a lo que un 79% respondió que sí tienen el conocimiento de ello y un 21% respondió que no conocen este concepto.

Al igual que en el tema de la planeación estratégica se corroboró el dato anterior por medio de la siguiente pregunta que era marcar el concepto de productividad en donde el 70% respondió correctamente que era aumentar la producción y reducir los insumos, un 18% respondió que era fabricación y elaboración de productos y un 12% respondió que es un proceso complejo que requiere de factores para entregar el producto.

Es importante cómo ven los empleados a la empresa y si consideran que está siendo productiva o no, es por ello que se planteó la pregunta de que si consideraban que la empresa está siendo productiva a lo que un 55% respondió que sí está siendo productiva, el 29% respondió que algunas veces y un 16% respondió que no lo consideraban así.

Los restaurantes pueden mantener su productividad o bien elevarla, es por ello que se realizó la pregunta de que si consideraban que se había elevado la productividad en el último año a lo que un 53% respondió que se ha elevado en mucho, un 30% respondió que poco y un 17% respondió que en nada se ha elevado la productividad.

Una clave sumamente importante para que la empresa sea productiva es que tenga claras sus metas de producción ya que si las desconocen no saben ni porqué están trabajando y menos qué es lo que se desean alcanzar. Se planteó la pregunta de si la empresa tiene claras sus metas en cuanto a producción a lo que el 70% respondió que sí y el 30% respondió que no.

Uno de los puntos que se consideran importantes para que una empresa sea exitosa o no, es si cumple con las expectativas del cliente o consumidor, es por ello que se planteó esta pregunta a los encuestados a lo que un 58% respondió que siempre, un 23% respondió que algunas veces y un 19% respondió que nunca.

En las preguntas con respecto a la productividad se puede determinar que la gran mayoría de los encuestados tienen el conocimiento básico en cuanto a productividad, que no existe un problema de gran magnitud con respecto a ser productivos pues la mayoría lo es y han aumentado esa productividad en el último año ya que tienen bien establecidas sus metas de producción.

En esta investigación una pregunta importante es si la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria por lo que se les planteó esta pregunta a los encuestados, a lo que el 61% considera que sí es muy útil, un 20% respondió que es poco útil y el 19% respondió que es innecesaria.

Entonces se puede determinar que el problema no es tanto en que sean productivos o no, pues toda empresa busca esto de una u otra manera, sino es el tema de implementar lo que la misma empresa ha establecido, en este caso poner en práctica la planeación estratégica.

Una de las preguntas planteadas era que si creen importante tener el conocimiento del trabajo mismo para aumentar la productividad, a lo que un 57% respondió que es muy importante, un 26% respondió que es poco importante y un 17% respondió que es nada importante. Hay que considerar que es necesario de este conocimiento para aumentar la productividad.

Una de las últimas preguntas fue si el encuestado se considera como un elemento importante para la empresa a lo que un 81% respondió que sí y un 19% respondió que no.

3.3 Conclusiones

1. La planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria, ya que no basta con solo tener el conocimiento de ello o saber qué elementos la integran sino que se convierte en una herramienta útil cuando se lleva a la práctica cada uno de sus elementos y se enfoca en alcanzar los objetivos propuestos dentro de esta planeación.

2. Dando respuesta al primer objetivo específico tomando en consideración los resultados obtenidos en la encuesta, se puede determinar que sí existe una planeación estratégica dentro de los restaurantes y que la gran mayoría de los empleados la conocen, el problema se encuentra en que no se está implementando esta herramienta como debería hacerse.

Hay que considerar que esta herramienta ayuda a alcanzar objetivos, a que la empresa sepa hacia dónde va y cómo lo hará, no basta con que solo sepan los empleados que la planeación existe en los restaurantes si en realidad no la están implementando.

3. Realizando una comparación entre los restaurantes que implementan la planeación estratégica con los que no, se puede determinar que la implementación de ello sí es una herramienta útil para generar productividad.

Realizando un análisis de ello se pudo observar que las empresas que no lo hacen no han aumentado su productividad en el último año por no tener en claro sus objetivos en cuanto a producción, lo que quiere decir que si no tienen establecidas sus metas como empresa no saben hacia donde van y qué es lo que en verdad el restaurante desea alcanzar.

4. Dando respuesta al tercer objetivo específico se puede determinar que no hay un número grande de restaurantes que miden su productividad de la misma manera, por lo que no existe un método específico para hacerlo.

Referencias

Bibliográficas

1. Chiavenato, I. (2009). *Gestión del Talento Humano*. (3ª. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.
2. Koontz, H., Weihrich, H., & Cannice, M. (2012). *Administración una Perspectiva Global y Empresarial*. (14ª. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.
3. Martínez, J. (2018). *Dinámica de la investigación*. Guatemala: Publicaciones AMC.
4. Rusell, P. (2011). *Como ser un gerente proactivo*. Guatemala: Talleres gráficos L.E.E.R.

Digitales

1. Caltic consultores. (2017, 02 de junio). 6 Ventajas de la planificación estratégica. Recuperado de <https://calticconsultores.com/articulos/6-ventajas-la-planificacion-estrategica.html>
2. Escuela de Organización Industrial. (2012, 28 de febrero). Planificación Estratégica. Recuperado de <https://www.eoi.es/blogs/dianaesperanzadelacruz/2012/02/28/planificacion-estrategica/>
3. Revista alimentaria. (2019, 11 de junio). Incrementando productividad y competitividad en la industria alimentaria. Recuperado de <https://www.revistaalimentaria.es/vernoticia.php?noticia=incrementando-productividad-y-competitividad-en-la-industria-alimentaria>
4. Significados. (2019, 07 de enero). Significado de productividad. Recuperado de <https://www.significados.com/productividad/>

Anexos

Anexo 1

Encuesta



Encuesta para gerentes, encargados de cada área y para empleados de restaurantes en la ciudad de Guatemala.

La siguiente encuesta constituye una parte esencial de una investigación científica, que se lleva a cabo como trabajo de egreso de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas de la Universidad Panamericana, la información recabada servirá para analizar si la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad en la industria culinaria en la ciudad de Guatemala.

Instructivo: marque la opción que crea correcta para cada interrogante que se le presenta a continuación.

1. ¿Sabía que la planeación estratégica ayuda a alcanzar las metas de la empresa?

Sí

No

Solo lo he escuchado

2. ¿Qué elementos considera que integran la planeación estratégica?

Control y dirección

Valores y objetivos

Organización y planeación

3. ¿Conoce cuál es la planeación estratégica dentro de la empresa?

Perfectamente

No

4. ¿Considera que se implementa la planeación estratégica dentro de la empresa?

Siempre

Algunas veces

Nunca

5. ¿Cree necesario e importante la utilización de la planeación estratégica para la empresa?

Sí

No

6. ¿Conoce el concepto de productividad?

Sí

No

7. ¿Qué definición cree que es la correcta de productividad?

Aumentar la producción y reducir los insumos

Fabricación y elaboración de productos

Proceso complejo que requiere de factores para entregar el producto

8. ¿Considera que la empresa está siendo actualmente productiva?

Sí

Algunas veces

No

9. ¿Cree que se ha elevado el nivel de productividad en el último año?

Mucho

Poco

Nada

10. ¿Tiene la empresa claras sus metas en cuanto a producción?

Sí

No

11. ¿Cree que la empresa ha cumplido con las expectativas del cliente o consumidor?

Siempre

Algunas veces

Nunca

12. ¿Considera que la planeación estratégica es una herramienta útil para generar productividad dentro de la empresa?

Muy útil

Poco útil

Innecesario

13. ¿Cree importante tener el conocimiento del trabajo mismo para aumentar la productividad?

Muy importante

Poco importante

Nada importante

14. ¿Considera que usted es un elemento importante para la empresa?

Sí

No

15. ¿Escriba cómo mide la empresa su productividad?
