



ANÁLISIS EMPRESARIAL EN EL RESTAURANTE BAR EL TOQUE DEL SABOR PARA EL PERIODO 2024-1

José Gabriel Carrillo Mosquera

Luis Enrique Carrascal De la Rosa

Katty Yulieth Carrillo Vides

Néider Edneder Quemba Sepúlveda

Universidad de Pamplona - Cread Magdalena, Cread Guajira

Contaduría Publica

Yurley Sánchez Moreno

Santa Marta

2024



TITULO: análisis empresarial para el restaurante bar el TOQUE DEL SABOR en Santa Marta, Magdalena en el periodo 2024-1

OBJETIVO: Realizar un análisis empresarial al Restaurante Bar el Toque del Sabor, en Santa Marta Magdalena en el periodo 2024-1

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- conocer la situación actual a nivel externo e interno del restaurante bar el Toque del Sabor
- Evaluar la ejecución de los procesos actuales que se desarrollan en la empresa restaurante bar el Toque del Sabor
- Diseñar un plan de mejoramiento para el restaurante bar el Toque del Sabor

RESUMEN

La investigación se basa en antecedentes en diferentes contextos, como el estudio "Evaluación y análisis de eficacia y eficiencia en restaurantes" y "análisis empresarial del restaurante Juanmar de la ciudad de San Gil, Santander" y la investigación "análisis empresarial del restaurante Juanmar de la ciudad de Santa Marta" de Santander. Estos estudios buscan evaluar y analizar la eficacia y eficiencia en el restaurante y ayudar a abordar las problemáticas en el restaurante bar El Toque del Sabor, como la falta de proveedores fidelizados y programas de mercadeo. La investigación tiene como objetivo abordar la problemática evidenciada en el restaurante bar El Toque del Sabor, el cual presenta una serie de carencias en relación a la gestión adecuada



materia prima para ofertar los productos. La investigación es clave para generar conocimiento empresarial y ayudar al crecimiento de la empresa y aumentar el nombre de empleados.

El presente marco teórico propone evaluar la situación externo e interno de la empresa, evaluar los procesos actuales de la empresa, y diseñar un plan de mejoramiento para el restaurante bar El Toque del Sabor.

Algunas técnicas análisis de la investigación incluyen la evaluación de la eficiencia y la eficiencia de las técnicas de eficiencia en la empresa, como la evaluación de la eficiencia de la empresa y la evaluación de las técnicas de eficiencia en la empresa

INTRODUCCION

para el desarrollo de la presente investigación, tomamos como base una serie de antecedentes en diferentes contextos, inicialmente, haciendo mención a nivel internacional encontramos el estudio denominado “Evaluación y análisis de eficacia y eficiencia en restaurantes” desarrollado por (revista ingeniería industrial, 2012) el cual tuvo como objetivo aplicar un procedimiento con enfoque integral, que permita evaluar y analizar el comportamiento de la eficacia y la eficiencia en el restaurante, Partiendo de que en el restaurante analizan los procesos que se desarrollan en la entidad, apoyados en una investigación de mercado, teniendo como salida la satisfacción de los clientes externos y la variación de los indicadores, tanto de eficacia como de eficiencia que se recogen en la empresa. Para ello se emplearon una serie de técnicas, como son: aplicación de



encuestas, ciclo de los servicios, análisis de las quejas, diagrama Pareto, matriz BCG, dicha investigación nos aporta una ruta estratégica clave para el desarrollo del plan.

De igual forma haciendo mención a nivel nacional encontramos un estudio denominado “análisis empresarial del restaurante Juanmar de la ciudad de san gil, Santander” desarrollado por (Silvia Gómez, 2021) el cual tuvo como objetivo determinar la estructura empresarial actual en las distintas áreas de finanzas, marketing, gestión humana y gestión de proyectos, para el análisis de la recolección de información de este sector se utilizaron herramientas las cuales una de las principales fue la matriz PESTEL, la cual permite observar las oportunidades y amenazas en los distintos factores que se presenten, cabe resaltar que para el análisis de los resultados del diagnóstico se llevó la información recolectada a la matriz DOFA, la cual permite observar las estrategias para implementar un plan de mejora que va hacer de gran apoyo para el nivel competitivo del restaurante.

En consecuencia, la presente investigación tiene como propósito abordar la problemática evidenciada en el restaurante bar El Toque del Sabor, el cual presenta una serie de carencias en relación principalmente a la falta de proveedores fidelizados para la gestión adecuada materia prima necesaria para ofertar los productos, adicional a ello, se evidencia una falta de programas de mercadeo que le permitan posicionarse en el mercado local de Santa Marta y llegar a nuevos consumidores, esto, resulta ser una debilidad ya que en Santa Marta de acuerdo con el (Dane,2024) este sector tiene un crecimiento elevado, por lo tanto, la competencia es elevada.



De acuerdo a lo anterior, es necesario realizar la presente investigación con el fin de generar un aporte significativo a la empresa restaurante bar El Toque del Sabor, ya que su mejora continua permitirá crecer en el mercado y con ello aumentar el número de empleados, esto es igual proporcionalmente a que la calidad de vida de los empleados actuales pueda ser mejor, adicionalmente, la investigación es clave para generar conocimiento empresarial que puede ser benéfico para investigaciones futuras.

Del mismo modo, la investigación tiene como objetivo principal realizar un análisis empresarial al restaurante bar el Toque del Sabor, en Santa Marta Magdalena en el periodo 2024-1, donde se proponen los siguientes objetivos específicos, en primer lugar, conocer la situación actual a nivel externo e interno de la empresa restaurante bar El Toque del Sabor, en segundo lugar, evaluar la ejecución de los procesos actuales que se desarrollan en la empresa restaurante bar El Toque del Sabor, y finalmente, diseñar un plan de mejoramiento para el restaurante bar El Toque del Sabor.

En consecuencia, para el desarrollo de la investigación relacionamos el presente marco teórico que nos brindara bases teóricas claves para la consecución de los resultados:

De acuerdo con (Monzón Graupera, 2002) las técnicas análisis de la eficiencia empresarial, consta de 5 categorías de flujos económicos como los son, la productividad técnica, economicidad de la explotación, valor añadido, resultado neto y rentabilidad financiera, seguidamente, (Rodríguez Morales, 2012) nos dice que el análisis financiero esta sumergida en patrones de consumo, los cuales están estado de cambio constantemente, donde la lucha por



segmentos del mercado es deseable por los nuevos competidores, el señor rodrigues nos brinda de una serie de herramientas que permiten evaluar una compañía en términos de operación, rentabilidad, estructura financiera y liquidez, esto permite tener un punto de vista estratégico y financiero, continuamente, (Héctor Vidaurri, 2020) nos dice que las matemáticas financieras a nivel profesional es una disciplina fundamental ya que nos proporcionan herramientas y conceptos para comprender aspectos comerciales y financieros del mundo moderno. Por lo tanto, para el desarrollo de investigación el análisis empresarial nos permitirá conocer el comportamiento interno y externo de la empresa, (Santiago García 2020) nos plantea que la eficiencia económica es muy importante ya que les permitirá a las diferentes empresas ejecutar de manera correcta cada una de las decisiones que se puedan ejecutar dentro de ellas, (Edgar Berghe 2016) nos plantea que para este siglo XXI los gerentes se vienen proyectando de mejor manera donde se siempre quieren innovar en la producción de nuevos productos que se puedan internacionalizar y que sea rentable para las empresas.

De otra parte, en relación al análisis situacional de la empresa, (David Anderson, 2019) nos dice que quienes están en el área de negocios y economía, se deben preparar en el campo de la estadística lo cual les ayuda a cubrir necesidades por medio de una integral medición estadística cuyos resultados permitirán determinar mejores decisiones para solucionar los problemas, de la misma manera, seguidamente (Ortega, 2018) nos dice que el análisis FODA es utilizado para estudiar e identificar los puntos débiles, las oportunidades y las amenazas en la situación que amerite realizar dicho análisis, continuando este tema, (Mariano Ramos, 2022) nos dice análisis situacional es el fundamento del pensamiento estratégico, ya que permite tener una conexión del



entorno de la empresa con la competencia, continuando, (Milagros Ruiz, 2022) nos habla de la importancia que tienen las matrices MEFE y MEFI para el análisis estratégico de una empresa, ya que estas permiten diseñar, planear, formular, supervisar, los planes que se lleven dentro de la empresa, continuamente, (José Fernández, 2021) nos dice los pasos que debemos seguir y como determinar numéricamente las matrices MEFE y MEFI, estas con el fin de clasificar sus medidas, como mínimo 1 y máximo 4.

Continuamente, en relación al análisis interno de la empresa, (Rodrigo Estupiñán, 2023) nos dice que los empresarios y auditores se dedicado a crear nuevos métodos y procedimientos que les permitan dirigir sus empresas, esto les ha permitido que sus análisis de los riesgos, control, aseguren que tuvieron menores equivocaciones dentro de las conclusiones de auditoría. Seguidamente, (Alejandro Isaza, 2018) nos dice que las empresas modernas deben ser productivas y ágiles dentro de un sistema que les facilite organizar, planear, ejecutar el control de sus procesos, es muy importante para las empresas tener en cuenta todos estos procesos ya que las ayudara a una mejor organización y ser más productivas. Seguidamente (Laura López, 2020) nos dice que la gestión humana es una estrategia adoptada para la gestión y dirección de las empresas donde el valor agregado está en las personas con talentos escasos, estos involucran un conjunto de políticas, prácticas y técnicas necesarias para la dirección de los empleados, continuamente, (Juan Santillana 2015) nos dice que el análisis interno de una empresas es fundamental y básico ya que la ayudara a cumplir metas y objetivos que la empresa tenga propuesto y que no se permitan desviaciones o inconvenientes durante el proceso que realizara la



empresa, seguidamente (Matthew Waller, 2017) nos dice de la importancia que tienen los inventarios en cualquier escala de cadena de suministro ya sea minorista o manufacturera, nos habla de los tipos de inventarios, el control que se le tiene que dar, así como determinar los costos tanto del inventario entrante como el de salida, esto ayuda a determinar un pronóstico de los presupuestos anuales que debe implementar y no tener preocupaciones, siguiendo lo anterior, (Heizer Jay, 2021) nos dice sobre las operaciones y productividad, explica porque es importante estudiar la administración de operación, como se puede ver afectado dependiendo los hábitos empleados la cadena de suministros, con lo que lleva una serie de retos para la productividad, (Samuel Mantilla 2009) nos dice que el análisis interno se lleva a cabo bajo la normatividad que se obtienen en la empresa por medio de la persona encargada de realizar la auditoría interna, (Joan Pallerola 2012) nos plantea que la información emitida debe ser clara y que toda acción que se realice durante el proceso de recolección debe estar emitida por el informe que se vaya a realizar, (Francisco Montaña 2016) nos dice que el análisis interno consiste en la revisión de todas las cuenta anuales, las cuales se vinculan a muchos movimiento debido a constante cambio de la normatividad que suceden en el país.

De otra parte, en relación al análisis externo de la empresa (Pablo Sanz, 2011) nos dice que la investigación de mercado es un proceso donde se recopila, se procesa y se analiza información de temas como clientes, mercado y competidores, esta ayuda a crear un plan estratégico, la investigación de mercado ayuda a la mejor toma de decisiones sobre el desarrollo de los productos o la mercadotecnia, continuamente, (Luis Guerra 2002) el análisis externo es de suma importancia ya que le permite a la empresa realizar varios aspectos dentro de los objetivos



propuesto y alguno de estos aspectos es analizar impactos, oportunidades y amenazas, esto se realiza con el fin de que se tomen decisiones antes de que una amenaza o riesgo puedan afectar a la empresa y estos se puedan convertir en una oportunidad de seguir proyectando, siguiendo la misma temática (Paul Samuelson, 2019) nos habla sobre la importancia de la macroeconomía y como esta fue uno de los grandes avances del siglo XX, el cual ayudo a combatir la crisis económicas, esta ayuda al crecimiento económico a largo plazo, esto es gracias a las técnicas desarrolladas para determinar los estudios de la conducta de la economía en su conjunto, siguiendo esta temática, (Gregory Mankiw, 2015) nos dice que la microeconomía es un proceso donde se brindara herramientas que ayudaran al individuo a tener una perspectiva amplia en la toma de sus decisiones en pro de mejorar económicamente, aprovechando los diferentes conceptos de oferta, precio y demanda.

De otra parte, en relación con los procesos empresariales (Lourdes Münch 2015) nos dice que para las empresas es muy importante tener claro cuáles son los procesos que se llevaran a cabo y que estos van de la mano con el desarrollo y calidad tecnológico ya que les permitirá tener una buena proyección y aceptación en el mercado, seguidamente (Sydle, 2021) nos plantea que es la gestión de procesos, nos dan pasos a seguir en temas relacionados a la gestión de la optimización de un negocio, y cada uno de las principales características de estos, (Carpintero Gómez 2016), nos dice que la evaluación de procesos empresariales es muy importante ya que a través de ella podemos ejecutar de manera clara y concisa posibles soluciones ante los riesgos que se puedan cometer durante el proceso de exportación de los productos al mercado, pero siempre respetando cada uno de los lineamientos que se ejecuten dentro de este,



Siguiendo con otra parte de la investigación, en relación al plan de mejoramiento (Raúl Cruz, 2020) este nos plantea un caso donde da detalles y se puede observar cada uno de los análisis expuestos, y como plantear soluciones que mediante métodos cuantitativos se pueden lograr, (Beatriz Muñoz 2017) nos cuenta un caso particular donde ella nos plantea varios ejercicios que se pueden presentar, debido a la variedad de los productos que se puedan dar a conocer y a estos se le tiene que realizar diferentes análisis por la variación de los costos del producto a vender, (Manuel Rajadell 2021) nos plantea una hipótesis donde se muestra como punto de partida la importancia de conocer los clientes de las diferentes empresas, ya que él nos dice que no es necesario ofrecer un producto que exige mucha producción pero que el cliente no está dispuesto a pagar, esto es de mucha importancia ya que ayuda a las empresas a la constante mejora a la hora de ofrecer diferentes productos pero que al momento de venderse no va tener la misma productividad.

Seguidamente, es importante aclarar que la presente investigación abarca únicamente el restaurante bar el toque del sabor y los procesos que conforman el mismo, de esta misma manera, se identifican como limitaciones de la investigación el acceso a la información, por lo tanto, se realiza de manera general, brindando una base para investigaciones futuras. Finalmente, tomando en cuenta todo lo expuesto en los párrafos anteriores, nos lleva a plantearnos el interrogante ¿cuál será la situación actual del restaurante bar el toque del sabor?

Como resultado se obtuvo los factores internos, externos, evaluación de los procesos, que se podrán evidenciar por medio de las matrices y algunas evidencias que recolectaron:



FACTORES EXTERNOS	PESO O PROMEDIO	CALIFICACION	PONDERACION O PUNTUACION
OPORTUNIDADES			
1. Podemos adquirir nuevas maquinarias para la producción	0,10	4	0,40
2. Tendencia al crecimiento en el mercado local	0,10	3	0,30
3. Pedidos a domicilio rápido y eficaz	0,10	3	0,30
4. Alianzas estratégicas	0,10	4	0,40
5. Abrir nuevos locales	0,10	3	0,30
AMENAZAS			



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (+57) 3153429495 - 3160244475
www.unipamplona.edu.co



1. Competidores nuevos	0,15	4	0,60
2. Productos sustitutos	0,10	2	0,20
3. Precios bajos en la competencia	0,05	3	0,15
4. Mala implementación del marketing	0,10	4	0,40
5. Desempleo	0,10	3	0,30
	1		3,35

Tabla 1 fuente de creación, propia

Según la Matriz MEFI, el Restaurante – Bar “el toque del sabor “tiene un promedio o peso de 1 sumando el resultado de las fortalezas y debilidades, además cuenta con una ponderación de 3.45. Gracias a esta matriz podemos identificar las áreas de oportunidad donde se están utilizando recursos de forma ineficiente y tomar medidas para mejorar los resultados.



FACTORES INTERNOS	PESO O PROMEDIO	CALIFICACION	PONDERACION O PUNTUACION
FORTALEZAS			
1. Misión y visión bien definidas	0,5	4	0,20
2. Los ingredientes son de la mejor calidad	0,7	3	0,30
3. Personal capacitado	0,5	3	0,32
4. Productos personalizados	0,10	3	0,50
5. Instalaciones propias	0,3	3	0,13
6. Utilizar las redes sociales	0,10	3	0,30
7. Trabajo en equipo	0,5	3	0,10



8. Existencia del capital necesario	0,10	4	0,10
SUBTOTAL DE PESO O PROMEDIO	0,55	SUBTOTAL DE PUNTUACION	1,95
DEBILIDADES			
1. Aumento de costos de la materia prima	0,10	4	0,20
2. Productos sustitutos presentes en el mercado	0,10	1	0,10
3. Cambios de estilos de consumo	0,10	1	0,10
4. Falta de planificación estratégica	0,05	1	0,5



5. Mercado inestable	0,10	2	0,5
SUBTOTAL PESO O PROMEDIO	0,45	SUBTOTAL DE PUNTUACION	1,5
TOTAL	1		3,45

Tabla 2 fuente de creación, propia

A través de la matriz MEFE se puede decir que el restaurante – Bar “el toque del sabor” cuenta con un promedio externo de 1 y una ponderación de 3,35, por lo anterior cabe resaltar que esta matriz ayuda a las empresas a evaluar y priorizar las oportunidades y amenazas externas que influyen en el crecimiento y expansión del mercado del restaurante.



ESTADO DE RESULTADOS												
EL TOQUE DEL SABOR S.A												
A CORTE DE XXX												
	INGRESOS		\$ 144.000.000									
(MENOS)	COSTOS VO		\$ 102.000.000									
(MENOS)	COSTOS FO		\$ 3.000.000									
	UTILIDAD OPERACIONAL (UAI)		\$ 39.000.000									
(MENOS)	INTERESES		\$ 300.000									
	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO (UAI)		\$ 38.700.000									
(MENOS)	IMPUESTO		\$ 11.610.000									
	UTILIDAD		\$ 27.090.000									
(MENOS)	DIVIDENDOS DE ACCIONES		\$ 300.000									
	UTILIDAD NETA		\$ 26.790.000									

Tabla 3 fuente de creación, propia

ESTADO DE RESULTADOS												
EL TOQUE DEL SABOR S.A												
A CORTE DE XXX												
	8000 UND	10000 UND	12000 UND									
	20%		20%									
INGRESOS	\$ 96.000	\$ 120.000	\$ 144.000									
COSTOS VO	\$ 72.000	\$ 90.000	\$ 108.000									
MC	\$ 24.000	\$ 30.000	\$ 36.000									
COSTOS FO	\$ 3.000	\$ 3.000	\$ 3.000									
UTILIDAD BRUTA	\$ 21.000	\$ 27.000	\$ 33.000									
GASTOS	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500									
UTILIDAD OPERACIONAL (UAI)	\$ 12.500	\$ 18.500	\$ 24.500									
IMPACTO EN LA UAI	32,43%		75,51%									

Tabla 4 fuente de creación, propia



SC-CER96940



cómo se vio anteriormente tenía un grado de apalancamiento operativo en 1, como se incrementó la producción y ventas este aumento a 2, pero que pasa que tuvo un gran impacto en la utilidad antes de impuesto. por lo anterior nos damos cuenta si el restaurante es viable o no, porque muchas veces se centran en crear un negocio sin calcular cuánto se pueden ganar por unidades o que pasa si lo incrementamos. entonces podemos decir que el apalancamiento financiero aumenta el rango de las ganancias y de las pérdidas. Aunque existe la posibilidad de obtener grandes beneficios, puede ocurrir lo mismo con las pérdidas y que estas terminen excediendo el depósito inicial.

Continuamente se evidenciará un plan de mejoramiento que se realizó por medio del análisis de toda la información investigativa.



Plan de mejoramiento del restaurante El Toque del Sabor			
DESCRIPCION DEL HALLAZGO	CAUSA DEL HALLAZGO	ACCION DE MEJORA	DESCRIPCIÓN
El restaurante no cuenta con un sistema de inventario apropiado, que documente sus activos, materias primas y/o maquinaria de propiedad planta y equipo	falta de inventario y registro de sus propiedades	Diseñar un método que sea más factible en el cual tendrá inventariado sus propiedades y materias primas	Mediante métodos dispuestos por las normas internacionales de información financiera (NIFF) diseñar e implementar la debida realización de los inventarios en los libros necesarios a llevar.
El restaurante el toque del sabor no cuenta con un sistema estructurado de proveedores que le brinden la materia prima para la realización de sus productos.	Falta de proveedores	Implementar un método de investigación que permita identificar los proveedores que mejor le convengan al restaurante con el fin de alivianar los costos de operación.	El restaurante deberá identificar, analizar y tomar decisiones con respecto a los diferentes proveedores, según las necesidades que requiera para cubrir cada una de las materias primas requeridas para la terminación de sus productos.



El restaurante bar El Toque del Sabor no cuenta con la reglamentación legal para su constitución formal	No está constituida legalmente	El restaurante debe seguir en los procesos de la constitución legal, el cual, de ser ante cada una de las entidades, para sacar el Rut, la cámara de comercio.	
---	--------------------------------	--	--

Tabla 5 fuente de creación, propia

Como conclusiones de la investigación del análisis empresarial de la empresa restaurante El Toque del Sabor, mediante una serie de herramientas utilizadas para la recolección de información relacionada a la empresa restaurante El Toque del Sabor se lograron evidenciar falencias administrativas, de operación y legales, donde mediante una serie de estrategias se le diseño un plan a mejorar con el fin de que la empresa a futuro sea un foco de prosperidad para sus empleados, la comunidad, y pueda ser un ejemplo para este sector donde se encuentra el restaurante.



REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

1. (S/f). Edu.co. Recuperado el 3 de junio de 2024, de
<https://repository.usta.edu.co/handle/11634/31631>
2. Iglesias, L. R., Domínguez, A. S., Catalá, Y. G., & Suárez, A. A. (2012).
Evaluación y análisis de eficacia y eficiencia en restaurantes. caso: restaurante
especializado en comida internacional. Revista ingeniería industrial, 11(1).
<https://revistas.ubiobio.cl/index.php/RI/article/view/35>
3. Marta-Magdalena, S. (s/f). La información del DANE en la toma de decisiones
regionales. Gov.co. Recuperado el 3 de junio de 2024, de
<https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/planes-departamentos-ciudades/220125-InfoDane-Santa%20Marta-Magdalena.pdf>
4. Monzón Graupera, J. (2002). Técnicas de análisis de la eficiencia empresarial.
UOC Papers. <https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/5787>
5. Rodríguez Morales, L. (2012). Análisis de estados financieros: un enfoque en la
toma de decisiones. McGraw-Hill. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=566>
6. Vidaurri Aguirre, H. M. (2020). Matemáticas financieras. Cengage Learning.
<https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=10760>



7. Anderson, D. R., Sweeney, D. J., Williams, T. A., Camm, J. D., Cochran, J. J. (2019). Estadística para negocios y economía. Cengage Learning. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=9468>
8. Estupiñán Gaitán, R. (2023). Auditoría bajo riesgos. Ediciones de la U. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=29476>
9. Isaza Serrano, A. T. (2018). Control Interno y sistema de gestión de calidad. Ediciones de la U.. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=8798>
10. López Posada, L. M., Parra Álviz, M., Rubio Guerrero, G. (2020). Gerencia del talento humano. Ediciones de la U. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=11716>
11. Valderrey Sanz, P. (2011). Investigación de mercados. Ediciones de la U. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=9411>
12. Santillana González, J. R. (2015). Sistemas de control interno. Pearson Educación. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=3812>
13. Guerras Martin, L., & Navas López, J. (2002). <i>Análisis externo de la empresa</i>. UOC Papers. <https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/5718>



14. Samuelson, P. A., Nordhaus, W. D. (2019). Macroeconomía con aplicaciones. McGraw-Hill. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=9162>
15. Münch Galindo, L. (2015). Administración: proceso administrativo clave del éxito empresarial. Pearson Educación. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=3693>
16. SYDLE. (2021, March 16). Gestión de Procesos: ¿cuáles son los pasos que conforman el BPM? Blog SYDLE; SYDLE. <https://www.sydle.com/es/blog/gestion-de-procesos-pasos-6037b68028cdd30c1cce65bd>
17. Carpintero Gómez, J. (2016). <i>Gestión empresarial práctica: Emprendedores, autónomos y pymes</i>. Rama Editorial. <https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/110041>
18. Cruz Maldonado, R., Obregón Flórez, A., Pueyo Socaras, G., & Sarmiento Bohórquez, A. (2020). <i>Modelo de mejoramiento productivo para MiPymes: Siete claves para el desarrollo empresarial sostenible</i>. Corporación Universitaria Minuto de Dios. <https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/131793>
19. Muñoz Seca, B. (2017). ¿Por qué mi plan nunca se cumple? Pearson Educación. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=9294>



20. Rajadell Carreras, M. (2021). Lean Manufacturing. Diaz de Santos.
<https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=17161>
21. Mankiw, N. G., Ávalos Bracho, M. S.(2015). Microeconomía: versión para América Latina. Cengage Learning. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=828>
22. Waller, M. A., Esper, T. L.(2017). Administración de inventarios. Pearson Educación. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=4884>
23. García Echevarría, S. (2020). Introducción a la economía de la empresa. Diaz de Santos. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=10347>
24. Berghe, E. (2016). <i>Gestión gerencial y empresarial aplicadas al siglo XXI</i>. Ecoe Ediciones. <https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/47148>
25. Heizer, J., Render, B., Munson, C.(2021). Principios de administración de operaciones. Pearson Educación. <https://www-ebooks7-24-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/?il=16938>
26. Mantilla Blanco, S. (2009). <i>Auditoría del control interno</i>. Ecoe Ediciones. <https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/126748>



27. Pallerola Comamala, J. (2012). <i>Auditoría (MF0232_3)</i>. Rama Editorial.
<https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/109932>
28. Montaña Hormigo, F. (2016). <i>Auditoría de las áreas de la empresa</i>. IC Editorial. <https://www-digitaliapublishing-com.unipamplona.basesdedatosezproxy.com/a/86684>
29. Ortega, C. (2018, septiembre 22). Análisis FODA: Qué es y cómo aplicarlo en tu empresa. QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/analisis-foda/>
30. Gijón, P. T. (s/f). Análisis situacional –. PlanUBA. Recuperado el 4 de junio de 2024, de <http://planuba.orientaronline.com.ar/tag/analisis-situacional/>
31. Barroeta, M. R. (2022, junio 3). MEFE y MEFI, herramientas para análisis estratégico. Ruiz Barroeta Consultoria Estratégica.
<https://milagrosruizbarroeta.com/mefe-y-mefi-herramientas-para-analisis-estrategico/>
32. Matriz MEFI y MEFE como herramientas de análisis: (2021, agosto 12). Consejero independiente. <https://josedavidfernandez.com/matriz-mefe-mefi/>