

TALLER N°2**Nombre:** _____**Instrucciones:**

Desarrolle el taller en grupos de dos (2) personas.

En la empresa XP de alimentos, se tiene una bodega con un área de 15 mt x 25 mt, y altura de 12 metros, se nos pide, ¿Determinar las zonas de la bodega, teniendo en cuenta que en su almacenamiento se maneja en estantería y a piso?, ¿Cuál tipo de estrategia utilizaría para la separación de los pedidos, que están almacenados en estantería?, ¿Como ubicaría dentro de la bodega los productos teniendo en cuenta los elementos del control de los inventarios?, realizar la clasificación en un gráfico, con su respectivo porcentaje.

Producto	Valor del Inventario/und	Unds/Inventario/Mes	Ubicación
Refresco Fresa en Caja	\$ 1.800	25,000	Estantería
Atún en lata	\$ 2.400	11,500	Estantería
Galletas de Soda	\$ 3.600	43,500	Estantería
Arroz Libra	\$ 1.800	87,500	Piso
Mantequilla Lb	\$ 1,200	32,700	Estantería
Azúcar Blanca Lb	\$ 2,200	76,100	Piso
Pasta Sopa Lb	\$ 1,400	28,340	Estantería