

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

TESIS

**CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL
ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY
FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020**

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE
CONTADOR(A) PUBLICO(A)**

Autores:

Bach. Requejo Falla Cristian Alexis
<https://orcid.org/0000-0002-5438-2337>

Bach. Davila Romero Jossy Jezabel
<https://orcid.org/0000-0002-3948-0836>

Asesor:

Mg. Mendo Otero Ricardo Francisco Antonio
<https://orcid.org/0000-0002-7105-508X>

Línea de Investigación:

Gestión empresarial y emprendimiento

**Pimentel - Perú
2023**

PÁGINA DE APROBACIÓN DE TESIS.

**CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE
PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN,
CHICLAYO-2020.**

Dra. Cabrera Sánchez Mariluz Amalia
Presidente del Jurado de Tesis

Mg. Ríos Cubas Martín Alexander
Secretario del Jurado de Tesis

Mg. Chapoñan Ramírez Edgar
Vocal del Jurado de Tesis



DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Quienes suscriben la **DECLARACIÓN JURADA**, somos **egresado (s)** del Programa de Estudios de **Contabilidad** de la Universidad Señor de Sipán S.A.C, declaramos bajo juramento que somos autor(es) del trabajo titulado:

CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO-2020.

El texto de nuestro trabajo de investigación responde y respeta lo indicado en el Código de Ética del Comité Institucional de Ética en Investigación de la Universidad Señor de Sipán (CIEI USS) conforme a los principios y lineamientos detallados en dicho documento, con relación a las citas y referencias bibliográficas, respetando al derecho de propiedad intelectual, por lo cual informamos que la investigación cumple con ser inédito, original y autentico.

En virtud de lo antes mencionado, firman:

Requejo Falla Cristian Alexis	73216621	
Davila Romero Jossy Jezabel	74203681	

Pimentel, 23 de enero de 2023.

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo de investigación a Dios y a nuestros padres. A Dios porque ha estado presente en cada decisión que tomamos, dándonos la fortaleza para continuar, a nuestros padres, quienes en todo el proceso y vida universitaria han velado por nuestro bienestar y educación dándonos el apoyo en todo momento, depositando su confianza en cada reto, sin dudar ni un solo momento en nuestra inteligencia y capacidad.

A mi hermano por ser parte importante en mi vida y representar la unidad familiar. Jorge, quien ha representado un apoyo en mi desarrollo profesional y por llenar de alegría y apoyo cuando más lo he necesitado.

AGRADECIMIENTOS

A DIOS por habernos acompañado y guiado a lo largo de nuestra carrera, por ser nuestra fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarnos una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad

A la empresa KENTUCKY SAC, particularmente al Gerente, por el apoyo brindado en todo el proceso de la elaboración de mi `proyecto de tesis, facilitándome la información y el tiempo de su personal de trabajo para las investigaciones, que lograron la culminación del proyecto.

RESUMEN

El presente estudio se ha desarrollado a fin de demostrar la suficiencia de proponer el Control de inventarios para mejorar el área de producción en la empresa kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020, y pueda brindar, asimismo, sus productos sin ningún tipo de inconvenientes, de manera profesional, y estar a la par con los mejores centros de venta de comida rápida de la Región Lambayeque. Asimismo, pretende identificar aquellos indicadores que tienen incidencia directa en el control de inventarios, y de esta manera poder establecer su impacto en el proceso de producción de la empresa. No es demás señalar que este sistema de control en este rubro de negocios es de suma utilidad por las características que tienen sus materias primas e insumos y que necesitan de un adecuado planeamiento logístico en aras de brindar una excelente y oportuna atención a sus clientes.

El problema de investigación quedó formulado ¿De qué manera contribuirá el Control de inventarios en el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020? Se justifica la investigación porque el control de inventario permitirá el ahorro de materia prima e insumos. La Hipótesis General señaló que el sistema de control de inventario tendrá incidencia en el área de producción. En cuanto al objetivo general, es proponer un Sistema de Control de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa KFC. El marco metodológico es del tipo Aplicada, Cuantitativa bajo el diseño No experimental.

Palabras Clave: Control de Inventarios, Área de Producción, Comida Rápida.

ABSTRACT

This study has been developed in order to demonstrate the sufficiency of proposing Inventory Control to improve the production area in the Kentucky Fried Chicken company, Chiclayo 2020, and can also provide its products without any inconvenience, in a professional manner, and be on par with the best fast food sales centers in the Lambayeque Region. Likewise, it aims to identify those indicators that have a direct impact on inventory control, and in this way be able to establish their impact on the company's production process. It is worth noting that this control system in this area of business is very useful for the characteristics of its raw materials and supplies and that they need adequate logistics planning in order to provide excellent and timely attention to their customers.

The research problem was formulated How will Inventory Control contribute to the production area of kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020? The research is justified because inventory control will allow the saving of raw materials and inputs. The General Hypothesis indicated that the inventory control system will have an impact on the production area. As for the general objective, it is to propose an Inventory Control System to improve the production area of the KFC company. The methodological framework is of the Applied, Quantitative type under the Non-experimental design.

Keywords: Inventory Control, Production Area, Fast Food

ÍNDICE

PÁGINA DE APROBACIÓN DE TESIS.....	ii
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTOS	V
RESUMEN	VI
ABSTRACT	VII
I. INTRODUCCIÓN	13
1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA.	14
1.1.1. INTERNACIONAL.....	14
1.1.2. NACIONAL.....	17
1.1.3. LOCAL.	19
1.2. TRABAJOS PREVIOS.....	21
1.2.1. INTERNACIONAL.....	21
1.2.2. NACIONAL.....	24
1.2.3. LOCAL.	28
1.3. TEORÍAS RELACIONADAS AL TEMA.	31
1.3.1. INVENTARIOS.....	31
1.3.2. ÁREA DE PRODUCCIÓN.	43
1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.	49
1.5. JUSTIFICACIÓN.....	49
1.5.1. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA.....	49
1.5.2. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.	49
1.5.3. JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA.....	49
1.5.4. JUSTIFICACIÓN SOCIAL.	49
1.6. HIPÓTESIS.	50
1.7. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.	50
1.7.1. OBJETIVO GENERAL.	50
1.7.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	50
II. MÉTODO.	51
2.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	51
2.1.1. TIPO.....	51

2.1.2. DISEÑO.	51
2.2 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	52
2.2.1 POBLACIÓN.	52
2.2.2 MUESTRA.	53
2.3 VARIABLES, OPERACIONALIZACIÓN.	53
2.3.1 VARIABLES.	53
2.3.1.1 Variable Independiente: Control de Inventarios.	53
2.3.1.2 Variable Dependiente: Área de producción.	54
2.3.2 OPERACIONALIZACIÓN.	55
2.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD.....	56
2.4.1 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.	56
2.4.2 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.	57
2.4.3 VALIDEZ.	57
2.4.4 CONFIABILIDAD.	58
2.5 PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS DE DATOS.	58
2.6 CRITERIOS ÉTICOS.	58
2.7 CRITERIOS DE RIGOR CIENTÍFICO.	59
III. RESULTADOS.....	61
2.8 ENTREVISTA DIRIGIDA AL ADMINISTRADOR.	61
2.9 ENTREVISTA DIRIGIDA AL ENCARGADO DEL ÁREA DE LOGÍSTICA.....	64
2.10 ANÁLISIS DOCUMENTARIO.	67
2.11 RESULTADOS POR OBSERVACIÓN.....	76
2.12 CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS POR OBJETIVOS.	77
IV. DISCUSIÓN.....	81
4.1 APORTE PRÁCTICO: PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN.	87
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	102
5.1. CONCLUSIONES.	102
5.2. RECOMENDACIONES.....	104
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	106
VII. ANEXOS.....	112

ANEXO N° 01: RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN.....	112
ANEXO N° 03: MATRIZ DE CONSISTENCIA.	115
ANEXO N° 04: VALIDACIÓN DE EXPERTOS.....	117
ANEXO N° 05: MODELO DE ENTREVISTAS.	135
ANEXO N° 07: IMÁGENES DE EVIDENCIAS DE BOLETAS Y FACTURAS.....	139
ANEXO N° 08: REPORTE TURNITIN.	142
ANEXO N° 09: ACTA DE ORIGINALIDAD.....	143
ANEXO N° 10: FORMATO T1.....	144

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS POR CLASE.	40
TABLA 2. DIAGRAMA DE TRABAJO Y ZONA DE UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN.	44
TABLA 3. TABLA DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.	55
TABLA 4. COMPARACIÓN DEL SISTEMA ACTUAL DE INVENTARIOS Y EL SISTEMA PROPUESTO PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN (KFC)- CHICLAYO.	78
TABLA 5. TABLA DE CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.	89
TABLA 6. TABLA DE CLASIFICACIÓN DE INSUMOS.	90
TABLA 7. TABLA DE CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS.	91

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. DISTRIBUCIÓN DE ALMACÉN, COCINA Y PISO.	47
FIGURA 2. DIAGRAMA DE ESQUEMA DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.	52
FIGURA 3. DISPERSIÓN ENTRE EL COSTO CON EL SISTEMA ACTUAL Y UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS PROPUESTO PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN (KFC)- CHICLAYO.....	79
FIGURA 4. COMPARACIÓN DEL SISTEMA ACTUAL Y UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN (KFC)- CHICLAYO	80
FIGURA 5. APORTE PORCENTUAL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.	90
FIGURA 6. APORTE PORCENTUAL DE LOS PRODUCTOS.....	92
FIGURA 7. ADMINISTRACIÓN DE INVENTARIOS.....	101

I. INTRODUCCIÓN

Muchos negocios casi siempre presentan una serie de inconvenientes, desde el momento en que no disponen de un adecuado control de sus inventarios o al momento en que efectúan sus actividades, requieren del aporte que esta herramienta les pueda suministrar; es por ello que, al contar con el uso de estas, van a tener que involucrar un esfuerzo menor, o de lo contrario, se generaría un caos total, con pérdidas no previstas que afectarán sus utilidades.

Es de sumo interés cotejar los inventarios debido a que estos facilitan los datos necesarios, como el conocer los importes de sus existencias con los que se cuenta, en razón a ello se logrará diseñar de forma más adecuada la información de sus costos de su almacenaje con la finalidad de precisar cuáles están generando una utilidad neta del negocio.

Cabe manifestar que, los controles de inventarios serán el medio que intervendrán directamente en minimizar los costos del negocio, por tales consideraciones se deberá considerar esta herramienta de gestión, que se ha constituido como una fuente relevante en la optimización de los resultados, así como en la generación de una mayor productividad.

La empresa "Kentucky Fried Chicken (Kfc)" presenta como mayor inconveniente, la ausencia de un eficaz plan de control de inventario y de gestión de almacén, que está imposibilitando a que se mejoren las fases operativas, ya que los controles que se manejan se vienen realizando de manera ineficiente, sin reglas ni procedimientos claros de como inventariar la las existencias en forma eficiente.

En tal sentido, la propuesta para mejorar la operatividad del área de producción en Kentucky Fried Chicken (Kfc) permitirá gestionar eficientemente cada uno de los procesos productivos, con el propósito de que las actividades realizadas sean desempeñadas con mayor eficiencia y una adecuada gestión.

El presente trabajo de investigación muestra los lineamientos básicos relacionados con la forma de elaborar una apropiada estructura para optimizar

el control de las existencias de KFC, en razón a que en función a ella, se llevarán a cabo los procedimientos para alcanzar una rentabilidad óptima y una mejor gestión en cada uno de los procesos operativos.

1.1. Realidad Problemática.

1.1.1. Internacional.

Rkapur (2018) en su estudio: “Claves para inventario de Restaurante”, Manifiesta:

Que un inventario óptimo de un establecimiento de comida rápida es fundamental para todo control de almacén, en vista de que el dinero destinado a la comida representa parte sustancial de la totalidad de costos, y este procedimiento no se está aplicando de manera eficiente en muchas empresas dedicadas a este rubro.

¿Será posible bajar el costo de las comidas? Por supuesto que sí, si se realizan los inventarios del restaurante y hacer un seguimiento de estos. Por esta razón resulta pertinente realizar estas preguntas: ¿Se pierde comida porque caducidad?

Bofill, et al. (2017) en su artículo: “Mecanismos de gestión de inventarios en el almacén general de una cadena comercial cubana”. Afirma:

La empresa posee serios inconvenientes de disponer de ciertos productos para atender sus ventas habituales y que en definitiva viene afectando el servicio, y un conjunto de inventarios excesivos que genera el tener que recurrir a otros procedimientos para la disminución de los mismos (p.46)

Es así pues que, más de una empresa tiene problemas para abastecerse adecuadamente de materias primas de manera oportuna, así como su calidad y cantidad apropiados para la producción. A pesar de que las empresas cuentan con procesos administrativos diseñados; pueden ocurrir que tales procesos presenten deficiencias y produzcan pérdidas.

Bermeo (2017) en su artículo: “Manual de comida rápida”. Menciona:

Que los manuales son un instrumento indispensable para las actividades diarias, y una guía para el personal.

El expendio de comida rápida es un esquema de alimentación para atender de manera rápida a los clientes, con una serie de características como la rapidez en la preparación de los platos, simplicidad en su presentación, y una gran variedad de especias. (p. 2)

Revista Chef Business (2018) en su artículo: “Proceso de Producción en Restaurantes”. Señala:

Que resulta sumamente complejo graficar estos procesos por cada una de las fases de los procesos productivos, en razón de que cada uno de estas funciona de manera individual.

La dinámica propia del restaurant señala que su movimiento se basa en dos fases fundamentales, como son la fase de producción y la fase de pre producción, que en detalle tratan sobre la parte de la higiene y la inocuidad y eficacia en los insumos de alimento.

Alves (2017) en su artículo: “Procesos de un Restaurante”.

Afirma:

Que la gerencia de operaciones de los restaurantes, es una tarea muy crítica para gestionarlos de manera adecuada por la serie de inconvenientes que se presentan en las actividades rutinarias, ya que se necesita de un conjunto de factores que permitan arribar a conclusiones eficaces.

Los sistemas técnicos señalan aquellos procesos que se deberían implementar como parte de la propuesta principal a fin de transformar las materias primas e insumos en platos a comercializar, como esquema principal para la atención de bienes y servicios de óptima calidad y así venderlos oportunamente.

Barreto (2018) en su artículo: “Negocio de comida rápida se reinventa en Colombia”. Afirma:

Que, según la DIAN, más de 410 mil tiendas que han estado contribuyendo con el erario nacional, han tenido un retroceso en el pago de sus impuestos, lo que señala la magnitud de un sector que llegaba en los años posteriores con el crecimiento mayor a 6%.

La gran mayoría de estos establecimientos se ubica en el rubro denominado “corrientazo”, a pesar de que según información de Euro monitor, el mercado de comidas creció 6%, considerando solamente a quienes comercializan hamburguesas, habiéndose identificado que el sector subió 8% y que McDonald’s es la franquicia que goza de mayor preferencia.

1.1.2. Nacional.

Chicama (2017), en su artículo “Cómo mejorar los inventarios”, Afirma:

Que en estudios realizados por parte del INEI, en nuestro país se generan aproximadamente 260 mil negocios cada año, pero la mayoría de estas empresas no sobreviven por demasiado tiempo.

Solo en el primer semestre del 2016 quebraron en promedio 50 mil tiendas, en tanto más del 91% de emprendimientos, tienen el mismo resultado incluso antes de cumplir el año y medio, por una inadecuada forma de tratar sus inventarios.

Delfino (2017), en su artículo “Pérdidas de inventarios en el orden del 7%”, Indica:

Que entre el 40% y 45% de las mermas son efectuadas de manera directa en los locales de estos negocios, por lo que las tiendas deberán controlar su seguridad de manera más rigurosa que evite que este tipo de situaciones anómalas no sucedan reiteradamente.

También se recomienda una adecuada evaluación de los trabajadores para desterrar las situaciones de posibles fraudes y actos de corrupción que son los actos que en definitiva vienen afectando el control de los inventarios en contra de los resultados.

Panez (2019), en su artículo para la revista RSM Perú “Control de Inventarios”, Indica:

Que los controles de los inventarios han venido generando ineficiencias en la gestión del almacén, debido básicamente a que no se cuenta con parámetros que indiquen de manera puntual como deberían llevarse a cabo dichas gestiones internas.

A través de estos controles de inventarios, las empresas pueden planificar, organizar y controlar el ingreso y salida de los materiales, de lo contrario no se podría llevar un eficaz inventario, no pudiendo conocer tampoco aspectos como el movimiento y el almacenamiento de las existencias.

Vásquez (2020), en su artículo “Protocolo de bioseguridad para entrega a domicilio”, Indica:

Que el Mincetur presentó protocolos que implican adecuados procesos de bioseguridad para entregar debidamente las comidas, y que involucren las etapas de compras, preparación, y repartos.

Los protocolos se cumplen completamente e involucra a todos los miembros de la empresa, así como a los proveedores, la clientela, servicios afines, además de los procesos de entrega y recojo de parte de los clientes.

Castro (2020), en su artículo “Delivery: protocolo sanitario para restaurantes” Indica:

Que el Mincetur ha dado las pautas necesarias para implementar los protocolos de vida y seguridad al que se adecuarán todos los establecimientos y empresas de

comida rápida cuyos productos son entregados básicamente a domicilio.

Estos procedimientos que fueron elaborados conjuntamente por Mincetur, Ministerio de la Producción a través de Produce, Cenfotur, dispone de la debida aprobación del MINSA.

Lira (2020), en su artículo “Servicio a domicilio en Restaurants: Cinco medidas para evitar contagios por Coronavirus” Indica:

Que el restaurante garantizará la condición de sus trabajadores, proporcionará equipos de seguridad que certifiquen la eficacia y seguridad alimentaria de los productos. El encargado de empacar los alimentos se asegurará que los envases desempeñen estándares instituidos.

El repartidor desinfectará el contenedor y colocará los alimentos empacados, cerrando herméticamente el contenedor, y bajo ninguna circunstancia lo abrirá ni manipulará durante su recorrido.

1.1.3. Local.

Con relación a la realidad de la problemática de la empresa Kentucky Fried Chicken Chiclayo, se puede mencionar que dentro de los aspectos que tienen mayor influencia en sus procesos operativos, es la actual gestión del control de inventarios, lo que implica que es el área que requiere mayor atención y prioridad por parte de quienes tienen bajo su responsabilidad la administración de esta franquicia.

Son diversos los detalles que deberán priorizarse y mejorarse, entre los que se deben destacar, la ausencia de

un eficaz plan de control de inventario y de gestión de almacén, y que implicará que, de manera inmediata se mejoren tales procesos a fin de que estos controles no se sigan llevando de manera improvisada, sin reglas ni procedimientos claros de como inventariar la materia prima e insumos de manera adecuada, y que incluya de manera adicional, la manera de cómo deberán realizarse las adquisiciones, el traslado, almacenamiento y las correspondientes requisiciones.

Otro de los problemas identificados es la forma en cómo se encuentra distribuido el almacén de la empresa, así como la manera de cómo se encuentra almacenada la materia prima y los insumos, que no están permitiendo hacer más expeditivos los procesos logísticos, ya que en más de una ocasión, el área de cocina no ha podido atender debidamente los pedidos de los clientes por retrasos innecesarios por parte del almacén, siendo esta una de las razones fundamentales por las cuales nunca más retornen al local.

Es importante destacar que la sucursal de la franquicia de restaurantes Kentucky Fried Chicken Chiclayo, dedicada a la preparación y venta de comida rápida, tiene en el mercado de la Región Lambayeque quince años al servicio de la comunidad, cuenta con cuarenta trabajadores en sus distintas secciones, y tiene un área de almacén que no cumple con los estándares establecidos para que cumpla debidamente con dichos fines.

Se ha podido identificar que el área de almacenamiento escasea de un sistema de codificación para poder identificar los productos más perecederos. De la misma manera se ha llegado a establecer que al final del día, los productos que no fueron vendidos, no son correctamente sellados, ni guardados herméticamente, y lo que más llama la atención,

es que no son debidamente acondicionadas en los refrigerantes especiales, ni tampoco se les pone fechas indicando su tiempo de durabilidad después de ser cocinados.

Cabe señalar finalmente que el área de almacén, a pesar de todos los controles anteriormente mencionados, y contar con el Método PEPS como estrategia de inventarios, presenta pérdida de existencias, pues este no se aplica de manera adecuada, ocasionando demasiadas pérdidas en los productos terminados, ya que tienen que ser considerados como desperdicios.

1.2. Trabajos Previos.

1.2.1. Internacional.

Orellana (2015).

En su tesis en Guatemala denominada "Proceso de Inventario en locales intermediarios de bienes de alto consumo" en la Universidad Landívar. El principal objetivo fue definir de qué forma se desarrolla el proceso de inventarios de los bienes de alto consumo.

Muchas de estas empresas se ven afectadas, en razón de que no utilizan un manejo adecuado de sus inventarios, habiéndose determinado que en más de una ocasión su control de los inventarios lo realizan según conteo físico.

Concluyó que:

Las distribuidoras no cuentan con métodos que les permita llevar el control de ingresos y salidas de los productos, con relación a cuantía y costes, y los efectos reflejaron que no ejecutan correctamente un adecuado manejo de inventarios. (p.8)

Gutiérrez y Rivillas (2015).

En su tesis en Colombia denominada "Planificación de mejoras en el control de existencias de una distribuidora de alimento rápido mediante el sistema de codificación" en la Universidad Católica Lumen Gentium. El objetivo general de la investigación fue diagnosticar la forma en que se viene efectuando la gestión de existencias en la distribuidora.

El control de inventarios necesita de prácticas estrictas, de datos reales para tomar buenas decisiones, dichas prácticas asegurarán procedimientos eficientes que contribuyan el incremento del rendimiento productivo.

Concluyó que:

El restaurante deberá establecer procesos de inventario mediante códigos de barras, a fin de determinar con exactitud la estandarización de sus productos y llevar a cabo pedidos sin gastos de más.

Aizaga e Iza (2018).

En su tesis en Ecuador denominada "Plan de control de inventarios en aumento de la rentabilidad de Lepulunch Express S.A." en la Universidad de Guayaquil.

El principal objetivo de estudio señala que como parte de los inconvenientes centrales es la ausencia de pronósticos de ventas, por ello se puede inferir que las empresas tienen deficiencias en sus inventarios.

Concluyó que:

Si el inventario no es efectivo, no se podrá tener material para operar, ya que el cliente se sentirá

insatisfecho, y la finalidad de lograr buenos resultados se extinguirá sin adecuados inventarios.

Yacelga (2016).

En su tesis en Ecuador denominada "Manual de procesos de cocina Restaurante Pollos para ti en Quito" en la Universidad Equinoccial, señala que el establecimiento ha sido administrado de manera empírica.

Se ha podido identificar que el local cuenta con una segunda planta completamente remodelada de acuerdo a las normas técnicas actualizadas relacionadas con restaurantes de venta de comida rápida.

Concluyó que:

Los procesos operativos en el área de cocina han sido reajustados de manera netamente empírica y en la actualidad no se cuenta con un correcto control de las existencias, generando pérdidas, uso inadecuado y robos de las mismas.

Burgos (2016).

En su tesis en Colombia denominada "Sistema de gestión en restaurante ouzo agave", Universidad Libre, se realizó diagnóstico de los estándares de inocuidad a través de herramientas como la encuestas, utilizando un indicador de muestra de las experiencias de los servicios y las respectivas adecuaciones a las normas.

Concluyó que:

Para identificar la capacidad financiera de la empresa, se establecieron lineamientos de costeo, y flujos económicos financieros, que a la vez incluirán hasta los costos de la no calidad.

Morales (2015).

En su tesis en España denominado "Plan para restaurante Gastrobar en Valencia" en la Universidad Politécnica de Valencia, señala que el trabajo versa sobre la apertura de un centro de comida rápida para atender a un gran segmento de la población de esta parte del país, y de lo que se trata es acercar la alta gastronomía al conjunto de fragmentos públicos y de sector medio.

Concluyó que:

La fortaleza del negocio es la juventud de la gente que labora en la cocina que proviene de las mejores escuelas de gastronomía del país, con propuestas innovadoras al mejor estilo de los grandes restaurantes europeos.

1.2.2. Nacional.

Mendoza (2017).

En su tesis en Lima denominada "Mejora abastecimiento de papas congeladas pida usando metodología Lean", Universidad de Ciencias.

El principal objetivo es analizar temas relacionados con el abastecimiento ordenado de papas congeladas a los restaurantes de Lima metropolitana y que sustentarán el problema a resolver.

Se sostiene que, actualmente, la cadena de provisión ha tenido cambios sustanciales, así como nuevas formas de realizar tareas sin muchos recursos en los alimentos perecibles, como la comida rápida en beneficio de la cadena de suministros.

Concluyó que:

A partir de la década pasada, se dio mucha mayor importancia a la cadena de provisión, enfocándola con las operaciones internas y de sustento de toda empresa, a través del adecuado manejo de la materia prima, e insumos.

Jiménez y Tapullima (2017).

En su tesis en Lima denominada "Sistema de inventario en la dispensera de alimentos Bellavista S.R.L.", Universidad Peruana Unión. El propósito fue proponer un sistema de inventario en la empresa, cuyo principal problema es la carencia para administrar adecuadamente los inventarios.

Concluyó que:

Se ha notado que los inventarios coadyuvan a una mejor rotación, deteriorando menoscabos y conservando íntegramente al inventario para su óptima distribución.

Ávila, Orellana y Vera (2016).

En su tesis en Lima denominada "Creación de fast food de alimentos rápidos "FASTTAS", en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. El objetivo general de la investigación es demostrar que la calidad de los productos, vienen siendo los atributos más valorados.

Concluyó que:

Hoy en día existen una diversidad de ofertas en negocio de comidas rápidas en el mercado, pero pocas propuestas que se encargan de fusionar la culinaria peruana y definición de alimentos rápidos, por esta razón nace la decisión de establecer un plan de negocio ofreciendo una oferta de valor en alimentos, saludables, cuyos sabores peruanos, sean altamente de calidad y eficiente servicio.

Saravia (2018).

En su tesis en Lima "Manejo de costos de alimentos y bebidas y gestión de restaurantes en los olivos 2016 - 2017". Se propuso el objetivo principal de proponer un esquema de costos para productos, y la gestión del restaurante, mediante políticas relacionadas con los alimentos y bebidas.

Concluyó que:

Mediante estos procedimientos de gestión, se pretende optimizar recursos en aras de beneficios para el restaurant., considerando que cada vez se buscan tácticas para maximizar las utilidades.

Pérez (2018).

En su tesis en Lima denominada "Diagnóstico de la seguridad alimentaria en un restaurante, del distrito de Miraflores", Universidad Le Cordon Bleu.

El objetivo general de la investigación es establecer como el restaurant puede lograr su mejora continua, ya que sus actividades las basa en las buenas prácticas y la verificación de la calidad y seguridad alimentaria de sus productos.

La gastronomía peruana es conocida entre las más ricas del mundo, tanto por el uso de insumos de excelente calidad, y que los hacen como sumamente reconocidos para elaborar exquisitos platos, por lo que el restaurante Caplina garantiza un excelente servicio.

Concluyó que:

El aporte de su trabajo se centró en primera instancia en el cliente que demanda de nutrientes platos con buen gusto y aspecto, básicamente, de aquellos que no afecten su salud. Existen incontables inconvenientes y peligros que transgreden la seguridad de los alimentos si no se sigue una elaboración adecuada en teniendo como patrón las BPM.

Rouillon (2018).

En su tesis en Lima denominada "Área cocina en Pymes del sector gastronómico: Diagnóstico para mejorar la seguridad alimentaria de un establecimiento en Miraflores", Universidad Católica del Perú.

Se propuso como objetivo plantear la los requerimientos y la relevancia de las pymes del rubro gastronómico en el país, en base a las dificultades que estas actividades presentan en la gestión su calidad. Las operaciones en la cocina del restaurant en mención, están acorde con las exigencias del mercado.

Concluyó que:

Esta situación se logra en función a una serie de ineficacias, que genera pérdidas y arriesga la continuidad del negocio, y que no terminan de adecuarse responsablemente en la organización.

1.2.3. Local.

Castillo y Chiscul (2016).

En su tesis denominada "Reducción de mermas en Pizza Hut 2012, 2013", Universidad Santo Toribio. Se propuso como objetivo definir de manera rotunda aquellos esquemas operativos que le permitan a la empresa actuar con total responsabilidad ante su mercado objetivo, reduciendo al máximo las mermas que se le vienen presentando en sus operaciones habituales.

Concluyó que:

La investigación ha sido enfocada para lograr que la compañía motivo de estudio comprima al máximo las mermas a través de recomendaciones y soluciones con el fin de aumentar su producción, competitividad, y sobre todo, a través de la reducción de los costos operativos.

Carbajal (2014).

En su tesis denominada "Sistema de inventario para una mayor rentabilidad D´Pulpa Café" Se propuso el objetivo de establecer si el modelo de inventario permitirá incrementar la Rentabilidad, tanto en la atención que realiza en sus locales, como en el servicio que realiza a domicilio. En el estudio se aplicó una investigación del tipo descriptivo, explicativo, propositivo.

Concluyó que:

Se pudo comprar que se carece de un buen control en sus inventarios. Se evitaba la realización de un chequeo de la mercancía que ingresaba y salía del almacén, por lo cual no se pudo analizar con precisión los inventarios.

Rodríguez (2018).

En su tesis denominada "Creación de restaurante de comidas saludables en Chiclayo, modelo FAST FOOD", en la Universidad Santo Toribio. El objetivo se enfocó en valorar la pertinencia de aperturar un restaurante de comida saludable, mediante el análisis para proponer los productos a elaborar.

Se buscó plantear la oferta que deberá ir al mercado mediante una serie de opciones, en función a la demanda y que permita medir la demanda potencial para la operatividad de la empresa, y para lo cual se consideró al universo estudiado entre los 20 a 70 años.

Concluyó que:

Si se observa la aceptación mayoritaria de la población y del mercado objetivo, determinándose que en su mayoría son las mujeres quienes tienen preferencia por estos productos, y que tienen nuevos estilos de vida que auguran éxitos al negocio.

Samamé y Sosa (2015).

En su tesis "Propuesta de restaurante de café natural en Chiclayo". Universidad Santo Toribio. El objetivo general de la investigación es aperturar un negocio de café tipo los mejores del Perú y del extranjero.

Se consideró que no se cuenta en el mercado con Cafés que tengan el mismo formato de nuestro negocio propuesto. Las 150 encuestas realizadas demuestran una gran aceptación.

Concluyó que:

La apertura de un negocio de café con estas características tiene un mercado no explotado en la ciudad de Chiclayo y que se buscará instalarlo con las mismas condiciones que los mejores restaurantes del Perú y del extranjero, y en donde las encuestas que han sido realizadas nos demuestran claramente una gran aceptación.

Morales y Palacios (2015).

En su tesis denominada "Gestión de un Restaurant El Horno", en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo. El objetivo general consistió en planificar una estructura de gestión para el restaurante, basadas en las experiencias de negocios similares, pero no de aquellos que solo buscan intereses personales de sus propietarios, pero sin importarles brindar estándares de calidad e inocuidad a sus clientes.

Concluyó que:

La investigación buscó proponer una nueva estructura de gestión para el restaurant y que se encuentre basada en las experiencias de empresas de similares características, pero sin los mismos vicios de negocios similares que solo buscan intereses empresariales y no brindar estándares de calidad, inocuidad y de buena atención para sus clientes.

1.3. Teorías relacionadas al tema.

1.3.1. Inventarios.

Definición

García (2017).

- Conjunto de artículos ubicados en el almacén y pendientes de ser usados.
- Relación de bienes, y mercaderías, que aparte de los stocks, son incluidas otro rubro bienes que pueden ser inventarios o bienes del inmovilizado material o del activo fijo.
- Resultan muy importante por su finalidad e importancia para los clientes, y sobre todo por su participación en los procesos productivos y de comercialización.
- Son un instrumento regulador que permite mantener el equilibrio entre los flujos de las entradas y de las salidas de los inventarios.

Raffino (2019). Menciona:

- Clasificación de bienes y existencias que constituyen el patrimonio del negocio.
- Se realizan en tiempos determinados y a propuesta de la gerencia general de la empresa, llevado a cabo por el área de logística o por el área de contabilidad.
- Permite controles exhaustivos de mercaderías, materias primas y bienes del inmovilizado material .
- Luego de realizados, la empresa obtiene sus balances y los compara con otros ejercicios para la adecuada elección de decisiones.
- Se utiliza como un modelo de controles y registros al proponer datos concretos relacionados con las compras y ventas.
- La relación que mantiene con los aspectos contables se constituyen como el núcleo central de las actividades de la empresa.
- Permite identificar el estado actual de la empresa en relación con los inventarios realizados y sobre esta base, tomar las mejores decisiones.
- Identificar los requerimientos de los productos con la finalidad de realizar las adquisiciones de las existencias, su transformación.
- Obtención de los productos terminados y finalmente su venta, que es la meta que persiguen las empresas como el medio para la obtención de la rentabilidad.

- **Tipos de Inventario.**

García (2017). Afirma que:

El inventario se puede llevar en base a una serie de lineamientos:

- Materias primas: con las que se fabrican los productos previa transformación de las mismas.
- Productos en proceso que se convierten finalmente en productos terminados y en mercaderías.
- Compuestos de una cuantía de materia prima, gastos indirectos de fábrica y mano de obra.
- Productos terminados: con la finalidad de ser vendidos como mercaderías.
- Suministros de fábrica: materiales requeridos para la fabricación de las mercaderías.

Raffino (2019). Señala que existen varios tipos de existencias:

Según el tiempo del proceso:

- Productos terminados.
- Materias primas.
- Productos en proceso .
- Aquellos inventarios que no pueden ser considerados ni como materia prima, ni como productos terminados, lo que implica que estos se están fabricando o en pleno proceso de formación.

Según el momento:

- Inventario inicial.
- Inventario en proceso.
- Inventario final.

Según la periodicidad:

- Inventarios perpetuos.
- Inventarios que se actualizan de forma instantánea por cada uno de los procesos de entrada y de salidas de las mercaderías.
- Inventario periódico. Que se efectúan a través de conteos físicos.

Según la logística:

- Inventarios de reserva. Constituidos por los excedente de producción.
- Inventarios de tránsito. Constituidos por productos que no llegan a la empresa.
- Inventarios de ciclo. Constituidos por existencias que se adquieren en cantidad para aminorar los costos.
- Inventarios de previsión. Constituidos por mercaderías sobrantes para atender demandas altas.
- Inventarios de desacoplamiento. Constituidos por varios procesos, y cuya productividad no se encuentra debidamente concatenada.

- **Características del Inventario.**

García (2017). El inventario juega un papel destacado en los planes empresariales por las siguientes razones:

- Es capaz de planificar cronogramas de producción, para conocer las piezas y materia prima que se necesitan en los procesos.
- Permite mantener el equilibrio entre los materiales que se requieren en la fábrica o ventas y aquellos materiales que se procesan oportunamente.
- Permite proteger a la empresa ante la creciente demanda: en tanto los stocks permitirán atender pedidos en cualquier momento.
- Una limitación es que nunca se sabrá la cantidad exacta de los inventarios que va a requerir el mercado, y sobre todo las demandas futuras.
- Suministros poco estables: que no permiten proteger a la empresa ante la poca confiabilidad de sus principales proveedores que ofrecen pocas alternativas de mercaderías.
- Las que poseen no cumplen con las características requeridas, por lo que muchas veces es complicado atender todos los pedidos de los clientes.
- Impacto negativo de los precios: relacionada con las compras que se realizan por grandes cantidades y que permitirán impactos negativos en los costos.

- Otorgamiento de grandes descuentos: cuando se adquieren altas cantidades de inventarios, que si permite manejar buenos descuentos.

- **Control de Inventarios.**

Raffino (2019).

- Identificar las existencias que entrarán a los procesos de inventarios y controles internos que son de manera específica las mercaderías.
- Se recomienda asignar ambientes especiales para depositar las existencias de manera ordenada y mediante códigos.
- Determinar fechas para realizar adecuadamente los inventarios.
- Más de una empresa realiza esta tarea en forma diaria, semanal, trimestral o semestral y muchas incorporan inventarios perpetuos.
- Es preferible designar fechas que no afecten la atención a los clientes. No olvidar que los inventarios pueden necesitar más tiempo de lo estimado.
- Se recomienda reclutar y seleccionar personas a lo estrictamente necesario.
- No se debe olvidar que el inventario es un trabajo tedioso y a dedicación, que en más de una ocasión requiere el concurso de mucha gente con capacidades para llevar controles, así como codificar existencias.

- No olvidar que estos procedimientos se deberán tener en cuenta al momento de planificar los presupuestos para realizar los inventarios.
- La empresa deberá proporcionar los materiales necesarios para llevar a cabo el inventario, y estará conformado por los útiles de oficina como artículos constituidos por etiquetas, bolígrafos, papel bond, etc., para realizar tareas en forma ordenada.
- Se recomienda utilizar una serie de etiquetas a fin de rotular las mercaderías o productos que ya fueron inventariados, estableciendo códigos especiales para clasificar e identificar las mercaderías.
- Se recomienda imputar a cada producto su código para poder identificarlos, lo que permitirá encontrarlos de manera inmediata en el almacén.
- Se recomienda trabajar las mercaderías a través de una planilla en Excel o de un software que permita registrar los datos, y a medida que se va contabilizando, se asentará la información previamente con lápiz y que permita consultarlos posteriormente y de manera rápida.

- **Método de control de inventarios.**

Velázquez (2016). Entre los procedimientos más recomendables se tiene:

- El método ABC.
- El método o modelo de cantidades de pedidos.
- El punto de reorden.

- Los inventarios como reservas para atenciones cuando hay sobre demanda.
- El control de los inventarios para el Just Time.
- Las razones de inventarios.

- **Método ABC de control de inventarios.**

Velázquez (2016). Se encarga de realizar un estudio de inventarios fijando porciones de inversión con el propósito de optimizar el control y cuidado, que por su número y valor requieren una inspección y vigilancia firme.

- La observación de todo inventario es imprescindible para poder categorizar en tres grupos el A, el B y el C. Estos grupos se determinan de acuerdo a su cuantía y valor.
- Con frecuencia el 80% de su costo está expresado por el 20% de bienes y 80% de los que representan el 20% de la inversión. Se relaciona esta conversión con el calificativo de “Análisis de Pareto”.
- Los del grupo A comprenden los inventarios que representan el 80% de su inversión y 20% de artículos.
- Los artículos B, que cuentan con un valor medio, comprenden un número menor de inventarios que los artículos C de este grupo.
- Se pone mayor atención al manejo de los bienes A, que representan el 80% de la inversión en inventarios.

- Para que a través de una rigurosa inspección y cuidado, se mantenga o en algunos casos se llegue a disminuir la inversión en inventarios, mediante una administración efectiva:
 - En los productos “A” se ha concentrado la máxima inversión.
 - El grupo “B” está formado por los artículos que siguen a los “A” en cuanto a la magnitud de la inversión.
 - Al grupo “C” lo componen en su mayoría, una gran cantidad de productos que solo requieren de una pequeña inversión.
 - La clasificación de su inventario en productos A, B y C permite a una organización fijar el nivel y tipos de procedimientos de control de inventario necesarios.
 - El control de los productos “A” debe ser el más estricto dada la dimensión de la inversión comprendida, en tanto los productos “B” y “C” estarían sujetos a procedimientos de control menos rigurosos.

La siguiente tabla del Análisis ABC muestra la importancia relativa de los productos en inventario:

Tabla 1. Identificación de los productos por clase.

CLASE PRODUCTO	% DEL PRODUCTO	% DEL VALOR	CONTROL
Clase A	20%	80%	Minucioso
Clase B	30%	15%	Moderado
Clase C	50%	5%	Mínimo

Fuente: elaboración del autor.

Es importante señalar que en tanto los datos antes señalados en el cuadro en mención, son una guía a seguir en muchas empresas, cada una de ellas tienen sus inventarios de acuerdo a sus propias particularidades.

Por lo que la empresa que aplique estos sistemas de control, deberá estar sumamente consciente de cómo se llevarán estos procesos.

Mediante este esquema de gestión se infiere que lo más recomendable es que los inventarios no permanezcan mucho tiempo en el almacén a fin de que no generen demasiados costos.

- **Métodos para valorar inventarios.**

Reino (2014) manifiesta: están relacionados con los costos y se utilizan para el manejo de las mercaderías que permanecen en el almacén, manteniendo sobre todo sus índices de calidad.

Primeras entradas, primeras salidas (PEPS)

- Mercaderías a diferentes precios, y adquiridas en distintos tiempos.

- Se utiliza este método cuando las existencias comercializadas adquieren la condición de perecibles o fecha de vencimiento.
- Regula los costos reales en función a los costos anteriores, y como resultado quedará menores costos de ventas y por lo tanto mayor utilidad.
- Considerando que el método dará mayores utilidades, significa que se tendrán que pagar mayores impuestos.

Ultimas entradas, primeras salidas (UEPS).

- En este método se tiene que los costos estarán supeditados a los productos que fueron comprando recién y se mantienen altos los precios, asimismo el inventario final se valorará a los costos anteriores y que están totalmente desactualizados.

Método Promedio Ponderado.

- En este método se tiene que los costos estarán constantes todo el tiempo y sin cambios en los productos, valorándose el costo de los productos en costos promedios que se obtiene sumando las adquisiciones realizadas.
- Se divide los precios por las cantidades, en tanto las respuestas sirven para valorar el costo de las mercaderías vendidas.

- **Sistema de Almacenes.**

Salazar (2015). Subproceso relacionado con los materiales que se adquieren.

Las herramientas utilizadas son en función a un conjunto de variables:

- Tamaño del almacén.
- Cantidad de las mercaderías.
- Tiempo de las mercaderías.
- Costos de las maquinarias.
- Cantidad de manipuleos.
- Cantidad de expediciones.
- Espacios entre los movimientos.
- Tiempos de entregas.
- Rotación de los productos.

Desde la función de las características de los productos se tienen que las entradas y salidas son variados, así tenemos:

- LIFO: última mercancía que ingresa es la primera que sale y se utiliza básicamente para los productos frescos, que son los más contienen alto grado de perecibilidad.
- FIFO: primera mercancía que ingresa es la última que sale y se utiliza básicamente para evitar las obsolescencias.
- FEFO: mercancías que tienen fechas próximas para su vencimiento se convierten en las primeras que salen.

1.3.2. Área de producción.

- **Definición.**

Revista Chef Business (2016).

- Es importante esquematizar los procesos por cada zona que se encuentra en el área de producción, ya que cada uno de ellos cuenta con sus propios mecanismos operativos.
- Se debe señalar que el movimiento del restaurante tiene dos etapas básicas, la de producción y la etapa de pre producción, tales como los aspectos relacionados con la higiene y preparación de los alimentos.
- En pre producción, el producto permanece como fue recibido por parte de los proveedores, en tanto en la producción estos han tenido una serie de transformaciones por cada plato, y que son generalmente las que cumplen funciones junto a la atención al cliente.
- El control y retiro de las mermas y desperdicios, así como el lavado de los equipos se refieren a los procesos que se llaman fases de la post producción y son para fidelización.

Cabe mencionar que los procesos que integran las fases de pre producción, están completamente desintegradas de las zonas de producción, y se hace con la única finalidad de evitar inconvenientes que pudieran involucrar problemas de limpieza y de higiene y que se encuentran relacionados básicamente con una serie de aspectos totalmente contaminantes.

Tabla 2. Diagrama de trabajo y zona de un sistema de producción.

ETAPA	PRE PRODUCCIÓN			PRODUCCIÓN	LÍNEA
Zona del Restaurante	Área de recepción, almacén	Cámaras de congelación y refrigeración	Pre preparación	Cocina fría, Cocina caliente, pastelería, panadería	Línea: área de despacho a meseros
Actividades	Recepción de mercancías	Almacenaje según PEPS y género de materia prima	Lavado y desinfectad o de materias primas	Cocción y elaboraciones culinarias básicas	Distribución de Alimentos al salón comedor.

Fuente: Revista Chef Business.

Revista Educación Integral (2016). Producción tiene como una de sus funciones principales generar las condiciones necesarias para:

- Crear una serie de productos finales que en su oportunidad las empresas se encargan de transformarlas, conjuntamente con una serie de insumos, materia prima, mano de obra, capital de trabajo, etc., y estos a su vez se convierten en mercaderías finales.
- Establecer parámetros claros que comprendan aspectos relacionados con la planificación financiera necesaria para la fabricación de productos, en estrecha coordinación con la utilización de la mano de obra.
- Asimismo se relacionan con el uso de los materiales, infraestructura, herramientas, servicios, controles de calidad de las mercaderías, así como

la entrega de los mismos, para su correspondiente comercialización a los clientes.

- Se ha determinado que no solamente las industrias tienen el área de producción, también las tienen las empresas de servicios, por lo que ahora se refieren como áreas de operaciones.
- Se tiene la creencia errada de que la producción se aplica únicamente a bienes tangibles, y no a los intangibles como los servicios.
- Los procesos productivos se caracterizan por contar con entradas denominadas inputs, y salidas denominadas outputs.
- El control de los procesos productivos dan una serie de datos totalmente útiles relacionados con su funcionamiento y sus mejoras:
 - Eficiencia en los recursos.
 - Calidad de los productos.
 - Índices de productividad.
 - Cálculo y análisis de costos.

En el trayecto de esos análisis observaremos que en las áreas de producción existen diferentes factores que deben integrarse y optimizarse.

Esto deberá realizarse conjuntamente para maximizar el beneficio y la rentabilidad como parte de los procesos principales que buscan atraer capitales para la búsqueda de resultados a corto y mediano plazo.

- **Funciones Principales.**

Revista Educación Integral (2016). Se refiere a los procesos del producto, al desarrollo de tales productos y a una serie de especificaciones para su ejecución.

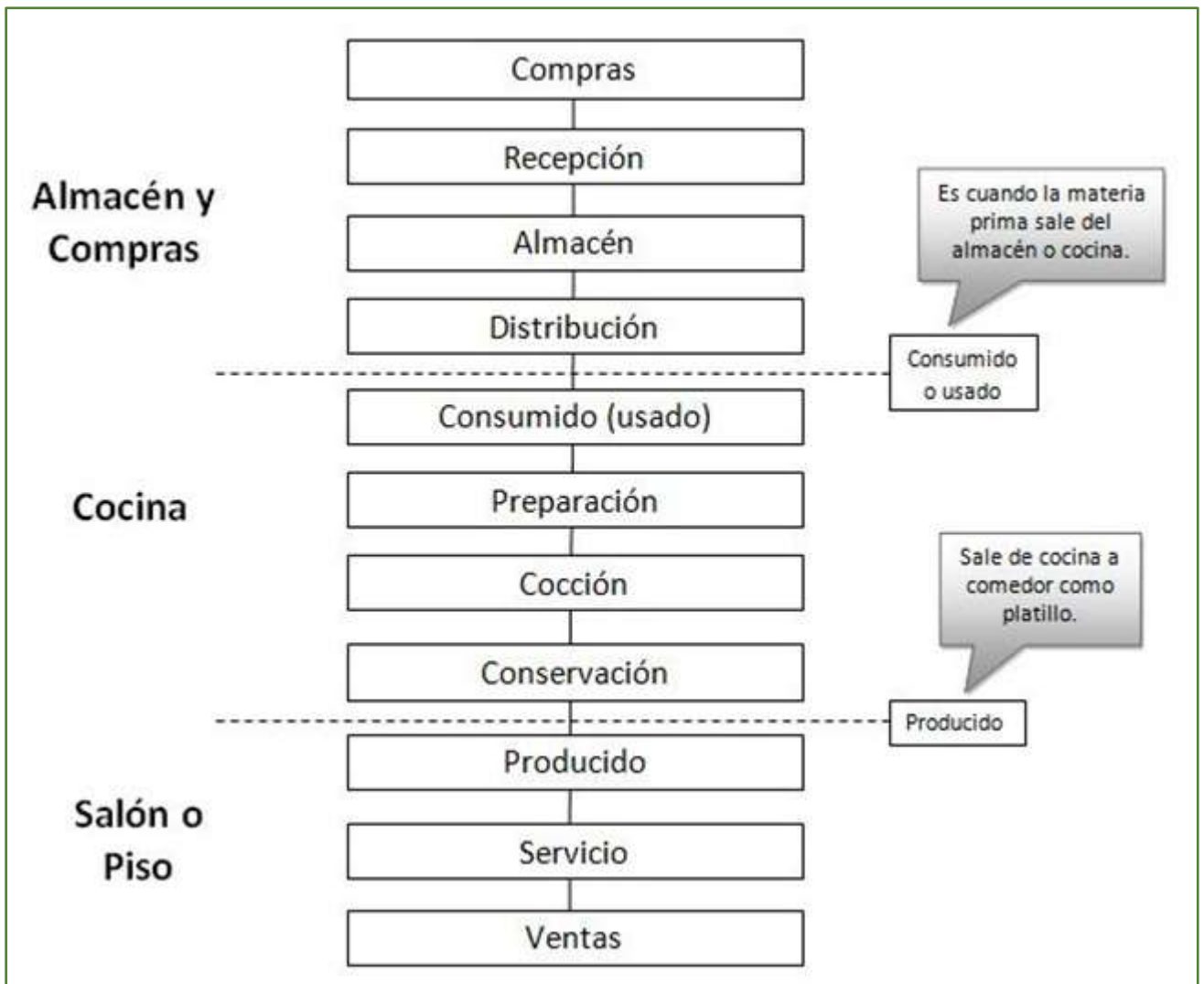
- Procesos del producto: adecuados para cada uno de los productos y sus cambios.
- Se encarga de elaborar las hojas de gestión así como determinar aquellos plazos para la ejecución de los procesos hasta el producto final.
- Diseño de las instalaciones de la planta de producción, para realizar los mantenimiento, y los controles de las maquinarias.
- Desarrollo, mejora, innovación, evaluación de las metodologías, procedimientos, maquinarias, equipos, suministros y materiales.
- Establecimiento de estándares de producción su correspondiente preparación, y lanzamiento, así como el monitoreo.
- Abastecimiento de materiales, así como el adecuado movimiento de las mercaderías, que incluya su transporte, control de existencias, verificación de las adquisiciones.
- Debido control de la calidad e inocuidad, y verificación de las características del producto y de los servicios, y verificar que estos se encuentren de acuerdo a sus especificaciones técnicas.
- Diseños de los productos.

- **Personal del área de producción.**

Revista Chef Business (2016).

- Asistente de Almacén: cumple las funciones de receptor de los productos por parte de los proveedores.
- Jefe de cocina o Chef: vigila y coordina las actividades que se suceden en la cocina.
- Cocineros: esta cantidad dependerá de atenciones que se hacen en forma diaria.
- Mozos de cocina: son las personas que ayudarán en los procedimientos de aseo y mantenimiento de los equipos y utensilios de cocina.
- Chef Ejecutivo: casi no todos los establecimientos de comida tienen a este tipo de chef, pero se le considera como la cabeza del área de producción y de coordinación con el resto del personal.
- Asistentes de cocina: se ocupa generalmente de las adquisiciones pequeñas de materias primas, insumos y materiales para el uso diario que se realiza en el área de producción de la empresa.
- Estos asistentes se encargan de vigilar el adecuado funcionamiento de la cocina, de los equipos y velar por la calidad e inocuidad de los insumos.

Figura 1. Distribución de Almacén, Cocina y piso.



Fuente: Revista Chef Business.

- El cuadro muestra las compras de los productos a los proveedores.
- Señala los procesos de recepción, almacén y distribución a los clientes.
- Se detallan los procesos básicos de la cocina en sus fases de consumido, preparación, cocción, y conservación de los productos.

1.4. Formulación del Problema.

¿De qué manera contribuirá el Control de inventarios en el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020?

1.5. Justificación.

1.5.1. Justificación Teórica.

Se justifica la investigación a nivel teórico porque el sistema de inventarios permitió mejorar el uso de los recursos, mejorando así el área de almacén, permitiendo el ahorro de materia prima e insumos, y al mostrarse una mejora en los gastos operativos del área logística.

1.5.2. Justificación Práctica.

La justificación práctica radica en que se ofrece un kardex que se encuentra regido bajo el método PEPS, que permitió al encargado del área de almacén realizar el seguimiento de los materiales perecederos mediante la automatización para apoyar y mejorar los procesos logísticos.

1.5.3. Justificación Metodológica.

La justificación Metodológica radicó en que va a lograr alcanzar los objetivos trazados en base al estudio del sistema de control de inventarios en la empresa y de esta manera evaluar y valorar si la propuesta de la investigación en función de las variables planteadas la harán viable.

1.5.4. Justificación Social.

La justificación Social radica en que sirvió como antecedente a futuras investigaciones de la misma línea y temas relacionados con la problemática, y uno de los factores que primaron en el desarrollo de la investigación, es que propone ayudar al personal del área de almacén de Kentucky Fried Chicken en la mejora del manejo de los inventarios y del almacén.

1.6. Hipótesis.

Hipótesis Hi

El Sistema de control de inventarios tendrá incidencia en el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020.

Hipótesis Ho

El Sistema de control de inventarios no tendrá incidencia en el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020.

1.7. Objetivos de la Investigación.

1.7.1. Objetivo General.

Proponer un Sistema de Control de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.

1.7.2. Objetivos Específicos.

- Determinar cómo se encuentra la capacidad de los inventarios en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020.
- Identificar cómo se podría disminuir la pérdida de materia prima perecible en el área de producción de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020.
- Establecer si el Sistema de Control de Inventarios mejorará la situación financiera de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020.

II. MÉTODO.

2.1. Tipo y Diseño de Investigación.

2.1.1. Tipo.

El tipo de Investigación es Aplicada – Cuantitativa, debido a que tratamos de lograr un objetivo concreto: Optimizar el área productiva de KFC- Chiclayo (Variable dependiente).

Todo esto haciendo un estudio de la situación del área productiva, mediante la investigación y el análisis cuantitativo (datos estadísticos); para luego de los resultados obtenidos, proponer una solución que mejore lo encontrado con el estudio.

2.1.2. Diseño.

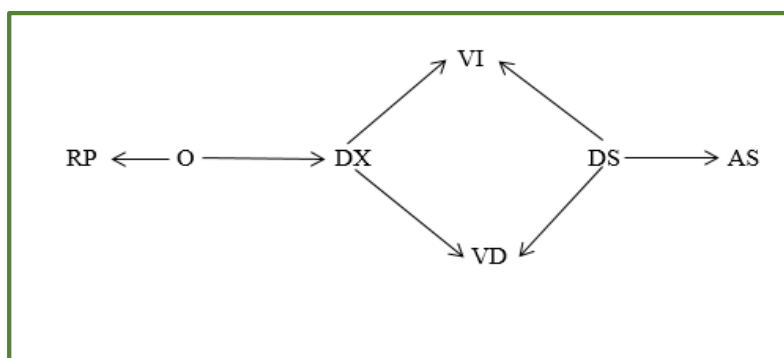
El diseño es de tipo Cuasi- Experimental debido a que se pretende determinar el posible efecto de aplicar un sistema de inventarios (variable independiente).

Viendo así el nivel de optimización del área productiva de KFC-Chiclayo (variable dependiente) y a que el grupo de estudio (población) no será aleatorio.

Así mismo es de corte transversal debido a que la investigación recolectara información y esta se dará en un tiempo determinado.

En tal sentido se aplicó el diseño de estudio:

Figura 2. Diagrama De Esquema de Diseño de Investigación.



Fuente: Elaboración del autor.

En donde:

RP: Realidad problemática.

O: Observación.

DX: Diagnósticos.

VI: Variable Independiente.

VD: Variable Dependiente.

DS: Diseño del sistema.

AS: Aplicación del sistema.

2.2 Población y Muestra.

2.2.1 Población.

Rustom (2012) define que:

La población corresponde a la suma de los elementos de una característica medida, en los valores conjunto de los individuos de interés en una determinada investigación y para los cuales se obtendrá una conclusión sobre tal característica, es decir, es el espacio muestral.(p.95)

Para el caso de la investigación, se tomó en consideración la población de la Empresa Kentucky Fried Chicken, que asciende a 12 colaboradores de su sede en Chiclayo.

2.2.2 Muestra.

Rustom (2012) define que existen dos clases de muestras: las probabilísticas y No probabilísticas.

En las probabilísticas , todos los actores tienen una probabilidad determinada de ser seleccionados. Este formato requiere una selección aleatoria de individuos.

En las no probabilísticas, las personas se seleccionan según el criterio de los investigadores, en función de su propia experiencia y su conocimiento hipotético de la población en estudio. (p.96)

Para la muestra se consideró al Administrador de la sede Chiclayo, así como al responsable del área de logística de la Empresa Kentucky Fried Chicken.

2.3 Variables, Operacionalización.

2.3.1 Variables.

2.3.1.1 Variable Independiente: Control de Inventarios.

García (2017). Conjunto de artículos que se acumulan en el almacén para ser destinados en el proceso productivo o para ser comercializados. Es la relación ordenada de bienes, en la que además de los stocks, se incluyen otra clase de bienes.

También recoge la relación de dicho artículos que se les conoce como inventarios, que resulta muy importante con el propósito de que las demandas de los clientes sean atendidas, y para que no se trunque o no se vea interrumpido el proceso productivo por la escases de materias primas.

2.3.1.2 Variable Dependiente: Área de producción.

Revista Chef Business (2016). División de la operación del restaurante en diferentes actividades, cuya finalidad es llevar los platillos a los comensales, lo que significa que es transformar las materias primas y se enfoca principalmente en organizar el restaurante, para saber que personas son las responsables de cada función y de esta manera tener un mayor control sobre las operaciones del local; especialmente los relacionados con el control de los costos, que es lo que contribuirá a tener mayor utilidad, a menores costos y obteniendo mayores márgenes de utilidad.

2.3.2 Operacionalización.

Tabla 3. Tabla de Operacionalización de variables.

Variables	Objetivo específico	Dimensiones	Indicador(es)	Definición conceptual	Unidad de medida	Instrumento/ Técnica.
<u>V.I.</u> Sistema de Control de Inventarios.	Analizar la situación actual del área de producción de la empresa KFC- Chiclayo	Control de Inventarios. Costos de Inventarios. Métodos de Inventarios	- Stock inventarios. - Políticas. - Procedimientos. - Nivel de Costos - Método: PEPS. - Kardex.	Conjunto de pasos para el proceso de planificación, organización y control de Los insumos que posee la empresa KFC en el almacén para la venta o actividades de producción.	Tiempo. Escala. % Porcentaje	- Cuestionario con escala de Likert. - Entrevista - Encuesta - Análisis Documental
	Evaluar el sistema de inventarios actual del área de producción de la empresa KFC- Chiclayo.	Sistema de Inventarios	Promedio de disminución de materia prima perecible.	Se indica el promedio en porcentaje de la disminución de perdida de materia prima perecible y que sirve para las actividades de producción en la empresa KFC- Chiclayo.	Tiempo. Escala. % porcentaje	- Análisis Estadístico. - Entrevista - Encuesta - Análisis Documental
<u>V.D.</u> Mejorar el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC) – Chiclayo.	Diseñar un sistema de control de inventarios para el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.	Sistema de Inventarios	Promedio en soles del costo en gasto de materia prima perecible.	Se indica el promedio en cantidad en soles del costo de gastos de materia prima perecible y que sirve para actividades de producción en la empresa KFC- Chiclayo.	Tiempo. Escala. % Porcentaje	- Encuesta - Análisis Estadístico.

Fuente: Elaboración del autor.

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.

2.4.1 Técnicas de recolección de datos.

Las técnicas de recolección de datos para realizar la presente investigación son:

- Encuesta: Se aplicó a los colaboradores del área de producción de KFC- Chiclayo.

Cabe mencionar que se aplicaron las encuestas puesto que estas permitieron el recojo de datos cuantitativos, y que sirvieron de apoyo para el diagnóstico de la situación actual y poder proponer un Sistema de Inventarios adecuado (Variable independiente).

Bueno (2003). “La encuesta permite obtener datos sobre procesos y que no puede ser adquirida partir de la observación directa ni de los distintos documentos existentes.” (p.70)

- Análisis Documental: Se aplicó en el área de producción de la empresa KFC Chiclayo.

Como estudio de la situación actual, a través de la distinta información recopilada y proporcionada por la empresa.

- Entrevista: Se dirigió al gerente general de KFC Chiclayo para realizarle preguntas acordes al tema de investigación y la situación problemática actual.

Hernández (2014). “La entrevista se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados)”. (p.403)

2.4.2 Instrumentos de recolección de datos.

El instrumento de recolección de datos para realizar la presente investigación es un cuestionario, puesto que a través de este se podrá realizar la obtención de datos cuantificables para ser medidos por escala de Likert y el debido análisis estadístico:

- Cuestionario: Se aplicó a los trabajadores del área de producción de KFC- Chiclayo, este será de preguntas cerradas y el contexto será por entrevista personal.

Hernández et al, (2014). “Un cuestionario consiste en un conjunto de preguntas respecto de una o más variables a medir (Chasteauneuf, 2009). Debe ser congruente con el planteamiento del problema e hipótesis (Brace, 2013).” (p. 217)

2.4.3 Validez.

Hernández et al, (2014). “La validez, en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento mide realmente la variable que pretende medir. (...) (p. 200, p.208).

La Validez de la investigación está determinada por los antecedentes de la presente problemática, siendo así estos investigadores familiarizados con el tema un sustento para declarar válida la investigación, a su vez según juicio de expertos.

2.4.4 Confiabilidad.

Hernández et al, (2014). “La confiabilidad de un instrumento de medición se refiere al grado en que su aplicación repetida al mismo individuo u objeto produce resultados iguales”. (p.200)

Hernández et al, (2014) manifiesta: Hay diversos procedimientos para calcular la confiabilidad de un instrumento de medición.

Todos utilizan procedimientos y fórmulas que producen coeficientes de fiabilidad.

La mayoría oscilan entre cero y uno, donde un coeficiente de cero significa nula confiabilidad y uno representa un máximo de confiabilidad (fiabilidad total, perfecta).

Cuanto más se acerque el coeficiente a cero, mayor error habrá en la medición. (p. 207).

Luego de analizar la teoría concluimos que la confiabilidad de la investigación será medida entre cero y uno.

2.5 Procedimiento de Análisis de Datos.

Los datos obtenidos por el cuestionario serán tabulados en Excel, y luego analizados en el paquete estadístico en SPSS, el cual permitirá determinar frecuencias y porcentajes.

2.6 Criterios Éticos.

Noreña, Rojas y Rebolledo (2012) proponen estos criterios éticos para un proceso de investigación cuasi- experimental.

- El consentimiento informado: Los individuos de la muestra deben estar de acuerdo con su integración en el proceso de investigación y desarrollo.

En cualquier momento, el investigador debe obtener el consentimiento de los elementos de la muestra para obtener la información.

- La confidencialidad: Significa que las identidades de las personas que participan en la investigación son anónimas, y también significa que los datos proporcionados por estas personas se mantienen en el anonimato.
- Manejo de riesgos. Se refiere a mantener a los elementos de las pruebas en estricto protocolo para que no sufran riesgos en la investigación.

2.7 Criterios de Rigor Científico.

- Dependencia o Consistencia:

Hernández et al, (2014):

La dependencia es “confiabilidad cualitativa”. Considera que equivale más bien al concepto de estabilidad Creswell (2013) la concibe como “la consistencia de los resultados”. (p.453)

Cabe mencionar que la consistencia en esta investigación se verá plasmada en la coherencia de los datos obtenidos a través del proceso de investigación y que luego serán plasmadas con la interpretación y análisis de los mismos, a su vez de la solución propuesta para la mejora de la realidad problemática.

- Credibilidad:

Hernández et al, (2014), se refiere a si el investigador ha captado el significado completo y profundo de las experiencias de los participantes (p.454)

Es así que mencionamos a este criterio de rigor dentro de la investigación presente, ya que actuaremos conforme a los datos proporcionados por los participantes en la situación problemática.

- Transferencia (aplicabilidad de los resultados):

Hernández et al, (2014):

Este criterio no se refiere a generalizar los resultados a una población más amplia, sino que parte de ellos o su esencia puedan aplicarse en otros contextos (Savin-Baden y Major), (p.455)

Es así que se considera a la transferencia dentro de los criterios puesto que, esta investigación servirá como antecedente a futuras investigaciones con similar realidad problemática.

- Autenticidad.

Hernández et al, (2014), los participantes e investigador se expresen tal y como son y las descripciones (Burns, 2009 y James, 2008). (p. 459)

III. RESULTADOS

Para la obtención de los resultados, se tomaron en primer lugar las entrevistas al Administrador y al Encargado del Área de Logística de la empresa KFC Chiclayo, cuyas preguntas estuvieron relacionadas al tema de la investigación denominada “Sistema de control de inventarios para mejorar el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020” y cuyas respuestas se presentan en detalle:

2.8 Entrevista dirigida al Administrador.

1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?

Puedo señalar que se encuentra estructurado para acoger las materias primas que llegan a la empresa, conjuntamente con su descarga, control y almacenaje, pero en más de una oportunidad se ha tenido inconvenientes con esta operatividad.

2. ¿Cómo tienen articulado el control y la evaluación de los inventarios de la empresa?

Debo señalar que tenemos ciertas deficiencias en este sistema de control, debido básicamente a la ausencia de componentes e indicadores de eficiencia.

3. ¿Cómo tienen planificada y organizada la compra de materias primas?

Básicamente nos enfocamos en los requerimientos que hace el área de producción, y en función a ello, se coordina con el área de adquisiciones para el abastecimiento correspondiente.

4. ¿Cómo clasifican el control de los inventarios que adquieren de manera regular?

Una de las principales causas de las deficiencias del control y clasificación de los inventarios se debe a la inadecuada información, ya que hemos ignorado el soporte tecnológico que hoy en día resulta vital para una mejor operatividad de la empresa.

5. ¿Quién supervisa la compra de la materia prima e insumos al momento de que ingresan al almacén?

Hemos dejado esa responsabilidad en el responsable del área de logística, pero en más de una ocasión se ha tenido inconvenientes para el adecuado control de dichas materias primas e insumos.

6. ¿Por qué razones considera que el adecuado control de inventarios les va a permitir mejorar el control de sus mermas?

Debo precisar que el adecuado control de inventarios no le va a generar a la empresa imprevistos innecesarios en el control de las mermas y desperdicios, siendo esta la razón principal del porque vamos a observar escrupulosamente los manuales de procedimientos operativos y evitar estas deficiencias.

7. ¿Cuáles considera que son las razones que vienen ocasionando un ineficiente control, y que incide inadecuadamente en la gestión del inventario?

Las causas se refieren básicamente a que no contamos con las correspondientes herramientas informáticas que permitan controlar los movimientos de los inventarios, y sobre todo conocer en detalle su movimiento en el almacén.

8. ¿Cuál es el sistema de control que actualmente se viene aplicando a los inventarios de la empresa?

Debo precisar que la empresa tiene implementado un control de inventarios pero de manera empírica, a través de reportes manuales, que no reflejan el movimiento real de las materias primas ni de los productos que se comercializan, y como es natural, estos procedimientos generan desorden en la toma de los inventarios.

9. ¿Cómo se viene afectando la productividad de la empresa por una ineficaz gestión de los inventarios?

El no tener una debida monitorización, genera inconsistencias, tanto en el control del movimiento y en el stock de las materias primas y de los insumos, no permitiendo conocer en detalle el costo de ventas, y por lo tanto no se puede fijar debidamente el precio de los productos.

10. ¿Cuáles son las razones principales por las cuales se vienen generando demasiadas pérdidas y mermas de materias primas, insumos y mercaderías?

Se ha podido identificar que muchas materias primas, insumos y mercaderías son adquiridas cercanas a su fecha de expiración, asimismo se han identificado demasiados sobre stocks por la falta de información oportuna sobre la demanda real de los productos, y por un inadecuado movimiento de los mismos.

2.9 Entrevista dirigida al Encargado del Área de Logística.

1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?

Como responsable del Área de Logística debo señalar que las actividades que más merecen nuestra atención y dedicación, son las relacionadas con la recepción y requisiciones, las mismas que se realizan en función a su propia naturaleza.

2. ¿Por qué considera que un adecuado control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?

Porque un adecuado control de los inventarios nos permitirá contar con adecuados procesos de internamiento y almacenamiento, que van a permitir garantizar que todas las rotaciones que se realizan en el almacén sean debidamente articuladas, tanto en los movimientos de entrada como de salida.

3. ¿Cuáles considera que son las razones que están generando un inadecuado control, y que incide de manera adversa en la gestión de los inventarios?

Debo señalar que se ha identificado que las causas principales que vienen generando inadecuados controles en la gestión de los inventarios, son aquellas relacionadas a que no se conoce en su real dimensión la posición de los inventarios dentro del almacén, y sobre todo, no se cuenta con la documentación que avale dichas existencias.

4. ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?

No contamos con un adecuado sistema de control de inventarios que permita establecer con exactitud nuestros requerimientos de materias primas e insumos, y sobre todo, que desconocemos debidamente la demanda real de los productos que comercializamos, es decir, no conocemos en detalle qué productos se comercializan más, y cuales se venden menos.

5. ¿Cómo se está afectando la productividad de la empresa por una ineficiente gestión de los inventarios?

Puedo señalar que, al no conocer como corresponde las variaciones de los inventarios mercaderías entre cada compra, o no conocer con exactitud los niveles del stock, están generando inconsistencias entre lo que señalan los reportes, y lo que indican los saldos físicos de las existencias, afectando por consiguiente la productividad de la empresa.

6. ¿Cuáles son las razones por las cuales se viene generando una gran cantidad de mermas?

Se ha podido determinar que muchas materias primas son adquiridas próximas a su caducidad, y también se han identificado demasiados sobre stocks de los inventarios.

7. ¿Por qué razones estarían dispuestos a implementar un nuevo sistema de control de inventarios?

Porqué mediante este nuevo sistema se van a priorizar las compras de las materias primas e insumos, haciendo más eficiente la puesta en venta de los productos, y además porque nos permitirá organizar de manera más adecuada los inventarios dentro del almacén.

- 8. ¿Por qué considera que un adecuado control de inventarios les va a permitir tener el control del volumen de ventas detallado por cada una de los productos que comercializa?**

Es importante señalar que un adecuado control de inventarios nos va a permitir clasificar las materias primas, insumos y productos por serie, y además podremos realizar controles más específicos a distintos niveles de compras, almacenamientos y ventas.

- 9. ¿Cómo podrían realizar la clasificación de las existencias con un nuevo sistema de control de inventarios?**

En primer lugar haríamos una estandarización que nos permita clasificar los inventarios por categorías, de acuerdo a su operatividad dentro de la empresa, y en función a su demanda, privilegiando ante todo su costo unitario, su valor y su utilización.

- 10. El control de inventarios es uno de los pilares en que se asienta el diseño del almacén ¿Cómo se podría aprovechar esta coyuntura para organizar debidamente los inventarios en el almacén?**

Debemos equipar el almacén de tal manera que guarde uniformidad con el movimiento de los inventarios, según su grado de rotación, optimizando los espacios disponibles, así como los diferentes accesos, ajustando asimismo los sistemas de almacenamiento, y organizando sus prioridades de acuerdo a las reposiciones de los stocks.

2.10 Análisis documentario.

En segundo lugar, para la obtención de los resultados, se ha tomado en cuenta la información contenida en el análisis documentario:

- Se ha podido observar que la documentación proporcionada no se encuentra actualizada, no habiéndose presentado ningún formato que recoja la información requerida para el control del inventario y para una adecuada gestión del almacén.
- Estas deficiencias nos señalan de manera puntual que deberán implementarse una serie de reportes y registros para hacer más viable los procesos de control del inventario y de la gestión del almacén.
- No se cuenta con indicadores básicos de gestión del inventario, ni del stock de las materias primas, insumos y productos, deficiencia que se acentúa al no tenerse implementadas las tarjetas de control de inventarios que permitan monitorear las adquisiciones, almacenamiento, devoluciones, requisiciones, y venta de los productos.
- Según información proporcionada, así como la documentación obtenida, se ha podido establecer que no existe una eficiente planificación del almacén, ni tampoco se cuenta con formatos de control de las requisiciones, razón por la cual se elaborarán reportes que coadyuven a realizar una correcta planificación de estos procesos.
- El análisis documental ha incluido también el análisis, seguimiento y evaluación de los siguientes procedimientos:
 - Adquisiciones de inventarios.
 - Transporte, internamiento y almacenamiento de inventarios.
 - Procedimientos de comercialización.
 - Tratamiento de las mermas y desmedro de los inventarios.

- Ratios de gestión de inventarios.

1. Procedimientos para la adquisición de inventarios

- a. De acuerdo con la documentación proporcionada, se ha llegado a establecer que estos procedimientos no se encuentran muy bien establecidos en razón de que la gestión de compras de las materias primas e insumos se está realizando sin los análisis correspondientes y sin las previsiones respectivas.
- b. Las compras de existencias se viene efectuando únicamente en función a los requerimientos, del área de producción, sin previa evaluación, y sin haberse decidido oportunamente qué tipo de inventarios se deberían adquirir.
- c. Si bien es cierto que la empresa cuenta con condiciones favorables para el pago a los proveedores, no se puede sostener lo mismo con el procedimiento para adquirir las materias primas e insumos, ya que en más de una oportunidad, las órdenes de compra se han elaborado a destiempo, con los consiguientes retrasos en las entregas.
- d. La forma en cómo se vienen generando las fases logísticas en la empresa no están optimizando la gestión de sus materias primas e insumos, y a la vez no está permitiendo la adecuada integración de su cadena de suministros.
- e. Los actuales escenarios que se presentan a través de la información documentaria señalan que no se pueden llevar a cabo adecuados procesos logísticos en materia de adquisiciones, ya que muchos de estos procesos no se

están ajustando a los requerimientos habituales de la empresa.

- f. La planificación de los procesos de adquisiciones se encuentra únicamente delineada en base a las metas trazadas para el mediano y largo plazo, pero no para el corto plazo, no pudiendo definirse a cabalidad si los objetivos previstos vienen cumpliendo los estándares establecidos.
- g. Para el procedimiento de adquisiciones se cuenta únicamente con un manual de funciones, y en donde no se tienen establecidas claramente las tareas y responsabilidades del personal de compras y del almacén, y lo que es más resaltante aún, es que este reglamento casi nunca es cumplido por el personal mencionado.

2. Procedimiento para el traslado y almacenamiento del inventario

- a. De acuerdo con la documentación proporcionada, se ha llegado a determinar que estos procedimientos no se encuentran muy bien articulados, es decir, no se ha valorado debidamente que la adecuada gestión de traslado, e internamiento son las fases más importantes dentro de los procesos logísticos.
- b. El inadecuado traslado y almacenamiento de las materias primas e insumos no está permitiendo contar con los stocks necesarios, por lo que en más de una oportunidad la empresa se ha visto desabastecida, no logrando por lo tanto, que dichos suministros lleguen debidamente al área de producción.

- c. Los inadecuados procesos logísticos en materia de traslado y almacenamiento de las materias primas e insumos, vienen impactando de manera adversa el resultado final de la cadena logística, ya que al querer evaluar de manera integral dichos procesos, no está permitiendo conocer en detalle y con total exactitud los stocks de los inventarios.
- d. No se cuenta con una eficiente administración de la estructura de costos que son generados en esta parte de la cadena logística, por lo que no podría señalarse con exactitud si el mantenimiento de los inventarios de las materias primas e insumos que permanecen en el almacén son onerosos para la empresa.
- e. En lo relacionado con los inventarios recibidos, cabe señalar que este procedimiento se inicia desde el momento en que son ingresadas las existencias, pero se ha llegado a establecer que en el almacén no se cuenta con tarjetas individuales de control por cada producto almacenado.
- f. El no contar con tarjetas individuales de control por cada producto almacenado, no está permitiendo asignar debidamente los códigos de los productos, ni las cantidades adquiridas, ni las marcas de los productos, ni la identificación de los proveedores, y mucho menos, sus fechas de vencimiento.
- g. Estas falencias han ocasionado que, cuando se controlan los inventarios, se detecten diferencias entre el stock físico y el stock reportado, no pudiendo determinarse de manera efectiva las razones de estas inconsistencias.

- h. Dentro de la documentación obtenida, no se ha podido identificar tampoco que la empresa tenga entre sus proyectos a corto plazo implementar el sistema de la logística inversa como parte de la gestión de sus existencias, y que le pudiera permitir la recuperación y el reciclaje de ciertos inventarios, así como el exceso de los mismos.
- i. Con relación a los sistemas tecnológicos, se ha llegado a establecer que si bien estos procesos se encuentran sistematizados, no están brindando las seguridades necesarias de que la cadena de suministro de los inventarios esté funcionando debidamente, ya sea por la cantidad de faltantes encontrados, o por las innumerables inconsistencias.
- j. No se cuenta con una póliza de deshonestidad que sería un excelente instrumento de prevención, ya que permitirá cubrir las pérdidas de materias primas e insumos, en caso se generen sustracciones por parte del personal de la empresa.

3. Procedimiento para control del inventario en almacén y en producción

- a. De acuerdo con la documentación proporcionada, se ha llegado a determinar que estos procedimientos no se encuentran muy bien implementados, ni aplicados, es decir, no se vienen llevando de la manera más eficiente, ya que no se están realizando en forma periódica, ni inopinada.
- b. El ineficiente control de inventarios, tanto en el almacén, como en el área de producción, se está presentando al no

cumplirse escrupulosamente con las funciones encomendadas, sobre todo, por no contarse con un debido criterio para atender correctamente los requerimientos de las materias primas e insumos.

- c. La atención de los pedidos de materias primas e insumos se viene realizando en función a lo que decide el almacenero, sin los mínimos criterios técnicos, o basado únicamente en su experiencia, razón por la cual, muchos de estos inventarios permanecen más del tiempo requerido en el almacén.
- d. No se está realizando correctamente el control de las materias primas, insumos, y de los productos que se comercializan, lo que no permite detectar oportunamente las diferencias que pudieran haber, entre el stock físico y el stock registrado.
- e. No se tienen identificados aquellos productos que cuentan con una mayor rotación, que determinar adecuadamente el stock de sus inventarios por la falta de planeamiento y por el ineficiente control de dichas existencias.
- f. La inadecuada planificación de los controles, es por la falta de una eficaz coordinación entre las distintas áreas de la empresa, que de una u otra manera se encuentran involucradas en los procesos logísticos, y en la gestión del almacén.
- g. La ineficiente gestión de los inventarios viene generando que las existencias y productos que se comercializan, genere tiempos excesivos en su rotación, y en desmedro de la atención a los clientes.

4. Procedimiento para el control de la rotación del inventario

- a. De acuerdo con la documentación proporcionada, se ha llegado a determinar que estos procedimientos no se encuentran muy bien implementados, ni aplicados, es decir, que muchas de las materias primas e insumos, así como ciertos productos que se comercializan, no rotan de la manera más adecuada y oportuna.
- b. A nivel de reportes de movimientos, no se han identificado altas rotaciones de materias primas e insumos, a pesar de que estas si se vienen dando situación que se viene presentando por la carencia de políticas adecuadas de movimientos relacionadas con la adquisición, almacenamiento, requisición y ventas.
- c. El no contar con indicadores eficientes de movimiento y de rotación, no permite determinar en tiempo record los saldos de las materias primas, insumos y mercaderías, no pudiendo asumir por lo tanto, la adecuada toma de decisiones en materia logística.
- d. Muchas materias primas, insumos y productos tienen una baja rotación, generando por lo tanto un conjunto de inconvenientes en la cadena de suministros por la gran cantidad de mermas y faltantes, originando por consiguiente, una serie de inconsistencias en el stock de almacén, con una severa afectación a la liquidez del negocio.
- e. La carencia de indicadores de rotación no está permitiendo identificar plenamente cuáles son aquellas materias primas, insumos y productos que muestran pérdidas no previstas, habiéndose obtenido información documentada

de que las pérdidas en el último año han ascendido por lo menos al 3.5% del total de las ventas.

- f. A pesar de que estas pérdidas se encuentran debidamente documentadas, se puede observar que no se han previsto ni tomado los correctivos oportunos y necesarios, a fin de evitar que esta situación anómala se siga dando.
- g. A pesar de la baja rotación de algunas materias primas, insumos y mercaderías, estas se siguen adquiriendo en las mismas cantidades, no habiéndose encontrado ninguna justificación al respecto.

5. Procedimiento para las requisiciones de los inventarios

- a. De acuerdo con la documentación proporcionada, se ha llegado a determinar que estos procedimientos no se encuentran muy bien implementados, ni aplicados, ya que a pesar de que el Método PEPS es el más recomendable para este tipo de actividades, en más de una ocasión se ha optado por el Método UEPS, y la justificación por parte del área de almacén y de producción, es que muchos de los clientes prefieren materias primas e insumos frescos.
- b. Esta coyuntura ha generado que muchas veces se haya tenido que desechar materias primas e insumos que ya cumplieron su ciclo en el almacén, ya sea por no mantener su textura, o por no contar con su sabor original, es decir, se han tenido que asumir mermas y pérdidas no previstas.
- c. El no llevar a cabo una eficaz requisición de las materias primas e insumos, no está permitiendo monitorearlas debidamente, ni reducir por lo tanto las mermas y desmedros, que en más de una oportunidad han alcanzado aproximadamente el 2.8% de los inventarios almacenados.

- d. El no contar con un adecuado sistema de control de inventarios, no le está ayudando al área de almacén a mejorar el control de dichos inventarios, ni realizar oportunamente los reaprovisionamientos de las materias primas e insumos según su rotación y demanda.
- e. Se ha determinado que no se tienen análisis que permitan minimizar los riesgos por contar con inventarios en el almacén con muy baja rotación, es decir, evitar pérdidas innecesarias de materias primas, insumos y mercaderías.
- f. No se ha obtenido documentación que permita inferir que la actual gestión de inventarios le está permitiendo a la empresa distribuir adecuadamente sus materias primas e insumos al interior del almacén, y sobre todo de aquellos inventarios que cuentan con una mayor demanda.
- g. La empresa no tiene implementados indicadores de control de sus requisiciones o pedidos que le permitan establecer si estos se están llevando de la manera más adecuada, conjuntamente con una eficiente gestión del almacén, ya que se ha detectado que solamente utiliza indicadores manuales de los stocks de los productos que se encuentran disponibles para la venta.
- h. De acuerdo con la documentación proporcionada, se ha llegado a determinar que los procedimientos de venta se vienen llevando a cabo como cualquier negocio que se dedique a las mismas actividades, y en caso de que los clientes no encuentren los productos deseados, se realizan nuevos pedidos al almacén, habiéndose detectado que en más de una oportunidad estos demoran en ser atendidos, en razón de no encontrarse las materias primas y los insumos correctamente ordenados e identificados.

2.11 Resultados por observación.

En tercer lugar, para la obtención de los resultados, se ha tomado en cuenta la información contenida en la Observación llevada a cabo a través de la visita a la empresa:

- a. Los procesos relacionados con la gestión de control del inventario, y con el área de producción, no se encuentran debidamente homogenizados, y quienes dirigen dichas áreas se basan más en su experiencia, que en los aspectos técnicos.
- b. Tanto los responsables del almacén como del área de producción no vienen aplicando en común procedimientos eficaces para los protocolos de adquisiciones, traslado e internamiento de las materias primas e insumos, así como para la preparación y venta de los productos.
- c. No se cuenta con manuales de funciones, ni con reglamentos internos de trabajo que permitan asignar responsabilidades en caso se detecten anomalías por parte de los trabajadores responsables e involucrados en los procesos de almacenamiento, producción y ventas.
- d. Los trabajadores responsables del almacén, así como del área de producción y de ventas, no vienen aplicando indicadores de gestión que les permita monitorear debidamente las adquisiciones de las materias primas e insumos, así como la producción y venta de las mercaderías.
- e. Se observa demasiado tiempo de espera por parte de los clientes en razón de la demora en las atenciones por parte del área de ventas, superando en algunas ocasiones el tiempo permitido para este tipo de actividad, que es de cuatro a seis minutos por pedido.

- f. Muchas veces se permite que los clientes formen largas colas para adquirir los productos, para finalmente indicarles que ya no se les podrá atender, generando por consiguiente un gran malestar en ellos.
- g. De la observación realizada se tiene la plena seguridad que mediante la propuesta de un sistema de control de inventarios, se mejorará la productividad de la empresa.
- h. En tanto, que con la optimización de los indicadores de gestión, y una eficiente y oportuna rotación de inventarios, se obtendrán mayores resultados.
- i. De la misma manera se puede afirmar que en base a las consideraciones señaladas producto de la observación llevada a cabo, se busca establecer los lineamientos pertinentes con la finalidad de proponer el sistema de control de inventarios, para mejorar su producción.

2.12 Contrastación de Hipótesis por Objetivos.

Objetivo 3: Diseñar un sistema de control de inventarios en Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.

- ***Indicador:*** *Promedio en soles del costo en gasto de materia prima perecible.*

Tabla 4. Comparación del sistema de inventarios y el sistema propuesto en Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.

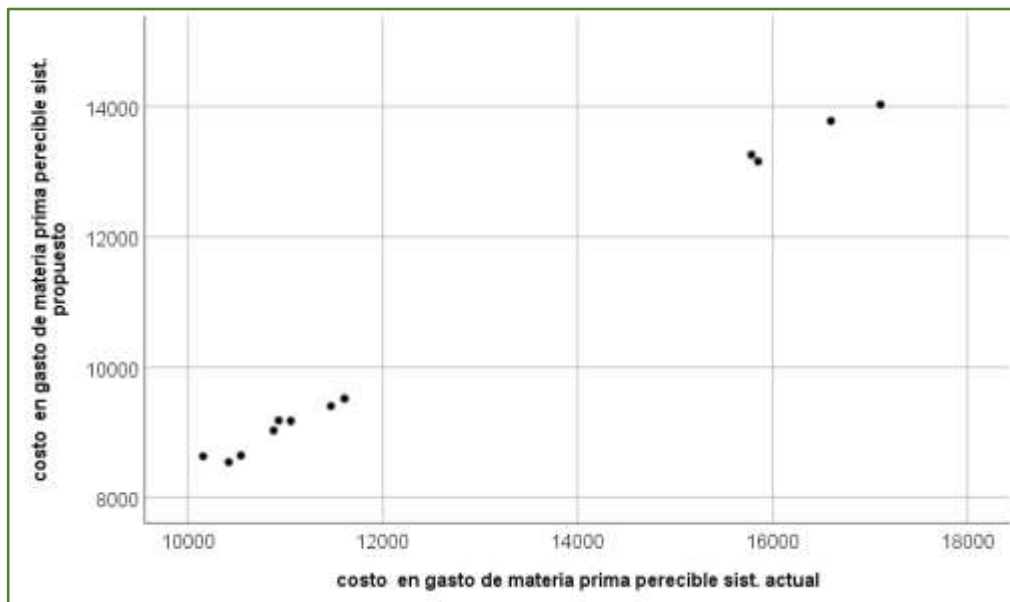
	Media	N	Desv. Desviación	Desv. Error promedio
Costo en gasto de materia prima perecible con el sistema de inventarios actual.	12700.67	12	2734.569	789.402
Costo en gasto de materia prima perecible con el sistema de inventarios propuesto.	10529.83	12	2264.771	653.783

	n	Correlación	Sig.
costo en gasto de materia prima perecible con el sistema de inventarios actual & el propuesto	12	0.999	0.000

	Diferencias emparejadas				t	gl	Sig. (bilateral)	
	Media	Desv. Desviación	Desv. Error promedio	95% de intervalo de confianza de la diferencia				
				Inferior				Superior
costo en gasto de materia prima percible con el sistema de inventarios actual costo en gasto de materia prima percible con el sistema de inventarios el propuesto	2170.833	487.442	140.712	1861.128	2480.539	15.427	11	0.000

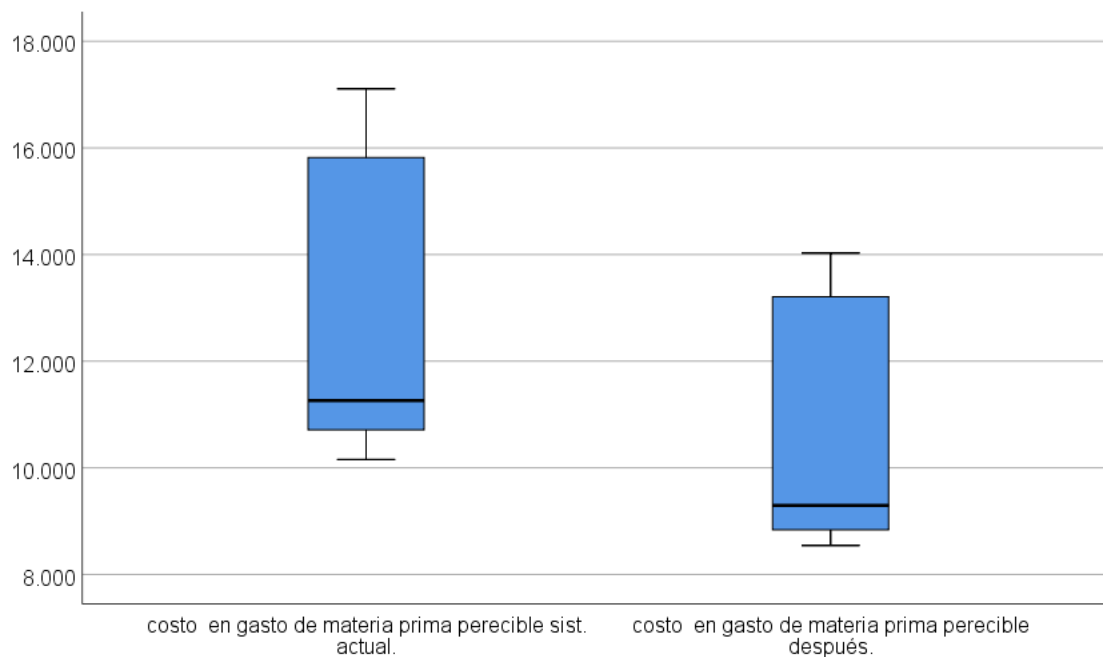
Fuente: Elaboración del autor.

Figura 3. Dispersión entre el costo con el sistema actual y un Sistema de Control de Inventarios propuesto para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo



Fuente: Elaboración del autor.

Figura 4. Comparación del sistema actual y propuesto de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo



Fuente: Elaboración del autor.

*De la interpretación del siguiente análisis se tiene que el gasto promedio mensual por concepto de inventarios en KFC es de **12700.67±2734.57** nuevos soles y con el sistema propuesto el gasto promedio mensual por concepto de inventarios en KFC es de **10529.83±2264.77** nuevos soles.*

*Además, el gasto promedio mensual por concepto de inventarios con el sistema actual y el sistema propuesto en KFC tienen un alto grado de correlación $R = 0.999^{**}$.*

*Al comparar la diferencia entre medias pareadas, se tiene que la diferencia de costos entre el sistema actual y el sistema propuesto es de **2170.83^{**}** soles al mes. Es decir, se comprueba la hipótesis alterna:*

El Sistema de control de inventarios tendrá incidencia en el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020.

IV. DISCUSIÓN

El tema principal de la presente investigación se encuentra enfocado por la variable denominada Sistema de inventarios, y por la variable denominada Área de producción, que fueron aplicadas a la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC), para el periodo 2020, y que las consideramos de sumo interés para proponer este sistema en bien de la optimización de su producción.

Uno de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 1 realizada al administrador, si podría señalar como se encuentra estructurado el almacén, señaló que se encuentra estructurado para acoger las materias primas e insumos que llegan a la empresa, conjuntamente con su descarga, control y almacenaje, pero en más de una oportunidad se ha tenido inconvenientes con esta operatividad.

Coincide con lo encontrado por Rkapur (2018) en su artículo “Las claves de un inventario en Restaurante”, cuando señala que un inventario es crucial en control de almacén, y este procedimiento no se viene aplicando de manera adecuada en muchas empresas generando que la mayoría gaste algo del 35% de sus costos.

Esta información coincide con lo manifestado por Bofill, et al (2017) en su artículo: “Procedimiento para la gestión de inventario en el almacén central de una cadena comercial cubana”, cuando afirma que el negocio tiene inconvenientes con ciertas mercaderías, lo que deriva en un inadecuado nivel de servicio y en excesos de inventarios.

Bermeo (2017) sostiene lo contrario, cuando en su artículo “Manual de para Restaurantes”, menciona que el expendio de comida rápida es un esquema de alimentación para atender de manera rápida a los clientes, con una serie de características como la rapidez en la preparación de los platos, simplicidad en su presentación, y una gran variedad de especias

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 2 realizada al administrador de como tienen articulado el ambiente y evaluación de las existencias, señaló que se tienen ciertas deficiencias en este sistema de control, debido básicamente a la ausencia de componentes e indicadores de eficiencia, y por no tener datos necesarios.

Coincide con lo encontrado por Panéz (2019), en su artículo para la revista RSM Perú "Control de Inventarios", cuando indica que el control de inventarios es una actividad que no pueden ignorarse. Gracias al control de inventarios se puede tener un control de los costes y la rentabilidad de una empresa.

Información que coincide también con lo manifestado por Orellana (2015), en su tesis "Administración de inventario" cuando manifiesta que el objetivo general fue definir de qué forma se desarrolla el proceso de inventarios de los bienes de alto consumo

En tanto Chicoma (2017), en su artículo "Cómo mejorar la gestión de tus inventarios", manifiesta que en estudios realizados por parte del INEI, en nuestro país se generan aproximadamente 260 mil negocios cada año, pero la mayoría de estas empresas no sobreviven por demasiado tiempo.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 4 realizada al administrador de cómo clasifican el control de los inventarios que adquieren de manera regular, respondió que una de las principales causas de las deficiencias del control y clasificación de los inventarios se debe a la inadecuada información, ya que se ha ignorado el soporte tecnológico que hoy en día resulta vital para una mejor operatividad de la empresa.

Coincide con lo encontrado por Yacelga (2016), en su tesis "Manual de procesos de cocina", cuando señala que el restaurante ha venido administrándose empíricamente, y pese a ello los clientes han mantenido su aceptación en los últimos años.

Asimismo, se tiene la opinión de Burgos (2016), " Sistema de gestión en restaurante ouzo agave", cuando señala que para determinar la capacidad financiera en la implementación de gestión de calidad, costeo, y evaluación de activos.

Barreto (2018) "El negocio de comida se reinventa en Colombia", más de 410 mil tiendas que han estado contribuyendo con el erario nacional, han tenido un retroceso en el pago de sus impuestos, lo que señala la magnitud de un sector que llegaba en los años posteriores con el crecimiento mayor a 6%.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 5 realizada al encargado del área de logística de cómo se está afectando la productividad de la empresa por una ineficiente gestión de los inventarios, señaló que al no conocer como corresponde las variaciones de los inventarios de mercaderías entre cada compra, o no conocer con exactitud los niveles del stock, están generando inconsistencias entre lo que señalan los reportes, y lo que indican los saldos físicos de las existencias, afectando por consiguiente la productividad de la empresa.

Coincide con lo manifestado por la Revista Chef Business (2018) en su artículo: "El Proceso de Producción de un Restaurante", cuando señala que el alimento permanece tal como fue entregado por el proveedor, el retiro de desperdicios y el lavado de equipo corresponden la etapa de post producción.

De la misma manera Alves (2017) en su artículo "Procesos de Producción del Restaurante", afirma que los sistemas técnicos señalan aquellos procesos que se deberían implementar como parte de la propuesta principal a fin de transformar las materias primas e insumos en platos a comercializar, como esquema principal para la atención de bienes y servicios de óptima calidad y así venderlos oportunamente.

Delfino (2017), en su artículo "Pérdidas de inventarios en el orden del 7% de la venta", indica que entre 41% y 47% de las mermas son por parte de

“tenderos”, mientras que el 56% por parte de los trabajadores que en definitiva vienen afectando el control de los inventarios en desmedro de los resultados.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 6 realizada al encargado del área de logística de cuáles son las razones por las que se viene generando una gran cantidad de mermas, manifestó que se ha podido determinar que muchas materias primas son adquiridas próximas a su caducidad, y también se han identificado demasiados sobre stocks de los inventarios.

Coincide con lo manifestado por Castro (2020), en su artículo “Delivery: y protocolo sanitario de restaurantes”, cuando indica que el Mincetur presentó el protocolo que deberán seguir los restaurantes para la entrega a domicilio de comida.

Asimismo Gutiérrez y Rivillas (2015), en su tesis "Propuesta de mejora para el control de inventarios en una cadena de restaurantes de comidas rápidas por medio de códigos de barras", menciona que el objetivo general de la investigación fue hacer un análisis, los cuales le permitirán una exactitud en sus datos gastronómicos.

Mendoza (2017), en su tesis "Mejora abastecimiento de papas congeladas en empresa de comida rápida por Lean", señaló que el objetivo general de la investigación es analizar el caso de estudio y muchas empresas han descubierto que muchas pérdidas se generan en la propia cadena de abastecimiento.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 10 realizada al administrador de cuáles son las razones principales por las cuales se vienen generando demasiadas pérdidas y mermas de materias primas, insumos y mercaderías, manifestó que se ha podido identificar que muchas materias primas, insumos y mercaderías son adquiridas cercanas a su fecha de expiración, asimismo se han identificado demasiados sobre stocks por la falta de información oportuna sobre la demanda real de los productos, y por una inadecuada rotación.

Coincide con lo manifestado por Jiménez y Tapullima (2017), en su tesis "Propuesta de un sistema de control de inventarios en la empresa proveedora de alimentos Bellavista S.R.L., 2016", cuando sostiene que los inventarios permiten avanzar, reduciendo pérdidas, manteniendo el inventario para ser distribuido entre los consumidores.

Asimismo Castillo y Chiscul (2016), en su tesis "Reducción de mermas en Pizza Hut 2012 a 2013", menciona que el objetivo general de la investigación es identificar principalmente patrones de venta de los productos en Chiclayo para reducir las mermas.

Saravia (2018), en su tesis "Propuesta de un sistema de control de costos de alimentos y bebidas y su incidencia en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de los olivos 2016 - 2017", indicó que la investigación tiene como finalidad el logro de un mejor desempeño, optimizar costos, frecuentemente se encuentra la ausencia o errores en controles de costos, y así generar mayores utilidades.

En tanto Rouillon (2018) en su tesis "Área de cocina de pymes sector gastronómico: restaurante tabla caliente en el distrito de Miraflores", manifiesta que esta eficacia se logra a costa de una serie de ineficiencias, que pone en riesgo la operatividad de la organización. Se analiza la importancia del cumplimiento de los estándares de calidad.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 9 realizada al administrador de cómo se viene afectando la productividad de la empresa por una ineficaz administración de sus inventarios, precisó que al no contar con una debida monitorización y gestión de los inventarios, genera inconsistencias, tanto en el control del movimiento y en el stock de las materias primas y de los insumos, no permitiendo conocer en detalle el costo de ventas, y por lo tanto no se puede fijar debidamente el precio de los productos.

Coincide con lo manifestado por Aizaga e Iza (2018), en su tesis "Propuesta de control de inventarios para aumentar la rentabilidad de la

empresa Lepulunch Express S.A.”, señaló que se requiere de un proceso efectivo donde se realice el control para el cumplimiento de la demanda; y evitar pérdidas económicas.

Carbajal (2014), en su tesis “Inventarios para mejorar rentabilidad empresa D’Pulpa” Menciona que el objetivo general es evaluar si la propuesta constituye un elemento eficaz para mejorar la Rentabilidad de una empresa comercial.

Rodríguez (2018), en su tesis "Estudio de mercado para creación de restaurante de comidas saludables modelo FAST FOOD”, manifiesta que se analizó los componentes para definir el producto, conocer la oferta actual e identificar el perfil de la demanda y medir la demanda futura.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 2 realizada al encargado del Área de Logística, del por qué considera que un adecuado control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos, indicó porque va a permitir garantizar que todas las rotaciones que se realizan en el almacén sean debidamente articuladas, tanto en los movimientos de entrada como de salida.

Coincide con lo manifestado por Morales (2015), en su tesis “Plan de empresa para Gastrobar Valencia”, señala que aquello que lo distingue de los demás, es la juventud del equipo de cocina y a su vez la altísima preparación de estos, en los mejores restaurantes.

Asimismo Ávila, Orellana y Vera (2016), en su tesis "Fast food enfoque de comida a base de pastas”, resume que el equipo encuentra una gran oportunidad de invertir en restaurantes de comida rápida, y satisfacer a esa gran población de clase media.

Morales y Palacios (2015), en su tesis "Propuesta de un modelo de gestión para el Restaurant El Horno en la ciudad de Chiclayo”, menciona que el objetivo general de la investigación es profundizar en la propuesta del modelo de gestión de restaurantes y obtener ganancias, dado que su persistencia en el mercado es el resultado de aplicar estrategias flexibles

y reactivas al entorno, centrándose solo en las ventas, pero no en una buena organización.

Samamé y Sosa (2015), "Plan de negocio para instalar restaurante café cultural en Chiclayo", señaló que se planteó la rentabilidad inversión y tiempo de retorno. Arribando a la conclusión que este Plan es viable y su inversión es recuperable en menos de dos años.

4.1 APORTE PRÁCTICO: PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN.

La propuesta le permitirá a la empresa Kentucky Fried Chicken, desarrollar un conjunto de herramientas de gestión, con la finalidad de resolver los inconvenientes que actualmente se le están presentando en materia de control de sus inventarios, y de su producción, procurándole de la misma manera resolver dichos problemas, mejorando por lo tanto el desempeño de sus procesos logísticos, y sobre todo optimizando su gestión financiera.

La finalidad de la propuesta es proporcionar a la empresa "Kentucky Fried Chicken", las herramientas necesarias para optimizar de una manera más eficiente los índices de su producción, así como llevar a cabo un eficaz control de su inventario.

Para tal efecto, y con la finalidad mantener niveles óptimos del inventario de sus materias primas, insumos y mercaderías, la empresa deberá aplicar en detalle los siguientes lineamientos:

- a. Proponer el Sistema de control, que permita determinar adecuadamente sus niveles de producción, implementando para tal efecto controles semanales, e inopinados de sus materias primas, insumos y mercaderías, y de ser posible, aplicar estos inventarios cada dos o tres días.

- b. Implementar registros de los inventarios realizados, los mismos que deberán contener la fecha del inventario, nombres, apellidos y firmas de quienes han realizado el inventario, indicando en detalle los faltantes de existencias y mercaderías encontradas.
- c. Si se encontrase diferencias entre los reportes proporcionados por el área de logística, y los reportes entregados por el administrador, deberán informarse oportunamente para los correctivos que resulten pertinentes, debiendo destacarse que los inventarios no deberán ser realizados por personal del almacén, sino por otro personal designado por el administrador.
- d. Para llevar a cabo un eficiente inventario que contenga los conteos, recepción y requisiciones de las materias primas e insumos, se requerirá que estos se realicen en horas de menor demanda de público, recomendándose llevarlos a cabo antes y después de abrir y cerrar el establecimiento.

Propuesta de clasificación de las materias primas e insumos.

La empresa “Kentucky Fried Chicken”, ofrece una serie de productos y para describir cada uno de ellos, hemos recurrido a proponer la siguiente clasificación de sus materias primas e insumos que son requeridos para la elaboración de su plato principal denominado “Pollo Broaster”:

- a. Pollo entero troceado.
- b. Harina de papa, chuño o maicena.
- c. Clara de huevo.
- d. Azúcar moreno.
- e. Sal yodada.
- f. Aceite de oliva virgen extra.
- g. Pimentón.
- h. Cebolla seca.
- i. Pimienta negra.

- j. Albahaca seca.
- k. Polvo de ajo.
- l. Orégano seco.
- m. Mostaza.
- n. Papa blanca trozada.

Tabla 5. Tabla de clasificación de materias primas.

SERIE	DENOMINACIÓN	APORTE PORCENTUAL
01	POLLO ENTERO TROCEADO	
02	HARINA DE PAPA, CHUÑO O MAICENA	85%
03	CLARA DE HUEVO	
04	ACEITE DE OLIVA O VEGETAL	10%
05	SAL YODADA	

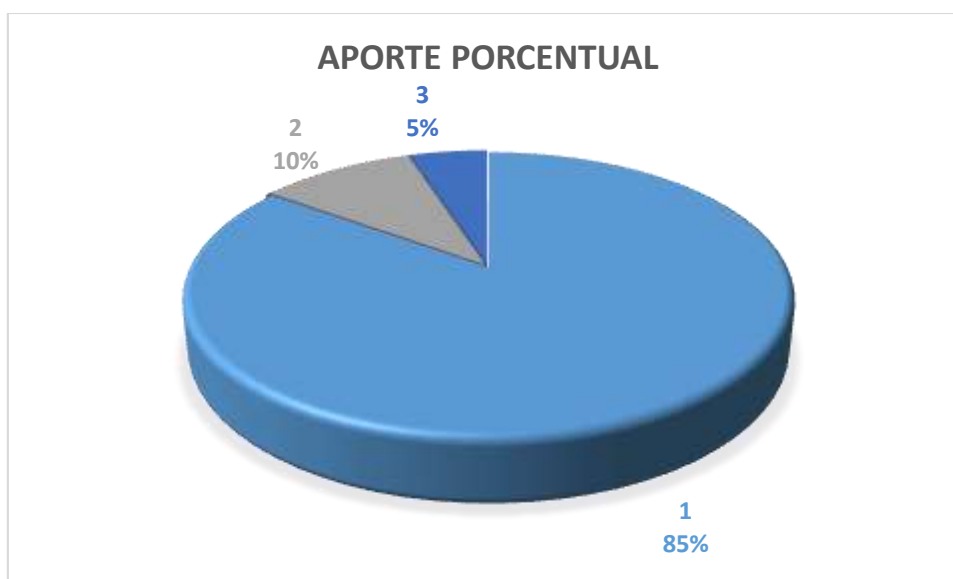
Fuente: Elaboración del autor.

Tabla 6. Tabla de clasificación de insumos.

SERIE	DENOMINACIÓN	APORTE PORCENTUAL
06	OTROS INSUMOS	5%
07	PAPA BLANCA	100%

Fuente: Elaboración del autor.

Figura 5. Aporte porcentual de materias primas e insumos.



Fuente: Elaboración del autor.

Propuesta de clasificación de los productos

La empresa “Kentucky Fried Chicken”, ofrece una serie de productos y para describir cada uno de ellos, hemos recurrido a proponer la siguiente clasificación mediante series que serán consideradas para su ingreso y almacenamiento:

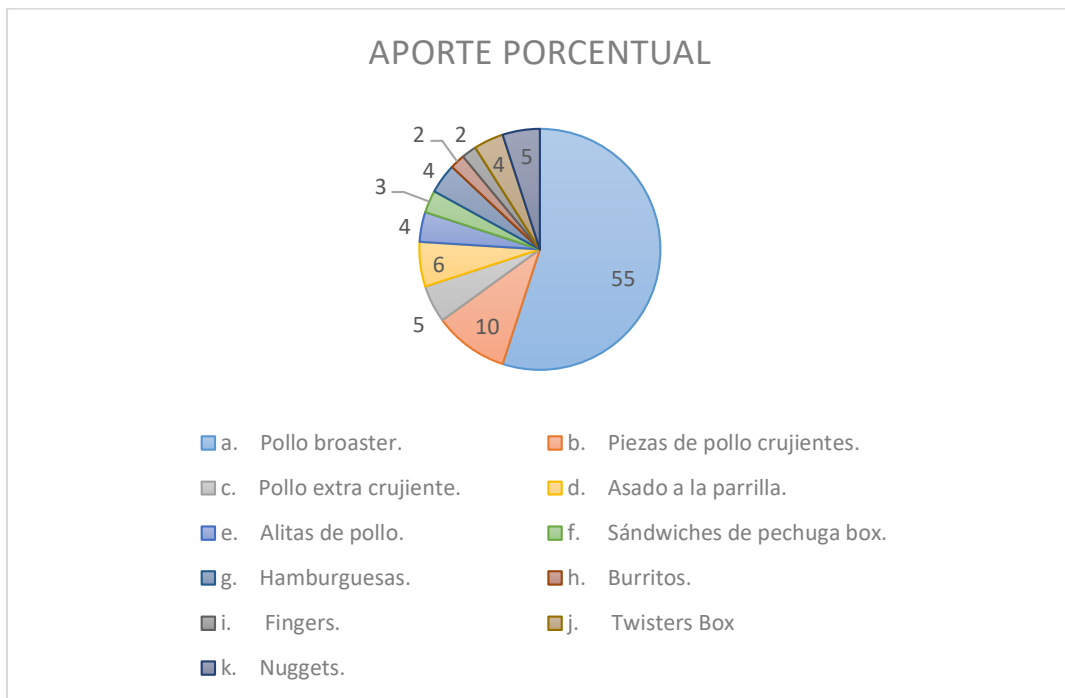
- a. Pollo broaster.
- b. Piezas de pollo crujientes.
- c. Pollo crujiente tipo extra.
- d. Alitas de pollo.
- e. Sándwiches de pechuga box.
- f. Hamburguesas.
- g. Burritos.
- h. Fingers.
- i. Twisters Box.
- j. Nuggets.

Tabla 7. Tabla de clasificación de productos.

SERIE	DENOMINACIÓN	APORTE PORCENTUAL
A10	POLLO BROASTER.	55%
A20	PIEZAS DE POLLO CRUJIENTES.	10%
A30	POLLO EXTRA CRUJIENTE.	5%
A40	ASADO A LA PARRILLA.	6%
A50	ALITAS DE POLLO.	4%
A60	SÁNDWICHES DE PECHUGA BOX.	3%
A70	HAMBURGUESAS.	4%
A80	BURRITOS.	2%
A90	FINGERS.	2%
A100	TWISTERS BOX.	4%
A110	NUGGETS.	5%
		100%

Fuente: Elaboración del autor.

Figura 6. Aporte porcentual de los productos.



Fuente: Elaboración del autor.

Después de los resultados obtenidos, podemos afirmar que la empresa deberá proponer una serie de medidas con la finalidad de:

- a. Llevar a cabo la adecuada clasificación de las materias primas, insumos y mercaderías, mediante un sistema de gestión de inventarios que le permita administrar de manera óptima sus entradas y salidas, así como lograr identificar aquellos productos que tienen una mayor rotación.
- b. Establecer revisiones periódicas por cada uno de las materias primas, insumos y productos que comercializa, tomando como referencia un periodo máximo de una semana entre cada revisión, y que va a permitir que las adquisiciones sean planificadas como corresponde, sobre todo para atender los pedidos con mayor demanda.

- c. Atender básicamente aquellos requerimientos programados, y no las compras que no cuenten con los debidos sustentos ni presupuestos, debiendo realizarse los cálculos necesarios para contar con los stocks suficientes, pero sin comprometer los recursos disponibles, precisándose claramente la cantidad de materias primas que se deberán mantener en el almacén para de esta manera atender la demanda prevista.
- d. Llevar a cabo proyecciones de ventas en forma diaria, semanal y mensual, para que sirvan de base al momento de requerir las materias primas y los insumos, estableciendo un nivel mínimo de stocks que le permita a la empresa operar de manera eficiente.
- e. Mejorar el nivel de coordinación entre el personal del almacén, producción y ventas, y reportando de manera inmediata de todas las actividades que realizan al administrador.

Por estas consideraciones, es importante establecer un conjunto de actividades o planes de acción, que le permitan a la empresa llevar a cabo procesos eficientes de gestión de sus inventarios, así como de mejora de su producción.

Actividad 1.

Mejoramiento de la infraestructura

1. Es importante contar con un ambiente adecuado para almacenar las materias primas y los insumos recepcionados, y se recomienda que el almacén se encuentre ubicado en un lugar que cuente con todas las garantías de seguridad, ventilación e higiene.
2. Los alimentos perecibles, como el pollo y verduras, necesitarán en definitiva un almacenamiento especial, mientras que los alimentos menos perecederos, como las harinas, aceites, sal, etc., se almacenarán siguiendo los estándares establecidos.

3. Considerar la adquisición de un congelador para almacenar los productos perecibles, un armario de metal, y un fregadero, conjuntamente con un sistema de ventilación acorde a las exigencias del almacén, procurando que este ambiente sea de aproximadamente nueve metros cuadrados para darle mayor fluidez al personal responsable, y que permita almacenar debidamente instalar todo el equipamiento necesario, así como las materias primas, insumos, gaseosas, materiales de empaque, etc.

Actividad 2.

Plan de adquisiciones de las materias primas e insumos.

1. En primer lugar se deberán planificar previamente programas diarios y semanales para las compras de las materias primas, insumos, y materiales, así como su respectivo traslado, almacenamiento, y la forma en cómo el área de producción deberá efectuar las requisiciones al almacén.
2. Controlar la calidad e inocuidad de la materia prima y de los insumos adquiridos a fin de que se logre brindar un buen servicio, con altos estándares en su elaboración, procurando asimismo seleccionar adecuadamente las materias primas que se van a utilizar en el preparado de los platos.
3. Seleccionar debidamente a los proveedores, y para lo cual se deberán observar rigurosamente los siguientes procedimientos:
 - a. Con respecto a las adquisiciones de las materias primas: se concretarán los pedidos de acuerdo a los requerimientos del área de producción, los mismos que se realizarán en función a las necesidades diarias, o a las demandas imprevistas o por temporada.
 - b. Con respecto a los proveedores: se concretará llevando un registro de cada uno de ellos a fin de que se les

responsabilice por cualquier tipo de nocividad de la materia prima e insumos que pudiera suceder, y si las adquisiciones se realizan directamente, deberán seleccionarse de manera adecuada los lugares de compra para su control y registro respectivo, o para cualquier contingencia presentada.

- c. Con respecto al traslado: se concretará con la propia movilidad del proveedor, o trasladada por la propia empresa.

Actividad 3.

Recepción y almacenamiento de las materias primas

1. Contar con stock mínimo de materias primas e insumos a fin de que el personal de almacén pueda disponer de ellos sin contratiempos, y sobre todo no generar mermas innecesarias, así mismo, mantener una adecuada limpieza y mantenimiento del almacén, así como de los implementos y utensilios de cocina.
2. Considerando que el negocio no cuenta con un flujo de procesos para su almacenamiento, se propondrán cuatro fases para este fin y que se convertirán como el eje central para el control higiénico y de preparación de los alimentos:
 - a. Una primera fase en donde la empresa realice directamente las compras para reducir costos.
 - b. Una segunda fase para el adecuado traslado, internamiento y almacenamiento de las materias primas.
 - c. Una tercera fase que se encargue del control y retiro de las mermas y desperdicios, y que se denominará fase post almacenamiento.

- d. Una cuarta fase que contemple el control del pre almacenamiento, y del almacenamiento de las materias primas, y que deberán estar totalmente aisladas de la cocina, para evitar problemas de higiene.
3. Con respecto a la recepción: se concretará cuando sea recibida por el responsable del almacén, y almacenadas tomando en cuenta si son productos perecibles para darles una ubicación especial, o son productos no perecederos o de consumo inmediato.
4. Se verificará la calidad, inocuidad, cantidad, y estado de conservación, determinando ante todo, si estas materias primas deberán permanecer frías o congeladas, y para lo cual se implementarán reportes de recepción que permitan controlar su procedencia, características, fecha de vencimiento, y manipulación, con la finalidad de facilitar su despacho.
5. Se recomienda que para los productos deshidratados, en polvo, frascos o latas que hayan sido procesados térmicamente, una vez que hayan sido abiertos, se podrían convertir en alimentos de alto riesgo, por lo que deberán ser almacenados adecuadamente.
6. Con respecto a la ventilación del almacén, deberá ser lo suficiente para que no se acumule el calor y sobre todo el polvo, debiendo tenerse en cuenta el periodo de las existencias y de los demás productos y materiales, procediendo a rotular los envases con sus respectivas fechas de ingreso y salida de del almacén.
7. Con relación a las materias primas e insumos, deberán estar correctamente almacenadas, ubicadas en anaqueles

totalmente limpios, a una distancia mínima de 40 cm del suelo, de 40 cm por hilera, y a 40 cm de las paredes.

8. Cuando las materias primas se encuentren en bolsas de papel, bolsas plásticas o cajas de cartón, se recomienda colocarlas en forma entrecruzada a no menos de 80 cm del techo, en tanto los sacos deberán mantener una distancia de 20 cm.
9. Aquellas materias primas que se encuentren almacenadas en cantidades elevadas, deberán conservarse en envases bien tapados y totalmente rotulados.
10. En el congelador se almacenarán solamente productos perecibles a temperaturas de entre 0 a 5°, siendo importante señalar que cuando se manipule la materia prima, sea a distancia prudente de los productos de limpieza y desinfección.

Actividad 4.

Almacenamiento de los equipos y utensilios

1. Los equipos y utensilios deberán guardarse en un lugar limpio, seco, cerrado, protegido y desinfectado, y a no menos de medio metro del piso.
2. Cubrir adecuadamente aquellos equipos, materiales y utensilios cuando no se vayan a utilizar inmediatamente.
3. Bajo ninguna circunstancia se deberán apilar equipos y utensilios cerca de aguas residuales o recipientes conteniendo residuos sólidos.

Actividad 5.

Manipuleo de las materias primas e insumos

Si bien es cierto que la mayoría de microorganismos no afecta en gran medida al organismo, si están presentes en muchas partes, por lo que será necesario seguir las siguientes recomendaciones:

1. Lavarse bien las manos al manipular la materia prima, en la elaboración de los productos, y también durante su preparación, asimismo lavar y desinfectar de manera adecuada las áreas, equipos y utensilios utilizados antes, durante y posterior a la elaboración de los productos.
2. Proteger adecuadamente las áreas de cocina y almacén, sobre todo de insectos, plagas y roedores.
3. Separar los alimentos crudos de los cocinados, especialmente la carne de pollo, y las verduras, pues pueden tener microorganismos que podrían pasarse a los alimentos en su proceso de cocción.
4. Utilice utensilios y equipos diferentes, como tablas de cortar y cuchillos para los alimentos crudos y cocinados, conservándolos en recipientes separados para evitar el contacto entre ellos.
5. Cocinar totalmente los alimentos, ya que con una cocción adecuada se eliminarán los microorganismos peligrosos, habiéndose demostrado que cocinarlos hasta una temperatura de 70°C, garantizará su inocuidad sin perder los estándares de calidad.
6. Recalentar completamente los alimentos que ya se encuentran cocinados, manteniéndolos a temperaturas promedio, tomando en cuenta que muchos microorganismos

pueden transferirse si se conservan únicamente a temperatura baja, pero si la temperatura es inferior a 5°C o superior a 60°C, su crecimiento se ralentiza o se logra su detención.

7. Hay que considerar que algunos microorganismos pueden crecer por debajo de 5°C., por lo que no se debe dejar alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas, y refrigerar de manera inmediata los alimentos cocinados y aquellos perecibles, de preferencia por debajo de 5°C,
8. Antes de servir los alimentos se deberá mantenerlos muy calientes, recomendándose una temperatura superior a los 60°C., asimismo no guardarlos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador, ni tampoco descongelarlos a temperatura ambiente.
9. Con respecto al uso de agua potable y hielo, no hay que dejar de considerar que podrían estar contaminadas con una serie de microorganismos o elementos químicos nocivos, de la misma manera se podrían formar sustancias químicas tóxicas en productos mermados o mohosos.
10. La adecuada selección de las materias primas, así como la técnica de su lavado reducen drásticamente el riesgo de contaminación, por lo que se recomienda utilizar agua sana, o en su caso tratarla.
11. Utilizar en la elaboración de los alimentos, productos sanos, frescos y totalmente inocuos, por lo que se deberán lavar bien las verduras y las hortalizas en razón de que se van a comer crudas.
12. Cuando se haga el descongelamiento de la materia prima, deberá realizarse en horno microondas, o mediante un

proceso de inmersión en envases herméticos, y luego ser derivados inmediatamente al área de producción para su cocción.

13. Con respecto a la regeneración y recalentamiento de la materia prima, deberá hacerse de manera inmediata hasta alcanzar una temperatura mínima de 75° y máximo por treinta segundos, y cocinarse inmediatamente, observando que los productos recalentados que no se consuman, deberán ser de plano descartados.
14. Cuando la materia prima se encuentre preparada de manera parcial, o pre cocido, deberá conservarse refrigerada y bien tapada hasta que el área de producción la requiera, en tanto los pedidos de las materias primas, se concretarán cuando se hagan las entregas para su elaboración al área de cocina, y de acuerdo a los requerimientos del jefe de producción.

Actividad 6.

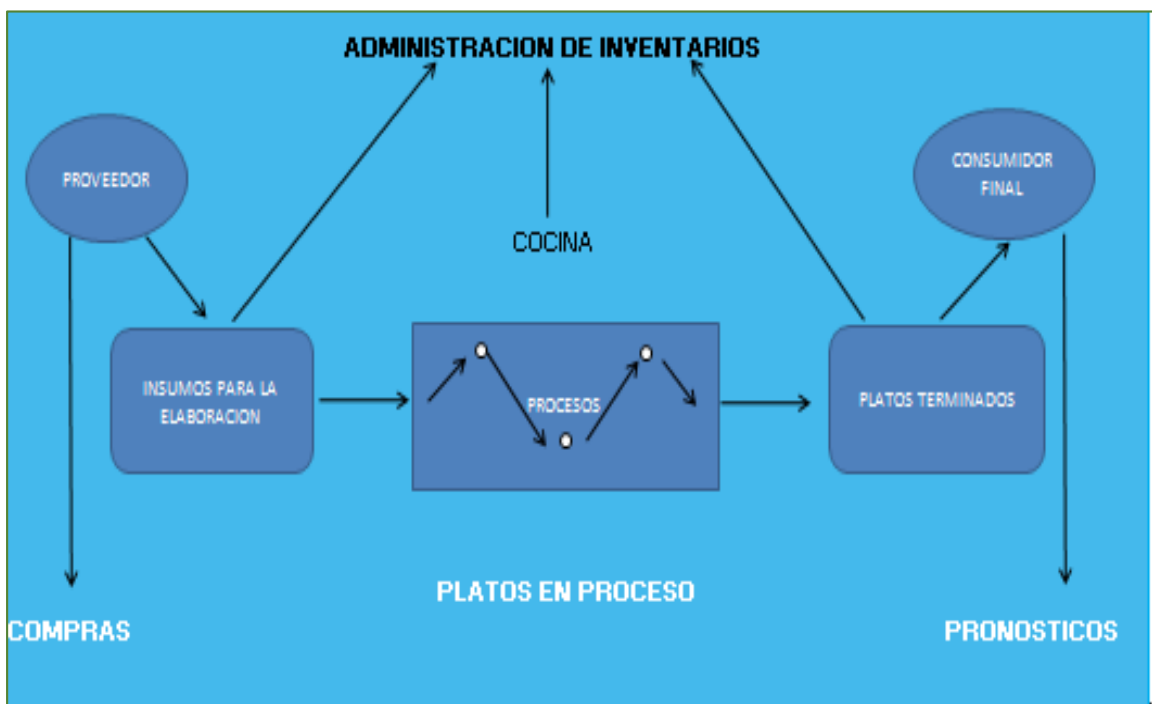
Elaboración de los productos

1. En primer lugar, es importante tener en cuenta que, siendo el pollo la principal materia prima para la elaboración de los productos, se le deberá dar la mayor atención, por tales consideraciones se tendrá sumo cuidado con ciertas características como, su color que debe ser blanco amarillento, y su carne un aspecto brillante y consistente.
2. En segundo lugar, para el caso de los tubérculos, verduras y hortalizas, se deberá realizar una rigurosa revisión, a fin de que no tengan picaduras, ni se encuentren aguadas, ni marchitas.
3. En tercer lugar, se deberá tener presente que el tipo de proceso para la elaboración de los productos deberá ser lineal, que consistirá en que el almacenero atenderá las

materias primas y los insumos de acuerdo a los pedidos realizados por el área de producción, con lo que se tendrá un control estandarizado, y por lo mismo deberá ser respetado.

4. En tercer lugar, las materias primas e insumos deberán ser sometidos a un conjunto de procesos de supervisión y control, que a la vez permitan que los productos sean preparados exclusivamente cuando sean solicitados por los clientes, de esta manera se evitarán desperdicios innecesarios y alimentos que por el tiempo en espera para ser vendidos, pierdan su calidad y sabor.
5. Finalmente, la inocuidad de los productos será rigurosamente monitoreada y evaluada hasta que llegue al cliente, y cuando se haya mostrado totalmente satisfecho.

Figura 7. Administración de inventarios.



Fuente: Revista Chef Business.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

5.1. CONCLUSIONES.

1. Si bien es cierto que la capacidad de los inventarios en la empresa Kentucky Fried Chicken, se encuentra estructurada para acoger las materias primas e insumos que llegan a la empresa, conjuntamente con su descarga, control y almacenaje, se ha llegado a determinar asimismo que, en más de una oportunidad se han tenido serios inconvenientes con este esquema en la operatividad del control de tales existencias.
2. Se han detectado serias deficiencias en el sistema de control y clasificación de las existencias, debido básicamente a la ausencia de componentes e indicadores de eficiencia, y por no contarse a la vez, con datos necesarios para la adecuada toma de decisiones, lo que resulta vital para una mejor operatividad y productividad del negocio.
3. Se ha llegado a identificar que el inadecuado control de inventarios le está generando a la empresa imprevistos innecesarios relacionados con el control de las mermas y desperdicios, en razón de que no se está cumpliendo de manera escrupulosa los manuales de procedimientos, asimismo se ha podido determinar que muchas materias primas son adquiridas próximas a su caducidad, y más aún, se vienen acumulando demasiados sobre stocks de estas existencias sin los sustentos técnicos necesarios.
4. En el mismo orden de ideas, se ha establecido que no se verifica de manera rigurosa la calidad, inocuidad, cantidad, y el grado de conservación de las existencias como las materias primas y los insumos, no decidiéndose oportunamente, si estas deberán permanecer frías o congeladas, debido a la ausencia de reportes de recepción que permitan controlar su procedencia,

características, fecha de vencimiento, y manipulación, con la finalidad de facilitar su despacho.

5. Siguiendo los lineamientos trazados en la propuesta de la investigación, se ha podido determinar que tales planes de acción no le están permitiendo a la empresa Kentucky Fried Chicken, desarrollar un conjunto de herramientas de gestión con la finalidad de resolver los inconvenientes que actualmente se le están presentando en materia de control de sus inventarios, y de su producción, por lo tanto, dichos problemas no están coadyuvando a mejorar el desempeño de sus procesos logísticos, y sobre todo optimizando como corresponde su gestión financiera.
6. Finalmente y de acuerdo a la evaluación realizada, se puede concluir que la propuesta del Sistema de control de inventarios le permitirá a la empresa, determinar adecuadamente sus niveles de producción, y para lo cual se hará imperativo llevar a cabo controles semanales de sus materias primas, insumos y mercaderías, y de ser posible, aplicar estos inventarios cada dos o tres días, e implementar registros de los inventarios realizados.

5.2. RECOMENDACIONES.

1. Si bien es cierto que la capacidad de los inventarios en la empresa se encuentra estructurada para acoger las materias primas e insumos que llegan a la empresa, conjuntamente con su descarga, control y almacenaje, deberán establecerse los mecanismos de acción que permitan superar los serios inconvenientes que se están presentando de manera recurrente con este esquema operativo para el control de tales existencias.
2. La empresa Kentucky Fried Chicken, deberá optimizar el sistema de control y clasificación de sus inventarios, y para lo cual deberá implementar componentes e indicadores de eficiencia, que permitan tener datos necesarios y oportunos para la adecuada toma de decisiones, y de esta manera mejorar la operatividad y productividad del negocio.
3. La empresa Kentucky Fried Chicken deberá llevar a cabo controles más adecuados de sus inventarios, y ya no seguir generando imprevistos innecesarios que vienen afectando seriamente el control de las mermas y desperdicios, para cual se tendrá que cumplir de manera rigurosa con los manuales de procedimientos, así como ya no seguir adquiriendo materias primas que se encuentran próximas a su caducidad, ni tampoco seguir abasteciéndose de manera innecesaria a fin de evitar sobre stocks que no cuentan con los debidos sustentos técnicos.
4. La empresa Kentucky Fried Chicken deberá verificar de manera rigurosa la calidad, inocuidad, cantidad, así como la conservación de las existencias como las materias primas e insumos, y decidir oportunamente, si estas deberían permanecer frías o congeladas, para lo cual se deberán implementar reportes de recepción que permitan controlar su procedencia, características, fecha de vencimiento, y manipulación, con la finalidad de facilitar su despacho.

5. La empresa Kentucky Fried Chicken deberá hacer más expeditivos su planes de acción, conjuntamente con un conjunto de herramientas de gestión que le permitan resolver los inconvenientes que actualmente se le están presentando en materia de control de sus inventarios, y de su producción, y de esta manera mejorar el desempeño de sus procesos logísticos, y sobre todo optimizar como corresponde su gestión financiera.

6. Finalmente y de acuerdo a la evaluación realizada, se recomienda que en la empresa Kentucky Fried Chicken se aplique la propuesta del Sistema de control de inventarios con la finalidad de determinar adecuadamente sus niveles de producción, así como llevar a cabo controles semanales de sus materias primas, insumos y mercaderías, y de ser posible, aplicar estos inventarios cada dos o tres días, conjuntamente con la implementación de registros de los inventarios realizados.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ávila, Orellana y Vera (2016). En su tesis en Lima denominada " implementación de fast food con enfoque de comida rápida a base de pastas - "FASTTAS", en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Recuperado de: <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621374/TESIS%20AVILA%20-%20ORELLANA%20-%20VERA.pdf;jsessionid=316A24CB8A927E03C7BF095BE97D7ECF?sequence=1>
- Aizaga e Iza (2018). En su tesis en Ecuador denominada "Propuesta de control de inventarios para aumentar la rentabilidad de la empresa Lepulunch Express S.A." en la Universidad de Guayaquil. Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/33118/1/Tesis%20Final%20Propuesta%20de%20Control%20de%20Inventario%20Empresa%20Lepulunchexpress%20%281%29.pdf>
- Alves (2017) "Como mejorar los procesos de Producción del Restaurante". Recuperado de: <https://www.theforkmanager.com/es-es/blog/como-mejorar-los-procesos-produccion-del-restaurante>
- Barreto (2018) "El negocio de comida se reinventa en Colombia tras un mal 2017". Recuperado de: <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/como-van-los-restaurantes-en-colombia-2018/255322>
- Bermeo (2017) en su artículo: "Manual de Procedimientos operativos para Restaurantes de comida rápida". Recuperado de: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/20899/2/Manual.pdf>
- Burgos (2016). En su tesis "Desarrollo del sistema de gestión de calidad en el restaurante-bar ouzo agave azul S.A.S. bajo los lineamientos de la norma

ISO 9001:2015 y la norma técnica colombiana NTSUSNA 008” en la Universidad Libre de Colombia, Recuperado de: <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/10591/DOCUMENTO%20FINAL.pdf?sequence=1>

Castillo y Chiscul (2016). En su tesis en Lima denominada "Propuesta de reducción de mermas basadas en los patrones de venta de productos de Pizza Hut (pasta, pizzas y bebidas) periodo octubre 2012 a marzo 2013", en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo. Recuperado de: http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/2034/1/TL_CastilloRodriguezkaren_ChisculVillasisPierina.pdf

Castro (2020), "Delivery: estos son los 7 pasos básicos del protocolo sanitario para restaurantes". Recuperado de: <https://www.turiweb.pe/delivery-estos-son-los-7-pasos-basicos-del-protocolo-sanitario-para-restaurantes/>

Carbajal (2014), en su tesis denominada "Propuesta de un sistema de inventarios para mejorar la rentabilidad de la empresa D´Pulpa Café - 2014." en la Universidad Señor de Sipan. Recuperado de: http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/3056/TESIS_DRDC.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Chicama (2017), en su artículo "Cómo mejorar la gestión de tus inventarios", Recuperado de: <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2017/12/como-mejorar-la-gestion-de-tus-inventarios/>

Chicama (2017), en su artículo "Las mermas por tenderos están en el orden del 7% de la venta", Recuperado de: <https://www.peru-retail.com/mermas-tenderos-estan-orden-7-venta/>

Fuentes Penna, Alejandro, y Marcos Gonzales Ramirez. 09 de 04 de 2017. Recuperado de: <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e5.html>

García (2017). Inventarios. <https://www.economiasimple.net/glosario/inventario>

Gutiérrez y Rivillas (2015). En su tesis en Colombia denominada "Propuesta de mejora para el control de inventarios en una cadena de restaurantes de comidas rápidas por medio de códigos de barras" en la Universidad Católica Lumen Gentium. Recuperado de: https://repository.unicatolica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12237/1134/PROPUESTA_MEJORA_CONTROL_INVENTARIOS_CADENA-RESTAURANTES-COMIDAS_RAPIDAS_CODIGO_BARRAS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Jiménez y Tapullima (2017). En su tesis en Lima denominada "Propuesta de un sistema de control de inventarios en la empresa proveedora de alimentos Bellavista S.R.L., 2016", en la Universidad Peruana Unión. Recuperado de: https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/699/Vanessa_Tesis_bachiller_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Lira (2020), "Delivery de Restaurantes: Cinco pasos para prevenir el contagio de Covid 19" Recuperado de: <https://gestion.pe/peru/coronavirus-peru-minsa-cinco-pasos-que-debe-cumplir-el-delivery-de-restaurantes-para-prevenir-el-contagio-de-covid-19-nndc-noticia/>

Mendoza (2017). En su tesis en Lima denominada "Implementación de mejora del proceso de abastecimiento de entrada de papas congeladas en una empresa de comida rápida usando principios de la metodología Lean", en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Recuperado de: https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/623818/MENDOZA_RA.pdf?sequence=13&isAllowed=y

Mincetur Perú (2020), "Conoce el Protocolo de bioseguridad para la entrega a domicilio de comida por restaurantes" <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/151188-infografias->

conoce-el-protocolo-de-bioseguridad-para-la-entrega-a-domicilio-de-comida-por-restaurantes-y-servicios-afines

Morales y Palacios (2015). En su tesis "Modelo de gestión para el Restaurant El Horno Chiclayo", en la Universidad Santo Toribio. Recuperado de: <http://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/78>

Orellana (2015), en su tesis "Administración de inventario en las distribuidoras de productos de consumo masivo en el municipio de Asunción Mita Jutiapa" en la Universidad Rafael Landívar. Recuperado de: <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2015/01/01/Orellana-Rosa.pdf>

Panez (2019), en su artículo para la revista RSM Perú "Control de Inventarios" Recuperado de: <https://www.rsm.global/peru/es/aportes/blog-rsm-peru/rsm-peru-control-de-inventarios>

Pérez (2018). Tesis "Análisis para la mejora de la inocuidad alimentaria en un restaurante, ubicado en el distrito de Miraflores", en la Universidad Le Cordon Bleu. Recuperado de: <http://repositorio.ulcb.edu.pe/bitstream/handle/ULCB/52/INFORME%20DE%20TESIS%20FINAL%20PEREZ%20PINTO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Pérez (2018). Tesis "Diagnóstico del área de cocina de pymes del sector gastronómico para la gestión de calidad: el caso del restaurante "tabla caliente" en el 2018 Análisis para la mejora de la inocuidad alimentaria en un restaurante, ubicado en el distrito de Miraflores", en la Universidad Católica del Perú. Recuperado de: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/13503/ROUILLON_CAMINO_MARIA_LUCIA1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Raffino (2019). Un inventario. Recuperado de: <https://concepto.de/inventario/>
- Revista Educación Integral (2016). "El área de producción". Recuperado de: <http://www.educacion-integral.com/conocimientos/empresa/producci%C3%B3n-y-log%C3%ADstica/%C3%A1rea-de-producci%C3%B3n.html>
- Revista Chef Business (2018) "El Proceso de Producción de un Restaurante" Recuperado de: <http://cocinasindustriales.com/el-proceso-de-produccion>
- Rodríguez (2018). En su tesis en Lima denominada "Estudio para la creación de un restaurante en Chiclayo modelo fast food", en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo. Recuperado de: http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/1620/1/TL_RodriguezCruzLuis.pdf
- Rodríguez (2018). En su tesis "Plan de negocio para instalar un restaurante café cultural en la ciudad de Chiclayo", en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo. Recuperado de: http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/162/1/TL_SamameAltaMiranoYtala_SosaCabreraSandra.pdf
- Salazar (2015). Sistema de Almacenamiento. Recuperado de: <https://logisticayabastecimiento.jimdo.com/almacenamiento/>
- Saravia (2018). Tesis "Propuesta de un sistema de control de costos de alimentos y bebidas y su incidencia en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de los olivos-lima metropolitana, año 2016 - 2017", en la Universidad Ricardo Palma. Recuperado de: <http://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/1466/SARAVIA%20GUZMAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Velázquez (2016). Método de control de inventarios. Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/metodos-control-inventarios/>

Yacelga (2016). Tesis "Elaboración de un manual de procesos de cocina y servicio para el Restaurante Pollos para ti de segunda categoría en la ciudad de Quito" en la Universidad Equinoccial. Recuperado de:
http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16197/1/67376_1.pdf

VII. ANEXOS

ANEXO N° 01: Resolución de Aprobación.



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
RESOLUCIÓN N° 1214-FACEM-USS-2020

Chiclayo, 26 de noviembre de 2020.

VISTO:

El Oficio N°0607-2020/FACEM-DC-USS de fecha 25/10/2020, presentado por el (la) Director (a) de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad y el proveído del Decano de FACEM, de fecha 26/11/2020, sobre aprobación de la rectificación de la resolución que aprobó los Informes de Investigación, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con la Ley Universitaria N° 30220 en su artículo 45° que a la letra dice: Obtención de grados y títulos: La obtención de grados y títulos se realizará de acuerdo a las exigencias académicas que cada universidad establezca en sus respectivas normas internas. Los requisitos mínimos son los siguientes: 45.1 Grado de Bachiller: requiere haber aprobado los estudios de pregrado, así como la aprobación de un trabajo de investigación y el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia inglés o lengua nativa.

Que, según Art. 20 del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Señor de Sipán, aprobado con Resolución de Directorio N° 210-2019/PD-USS de fecha 08 de noviembre de 2019, indica que los temas de trabajo de investigación, trabajo académico y tesis son aprobados por el Comité de Investigación y derivados a la facultad, para la emisión de la resolución respectiva. **El periodo de vigencia de los mismos será de dos años, a partir de su aprobación.**

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas y de conformidad con las normas y reglamentos vigentes;

SE RESUELVE

ARTICULO ÚNICO: APROBAR la RECTIFICACIÓN de la Resolución N° 1134-FACEM-USS-2020 de fecha 29 de octubre del 2020, que aprobó los Informes de Investigación, de los estudiantes del X ciclo de la asignatura de Investigación II, sesión "A", de la modalidad presencial, semestre 2020- II, de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad, a cargo de la docente Dra. CARMEN ELVIRA ROSAS PRADO, en los extremos que se indican en el cuadro adjunto.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE

Dr. EDGAR ROLAND TUESTA TORRES
Decano(e)
Facultad de Ciencias Empresariales

UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN
Escuela de Ciencias Legales
MSc. Samara Alary Guzmán
SECRETARIA ACADÉMICA (E)

Cc.: Escuela, Archivo

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimentel
Chiclayo, Perú

www.uss.edu.pe

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
RESOLUCIÓN N° 1214-FACEM-USS-2020**

	APELLIDOS	NOMBRES	TÍTULO DE INVESTIGACIÓN	LÍNEA
1	ARÉVALO HUAMÁN	MIRELLI YASMÍN	CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA NEGOCIOS ESTEFANÍA S.A.C., CHICLAYO 2019	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
	BERECHÉ DONZALES	JHON ISAÍAS		
2	BOCANEGRA CHINCHAY	JESSICA YANIRA	GESTIÓN DE COBRANZAS Y SU INFLUENCIA EN LA LIQUIDEZ DE LA EMPRESA LEONCITO S.A., CHICLAYO 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
	CÓNDOR VITON	YOSELIN YAMINA		
3	COTRINA DELGADO	EDGAR ALEJANDRO	GESTIÓN DE CUENTAS POR COBRAR Y SU INCIDENCIA EN LA LIQUIDEZ DE IMPORTACIONES SAVOY EIRL, CHICLAYO 2019	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
	LATORRE ASMAD	MÓNICA RUBI		
4	DAVILA ROMERO	JOSSY JEZABEL	CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
	REQUEDÓ FALLA	CRISTIAN ALEXIS		
5	DÓMEZ GARCÍA	MARCO AURELIO	CULTURA TRIBUTARIA Y SU INFLUENCIA EN EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS EN CLIENTES DEL ESTUDIO CONTABLE FERNÁNDEZ & AHUMADA, LIMA 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
6	PERALES PÉREZ	KUSY MELISA	COSTOS POR ACTIVIDADES Y SU RELACIÓN CON LA PRODUCTIVIDAD EN LA CONSTRUCTORA E INMOBILIARIA LOS JARDINES SAC., CHICLAYO 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
	PORTAL AGUILA	KATIA		
7	PEREYRA ROJAS	MICHAEL ADRIAN	FACTURA NEGOCIABLE Y SU EFECTO EN LA LIQUIDEZ DE IMPORT SKYTEAM E.I.R.L., LIMA 2019	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
	VÁSQUEZ YRGOIN	BRUS NELSON		
8	QUSPE ENRIQUE	BETTY	PLANEAMIENTO TRIBUTARIO PARA EVITAR CONTINGENCIA TRIBUTARIA DE LA EMPRESA NEGOCIACIONES H&D SAC, LIMA 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
9	SANTISTEBAN CHAPOÑAN	ANA ANALI	INCIDENCIA DE LA GESTIÓN FINANCIERA EN LA RENTABILIDAD EN DELCOR FABRICACIONES S.A.C., CHICLAYO 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
10	RIVERA ARROBO	SIRIA DEL MELAGROS	RELACIÓN ENTRE PLAN FINANCIERO Y CAPTACIÓN DE PRODUCTOS DE AHORRO Y CRÉDITOS DEL BANCO SCOTIABANK, CHICLAYO 2019	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
11	RUIZ VASQUEZ	ROSITA JHOMIRA	GESTIÓN DE INVENTARIOS PARA ALCANZAR LA EFICIENCIA OPERATIVA DEL ALMACÉN DE LA EMPRESA MBN KIN KONG LAMBAYEQUE SRL, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
12	TEJADA ZAPATA	LUCÍA DEL ROSARIO	ANÁLISIS DEL SISTEMA DE DETRACCIÓN PARA PREVENIR TRASLADO DE FONDOS EMPRESA DE TRANSPORTES CARLOS MANAYAY JUAN, CHICLAYO - 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimentel
Chiclayo, Perú

www.uss.edu.pe

ANEXO N° 02: Carta de Autorización.



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

SR.(ES) UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPAN
Pte.-

CARTA DE AUTORIZACION Y CONSENSIMIENTO DE ELABORACIÓN DE PROYECTO DE TESIS.

El que suscribe el presente, Bryan Josué Jaime Cotos gerente de tienda actual de la empresa KFC-Chiclayo, doy constancia de que el bachiller en contabilidad Cristian Alexis REQUEJO Falla; realizó y se le dio autorización para poder elaborar su proyecto de tesis en la empresa que llevaba por título: "CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020."

Cabe mencionar que los de datos proporcionados por la empresa únicamente serían utilizados para los fines de la investigación que el tesista se encontraba evaluando, siendo el interesado comunicado y aceptando las políticas dadas; comprometiéndose además a mostrar los resultados de este, y, que la empresa a partir de ellos podría tomar medidas para favorecer su funcionamiento.

Sin más por el momento, agradezco la atención prestada a la presente, expido el documento para fines que el interesado cree conveniente.

Chiclayo, febrero del 2022.


Bryan Josué Jaime Cotos
Gerente de Tienda KFC
DNI 47916411

BRYAN JOSUÉ JAIME COTOS
GERENTE DE TIENDA: DNI 47916411

ANEXO N° 03: MATRIZ DE CONSISTENCIA.

TÍTULO: CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020.

AUTOR (es): Requejo Falla Cristian Alexis, Davila Romero Jossy Jezabel.

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLES E INDICADORES		METODOLOGÍA
Problema General	Objetivo General	Hipótesis General			
¿De qué manera contribuirá el Control de inventarios en el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020?	Proponer un Sistema de Control de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)-Chiclayo 2020.	¿El Sistema de control de inventarios tendrá incidencia en el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020?	- Control de Inventarios. - Costos de Inventarios. - Métodos de Inventarios. - Sistema de Inventarios.	- Stock inventarios. - Políticas. - Procedimientos. - Nivel de Costos - Método: PEPS. - Kardex.	- Entrevista: Se realizará entrevistas al gerente de área de logística y almacén de la empresa KFC-Chiclayo. - Análisis documentario. - Observación. - Análisis de datos: serán tabulados en Excel, y luego analizados en el paquete estadístico en SPSS, el cual permitirá determinar frecuencias y porcentajes.
PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLES E INDICADORES		METODOLOGÍA
Problema Especifico.	Objetivo Especifico.	Hipótesis Especifica	Var. Independiente	Sistema de Control de Inventarios.	
			DIMENSIONES	INDICADORES	
¿De qué manera se analizará la situación actual del área de producción de la empresa KFC-Chiclayo?	Analizar la situación actual del área de producción de la empresa KFC-Chiclayo	¿Analizar la situación actual tendrá incidencia en el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020?	Control de Inventarios. Costos de Inventarios. Métodos de Inventarios	- Stock inventarios. - Políticas. - Procedimientos. - Nivel de Costos - Método: PEPS. - Kardex.	- Entrevista: Se realizará entrevistas al gerente la empresa KFC-Chiclayo. - Análisis documentario. - Análisis de estados financieros. - Análisis de datos: serán tabulados en Excel, y luego analizados en el paquete estadístico en SPSS, el cual permitirá determinar frecuencias y porcentajes.

<p>¿Cómo evaluar el sistema de inventarios actual en el área de producción de la empresa KFC Chiclayo, 2020?</p>	<p>Evaluar el sistema de inventarios actual del área de producción de la empresa KFC-Chiclayo, 2020.</p>	<p>¿Evaluar el sistema de inventarios actual tendrá incidencia en el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020?</p>	<p>Sistema de inventarios.</p>	<p>Promedio de disminución de materia prima perecible.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevista: Se realizará entrevistas al responsable de logística y almacén de la empresa KFC-Chiclayo. - Análisis documentario. - Análisis de datos: serán tabulados en Excel, y luego analizados en el paquete estadístico en SPSS, el cual permitirá determinar frecuencias y porcentajes.
			<p>Var. Dependiente</p>	<p><i>Mejorar el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC) - Chiclayo 2020</i></p>	
<p>¿Será factible la creación de un sistema de inventarios en el área de producción de la empresa KFC Chiclayo, 2020?</p>	<p>Diseñar un sistema de control de inventarios para el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)-Chiclayo.</p>	<p>¿El Sistema de control de inventarios tendrá incidencia en el área de producción en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo, 2020?</p>	<p>Sistema de inventarios.</p>	<p>Promedio en soles del costo en gasto de materia prima perecible.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de Situación actual - Análisis documentario. - Análisis de datos: serán tabulados en Excel, y luego analizados en el paquete estadístico en SPSS. - Viabilidad de propuesta de mejora. - Programa piloto Y análisis de resultados.
			<p>DIMENSIONES</p>	<p>INDICADORES</p>	

ANEXO N° 04: Validación de Expertos.

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Chiclayo diciembre del 2022

Señor
Mg. Edgar Chapoñan Ramírez.
Ciudad.

Nos dirigimos a usted para expresarle nuestro afectuoso saludo y la vez manifestarle que los suscritos somos estudiantes de la Escuela Profesional de Contabilidad de las Universidad Señor de Sipán, quienes para obtener nuestro título de profesión estamos trabajando nuestra investigación, titulada: **CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO-2020.**

Conociendo su experiencia profesional y méritos académicos nos permitimos solicitar su valiosa colaboración en la validación de contenido de los ítems que conforman el instrumento que se utilizará para recabar la información requerida en la investigación antes mencionada.

Con la seguridad de su aceptación y apoyo en la validación de dicho instrumento, estaremos a la espera de sus observaciones y recomendaciones que contribuirán para mejorar la versión final de nuestro trabajo.

Agradecemos de antemano su valioso aporte.

Atentamente



Cristian Alexis Requejo Falla
DNI N° 73216621



Josy Jezabel Davila Romero
DNI N° 74203681

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		Edgar Chapoñan Ramirez
	PROFESIÓN	Contador Público
	ESPECIALIDAD	Mg. Tributación Nacional e Int.
	EXPERIENCIA PROFESIONAL	08 años
	CARGO	Coordinador de Investigación
CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020.		
DATOS DE LOS TESISTAS		
NOMBRES	CRISTIAN ALEXIS REQUEJO FALLA. JOSSY JEZABEL DAVILA ROMERO.	
ESPECIALIDAD	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
INSTRUMENTO EVALUADO	ENTREVISTA PARA GERENTE DE TIENDA.	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Proponer un Sistema de Control de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.	
	<u>ESPECÍFICOS</u> - Determinar cómo se encuentra la capacidad de los inventarios en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Identificar cómo se podría disminuir la pérdida de materia prima perecible en el área de producción de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Establecer si el Sistema de Control de Inventarios mejorará la situación financiera de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020.	
EVALÚE CADA PREGUNTA DE LA ENTREVISTA, PARA DAR UNA RESPUESTA ABIERTA Y APORTANDO ADEMÁS SUGERENCIAS DE MEJORA SI LAS HUBIERA.		

DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 10 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad.
ESTRUCTURA Y CONTROL DE INVENTARIOS DE EMPRESA KFC 183-CHICLAYO REAL PLAZA.	
1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?	Rpta: SUGERENCIAS:
2. ¿Por qué considera que un adecuado control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?	Rpta: SUGERENCIAS:
3. ¿Cuáles considera que son las razones que están generando un inadecuado control, y que incide de manera adversa en los inventarios?	Rpta: SUGERENCIAS:
4. ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?	Rpta: SUGERENCIAS:
5. ¿Cómo se está afectando la productividad de la empresa por una ineficiente gestión de los inventarios?	Rpta: SUGERENCIAS:
6. ¿Cuáles son las razones por las cuales se viene	Rpta:

<p>generando una gran cantidad de mermas?</p>	<p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>7. ¿Por qué razones estarían dispuestos a implementar un nuevo sistema de control de inventarios?</p>	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>8. ¿Por qué considera que un adecuado control de inventarios les va a permitir tener el control del volumen de ventas detallado por cada una de los productos que comercializa?</p>	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>9. ¿Cómo podrían realizar la clasificación de las materias primas, insumos y mercaderías con un nuevo sistema de control de inventarios?</p>	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>10. El control de inventarios es uno de los pilares en que se asienta el diseño del almacén ¿Cómo se podría aprovechar esta coyuntura para organizar debidamente los inventarios en el almacén?</p>	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>1. COMENTARIO GENERALES</p>	
<p>2. OBSERVACIONES</p>	



JUEZ - EXPERTO

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Edgar Chapoñan Ramírez, Magister en Contabilidad, Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (Entrevista) elaborada por: Alexis Requejo Falla y Jossy Davila Romero, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **"CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO-2020"**.

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, diciembre del 2022.

Mg. Edgar Chapoñan Ramírez
DNI N° 43068346

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Chiclayo diciembre del 2022

Señor
Mg. Ricardo Francisco Antonio Mendo Otero.
Ciudad.

Nos dirigimos a usted para expresarle nuestro afectuoso saludo y la vez manifestarle que los suscritos somos estudiantes de la Escuela Profesional de Contabilidad de las Universidad Señor de Sipán, quienes para obtener nuestro título de profesión estamos trabajando nuestra investigación, titulada: **CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO-2020.**

Conociendo su experiencia profesional y méritos académicos nos permitimos solicitar su valiosa colaboración en la validación de contenido de los ítems que conforman el instrumento que se utilizará para recabar la información requerida en la investigación antes mencionada.

Con la seguridad de su aceptación y apoyo en la validación de dicho instrumento, estaremos a la espera de sus observaciones y recomendaciones que contribuirán para mejorar la versión final de nuestro trabajo.

Agradecemos de antemano su valioso aporte.

Atentamente



Cristian Alexis Requejo Falla
DNI N° 73216621



Josy Jezabel Davila Romero
DNI N° 74203681

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		Ricardo Francisco Antonio Mendo Otero
	PROFESIÓN	Contador Público
	ESPECIALIDAD	Finanzas
	EXPERIENCIA PROFESIONAL	30 años
	CARGO	Docente universitario
CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020.		
DATOS DE LOS TESISISTAS		
NOMBRES	CRISTIAN ALEXIS REQUEJO FALLA. JOSSY JEZABEL DAVILA ROMERO.	
ESPECIALIDAD	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
INSTRUMENTO EVALUADO	GUÍA DE ENTREVISTA PARA ENCARGADO DE ALMACEN.	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Proponer un Sistema de Control de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.	
	<u>ESPECÍFICOS</u> - Determinar cómo se encuentra la capacidad de los inventarios en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Identificar cómo se podría disminuir la pérdida de materia prima perecible en el área de producción de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Establecer si el Sistema de Control de Inventarios mejorará la situación financiera de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020.	
EVALUE CADA PREGUNTA DE LA ENTREVISTA, PARA DAR UNA RESPUESTA ABIERTA Y APORTANDO ADEMÁS SUGERENCIAS DE MEJORA SI LAS HUBIERA.		

DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 10 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad.
ESTRUCTURA Y CONTROL DE INVENTARIOS DE EMPRESA KFC 183-CHICLAYO REAL PLAZA.	
1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
2. ¿Por qué considera que un adecuado control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
3. ¿Cuáles considera que son las razones que están generando un inadecuado control, y que incide de manera adversa en los inventarios?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
4. ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
5. ¿Cómo se está afectando la productividad de la empresa por una ineficiente gestión de los inventarios?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
6. ¿Cuáles son las razones por las cuales se viene generando una gran cantidad de mermas?	TA(X) TD()

	<p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>7. ¿Por qué razones estarían dispuestos a implementar un nuevo sistema de control de inventarios?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>8. ¿Por qué considera que un adecuado control de inventarios les va a permitir tener el control del volumen de ventas detallado por cada una de los productos que comercializa?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>9. ¿Cómo podrían realizar la clasificación de las materias primas, insumos y mercaderías con un nuevo sistema de control de inventarios?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>10. El control de inventarios es uno de los pilares en que se asienta el diseño del almacén ¿Cómo se podría aprovechar esta coyuntura para organizar debidamente los inventarios en el almacén?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>1. COMENTARIO GENERALES</p>	
<p>2. OBSERVACIONES</p>	



 JUEZ - EXPERTO

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Ricardo Francisco Antonio Mendo Otero, Magister en Docencia Universitaria, Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (Entrevista) elaborada por: Alexis Requejo Falla y Jossy Davila Romero, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **"CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO-2020"**.

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, diciembre del 2022.



Mg. Antonio Mendo Otero
DNI N° 16589291

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Chiclayo diciembre del 2022

Señor
Mg. Martín Alexander Ríos Cubas.
Ciudad.

Nos dirigimos a usted para expresarle nuestro afectuoso saludo y la vez manifestarle que los suscritos somos estudiantes de la Escuela Profesional de Contabilidad de las Universidad Señor de Sipán, quienes para obtener nuestro título de profesión estamos trabajando nuestra investigación, titulada: **CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO-2020.**

Conociendo su experiencia profesional y méritos académicos nos permitimos solicitar su valiosa colaboración en la validación de contenido de los ítems que conforman el instrumento que se utilizará para recabar la información requerida en la investigación antes mencionada.

Con la seguridad de su aceptación y apoyo en la validación de dicho instrumento, estaremos a la espera de sus observaciones y recomendaciones que contribuirán para mejorar la versión final de nuestro trabajo.

Agradecemos de antemano su valioso aporte.

Atentamente



Cristian Alexis Requejo Falla
DNI N° 73216621



Josy Jezabel Davila Romero
DNI N° 74203681

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		MARTÍN ALEXANDER RÍOS CURBAS
	PROFESIÓN	CONTADOR PÚBLICO
	ESPECIALIDAD	Tg.-TRIBUTACIÓN NACIONAL E INTER
	EXPERIENCIA PROFESIONAL	07 AÑOS
	CARGO	DOCENTE TIEMPO COMPLETO
CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020.		
DATOS DE LOS TESISISTAS		
NOMBRES	CRISTIAN ALEXIS REQUEJO FALLA. JOSSY JEZABEL DAVILA ROMERO.	
ESPECIALIDAD	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
INSTRUMENTO EVALUADO	ENTREVISTA PARA GERENTE DE TIENDA.	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u>	
	Proponer un Sistema de Control de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.	
	<u>ESPECÍFICOS</u>	
	- Determinar cómo se encuentra la capacidad de los inventarios en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Identificar cómo se podría disminuir la pérdida de materia prima perecible en el área de producción de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Establecer si el Sistema de Control de Inventarios mejorará la situación financiera de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020.	
EVALÚE CADA PREGUNTA DE LA ENTREVISTA, PARA DAR UNA RESPUESTA ABIERTA Y APORTANDO ADEMÁS SUGERENCIAS DE MEJORA SI LAS HUBIERA.		

DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 10 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad.
ESTRUCUTURA Y CONTROL DE INVENTARIOS DE EMPRESA KFC 183-CHICLAYO REAL PLAZA.	
1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
2. ¿Por qué considera que un adecuado control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
3. ¿Cuáles considera que son las razones que están generando un inadecuado control, y que incide de manera adversa en los inventarios?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
4. ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
5. ¿Cómo se está afectando la productividad de la empresa por una ineficiente gestión de los inventarios?	TA(X) TD() SUGERENCIAS:
6. ¿Cuáles son las razones por las cuales se viene generando una gran cantidad de mermas?	TA(X) TD()

viene generando una gran cantidad de mermas?	<p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
7. ¿Por qué razones estarían dispuestos a implementar un nuevo sistema de control de inventarios?	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
8. ¿Por qué considera que un adecuado control de inventarios les va a permitir tener el control del volumen de ventas detallado por cada una de los productos que comercializa?	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
9. ¿Cómo podrían realizar la clasificación de las materias primas, insumos y mercaderías con un nuevo sistema de control de inventarios?	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
10. El control de inventarios es uno de los pilares en que se asienta el diseño del almacén ¿Cómo se podría aprovechar esta coyuntura para organizar debidamente los inventarios en el almacén?	<p>Rpta:</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
1. COMENTARIO GENERALES	
2. OBSERVACIONES	

JUEZ - EXPERTO

Mg. C.P.C. Martín A. Ríos Cubas
MAT. N° 04-3305

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		Martín Alexander Ríos Cubas
	PROFESIÓN	CONTADOR PÚBLICO
	ESPECIALIDAD	REG. TRIBUTACIÓN NACIONAL E INT
	EXPERIENCIA PROFESIONAL	07 AÑOS
	CARGO	DOCENTE TIEMPO COMPLETO
CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020.		
DATOS DE LOS TESISISTAS		
NOMBRES	CRISTIAN ALEXIS REQUEJO FALLA. JOSSY JEZABEL DAVILA ROMERO.	
ESPECIALIDAD	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
INSTRUMENTO EVALUADO	ENTREVISTA PARA ASISTENTE DE TIENDA.	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Proponer un Sistema de Control de Inventarios para mejorar el área de producción de la empresa Kentucky Fried Chicken (KFC)- Chiclayo.	
	<u>ESPECÍFICOS</u> <ul style="list-style-type: none"> - Determinar cómo se encuentra la capacidad de los inventarios en la empresa Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Identificar cómo se podría disminuir la pérdida de materia prima perecible en el área de producción de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. - Establecer si el Sistema de Control de Inventarios mejorará la situación financiera de Kentucky Fried Chicken, Chiclayo 2020. 	
EVALUE CADA PREGUNTA DE LA ENTREVISTA, PARA DAR UNA RESPUESTA ABIERTA Y APORTANDO ADEMÁS SUGERENCIAS DE MEJORA SI LAS HUBIERA.		

DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 10 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad.
ESTRUCTURA Y CONTROL DE INVENTARIOS DE EMPRESA KFC 183-CHICLAYO REAL PLAZA.	
1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?	Rpta: SUGERENCIAS:
2. ¿Por qué considera que un adecuado control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?	Rpta: SUGERENCIAS:
3. ¿Cuáles considera que son las razones que están generando un inadecuado control, y que incide de manera adversa en los inventarios?	Rpta: SUGERENCIAS:
4. ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?	Rpta: SUGERENCIAS:
5. ¿Cómo se está afectando la productividad de la empresa por una ineficiente gestión de los inventarios?	Rpta: SUGERENCIAS:
6. ¿Cuáles son las razones por las cuales se	Rpta:

viene generando una gran cantidad de mermas?	SUGERENCIAS:
7. ¿Por qué razones estarían dispuestos a implementar un nuevo sistema de control de inventarios?	Rpta: SUGERENCIAS:
8. ¿Por qué considera que un adecuado control de inventarios les va a permitir tener el control del volumen de ventas detallado por cada una de los productos que comercializa?	Rpta: SUGERENCIAS:
9. ¿Cómo podrían realizar la clasificación de las materias primas, insumos y mercaderías con un nuevo sistema de control de inventarios?	Rpta: SUGERENCIAS:
10. El control de inventarios es uno de los pilares en que se asienta el diseño del almacén ¿Cómo se podría aprovechar esta coyuntura para organizar debidamente los inventarios en el almacén?	Rpta: SUGERENCIAS:
1. COMENTARIO GENERALES	
2. OBSERVACIONES	

JUEZ - EXPERTO

Mg. CPC. Martín A. Ríos Cubes
MAT. N° 04-3305

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Martín Alexander Ríos Cubas, Magister en Contabilidad, Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (Entrevista) elaborada por: Alexis Requejo Falla y Jossy Davila Romero, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **"CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO-2020"**.

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, diciembre del 2022.



Mg. Martín Alexander Ríos Cubas
DNI N° 45220005

ANEXO N° 05: Modelo de Entrevistas.

ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE DE LA EMPRESA KFC SAC.



UNIVERSIDAD “SEÑOR DE SIPÁN”
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

OBJETIVO:

- Obtener información de la gestión y control de los inventarios, también del capital de trabajo de la empresa que representa: Se le agradece responder de la forma más específica posible. Gracias por su atención.

ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE DE LA EMPRESA KFC-SAC DE CHICLAYO

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA

1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?
2. ¿Cómo tienen articulado el ambiente de control y evaluación de los inventarios de la empresa?
3. ¿Cómo tienen planificada y organizada la compra de las materias primas e insumos?
4. ¿Cómo clasifican el control de los inventarios que adquieren de manera regular?
5. ¿Quién supervisa la compra de la materia prima e insumos al momento de que ingresan al almacén?
6. ¿Por qué razones considera que el adecuado control de inventarios les va a permitir mejorar sus procesos operativos?
7. ¿Cuáles considera que son las razones que vienen ocasionando un ineficiente control, y que incide inadecuadamente en la gestión de los inventarios?
8. ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?
9. ¿Cómo se viene afectando la productividad de la empresa por una ineficaz gestión de los inventarios?
10. ¿Cuáles son las razones principales por las cuales se vienen generando demasiadas pérdidas y mermas de materias primas, insumos y mercaderías?

ENTREVISTA DIRIGIDA AL ENCARGADO DEL AREA DE LOGÍSTICA DE LA EMPRESA KFC SAC.



UNIVERSIDAD “SEÑOR DE SIPAN”
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

OBJETIVO:

- Obtener información de la gestión y control de los inventarios, también del capital de trabajo de la empresa que representa: Se le agradece responder de la forma más específica posible. Gracias por su atención.

ENTREVISTA DIRIGIDA AL ENCARGADO DEL ÁREA DE LOGISTICA DE LA EMPRESA KFC-SAC DE CHICLAYO

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA

1. ¿Podría señalar como se encuentra estructurado el almacén de la empresa?
2. ¿Por qué considera que un adecuado control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?
3. ¿Cuáles considera que son las razones que están generando un inadecuado control, y que incide de manera adversa en los inventarios?
4. ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?
5. ¿Cómo se está afectando la productividad de la empresa por una ineficiente gestión de los inventarios?
6. ¿Cuáles son las razones por las cuales se viene generando una gran cantidad de mermas?
7. ¿Por qué razones estarían dispuestos a implementar un nuevo sistema de control de inventarios?
8. ¿Por qué considera que un adecuado control de inventarios les va a permitir tener el control del volumen de ventas detallado por cada una de los productos que comercializa?
9. ¿Cómo podrían realizar la clasificación de las materias primas, insumos y mercaderías con un nuevo sistema de control de inventarios?
10. El control de inventarios es uno de los pilares en que se asienta el diseño del almacén ¿Cómo se podría aprovechar esta coyuntura para organizar debidamente los inventarios en el almacén?

ANEXO N° 06: Imágenes de personal y área de producción.

IMÁGENES DE PERSONAL DEL ÁREA DE PRODUCCION DE LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN- CHICLAYO.





ANEXO N° 07: Imágenes de evidencias de boletas y facturas.

IMÁGENES DE BOLETAS Y FACTURAS DE COMPRAS EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN- CHICLAYO.



ANEXO N° 08: Reporte TURNITIN.

Reporte de similitud	
NOMBRE DEL TRABAJO	AUTOR
CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHIC	Requejo Falla & Dávila Romero
RECuento DE PALABRAS	RECuento DE CARACTERES
18223 Words	98139 Characters
RECuento DE PÁGINAS	TAMAÑO DEL ARCHIVO
93 Pages	482.0KB
FECHA DE ENTREGA	FECHA DEL INFORME
Jan 23, 2023 10:17 AM GMT-5	Jan 23, 2023 10:18 AM GMT-5
● 15% de similitud general El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos	
<ul style="list-style-type: none">• 12% Base de datos de Internet• Base de datos de Crossref• 10% Base de datos de trabajos entregados• 2% Base de datos de publicaciones• Base de datos de contenido publicado de Crossref	
● Excluir del Reporte de Similitud	
<ul style="list-style-type: none">• Material bibliográfico• Coincidencia baja (menos de 8 palabras)• Material citado	
Resumen	

ANEXO N° 09: Acta de Originalidad.



ACTA DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, **EDGARD CHAPOÑAN RAMÍREZ**, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de contabilidad y revisor de la investigación aprobada mediante Resolución N° 1214 – 2020/FACEM-USS, del (los) estudiantes (s), **DAVILA ROMERO JOSSY JESABEL & REQUEJO FALLA CRISTIAN ALEXIS** Titulada, **CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020.**

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del **15%** verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el software de similitud TURNITIN.

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la directiva sobre el nivel de similitud de productos acreditables de investigación, aprobada mediante Resolución de directorio N° 221-2019/PD-USS de la Universidad Señor de Sipán.

Pimentel, 23 de marzo del 2022.



Mg. Chapoñan Ramirez Edgard
DNI N° 43068346

Mg. Chapoñan Ramirez Edgard
DNI: 43068346

ANEXO N° 10: FORMATO T1.



FORMATO N.º T1-VRI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES) LICENCIA DE USO

Pimentel, 09 de setiembre de 2022.

Señores
Vicerrectorado de Investigación
Universidad Señor de Sipán
Presente. -

Los suscritos:

Requejo Falla Cristian Alexis, con DNI N° 783216621 y Davila Romero Jossy Jezabel, con DNI N° 74203681; en nuestra calidad de autor (es) exclusivo (s) del trabajo de grado titulado: **"CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA KENTUCKY FRIED CHICKEN, CHICLAYO 2020"**, presentado y aprobado en el año 2022 como requisito para optar el título de CONTADOR PUBLICO, de la Facultad de Ciencias empresariales, Programa Académico de CONTABILIDAD, por medio del presente escrito autorizamos al Vicerrectorado de investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre nuestro trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional – <http://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.

Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación y a su autor.

De conformidad con la ley sobre el derecho de autor decreto legislativo N.º 822. En efecto, la Universidad Señor de Sipán está en la obligación de respetar los derechos de autor, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
Requejo Falla Cristian Alexis	73216621	
Dávila Romero Jossy Jezabel	74203681	