



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TESIS

**INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS
EN LA REDUCCION DE MERMAS EN LOS
RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE
CHICLAYO 2023**

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

Autor (es)

Bach. Bravo Soto Jhanella Gissel
<https://orcid.org/0000-0002-2713-520X>

Bach. Mechan Pisfil Rodrigo Jeanpool
<https://orcid.org/0000-0001-5963-8007>

Asesor:

Dr. Gómez Jacinto Luis Gerardo
<https://orcid.org/0000-0002-0270-5405>

Línea de Investigación:

**Gestión, innovación, emprendimiento y competitividad que promueva el
crecimiento económico inclusivo y sostenido**

Sub línea de Investigación:

**Normas internacionales de información financiera en el contexto de los
procesos contables y la creación de valor en la empresa**

Pimentel – Perú
2024

**INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS
EN LA REDUCCION DE MERMAS EN LOS
RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE CHICLAYO 2023**

Aprobación del jurado

MG. HERNÁNDEZ TERÁN SAUL

Presidente del Jurado de Tesis

MG. RÍOS CBAS MARTIN ALEXANDER

Secretario del Jurado de Tesis

MG. MENDO OTERO RICARDO FRANCISCO ANTONIO

Vocal del Jurado de Tesis



Universidad
Señor de Sipán

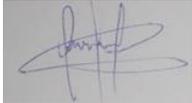
DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Quienes suscriben la DECLARACIÓN JURADA, somos **BRAVO SOTO JHANELLA GISSEL; MECHAN PISFIL RODRIGO JEANPOOL.** bachilleres del Programa de Estudios de la **Facultad de ciencias empresariales de la carrera de Contabilidad** de la Universidad Señor de Sipán S.A.C, declaramos bajo juramento que somos autores del trabajo titulado:

INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA REDUCCION DE MERMAS EN LOS RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE CHICLAYO 2023.

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, conforme a los principios y lineamientos detallados en dicho documento, en relación con las citas y referencias bibliográficas, respetando el derecho de propiedad intelectual, por lo cual informo que la investigación cumple con ser inédito, original y autentico.

En virtud de lo antes mencionado, firman:

BRAVO SOTO JHANELLA GISSEL	DNI: 76040131	
MECHAN PISFIL RODRIGO JEANPOOL	DNI: 76441966	

Pimentel, 19 de julio de 2023.

Dedicatoria

A Dios, por brindarme salud y estar a mi lado en cada paso que doy en lo personal, profesional y espiritual, por darme sabiduría y voluntad para llegar hasta este punto de culminar mi meta.

A mi abuela por siempre estar conmigo, a mi Madre por todo su apoyo, cariño incondicional, a mi Tío quien me apoya como Padre y mi tía por su apoyo incondicional y a todas aquellas personas que me apoyaron, creyeron y sobre todo confiaron en mí.

AUTOR: Bravo Soto Jhanella Gissel

A Dios por brindarme salud y fuerza para seguir luchando para culminar esta carrera.

A mis padres, Manuel Mechan Gonzales y Maritza Pisfil Chafloque por brindarme la oportunidad de poder salir adelante con una carrera profesional, educándome de la mejor manera posible para enrumbarme en el ámbito social, a las personas que me brindaron su apoyo en este proceso que fue y sigue siendo una aventura maravillosa para mí y así poder culminar mis estudios.

AUTOR: Mechan Pisfil Rodrigo Jeanpool

Agradecimiento

Agradezco a Dios por sobre todas las cosas, a mi familia por siempre estar al pendiente de mi en todo momento y apoyarme, agradezco a la Universidad Señor de Sipán, a los docentes y al personal administrativo por apoyarme y guiarme en el ámbito académico, también a mi compañero Rodrigo Mechan Pisfil por su importante apoyo y presencia en las reuniones para culminar este proyecto, agradezco a Rai Vásquez por apoyarme en todo este proceso.

AUTOR: Bravo Soto Jhanella Gissel

Agradecido con la Universidad Señor de Sipán por la formación profesional que me brindo, a mi compañera Bravo Soto Jhanella Giseel por el constante apoyo en esta investigación, además agradecido con Nathaly Sánchez Farroñan quien desde un principio me brindo su apoyo y que hasta el día de hoy sigue apoyándome y para finalizar a Gabrielle Marín por enseñarme que la vida nos brinda pequeños momentos de felicidad y que se debe aprovechar cada uno de esos momentos para seguir adelante.

AUTOR: Mechan Pisfil Rodrigo Jeanpool

Resumen

La investigación se realizó en base al objetivo general de determinar si la gestión de inventarios permite reducir las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023. En ese sentido, se ha tomado como diseño metodológico un tipo descriptiva – correlacional, con diseño no experimental transversal, también se consideró una muestra representada por 22 restaurantes de comida saludable, y para ello se creyó pertinente utilizar la técnica de encuesta. En análisis a los resultados alcanzados, se pudo verificar que la gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo se caracteriza por ser regular o buena, con un 40.9% respectivamente, solo un 18.2% de estas empresas tiene una deficiente gestión de inventarios. Asimismo, el nivel de merma se caracterizó por ser regular con un 81.8%, solo un 13.6% de estas empresas tiene un nivel alto de merma y apenas en 4.5% tiene un bajo nivel. Por tanto, se llegó a la conclusión que la gestión de inventarios permite reducir las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023; tomando como referencia al coeficiente de correlación de Rho de Spearman, el cual arrojó un resultado de $Rho = -0.918$, llegando a inferir que cuando mejor y eficiente sea la gestión de inventarios, menores serán las mermas en los restaurantes.

Palabras clave: Gestión de inventarios, almacenamiento, costo de inventarios, mermas, control de mermas.

Abstract

The research was conducted based on the general objective of determining whether inventory management allows reducing waste in healthy food restaurants in the city of Chiclayo by 2023. In this sense, it has been taken as methodological design a descriptive - correlational type, with non-experimental cross-sectional design, a sample represented by 22 healthy food restaurants was also considered, and for this it was believed relevant to use the survey technique. In analysis of the results achieved, it was verified that inventory management in healthy food restaurants in the city of Chiclayo is characterized by being regular or good, with 40.9% respectively, only 18.2% of these companies have poor inventory management. Likewise, the level of decline was characterized by being regular with 81.8%, only 13.6% of these companies have a high level of decline and only 4.5% have a low level. Therefore, it was concluded that inventory management allows reducing losses in healthy food restaurants in the city of Chiclayo 2023; taking as reference the correlation coefficient of Spearman's Rho, which yielded a result of $Rho = -0.918$, inferring that the better and efficient the inventory management, the lower the losses in restaurants.

Keywords: Inventory management, storage, inventory cost, shrinkage, waste control.

Índice

Dedicatoria	iv
Agradecimiento.....	v
Resumen.....	vi
Abstract.....	vii
Índice	viii
Índice de tablas.....	ix
Índice de figuras	x
I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Realidad problemática	1
1.2. Formulación del problema.....	2
1.3. Justificación	3
1.4. Hipótesis.....	4
1.5. Objetivos.....	4
1.6. Trabajos previos.....	5
1.7. Teorías relacionadas	11
II. MATERIAL Y MÉTODO.....	30
2.1. Tipo y diseño de investigación.....	30
2.2. Variables, operacionalización	31
2.3. Población de estudio, muestra, muestreo y criterios de selección.....	34
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	35
2.5. Procedimiento de análisis de datos	37
2.6. Criterios éticos.....	37
III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
3.1. Resultados	38
3.2. Discusión.....	41
3.3. Aporte Científico.....	46
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	56
4.1. Conclusiones.....	56
4.2. Recomendaciones.....	57
REFERENCIAS	58
ANEXOS	63

Índice de tablas

Tabla 1 Operacionalización de variables	32
Tabla 2 Población de estudio.....	34
Tabla 3 Técnica e instrumento utilizado.....	36
Tabla 4 Resultado de Alfa de Cronbach	36
Tabla 5 Gestión de inventarios y mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.	38
Tabla 6 Gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.	39
Tabla 7 Nivel de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.....	40
Tabla 8 Capacidad instalada y nivel de almacenamiento en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo	41
Tabla 9 Funciones asignadas de Gerencia.....	48
Tabla 10 Funciones asignadas de Logística.....	49
Tabla 11 Funciones asignadas de Área de cocina	50
Tabla 12 Funciones asignadas de Atención al cliente	52
Tabla 13 Modelo de registro de entradas de almacén.....	54
Tabla 14 Modelo de registro de salidas de almacén.....	54

Índice de figuras

Figura 1 Objetivos de la NIC 2. Inventarios	15
Figura 2 Esquema general de Mermas	22
Figura 3 Gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo	39
Figura 4 Nivel de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.....	40
Figura 5 Estructura Orgánica propuesta.....	53

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Tomando en cuenta la problemática encontrada a nivel internacional, se citó al autor Cardona et al. (2018) en su artículo “*Gestión de inventarios y suministro de insumos en la industria alimentaria*”, en Colombia, quienes indicaron que el inventario se constituye una inversión sumamente crucial en toda empresa, y especial consideración, para el sector de alimentos; y éste debe ser administrado con una buena atención, debido a que, si sus niveles son elevados, podrían resultar pérdidas económicas por la cantidad de costos relacionados al mismo, como es el caso de su almacenamiento y otros asociados con su operatividad, uso y disposición. Para ello, el proceso de gestión de inventarios se considera una actividad indispensable para el manejo de las existencias; sin embargo, no con frecuencia su aplicación es adecuada y eficiente, ya que en ciertas ocasiones no se toma en consideración los cambios de demanda y tiempo de abastecimiento, además, no se considera el desbalance existente entre la demanda y los procesos productivos (p.197).

En palabras de Belito y Burga (2021) en su artículo “*Aspecto tributario sobre mermas de los productos*”, en Lima, Perú. Mencionan que se ha llegado a determinar que la contabilidad y el inventario son indispensables para toda empresa, tomando en cuenta lo necesario que es mantener controlados los bienes que ingresan y egresan de almacén, inclusive las pérdidas materiales o desperfectos, producto del ambiente de los productos que conforman el activo de todo negocio, para posteriormente hacer frente a la Sunat. En ese sentido, las organizaciones en el intervalo de sus procesos de producción, causan mermas y deterioro casi complejos de medir; en cuanto a los primeros se respaldan frente a la Administración Tributaria en base a un documento técnico formulado por el experto calificado, en base a los requerimientos de la norma de Ley del Impuesto a la Renta; y de otro lado, tratándose de deterioro, las empresas necesitan detectar e informar a la Administración, y ser acreditados con la destrucción de los inventarios con la representación de un notario estatal o un funcionario juez (p.344).

Respecto a la situación problemática en los restaurantes de alimentos saludables ubicados en Chiclayo, se ha podido observar que desde que inició la presencialidad, los establecimientos han venido presentando serias deficiencias en cuanto a sus procesos logísticos y manejo de inventarios, por carecer de adecuadas herramientas de control y gestión, y en donde se ha podido identificar altos niveles de mermas y desperdicios, sumado a ello, el escaso seguimiento o monitoreo a las tareas realizadas en almacén, siendo así que, en determinadas ocasiones no se han venido registrando los productos que ingresan y salen de dicha área, a tal punto de generar desfases en los procesos contables.

Asimismo, se ha llegado a identificar que los restaurantes carecen de políticas y procedimientos debidamente establecidos y de forma eficaz, así como una correcta gestión de inventarios, razón por la cual es inevitable presentar ciertas mermas y deterioros que, no solamente afectan a los inventarios, sino que, además, va a promover un impacto negativo en los índices de liquidez y rentabilidad de dichos negocios.

Por lo mencionado, en los restaurantes de comida saludable, el buen control de las mermas no es realizado por todos los cocineros, en razón a ello, gran parte de dichos establecimientos vienen generando pérdidas innecesarias que desconocen de dónde provienen. Por tal motivo, la investigación pretende establecer si la gestión de inventarios permitirá garantizar una eficiente rotación de los mismos, así como llevar a cabo actividades que permitan alcanzar una óptima productividad en los restaurantes y por consecuencia, lograr la reducción de mermas y desperdicios que impactan directamente en los costos de los restaurantes.

1.2. Formulación del problema

¿Cómo influye la gestión de Inventarios en la reducción de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo periodo 2023?

1.3. Justificación

Fernández (2020) señala que la justificación de estudio es indicar la causa, motivo o razón que justifica el desarrollo de un proyecto o trabajo de investigación, la cual debe ser tomada como una actividad racional mediante la cual el autor del estudio busca sustentar sus actos, creencias y conocimientos.

En ese sentido, a partir del **punto de vista social**, se justifica dado que presenta un tema relevante para las empresas, específicamente, para aquellas relacionadas al rubro de restaurantes en Chiclayo, sobre el uso de la herramienta de gestión de inventarios en sus operaciones diarias, ya que sin la presencia de esta eficiente técnica, se corren diferentes riesgos no solo por sustracciones o manipulación, sino también por la producción de mermas y desperdicios desde las etapas de abastecimiento, almacenamiento, preparación, incluso los restos en los platos que son devueltos al área de cocina, generando como consecuencia resultados no previstos en su estado económico y financiero.

Por otro lado, la investigación sirve para futuros investigadores como base de consulta para la realización de sus aportes en los trabajos de investigación ofreciendo soluciones a los problemas encontrados respecto a la producción de mermas por la ausencia de una adecuada gestión de inventarios y estándares de control.

Según Fernández (2020) la justificación social se centra en un estudio que pueda contribuir a resolver problemas que perjudican a un entorno social, logrando ser relevante y conllevando a la mejora de la sociedad.

Desde la perspectiva económica, la investigación se justifica en razón de que va a permitir que las empresas dedicadas al rubro restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, se vean beneficiadas al poder controlar y reducir las mermas ocasionadas como resultado de las compras de insumos, almacenamiento, preparación de los alimentos, o en la comida sobrante, a través de una correcta aplicación de la gestión de inventarios, evitando verse afectadas económicamente, y por lo tanto, va a permitir generar una mayor productividad, optimizando todos los recursos y así puedan crecer financieramente.

Asimismo, el estudio se basará en el **punto de vista práctico**, en vista de que se pretende resolver la problemática encontrada sobre las mermas producidas por el inadecuado o escaso manejo del control de los inventarios, a través de la propuesta de implementación de una adecuada gestión de inventarios, planteando una serie de estrategias que permitan a los propietarios o gerentes administrar de manera eficiente sus negocios a través de un óptimo proceso logístico, además, contribuir a obtener una eficiente rotación y seguimiento de los inventarios, así como llevar a cabo actividades de gestión que permitan alcanzar una óptima productividad.

Álvarez (2020) señala que la justificación práctica hace referencia a la descripción sobre de qué manera los resultados de una investigación van a servir para cambiar la realidad del objeto de estudio. De esta manera, los estudios necesitan este enfoque en razón de que va a poder evidenciar que su desarrollo tendrá un beneficio real en el ámbito de la investigación.

Cabe destacar que, la presente investigación tiende a ayudar al medio ambiente, en razón de que a través de una adecuada gestión de inventarios, los restaurantes de comida saludable, se volverán mucho más conscientes con la ecología, al llevar un control de las mermas y desperdicios de alimentos, realizando un seguimiento automatizado del inventario, así como, obtener informes detallados que permitan saber en qué momento adquirir más insumos o alimentos perecederos para utilizarlos dentro de un plazo óptimo.

1.4. Hipótesis

La gestión de inventarios influye positivamente en la reducción de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Determinar si la gestión de inventarios permite reducir las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.

1.5.2. Objetivos específicos

- Analizar la actual gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.
- Establecer el nivel de mermas de materias primas e insumos que se vienen presentando en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.
- Evaluar la capacidad instalada de los almacenes de los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, para un adecuado almacenamiento de los inventarios de materias primas, insumos y suministros.

1.6. Trabajos previos

1.6.1. A nivel internacional

Álvarez y Espinosa (2020) en su artículo “Comportamiento de la gestión de inventarios en los restaurantes del litoral ecuatoriano”. Indicaron que el objetivo general consistió en establecer el comportamiento de la gestión de inventarios en los restaurantes del Ecuador; para ello utilizaron un tipo de investigación descriptiva, exploratoria y de enfoque cuantitativo, empleando fichas de observación y entrevistas no estructuradas como técnicas de recogida de datos, y método observacional para analizar los mismos; respecto a la muestra se conformó por 43 restaurantes ecuatorianos. Mediante los resultados, se encontró que, al observar los procesos de compras, recepción y almacenaje, se evidenció una gestión deficiente en tales procesos, de manera que se vienen realizando de manera empírica, y en dependencia al índice de ventas e inventario disponible. Se concluyó entonces que, la gestión de los inventarios en los restaurantes ecuatorianos muestra un aspecto desfavorable, en razón porque no se cumple con determinadas exigencias de calidad para el desarrollo de las fases de compras, recepción, almacenamiento y preparación culinaria,

demostrando un comportamiento que incide negativamente en la rentabilidad gastronómica.

Ariza y Castillo (2020) en su investigación “Desarrollo de un prototipo de una aplicativo tecnológico relacionado a la gestión del inventario en restaurantes de Bogotá”. Mencionaron que el objetivo general consistió en emplear un prototipo de aplicación digital sobre gestión de los inventarios en una serie de restaurantes de Bogotá; para ello utilizaron un tipo de investigación Aplicada, descriptiva y enfoque cualitativo, empleando fichas documentales como técnica de recogida de datos, y método analítico y regresión lineal simple para el análisis de los mismos; respecto a la muestra se conformó por el restaurante *Mantiss*. Mediante los resultados, se encontró que la empresa objeto de estudio viene aplicando herramientas tecnológicas ineficaces para llevar a cabo la gestión de inventarios, siendo esta una de las mayores deficiencias, además, se realiza un manejo manual y poco eficiente de las actividades de logística, de manera que el uso de las TIC se considera significativo para buenos cambios y beneficios para la empresa. Se concluyó entonces que, el desarrollo del modelo de aplicación web según las pruebas realizadas, se evidenció que funcionará de forma esperada llegando a cumplir con los objetivos establecidos al inicio del proyecto, además, aportará en nuevos conocimientos para manejar adecuadamente los inventarios, brindando un valor agregado a las empresas del rubro restaurantes.

Martelo, et al. (2019) en su tesis “Controles internos para la mejor eficiencia del sistema de inventarios”. Diseñó el objetivo principal de precisar las básicas características de controles internos para la mejor eficiencia del sistema de inventarios de las empresas. Se empleó el diseño no experimental, tipo descriptiva, con análisis documental, su población está determinada por los trabajadores, en tanto que la muestra está conformada por los gerentes generales. Los hallazgos señalan que del control interno incide en la empresa por el índice de verificación del software acorde a los objetivos trazados, y por las características que representan la herramienta de control y en donde se identificó la importancia del monitoreo a las operaciones generales de este tipo de negocios. Se concluye que, es necesario determinar las principales

características del control intrínseco para la eficiencia del sistema de inventario, señalando asimismo que el control interno si incide en los negocios por la gran relevancia del control a los procesos operativos y administrativos de tales empresas.

García y Domínguez (2021) en su artículo “Propuesta de metodología Lean Seis Sigma para la gestión de mermas en los procesos de inventario del sector alimentario”, en El Salvador. Mencionaron como objetivo general diseñar un plan de metodología empleando la herramienta Lean Seis Sigma en el control y medición de mermas, para las empresas del rubro alimentos; para ello desarrollaron un tipo de investigación Aplicada, descriptiva, utilizando entrevistas como técnica de recogida de datos y método descriptivo para su análisis respectivo; en cuanto a la muestra se constituyó por jefes de áreas de logística, operaciones y división industrial de restaurantes de La Paz, El Salvador. De acuerdo a resultados, se encontró que, de las empresas entrevistadas, se han detectado ciertas situaciones que han venido comprometiendo la eficiencia en los procesos de servicio y atención al cliente, siendo entre ellas, la falta de abastecimiento de insumos al momento de entregar pedidos, vencimiento de materias primas por no ser utilizadas, además no existe conocimiento sobre el nivel de mermas con que vienen operando en su cadena de suministro. Por ello, se concluyó que la propuesta de la herramienta Lean Seis Sigma sirvió para medir, registrar y controlar las mermas producidas en la industria alimentaria, permitiendo la constante mejora en los procesos de inventario, y satisfacción a los clientes.

Garrido y Cejas (2017) en su artículo “Gestión de inventarios como herramienta viable en el manejo de los negocios”, en Ecuador. Señalaron que el objeto general fue diagnosticar la confiabilidad de la gestión de inventario mediante la aplicación de prototipos matemáticos y estadísticos en los negocios ubicados en Riobamba; para ello desarrollaron el estudio de campo, exploratorio y enfoque cuantitativo; utilizando fichas documentales y herramientas estadísticas para la recogida de datos, cuya muestra consistió en tres negocios ubicados en el cantón Riobamba. Los resultados encontrados identificaron que las principales deficiencias en cuanto al manejo de los inventarios asientan a la

gestión empírica del suministro, deficientes controles a las solicitudes y fijación de inventarios seguros, se desconoce sobre el manejo correcto de los inventarios. Como conclusión se resalta la importancia del manejo de inventario en la gerencia de negocios ecuatorianos, por lo cual el diagnóstico teórico y cuantitativo de las deficiencias de inventarios simboliza un instrumento clave mediante las estructuras de gestión y para tomar decisiones, determinando con ello la acción y costes del inventario.

Cardona y Orejuela (2018) en su artículo “Gestión de inventarios y almacenaje de insumos en los restaurantes, Colombia”. Mencionaron que el objetivo general consistió en diseñar una guía de integración para la administración de inventarios de materia prima que contribuya al apoyo de almacenaje de manera general. Se aplicó la metodología descriptiva y propositiva; utilizando las fichas documentales como técnica de recogida de datos, respecto a la muestra se consideró a una empresa de alimentos ubicada en el Valle del Cauca; obteniendo como resultados que la industria de alimentos en la mencionada región ha presentado ciertos problemas como elevados costes de almacenamiento de insumos, altos volúmenes de movimientos de materias primas y productos acabados, además de bajos márgenes de productividad. Lo anterior ha implicado la necesidad de optimizar la gestión de las operaciones mediante el desarrollo de estrategias de inventario y de almacenamiento en aras de que permitan tratar la complejidad y la especialidad del sistema de producción en el sector de alimentos del Valle del Cauca.

1.6.2. A nivel nacional

Contreras y Sanabria (2020) en su estudio “Mermas y gestión de inventarios en el sector servicios en la región de Huancayo, 2018”. Mencionaron que el objetivo general consistió en establecer si las mermas influyen en la gestión del inventario de negocios antes mencionados; para ello aplicaron un tipo de investigación Aplicada y nivel correlacional, utilizando un cuestionario y ficha de registro como técnicas de recogida de datos, y los métodos descriptivo e inferencial para el análisis de datos, respecto a la muestra se constituyó por 5

empresas de servicios. En efecto, se encontró que, dentro del proceso de distribución de productos, se ha identificado una serie de variaciones relacionadas con la cantidad inicial, básicamente por las mermas ocasionadas en el transporte, y cambios de temperatura, que han provocado que la calidad y cantidad de los productos se vean afectados, conllevando, por ende, al aumento de costos y disminución en el rendimiento de los productos hasta su llegada a diferentes puntos de venta. Esta situación se viene dando por la carencia de una eficaz gestión de inventario, que permita impedir mermas por los costos adicionales, y evite que las utilidades se vean perjudicadas por la incorrecta gestión de inventarios. Se concluyó entonces, que las mermas tienen influencia significativa en la gestión de inventarios, por lo que ante un eficiente control de los mismos va a generar que el nivel de mermas sea mínimo.

Ccoa y Quispe (2021) en su estudio “Control de inventario en restaurantes de la ciudad de Cusco, 2019”. Mencionaron que el objetivo general consistió en diagnosticar el control de inventario en los restaurantes del departamento de Cusco; para lo cual aplicaron un tipo de investigación no experimental, descriptivo y cuantitativo, utilizando cuestionario como herramienta de acopio de datos, y método como descriptivo e inferencial para el análisis de datos, respecto a la muestra se basó en 30 restaurantes de las calles principales de Cusco. Se generó como resultados que el 70% de gerentes afirmaron que no con regularidad se lleva a cabo el almacenamiento óptimo como medida de protección contra objetos y toma de productos no autorizados, y solo 6.7% nunca efectúan dichos procedimientos en los restaurantes en Cusco. En tal sentido, se concluyó que el control de inventario en los restaurantes diagnosticados se ha encontrado en un nivel regular con un 63%, lo cual implica que los procesos para dar cumplimiento a las funciones del control de insumos o materias primas se efectúan de manera parcial; por otro lado, se lleva a cabo la planificación de necesidades de inventario de forma esporádica, hecho que conlleva a mayores costos de inventario.

Unzueta (2020) en su investigación “Uso de técnicas de planeación de operaciones y gestión de inventarios en el sector servicios, en Lima”. Como objetivo general se propuso evaluar los resultados de las empresas en estudio

donde se emplean técnicas de planeación de operaciones y estructuras de manejo de inventario en el rubro servicios; para ello se aplicó el tipo descriptivo, propositiva y no experimental, utilizando fichas documentales como herramienta de recogida de data, y los métodos descriptivo cuantitativo para el análisis de datos, respecto a la muestra se constituyó por 10 empresas de servicios. Como resultados, se generó que la gestión de inventarios viene siendo ineficiente para poder solucionar deficiencias logísticas en las empresas de servicios, de manera que surgió la necesidad de aplicar técnicas que puedan adaptarse a las actividades de su día a día, esto en gran parte ha desencadenado problemas de eficiencia y calidad. Por lo que, se concluyó que el nivel de impacto económico que posee la gestión de inventarios en los sectores donde los insumos o materias primas que se manipulan tienen un corto tiempo de vida o son sensibles al manejo, es realmente positivo para el caso de restaurantes, y distribuidoras de productos perecibles.

Vitalino (2019) en su investigación “Gestión de mermas en los restaurantes del distrito de Miraflores, Lima”. Mencionó que el objetivo general consistió en establecer la actual gestión de mermas en los restaurantes de Miraflores; para ello se aplicó un tipo de investigación Básica, descriptiva, utilizando guías de entrevistas como técnica de recogida de datos, y los métodos cualitativo y descriptivo para el análisis de datos, respecto a la muestra se constituyó por 2 restaurantes ubicados en el distrito Miraflores. En efecto, se encontró que la gestión de mermas en los restaurantes analizados, ha permitido llevar un conteo de cantidades y precios de productos desperdiciados, a su vez se realizaron estudios para volver a utilizarlos y brindar otra función adicional a la principal. Por ello, se concluyó que, es fundamental la gestión de mermas en los restaurantes de Miraflores y en Lima generalmente, no solamente por la preservación del medio ambiente, sino además por los grandes beneficios que ello representa para la cadena de restaurantes, además porque volver a utilizar los insumos o materias primas y la reducción de mermas, van a poder evitar generar gastos adicionales y permitir que los restaurantes ofrezcan una gastronomía de manera sostenible.

Bernabé y Checa (2021) en su investigación “Plan de mejoramiento en la gestión de inventarios en el rubro de gastronomía en la región Lambayeque, con la finalidad de minimizar mermas”. Señalaron que el objetivo general consistió en diseñar un mejoramiento para la gestión de inventarios que permita minimizar mermas en los restaurantes de Lambayeque, para ello se aplicó un tipo de investigación descriptivo, No experimental, y cuantitativa, utilizando guías de entrevistas estructuradas y cuestionarios como técnicas de recogida de datos, y los métodos cuantitativo, descriptivo para el análisis de datos, respecto a la muestra se constituyó por 25 restaurantes pertenecientes a Chiclayo y Lambayeque. De los resultados, se pudo evidenciar una carente gestión de los inventarios de los restaurantes de la región Lambayeque, en razón a que los gerentes o administradores escasean de herramientas de gestión para la buena manipulación de los insumos y materias primas, se basan en la intuición y experiencia propia para el aprovisionamiento diario. Por tanto, se concluyó que, para enfrentar la problemática identificada, se ha propuesto herramientas de mejoramiento por medio de la implantación de un prototipo de reaprovisionamiento de tiempo único en base a un registro el cual incorpora un Kardex para cada producto, así como un modelo de selección, evaluación y seguimientos de los proveedores de manera sistematizada.

1.7. Teorías relacionadas

1.7.1. Gestión de inventarios

1.7.1.1. Definición

Yuseff et al. (2020) mencionan que “Es un área de la logística que estudia el manejo que debe darse al material, materias primas, productos semielaborados, o concluidos en cualquier tipo de empresa, independientemente si sus giros son comerciales, de manufactura o de servicios, todas trabajan con un tipo de inventario y su óptimo manejo puede determinar su éxito o fracaso, estribando de la identificación, consideración y gestión de los costes que se originen durante el desarrollo de los procesos logísticos” (p.36).

Cruz (2017) señala que la gestión de inventarios es aquella conformada por dos roles esenciales en toda organización y su cadena de suministro, las

cuales consisten en abastecimiento y repartición, considerando que las empresas requieren contar con un buen seguimiento de sus existencias a fin de llevar a cabo los abastecimientos correctos y en periodo oportuno satisfacer a las solicitudes realizadas.

Arenal (2020) indica que: “es un factor crucial en la gestión estratégica de cualquier empresa; de manera que las acciones relacionadas con la administración de inventario se encuentran vinculadas con la fijación de los modelos de contabilización, niveles de rotación, estructuras y prototipos de inventarios formados por las correspondientes técnicas de control.” (p.8).

Álvarez (2020) manifiesta que: “la gestión de inventarios es la efectividad de gestionar adecuadamente los registros, circulación y análisis de las existencias según sus clases y tipos de inventario de la organización, y con una buena gestión los efectos son claros ya sean de pérdidas o ganancias de forma aceptable y con ello queda claro cuál es el escenario financiero de una organización y las decisiones a evaluar para mejorarlo o mantenerlo.” (p.9)

La gestión de inventarios es necesario desde una visión operativa para el resguardo de las fases, y mediante el aspecto financiero, por cada inversión de capital que traen con ello, representando un elemento competitivo, por ello la toma de decisiones efectivas para gestionar el inventario producirá utilidad y aporte de valor a las empresas, favoreciendo la confiabilidad de sus operaciones (Álvarez, 2020).

Pacheco (2019) refiere que la gestión de inventarios comprende la agrupación de funciones empleadas por toda empresa u organización que coadyuva a tener conocimiento preciso sobre el nivel de ventas o egresos de inventarios y de este modo establecer la cantidad puntual que deberá solicitarse al proveedor; en tanto que, esta gestión se enfoca en dos clases de actividades: determinar en qué momento pedir y en qué cantidad hacerlo, y mantener actualizada la información de insumos o materiales disponibles.

González (2020) sostiene que es la actividad relacionada de manera directa con la cadena de valor de las empresas, y se enfoca en las estrategias y tácticas orientadas a mantener un control adecuado a los costos y rotaciones del inventario, así como estimar lineamientos de control del inventario en el trayecto la cadena de valor, con la finalidad de ofrecer servicio apto y capaz de atender necesidades del usuario.

Vidal (2019) afirma que la gestión de inventarios se constituye la primera fase en la administración de almacén, en el cual se debe respaldar el adecuado almacenaje de acuerdo con los indicadores como, clima, humedad, acopio y seguridad, de las existencias en esa área, separados o categorizados mediante códigos; por tanto, la gestión de inventarios permite conocer detalladamente la capacidad y localización del stock, evaluación y mejora de los espacios disponibles para los procesos de almacenamiento y despacho.

Campó (2020) señala que es el planeamiento y control del inventario con la finalidad de cumplir con las prioridades competitivas de toda organización, en base a la realización del pleno potencial de la secuencia de valor; entonces la gestión de inventarios radica en disminuir los mismos a su mínima expresión para optimizar los costos, y no tener inventario en exceso para cubrir todas las demandas, por tanto, permite mantener la cantidad adecuada de inventario.

1.7.1.2. Inventarios

De acuerdo a Navarrete (2019) revela que los inventarios son el detalle específico de los artículos, mercancías, bienes que poseen las empresas en su almacén y se encuentran clasificados de acuerdo a categorías, y son útiles para cubrir la solicitud de pedidos ofertados mediante la perspectiva contable, se consideran, además, como activos corrientes de gran importancia que influyen de manera directa al rendimiento del negocio acorde con sus patrones de situación financiera.

Asimismo, son definidos como activos mantenidos para venderse en relación con las operaciones normales, se reconocen como activo circulante y en el Estado de Situación se vincula de manera inmediata posterior a las cuentas por cobrar, siendo que las organizaciones emplean un mayor empeño no solamente por administrarlos adecuadamente, sino por los resultados respecto a eficacia sea lo más hacedero posible (Navarrete, 2019).

Álvarez (2020) define al inventario como “el surtido de bienes y suministros disponibles y se usan en diversos procesos de la cadena de suministros, siendo uno de estos el aprovisionamiento de insumos, materia prima para proveer al centro de fabricación” (p.10).

El inventario tiene un papel importante en los procesos logísticos a partir de las adquisiciones hasta la llegada al usuario final; por tanto cada fase en los procesos logísticos necesita del uso de los inventarios, en cuantías adecuadas acorde a las necesidades requeridas y en base a la demanda; entonces, su gestión deberá mantenerse con ajuste a las actividades logísticas, y en un adecuado equilibrio entre los requerimientos de la empresa en relación a sus pedidos solicitados para preservar un equilibrio idóneo de los costes del inventario (Álvarez, 2020).

Arenal (2020) señala que: “Un inventario es el detalle de artículos accesibles, y son especificados de acuerdo a grupos, categorías y por espacio ocupado, así los negocios están obligados a efectuar el inventario, siendo fundamental que vaya acorde a la situación, es decir, tener más de lo que se cuenta realmente, va a generar que el valor de la organización sea mejor, en tanto que una infravaloración generará que las obligaciones por impuestos que se tengan que pagar serán mínimos” (p.10).

Cruz (2017) refiere que: “Un inventario es aquella lista organizada, detallada y valorada de los activos que posee una organización; estos bienes son metódicos y específicos según las características de los bienes que integran la compañía, combinando los que son análogos y valorados porque deben expresarse en valor económico para ser integrados en el patrimonio de la compañía.” (p.14).

Los inventarios son de diferentes clases y tipos, pero los más básicos e importantes son: materia prima, donde se registra el material que compone la fase productiva suministrada por los proveedores; se registran los productos semielaborados, procesos que atraviesa un determinado producto; productos terminados, que incluyen aquellos destinados a la distribución al consumidor final (Cruz, 2017).

1.7.1.3. NIC 2: Norma Internacional de Contabilidad 2

Objetivo de la Norma:

Según MEF (2021) establece que la presente Norma tiene como objeto determinar el tratamiento contable del inventario; además, proporciona un informe técnico para la fijación del coste, incluyendo el sucesivo reconocimiento de gasto del ejercicio, además de algún deterioro que disminuya el monto en los informes al valor neto realizable.

Por otro lado, la Norma establece lineamientos acerca de las formas de cálculo del costo que se usan para imputar costos a los inventarios.

Figura 1 *Objetivos de la NIC 2. Inventarios*



Fuente: Prisma Empresarial (2020)

Medición de los inventarios:

El inventario se medirá de acuerdo a su coste o valor neto realizable, acorde a cuál fuera menor (MEF, 2021).

Costo de inventarios:

Ministerio de Economía y Finanzas (2021) establece que los costes de inventarios abarcan todos aquellos emanados de su compra y procesamiento, incluyendo los costos en los cuales se hayan incidido para condicionarlos y ubicarlos en tiempo real; dichos costes se clasifican en:

- i. Coste de adquisición: abarca el precio de adquisición, normas arancelarias entre otros, transporte, almacenaje y aquellos directamente aplicables a la compra de mercancías, artículos o de servicios, asimismo se deducen descuentos comerciales, rebajas u otras partidas análogas para hallar el costo de adquisición.
- ii. Coste de transformación: son los relacionados de modo directo con las unidades producidas, tales como mano de obra directa, además, comprenden una parte, de los costos indirectos, variables o fijos, en los cuales se haya generado para alterar las materias primas en productos finales.
- iii. Otros costes, se incluyen en el costo de inventarios, toda vez que se hubiera implicado en ellos para dar a los mismos su condición y espacio real.

Citando a Arenal (2020) indica que el costo de los inventarios es aquel costo de almacenar bienes se basa, entre otras cosas, en su valía; es decir, en el caso de un producto suministrado por un tercero proveedor, el valor unitario de un producto en stock es el precio pagado a ese proveedor por ese producto; en caso contrario, si se tratase de un producto que ha tenido algún tipo de cambio

físico, como en el caso de los productos en producción o terminados, su valor es más difícil de descifrar.

No obstante, los costos más importantes desde la perspectiva de la gestión denominados costos de oportunidad, no se encuentran comprendidos en ninguna de las alternativas referidas, en otros términos, data de costos que facilita la contabilidad de convenio puede no ser importe o requerir de cierta preparación para su manejo en un determinado proceso de gestión de inventarios.

En efecto, los costos importantes a tener en cuenta en los inventarios son:

A. costo de abastecimiento, constituye el costo total originado cada vez que se realiza un pedido de producto, este se desprende de dos: costo del pedido y costo de emisión del pedido.

B. Costo de almacenamiento, en este caso, se integran todos los costos incurridos por la compañía como efecto de conservar una cierta cuantía de artículos en inventario, estos se identifican de los siguientes: obsolescencia, robos, seguros, almacén, capital.

C. costo relacionado al inventario de demanda no cubierta, representa el costo incurrido en el momento que se dificulta cubrir la demanda por razón de cuando surge no hay suficientes artículos almacenados, hecho que se llama *rotura de stock* (Arenal, 2020).

En términos de Sánchez (2022) señala que las principales características de los costos de inventario reúnen las siguientes condiciones dentro de una empresa: i) se relacionan con el cálculo numérico, los costos pueden ser medidos de manera empírica a través del cálculo determinado, ii) tareas administrativas: la gestión de inventarios, de manera independiente del método que se emplea para ello, supone la operación documental y administrativa asociada, y iii) relación con modelos de producción: en la industria de producción, siempre la gestión de stock afecta de manera fundamental en el modelo productivo realizado.

Valor neto realizable:

De acuerdo al Ministerio de Economía y Finanzas (2021) define al valor neto realizable como el precio estimado de venta de un bien en el funcionamiento normal de las operaciones restando los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para ejecutar la venta.

Establece, además, que el costo de los inventarios podría no recuperarse en circunstancia de que estos sean deteriorados, si han sido obtenidos parcial o totalmente obsoletos, o, en el caso de que sus precios de mercado hayan disminuido.

Además, el costo de los inventarios podría no ser recuperable si los costos proyectados para su terminación o venta hayan incrementado. La acción de rebajar el saldo, hasta que el coste sea igual al valor neto realizable, es análogo al criterio según el cual los activos no deben ser registrados en libros sobrepasando los montos que se desean obtener mediante su venta o consumo.

1.7.1.4. Control de inventarios

Pérez (2018) define que el control de inventarios es el agrupamiento de procedimientos que aportan a garantizar que un inventario esté a disposición de la empresa cuando ésta la necesita; para ello, se entienden tres niveles básicos dentro del control de inventario, los cuales son: suministro, nivel que se ocupa de cómo generar los inventarios que se requieren, ya sea mediante fabricación propia o mediante adquisición a mayoristas o fabricantes; almacenamiento, este nivel se encarga de que las características del almacenamiento sean las adecuadas, incluyendo las condiciones de distribución de espacio; disponibilidad, este tercer nivel es que se encarga de que haya cantidad suficiente disponible de inventarios como para cubrir nuevas ventas que ingresan a la empresa.

Solorzáno y Mendoza (2022) señala que el control de inventarios eficiente es un sistema que suministra a la empresa información precisa del costo para inventarios, el costo de productos vencidos, además, coadyuva a generar datos

sobre cantidades físicas precisas para las ventas; por tanto, se reconoce que a través de la aplicación de un control interno, que coadyuve a la administración del control de las actividades, la perspicacia de los procedimientos y considerando las circunstancias que pueden beneficiar o afectar las actividades.

Además, permite que la organización pueda disponer de actividades confiables, de modo tal que no genere desperdicios de sus insumos, generando en consecuencia la articulación de los diferentes y amplios procedimientos que son realizados para adquirir el bien final, alcanzando el desarrollo, beneficio de recursos y facilitando la eficiencia en la organización para el desarrollo de sus objetivos, contribuyendo a la mejora de sus operaciones, resultando un beneficio general y ser más competitiva en el mercado (Solorzáno y Mendoza, 2022).

Moreira y Peñafiel (2019) indican que el control de inventarios es sumamente crucial para las organizaciones porque mantener los productos en stock aumentaría los costos y, por otro lado, si el stock no es suficiente, no se pueden realizar ventas. Por lo tanto, es necesario conocer de qué manera administrar de manera óptima el inventario. Es importante que la gestión de inventarios haga un buen uso de las relaciones con el proveedor, ya que esto puede proporcionar una ventaja ideal a través del rendimiento obtenido de los mismos. Cabe destacar que, el control de inventarios es indispensable para toda compañía en razón de que facilita la conservación de la presencia de cada una de las mercancías que se encuentran aptas para su venta.

Cruz et al. (2019) mencionan que el control estricto de los ingresos y salidas del inventario es extremadamente importante porque previenen los desabastecimientos debido a que la insuficiencia del producto retrasa la entrega de los productos enajenados o finales hasta que las ventas estén disponibles; también podría ocurrir que los productos se tornen obsoletos, porque no hay salida o han pasado de periodicidad, la tecnología ha cambiado, nunca se han vendido, el paso del tiempo desgasta los productos, entre diferentes aspectos que dañan las mercancías. Pero no solo eso, estos son materiales a disposición del almacenero, es necesario encargar al administrador del objeto, quien es el

responsable directo del mantenimiento de este tipo de almacén, es decir, requiere un cuidado más astuto por parte del administrador a partir de materiales existentes para consumir, convertir, parcial o totalmente.

Solórzano y Mendoza (2022) mencionan que el control de inventarios es un aspecto muy importante que involucra a la competitividad de las empresas, sobre todo cuando hoy en día el mercado tiene una gama muy amplia de productos para ofrecer al cliente, por ello es necesario considerar qué hay disponible, qué es lo que más se demanda y averiguar qué no está disponible, conocer los productos que no se pueden vender, así como los deteriorados, etc.

Referente a lo mencionado, mantener un inventario adecuado beneficia a las empresas porque las compras eficientes mejoran el flujo de caja, mejoran la calidad del servicio brindado, identifican productos poco exigentes, ayudan a efectuar mejores compras, minimizan los costos de compras de emergencia, aumentan el inventario, detectan la pérdida o sustracción de productos, optimizan el espacio de almacenamiento y evitan costos extras.

Lao et al. (2018) mencionan que un aspecto importante en la gestión de inventarios es la capacidad de almacenamiento, debido a que una distribución espacial idónea de los productos aportará al adecuado aprovechamiento de la capacidad instalada y la manipulación, con la finalidad de asegurar la disponibilidad de insumos o suministros. En otros términos, lograr un óptimo aprovechamiento del área y volumen, posibilitará una mejor distribución y organización de los inventarios.

1.7.2. Mermas

1.7.2.1. Definición

Belito y Burga (2021) señala que las mermas, desde el aspecto técnico, son aquellas pérdidas físicas comprendidas por su volumen, peso o cuantía de los productos, o recursos empleados en el transcurso de los procesos de producción, comercialización u operacionales que se presentan en los distintos inventarios, por lo cual, la cuantía de mermas es congénitas a los aspectos antes mencionados, en razón a sus condiciones naturales y operativas.

En efecto, los materiales o existencias podrían sufrir mermas en los procesos productivos y comerciales de manera respectiva, y su posterior traspaso al almacén o espacio que tiene el que adquiere dichos materiales o existencias, resulta que estribando del bien y las pérdidas que pudieran tenerse, tenderán a ser reconocidas como mermas o desmedros, en las primeras, las pérdidas son originadas en el mismo proceso productivo (Belito y Burga, 2021).

González y Gutiérrez (2018) manifiestan que la merma es una variable que radica en la pérdida física, en volumen, peso o cuantía de los inventarios, por razones relacionadas con el proceso productivo, expresada en porcentajes; es por ello que la reducción en rentabilidad de una organización es inevitable por motivo de las mermas, las mismas que no constituyen un aspecto negativo del proceso productivo, porque son innatas al mismo, pero deben ser controladas porque es un gasto financiero para la organización.

Las mermas de producción son necesarias para establecer la eficiencia de las máquinas, la mano de obra y procesos de fábrica; por tanto, medir y analizar su efecto en los costos productivos es un trabajo cuidadoso y constante; ya que las mermas, pueden ocurrir en diferentes fases del proceso, inclusive en el plan de producción, y si se desconoce su valor real, la empresa puede enfrentar grandes pérdidas (González y Gutiérrez, 2018).

Todo producto que carezca de las especificaciones de calidad, significa una merma, y en los mayores casos, estas proceden de un inadecuado desempeño de algún equipamiento o falta de atención del personal; por otro lado, el movimiento del producto terminado a los almacenes o la carga del mismo para

su despacho, producen también mermas; por lo que es fundamental minimizar y conocer exhaustivamente las mermas ocasionadas en el transcurso de la etapa de producción.

Hilario et al. (2020) señalan que las mermas son toda disminución física, peso, volumen y cuantía de productos, las que son ocasionadas por muchos orígenes propios por su condición natural o en el proceso productivo, que se convierten en descuentos o deterioros que perjudican la constitución y naturalidad de los bienes. Para una mejor comprensión se ha graficado de la siguiente manera:

Figura 2 Esquema general de Mermas



Fuente: Hilario et al. (2020) a partir de Huapaya (2011)

Meseguer (2022) señala que la merma es cierta disminución en el valor de los activos de la empresa, que no se debe a su desvalorización, sino a la incompatibilidad resultante de los desacuerdos en la realidad y la contabilidad; es decir, la merma es la disimilitud entre el libro y el inventario real: si este valor de los inventarios es, ejemplificando, 30.000 soles, y la cifra contable es 31.000 soles, entonces se dice que esta empresa perdió 1.000 soles.

1.7.2.2. NIC 2 mermas y desmedros

Mermas

Según el Ministerio de Economía y Finanzas, la merma es aquella porción de algo que es consumido de forma natural o se sustrae. De acuerdo con la NIC 2, se excluye del costo de inventario a las cantidades anormales de desperdicio de materiales u otros costos de producción, los cuales deberán ser reconocidos como gastos del periodo en que se devenguen. Se pueden clasificar a las mermas de la siguiente forma:

1. Mermas Normales: son pérdidas cuantitativas que suceden en el proceso de producción y comerciales y guardan relación con las actividades habituales y las peculiaridades del producto o de procesos.
2. Mermas Anormales: son pérdidas cuantitativas que sobrepasan los importes considerados normales; generalmente, se producen de un mal manejo o manipulación, y demás.

Desmedros

Son el efecto de deteriorar o pasar a un mal estado o condición a un producto. De la misma manera se pueden señalar y clasificar los desmedros del siguiente modo:

1. Desmedros Normales. Son pérdidas cualitativas que se ocasionan en el proceso de producción y comercial y tienen directa relación con las actividades habituales y condiciones del producto.
2. Desmedros Anormales. Aquellas pérdidas cualitativas que sobrepasan los importes considerados normales.

1.7.2.3. Clasificación de las mermas

Rojas (2020) señala que las mermas de producción se catalogan de la siguiente manera: a) mermas vendibles: se aplica a los bienes obtenidos en el

proceso de producción, que se clasifican como subproductos, desechos y desperdicios, que se clasifican como subproductos en el plan contable. Dichos bienes pueden tener esencialmente un valor económico porque pueden venderse independientemente del producto básico y, en este caso, pueden recuperarse los costos asociados con los inventarios.

Si la empresa logra vender dichos subproductos por sí misma o como residuos, la reducción no se suma al costo de las unidades producidas. b) Mermas invendibles: corresponden a las pérdidas inevitables que ya están cubiertas por el costo de las unidades producidas, aumentando así el costo unitario del producto terminado. En ambas situaciones, las pérdidas se gastan en a la hora de la venta del producto terminado; no obstante, para el registro de estas pérdidas como gasto fiscal, deben cumplir las condiciones exigidas por la normativa fiscal anteriormente citada.

Mermas Normales y Mermas Anormales: En el proceso de fabricación, las empresas industriales establecen índices de pérdida sobre las mermas normales de las materias primas o insumos consumidos en la fabricación de sus productos, por lo que se consideran normales, estas mermas se aplican a los costos de producción, en relación con el volumen de producción, es decir, las pérdidas resultantes de estas mermas se compensan en los costos de producción.

En relación a las mermas anormales, son pérdidas que ocurren en el proceso de producción, cuyos valores superan los montos considerados como normales, estas pérdidas no forman parte del costo de productos fabricados, estas pérdidas deben ser tratados como costos del periodo (Rojas, 2020)

Hilario et al. (2020) señalan que las categorías de mermas según la naturaleza del inventario y los procesos productivos o distribución son: a) mermas ordinarias: estas pérdidas se ejercen al costo de los productos elaborados en relación con la cantidad de producción, en otras palabras, pérdidas causadas por este tipo de mermas se incluyen en los costos de

producción; b) mermas anormales: refieren a las mermas que se originan por errores en la manipulación, manejo o resguardo de los productos; en ese aspecto, estas mermas se pueden evitar de contarse con una eficaz gestión de los inventarios.

Belito y Burga (2021) mencionan que las mermas se clasifican en: 1. Merma normal: en la etapa productiva, las industrias establecen porcentajes de desgastes por merma normal de insumos consumidos en la elaboración de sus artículos, por lo cual se estiman normales, dichas mermas se incluyen en los costos de bienes elaborados en simetría a la cantidad de producción, en otras palabras, este tipo de merma será obtenida por el coste de producción. 2. Merma anormal: son aquellas surgidas en los procesos productivos, donde sus valores que excedan las cantidades estimadas normales, no se incluyen en los costes de los productos transformados, por lo que estas pérdidas se deberán registrar como gastos del ejercicio.

Meseguer (2022) señala que hay diferentes clases de mermas cuando se incorpora el inventario a la producción, debido a que el producto final aún no está listo (está en proceso de finalización, por lo que aún no se puede considerar); estas pérdidas se denominan pérdidas normales; por otro lado, cuando el daño es causado por accidentes, eventos aleatorios o inesperados, se le llama merma anormal: generalmente es una merma que ocurrió fuera del curso normal del negocio.

1.7.2.4. Tratamiento contable y tributario de mermas

Belito y Burga (2021) señalan que, en el Perú, con el fin de deducir mermas y desmedros de inventario, la Administración Tributaria define en el artículo reformado en el punto 21 del Reglamento LIR el 20 de abril de 2020 por medio de la Norma Suprema N° 086-2020-EF;

A) el contribuyente tiene el deber de acreditar la merma a partir de un informe técnico emitido por un profesional independiente, habilitado y colegiado o por una autoridad técnica competente. Este informe debe incluir al menos el método utilizado y las pruebas desarrolladas; de lo opuesto, no se aceptará la deducción.

B) En caso de desmedros de inventario, Administración tributaria tomará como prueba la destrucción de los inventarios hecha por un notario o juez de paz, si no fuere el caso, siempre que la destrucción haya sido notificada con anterioridad a la Administración Tributaria por lo menos dos (2) días hábiles antes de dicho día de destrucción de bienes.

C) Si el costo de inventarios a destruir, además del costo de inventarios destruidos previamente en el mismo año, sea de un máximo de diez (10) UIT, la Administración tributaria tomará como prueba la destrucción del inventario, justificada en un reporte que debe comprender lo siguiente, siempre que se haya notificado previamente a la Administración Tributaria la acción de destrucción dentro del plazo indicado en el párrafo preliminar.

D) La Administración estará en condiciones de nombrar a un funcionario para supervisar la acción de destrucción a que se refieren los párrafos precedentes, incluyendo la manera y condición para la presentación de la solicitud de destrucción.

La Ley del impuesto a la renta y sus disposiciones define el proceso a seguir por el contribuyente para deducir pérdidas y desmedros, pero es importante recalcar que cada caso debe ser coordinado por las autoridades fiscales para determinar la naturaleza del impuesto, considerando el principio de reserva de ley.

Orellana y Campos (2020) señalan que la declaración de pérdidas y ganancias mide las ventas y gastos de una organización en un cierto periodo de tiempo; dicha función consiste en sumar todas las fuentes de ingresos y restar los gastos relacionados con los ingresos; en tal sentido, las mermas son efectuadas como gastos para las empresas, procediendo de manera directa en los Estados Financieros y el margen de utilidad de los mismos.

Desde el punto de vista tributario, se dice que el pago del Impuesto a la renta de las empresas ligadas al comercio e industrial, la Administración tributaria ha detallado esta renta ha establecido una dependencia de percepciones que serán tratados como gastos del total de ingresos, entre ellos se ha considerado

los términos de mermas y desmedros de los inventarios, toda vez que éstas sean cabalmente acreditadas (Orellana y Campos, 2020).

Jiménez y Rivera (2022) mencionan que las mermas para efectos contables, son reconocidas como un gasto y se ubica en la cuenta 68 del Plan Contable General Empresarial, en contrapartida con el activo de la cuenta 29; considerando que no hay norma que establezca el monto aceptable de merma, este se obtiene a través de un informe técnico de profesional dependiente.

Por otro lado, desde el aspecto tributario, parte de las mermas que se generan son gastos y requiere cumplir con los requisitos que determinan la ley para considerarse deducibles y de este modo no afecte con adiciones al cálculo del impuesto a la renta y existan diferencias contables y tributarias en una empresa; en otros términos, el impacto tributario de las mermas dependerá de la sustentación que se le brinde al gasto.

Para tal efecto, los gastos de mermas para que puedan ser deducibles, deberán cumplir con el siguiente requisito estipulado en el Art. 37 inciso f) de la LIR; las depreciaciones por desgaste u obsolescencia de bienes de activo fijo y mermas y desmedros de existencias debidamente acreditados, conforme a las normas establecidas en los artículos siguientes: art. 21 inciso c) del RLIR, indica sobre las mermas lo siguiente:

Los gastos correspondientes deberán estar acreditados por un informe técnico emitido por un profesional colegiado e independiente o, por un organismo técnico; el informe debe incluir al menos el método utilizado y las pruebas, de lo opuesto no se aceptará la deducción. Por lo tanto, para que las mermas sean deducibles, deben acreditarse en tiempo y forma, para que en el futuro no haya que esperar en la oficina de impuestos.

1.7.2.5. Control de mermas

Fernández (2016) señala que la merma operativa es controlable, para ello se debe determinar una estrategia y un plan expeditivo, que ayuda a reducir el impacto en los presupuestos; en primer lugar es muy importante usar las herramientas adecuadas para cada tarea del proceso productivo, ya que cuando se manipule un producto para transformarlo es necesario tener en cuenta que cuanto se retira o añade es una pérdida, por lo que es algo a tener presente a la hora de marcar el precio de venta y calcular las mermas.

Peris (2019) indica que mantener el control de las mermas en la industria alimentaria constituye uno de los elementos importantes que impactan en la rentabilidad de los restaurantes, por lo que las empresas de la industria alimentaria deben cambiar su gestión para reducir realmente las mermas en la cadena logística; en ese sentido, los mejunjes para el control de mermas en alimentos son: un esquema de planeación sólida, histórico diario de la demanda, información precisa y actualizada.

De lo mencionado, existen tres pasos para el correcto control de mermas, los cuales son:

1. Debido a que la demanda puede variar significativamente de un día a otro, no es suficiente hacer pronósticos basados en la demanda mensual o inclusive semanal. Para alinear mejor los procesos de actualización con la demanda, es mejor usar un sistema de programación y usar datos de demanda históricos diarios para incrementar visibilidad.
2. Para no decepcionar al cliente, es fundamental que el margen de seguridad sea suficiente; no obstante, se debe conservar el cuidado, ya que el exceso de stock podría causar la temida merma señalada anteriormente. Por lo tanto, establecer el margen ideal de seguridad requiere medir los costos potenciales de las ventas disipadas, los costos de merma y los niveles de servicio objetivo.

3. La correcta gestión de los residuos alimentarios en función de las cantidades de los pedidos se afronta al genuino reto de determinar exactamente cuánto pedir y cuándo.

Lo ideal sería que, los productos frescos de alta rotación, por ejemplo, deben mantenerse; en el caso de los de baja rotación, por lo opuesto, deben fijarse de modo centralizado, facilitando a la empresa atender a la demanda con una baja manifestación a la merma (Peris, 2019).

II. MATERIAL Y MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

Este trabajo de investigación fue del tipo descriptiva – correlacional, debido a que se llevó a cabo la descripción de la situación actual de la gestión de los inventarios, así como el nivel de mermas que se han ido generando en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo; asimismo la investigación se enmarca dentro del tipo correlacional, en vista de que pretende establecer si la gestión de inventarios permite reducir las mermas, soslayando algún tipo de manipulación entre ambas variables.

En ese sentido, según Ochoa y Yunkor (2019) definen a la investigación descriptiva como aquella que consiste en identificar las variables de estudio midiéndolas por sus características al fenómeno de estudio, así como realizar un análisis riguroso que conlleve a describir los elementos que interactúan en su entorno.

De acuerdo al diseño de investigación, fue No Experimental, transversal, en razón de que se basó únicamente en la observación y análisis de las variables mediante sucesos ocurridos en la realidad, sin necesidad de intervenir o tratar de controlar al objeto de la investigación. En otros términos, se dieron a conocer los hechos tanto de la variable Gestión de inventarios como la variable Mermas, tal y como se vienen presentando en su contexto real, sin controlar o hacer variar en lo más mínimo los resultados provenientes de las mismas, y para ello se llevó a cabo en un solo periodo de tiempo que es 2022.

Como mencionan Hernández (2020) el diseño no experimental es aquella metodología en donde el investigador no manipula o interviene de manera deliberada a las variables independientes con la finalidad de verificar o comprobar su efecto sobre otras variables.

2.2. Variables, operacionalización

2.2.1. Variables

Variable Independiente: Gestión de inventarios

Definición conceptual

González (2020) sostiene que la gestión de inventarios es la actividad relacionada de manera directa con la cadena de valor de las empresas, y se enfoca en las estrategias y tácticas orientadas a mantener un control adecuado a los costos y rotaciones del inventario, así como estimar lineamientos de control del inventario en el trayecto la cadena de valor, con la finalidad de ofrecer servicio apto y capaz de atender necesidades del usuario.

Definición operacional

La variable Gestión de inventarios fue medida a través del uso de un cuestionario basado en las siguientes dimensiones: Inventarios, Costo de inventario y Control de inventarios.

Variable Dependiente: Mermas

Definición conceptual

González y Gutiérrez (2018) manifiestan que la merma es una variable que radica en la pérdida física, en volumen, peso o cuantía de los inventarios, por razones relacionadas con el proceso productivo, expresada en porcentajes; es por ello que la reducción en rentabilidad de una organización es inevitable por motivo de las mermas, las mismas que no constituyen un aspecto negativo del proceso productivo, porque son innatas al mismo, pero deben ser controladas porque es un gasto financiero para la organización.

Definición operacional

La variable Mermas fue medida a través del uso de un cuestionario basado en las siguientes dimensiones: Tipo de mermas, Control de mermas y Tratamiento contable y tributario de mermas.

2.2.2. Operacionalización

Tabla 1 Operacionalización de variables

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica e instrumento
V.I. Gestión de inventarios	Es la actividad relacionada de manera directa con la cadena de valor de las empresas, y se enfoca en las estrategias y tácticas orientadas a mantener un control adecuado a los costos y rotaciones del inventario (González, 2020)	Inventarios	Inventario de materias primas Almacenamiento de inventarios Capacidad instalada	1. ¿Se coordina periódicamente el inventario en el restaurante? 2. ¿El restaurante dispone de un área de almacenamiento para organizar y clasificar debidamente el inventario? 3. ¿Se cuenta con la capacidad de almacenamiento de tal manera que cada grupo de alimentos tenga su propia ubicación? 4. ¿Se cumple con las condiciones suficientes de accesibilidad y ventilación en el área de almacén? 5. ¿La cadena de frío cumple con los estándares establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos?	Encuesta / Cuestionario Escala de Likert 1. Sí 2. No 3. No sabe / No opina
		Costo de inventario Control de inventarios	Costos de almacenamiento Costos de adquisición Método de valuación de inventarios Registro de inventario	6. ¿Se realiza un análisis de los costos de materia prima e insumos que ingresan al almacén? 7. ¿Se realiza un presupuesto para planificar adecuadamente la compra de materias primas e insumos, y así evitar costos elevados? 8. ¿El restaurante utiliza algún método de valuación de inventarios que permita conocer el costo de materias primas e insumos requeridos en cocina? 9. ¿Se lleva a cabo un registro de entrada y salida de las materias primas e insumos? 10. ¿El inventario de materias primas, insumos y suministros es registrado en algún documento físico o digital?	

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica e instrumento
V.D. Mermas	Es una variable que radica en la pérdida física, en volumen, peso o cuantía de los inventarios, por razones relacionadas con el proceso productivo, expresada en porcentajes (González y Gutiérrez, 2018).	Tipo de mermas Control de mermas Tratamiento contable y tributario de mermas	Merma de almacenamiento Durante la preparación Sistema de planificación Control de calidad Pérdidas normales reconocidas como costos Pérdidas anormales reconocidas como gastos	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Se han obtenido mermas por el mal uso de materias primas e insumos? 2. ¿Se cuantifica las mermas tanto en peso como en unidades monetarias? 3. ¿La generación de mermas en los procesos productivos ha ocasionado que el restaurante obtenga pérdidas innecesarias? 4. ¿Existe alguna persona encargada de supervisar los residuos a fin de asegurar el correcto manejo de los productos? 5. ¿Se realiza el control de calidad de la materia prima e insumos antes del ingreso al almacén? 6. ¿Considera Ud., que los productos se ven afectados por una ineficiente gestión de inventarios? 7. ¿Cree Ud., que el control de mermas influya en la mejora de los procesos del restaurante? 8. ¿Se realiza la contabilización de los inventarios derivados de las mermas? 9. ¿Tiene conocimiento acerca de la aplicación de la norma contable relacionada a las existencias? 10. ¿Conoce acerca de los temas tributarios aplicables a las mermas generadas? 	Encuesta / Cuestionario Escala de Likert 1. Si 2. No 3. No sabe / No opina

2.3. Población de estudio, muestra, muestreo y criterios de selección

Según Hernández y Carpio (2019) definen a la población como el conjunto de elementos integrados por unidad de análisis que generan información al investigador, requiriendo para ello, una buena inversión de recursos que de manera general son limitados en el campo de la investigación.

En este caso, la población a estudiar estuvo conformada por 22 restaurantes de comida saludable ubicadas en la ciudad de Chiclayo, región Lambayeque, con el propósito de atender las respuestas a las preguntas formuladas en la encuesta.

A continuación, se muestra la lista de los restaurantes mencionados en la presente tabla:

Tabla 2 Población de estudio

RESTAURANTE	Nº POBLACIÓN
All Protein Cix	1
Fresh Me	1
Fit Tea - Fit Food	1
Teto Fit	1
Mundo Saludable	1
Altea	1
Power Food Cix.	1
Restaurante "Sabor Viajero"	1
Govinda Restaurante Vegetariano	1
Punto Fix Cix	1
Vice Restaurante	1
Natura Real	1
La Naturaleza	1
Vianda Restaurante & Café	1
KUNUK Café & Bar	1
Smart Food	1
Orgánico 609 - Café	1
Douses Restaurante	1
Healthy Food Shop	1
Polar Fitness Food	1
Snack healthy	1
Restaurant – Healthy Amaranta	1
Total	22

La muestra es definida como el subgrupo de la población o una parte que representa la misma, integrada a su vez por diferentes unidades muestrales que constituyen las características o rasgos que son objeto de estudio, y para lo cual se acude a un muestreo como herramienta de estudio que tiene por finalidad principal extraer la parte del universo que se pretende analizar (Hernández, y Carpio, 2019).

En ese sentido, el tamaño de muestra de nuestra investigación estuvo conformada por la misma población de estudio, dado que es pequeña y fue necesario aplicar el instrumento a todos los 22 restaurantes de comida saludable de la ciudad de Chiclayo.

El tamaño de la muestra se ha determinado mediante el procedimiento no probabilístico, es decir que la selección de la muestra no depende de alguna probabilidad, sino del propósito de los investigadores que es generalizar los resultados a la totalidad de la población; en ese aspecto, se ha utilizado el **muestreo de conveniencia** debido a que los restaurantes objeto de estudio son más fáciles de reclutar, y básicamente, se encuentran disponibles para ser parte de la muestra.

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

La técnica seleccionada para el recojo de información requerida fue la encuesta, en base a preguntas objetivas con la finalidad de proporcionar los datos en tema de gestión de inventarios y de mermas por parte de los propietarios de restaurantes de comida saludable dentro de la ciudad de Chiclayo. De la misma manera, la encuesta fue construida a través del instrumento de cuestionario, el cual está basado en 20 preguntas que fueron respondidas dentro de un marco limitado de opciones.

Según Salvador et al. (2020) define a la técnica de encuesta como una herramienta sistemática de recoger información o datos importantes mediante el resultado de preguntas dirigidas a un determinado conjunto de personas con la finalidad de identificar características o aspectos de los participantes involucrados.

Tabla 3 Técnica e instrumento utilizado

Técnicas	Instrumentos
Encuesta	Cuestionario

Confiabilidad del instrumento:

Godoy (2020) señala que la confiabilidad de un instrumento es una propiedad técnica que indica la calidad y beneficio del mismo. Pese a que no es factible brindar un cálculo preciso de la confiabilidad, se puede desarrollar una estimación de la misma mediante distintas medidas.

A continuación, se presenta el resultado del análisis de fiabilidad del instrumento de cuestionario aplicado a una prueba de piloto de 20 reactivos, una vez calculado el Alfa de Cronbach mediante el Microsoft Excel:

Tabla 4 Resultado de Alfa de Cronbach

COEFICIENTE DE CONFIABILIDAD DEL CUESTIONARIO	0.67
Número de ítems del instrumento	20
Sumatoria de las varianzas de los ítems	4.7
Varianza total del instrumento	12.8

Fuente: Microsoft Excel

De acuerdo al coeficiente de correlación obtenido, se afirma que el instrumento realizado tiene una confiabilidad de 0.67; indicando un resultado dentro de los márgenes de 0.90, representando una coeficiencia muy confiable; tomando como referencia los siguientes valores:

RANGO	CONFIABILIDAD
0.54 a 0.59	Confiabilidad Baja
0.60 a 0.65	Confiable
0.66 a 0.71	Muy Confiable
0.72 a 0.99	Excelente Confiabilidad
1.00 a más	Confiabilidad Perfecta

2.5. Procedimiento de análisis de datos

El proceso de análisis de datos consiste en el desarrollo sistemático de técnicas estadísticas o lógicas con el fin de describir el alcance de datos, para lo cual se modula la estructura de información, se sintetiza su representación, ilustra a través de figuras y tabulaciones, para así generar conclusiones relevantes (Arteaga, 2020).

En primera instancia, una vez de aprobarse el instrumento diseñado, se procedió a solicitar la autorización de manera presencial y vía telefónica a los propietarios de los 22 restaurantes de comida saludable ubicados en la ciudad de Chiclayo, y al obtener respuesta afirmativa, se envió el formato de mediante un link, el cual fue elaborado previamente a través de la plataforma de Formularios de Google.

Posteriormente, los datos obtenidos de la plataforma, fueron trasladados a la hoja de cálculo Excel de manera automática, para poder organizar, tabular, graficar y presentar la información obtenida del instrumento aplicado, generando así los resultados requeridos para el desarrollo de la investigación.

Las encuestas realizadas a 22 restaurantes de comida saludable ubicados en la ciudad de Chiclayo, fueron analizadas en el programa informático Microsoft Excel, para el ordenamiento de los datos en tablas y gráficos, con su respectiva interpretación, en base a las normas APA versión 7.

2.6. Criterios éticos

Respeto por las personas: se respetó en todo momento las decisiones tomadas por los participantes que intervienen en el estudio, principalmente cuando den su aprobación para aportar al desarrollo del presente trabajo.

Beneficencia: este aspecto ético se basa en que se va a respetar la buena relación con los participantes intervinientes en el desarrollo del estudio, sin causarles daño alguno.

Justicia: la investigación ha ido acorde con los principios establecidos, en donde el principio de justicia se analiza a partir de las consecuencias de las acciones del investigador, con justicia, comprensión, reconocimiento de los principios, y búsqueda eficiente de los efectos favorables del estudio.

III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados

En adelante, se exponen y detallan los resultados obtenidos producto de la aplicación de la encuesta dirigida a 22 propietarios de restaurantes de comida saludable ubicados en la ciudad de Chiclayo. Para ello se ha tomado como referencia a cada uno de los objetivos planteados para verificar su cumplimiento:

3.1.1. Objetivo general

Determinar si la gestión de inventarios permite reducir las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.

Tabla 5

Gestión de inventarios y mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.

	Rho de Spearman	Merma
Gestión de inventarios	Coeficiente de correlación	-0.918
	Sig. (bilateral)	0.000
	N	22

Nota. Datos extraídos del SPSS V27

Interpretación:

La correlación entre la gestión de inventarios y las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo es altamente significativa ($p < 0.01$).

La relación es negativa muy fuerte entre la gestión de inventarios y las mermas $Rho = -0.918$, esto es, cuando mejor sea la gestión de inventarios, menores serán las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo.

Objetivo específico 1. Analizar la actual gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2022.

Tabla 6

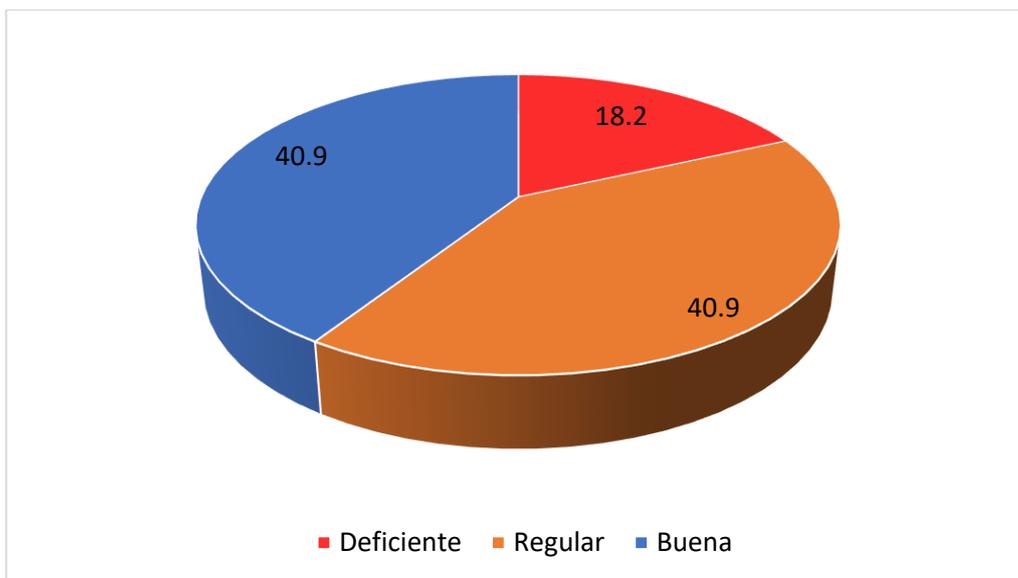
Gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.

Gestión de inventarios	n	%
Deficiente	4	18.2
Regular	9	40.9
Buena	9	40.9
Total	22	100.0

Nota. Datos extraídos del SPSS V27

Figura 3

Gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo



Interpretación:

La gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo se caracteriza por ser regular o buena, con un 40.9% respectivamente, solo un 18.2% de estas empresas tiene una deficiente gestión de inventarios.

Objetivo específico 2: Establecer el nivel de mermas de materias primas e insumos que se vienen presentando en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023.

Tabla 7

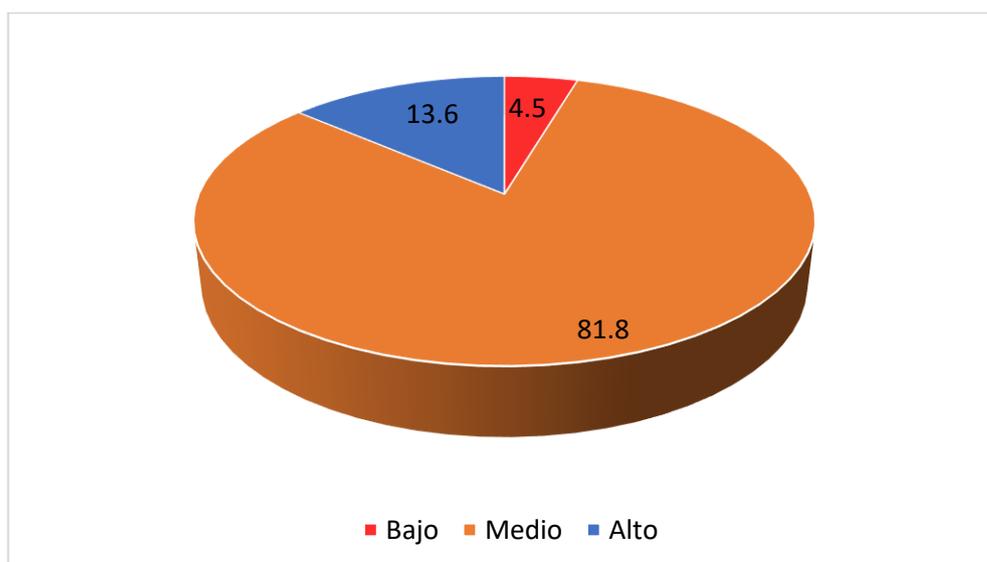
Nivel de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023

Merma	n	%
Baja	1	4.5
Media	18	81.8
Alta	3	13.6
Total	22	100.0

Nota. Datos extraídos del SPSS V27

Figura 4

Nivel de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023



Interpretación:

El nivel de merma en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo se caracteriza por ser regular con un 81.8%, solo un 13.6% de estas empresas tiene un nivel alto de merma y apenas el 4.5% tiene un bajo nivel de merma.

Objetivo específico 3: Evaluar la capacidad instalada de los almacenes de los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, para un adecuado almacenamiento de los inventarios de materias primas, insumos y suministros.

Tabla 8

Capacidad instalada y nivel de almacenamiento en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo

	Rho de Spearman	Almacenamiento
Capacidad instalada	Coeficiente de correlación	-0.712
	Sig. (bilateral)	0.000
	N	22

Nota. Datos extraídos del SPSS V27

Interpretación:

La correlación entre la capacidad instalada y el nivel de almacenamiento en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo es altamente significativa ($p < 0.01$).

La relación es negativa considerable entre la capacidad instalada y el nivel de almacenamiento $Rho = -0.712$, esto es, cuando mejor sea la capacidad instalada, menor será el nivel de almacenamiento en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo.

3.2. Discusión

De acuerdo con el objetivo general el cual se enfocó en determinar si la gestión de inventarios permite reducir las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023; se ha aplicado el instrumento de cuestionario dirigida a una muestra de 22 restaurantes de comida saludable de Chiclayo, el mismo que ha permitido evaluar cómo vienen realizando la gestión de inventarios y en qué medida les permite reducir las mermas como resultado

de la preparación de alimentos, o durante los procesos de adquisición y distribución de los insumos al área de almacén.

Previamente al desarrollo de la discusión de los resultados, cabe indicar ciertas limitaciones que se han presentado para el recojo de información relevante con relación a documentos relacionados al manejo de inventarios y a las mermas generadas, por motivo de que los propietarios mantienen en reserva dicha documentación; no obstante, se recogieron algunos datos observando cada proceso elaborado por dichos restaurantes.

En relación al primer objetivo específico: Analizar la actual gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023; se obtuvo en los resultados que los inventarios se vienen administrando de forma regular en un 40.9%, considerando que la mayoría de los propietarios afirmaron que existe coordinación periódica sobre el inventario, poseen la capacidad de almacenamiento para ubicar por los alimentos por grupos; no obstante un porcentaje regular de los restaurantes no cumplen con las condiciones necesarias de accesibilidad y ventilación en el departamento de almacén siendo factores importantes para brindar seguridad laboral y condiciones óptimas de almacenaje de los productos.

Estos resultados son comparados con lo mencionado por Álvarez y Espinos (2020) quienes determinaron que al observar los procesos de compras, recepción y almacenaje, se evidenció una gestión deficiente en tales procesos, de manera que se vienen realizando de manera empírica, y en dependencia al índice de ventas e inventario disponible; por lo tanto, la gestión de los inventarios en los restaurantes ecuatorianos muestra un aspecto desfavorable, en razón porque no se cumple con determinadas exigencias de calidad para el desarrollo de las fases de compras, recepción, almacenamiento y preparación culinaria, demostrando un comportamiento que incide negativamente en la rentabilidad gastronómica.

De la misma manera, Ariza y Castillo (2020) señalaron en su estudio que la cadena de restaurantes de Bogotá viene aplicando herramientas tecnológicas ineficaces para llevar a cabo la gestión de inventarios, siendo esta una de las mayores deficiencias, además, se realiza un manejo manual y poco eficiente de las actividades de logística, de manera que el uso de las TIC se considera significativo para buenos cambios y beneficios para la empresa; por tanto el desarrollo del modelo de aplicación web según las pruebas realizadas, se evidenció que funcionará de forma esperada llegando a cumplir con los objetivos establecidos al inicio del proyecto, además, aportará en nuevos conocimientos para manejar adecuadamente los inventarios, brindando un valor agregado a las empresas del rubro restaurantes. No obstante, Cardona et al. (2018) Mencionaron que el proceso de gestión de inventarios se considera una actividad indispensable para el manejo de las existencias; sin embargo, no con frecuencia su aplicación es adecuada y eficiente, ya que en ciertas ocasiones no se toma en consideración los cambios de demanda y tiempo de abastecimiento, además, no se considera el desbalance existente entre la demanda y los procesos productivos.

Comparando estos resultados con los fundamentos teóricos, según Álvarez (2020) menciona que la gestión de inventarios es necesario desde una visión operativa para el resguardo de las fases, y mediante el aspecto financiero, por cada inversión de capital que traen con ello, representando un elemento competitivo, por ello la toma de decisiones efectivas para gestionar el inventario producirá utilidad y aporte de valor a las empresas, favoreciendo la confiabilidad de sus operaciones

En relación al segundo objetivo específico: establecer el nivel de mermas de materias primas e insumos que se vienen presentando en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo; se obtuvo en los resultados que las mermas que vienen obteniendo la mayor parte de los restaurantes analizados, se encuentran en un nivel regular o medio, es decir que se están generando pérdidas en los productos alimenticios en el transcurso del proceso de adquisición, elaboración y presentación de los pedidos, de esta

manera, se puede evidenciar una clara correlación: al mantener un mayor número o porcentaje de las mermas, sin duda existirá un inadecuado aprovechamiento de los recursos disponibles en los restaurantes saludables.

Los resultados son comparados por Contreras y Sanabria (2020) quienes manifestaron que dentro del proceso de distribución de productos, se ha identificado una serie de variaciones relacionadas con la cantidad inicial, básicamente por las mermas ocasionadas en el transporte, y cambios de temperatura, que han provocado que la calidad y cantidad de los productos se vean afectados, conllevando por ende, al aumento de costos y disminución en el rendimiento de los productos hasta su llegada a diferentes puntos de venta. Esta situación se viene dando por la carencia de una eficaz gestión de inventario, que permita impedir mermas por los costos adicionales, y evite que las utilidades se vean perjudicadas por la incorrecta gestión de inventarios.

De la misma manera Belito y Burga (2021) señalaron que las organizaciones en el transcurso de sus procesos de producción, causan mermas y deterioro casi complejos de medir; en cuanto a los primeros se respaldan frente a la Administración Tributaria en base a un documento técnico formulado por el experto calificado, en base a los requerimientos de la normativa de Ley del Impuesto a la Renta; y de otro lado, tratándose de deterioro, las empresas necesitan detectar e informar a la Administración, y ser acreditados con la destrucción de los inventarios con la representación de un notario estatal o un funcionario juez. No obstante, Vitalino (2019) indicó en su investigación que es fundamental realizar una eficaz gestión de mermas en los restaurantes de Miraflores y en Lima generalmente, no solamente por la preservación del medio ambiente, sino además por los grandes beneficios que ello representa para la cadena de restaurantes, asimismo porque volver a utilizar los insumos o materias primas y la reducción de meras, van a poder evitar generar gastos adicionales y permitir que los restaurantes brinden una gastronomía de manera sostenible.

Comparando estos resultados con los fundamentos teóricos, según González y Gutiérrez (2018) manifiestan que la merma es una variable que

radica en la pérdida física, en volumen, peso o cuantía de los inventarios, por razones relacionadas con el proceso productivo, expresada en porcentajes; es por ello que la reducción en rentabilidad de una organización es inevitable por motivo de las mermas, las mismas que no constituyen un aspecto negativo del proceso productivo, porque son innatas al mismo, pero deben ser controladas porque es un gasto financiero para la organización.

De acuerdo al tercer objetivo específico: evaluar la capacidad instalada de los almacenes de restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, para un adecuado almacenamiento de los inventarios, se obtuvo en los resultados que la capacidad instalada guarda relación significativa con el adecuado almacenamiento de las materias primas, insumos y suministros, es decir, mientras mejor sea la capacidad instalada de determinados productos, menor será el nivel de almacenamiento en dichos restaurantes.

Los resultados son comparados con Cardona y Orejuela (2018) quienes señalan que la industria de alimentos en Colombia ha presentado ciertos problemas como elevados costes de almacenamiento de insumos, altos volúmenes de movimientos de materias primas y productos acabados, además de bajos márgenes de productividad. Lo anterior ha implicado la necesidad de optimizar la gestión de las operaciones mediante el desarrollo de estrategias de gestión de inventarios y de almacenamiento con la finalidad de que permitan tratar la complejidad y la especialidad del sistema de producción en el sector de alimentos del Valle del Cauca.

Asimismo, Ccoa y Quispe (2021) quienes encontraron en su investigación que un 70% de gerentes de restaurantes de la región Cusco, afirmaron que no con regularidad se lleva a cabo el almacenamiento óptimo como medida de protección contra objetos y toma de productos no autorizados, y solo 6.7% nunca efectúan dichos procedimientos en los restaurantes en Cusco. No obstante, Garrido y Cejas (2017) resaltaron la importancia del manejo de inventarios en la gestión de las empresas ecuatorianas, por lo cual el diagnóstico teórico y cuantitativo de las deficiencias de inventarios y su almacenamiento simboliza un

instrumento clave mediante las estructuras de gestión y para tomar decisiones, llegando a determinar la acción y costes del inventario.

Comparando estos resultados con los fundamentos teóricos, según Lao et al. (2018) mencionan que un aspecto importante en la gestión de inventarios es la capacidad de almacenamiento, debido a que una distribución espacial idónea de los productos aportará al adecuado aprovechamiento de la capacidad instalada y la manipulación, con la finalidad de asegurar la disponibilidad de insumos o suministros. En otros términos, lograr un óptimo aprovechamiento del área y volumen, posibilitará una mejor distribución y organización de los inventarios.

3.3. Aporte Científico

PROPUESTA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS PARA REDUCIR LAS MERMAS EN LOS RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE EN LA CIUDAD DE CHICLAYO 2023

I. Fundamentación

Una vez analizados los resultados recopilados de las respuestas de los gerentes de restaurantes de comida saludable de la ciudad de Chiclayo, se ha llegado a verificar que existe un determinado número de estos negocios que no cuentan con un sistema de gestión de inventarios que logre identificar el coste de materias primas e insumos, lo cual permite inferir que no hay un adecuado registro de entradas y salidas del área de almacén, ocasionando que estas empresas no cuenten con información valiosa que les permita gestionar y controlar debidamente sus inventarios.

De la misma manera, la deficiente gestión de inventarios en los restaurantes saludables, es un indicador de que los propietarios o gerentes de estos negocios no poseen de las herramientas de gestión debidamente eficaces y certeras, por

lo que en su mayoría se basan en conocimientos o experiencias propias para su reaprovisionamiento a diario, lo cual ocasiona si bien, un exceso de inventario o, por el contrario, un desabastecimiento en sus materias primas e insumos.

No cabe duda que estos inconvenientes son el resultado en gran parte por la falta de información y adecuada administración que facilite a los restaurantes saludables, tomar mejores decisiones para incrementar la eficiencia en lo que respecta a la gestión de sus inventarios.

Por tanto, de acuerdo a los criterios mencionados, se ha planteado la presente propuesta con la finalidad de que los restaurantes puedan hacer frente a sus dificultades o deficiencias en la gestión de inventarios, y que les permita llevar un adecuado manejo de almacenamiento de materias primas e insumos adquiridos y continúen conservando un buen servicio y garantizando la calidad en sus platos.

II. Desarrollo de la propuesta

A continuación, se detallarán cada una de las actividades propuestas como alternativas de solución a la actual gestión de inventarios que vienen realizando los restaurantes saludables de Chiclayo:

Actividad 1: Implementar Manual de Organización y Funciones (MOF)

- La implementación del manual de organización y funciones tiene como finalidad establecer la definición de cada una de las labores que deberán realizar los trabajadores, describiendo los puestos de trabajo.
- Cabe precisar que un colaborador de la empresa podrá desempeñar más de una función asignada de acuerdo al manual de funciones diseñado.
- Asimismo, se diseñará un organigrama en base a tres áreas funcionales para los restaurantes saludables, como son: Logística, Área cocina y atención al cliente, las mismas que serán supervisadas y monitoreadas por los gerentes o administradores.

A continuación, se presentan las funciones designadas para las áreas mencionadas:

Área de Gerencia: es la responsable de supervisar el buen funcionamiento de los restaurantes de comida saludable, teniendo como principal objetivo velar que todas las áreas estratégicas desempeñen correctamente sus funciones para mantener la rentabilidad y productividad del negocio.

Tabla 9 *Funciones asignadas de Gerencia*

Indicador	Descripción
Área:	Gerencia
Autoridad de línea:	Supervisar y dar seguimiento a las áreas de logística, cocina y atención al cliente
Competencias:	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para tomar decisiones. - Capacidad de liderazgo, dirección y gestión de trabajo en equipo. - Habilidad para la resolución de problemas.
Funciones principales y específicas:	<ul style="list-style-type: none"> - Llevar el control de la apertura y cierre del restaurante. - Velar el cumplimiento de las medidas de seguridad, higiene y salubridad en general. - Vigilar de manera continua que la documentación legal como autorizaciones u otros tengan vigencia. - Velar por la calidad de los platos y pedidos desde su preparación y presentación. - Velar por la calidad en el servicio al cliente.

Fuente: Elaboración propia

Área de Logística: posee como objetivo principal supervisar y revisar de manera adecuada los inventarios realizados de forma diaria, conjuntamente con el desarrollo correcto de procesos de compras, almacenamiento y control de entradas y salidas del almacén.

Tabla 10 *Funciones asignadas de Logística*

Indicador	Descripción
Área:	Logística
Autoridad de línea:	Supervisar y gestionar los procesos de inventarios, así como informar a Gerencia.
Competencias:	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para la resolución de conflictos. - Conocimiento en la gestión del inventario. - Conocimiento en las normas contables de Inventarios. - Capacidad de uso de programas informáticos y tecnológicos. - Gestión de trabajo en equipo.
Funciones principales y específicas:	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las actividades designadas por la Gerencia. - Realizar coordinaciones con el área de cocina para el respectivo requerimiento de materia prima e insumos, suministros. - Aplicar las normas contables del inventario. - Mantener el orden de los productos en el área de almacén, considerando la racionalización de espacio y acceso adecuado.

	<ul style="list-style-type: none"> - Llevar a cabo la clasificación de documentos de entradas de productos al almacén. - Mantener en óptimas condiciones el almacenamiento de insumos y materiales. - Dirigir los procesos de compras, recepción, colocación adecuada y almacenamiento del inventario. - Registrar correctamente las entradas y salidas de productos.
--	---

Fuente: Elaboración propia

Área de cocina: es la responsable de la preparación de platos de comida saludable a fin de cumplir con los pedidos y, sobre todo, cubrir expectativas del cliente.

Tabla 11 Funciones asignadas de Área de cocina

Indicador	Descripción
Área:	Cocina
Autoridad de línea:	Dirigir y controlar los procesos de cocina, desde la preparación de pedidos, control de cocina, elección de insumos, materia prima. Informar a Gerencia.
Competencias:	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para la resolución de conflictos. - Gestión de trabajo en equipo. - Habilidad para la toma de decisiones estratégicas y creativas. - Conocimiento y especialidad en gastronomía.

	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de aceptación de críticas constructivas. - Atención a los detalles en la preparación de comida. - Habilidad de innovación y creatividad para la preparación de potajes. - Desarrollo de prácticas sanitarias.
<p>Funciones principales y específicas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las actividades designadas por la Gerencia. - Realizar coordinaciones con el área de logística para el respectivo requerimiento de materia prima e insumos, suministros. - Medir los ingredientes del plato y tamaño de porciones de manera precisa. - Preparar los alimentos según pedido de clientes. - Decorar y presentar los platos listos para servir. - Efectuar la limpieza y desinfección de insumos y utensilios de cocina. - Dar un tratamiento a los desperdicios; es decir, separarlos de los alimentos y reciclarlos según las normas establecidas, colocando contenedores específicos para los desechos ya sean orgánicos e inorgánicos para su reciclaje. - Cuantificar las mermas tanto en peso como en unidades monetarias.

Fuente: Elaboración propia

Área de atención al cliente: tiene como principal objetivo velar por un adecuado servicio al cliente, contribuyendo con la satisfacción del mismo, y solucionar las inquietudes ocasionadas de forma asertiva y educada.

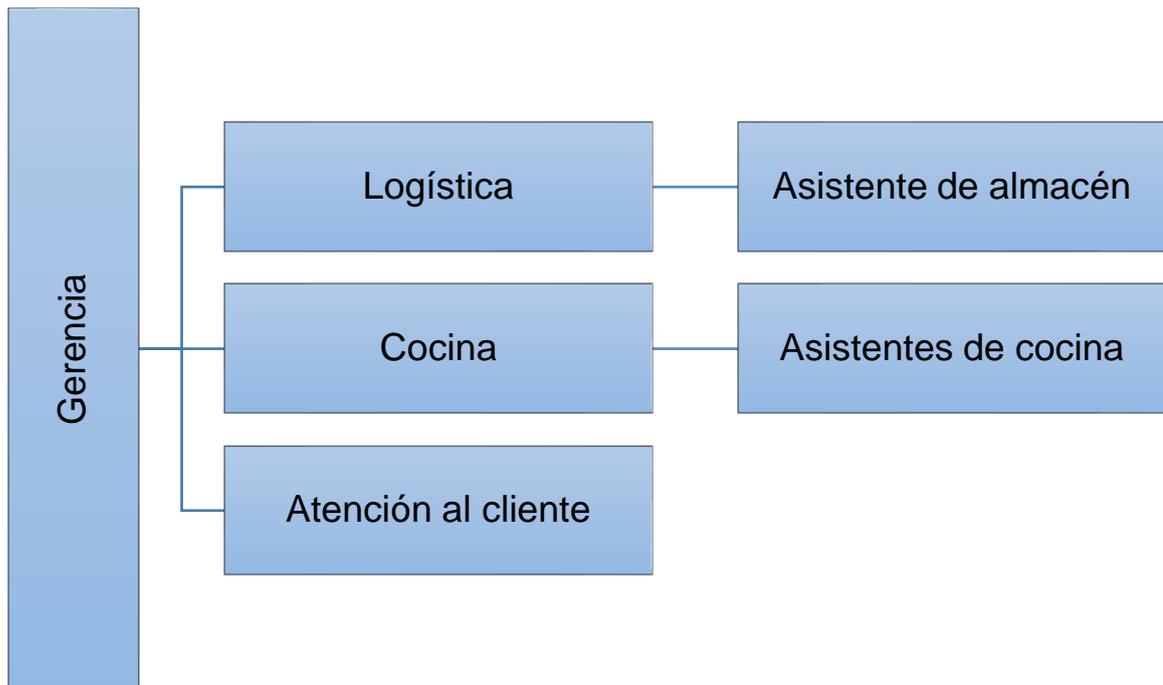
Tabla 12 Funciones asignadas de Atención al cliente

Indicador	Descripción
Área:	Atención al cliente
Autoridad de línea:	Informar a Gerencia. Recepción del cliente
Competencias:	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para la resolución de dudas del cliente. - Gestión de trabajo en equipo. - Capacidad de empatía para la comprensión de necesidades del cliente. - Conocimiento de los platos de comida.
Funciones principales y específicas:	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las actividades designadas por la Gerencia. - Recibir y tramitar los pedidos solicitados. - Brindar información al cliente y resolver dudas. - Verificar la adecuada atención al cliente.

Fuente: Elaboración propia

Una vez propuestos los manuales de funciones, se procede a diseñar el siguiente organigrama:

Figura 5 Estructura Orgánica propuesta



Fuente: Elaboración propia

Actividad 2: Modelo de registro de entradas y salidas de almacén

El presente modelo de registro de entradas y salidas de inventarios se ha propuesto con la finalidad de que los restaurantes saludables cuenten con un control automatizado de todos sus productos y así poder reflejar inventario mediante un sistema digital que establezca a la vez, las condiciones en los que se encuentran los insumos, materias primas y suministros al momento en que las empresas requieran de un reabastecimiento.

El sistema de registro es simple y práctico, para lo cual se han diseñado los siguientes reportes:

Tabla 13 Modelo de registro de entradas de almacén

REPORTE DE ENTRADAS DIARIAS	
FECHA	
TIPO DE PRODUCTO	
UNIDAD DE MEDIDA	
CANTIDAD INGRESADA	
PRECIO UNITARIO	
VALOR DE INGRESO	S/.

INGRESAR DATOS

LIMPIAR DATOS

Tabla 14 Modelo de registro de salidas de almacén

REPORTE DE SALIDAS DIARIAS	
FECHA	
TIPO DE PRODUCTO	
UNIDAD DE MEDIDA	
CANTIDAD EGRESADA	
PRECIO UNITARIO	
VALOR DE EGRESO	S/.

INGRESAR DATOS

LIMPIAR DATOS

Con los cuadros presentados, los restaurantes deberán disponer de una lista de materias primas e insumos con el propósito de monitorearlos en el sistema; de esta manera, las empresas tendrán dos clases de reportes, el de entradas que se encuentra de color verde, y el de salidas que se encuentran de color celeste, debiendo ingresar las fechas correspondientes, y en cuanto a la celda de producto se tendrá la opción de una lista desplegable de los cuales se hayan ingresado al sistema con la unidad de medida respectiva de cada producto ya sean en kilogramos, litros, unidades, bolsas, etcétera), asimismo se ubicará la cantidad a ingresar o de salida de acuerdo al cuadro, se ingresará además el precio unitario que el restaurante establezca pertinente, el valor de ingreso o salida se generará de un cálculo entre la cantidad y precio determinado.

Después de completar los cuadros mencionados, se dará clic en las celdas afiliadas a macros de Microsoft Excel que agregará entradas como salidas definidas en el formato de manera cronológica y debidamente ordenada, y esta al mismo tiempo se transferirá a una tabla resumen para verificar la lista de los productos que emplea el restaurante, en donde se tendrá que registrar como dato el stock inicial con el que se contaba a la hora de hacer uso del sistema.

Finalmente, la tabla de resumen va a proporcionar la situación real del inventario y se generará una notificación que defina, de acuerdo a los cálculos del sistema, si el producto actual en stock es suficiente o no, de esta manera, el responsable de registrar los datos, al culminar el horario de trabajo podrá tener una perspectiva amplia de lo que se requerirá para realizar las compras del día posterior.

Es importante mencionar que el presente modelo propuesto se ha diseñado para que sea aplicado con facilidad, para lo cual es importante la realización de macros que desarrollan los procedimientos con solamente presionar en un botón; por lo que es de gran beneficio para los restaurantes saludables quienes requieren de una mejor gestión y control de inventarios, conjuntamente con el apoyo de los manuales de funciones propuestos.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

- Una vez realizados los análisis de resultados, se llegó a determinar que la gestión de inventarios permite reducir las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023; tomando como referencia al coeficiente de correlación de Rho de Spearman, el cual arrojó un resultado de $Rho = -0.918$, llegando a inferir que cuando mejor y eficiente sea la gestión de inventarios, menores serán las mermas en los restaurantes y por ende, los costos de inventarios no se verán afectados.
- Analizando la actual gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, se pudo verificar que se encuentra en el nivel regular con un 40.9% según los encuestados, debido a que no todos los negocios cuentan con un eficiente y eficaz sistema de registro de entradas y salidas, no permitiendo identificar el saldo de sus existencias y la cantidad precisa para realizar el reaprovisionamiento y llevar a cabo una adecuada atención de pedidos y servicio al cliente.
- Se estableció que el nivel de mermas de materias primas e insumos que se vienen presentando en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo viene siendo regular con un 81.8%, esto en razón a que los encuestados manifestaron las mermas son obtenidas por inadecuado manejo de materias primas e insumos, así como también no se cuantifican tanto en peso como en unidades económicas, esto debido a la falta de un personal encargado de supervisar los desperdicios o residuos que permita asegurar el buen manejo de los inventarios.
- Se evaluó que la capacidad instalada de los almacenes para un adecuado almacenamiento de los inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, se encontró en un nivel de Rho de Spearman= -0.712, lo cual indica que cuando más óptima sea la capacidad de infraestructura de almacén, menor será el nivel de almacenamiento en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo.

4.2. Recomendaciones

- Se recomienda a los gerentes de los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2023; implementar una adecuada gestión de inventarios debido a que la misma constituye una herramienta de gestión efectiva para lograr que las mermas se reduzcan, valorando adecuadamente los desperdicios y realizando un seguimiento constante al costo de inventarios de acuerdo con la normativa contable NIC 2.
- Los gerentes de los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, deberán implementar manuales de organización y funciones, así como reestructurar el organigrama con el propósito de tener un mejor funcionamiento del negocio, monitoreando y haciendo un seguimiento de todos los procesos que genera el manejo de inventarios, con lo cual ayudará a obtener resultados favorables.
- Se recomienda implementar medidas preventivas para evitar las mermas generadas por el inadecuado manejo de materias primas e insumos, partiendo por realizar talleres de capacitación para brindar un mejor alcance sobre las actividades propuestas de gestión de inventarios y su adecuado manejo en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, considerando los problemas identificados en el presente estudio.
- Se recomienda a los gerentes de los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, que, para contar con una óptima capacidad instalada de materias primas, insumos y suministros, es importante implementar la adecuada redistribución de estos productos y realizar el seguimiento disciplinado de cada uno de los procesos que se llevan a cabo en almacén.

REFERENCIAS

- Álvarez Ojeda, V. y Espinosa Manfugás, J. (2020). Comportamiento de la gestión de inventarios en los restaurantes del litoral ecuatoriano. *Revista Scielo*, (39). http://scielo.senescyt.gov.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2528-79072020000200015
- Álvarez Pareja, L. F. (2020). Gestión de inventarios: cartilla para el aula. Corporación Universitaria Minuto de Dios. <https://elibro.net/es/lc/bibsipan/titulos/198393>
- Álvarez, Risco, A. (2020). Justificación de la investigación. Documento PDF. Universidad de Lima. <https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10821/Nota%20Acad%C3%A9mica%205%20%2818.04.2021%29%20%20Justificaci%C3%B3n%20de%20la%20Investigaci%C3%B3n.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Arenal Laza, C. (2020). Gestión de inventarios: UF0476. Editorial Tutor Formación. <https://elibro.net/es/lc/bibsipan/titulos/126745>
- Ariza Calderón, A. y Castillo Talero, L. (2020). Desarrollo de un prototipo funcional de una aplicación web para la gestión de inventario en un conjunto de restaurantes de Bogotá. (Tesis de pre grado, Universidad Piloto de Colombia). <http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/7776/Desarrollo%20de%20un%20prototipo%20funcional%20de%20una%20aplicaci%C3%B3n%20web%20para%20la%20gesti%C3%B3n%20de%20inventario%20en%20un%20conjunto%20de%20restaurantes%20de%20Bogot%C3%A1%20empleando%20t%C3%A9cnicas%20de%20análisis%20de%20datos.%20Caso%20de%20estudio%20%3a%20restaurante%20%22Mantiss%22.pdf?sequence=23&isAllowed=y>
- Arteaga, G. (2020). *Análisis de datos*. Testsiteforme. <https://www.testsiteforme.com/tecnica-de-procesamiento-y-analisis-de-datos/>

- Belito Soto, H., y Burga Muñoz, D. M. (2021). Tratamiento tributario de mermas y desmedros en renta y en el impuesto a la renta. *Lumen*, 17(2), 333–345. <https://doi.org/10.33539/lumen.2021.v17n2.2476>
- Bernabé Chávez, C., y Checa Torres, L. (2021). *Propuesta de mejora en la gestión de inventarios de empresas del sector gastronómico de la región Lambayeque, para reducir mermas*. (Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica del Perú). https://repositorio.utp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12867/5023/C.Bernabe_L.Checa_Tesis_Titulo_Profesional_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Campó Quesquén, A. A. (2020). Gestión de almacén e inventarios para reducir los costos de inventarios en un almacén de productos terminados. *Revista De Investigación Multidisciplinaria CTSCAFE*, 4(12), 14. <https://ctscafe.pe/index.php/ctscafe/article/view/133>
- Cardona Tunubala, J., Orejuela, Cabrera, J., y Rojas Trejos, C. (2018). Gestión de inventario y almacenamiento de materias primas en el sector de alimentos. *Revista EIA*, 15(30), pp.195-212. <https://www.redalyc.org/journal/1492/149259394013/149259394013.pdf>
- Ccoa Cuba, Y. y Quispe Huisa, J. (2021). Control de inventarios en restaurantes de la ciudad de Cusco, 2019. (Tesis de pre grado, Universidad Peruana Unión). https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12840/4518/Yesica_Trabajo_Bachiller_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Cruz Fernández, A. (2017). Gestión de inventarios. UF0476. IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/bibsipan/titulos/59186>
- Belito Soto, H., y Burga Muñoz, D. M. (2021). Tratamiento tributario de mermas y desmedros en renta y en el impuesto a la renta. *Lumen*, 17(2), 333–345. <https://doi.org/10.33539/lumen.2021.v17n2.2476>
- Contreras Fuster, C., y Sanabria Colonio, F. (2020). *Mermas y control de inventarios de Empresas Comercializadoras en la Provincia de Huancayo-2018*. (Tesis de pregrado). Universidad Peruana Los Andes.

http://www.repositorio.upla.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12848/2205/T037_19977221_44463732_T.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Fernández, M. (2016). ¿Qué es una merma? Todas las claves para gestionar las mermas de alimentos en tu restaurante. *Revista RentabiliBar*.
<https://www.rentabilibar.es/gestion-de-la-merma>

Fernández Bedoya, V. H. (2020). Tipos de justificación en la investigación científica. *Espí-ritu Emprendedor TES*, 4(3), 65–76.
<https://doi.org/10.33970/eetes.v4.n3.2020.207>

García, J. y Domínguez Mena, S. (2021). Propuesta de metodología Lean Seis Sigma para el control de mermas en la cadena de suministro del sector alimentario. ITCA Editores – 1° edición.
<http://www.redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/4346/1/10%20Informe%20Final%20Zacatecoluca%20Log%c3%adstica%202020%20ISBN%20Ebook.pdf>

Garrido Bayas, I. y Cejas Martínez, M. (2017). La Gestión de inventarios como factor estratégico en la administración de empresas. *Negotium*, 13(37), pp. 109-129. <https://www.redalyc.org/pdf/782/78252811007.pdf>

Godoy, C. (2020). *Validez y Confiabilidad del instrumento*. Revista Tesis de cero a cien. <https://tesisdeceroa100.com/lo-que-no-sabias-sobre-validez-y-confiabilidad-de-un-instrumento/>

González, A. (2020). Un modelo de gestión de inventarios basado en estrategia competitiva. *Ingeniare, Revista Chilena de Ingeniería*, 28(1).
<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-33052020000100133>

González, L., y Gutiérrez, Y. (2018). Evaluación preliminar y actualización de las mermas productivas para mejorar la rentabilidad. *Vaccimonitor*, 27(2).
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1025-028X2018000200001

Hernández-Ávila, C. E., & Carpio Escobar, N. A. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *Alerta, Revista científica Del Instituto Nacional De Salud*, 2(1), 75–79. <https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>

- Hilario, C., Huayra, P., y Romero, E. (2020). *Mermas y la determinación del Impuesto a la renta anual en la empresa Agroindustrial Santa Rosa SRL*. (Tesis de pre grado, Universidad Continental). https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/8443/3/IV_FC_E_310_TI_Hilario_Huayra_Romero_2020.pdf
- Jiménez Barreto, A., y Rivera Capcha, E. (2022). Mermas y desmedros, impacto financiero y tributario en empresas del sector manufactura en Zona Este y Lima. (Tesis de pre grado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas). https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625958/JimenezB_A.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Meseguer, P. (2022). Merma. Software DELSOL. <https://www.sdelisol.com/glosario/merma/>
- Ministerio de Economía y Finanzas (2021). Norma Internacional de Contabilidad 2. <https://www.gob.pe/institucion/mef/informes-publicaciones/2758690-nic-2-del-2021-inventarios>
- Orellana, A., y Campos, H. (2020). Tratamiento contable de las Mermas en la empresa Ferro Steel S.A. y su impacto en los Estados Financieros. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*. <https://www.eumed.net/rev/oel/2020/01/tratamiento-contable-mermas.pdf>
- Pacheco, D. (2019). Gestión de inventario en empresas distribuidoras de materia prima del sector panadero en el estado Zulia. *Revista Enfoques*, 3(11), 188–201. <https://doi.org/10.33996/revistaenfoques.v3i11.65>
- Pérez, A. (2018). Control de inventarios: qué es y cómo gestionarlo. *OBS Business School*. <https://www.obsbusiness.school/blog/control-de-inventarios-que-es-y-como-gestionarlo>
- Peris, A. (2019). El control de mermas en alimentos. Slimstock: Inventory Optimization. <https://www.slimstock.com/cl/el-control-de-mermas-en-alimentos/>

- Rojas Soto, J. (2020). Contabilidad de costos Mermas II: Clasificación. <https://es.linkedin.com/pulse/mermas-clasificaci%C3%B3n-jonathan-rojas-soto>
- Salvador Oliván, J. A.; Marco-Cuenca, G. y Arquero Avilés, R. (2021). Evaluación de la investigación con encuestas en artículos publicados en revistas del área de Biblioteconomía y Documentación. *Revista Española de Documentación Científica*, 44 (2), e295. <https://doi.org/10.3989/redc.2021.2.1774>
- Sánchez Galán, J. (2022). Costos de inventarios. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/costos-de-inventario.html>
- Solórzano-Mendoza, M., y Mendoza-Vera, C. (2022). El control de inventarios y su impacto en la liquidez de la distribuidora "Miguel Sebastián" Manabí-Ecuador 2019-2020. *593 digital Publisher CEIT*, 7(3), 158-169. <https://doi.org/10.33386/593dp.2022.3.1102>
- Unzueta Zari, M. (2020). *Aplicación de herramientas de planeación de operaciones y gestión de inventarios en empresas de servicios*. (Tesis de pre grado, Pontificia Universidad Católica del Perú). https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/16868/UNZUETA_ZARI_MARILYN_APLICACION_HERRAMIENTAS_PLANEACION_GESTION_INVENTARIOS_EMPRESAS_SERVICIOS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Vitalino García, B. (2019). *Gestión de mermas en los restaurantes del distrito de Miraflores, Lima*. (Tesis de pre grado, Universidad San Ignacio de Loyola). <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/06393bf7-e4b2-4bee-b4af-dca7e6faaf77/content>
- Vidal San Martín, C. (2019). Gestión de almacenes y Gestión de inventarios. *Revista Logística 360*. <https://www.logistica360.pe/gestion-de-almacenes-gestion-de-inventarios/>
- Yuseff M. N. D. Alvarado Q. E. J. Cardona M. J. J. y García O. H. A. (2020). Gestión de inventarios, gestión del conocimiento, gestión de mantenimiento. Editorial Universidad Icesi. <https://elibro.net/es/lc/bibsipan/titulos/170747>

ANEXOS

ANEXO 01: RESOLUCION DE APROVACION

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
RESOLUCIÓN N°0836-2022-FACEM-USS**

Chilayo, 14 de diciembre de 2022.

VISTO:

El Oficio N°0531-2022/FACEM-DC-USS, de fecha 12 de diciembre de 2022, presentado por el Director de la EP de Contabilidad y proveído del Decano de FACEM, de fecha 14/12/2022, donde solicita la aprobación de Proyecto de Tesis, de los estudiantes del IX ciclo, a cargo del Dr. Luis Gerardo Gómez Jacinto, de la EP de Contabilidad, 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. 21° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Señor de Sipán, aprobado con Resolución de Directorio N°020-2022/PD-USS de fecha 17 de marzo de 2022, 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 período 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, el Proyecto de Tesis, de los estudiantes del IX ciclo, a cargo del Dr. Luis Gerardo Gómez Jacinto, de la EP de Contabilidad, según se indica en cuadro adjunto.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE


Dr. LUIS GERARDO GÓMEZ JACINTO
Decano
Facultad de Ciencias Empresariales
UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN


Mg. LISSET SUGELLY SILVA GONZALES
Secretaria Académica
Facultad de Ciencias Empresariales
UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN

Cc.: Escuela, Archivo

N°	AUTOR	TITULO DE LA TESIS	LINEA DE INVESTIGACION
1	Bravo Soto, Jhaneña Gissel	Influencia de la gestión de inventarios en la reducción de mermas en los restaurantes de comida saludable - Chiclayo 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Mechan Pisfil, Rodrigo		
2	Calpo Romero, Anggie Sofia	Relación entre cultura tributaria y pago del impuesto al valor del patrimonio predial en la Municipalidad Provincial de Chiclayo 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Llaxa Vasquez, Walter Michael		
3	Montenegro Urpeque, Santiago Jesús	Relación entre la facturación electrónica y la recaudación del impuesto a la renta de las MYPE de la Provincia de Chiclayo 2019-2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Tenorio Ventura, Alicia Elizabeth		
4	Mendoza Cubas, Jhon Anthony	Factores determinantes del nivel de educación financiera de los Micro y Pequeños Empresarios de la Provincia de Chiclayo 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Olivares Poquioma, Karla		
5	Herrera Chávez, Tatiana Lisbeth	Relación entre la cultura tributaria y el cumplimiento de las obligaciones tributarias de los comerciantes del mercado central - Chiclayo 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Chávez Lazo, Flavia Alejandra		
6	Huertas Gastelo, Ana Gabriela	Factores determinantes de la recaudación del impuesto al valor del patrimonio predial en la municipalidad provincial de Chiclayo 2018-2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Gálvez Tamillo, Yaneth Yusdali		
7	Carrasco Escribano, María del Carmen	Relación entre la cultura tributaria y el grado de cumplimiento del pago de los impuestos de la Municipalidad Provincial de Ferreñafe 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Ramirez Cruz, Darwins Taylor		
8	Yauce Bancos, Cristian Fabián	Relación entre el costo de producción y la rentabilidad de las empresas que cotizan en la Bolsa de Valores de Lima 2010-2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Zevallos Galdós, Sofia Cristina		
9	Bocanegra Rodríguez, María	Relación entre el cumplimiento tributario y la recaudación tributaria de los contribuyentes generadores de rentas de cuarta categoría - Provincia de Chiclayo 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Brenis Cornejo, Jesús		
10	Villalobos Risco, Fray Omar	Factores determinantes del incumplimiento del pago del impuesto al patrimonio vehicular en la provincia de Chiclayo 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
	Zavala Salazar, Esther Rosmery		
11	Furlong Oballe, Claudia Patricia	Relación entre el sistema de gestión de costos y la toma de decisiones gerenciales en las empresas industriales de Lima Metropolitana 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
12	Siluentes Mendoza, Flor Maricarmen	Factores determinantes en la elección de financiamiento de las empresas constructoras del distrito de Magdalena del Mar, Lima 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
13	Salvaterra Siluentes, Arely Yenderly	Factores determinantes de la educación financiera de las mujeres emprendedoras del distrito de Parcoy, La Libertad 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento
14	Dominguez Montalvo, Deyvi Aarón	Relación entre la cultura tributaria y el grado de cumplimiento de impuestos de los profesionales que generan rentas de cuarta categoría - Provincia de Chiclayo 2022.	Gestión empresarial y emprendimiento

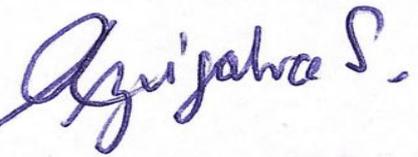
ANEXO 02: ACTA DE REVISIÓN DE SIMILITUD DE LA INVESTIGACIÓN

Yo Dra. **GRIJALVA SALAZAR ROSARIO VIOLETA** docente del curso de **INVESTIGACION II** del Programa de Estudios de **ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD** y revisor de la investigación del (los) estudiante(s), **BRAVO SOTO JHANELLA GISSEL; MECHAN PISFIL RODRIGO JEANPOOL**, titulada:

INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA REDUCCION DE MERMAS EN LOS RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE – CHICLAYO 2023

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del 22%, 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 índice de similitud de los productos académicos y de investigación en la Universidad Señor de Sipán S.A.C., aprobada mediante Resolución de Directorio N° 145-2022/PD-USS.

En virtud de lo antes mencionado, firma:

<p>GRIJALVA SALAZAR ROSARIO VIOLETA</p>	<p>DNI: 09629044</p>	
---	----------------------	---

Pimentel, 16 de Julio del 2023.

ANEXO 03: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

ENCUESTA

Objetivo: La presente encuesta tiene por objetivo conocer la situación actual de la gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable de la ciudad de Chiclayo, y cuál es el nivel de mermas generadas en sus procesos productivos.

Dirigido a: Los propietarios o gerentes de los restaurantes de comida saludable de la ciudad de Chiclayo.

Variable Independiente: Gestión de inventarios

1 ¿Se coordina periódicamente el inventario en el restaurante?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

2 ¿El restaurante dispone de un área de almacenamiento para organizar y clasificar debidamente el inventario?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

3 ¿Se cuenta con la capacidad de almacenamiento de tal manera que cada grupo de alimentos tenga su propia ubicación?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

4 ¿Se cumple con las condiciones suficientes de accesibilidad y ventilación en el área de almacén?

- a) SI ()

- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

5 ¿La cadena de frío cumple con los estándares establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

6 ¿Se realiza un análisis de los costos de materia prima e insumos que ingresan al almacén?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

7 ¿Se realiza un presupuesto para planificar adecuadamente la compra de materias primas e insumos, y así evitar costos elevados?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

8 ¿El restaurante utiliza algún método de valuación de inventarios que permita conocer el costo de materias primas e insumos requeridos en cocina?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

9 ¿Se lleva a cabo un registro de entrada y salida de las materias primas e insumos?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

10 ¿El inventario de materias primas, insumos y suministros es registrado en algún documento físico o digital?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

Variable dependiente: Mermas

11 ¿Se han obtenido mermas por el mal uso de materias primas e insumos?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

12 ¿Se cuantifica las mermas tanto en peso como en unidades monetarias?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

13 ¿La generación de mermas en los procesos productivos ha ocasionado que el restaurante obtenga pérdidas innecesarias?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

14 ¿Existe alguna persona encargada de supervisar los residuos a fin de asegurar el correcto manejo de los productos?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

15 ¿Se realiza el control de calidad de la materia prima e insumos antes del ingreso al almacén?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

16 ¿Considera Ud., que los productos se ven afectados por una ineficiente gestión de inventarios?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

17 ¿Cree Ud., que el control de mermas influya en la mejora de los procesos del restaurante?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

18 ¿Se realiza la contabilización de los inventarios derivados de las mermas?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

19 ¿Tiene conocimiento acerca de la aplicación de la norma contable relacionada a las existencias?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

20 ¿Conoce acerca de los temas tributarios aplicables a las mermas generadas?

- a) SI ()
- b) NO ()
- c) NO SABE / NO OPINA ()

ANEXO 4. MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica e instrumento	
V.I. Gestión de inventarios	Es la actividad relacionada de manera directa con la cadena de valor de las empresas, y se enfoca en las estrategias y tácticas orientadas a mantener un control adecuado a los costos y rotaciones del inventario (González, 2020)	Inventarios	Inventario de materias primas	11. ¿Se coordina periódicamente el inventario en el restaurante?	Encuesta / Cuestionario Escala de Likert 4. Si 5. No 6. No sabe / No opina	
			Almacenamiento de inventarios	12. ¿El restaurante dispone de un área de almacenamiento para organizar y clasificar debidamente el inventario?		
			Capacidad instalada	13. ¿Se cuenta con la capacidad de almacenamiento de tal manera que cada grupo de alimentos tenga su propia ubicación?		
		Costo de inventario	Costos de almacenamiento	14. ¿Se cumple con las condiciones suficientes de accesibilidad y ventilación en el área de almacén?		
				Costos de adquisición		15. ¿La cadena de frío cumple con los estándares establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos?
				16. ¿Se realiza un análisis de los costos de materia prima e insumos que ingresan al almacén?		
		Control de inventarios	Método de valuación de inventarios	17. ¿Se realiza un presupuesto para planificar adecuadamente la compra de materias primas e insumos, y así evitar costos elevados?		
				Registro de inventario		18. ¿El restaurante utiliza algún método de valuación de inventarios que permita conocer el costo de materias primas e insumos requeridos en cocina?
				19. ¿Se lleva a cabo un registro de entrada y salida de las materias primas e insumos?		
				20. ¿El inventario de materias primas, insumos y suministros es registrado en algún documento físico		

o digital?

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica e instrumento
V.D. Mermas	Es una variable que radica en la pérdida física, en volumen, peso o cuantía de los inventarios, por razones relacionadas con el proceso productivo, expresada en porcentajes (González y Gutiérrez, 2018).	Tipo de mermas	Merma de almacenamiento o Durante la preparación	11. ¿Se han obtenido mermas por el mal uso de materias primas e insumos? 12. ¿Se cuantifica las mermas tanto en peso como en unidades monetarias? 13. ¿La generación de mermas en los procesos productivos ha ocasionado que el restaurante obtenga pérdidas innecesarias? 14. ¿Existe alguna persona encargada de supervisar los residuos a fin de asegurar el correcto manejo de los productos? 15. ¿Se realiza el control de calidad de la materia prima e insumos antes del ingreso al almacén? 16. ¿Considera Ud., que los productos se ven afectados por una ineficiente gestión de inventarios? 17. ¿Cree Ud., que el control de mermas influya en la mejora de los procesos del restaurante? 18. ¿Se realiza la contabilización de los inventarios derivados de las mermas? 19. ¿Tiene conocimiento acerca de la aplicación de la norma contable relacionada a las existencias? 20. ¿Conoce acerca de los temas tributarios aplicables a las mermas generadas?	Encuesta / Cuestionario
		Control de mermas	Sistema de planificación Control de calidad		Escala de Likert 4. Si 5. No 6. No sabe / No opina
		Tratamiento contable y tributario de mermas	Pérdidas normales reconocidas como costos Pérdidas anormales reconocidas como gastos		

ANEXO 5: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, **Mg. 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 (ENCUESTA) elaborada por: **Bravo Soto Jhanella Gissel, Mechan Pisfil Rodrigo Jeanpool**, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **“INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA REDUCCION DE MERMAS EN LOS RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE-CHICLAYO 2022”**

CERTIFICO: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, 20 de abril del 2023.



Mg. Martín Alexander Ríos Cubas
JUEZ – EXPERTO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE CONTABILIDAD**

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, **Mg. Ricardo Francisco Antonio Mendo Otero**, 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 (ENCUESTA) elaborada por: **Bravo Soto Jhanella Gissel, Mechan Pisfil Rodrigo Jeanpool**, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: "INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA REDUCCIÓN DE MERMAS EN LOS RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE-CHICLAYO 2022"

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, 20 de abril del 2023.



Mg. Antonio Mendo Otero
JUEZ – EXPERTO

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Walter Gregorio Ibarra Fretell, Doctor 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 (ENCUESTA) elaborada por: **Bravo Soto Jhanella Gissel, Mechan Pisfil Rodrigo Jeanpool**, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **“INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA REDUCCION DE MERMAS EN LOS RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE-CHICLAYO 2022”**

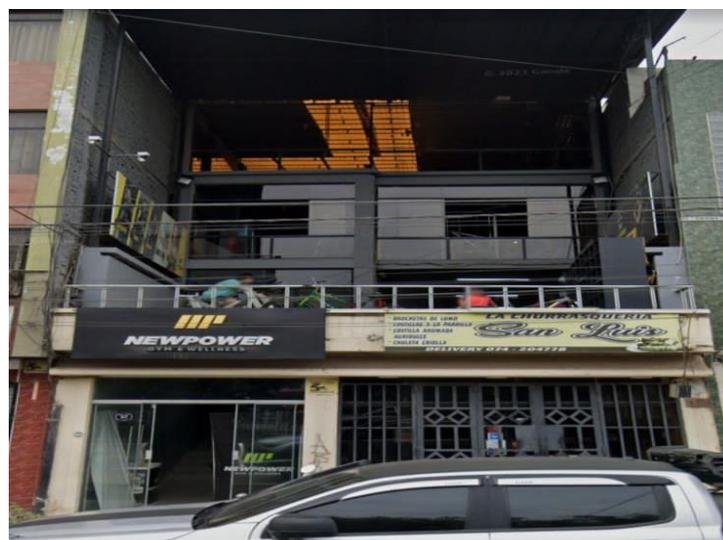
CERTIFICO: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, 20 de abril del 2023.



Walter Gregorio Ibarra Fretell
JUEZ – EXPERTO

ANEXO 6: IMÁGENES REFERENCIALES DE ALGUNOS DE LOS LUGARES ENCUESTADOS



ANEXO 7: CUADRO RESUMEN

PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	HIPOTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES	Indicadores	TECNICA E INSTRUMENTO
¿Cómo influye la gestión de Inventarios en la reducción de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo periodo 2022?	Determinar si la gestión de inventarios permite reducir las mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2022.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar la actual gestión de inventarios en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2022. 2. Establecer el nivel de mermas de materias primas e insumos que se vienen presentando en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo 2022. 3. Evaluar la capacidad instalada de los almacenes de los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, para un adecuado almacenamiento de los inventarios de materias primas, insumos y suministros. 	La gestión de inventarios influye positivamente en la reducción de mermas en los restaurantes de comida saludable en la ciudad de Chiclayo	Gestión de inventarios	Inventarios	Inventario de materias primas	Encuesta / Cuestionario Escala de Likert 1. Si 2. No 3. No sabe / No opina
						Almacenamiento de inventarios	
						Capacidad instalada	
					Costo de inventario	Costos de almacenamiento	
						Costos de adquisición	
					Control de inventarios	Método de valuación de inventarios	
				Registro de inventario			
				Mermas	Tipo de mermas	Merma de almacenamiento	
						Durante la preparación	
					Control de mermas	Sistema de planificación	
Control de calidad							
Tratamiento contable y tributario de mermas	Pérdidas normales reconocidas como costos						
	Pérdidas anormales reconocidas como gastos						

ANEXO 8: REPORTE DE TURNITIN

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

TESIS

AUTOR

Bravo Soto & Mechan Pisfil

RECuento DE PALABRAS

15345 Words

RECuento DE CARACTERES

83170 Characters

RECuento DE PÁGINAS

58 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

252.6KB

FECHA DE ENTREGA

Feb 6, 2024 12:29 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Feb 6, 2024 12:31 PM GMT-5

● 16% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 13% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 10% Base de datos de trabajos entregados
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)
- Material citado

ANEXO 9: ACTA DE ORIGINALIDAD



ACTA DE SEGUNDO CONTROL DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACION

Yo, **Mg. Chapoñan Ramírez Edgard**, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de contabilidad he realizado el segundo control de originalidad de la investigación, el mismo que está dentro de los porcentajes establecido para el nivel de pregrado según la Directiva de similitud vigente de USS; además certifico que la versión que hace entrega es la versión final del informe titulado **"INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA REDUCCIÓN DE MERMAS EN LOS RESTAURANTES DE COMIDA SALUDABLE CHICLAYO 2023"** Elaborado por el estudiante (s) **Bravo Soto Jhanella Gissel y Mechan Pisfil Rodrigo Jeanpool**.

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del **16 %** 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 vigente.

Pimentel, 06 de febrero de 2024

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mg. Chapoñan Ramírez Edgard', is written over a horizontal line. Below the signature, the text 'Mg. Chapoñan Ramírez Edgard' and 'DNI N° 43068346' is printed.

Mg. Chapoñan Ramírez Edgard
DNI N° 43068346

Mg. Chapoñan Ramírez Edgard

DNI: 43068346