

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

TESIS

**GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA
OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT
LOVER S.A.C., CHICLAYO, 2024
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

Autores

Bach. Echegaray Zamudio Alexis Hernan

<https://orcid.org/0000-0003-1730-058X>

Bach. Davila Vilchez Jose Carlos

<https://orcid.org/0000-0003-0012-1630>

Asesor

Mg. Ríos Cubas Martín Alexander

<https://orcid.org/0000-0002-6212-1057>

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

APROBACIÓN DE LA TESIS

GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO, 2024

Mg. Ríos Cubas Martin Alexander

Asesor

Mg. Mendo Otero Ricardo Francisco Antonio

Presidente del Jurado de Tesis

Mg. Chapoñan Ramírez Edgard

Secretario del Jurado de Tesis

Dra. Grijalva Salazar Rosario Violeta

Vocal del Jurado de Tesis



Universidad
Señor de Sipán

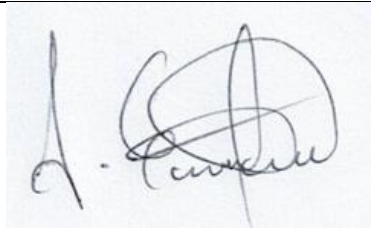

DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

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

GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO, 2024

El texto de mi trabajo de investigación responde y respeta lo indicado en el Código de Ética del Comité Institucional de Ética en Investigación de la Universidad Señor de Sipán (CIEI USS) conforme a los principios y lineamientos detallados en dicho documento, en relación a las citas y referencias bibliográficas, respetando al 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:

Echegaray Zamudio Alexis Hernán	DNI: 73091329	
Dávila Vílchez José Carlos	DNI: 71738067	

Pimentel, 01 de abril de 2024.

Dedicatorias

A mis padres, cuyo amor incondicional y sacrificio han sido mi mayor motivación y respaldo a lo largo de esta travesía académica. Gracias por ser mi fuente de inspiración y por brindarme las bases sólidas para alcanzar este logro.

A mis amigos, profesores y seres queridos, quienes han compartido conmigo risas, consejos y momentos inolvidables durante este camino. Su apoyo inquebrantable ha sido fundamental en mi crecimiento personal y en la culminación de este proyecto.

Finalmente, a mi esposa e hija, por su amor, comprensión y apoyo constante. su presencia ha sido mi mayor fortaleza y su aliento ha sido mi impulso para alcanzar mis metas.

Echegaray Zamudio Alexis Hernán

A mis queridos padres, quienes han sido mi mayor fuente de inspiración y apoyo incondicional en cada paso de este camino académico. Gracias por su amor, paciencia y sacrificio, que han sido fundamentales para alcanzar este logro.

A mis hermanos, por su constante ánimo y por recordarme siempre la importancia de la familia.

A mis amigos y colegas, por su amistad y por hacer este viaje más llevadero con su compañía y buen humor.

A mis profesores y mentores, por su guía y sabiduría, que han enriquecido mi formación y me han impulsado a superar mis límites.

Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas que, de una u otra forma, han contribuido a mi crecimiento personal y profesional. Su influencia ha dejado una huella imborrable en mi vida.

Dávila Vílchez José Carlos

Agradecimientos

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas e instituciones que hicieron posible la realización de este proyecto. En primer lugar, agradezco a Dios por brindarme la oportunidad de formarme académicamente y por su constante guía en este camino.

En particular, quiero reconocer a la Universidad del Señor de Sipán por brindarme la oportunidad de formarme académicamente y por su constante compromiso con la excelencia educativa. A la Facultad de Ciencias Empresariales, mi profundo agradecimiento por su apoyo incondicional y por proporcionarme los recursos necesarios para llevar a cabo esta investigación.

Además, quiero expresar mi reconocimiento a mi familia y amigos, por su amor, comprensión y estímulo constante durante este viaje académico.

A todos ustedes, mi más sincero agradecimiento por ser parte de este camino y por ayudarme a alcanzar este logro.

LOS AUTORES

Índice de contenidos

APROBACIÓN DE LA TESIS	ii
DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD	iii
Dedicatorias	iv
Agradecimientos	v
Índice de contenidos.....	vi
Índice de tablas.....	vii
Índice de figuras.....	viii
Resumen	ix
Abstract.....	x
I. INTRODUCCIÓN	11
1.1. Realidad problemática.....	11
1.2. Formulación del problema.....	26
1.3. Hipótesis	26
1.4. Objetivos.....	26
1.5. Teorías relacionadas al tema.....	27
1.5.1. Gestión de almacenamiento.....	27
II. MATERIALES Y MÉTODO.....	40
2.1. Tipo y diseño de investigación.....	40
2.2. Variables, operacionalización	42
2.3. Población de estudio, muestra, muestreo y criterios de selección.....	45
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez	46
2.5. Procedimiento de análisis de datos.....	47
2.6. Criterios éticos.....	47
III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	49
3.1. Resultados.....	49
3.2. Discusión	71
3.3. Aporte de la investigación	75
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	90
4.1. Conclusiones	90
4.2. Recomendaciones.....	91
REFERENCIAS	92
ANEXOS.....	97

Índice de tablas

Tabla 1 Operacionalización de variables.....	43
Tabla 2 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina	49
Tabla 3 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina	51
Tabla 4 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina	54
Tabla 5 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina	56
Tabla 6 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina	59
Tabla 7 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina	60
Tabla 8 Estado de Situación Financiera Ejercicio 2024	63
Tabla 9 Estado de Situación Financiera Ejercicios 2024 al 2027 – Análisis Horizontal	64
Tabla 10 Estado de Resultados Ejercicio 2024.....	65
Tabla 11 Estado de Resultados Ejercicios 2024 al 2027 – Análisis Horizontal	66
Tabla 12 Presupuesto de la propuesta.....	88
Tabla 13 Cronograma de Actividades	89

Índice de figuras

Figura 1 Gestión de almacenes y de inventarios	28
Figura 2 Etapas de la gestión de almacenamiento.....	31
Figura 3 Merma anormal	34
Figura 4 Causas que generan las mermas	36
Figura 5 Algunas causas de la merma	38

Resumen

La investigación denominada “Gestión de almacenamiento para optimizar las mermas en la empresa FIT LOVER S.A.C., Chiclayo, 2024”, tuvo como objetivo general, determinar en qué medida la gestión de almacenamiento le permite al restaurant de comida saludable optimizar sus mermas, por tales consideraciones, se ha aplicado un estudio con enfoque metodológico del tipo cuantitativo, descriptivo, propositivo, a través de un diseño No experimental, en base a una población conformada por los 16 trabajadores del establecimiento y, una muestra representada por el Gerente general y, por el encargado de compras, almacenamiento y, requisiciones, habiéndose aplicado además, las técnicas de las entrevistas y, análisis documental, constituida básicamente por información financiera, con la finalidad de comprobar la viabilidad de la propuesta.

En los resultados, se ha podido establecer que, la gestión de almacenamiento se caracteriza por presentar serias deficiencias que, le vienen generando a la empresa demasiadas mermas, debido fundamentalmente a la carencia de una eficaz cadena logística, ineficiente política de adquisiciones, almacenamiento, requisiciones de materias primas e insumos, retrasos recurrentes en el abastecimiento y, traslado por parte de los proveedores, así, como deficiencias identificadas en el ambiente donde son almacenados los productos, sobre todo, frutas, verduras, enlatados, etc., sin dejar de mencionar, la poca capacidad de almacenamiento de los cárnicos, pollo y, pescado como el salmón, por lo que, la conclusión más resaltante es que, la empresa requiere de una adecuada gestión de almacenamiento para minimizar sus mermas y, no afectar su rentabilidad.

Palabras claves: Gestión de almacenamiento, Mermas, Información Financiera.

Abstract

The research called "Storage management to optimize waste in the company FIT LOVER S.A.C., Chiclayo, 2024", had as a general objective, to determine to what extent storage management allows the healthy food restaurant to optimize its losses, for such considerations, a study has been applied with a methodological approach of the quantitative, descriptive, This was proposed, through a non-experimental design, based on a population made up of the 16 workers of the establishment and a sample represented by the General Manager and by the person in charge of purchasing, storage and requisitions, having also applied the techniques of interviews and documentary analysis that was basically constituted by financial information provided by the company. in order to check the feasibility of the proposal.

According to the results obtained, it has been established that storage management is characterized by serious deficiencies that have been generating too many losses for the company, mainly due to the lack of an effective logistics chain, inefficient policy of acquisitions, storage and requisitions of raw materials and inputs, recurrent delays in supply and transfer by suppliers, Thus, as deficiencies identified in the environment where the products are stored, especially fruits, vegetables, canned goods, etc., not to mention the low storage capacity of meat, chicken and fish, therefore, the most outstanding conclusion is that the company requires adequate storage management to minimize its losses and not affect its profitability.

Keywords: Storage Management, Shrinkage, Financial Information.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Es importante señalar, que, el estudio se ha llevado a cabo con la finalidad de determinar en qué, medida la gestión de almacenamiento le permite al restaurant de comida saludable optimizar sus mermas, considerando, ante todo, que, en la actualidad se han podido identificar una serie de empresas dedicadas al rubro de comida saludable que, vienen presentando serias deficiencias en sus procesos logísticos, por carecer de una eficaz gestión de inventarios que, comprenda básicamente, el control de la materia prima, suministros e insumos adquiridos, trasladados, almacenados y requisicionados.

La inobservancia a los debidos procedimientos de almacenamiento les viene generando a este tipo de negocios una elevada cantidad de mermas que, han sido identificadas en las fases de elaboración de platos, emplatado, postres y, jugos, con el consiguiente encarecimiento de los costos, asimismo, se ha podido establecer que, muchas de estas empresas no cuentan con un adecuado sistema de control de inventarios que, les permita determinar como corresponde, las deficiencias, e inconsistencias que, se vienen presentando en sus procesos operativos y, como consecuencia les generan elevadas mermas.

Cabe destacar que, uno de los inconvenientes más resaltantes de este tipo de actividad, es que, en más de una oportunidad no se ha podido establecer con total exactitud el nivel de sus mermas, debido fundamentalmente al escaso control de sus inventarios y, por que, no cuentan con un sistema adecuado de almacenamiento que, les permita operar debidamente el control de sus existencias, en tal sentido, se puede señalar que, las deficiencias corresponden básicamente a la inoperancia de sus procesos logísticos, a la inadecuada infraestructura de sus almacenes y, a la ineficiente gestión de las mermas.

En tal sentido, resulta pertinente mencionar que, mediante la investigación se ha buscado establecer los lineamientos necesarios con la finalidad de proponer un adecuado sistema de gestión de almacenamiento para optimizar el control de las mermas en el restaurante, para lo cual se han tomado como referencias, investigaciones realizadas en empresas dedicadas al mismo rubro y, que, han

presentado problemáticas similares, así como, escasos controles en su logística de entrada y, salida de inventarios, inadecuado almacenamiento de las materias primas y, deficientes procesos de las requisiciones que, en definitiva están generando un enorme perjuicio económico y financiero al negocio.

En base a lo encontrado en la realidad problemática Internacional, se tiene la investigación realizada por Álvarez y Espinosa (2020), en Ecuador, en su artículo denominado “Comportamiento de la gestión de almacenamiento en las empresas dedicadas al rubro de Restaurantes en la Región Costa”, señalan que, como consecuencia de los efectos de la Pandemia del COVID 19, se han presentado innumerables dificultades en las actividades habituales de la mayoría de restaurantes ubicadas en el litoral ecuatoriano, habiéndose identificado sobre todo, deficiencias en los procesos de compras, traslado, recepción, almacenaje y, requisiciones, los mismos, que, se vienen llevando a cabo de manera deficiente, afectando sobremanera, los índices de ventas y, la disponibilidad inmediata de inventarios, situación que viene reflejando una situación completamente desfavorable y, atípica, debido a que, no se está cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de muchos productos.

Mencionando a Ortiz y Paredes (2021), en Colombia, en su artículo denominado “Análisis y evaluación del sistema de gestión de almacenamiento en empresas colombianas”, señalaron que, para todas las empresas sin excepción, la exactitud y veracidad de la información relacionada con el control de inventarios y su respectivo almacenamiento, resulta vital, siendo importante llevar a cabo una adecuada planeación de los procesos logísticos, así como la eficaz administración de la toma de inventario, por lo que, resulta pertinente señalar que, uno de los mayores inconvenientes en estos procedimientos es la recurrente ineficiencia de los funcionarios y trabajadores que, laboran en el almacén, para encontrar oportunamente los productos que, son requisicionados y, en más de una ocasión, estas deficiencias se encuentran relacionadas en la carencia de sistemas logísticos y completamente tecnificados.

Citando a Enríquez (2020), en México, en su investigación denominada “Ventajas de implementar el método de gestión de almacenamiento e inventarios en las pequeñas y medianas empresas del Estado de Tlaxcala”, mencionan que,

se han podido identificar grandes brechas relacionados con el deficiente control de los inventarios y, de almacenamiento en este tipo de negocios, básicamente los dedicados a las actividades de restaurantes y, expendio de bebidas, por lo que, resulta pertinente definir con total claridad las funciones que, debe cumplir el área de logística con los temas inherentes a las adquisiciones y, almacenamiento de los inventarios, a fin de establecer los mecanismos más expeditivos para llevar a cabo los procesos logísticos, con su adecuado ordenamiento y el eficiente desplazamiento de las existencias dentro del almacén y, con una eficaz racionalización de los costos y gastos.

Por su parte, Carcoba (2020), en México, en su artículo denominado “Como disminuir las mermas y desmedros de un Restaurant”, sostiene que, el control y disminución de las mermas es un tema fundamental que, deben observar de manera rigurosa todos los negocios dedicados a este tipo de actividades, sin dejar de considerar la observancia obligatoria a los reglamentos y normativas que, contribuyan a preservar y, evitar contaminación del medio ambiente que, son finalmente los aspectos que generan demasiados gastos para estas empresas, siendo necesario establecer debidamente los costos de materias primas, suministros e insumos a fin de optimizarlos adecuadamente, por lo que, la eficiente gestión de inventarios será la clave para hacer más transparentes todos los procesos logísticos, así como tender a tecnificar el sistema de almacenamiento.

En palabras de Vega (2019), en Colombia, en su artículo denominado “Porque es importante reducir las mermas en tu negocio”, señala que, muchas empresas, sobre todo, aquellas dedicados a la comercialización de alimentos y, bebidas, vienen presentando serias deficiencias en su sistema y gestión de almacenamiento de sus productos, generando por consiguiente pérdidas no previstas, por lo que, el debido tratamiento de las mermas debe ser tomado como una de las principales actividades del personal responsable de las tareas logísticas de estos establecimientos, con la finalidad de que, no se afecte su normal operatividad, los costos y, resultados, por lo que se recomienda el tratamiento adecuado de las mermas, conjuntamente con el adecuado control de los inventarios, evitando de esta manera pérdidas innecesarias que se pudieran presentar en los procesos productivos y de comercialización.

Asimismo, Cevallos, Leyva y Núñez (2022), en Ecuador, en su artículo denominado “Modelo de optimización de inventarios para minimizar mermas basado en simulación Monte Carlo”, señalan que, no todas las empresas llevan un control eficiente de sus inventarios que, les permita reducir drásticamente las mermas, siendo que, actualmente, el control de los inventarios se ha convertido como una herramienta esencial al ser considerado como uno de los recursos con mayor movimiento de la cadena logística y de abastecimiento ya que, ayuda a mantener la continuidad de las operaciones, sin embargo, existen empresas en Ecuador, en donde no se viene realizando un eficiente control de los inventarios, lo que, está generando que, en cada periodo mensual se identifiquen productos con sobre stock y, que, son los que finalmente se convertirán en mermas, desmedros y desperdicios, ocasionando pérdidas económicas.

En base a lo encontrado en la realidad problemática Nacional, se menciona a Córdova et al. (2021), en Loreto, en su artículo denominado “Mejoramiento del control de inventarios en las empresas”, señalan que, una de las deficiencias a la que, se enfrentan las empresas en el Perú, se encuentran relacionadas con la ineficiente gestión de sus inventarios, generando una completa falta de organización en su almacenamiento que, impide la adecuada articulación de los procesos logísticos y, una preocupante falta de orden en los registros contables, trayendo como consecuencia la baja rentabilidad de estos negocios, por lo que, se recomienda la implementación de mayores controles y, una gestión más eficaz de tales inventarios que, conlleve a proponer un eficaz seguimiento de los productos para una oportuna prestación de bienes y servicios, con el consiguiente incremento de los ingresos y de la liquidez.

Por su parte, Mishima (2021), en Lima, en su artículo denominado “El 66% de las empresas peruanas tiene un control incipiente en la gestión de sus inventarios”, sostiene que, de acuerdo a reportes de la sociedad de consultoría Ernst and Young, solamente el 34% de las empresas peruanas cuentan con un modelo de gestión de inventarios acorde a sus necesidades que, no les está permitiendo optimizar de manera eficiente su cadena de suministro, en tanto, se observa que, el 66% se encuentra en una situación completamente precaria que, no les está procurando obtener resultados favorables, debido a que, vienen

operando con una incipiente gestión y, con un enfoque obsoleto sobre el manejo de la tecnología relacionada con la logística de entrada y salida, que, en definitiva no logra optimizar sus inventarios, así como mejorar la atención a los usuarios, generando menores ventas y, mayores pérdidas económicas.

En tanto, Alva (2022), en Lima, en su artículo denominado “Las empresas deben enfocarse en agilizar su sistema de almacenamiento para agilizar la rotación de inventarios”, afirma que, uno de las consecuencias más resaltantes de la emergencia sanitaria del año 2020, ha sido el que, muchas empresas siguen enfrentando enormes desafíos para categorizar debidamente sus inventarios mediante una eficiente rotación, así como planificar de manera adecuada su almacenamiento y, sus reposiciones, habiéndose observado además, que, no se les viene dando de baja oportunamente a aquellos productos que no les generan valor agregado, afectando sobre manera los flujos de adquisiciones de los inventarios, por lo que, se requiere de una adecuada gestión de almacenamiento para agilizar estos procesos y lograr mayores índices de rotación, e identificando con precisión los productos que deben ser comercializados con mayor prontitud.

Destacando lo señalado por Belito y Burga (2021), en Lima, en su artículo denominado “Aspectos contables y tributarios de las mermas”, sostienen que, todas las empresas sea cual fuere su actividad, enfrentan grandes desafíos luego de pasada la emergencia sanitaria por la Pandemia del COVID 19, siendo necesario que para llevar a cabo procesos eficientes con excelentes resultados, se requiere un adecuado control de la producción, minimizando sobre todo las mermas, que, si bien generan beneficios tributarios, eso no se considera como lo más recomendable, siendo pertinente categorizar debidamente los inventarios, lograr las debidas reposiciones en el menor tiempo posible, dar de baja a aquellos productos que no les vienen generando valor agregado, es decir, mantener controlados los productos que ingresan y salen del almacén.

De acuerdo a lo manifestado por Cerna (2022), en Lima, en su artículo denominado “Los costos ocultos pueden generar ingentes mermas de hasta 15% en los Restaurantes de Perú”, señala que, en el país se ha logrado identificar grandes porcentajes de costos ocultos en los establecimientos dedicados a la venta de alimentos y bebidas, relacionados básicamente con los descuidos que se

presentan de manera permanente en el área de almacenamiento, elaboración y, comercialización de los productos, siendo que, estas pérdidas se presentan desde el momento en que, es trasladada la materia prima, su inadecuado almacenamiento y, requisiciones deficientes, más aún, los descuidos que, se dan en las fechas de vencimiento y, en el perecimiento de muchos de estos, inventarios, habiéndose podido determinar que, los costos ocultos representan entre el 10% al 15%, generando por lo tanto, pérdidas demasiada elevadas.

Según Montalvo et al. (2020), en Lima, en su artículo denominado “Modelo de gestión de inventario para entregas oportunas y evitar mermas”, señalan que, en base a las deficiencias identificadas en la mayoría de negocios de todo tipo, se hace imperativo la adecuada planificación de sus procesos logísticos que, tomen como referencia el eficaz funcionamiento de la cadena de pedidos, en base además, a la forma y, cantidad a producir, para dar cumplimiento a la demanda de los clientes, mejorando, la manipulación de la gestión de los inventarios, clasificando debidamente la materia prima e insumos, optimizando ante todo, las reposiciones, y, superando la serie de inconvenientes al momento de efectuar el registro de las mermas, faltantes y desmedros que, no están permitiendo ubicar oportunamente los productos por ineficientes almacenamientos.

Con relación a la problemática identificada en la empresa FIT LOVER S.A.C., se debe señalar que, viene presentando serias deficiencias en cuanto a su sistema de almacenamiento de materias primas, suministros e insumos, básicamente por carecer de adecuadas herramientas de gestión, generando por consiguiente altos niveles de mermas y desperdicios, sin dejar de considerar el deficiente monitoreo a las tareas llevadas a cabo en el almacén, habiéndose podido determinar que, en determinadas ocasiones no se han estado registrando debidamente los inventarios que ingresan y salen del almacén, ni al área de producción, razón por la cual se siguen presentando elevadas mermas.

Las deficiencias señaladas son una clara señal de inoperancia con relación a la gestión de almacenamiento y, por consiguiente, de un inadecuado control de las mermas, de los stocks, de los costos, de los gastos y, de la fijación de precios, debiendo señalar, asimismo, que, los pedidos no estén siendo debidamente atendidos, generando altos costos de almacenamiento, sobre todo de los alimentos

peribles por un ineficiente almacenamiento y, controles ineficaces de la cadena de frío, con el consiguiente incremento de las mermas.

En síntesis, se puede afirmar que, en la empresa el control de las mermas no se viene realizando como corresponde por parte de los responsables de las adquisiciones, almacenamiento, requisiciones y producción, debido a la escasa supervisión de estos procesos, por lo que, resulta necesario implementar medidas que permitan una adecuada estructura de control que, a su vez garantice la correcta manipulación de dichos inventarios, respetando, ante todo, la calidad, fechas de vencimiento e inocuidad de los productos.

Finalmente, se debe señalar que, la empresa FIT LOVER S.A.C., es un contribuyente identificado con RUC N° 20611980087, con domicilio fiscal en la Av. Grau N° 850 - 03, en el distrito de Chiclayo, provincia de Chiclayo, Región Lambayeque, siendo su actividad principal la producción y, venta de comida fitness, postres, jugos, helados, bebidas calientes, y gaseosas, estando autorizado por SUNAT para emitir facturas y boletas de venta electrónicas.

Con relación a los antecedentes de investigación, se deben mencionar trabajos previos realizados a Nivel Internacional, como el de Ariza y Castillo (2020), en Colombia, en su estudio “Desarrollo de un modelo aplicativo tecnológico para mejorar la gestión de almacenamiento en los restaurantes de Bogotá”, en la Universidad Piloto de Colombia, tuvo como objetivo general proponer un aplicativo para optimizar la gestión de los inventarios en restaurantes de la capital, mediante una investigación con enfoque descriptivo, cualitativo, del tipo propositivo, a través de fichas documentales, recojo de datos, y, regresión lineal simple para el análisis, cuya muestra fue el restaurante Mantiss, en tanto los resultados, señalan que, 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.

En la misma línea, González, Cotrino y Sebastián (2020), en España, en su investigación denominada “Gestión de almacenamiento como perspectiva para lograr la transformación digital en las Pymes españolas”, mencionó que, muchas de las pequeñas y medianas empresas no toman en consideración que, la gestión de almacenamiento comprende aspectos cruciales para optimizar sus procesos logísticos, sin referirse al tamaño de las mismas e, implica ante todo, llevar el control con lo relacionado a la eficiente administración de las materias primas, insumos y suministros, de manera que se logre su rápida ubicación, e identificación para su inmediata comercialización, atendiendo debidamente los pedidos de los clientes, conjuntamente con la emisión oportuna de información, reportes físicos y contables relacionados con la situación real del sistema logístico, de almacenamiento y abastecimiento. Los autores concluyeron que, la mayoría de fallas que se vienen presentando en las Pymes españolas es que. no pueden determinar con exactitud su nivel de stocks.

Referenciando a Bernal y Toloza (2021), en Colombia, en su estudio denominado “Cálculo óptimo de control de inventarios y almacenamiento de materias primas e insumos, para un Restaurant de Bucaramanga, Santander”, en la Universidad de Investigación y Desarrollo, tuvo como objetivo general proponer un modelo de cálculo de nivel óptimo de inventarios y almacenamiento de dichas existencias, mediante un enfoque metodológico mixto, con un diseño no experimental, transaccional, del tipo descriptivo, propositivo, a través de las técnicas de la entrevista, y la guía de observación, en tanto, la muestra fue el gerente y jefe de almacén, cuyos resultados indican que, las ventas del restaurant han ido decreciendo, debido a deficiencias en los procesos de almacenamiento y gestión del inventario. Los autores concluyeron que, las deficiencias se han originado por la falta de conocimiento de la óptima cuantía de los pedidos, en tanto, que, para mejorar la situación del restaurante, se propuso un modelo de clasificación de inventarios y control de almacenamiento, a fin de reducir gastos, costos y, una mejor rotación del inventario.

En tanto, Flórez (2022), en Colombia, en su estudio “Plan de mejora de almacenamiento en una empresa de alimentos Food Service SAS”, en Universidad

Antonio Nariño, tuvo como objetivo general establecer un plan de mejora para la gestión de almacenamiento en una empresa de alimentos en Barranquilla, considerándose un enfoque metodológico del tipo descriptivo y enfoque cualitativo, a través de las técnicas de entrevista y análisis documental, en tanto, la población fue toda la empresa de alimentos Food Service, y la muestra fue el área de almacenamiento desde sus colaboradores y procedimientos que la conforman, cuyos resultados señalan que entre las principales deficiencias encontradas en el departamento de almacén se encuentran la falta de una adecuada organización y estandarización, lo que ha generado muchas veces deterioros en los productos, además no hay un control estricto en el proceso de despacho, es por eso que se ha generado una serie de confusiones al momento de las entregas. El autor concluyó que, teniendo en cuenta los principales problemas que atraviesa la empresa se ha incluido la propuesta de mejora del almacén, adoptando medidas preventivas para minimizar la cantidad de mermas y deterioros en los productos.

Asimismo, García y Domínguez (2021) en El Salvador, en su estudio denominado “Método Lean Seis Sigma para optimizar las mermas en el rubro de producción y venta de alimentos”, en la Escuela Especializada en Ingeniería, tuvo como objetivo general elaborar una propuesta basada en el método Lean Seis Sigma para optimizar las mermas en empresas dedicadas al rubro de producción y expendio de alimentos, mediante una investigación del tipo aplicada, descriptiva, propositiva, con un diseño no experimental, como técnica se utilizó la entrevista, y la muestra seleccionada fueron los responsables de logística y, operaciones de los restaurantes de La Paz, cuyos resultados indican que, en estas empresas, se encontraron dificultades en la eficiencia de las fases de servicio y, atención al público, por la falta de abastecimiento oportuno de materias primas e insumos y, vencimiento de materias primas. Los autores concluyeron que, la propuesta de implementar la herramienta Lean Seis Sigma en este tipo de negocios, servirá para medir, registrar y controlar las mermas que, vienen siendo elaboradas, así como, la satisfacción a los usuarios.

Finalmente, Infante (2020), en Colombia, en su estudio “Aprovechamiento de las mermas generadas en los restaurantes en Chapinero”, en la Fundación Universidad del América, tuvo como objetivo general, realizar análisis de los niveles

de mermas generadas en los restaurantes de dicha localidad, así como evaluar las mermas en carnes de res, mediante un enfoque metodológico del tipo cualitativo, cuantitativo, descriptivo, con diseño no experimental, a través de la técnica de las encuestas y ficha documental, cuya muestra fue de cinco restaurantes, teniendo como resultado que, de los ciento treinta alimentos más producidos, se obtuvieron mermas del 28% aproximadamente que, en conjunto suman residuos diarios de cocina de 16 toneladas, cantidad muy preocupante en la medida de que, son irre recuperables y sin justificación. Se concluyó que, las condiciones que más influyen en la obtención de mermas de los tipos de carne, son los que, se encuentran relacionados con la gran cantidad de grasa, así como los inadecuados cortes, siendo que, el mayor porcentaje de mermas fue del Lomo fino con aproximadamente 43%, por lo que, el método de vermicompostaje es muy necesario para el aprovechamiento de las mermas y desperdicios.

Con relación a los trabajos previos a Nivel Nacional, se debe mencionar el realizado por Quispe y Ruiz (2022) en Lima, en su estudio “Gestión de almacenamiento para optimizar los procesos de almacén en una empresa del sector restaurantes”, en la Universidad Ricardo Palma, tuvo como objetivo general realizar una propuesta de gestión de almacenamiento a fin de optimizar los procesos en el almacén en la empresa en mención. Se desarrolló mediante un enfoque metodológico cuantitativo, del tipo aplicada, con un nivel explicativo; a través de las técnicas de análisis documental y observación, cuya muestra se centró en los registros de pedidos desde la semana 12 a la 17 del 2022, registro de inventarios de almacén de semanas 12 hasta la 17 de una empresa ubicada en distrito San Miguel, Lima. Se tuvo como resultados que, no existe un correcto control en área de almacén, generando retrasos en la preparación de pedidos, imprecisión de la cantidad de productos a comprar, y en razón a ello no se puede abastecer adecuadamente, generando posibles quiebres de stock. Se concluyó que, al implementar la gestión de almacenamiento mediante el método PDCA mejoró notoriamente la eficiencia en los procedimientos de almacén.

De acuerdo con Miranda et al. (2023), en Lima, en su investigación denominada “Procesos para una adecuada recepción, almacenamiento y, abastecimiento de mercaderías”, sostienen que, las empresas sin ningún tipo de

exclusión y básicamente las dedicadas al sector alimentario, deben mejorar su situación logística y, optimizar de manera expeditiva sus procesos logísticos, debiendo considerar que, se han identificado errores por la falta de cumplimiento de los proveedores en las entregas oportunas, así como, en la recepción y, abastecimiento cuando se entregan los productos al cliente, siendo que, los retrasos en las entregas se deben a un escaso seguimiento del estado real de las entregas, al no utilizarse indicadores eficientes que, permitan organizar de manera adecuada los envíos de las mercancías. Los autores concluyeron que, de las empresas evaluadas, la mayoría de ellas carece de un adecuado control de inventarios, afectando sobremanera su situación financiera.

En palabras de Ríos (2020) en Trujillo, en su estudio “Mejora en el proceso de almacenamiento para aumentar la rentabilidad en una empresa de alimentos”, en la Universidad Privada del Norte, tuvo como objetivo general llevar a cabo una propuesta de mejora en el proceso de almacenamiento para optimizar la rentabilidad en la empresa de alimentos localizada en dicha ciudad. El trabajo corresponde a un enfoque metodológico cuantitativo, del tipo básica y propositiva, cuya muestra fue el área de almacén de la empresa localizada en Av. América Norte 2096, Trujillo, teniendo como técnicas el análisis documental. Se obtuvo como resultados que el departamento de almacén presenta numerosos problemas como la falta de organización de los insumos y materia prima, no existe un adecuado control de inventarios, además, no hay suficiente espacio para almacenar tales productos. El autor concluyó que, con apoyo de la propuesta de mejora del almacenamiento que incluye plan de capacitación, implementación de Kardex y sistema de inventarios ABC, se obtendrán buenos beneficios para el correcto manejo de los procesos de almacén.

Según Caballero, et al. (2020), en Lima, en su estudio denominado “Mejora de los procesos en la cadena de almacenamiento de la empresa Cotton”, en la Universidad del Pacífico, tuvo como objetivo general, plantear un conjunto de mejoras en los procedimientos para optimizar la cadena de suministros en la empresa en mención, mediante la aplicación de una metodología del tipo cualitativa, descriptiva, propositiva, a través de un diseño no experimental, tomando como muestra al Gerente General y al jefe del área de almacén, aplicando las técnicas del análisis documental y, de la entrevista. Los resultados señalan que,

la empresa no viene utilizando registros adecuados para lograr un eficaz control de su cadena de almacenamiento, ni mucho menos cuenta con procesos sistematizados en su sistema de compras. Los autores concluyeron que, al implementar mejores procesos en la cadena de almacenamiento de la empresa, le va a permitir, ante todo, almacenar, requisicionar y, atender debidamente la distribución oportuna de sus inventarios.

Citando a Gonzáles y Quispe (2020), en Lima, en su estudio “Mejora de los procesos operativos para optimizar el nivel de mermas en una empresa de comercialización de alimentos en Lurín, 2020”, en la Universidad César Vallejo, tuvo como objetivo general determinar en qué, medida la mejora de los procesos operativos pueden optimizar las mermas en este tipo de negocios, mediante una investigación del tipo aplicada, descriptiva con enfoque cuantitativo, diseño no experimental, a través del uso de la técnica de la observación, cuya muestra fue la elaboración de almuerzos en horario de 8 am y 4pm., teniendo como resultado que, al mejorar los procesos operativos disminuyen las mermas de alimentos que, era de 24 kg., mensuales, con desperdicios de 0.21% de insumos. Los autores concluyeron que, es importante reutilizar y, reducir al máximo las mermas, pero conservando los valores nutricionales, así como los aportes que cada insumo o materia prima reutilizada le puede generar al plato, jugos o postres y, al implementar el método PHVA, es posible minimizar las mermas como los sobrantes de los alimentos cocinados, de un 52% a un 21%, es decir, una mejora en la variación porcentual de disminución del 41%.

Según Treto et al. (2022), en Lima, en su estudio denominado “Los procesos logísticos y su control de mermas de alimentos en restaurantes del Perú”, señalan que, muchas empresas y, sobre todo, las dedicadas al rubro alimentario, vienen atravesando deficiencias en el control de las mermas y, en la elaboración de los pedidos que, en definitiva les impide la entrega oportuna de los platos, debido a que, la materia prima no se encuentra debidamente ubicada, provocando demoras en las entregas, y una gran cantidad de mermas, sin dejar de considerar que, se ha podido observar asimismo, que, las instalaciones de una gran cantidad de estos establecimientos no cumplen con las normativas que, protejan la calidad e inocuidad de alimentos, así como contar con información relevante para la

adecuada toma de decisiones y, que, no solamente les ayude a optimizar sus procesos, sino a cumplir con la regulación y, con los requerimientos de los clientes.

Con relación a los trabajos previos a Nivel Local, se debe mencionar el realizado por Chevez y Quispe (2023), en Pimentel, en su estudio denominado “Propuesta de control de almacenamiento para mejorar el proceso de compras en la empresa Coffe Express E.I.R.L.”, en la Universidad Señor de Sipán, tuvo como objetivo general, establecer una propuesta de control de almacenes para optimizar el proceso de compras en la empresa mencionada, mediante una metodología con enfoque mixto, del tipo descriptivo, propositivo, diseño no experimental, cuya muestra está constituida por el gerente general y, por el contador, empleando las técnicas de la entrevista y el análisis documental, cuyos resultados señalan que, el restaurante carece de la aplicación de controles a los insumos y materias primas, ocasionando inconvenientes al momento de realizar las compras. Los autores concluyeron que, debido a que, el negocio carece de un sistema de control de almacenamiento, se ha propuesto implementar un modelo de con la finalidad de mejorar el proceso de adquisiciones.

En tanto, Pérez y Ruiz (2020), en Pimentel, en su estudio denominado “Tácticas de almacenamiento de pedidos en el restaurante La Taberna S.A.C., en la ciudad de Chiclayo”, en la Universidad Cesar Vallejo, tuvo como objetivo general proponer e implementar tácticas de almacenamiento para una adecuada distribución de los pedidos en la empresa, a fin de optimizar su sistema operativo y logístico, mediante una investigación con enfoque mixto, del tipo descriptivo, propositivo, con diseño no experimental, en tanto la muestra está conformada por los trabajadores del área de logística, a quienes se les aplicó entrevistas y análisis documental. Los resultados indican que, la ratio control de almacenes señala que los inventarios no vienen siendo codificados adecuadamente. Los autores concluyeron que, se ha demostrado de manera fehaciente que, es necesario aplicar tácticas de almacenamiento y de gestión de inventarios para reducir las mermas y, que, los productos conserven sus valores nutricionales para generar mayores beneficios y rentabilidad para el restaurante.

Referenciando a Toro (2021), en Chiclayo, en su estudio denominado “Sistema ABC de inventarios para optimizar la fijación de precios en el Restaurante

la Cabaña, 2019”, en la Universidad Señor de Sipan, tuvo como objetivo general, determinar en qué, medida este sistema de inventarios incide en la determinación de precios del citado restaurante, mediante una investigación del tipo aplicada, descriptiva, propositiva, con diseño no experimental, a través de las técnicas de observación, entrevistas y el análisis documental, en tanto, la población y muestra es la empresa. Los resultados obtenidos señalan que, el sistema ABC de inventarios resultará favorable para las operaciones de almacenamiento del restaurant, ya que, será un condicionante especial para la fijación de precios. El autor concluyó que, la propuesta es completamente viable de llevarse a cabo, y, de esta forma lograr resultados importantes para afrontar como corresponde a la competencia, siendo que, a la fecha, el restaurante no cuenta con un sistema adecuado de gestión de inventarios para optimizar el proceso de almacenamiento.

Según, Bernabé y Checa (2021) en su estudio denominado “Plan para optimizar la gestión de inventarios en el rubro de gastronomía en la región Lambayeque, con la finalidad de minimizar las mermas”, mencionan que, la investigación tuvo como objetivo general, diseñar un plan de mejora para la gestión de inventarios con la finalidad de minimizar mermas en los restaurantes de la provincia, mediante una investigación del tipo descriptivo, propositivo, cuantitativo, diseño No experimental, utilizando las técnicas de las entrevistas como técnicas de recogida de datos para el análisis de los mismos. Los resultados, muestran una deficiente gestión de inventarios y de un buen almacenamiento en los restaurantes que, están ocasionando demasiadas mermas, debido a que, los gerentes y los responsables de la cadena logística carecen de eficaces herramientas de gestión de BPM o manual de buenas prácticas, para la eficiente manipulación de la materia prima. Los autores concluyeron que, urge implementar planes para enfrentar debidamente esta problemática, mediante herramientas para establecer técnicas de gestión de mermas y adecuados mecanismos de reaprovisionamiento.

Mencionando a Mera y Quevedo (2023), en Chiclayo, en su estudio denominado “Optimización de mermas de alimentos aplicando la metodología 5s y RFID en una empresa de venta de comida en la ciudad de Chiclayo”, en la Universidad Tecnológica del Perú, tuvo como objetivo general proponer el uso de la metodología 5s y RFID para optimizar las mermas en una empresa dedicada a

este rubro, mediante un enfoque metodológico mixto, del tipo aplicada descriptiva, con diseño cuasi experimental, cuya técnica fue el análisis documental, y la muestra fue el total de 981 961 productos comestibles; teniendo como resultados que mediante la aplicación de las herramientas 5s y RFID se generó una reducción del 75% de mermas y un mejor rendimiento en los procesos operativos. Los autores concluyeron que, de acuerdo al diagnóstico realizado se ha observado que las mermas generadas eran producto de la mala organización del almacén, escasa capacitación al personal y deficiente manipulación de los insumos.

Según lo indicado por Julca (2022) en Pimentel, en su estudio “Control de insumos y su influencia en las mermas y desperdicios en el restaurante Chifa Tay Shy, en la ciudad de Bagua” en la Universidad Señor de Sipán, tuvo como objetivo general, proponer un sistema de control de insumos para reducir las mermas y desperdicios en el citado restaurante, mediante un diseño metodológico del tipo descriptivo, propositivo, teniendo como muestra a 9 colaboradores, y utilizando las técnicas de entrevista y análisis documental. Entre los resultados se encontró que, el establecimiento no dispone de un adecuado almacenamiento y, mucho menos aplica un correcto control de sus insumos, y lo que es más preocupante que los pedidos tardan en atenderse. Se concluyó que la propuesta de control de insumos influye positivamente en la reducción de mermas del establecimiento de alimentos ubicado en Bagua, ya que se ha podido evidenciar que al implementar el sistema de control se minimizará el nivel de mermas.

En segunda instancia, la investigación se justifica porque, ha permitido determinar en definitiva que, la gestión de almacenamiento permite optimizar las mermas de la empresa Fit lover S.A.C., de la ciudad de Chiclayo, de igual modo, lograr establecer las medidas preventivas para mejorar los procedimientos de almacén, y, para lo cual se ha tomado como referencia un conjunto de teorías previamente citadas para identificar detalladamente los datos que se han considerado importantes en cuanto a las variables de investigación, además, porque se ha llegado a determinar de forma indiscutible los mecanismos de solución ante los problemas encontrados en relación a los procesos logísticos, de gestión de inventarios, y demás procesos operativos del almacén.

Se debe agregar que, el presente estudio tiene total relevancia en medida que ha permitido ahondar en mayores conocimientos mediante el recojo, estudio y evaluación de los datos que, han sido facilitados por el gerente propietario de la empresa, asimismo, de que, se ha podido comprobar que, existe incidencia significativa entre la gestión de almacenamiento y la optimización de las mermas que se esperan lograr y, que, en efecto, han logrado establecer e implementar estrategias eficaces de gestión y de control de almacén para optimizar el nivel de mermas de la empresa que, como consecuencia de la ineficiencia del personal y de un almacenamiento deficiente no se ha podido lograr.

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera la mejora de la gestión de almacenamiento optimiza las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024?

1.3. Hipótesis

Hi: La mejora de la gestión de almacenamiento, optimiza las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

Ho: La mejora de la gestión de almacenamiento, no optimiza las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

1.4. Objetivos

Objetivo general

Proponer la mejora de la gestión de almacenamiento para optimizar las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

Objetivos específicos

- Identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.
- Analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

- Mediante información financiera determinar si la mejora de la gestión de almacenamiento optimizará las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

1.5. Teorías relacionadas al tema

1.5.1. Gestión de almacenamiento

Definición

Deza et al. (2023) mencionan que, la gestión de almacenamiento hace referencia al proceso logístico que, ejerce la recepción, almacenaje y el traslado de cualquier artículo o producto dentro del almacén. Frente a ello, esta gestión participa en toda cadena de suministro; a partir del despacho al consumo.

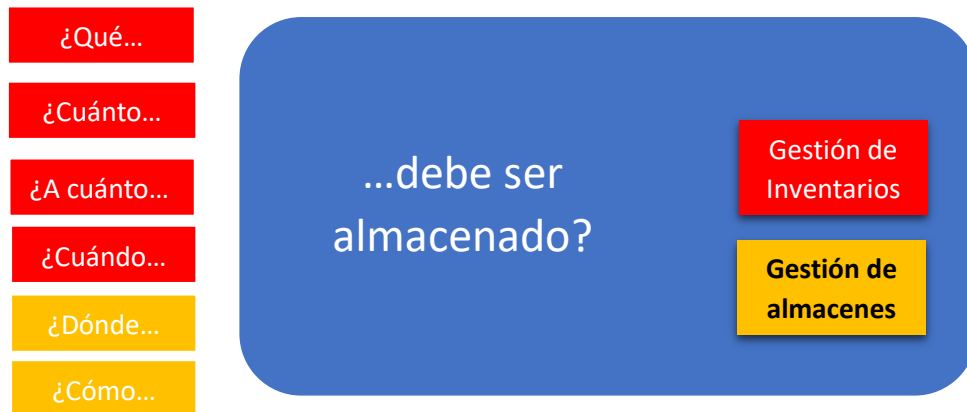
Los beneficios que pueden generar en el corto plazo la gestión adecuada de almacenamiento se enfocan en obtener una máxima rentabilidad y eficiencia en las operaciones comerciales.

Por lo tanto, la gestión de almacenamiento y de logística involucra un proceso extenso y crítico para el sector alimentario. Su repercusión es significativa en la fabricación, almacenamiento y el traslado, en razón de que, debe reaccionar con habilidad y flexibilidad para la satisfacción de la demanda existente y la que podría adherirse al consumo.

Paredes y Bernal (2023) señalan que la gestión de almacenamiento es el proceso que, da respuesta a las interrogantes como ¿En dónde almacenar los productos? ¿De qué manera se debe almacenar los determinados productos?

En ese sentido, se puede indicar que el objetivo central de una buena gestión de almacén radica en el principio de alcanzar un nivel de servicio esperado por el mercado, y a un índice de costos aceptable para la organización o empresa.

Figura 1 *Gestión de almacenes y de inventarios*



Nota. La figura muestra con exactitud qué funciones corresponden a la gestión de almacenes y qué a la gestión de los inventarios. Fuente: Salazar, B. (2019)

De acuerdo a Flamarique (2019) la gestión de almacenamiento se define como la unión de diferentes procesos que, optimizan aspectos como: la logística de recepción y salida de productos, la mejora en la eficiencia de las operaciones de manipulación y traslado del producto, la celeridad en las entregas, el almacenaje y rotación de todo tipo de producto al interior del almacén hasta su destino final y, por último, la evaluación y tratamiento de información generada.

Según Arenal (2022) señala que, es un tipo de planificación logística, por la cual son organizados los procesos de recepción, almacenaje y cada movimiento dentro del almacén. Para lo cual, es encargada de mejorar el departamento logístico y espacio físico facilitando el óptimo flujo de distribución y control de los productos almacenados.

Además, tiene como tarea primordial garantizar que, haya un abastecimiento seguro, constante y confiable, además de realizar un riguroso y detallado registro de toda entrada y salida de materias primas, recursos procesos y los productos acabados (Arenal, 2022).

Importancia de la gestión de almacenamiento

Deza et al. (2023) señalan que, la importancia de gestión de almacén consiste en que, permite reducir tiempos y costes operacionales. Por ello, brindar

prioridad al área de almacén y monitorear las fases importantes como flujo de producción, abastecimiento y traslado, contribuye en la optimización de este procedimiento. La organización y control de las operaciones de almacén y los flujos de productos según los procedimientos establecidos y la normativa vigente son fundamentales para aumentar su productividad.

Además, se considera importante ya que, es uno de los procesos vitales para el funcionamiento y crecimiento de las empresas, siendo una etapa que integra la logística empresarial, aportando una buena y competitiva gestión de insumos o productos para el adecuado almacenamiento.

Montalvo et al. (2020) manifiestan que, como elemento indispensable del transporte y logística, la gestión de almacén cubre un papel muy importante en la cadena de suministros. En ese sentido, las empresas aplican la gestión de almacén por muchas razones, sin embargo, ¿por qué es un factor importante para lograr una logística empresarial altamente eficiente?

La respuesta ante esta interrogante consiste en que; permite generar niveles de inventario controlados, esto minimiza las diferencias entre la demanda y la oferta de los productos, disminuyendo con ello los costos innecesarios para la empresa. Asimismo, permite mejorar el servicio al cliente, es decir, con la gestión de almacén, los pedidos se suelen preparar, entregar y cumplir puntual y precisamente, generando un impacto favorable y duradero con el cliente.

Otra respuesta sería porque procura incrementar de manera rápida el rendimiento productivo, en base a que, los almacenes pueden optimizar el uso del espacio determinando, el mejor diseño aplicable al almacén específico. Estas prácticas permiten a las empresas hacer las cosas de forma eficiente, lo que, a su vez mejora su productividad y, rentabilidad.

Beneficios de la gestión de almacenamiento

Deza et al. (2023) señalan que, los beneficios de desarrollar una gestión de almacén en la cadena de suministros en una empresa, para lograr la eficiencia y rendimiento en el mercado son:

- Digitalizar los procesos.

- Mejorar la calidad de los productos.
- Obtener datos en tiempo real.
- Toma de decisiones de manera sincrónica y virtual.
- Prolongar la vida útil de los productos.
- Gestión eficaz de las funciones administrativas.
- Mejorar costes, tiempos, celeridad y gestión de riesgos.
- La satisfacción del cliente va a incrementar.
- Desempeño logístico y competitividad.
- Operatividad 24/7 y sin interrupción.
- Mayor densidad de almacenamiento.
- Mejoras en diversos tipos de inventarios.
- Reducen errores en procesos, incluyendo la contaminación cruzada.

Flamarique (2019) indica que los efectos beneficiosos que la gestión de almacén tiene sobre la empresa se pueden resumir de la siguiente manera:

- Permite mantener una mejor confianza en el cálculo de necesidades en compras y producción.
- Mejora el nivel de servicio al cliente.
- Coadyuva a la disminución de trámites administrativos, lo que minimiza la estructura y errores.

Etapas de la gestión de almacenamiento

Deza et al. (2023) mencionan que, para una mejor gestión de almacén y generar un buen desenvolvimiento logístico, es importante que los negocios cuenten con una visión sistemática. Además, se debe cumplir de ciertas etapas importantes para el proceso de logística, planeación, dirección y seguimiento:

a) Planificación y organización de almacén:

Los planes estratégicos y operacionales se ejecutan en esta primera fase; en la cual se llevan a cabo acciones vinculadas con:

- Diseño de la red de distribución y almacenaje.
- Ubicación, el tamaño y los modelos de organización de almacén.
- Diseño y croquis de almacén.

b) Dirección y administración:

En esta segunda etapa, se maneja la recepción, almacenaje y el traslado de los productos o artículos ubicados en el almacén. Ello generará:

- Simplificación de acciones administrativas.
- Optimización del proceso logístico.
- Máxima calidad del artículo y satisfacción de clientes.

c) Control de gestión:

En la fase de control, se evalúan y gestionan los gastos, así como la información que involucra todos los procesos establecidos en la etapa de dirección y administración.

Por esta razón, manejar procesos claves como la gestión de almacén es indispensable para el funcionamiento de las economías actuales.

Asignar prioridad a este proceso interno, y realizar inversiones de mejoras logísticas, es un reto que seguirá influyen a la industria alimentaria.

Figura 2 *Etapas de la gestión de almacenamiento*



Nota. La figura muestra el proceso de planificación y organización de un almacén, el cual inicia con la recepción de mercancías y finaliza en el flujo de información. Fuente: Salazar, B. (2019)

Montalvo et al. (2020) manifiestan que las fases de gestión de almacén comprenden 6 pasos básicos que estriban en buena medida unas de otras. En adelante, se detallan los siguientes pasos:

1. **Recepción:** es el preliminar y uno de los procesos clave de la gestión de almacén; se necesita que los receptores acrediten los productos que ingresan y se cercioren de que cumple con las condiciones adecuadas.
2. **Retirada:** Es el proceso en el cual los productos recibidos se transportan desde los puntos de recepción a sus ubicaciones más adecuadas.
3. **Almacenaje:** comprende mantener los productos en su ubicación más idónea en toda el área de almacén.
4. **Recolección:** consiste en el proceso que los trabajadores localizan y recolectan los productos individuales del almacén para atender los pedidos.
5. **Embalaje:** es la etapa donde se consolidan los productos recolectados para un determinado cliente y son preparados para su despacho.
6. **Envío o entrega:** abarca la finalización de todas las etapas de la gestión de almacén descritas previamente. Es el proceso en el que el responsable de esta función envía los pedidos listos mediante el traslado adecuado hacia el cliente.

Funciones de responsabilidad de almacén

Arenal (2022) menciona que para realizar una adecuada gestión de almacenamiento se basa en las siguientes principales funciones:

1. **Optimizar la capacidad de almacenamiento**
Cuando se dispone de un área de almacenamiento, se requiere optimizar los espacios de la mejor forma posible.

2. Control en el proceso de recepción.

Los procesos de recepción de mercancías son gestionados mayormente mediante el módulo de gestión de almacén con ERP.

3. Control de las salidas del almacén.

Siempre que algún producto será distribuido o se enviará a un cliente, se debe controlar el manejo de las salidas en el almacén.

4. Reducir costos.

La gestión de almacenamiento tiene también la función de reducir costos de diversas maneras, dado que tener los productos almacenados hasta que se realice la venta o distribución supondrán un costo para la empresa, por ello, el objetivo será venderlo rápidamente.

1.5.2. Mermas

NIC 2: Las mermas y desmedros

Según el MEF (2021) la merma es la parte de algo que se consume o reduce naturalmente. Según la NIC 2, el costo de inventario excluye a las cantidades que son anormales de desperdicio de productos u otros costes de producción, los mismos que deben reconocerse como gasto en el ejercicio contable en que se devengan. Se suele catalogar a las mermas como:

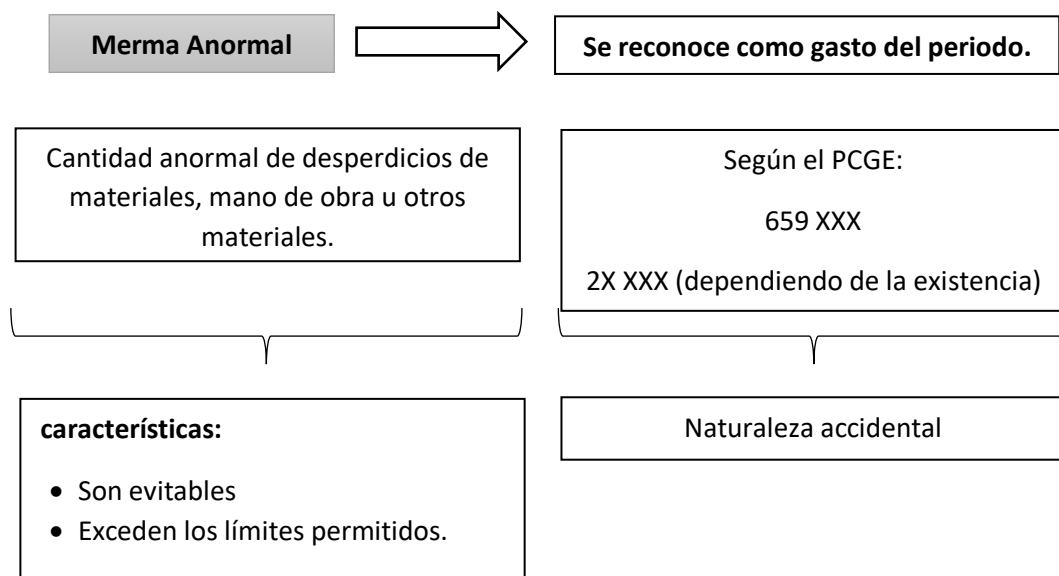
- Mermas Normales: se refiere a las pérdidas en cantidad que se generan en el proceso productivo y proceso comercial, se relacionan con las operaciones normal y características especiales del bien o de los procesos.
- Mermas Anormales: son aquellas pérdidas de calidad que exceden las cantidades consideradas como normales; por lo general, ocurren por un manejo o manipulación incorrecta, entre otro.

En el caso de los desmedros; se deben al daño, defecto o pasar por una mala condición del producto.

Asimismo, los desmedros pueden identificarse o clasificarse de la siguiente manera:

- Desmedros Normales. aquellas pérdidas cualitativas que se generan en el proceso productivo y comercial y poseen una estrecha relación con las operaciones habituales y especificaciones del producto.
- Desmedros Anormales. son pérdidas cualitativas que exceden las cantidades consideradas normales.

Figura 3 Merma anormal



Nota. La figura muestra las características principales de una merma anormal. Fuente: Asesor Contable Oficial

Glöckner y Kleespies (2021) indican que, desde el punto de vista técnico, las mermas son pérdidas físicas en diversos almacenes, que están contenidas en el número, peso o cantidad de productos o recursos utilizados durante los procesos de producción, distribución u operativos, por tanto, la cuantía de mermas es innata a los aspectos referidos, de acuerdo a sus condiciones naturales y operativas.

De hecho, las mercancías o materiales pueden conllevar mermas en los procesos de fabricación y comercio y su posterior traslado al almacén o ubicación del comprador, resulta que, dependiendo del producto y las pérdidas que pudieran obtener, se reconocerán como mermas o desmedros, en las primeras, las pérdidas son originadas en el mismo proceso productivo.

Naranjo (2019) manifiesta que la merma se considera una variable que se centra en la pérdida física, en volumen, peso o número de productos, por motivos afines al proceso de fabricación o producción, identificada en porcentajes; por tanto, una disminución en la rentabilidad de un negocio es forzoso debido a las mermas, que no son un aspecto negativo del proceso productivo por ser inherentes al mismo, pero deben ser administradas porque es un gasto financiero para la empresa.

Las mermas de producción son importantes para asegurar la efectividad de las máquinas, mano de obra y procedimientos de fabricación; por ende, medir y evaluar su impacto en los costes de producción significa un esfuerzo continuo y cuidadoso; debido a que las mermas, se pueden desencadenar en varias partes del proceso, incluso en el plan de producción, y si en caso no se conoce su valor existente, el negocio puede enfrentar enormes pérdidas.

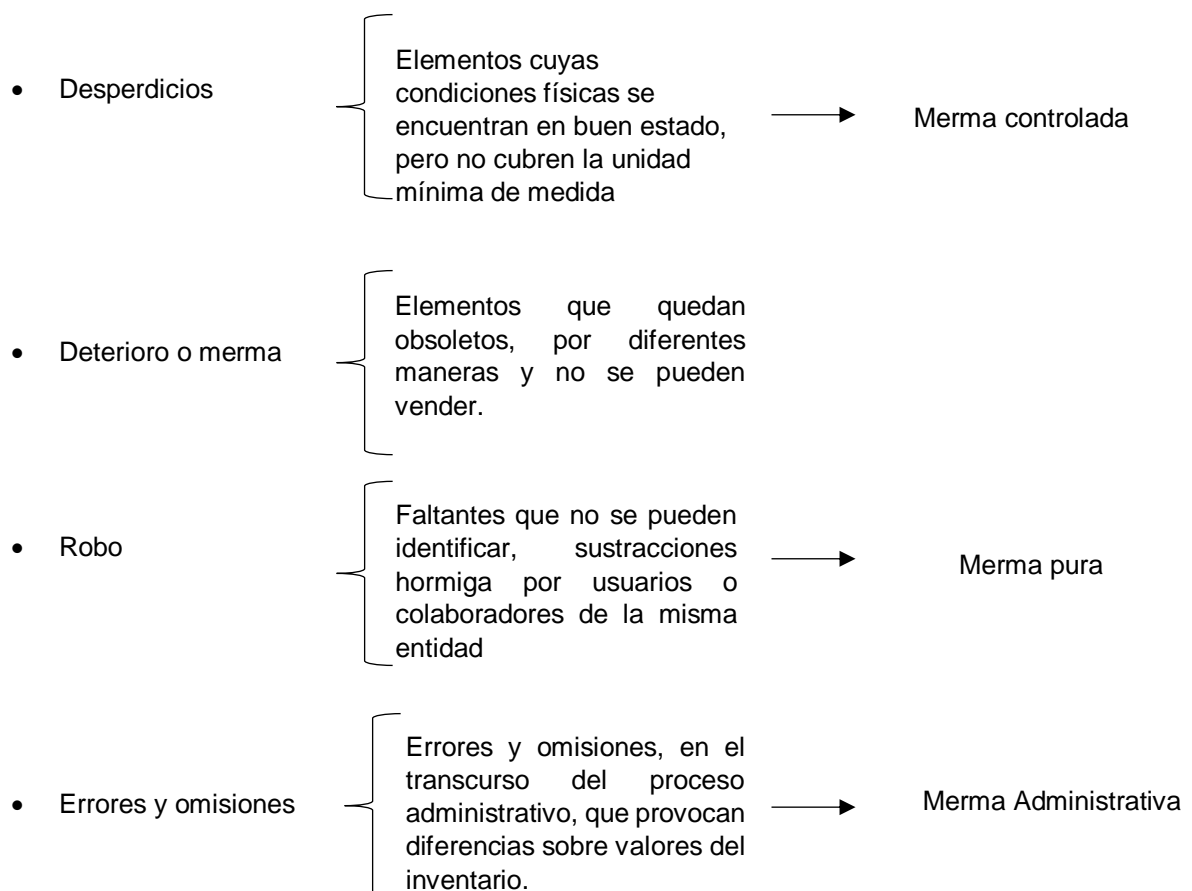
Causas que provocan las mermas

Waisberg (2024) menciona que, las causas por las que se producen las mermas en una empresa de preparación y venta de alimentos, se categorizan de la siguiente forma:

- Por deterioro de su composición: por exposición constante al ambiente del lugar donde se manipulan o almacenan, principalmente, productos perecibles sin observar determinadas condiciones.
- Por errores en el proceso de producción: porque puede haber defectos provocados por el personal o por los mismos equipos o máquinas, que provocan pérdidas por salida de cocina, por no cumplir con los estándares de calidad y seguridad.

- Porque están parcial o totalmente obsoletos: con fechas de caducidad o enteramente desfasados, en razón de que existen otros productos en la competencia que siguen mejores protocolos.
- Porque sus precios de mercado han caído drásticamente: por determinadas circunstancias no relacionadas con la actividad comercial, como efectos macro o microeconómicos, una disminución del poder adquisitivo de la población o el desplazamiento de clientes habituales.
- Porque se han incrementado los costes estimados: para su finalización o venta, lo que conlleva una importante disminución del consumo y afecta finalmente a los programas de venta previamente elaborados.

Figura 4 *Causas que generan las mermas*



Clases de mermas

Rojas (2020) sostiene que las mermas de producción se clasifican de la siguiente manera:

- a) **Mermas vendibles:** aplica para aquellos bienes obtenidos en el proceso de producción, clasificados como subproductos, desechos y desperdicios, se denominan así en el plan contable general empresarial.

Básicamente, dichos bienes pueden tener un valor económico porque pueden venderse libremente de los bienes básicos y en este caso es posible cubrir los costos vinculados con el inventario.

Si la empresa logra vender estos subproductos por sí misma o como residuo, la disminución no se adiciona al precio de las unidades producidas.

- b) **Mermas invendibles:** son aquellas pérdidas que no se pueden evitar y están incluidas en el coste de las unidades fabricadas, lo que incrementa el coste unitario del producto final.

En ambos casos, las pérdidas se producen durante la venta del producto final; sin embargo, para poder registrar estas pérdidas como gasto tributario, se deben cumplir los términos que exigen las normas tributarias.

De acuerdo con Tébar (2019) las mermas se pueden dar por diferentes ocasiones, pero básicamente se pueden enfocar en 2 clases: la merma conocida y merma desconocida.

Merma conocida: son todas mermas que se tienen en claro de dónde provienen o se originan y son las siguientes:

Caducidad:

Para los productos perecibles es crucial realizar un control continuo sobre la caducidad. Es preciso analizar si el origen de que los productos se deterioren por motivo de la caducidad se debe a un exceso de inventario y después evaluar si

este se ha generado por errores administrativos (se solicitan/producen más de lo que se tiene en la demanda).

Roturas:

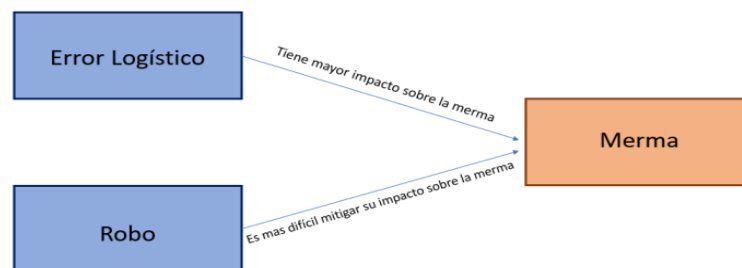
Mermas de este tipo pueden ser causadas por errores de manipuleo por parte del personal o del cliente, error en el traslado, embalaje o inclusive una mala ubicación en el almacén.

Son causas fáciles de identificar y dependiendo de la situación, la solución se puede dar de muchas formas. Ya sea capacitando al personal, administrando mejor el servicio al cliente cuando manejan el producto, reportando problemas al área de envíos para que puedan tomar las acciones necesarias o administrando mejor el espacio de almacenamiento.

Robos identificados:

Esta clase de merma puede controlarse fortaleciendo el seguimiento y control directo de los productos, ya sea a través de cámaras de vigilancia o el responsable de seguridad.

Figura 5 Algunas causas de la merma



Nota. En la presente figura, se visualiza que entre las causas de la merma, el error logístico es más fácil mitigar que el robo. Fuente: Hernández y Quintero (2020).

Merma desconocida: Se trata de casos en los que no podemos identificar por qué se produjeron estas mermas a pesar de haber comprobado la falta de stock que no se ajusta con el inventario.

Se clasifican en:

Errores administrativos

Si hay un error humano en la contabilidad o registro de inventario, el resultado final es que no haya un cuadro en el inventario, pero la causa precisa es difícil de determinar.

Robos.

Estos casos de robo son en los que, aunque se tengan las sospechas, no se puede estar 100% seguros de que tal cosa haya ocurrido. Pueden provenir de clientes o empleados deshonestos que no pudieron ser identificados.

Control de las mermas

Glöckner y Kleespies (2021) señalan que las mermas operativas son controlables, por lo que se requiere establecer medidas preventivas y un plan riguroso para ayudar a reducir el impacto en los presupuestos; primero, es muy necesario utilizar las herramientas idóneas para cada fase del proceso de producción, porque al momento de fabricar un producto hay que considerar que todo lo que se quita o agrega es pérdida, por lo que hay que recordar al momento de determinar el precio de venta y cuantificar las mermas.

Waisberg (2024) menciona que conservar el control de las mermas en la industria de alimentos es uno de los factores más cruciales que influyen en la rentabilidad de un restaurante.

De esta manera, las empresas de alimentos deben optimizar su gestión para reducir sustancialmente las mermas en su proceso logístico.

Dicho esto, los mejunjes para el control de mermas en alimentos son: un modelo de planeación sólida, histórico diario de la demanda, información exacta y actualizada.

II. MATERIALES Y MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

2.1.1. Tipo de investigación

Se ha desarrollado en base a un enfoque **cuantitativo**, teniendo en cuenta que, en la investigación se han empleado análisis numéricos sobre el nivel actual de las mermas de materias primas, insumos o suministros en la empresa FIT LOVER S.A.C., a fin de generar resultados cuantitativos y poder determinar si se cumple o no con el objetivo de la investigación.

De acuerdo a su definición, Acosta (2023) señala que, el enfoque cuantitativo se basa en aspectos estadísticos o numéricos para pronosticar determinados comportamientos o características del objeto de estudio, encargados de orientar la solución de problemas sociales, financieros, etc.

Con respecto al tipo de estudio, fue **descriptivo** y **propositivo**, es decir, lo primero que, se realizó fue describir a detalle cómo se viene realizando la actual gestión de almacenamiento en la empresa FIT LOVER S.A.C., y la manera en que esta repercute en las mermas de materia prima, insumos y suministros; en segundo plano, se procedió a diseñar una propuesta orientada en la mejora de la gestión de almacenamiento, estableciendo estrategias eficaces que contribuyan a la optimización de las mermas y tener un control sobre las mismas, lo que permitirá evitar pérdidas innecesarias dentro de los procesos productivos.

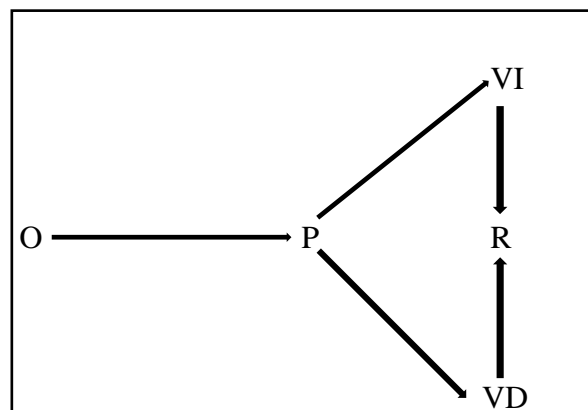
Cabe señalar que una investigación descriptiva, según Guevara y Verdesoto (2020) es un método empleado que tiene como finalidad detallar como se manifiestan determinadas situaciones o hechos del entorno, especificando sus propiedades, características o comportamientos, y se acopia información acerca de cada una de las variables en cuestión.

Al mismo tiempo, una investigación propositiva se focaliza en una resolución teórica frente a un determinado problema del cual se ha realizado un previo diagnóstico y evaluación, y que, además, se ha tomado como base análisis de teorías que permiten fundamentar dicha propuesta (Daza, 2021).

2.1.2. Diseño de investigación

Se trabajó mediante un diseño **No experimental**, el cual ha permitido alcanzar los objetivos trazados, y se ha considerado porque básicamente se ha observado el contexto en que se desarrollan las variables tanto de Gestión de almacenamiento como las Mermas y, son analizadas a fin de obtener datos importantes para el estudio.

Por tanto, se plantea que el diseño no experimental se utiliza fundamentalmente en métodos descriptivos o correlacionales, en donde el investigador observa y analiza el fenómeno de estudio en un contexto de la vida real y, no le es posible manipular o disponer de todas las variables (Reyes, 2022).



Dónde:

O = Observación de variables.

P = Problema.

VI = Gestión de almacenamiento.

VD = Mermas

R = Resultados.

2.2. Variables, operacionalización

2.2.1. Variables

Variable independiente: Gestión de almacenamiento

Según Ramírez (2023) menciona que es el proceso mediante el cual se busca garantizar el abastecimiento incesante de bienes a partir de la etapa de recepción hasta su punto final de consumo, y en donde abarcan recursos tanto humanos y materiales suficientes dentro de un contexto logístico. En concreto, la gestión de almacenamiento aborda los procesos de recepción de productos, clasificación, almacenaje y, concluye en la elaboración de pedidos y despacho.

Variable dependiente: Mermas

Bedón y Gomez (2022) señalan que las mermas se constituyen una variable referida a las pérdidas físicas, en tamaño, peso o cantidad de inventario expresada como porcentaje por motivos relacionados con el proceso de producción. Por tanto, una disminución en la rentabilidad de una empresa es inevitable debido a las pérdidas, las cuales no son un factor negativo de la producción por ser inherentes a la misma, pero necesitan controlarse porque supone un costo financiero para el negocio.

2.2.2. Operacionalización

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

2.3.1. Población

Se define según Hernández y Carpio (2019) como la agrupación de objetos compuestos por unidades de análisis, capaces de obtener información acerca de determinados hechos o situaciones, por lo que se requiere muchas veces de una cierta cantidad de inversión para conseguirlo.

En relación con la investigación, se ha considerado en la población a un total de 16 colaboradores que conforman las áreas de gerencia, de ventas, área de cocina y área de almacén de la empresa FIT LOVER S.A.C., de la ciudad de Chiclayo, los mismos que fueron constituidos mediante criterios de selección.

2.3.2. Muestra

Según definen Hernández y Carpio (2019) la muestra es conformada por el subconjunto del universo o población, que contempla elementos de los que se desea estudiar en una investigación, y que posteriormente serán medidos o evaluados, dependiendo del objetivo y diseño de dicho estudio.

En el caso de la presente investigación, la muestra ha sido conformada por el Gerente General, y por el Jefe de Área de producción de la empresa FIT LOVER S.A.C., de la ciudad de Chiclayo.

2.3.3. Muestreo

En esta oportunidad, se ha trabajado con tipo de muestreo no probabilístico, ya que la selección de la muestra ha sido mediante juicio subjetivo de los propios investigadores, en vez de realizar una elección al azar.

2.3.4. Criterios de selección

De inclusión:

- Trabajadores que tengan como función la preparación de pedidos al cliente.
- Trabajadores que cumplan con recepcionar, trasladar, almacenar y despachar la materia prima, insumos y suministros.

- Responsable de dirigir la empresa y de la toma de decisiones.

De exclusión:

- Trabajadores que no realicen funciones como elaboración de platos o afines en el área de cocina.
- Trabajadores que no lleven a cabo la recepción, traslado o almacenamiento de los productos adquiridos.
- Persona que no cumpla tenga el perfil de gerente.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez

2.4.1. Técnicas

Entrevista: se trata de una herramienta que sirve para generar una conversación dirigida entre un grupo de personas y el investigador con la finalidad de recoger datos relevantes sobre un determinado hecho o situación, y se suele emplear en muchos contextos (Ibarra et al., 2023).

Conforme a lo manifestado por el autor, se ha utilizado en este caso, la entrevista para la recogida de datos de cada una de las variables, y que sirvió para analizar e interpretar de manera más detallada la situación actual de dichas variables en el escenario de estudio FIT LOVER SAC.

Análisis documental: es una técnica que se conoce como un proceso científico y se identifica por ser sistemático en investigar, recoger, organizar, evaluar e interpretar datos sobre un tema en específico (Martínez et al., 2023).

Por tanto, se utilizó esta herramienta de recojo de datos a fin de evaluar la información proporcionada por el Gerente general y Jefe de área de cocina, y llegar a cumplir con los objetivos determinados.

2.4.2. Instrumentos

Guía de entrevista: mediante este instrumento se llevaron a cabo las entrevistas dirigidas al Gerente General y Jefe de área de cocina de la empresa FIT LOVER SAC., a fin de cumplir con los objetivos del estudio.

Guía de análisis documental: por medio de esta guía se acudió al Gerente de la empresa FIT LOVER SAC., a fin de requerir la información necesaria para analizar e interpretar la situación actual de las variables.

2.4.3. Validez

Consistió en la aprobación de los instrumentos aplicados en el trabajo de campo; para ello se necesitó del documento de validación de jueces expertos entregado debidamente firmado por los profesionales en contabilidad, con grado de maestría. Una vez recopilado este documento, se procedió con la aplicación de los instrumentos de recojo de información.

2.5. Procedimiento de análisis de datos

Este procedimiento consistió en el análisis e interpretación de la información que se obtuvo a través de las técnicas e instrumentos de recolección de datos, facilitando el cotejo de datos con la realidad problemática, y de esta manera, se llegó a realizar aportes importantes para las partes interesadas en el presente estudio.

Se realizó asimismo, el trabajo de campo, y en base a ello se determinó la idoneidad de realizar la propuesta de investigación. Cabe señalar que en este procedimiento se realizó detalladamente la evaluación de información por los participantes de la investigación, y en conjunto con las entrevistas realizadas. Finalmente se debe precisar que la información fue analizada y procesada mediante los programas Microsoft Excel y Microsoft Word con información necesaria para su debido análisis, evaluación e interpretación.

2.6. Criterios éticos

- Respeto por las personas: implica que en todo el transcurso de la tesis, se

respetaron las decisiones por parte de los sujetos que han participado en el estudio, fundamentalmente cuando han brindado su aprobación para el recojo de información.

- **Beneficencia:** se aplicó este principio, porque se ha respetado y conservado la adecuada interrelación entre los sujetos partícipes en el desarrollo del estudio, sin generar o provocar daño alguno.
- **Justicia:** el estudio se trabajó enfocándose en los principios que demanda la institución, 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 de la investigación.

III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados

La finalidad de este apartado es presentar y analizar los resultados de los datos obtenidos en nuestro trabajo de campo, en el cual se han aplicado entrevistas y análisis documental, siguiendo un orden lógico de los objetivos. Estos resultados demostrarán los principales hallazgos utilizando elementos visuales como tablas y gráficos a fin de comprender mejor los resultados.

Objetivo específico 1: Identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

Tabla 2 *Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina*

Dimensión 1: Funciones de responsabilidad del almacén

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿Podría señalar con qué frecuencia se cumplen los manuales de funciones del área de almacén?	<p><i>Gerente:</i> En cuanto a su pregunta, debo indicar que, actualmente no contamos con manuales organizacionales debidamente establecidos; sin embargo, se viene planificando la pronta implementación de esta herramienta de apoyo para el adecuado cumplimiento de las funciones.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> Una de las carencias de la empresa, es la ausencia de un manual de funciones y que ha conllevado en más de una oportunidad, eventualidad que han generado</p>

cierto estrés en los trabajadores o sobrecarga de labores.

2 ¿En qué medida el actual almacenamiento de materias primas, insumos y suministros ayuda a minimizar las mermas del restaurante?

Gerente: Respecto a su pregunta, puedo manifestarle que, es notorio que nuestro actual sistema de almacenamiento no se ajusta a la magnitud de las operaciones del negocio, ya que, si bien, se aplican determinados controles en la organización y clasificación de materias primas, insumos y suministros, esto no es suficiente para evitar que se generen mermas y deterioro de los mismos.

Jefe de área de cocina: Es necesario destacar que el actual almacenamiento de los productos adquiridos no contribuye completamente a reducir las mermas generadas en el restaurante.

3 ¿Con qué frecuencia se proporciona formación y capacitación a los trabajadores sobre buenas prácticas de almacenamiento?

Gerente: Debo precisar que, si bien, se realizan capacitaciones periódicas a todo el personal de la empresa, pero, siendo sincero no se ha tratado hasta el momento, temas respecto a las buenas prácticas de almacenamiento, por lo que considero un punto importante a tratar de ahora en adelante.

Jefe de área de cocina: A la fecha no se ha tratado en las capacitaciones temas relativos a la gestión de almacenamiento, lo cual podría ayudarnos a realizar de manera más eficaz las funciones que dicha gestión requiere.

Análisis e interpretación:

Tal como han manifestado los entrevistados, la empresa Fit lover S.A.C., actualmente no dispone de manuales de funciones y procedimientos para las actividades del almacén, lo que ha originado que en más de una ocasión, ocurran eventualidades generado cierto estrés en el personal o sobrecarga en sus labores. Por lo cual, se está evaluando la posibilidad de implementarlos.

Por otro lado, se ha podido identificar que el actual sistema de almacenamiento del negocio no se ajusta a la magnitud de sus operaciones, ya que, si bien, si se realizan controles en la organización y clasificación de materias primas, insumos y suministros, no son realmente suficientes para evitar que se generen mermas y deterioro de dichos productos.

Se debe agregar que, la empresa no viene realizando una adecuada formación y capacitación al personal en temas relacionados a las buenas prácticas de almacenamiento, que les permita realizar de manera correcta y sin ningún inconveniente las funciones de responsabilidad de almacén.

Tabla 3 *Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina*

Dimensión 2: Inventarios

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS
4	¿Podría indicar de qué manera se vienen gestionando las compras de materias primas, insumos y suministros?	<p><i>Gerente:</i> En relación con la pregunta, debo mencionar que previamente a la realización de las compras, se realiza la debida planificación y coordinación con el área de cocina acerca de los productos requeridos y que mayor rotación tienen en la preparación de pedidos; no obstante, estas tareas se vienen llevando a cabo sin los requerimientos técnicos y estratégicos que permitan disminuir costos, e incluso evitar un exceso de compras que luego resulten en mermas.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> En este caso, las compras se realizan bajo previo acuerdo con el gerente propietario, a quien le proporciono la lista con el detalle de las materias primas e insumos por abastecer, a pesar de que si exista una buena planificación en este aspecto, debo indicar que si sería importante implementar medidas adecuadas para un mejor almacenamiento de los productos adquiridos.</p>

5 ¿Qué políticas se tienen implementadas para el manejo de inventarios que suministra la empresa?

Gerente: Respecto a su pregunta, puedo afirmar que la empresa por el momento no cuenta con políticas de manejo de inventarios. Sin embargo, se están realizando las coordinaciones pertinentes para la mejora continua de la empresa, y en ella se encuentra el disponer de políticas para cada uno de los procesos operativos.

Jefe de área de cocina: Cabe señalar que la empresa carece de políticas adecuadas de inventario, lo que es fundamental que el gerente tenga presente para evitar problemas relacionados con los productos a futuro.

Análisis e interpretación:

Como resultado de la entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina de la empresa Fit lover S.A.C., se ha podido mostrar que de forma previa al desarrollo de las compras, se planifica y coordina con el área de cocina sobre los productos requeridos y que mayor rotación tienen en la preparación de pedidos; sin embargo, estas tareas se vienen efectuando sin tener las medidas estratégicas necesarias que permitan reducir costos, e incluso evitar un posible exceso de inventario que posteriormente resulten siendo pérdidas o mermas.

Por otra parte, la empresa actualmente no cuenta con políticas de manejo de inventarios. Es por ello que se están realizando las coordinaciones necesarias

para la mejora continua en este tema importante, y en ella se encuentra el disponer de políticas para cada uno de los procesos operativos del negocio.

Tabla 4 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina

Dimensión 3: Control de inventarios

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS
6	<p>¿Podría señalar que método de valuación de inventario considera que se ajusta más a la operatividad del negocio y al tipo de inventarios que suministra?</p>	<p><i>Gerente:</i> En mi opinión, estimaría el método FIFO, primeras entradas y primeras salidas, porque su implementación podría reducir las mermas de materia prima e insumos, y por ende, optimizaría los costos.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> Frente a su interrogante, debo decir que se trata más de un tema estrictamente contable o de gerencia.</p>
7	<p>¿Qué importancia le asigna la empresa al control de entradas y salidas de sus inventarios de materia prima, insumos y suministros?</p>	<p><i>Gerente:</i> Si consideramos importante esta herramienta de control, por lo que se optará por implementar un sistema eficaz de ingreso y salida de los productos.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> Teniendo en cuenta que no se encuentra debidamente establecido el control de entradas y salidas, el área de gerencia tiene planificado su oportuna implementación.</p>

8 ¿Cuáles considera que serían los riesgos para la empresa, el no realizar un adecuado control de entradas y salidas del inventario?

Gerente: Puedo afirmar que la empresa si estaría enfrentando riesgos al no aplicar adecuados controles de entrada y salida de productos, entre los cuales destacaría la pérdida de inventario por robo lo cual sería difícil de detectar, o también daños que afecten la calidad o valor del producto.

Jefe de área de cocina: Podría decir que los riesgos estarían relacionados con las pérdidas de inventario, o posibles retrasos por escasa supervisión al personal.

Análisis e interpretación:

En relación con las respuestas dadas por el Gerente y Jefe de área de cocina de la empresa, se puede inferir que entre los métodos de valuación de inventario que han considerado que más se ajusta a la operatividad y tipo de productos que suministra la empresa, es el método de primeras entradas y primeras salidas, ya que puede ser capaz de reducir el nivel de mermas de materia prima e insumos, y fundamentalmente porque reduciría los costos.

Asimismo, se precisó que tomando en cuenta que la empresa carece de un control eficaz de entradas y salidas de inventario, si consideran oportuno implementar esta herramienta en el menor tiempo posible, ya que, de no ser así, podría conllevar una serie de riesgos como la pérdida de inventario por robo lo cual sería difícil de detectar, o también daños que afecten la calidad del producto.

Objetivo específico 2: Analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

Tabla 5 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina

Dimensión 1: Causas que provocan las mermas

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿Cuál considera que son los principales causantes de la generación de mermas de materia prima e insumos?	<p><i>Gerente:</i> En cuanto a la pregunta planteada, he llegado a identificar que las mermas se suelen producir muchas veces por mala calidad en los productos, y por la escasa supervisión o revisión de los mismos al momento de ser comprados.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> Por mi parte, considero que se generan mermas a partir de que los productos son trasladados desde el proveedor hasta el área de almacén, por cortes mal realizados en la materia prima, o probablemente por falta de cocción de los ingredientes.</p>
		<p><i>Gerente:</i> Regularmente existe un trabajador encargado de supervisar la merma, pero lo realiza de manera empírica, es decir, sin emplear fichas técnicas que detallen las mermas que se suelen producir durante la elaboración de pedidos, o en los</p>

<p>2</p> <p>¿Qué medidas suelen tomar para poder abordar de forma eficaz las mermas generadas?</p>	<p>consumos de ingredientes por cada plato.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> La medida que se suele aplicar en estos casos, es la asignación de un personal para que realice la función de revisar las mermas y desmedros; no obstante, no determina con precisión los orígenes en que se producen ciertas mermas en los procesos de producción.</p>
<p>3</p> <p>¿Puede señalar en qué medida afectan a la empresa los errores al almacenar los productos?</p>	<p><i>Gerente:</i> Con respecto a su pregunta, puedo indicar que las mermas son generadas regularmente en la elaboración de alimentos y, se conduce desde el proceso de compras, en el transporte hasta su almacenaje y futura preparación de pedidos. Con ello, se indica que al generarse mermas desde la etapa de compras afectará sin duda alguna el almacenamiento de los productos, conllevando a daños que afecten su valor y calidad.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> Las consecuencias de cometer errores en el almacenamiento de los productos se focaliza en la caducidad u obsolescencia de los mismos.</p>
	<p><i>Gerente:</i> Ante su pregunta, puedo recalcar que actualmente no se realiza una adecuada gestión de</p>

4 ¿Por qué razón considera que las materias primas e insumos se ven afectados por la deficiente gestión de almacenamiento?

almacenamiento, de manera que las materias primas e insumos se verán afectados o dañados por no efectuar adecuados controles y que conducirá a pérdidas financieras o desabastecimientos.

Jefe de área de cocina: Se considera que los inventarios de materia prima e insumos se ven afectados por carecer de una buena gestión de almacén, porque a futuro generaría retrasos en los envíos de los productos a clientes, y no se contaría con información para la toma de decisiones.

Análisis e interpretación:

De acuerdo con los puntos de vista del Gerente y Jefe de área de cocina, se ha podido evidenciar que las mermas se suelen producir muchas veces por mala calidad en los productos, y por la escasa supervisión o revisión de los mismos a la hora de ser adquiridos. Frente a ello, las medidas que toman para reducir dichas mermas, es que asignan a un trabajador para que realice la tarea de supervisar las mermas y desmedros; empero, no establece con exactitud los orígenes por los que se producen ciertas mermas en los procesos de producción.

Por lo tanto, se indicó que al no realizar una adecuada gestión de almacenamiento, se puede sostener que las materias primas e insumos se verán afectados o dañados por no efectuar adecuados controles y que conducirá a pérdidas financieras para la empresa o posibles desabastecimientos.

Tabla 6 Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina

Dimensión 2: Control de las mermas

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS
5	<p>¿Bajo qué criterios podría afirmar que el control de mermas influye en la mejora de los procesos de producción?</p>	<p><i>Gerente:</i> Respecto a su pregunta, aunque las mermas parezcan ser insignificantes, si tienen un gran impacto en los procesos productivos, por lo que es importante reducirlas en la medida posible para evitar daños en nuestros productos, y básicamente, para evitar que se incrementen los costos.</p> <p><i>Jefe de área de cocina:</i> Es importante mantener el control de las mermas para tener procesos de producción más eficientes y disminuir todo tipo de riesgo de daños a los productos que afecten los ingresos del restaurante.</p>
6	<p>¿Con qué frecuencia se ejecutan controles de calidad a</p>	<p><i>Gerente:</i> Si bien es cierto, se realizan las revisiones previas a los productos adquiridos por los proveedores, cabe señalar que aún se requieren de controles de calidad más rigurosos a fin de evitar problemas externos como en el caso del servicio al cliente.</p>

los inventarios de materia prima e insumos?

Jefe de área de cocina: De forma regular se revisan los productos que ingresan al establecimiento para verificar que no haya ningún tipo de defecto o se encuentre en mal estado.

Análisis e interpretación:

Tal como indican los entrevistados, a pesar de que las mermas parezcan no tener mucha importancia, si influye directamente en los procesos de producción, siendo necesario disminuirlas en la medida que se pueda, a fin de soslayar daños en los inventarios de materia prima, insumos y suministros, y básicamente, para evitar el aumento de costos. Asimismo, se ha identificado que se vienen llevando a cabo supervisiones a los productos adquiridos, pese a ello, aún se necesitan fortalecer los controles de calidad para que no ocurran problemas externos como en el caso del servicio al cliente inadecuado.

Tabla 7 *Resultados de la aplicación de entrevista al Gerente y Jefe de área de cocina*

Dimensión 3: Clases de merma

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS
7	¿Puede indicar cómo vienen cuantificando las mermas generadas durante el proceso de preparación de pedidos?	<i>Gerente:</i> Debo reiterar que al no disponer de una correcta gestión de almacenamiento, no se sabe a ciencia cierta la cuantificación de las mermas producidas, lo que viene desencadenando muchas deficiencias en los procesos operativos del almacén.

Jefe de área de cocina: Si se tiene en cuenta que las mermas se producen a la hora de realizar la toma física del inventario, se deduce que, al no efectuarlo con frecuencia es imposible determinar con precisión el índice de mermas presentados en almacén y en cocina.

8 ¿De qué manera se responsabiliza al trabajador que genera mermas de almacén de forma insostenible?

Gerente: En este caso, se han compartido ciertas indicaciones a los trabajadores que, en caso continúen generando mermas que no sean por pérdida natural, será exclusivamente responsabilidad de cada uno de ellos, y por consiguiente se les descontará de sus remuneraciones mensuales.

Jefe de área de cocina: Según las indicaciones dadas por el gerente, se señaló que la mejor forma de impedir que continúen generando mermas es, asignar al responsable un descuento en su sueldo por no prestar sumo cuidado para evitar que sigan ocurriendo.

Análisis e interpretación:

Frente a los resultados obtenidos de las preguntas realizadas al Gerente y Jefe de área de cocina, se ha evidenciado que el personal no puede cuantificar de manera precisa las mermas generadas durante la fase de elaboración de alimentos, debido a ello es que se vienen generando ciertos inconvenientes en los procesos operativos del almacén. Por otro lado, se ha tomado como medida en la empresa, responsabilizar al personal que incurra en mermas de manera injustificada, es decir, se les realizará el descuento de sus haberes mensuales.

Resultados del Análisis documental

El presente análisis documental consta de la información financiera que ha sido previamente requerida a los funcionarios de la empresa Fit lover S.A.C, los cuales otorgaron dicha documentación, conformada principalmente por los Estados Financieros del negocio, los cuales serán analizados en adelante, y que permitirán demostrar en qué medida la mejora en la gestión de almacenamiento ha impactado en la optimización de mermas y la gestión de inventarios.

A continuación, se presentan los siguientes Estados Financieros con su respectivo análisis, interpretación y evaluación mediante ratios financieros antes y después de la mejora de la gestión de almacenamiento para optimizar las mermas de la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo:

- Estado de Situación Financiera del ejercicio 2024.
- Estado de Situación Financiera proyectados 2024, 2025, 2026, 2027.
- Análisis Horizontal del Estado de Situación Financiera.
- Estado de Resultados del ejercicio 2024.
- Estado de Resultados proyectados 2024, 2025, 2026, 2027.
- Análisis Horizontal del Estado de Resultados.
- Análisis e interpretación de los Estados Financieros.

Tabla 8 Estado de Situación Financiera Ejercicio 2024

PARTIDAS	2024
ACTIVO	
ACTIVO CORRIENTE	
EFFECTIVO Y EQUIVALENTE	197569.90
CUENTAS POR COBRAR (NETO)	40213.00
INVENTARIOS (NETO)	26402.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	264184.90
ACTIVO NO CORRIENTE	
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO (NETO)	198700.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	198700.00
TOTAL ACTIVO	462884.90
PASIVO	
PASIVO CORRIENTE	
CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES	12068.00
OTRAS CUENTAS POR PAGAR	11215.00
TOTAL PASIVO CORRIENTE	23283.00
PASIVO NO CORRIENTE	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	
TOTAL PASIVO	23283.00
PATRIMONIO	
CAPITAL	230000.00
RESULTADOS DEL EJERCICIO	209601.90
TOTAL PATRIMONIO	439601.90
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	462884.90

Fuente: Restaurant Fit lovers.

Tabla 9 Estado de Situación Financiera Ejercicios 2024 al 2027 – Análisis Horizontal

PARTIDAS	2024	%	2025	%	2026	%	2027
ACTIVO							
ACTIVO CORRIENTE							
EFFECTIVO Y EQUIVALENTE	197569.90	19.68	236456.20	20.81	285653.80	-11.18	253730.00
CUENTAS POR COBRAR (NETO)	40213.00	-4.18	38534.00	-4.37	36850.00	-5.68	34758.00
INVENTARIOS (NETO)	26402.00	-4.88	25114.00	-5.10	23832.00	-6.86	22198.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	264184.90	13.60	300104.20	15.41	346335.80	-10.29	310686.00
ACTIVO NO CORRIENTE							
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO (NETO)	198700.00	-10.00	178825.00	-10.00	160941.00	45.92	234850.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	198700.00	-10.00	178825.00	-10.00	160941.00	45.92	234850.00
TOTAL ACTIVO	462884.90	3.47	478929.20	5.92	507276.80	7.54	545536.00
PASIVO							
PASIVO CORRIENTE							
CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES	12068.00	9.24	13183.00	13.56	14970.00	-20.05	11968.00
OTRAS CUENTAS POR PAGAR	11215.00	-3.44	10829.00	8.54	11754.00	-38.68	7207.00
TOTAL PASIVO CORRIENTE	23283.00	3.13	24012.00	11.29	26724.00	-28.25	19175.00
PASIVO NO CORRIENTE							
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE							
TOTAL PASIVO	23283.00	3.13	24012.00	11.29	26724.00	-28.25	19175.00
PATRIMONIO							
CAPITAL	230000.00	0.00	230000.00	0.00	230000.00	0.00	230000.00
RESULTADOS DEL EJERCICIO	209601.90	7.31	224917.20	11.40	250552.80	21.87	305361.00
TOTAL PATRIMONIO	439601.90	3.48	454917.20	5.64	480552.80	11.41	535361.00
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	462884.90	3.47	478929.20	5.92	507276.80	9.32	554536.00

Fuente: Restaurant Fit lover.

Tabla 10 *Estado de Resultados Ejercicio 2024*

PARTIDAS	2024
VENTAS NETAS	789950.00
COSTO DE VENTAS	509976.00
UTILIDAD BRUTA	279974.00
GASTOS OPERACIONALES	
ADMINISTRACIÓN	68750.00
VENTAS	6000.00
UTILIDAD OPERATIVA	205224.00
MAS: OTROS INGRESOS OPERATIVOS	27667.00
MENOS: GASTOS FINANCIEROS	0.00
MENOS: GASTOS BANCARIOS	0.00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	232891.00
IMPUESTO A LA RENTA	23289.10
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS	209601.90

Fuente: Restaurant Fit lover.

Tabla 11 Estado de Resultados Ejercicios 2024 al 2027 – Análisis Horizontal

PARTIDAS	2024	%	2025	%	2026	%	2027
VENTAS NETAS	789950.00	6.59	842023.00	10.84	933321.00	16.54	1087656.00
COSTO DE VENTAS	509976.00	6.95	545432.00	11.58	608567.00	14.95	699567.00
UTILIDAD BRUTA	279974.00	5.94	296591.00	9.50	324754.00	19.50	388089.00
GASTOS OPERACIONALES							
ADMINISTRACIÓN	68750.00	2.29	70321.00	3.71	72932.00	7.73	78567.00
VENTAS	6000.00	3.33	6200.00	6.45	6600.00	9.09	7200.00
UTILIDAD OPERATIVA	205224.00	7.23	220070.00	11.43	245222.00	23.29	302322.00
MAS: OTROS INGRESOS OPERATIVOS	27667.00	7.85	29838.00	11.17	33170.00	11.45	36968.00
MENOS: GASTOS FINANCIEROS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
MENOS: GASTOS BANCARIOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	232891.00	7.31	249908.00	11.40	278392.00	21.87	339290.00
IMPUESTO A LA RENTA	23289.10	7.31	24990.80	11.40	27839.20	21.87	33929.00
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS	209601.90	7.31	224917.20	11.40	250552.80	21.87	305361.00

Fuente: Restaurant Fit lover.

Análisis e interpretación del Estado de Situación Financiera y del Estado de Resultados del Restaurant FIT LOVER S.A.C.

La partida, efectivo y equivalentes de efectivo entre los años 2025 2026 y 2027 presenta incrementos en relación con el año 2024 del orden de 19.68%, 20.81% y -11.18%, e indica que, la empresa FIT LOVER S.A.C., va a generar la liquidez suficiente para asumir sus compromisos sin inconvenientes, evidenciando tácitamente que, es oportuna la mejora de gestión de almacenamiento para optimizar las mermas. Se debe precisar que, en el año 2027 la liquidez disminuye debido a que, en ese año se tiene planificado adquirir equipos y mobiliario.

La partida cuentas por cobrar comerciales terceros (neto) entre los años 2025, 2026 y 2027 presenta una disminución significativa en relación con el año 2024 que, indica que, la empresa va a poder cobrar estas deudas que, se generan por convenios con la mayoría de gimnasios de la ciudad, así como con algunos hoteles, colegios y centros de esparcimiento.

La partida Inventarios (neto) entre los años 2025, 2026 y 2027 presenta una disminución importante en relación con el año 2024 del orden de -4.88%, -4.37%, y 5.68-%, e indica que, la empresa mejorará adecuadamente su rotación de inventarios de materias primas, insumos y suministros.

La partida propiedad, planta y equipo (neto) entre los años 2024 al 2026 presenta una disminución del orden de -10%, considerando que, incluye todo el mobiliario y equipamiento como, exhibidores de postres, congeladores, freidoras de aire, vitrinas, laptops, impresoras, cajas registradoras, sillas, mesas, entre otros. En tanto, se observa que, en el año 2027 sube considerablemente a 45.92% ya que, en ese año se tiene planificado adquirir equipos y mobiliario.

La partida cuentas por pagar comerciales entre los años 2024 y 2026 presenta un ligero incremento, en tanto, presenta una disminución en el año 2027, igualmente sucede con la partida otras cuentas por pagar diversas.

La partida resultados del ejercicio entre los años 2025, 2026 y 2027 presenta un incremento en relación con el año 2024 del orden de 7.31%, 11.4% y 21.87%,

presentando un importante incremento después de que, se decidiera con implementar la propuesta de mejora de gestión de almacenamiento para un mejor manejo de las mermas.

La partida ventas netas presenta un incremento del orden de 6.59%, 10.84% y 16.54% respectivamente entre los años 2024 al 2027, procurándole al restaurant adquirir mayores inventarios, por la mejora de su gestión de almacenamiento.

La partida costo de ventas entre los años 2024 al 2027 presenta un incremento sostenido y mejor administrado que las ventas del orden de 6.95%, 11.58% y 14.95% respectivamente que, señala que, los costos al final de este periodo no se incrementarán en la misma proporción que, las ventas.

La partida gastos de administración entre los años 2024 y 2027 presentan un incremento acorde con el incremento de las ventas, pero mostrando un manejo eficiente de sus gastos, igual sucede con los gastos de ventas en el mismo periodo.

Con relación al control de las mermas se debe señalar que.

- Con la finalidad de reducirlas al máximo, se debe considerar en un solo proceso operativo, la gestión de las materias primas, suministros e insumos, en lo que, corresponde a su almacenamiento, pedidos y, requisicione por parte del área de cocina y, de elaboración de postres, helados y, jugos, calculando exactamente el número de platos que serán vendidos, con sus respectivos costos unitarios.
- La adecuada gestión y control de mermas va a proporcionar información relevante para la adecuada toma de decisiones con relación a su reducción, e inclusive para aminorar drásticamente el costo de mantenimiento del inventario, generando procesos más expeditivos para disponer de inventarios de alta rotación que, en definitiva, le van a permitir al negocio brindar con total tranquilidad la venta de sus platos, postres, helados y, jugos, debiendo observar rigurosamente lo señalado en la Clasificación que establece SUNAT.
- Esta clasificación establece que, cuando se tiene que identificar de manera precisa el tipo de materia prima, suministros e insumos con el que, los alimentos

deben ser elaborados, con la finalidad de conservar su nivel de inocuidad y, calidad, habiéndose establecido la siguiente clasificación:

1. Materiales de Acero: platos, tazas, jarras, ollas, menaje, utensilios.
 2. Materiales de Vidrio: fuentes, jarras, tápers, vasos, platos, tazas, menaje.
 3. Materiales de Aluminio: ollas, teteras, servilleteros, termos, condimentos.
 4. Materiales de Loza: vajillas, fuentes, platos, menaje, teteras.
 5. Materiales de Plástico: platos, jarras, tazas, bateas, tápers, menaje.
 6. Hornos eléctricos, microondas, neveras y congeladoras.
 7. Licuadoras, batidoras, freidoras, waferas, tostadoras.
 8. Cocinas a gas domésticas, e industriales.
 9. Campanas extractoras de todo tamaño.
 10. Escurridores de vajillas, de cubiertos, utensilios.
- Estas clasificaciones le permitirán al restaurant conservar debidamente las materias primas e insumos, así como programar de manera eficiente la venta de sus productos e identificar cuáles son los que podrían generar mayores mermas, realizando los cálculos necesarios para mantener estos inventarios en óptimas condiciones de salubridad e inocuidad.
 - Por su parte, permitirá contar con la cantidad de productos y, unidades que, deberán permanecer en el almacén a lo estrictamente necesario con la finalidad de atender oportunamente los pedidos del área de cocina, evitando que, se generen demasiados stocks hasta que, se efectúen mayores adquisiciones y, para lo cual se deberán provisionar los recursos necesarios para sus compras.
 - Se debe mencionar que, las mermas aumentan de manera considerable los costos del restaurant, y si bien se consideran mermas aceptables de hasta 2.5%, lo importante sería no generarlas, tanto, en la preparación de alimentos, como en la elaboración de los helados, jugos y postres, por ejemplo, cuando sucede con las frutas, verduras, papas, panes integrales, fresas, etc., que se aplastan en su traslado, de la misma manera, las materias primas que, se encuentran en pésimas condiciones de conservación por inadecuado almacenamiento.

- Las mermas también se presentan en la elaboración de los platos, generando, ante todo, desperdicios de raíces, verduras, huesos, cáscaras, grasa animal, pellejos de carne, de pollo, leche, embutidos, etc., así como en los postres al momento de los cortes de las terminaciones, siendo que, la mayor cantidad de mermas se dan fundamentalmente por errores en el traslado, almacenamiento, requisición de los pedidos de materias primas, suministros e insumos y, en más de una ocasión por demasiadas adquisiciones.
- Se ha notado, asimismo, la revisión inadecuada de las materias primas, suministros e insumos al momento de su recepción, no verificando adecuadamente su peso, dándose, además, rotaciones indebidas por el espacio reducido del almacén, por la conservación inadecuada de la cadena de frío de las refrigeradoras y congeladoras, así como por los pésimos y, reiterados descongelamientos, sin dejar de mencionar errores recurrentes en los cortes de la carne, pollo, verduras, frutas, fresas, panes, etc.
- Por su parte, se ha observado que, en muchas oportunidades los platos no son acabados al servirse en demasiadas cantidades, por lo que, se debe porcionar adecuadamente los pedidos, así como las materias e insumos, con la finalidad de no generar mermas innecesarias por el exceso de requerimientos, debiendo clasificar las materias primas en perecederas y, no perecederas para conservar la calidad óptima de estos productos y, así evitar desperdicios.
- No se está controlando adecuadamente los tiempos de cocción, no permitiendo, por lo tanto, analizar la cantidad de ingredientes que, se deberán utilizar, ni considerar que, se pueden convertir en nuevos ingredientes para otros platos, para salsas, caldos, etc., aplicándose el mismo criterio para la elaboración de postres, helados y jugos que, muchas veces no están de acuerdo a los pedidos.
- En tal sentido se recomienda aplicar la siguiente fórmula para calcular de manera adecuada las mermas:

$$\text{Merma} = (\text{PB} - \text{PN}) / \text{PB} * 100$$

Dónde: PN: Peso Neto.

PB: Peso Bruto.

3.2. Discusión

El capítulo de discusión de resultados es un aspecto importante de la presente investigación, ya que nos permitirá contrastar los resultados que se han obtenido en la aplicación de los instrumentos, con los datos obtenidos de trabajos previos. De esta manera, se redacta en base a los objetivos específicos mencionados a continuación:

En base al Objetivo específico 1: Identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., se obtuvo que, el actual sistema de almacenamiento del negocio no se ajusta a la magnitud de sus operaciones, ya que, si bien, si se realizan controles en la organización y clasificación de materias primas, insumos y, suministros, no son realmente suficientes para evitar que se generen mermas y, deterioro de dichos productos. Según Alva (2022), afirma que, muchas empresas siguen enfrentando enormes desafíos para categorizar debidamente sus inventarios mediante una eficiente rotación, así como planificar de manera adecuada su almacenamiento y, sus reposiciones, habiéndose observado además, que, no se les viene dando de baja oportunamente a aquellos productos que no les generan valor agregado, afectando sobre manera los flujos de adquisiciones de los inventarios.

De la misma manera, Bernal y Toloza (2021) concuerdan con los resultados, ya que, encontraron que. las ventas del restaurant han ido decreciendo, debido a deficiencias en los procesos de almacenamiento y, gestión del inventario. Estas deficiencias se han originado por la falta de conocimiento de la óptima cuantía de los pedidos, en tanto, que, para mejorar la situación del restaurante, se propuso un modelo de clasificación de inventarios y control de almacenamiento, con la finalidad de reducir gastos y costos, así como mantener una rotación del inventario acorde a las necesidades del cliente. Sin embargo, Ortiz y Paredes (2021) afirmaron que para todas las empresas sin excepción, la exactitud y veracidad de la información relacionada con el control de inventarios y su respectivo almacenamiento, resulta

vital, siendo importante llevar a cabo una adecuada planeación de los procesos logísticos, así como la eficaz administración de la toma de inventario.

Otro resultado que respalda este objetivo es que, se ha podido identificar que para la realización de las compras de materias primas, insumos y suministros, se planifica y, coordina con el área de cocina sobre los productos requeridos y que mayor rotación tienen en la preparación de pedidos; sin embargo, estas tareas se vienen efectuando sin tener las medidas estratégicas necesarias que permitan reducir costos, e incluso evitar un posible exceso de inventario que posteriormente resulten siendo pérdidas o mermas. Por otra parte, la empresa actualmente no cuenta con políticas de manejo de inventarios, ni manuales de funciones y procedimientos para las actividades del almacén, lo que ha originado que en más de una ocasión, ocurran eventualidades generado cierto estrés en el personal o sobrecarga en sus labores. Este resultado coincide con Álvarez y Espinosa (2020) quienes determinaron que, se han presentado innumerables dificultades en las actividades de la mayoría de restaurantes en el litoral ecuatoriano, básicamente, en los procesos de compras, traslado, recepción, almacenaje y, requisiciones, los mismos, que, se vienen llevando a cabo de manera deficiente, afectando sobremanera, los índices de ventas y, la disponibilidad inmediata de inventarios.

De forma similar, Enríquez (2020) encontró que, se han podido identificar grandes brechas relacionados con el deficiente control de los inventarios y, de almacenamiento en este tipo de negocios, básicamente los dedicados a las actividades de restaurantes y, expendio de bebidas, por lo que, resulta pertinente definir con total claridad las funciones que, debe cumplir el área de logística con los temas inherentes a las adquisiciones y, almacenamiento de los inventarios, a fin de establecer los mecanismos más expeditivos para llevar a cabo los procesos logísticos. Sin embargo, Carcoba (2020) afirma que, es necesario establecer debidamente los costos de materias primas e insumos con la finalidad de optimizarlos de manera adecuada, por lo que, la eficiente gestión de inventarios será la clave para hacer más transparentes todos y, cada uno de los procesos logísticos, así como tender a tecnificar el sistema de almacenamiento.

En base al objetivo específico 2: Analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C.,

se obtuvo que, las mermas se suelen producir muchas veces por mala calidad en los productos, y por la escasa supervisión o revisión de los mismos a la hora de ser adquiridos. Frente a ello, las medidas que toman para reducir dichas mermas, es que asignan a un trabajador para que realice la tarea de supervisar las mermas y desmedros; empero, no establece con exactitud los orígenes por los que se producen ciertas mermas en los procesos de producción. Este resultado tiene similitud con lo encontrado por Cerna (2022) quien señala que, se ha logrado identificar grandes porcentajes de costos ocultos en los establecimientos dedicados a la venta de alimentos y bebidas, relacionados básicamente con los descuidos que, se presentan de manera permanente en el área de almacenamiento, elaboración y, comercialización, siendo que, estas pérdidas se presentan desde el momento en que, es trasladada la materia prima, su inadecuado almacenamiento y, requisiciones deficientes.

De igual manera, García y Domínguez (2021) hallaron que, la mayoría de empresas dedicadas al rubro de venta de alimentos, en la actualidad cuenta con un sistema tradicional de control de mermas que, no les posibilita conservar sus productos de manera efectiva y óptima, afectando por consiguiente sus costos y gastos operativos, ocasionando un excesivo stock de inventarios que, repercute en sus resultados. Sin embargo, Montalvo et al. (2020) afirma que, en base a las deficiencias identificadas en la mayoría de negocios de todo tipo, se hace imperativo la adecuada planificación de sus procesos logísticos que, tomen como referencia el eficaz funcionamiento de la cadena de pedidos, además, a la forma y, cantidad a producir, para dar cumplimiento a la demanda de los clientes.

Otro resultado que respalda este objetivo es que, se ha llegado a evidenciar que el personal no puede cuantificar de manera precisa las mermas generadas durante la fase de elaboración de alimentos, debido a ello es que, se vienen generando ciertos inconvenientes en los procesos operativos del almacén. Por otro lado, se ha tomado como medida en la empresa, responsabilizar al personal que incurra en mermas de manera injustificada, es decir, se les realizará el descuento de sus haberes mensuales. Este resultado coincide con lo encontrado por Cevallos, Leyva y Núñez (2022) quienes indicaron que no todas las empresas llevan un control eficiente de sus inventarios que, les permita reducir drásticamente las mermas, siendo que, actualmente, el control de los inventarios se ha convertido

como una herramienta esencial al ser considerado como uno de los recursos con mayor movimiento de la cadena logística y de abastecimiento.

Sin embargo, Vega (2019) halló que el debido tratamiento de las mermas debe ser tomado como una de las principales actividades del responsable de las tareas logísticas de estos establecimientos, con la finalidad de que, no se afecte su normal operatividad, los costos y, resultados, por lo que se recomienda el tratamiento adecuado de las mermas, conjuntamente con el adecuado control de los inventarios, evitando de esta manera pérdidas innecesarias que se pudieran presentar en los procesos productivos y de comercialización.

En base al objetivo específico 3: Establecer mediante información financiera, si la propuesta de mejora de gestión de almacenamiento optimizará las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., se ha llegado a determinar que en definitiva, al proponer las mejoras en el manejo de almacén le va a permitir al negocio controlar y optimizar las mermas de materias primas, insumos y suministros, tomando en cuenta que la empresa trabaja con inventarios perecederos o con fechas de caducidad, los cuales serán manejados adecuadamente a fin de reducir daños y aumentar su eficiencia en el proceso de manejo de dichos productos. Según Belito y Burga (2021) coincidieron con este resultado, al mencionar que es necesario que para llevar a cabo procesos eficientes con excelentes resultados, se requiere un adecuado control de la producción, minimizando sobre todo las mermas, que, si bien generan beneficios tributarios, eso no se considera como lo más recomendable, siendo pertinente categorizar debidamente los inventarios, lograr las debidas reposiciones en el menor tiempo posible, dar de baja a aquellos productos que no les vienen generando valor agregado a las operaciones.

De forma similar, Gonzáles y Quispe (2020) determinaron en su investigación que es importante reutilizar y, reducir al máximo las mermas, pero conservando los valores nutricionales, así como los aportes que cada insumo o materia prima reutilizada le puede generar al plato, jugos o postres y, al implementar el método PHVA, es posible minimizar las mermas como los sobrantes de los alimentos cocinados, de un 52% a un 21%, es decir, una mejora en la variación porcentual de disminución del 41%. A su vez, Córdova et al. (2021)

coincidieron en que es importante la implementación de mayores controles y, una gestión más eficaz de los inventarios que conlleve a proponer un eficaz seguimiento de los productos para una oportuna prestación de bienes y servicios, con el consiguiente incremento de los ingresos y de la liquidez.

3.3. Aporte de la investigación

“GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024”

I. Fundamentación

Luego de haber analizado los resultados obtenidos por los funcionarios de la empresa Fit lover S.A.C., y, de acuerdo a la documentación proporcionada, ha permitido determinar que, dicho establecimiento de alimentos saludables a pesar de tener una excelente demanda por sus clientes, debido a la variedad de sus productos y, calidad del servicio, no cuenta con un adecuado sistema de almacenamiento y, por ende, un buen manejo del inventario de materias primas e insumos, lo que, conlleva a inferir que, no se viene registrando debidamente los inventarios que, ingresan y, salen del almacén, ni al área de cocina, razón por la cual se viene presentando una gran cantidad de mermas.

Por otra parte, la ineficiente gestión de almacenamiento en la empresa, nos indica que, el gerente propietario no aplica adecuadas herramientas de gestión o tecnologías para optimizar sus procesos logísticos, por lo que, dependen mayoritariamente del conocimiento o de la propia experiencia que, ha obtenido con el traspaso de los años para su propio aprovisionamiento habitual.

De la misma manera se ha observado que, no se tiene asignado de manera exclusiva a un trabajador que, se haga cargo de las adquisiciones de las materias primas e insumos, ya que, esta tarea la realiza tanto el propietario como cualquier trabajador, sin considerar que, es en la cadena de adquisiciones y traslado en donde se generan las mayores sustracciones de inventarios.

Cabe señalar que, sin lugar a duda estas carencias o deficiencias se deben en gran medida a la falta de información y, gestión adecuada que, facilite al propietario del restaurante tomar decisiones efectivas y, certeras sobre como llevar los procesos de almacén de manera óptima y, eficaz.

Tomando en cuenta que, no se cuenta con tarjetas de control de inventario por cada materia prima e insumo ingresado al almacén, se hace por lo tanto, más difícil y complicado detectar cualquier tipo de robos que se esté presentando tanto en el almacén como en el área de cocina, siendo necesario y oportuno llevar a cabo la toma de inventarios al momento de la recepción de las existencias, cuando se realice su almacenamiento y, cuando se hagan las respectivas requisiciones para su correspondiente procesamiento.

Teniendo en cuenta lo anterior, se ha planificado la presente propuesta a fin de que la empresa Fit lover S.A.C, pueda hacer frente a sus dificultades o ineficiencias en cuanto a la gestión de almacenamiento, y que le va a procurar optimizar las mermas producidas, y siga brindando un excelente servicio y garantizando la calidad e inocuidad de sus alimentos.

En tal sentido, la propuesta de gestión de almacenamiento permitirá identificar los inconvenientes que se presentan con mayor frecuencia en el proceso de adquisiciones, almacenaje, y en las requisiciones de las materias primas, insumos y suministros, así como supervisar de manera rigurosa las actividades relacionadas con:

- La estructura organizacional de la empresa.
- Las funciones asignadas a cada uno de los trabajadores.
- La organización del almacén.
- Los procedimientos para las adquisiciones en general.
- Los procedimientos para el transporte de las materias primas, insumos y, bienes del inmovilizado material.
- Los procedimientos para el almacenamiento de las materias primas, insumos y, bienes del inmovilizado material.

- Los procedimientos para la adecuada atención de las requisiciones de las materias primas, insumos y, bienes del inmovilizado material.

II. Objetivos

Objetivo general

Proponer la mejora de la gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., para optimizar las mermas, Chiclayo, 2024,

Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual de la gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024, mediante un análisis FODA.
- Analizar los procesos logísticos de entrada y, salida en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024 y, su impacto en las mermas.
- Plantear estrategias de mejora para optimizar la gestión de almacenamiento con la finalidad de disminuir las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.

III. Planteamiento de la propuesta

Luego de realizado nuestro trabajo de investigación denominado “Gestión de almacenamiento para optimizar las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024”, se ha llegado a determinar que, la propuesta va a permitir mejorar los procedimientos logísticos, así como establecer con total certeza, la relación entre ambas variables, en tanto, los resultados obtenidos indican la total viabilidad del estudio para los intereses empresariales del restaurant.

Es importante mencionar que, en la actualidad una de las actividades que, viene presentando mayor dinamismo en nuestra ciudad es la relacionada con la gastronomía y, básicamente de comida fitness, con un crecimiento sostenido en la última década, más aún durante y, posterior a la pandemia del COVID 19 en la que, muchos negocios vinculados a este sector, han tenido desarrollo nunca antes visto

y, que, podría verse incrementado si se optará por procesos logísticos más expeditivos que, ante todo, involucre la mejora de su gestión de almacenamiento.

Se debe mencionar que, se ha podido identificar que, muchas empresas vinculadas a este sector de producción y, venta de comida saludable reportan sistemas de almacenamiento totalmente desfasados, sobre todo, aquellos restaurantes ubicados en zonas exclusivas de la ciudad, siendo necesario que, se evalúe en detalle la forma en como vienen operando sus almacenes y, sobre todo, la operatividad en general de sus cadenas logísticas, a pesar de la gran demanda de sus productos que, son requeridos por todo tipo de público, sin distinguir sexo, edad, condición económica, tal como lo muestran de manera contundente los resultados económicos obtenidos hasta la actualidad.

En tanto, se puede señalar que, se tiene un panorama más claro del sistema de gestión de almacenamiento que requiere el restaurante, tomando como referencia sus características, sus procesos productivos y, cuales son las principales deficiencias que presenta, por lo que, se tiene que, evaluar debidamente la oportunidad de mejorar los procedimientos logísticos, así como identificar los procesos defectuosos que, no le vienen generando valor.

La evaluación y análisis de las variables permitió demostrar la viabilidad del estudio que, en definitiva, va a procurar mejorar la operatividad de su gestión de almacenamiento, conjuntamente con la debida racionalización de sus costos operativos, señalando, además, que, resulta relevante que, la empresa opte por esta propuesta ya que, en definitiva, va a racionalizar debidamente los procesos llevados a cabo en el almacén, disminuyendo drásticamente las mermas.

Se ha logrado identificar que, no se han estado realizando como corresponden las adquisiciones, traslado, almacenamiento, ubicación, despachos y, requisiciones de las materias primas, suministros e insumos requeridos por el área de cocina y, de preparación de helados, jugos y, postres, generando, por consiguiente, procesos completamente deficientes en desmedro de la alta generación de mermas y, de los resultados previstos por la empresa.

Dicho en otras palabras, el restaurante ha venido asumiendo costos completamente innecesarios por carecer de una eficaz estructura logística que, le

haya permitido gestionar como corresponde su sistema de almacenamiento y, el control de sus mermas, afectando sobre manera sus ingresos y, un aumento considerable de sus gastos, más aún, si tomamos en cuenta la ineficiente capacitación del personal encargado de las labores logísticas que, no mantienen estrechas coordinaciones con los proveedores ni con el personal de cocina.

Se debe destacar que, para el recojo de información por parte del restaurante, se recurrió a documentación relacionada con los procesos operativos, administrativos y, logísticos que, en definitiva, sirvieron de base para contar con un panorama más objetivo acerca de cómo se encuentra a la fecha su gestión de almacenamiento y, en que, medida tienen también implicancia con la adecuada gestión y, control de las mermas generadas en sus procesos operativos.

Para tal efecto se deberán considerar una serie de estrategias a realizar y, que, en detalle permitan adecuarlas a los fines del restaurant, con la finalidad de gestionar el uso óptimo de su almacén, así como los recursos comprometidos para tales fines, llevando a cabo la eficiente administración de sus inventarios hasta convertirla como la mejor alternativa para disminuir drásticamente las mermas, desechos y desperdicios que vienen afectando su rentabilidad.

Finalmente, se debe sostener que, la investigación ha permitido establecer con total certeza que, la mejora de la gestión de almacenamiento en el Restaurante se constituye como la opción más viable de llevarse a cabo, así como determinar su incidencia en la disminución de las mermas, más aun, considerando que, la no generación de estas pérdidas va a disminuir de manera considerable sus costos operativos, así como mejorar sus utilidades.

Por lo que, en atención al planteamiento de la propuesta, tomaremos como base una serie de actividades que, se deberán implementar en el restaurante FIT LOVER S.A.C., para el logro del objetivo general, así como demostrar la viabilidad de nuestra investigación, debiendo señalar, ante todo, que, estas actividades se tendrán que, circunscribir a las mejoras que, se deberán realizar a la gestión del almacén que, en el restaurant es demasiado complejo.

Asimismo, estas mejoras involucrarán, además, las labores realizadas en las áreas de cocina, de preparación de helados, jugos, postres y, de atención al público, las que serán supervisadas por el gerente general.

Se debe mencionar que, luego de efectuadas las evaluaciones a la actual gestión de almacenamiento en el restaurante, se ha llegado a determinar qué:

- El gerente general o en su caso los propietarios serán los responsables de supervisar el buen funcionamiento del restaurante en lo que, concierne a las funciones y, responsabilidades de todas las áreas de la empresa, mediante la adecuada toma de decisiones, exigiendo, ante todo, el cumplimiento de las medidas de seguridad, higiene, salubridad y, medio ambientales.
- Se hace necesaria optimizar la gestión del almacén en la medida que, le va a procurar al restaurant hacer más expeditivos sus procesos, con la consiguiente racionalización de sus costos, los cuales se vienen aplicando de manera empírica, sin considerar que, estos son fundamentales para asignar correctamente los precios de los productos.
- El restaurante requiere replantear la asignación de sus costos en los procesos de almacenamiento con la finalidad de optimizar el control de las mermas, así como la exacta cuantificación de las pérdidas generadas por los desechos y, desperdicios, en desmedro de su productividad.
- Esta situación señala con total contundencia que, quienes tienen la responsabilidad de dirigir las actividades del restaurant deberán operar de manera más responsable con la finalidad de que, les permita sobrellevar el constante incremento de la demanda y, de la oferta.
- Proporcionar las mejores herramientas de gestión disponibles para la eficaz toma de decisiones, siendo necesario optimizar los procesos productivos y, logísticos que, permitan un mayor control de los insumos y, materias primas, así como mejorar la producción en proceso y, los productos terminados.
- El restaurant por sus propias características requiere contar con altos niveles de inventarios para operar, tomando en cuenta la alta rotación de sus materias

primas e insumos, siendo importante asegurarse su correcto almacenamiento, así como realizar un buen inventario, para lo cual necesita contar con los recursos humanos competentes para llevar eficazmente estas labores.

- En el actual contexto, en donde esta actividad se torna cada día competitiva, la gestión de almacenamiento deberá realizarse de manera más responsable, razonable y, que, en gran medida contribuya al manejo eficiente de las mermas, y, de todas las actividades que, de ella devienen.
- Este nuevo enfoque logístico va a permitir identificar oportunamente las ventajas que, se pueden desarrollar en la gestión de almacenamiento y, en el eficiente control y, disminución de las mermas, así como conocer en detalle cuáles son los procedimientos que, se deberán seguir en cada fase de estos procesos.
- La propuesta en tanto, se enfocará en determinar cómo la mejora de la gestión de almacenamiento ayudará al restaurante a optimizar la gestión y, control de sus mermas, identificando oportunamente aquellos procesos que, le resulten completamente ineficientes, engorrosos y, onerosos.
- Esto le permitirá a la empresa optimizar adecuadamente su producción, los procesos de emplatados, la elaboración de helados, jugos y, postres, así como mejorar la toma de decisiones que, le resulten más rentables al lograr una mayor reducción de sus costos operativos y, administrativos.
- La adecuada gestión de almacenamiento optimizará también el uso de los recursos, así como imputar costos a lo estrictamente necesario y, de manera más precisa, especialmente en cocina, en la elaboración de jugos, helados, postres y, en el traslado de las materias primas e insumos al almacén.
- Resulta, por lo tanto, pertinente, evaluar en detalle las diferentes opciones de almacenamiento que, ofrecen los procedimientos logísticos, conjuntamente con el adecuado manejo de las mermas, siendo necesario evaluar las condiciones en las que, se encuentra la gestión de almacenamiento del restaurant y, que, están relacionadas con factores como:

- La ubicación del almacén.
 - Su nivel de mantenimiento.
 - Diseño, organización y, distribución.
 - El, espacio para que, ante todo, permita llevar adecuadamente las operaciones de recepción, control de calidad e inocuidad.
 - Forma de preparación de los pedidos y, requisiciones, debiendo señalarse que, es importante mantener un adecuado stock de inventarios y, en las mejores condiciones.
- El almacén deberá permanecer completamente aseado, con una adecuada ventilación, espacio, accesibilidad adecuada, bastante ordenado y, libre de insectos que, pudieran afectar la calidad, textura e inocuidad de los productos, logrando, por lo tanto, optimizar sus resultados.
- Cumpliendo debidamente estos estándares se van a optimizar los procesos operativos, administrativos y, logísticos, por consiguiente, se va a mejorar de manera radical el manejo de las mermas y, desperdicios, procurando que, estas sean a lo estrictamente necesario y, no mayor al 2%.
- Replantear las funciones asignadas al responsable del almacén según detalle:
 - Adecuado conocimiento de la gestión de almacén y, del control de inventarios, así como de su normatividad, aplicando una serie de programas informáticos para hacer más ágiles los procesos de adquisiciones, ubicación, almacenamiento, despachos y, requisiciones.
 - Mejorar la ubicación y, orden de los inventarios, posicionando aquellos productos que, tienen mayor rotación en los lugares más visibles y, de fácil acceso que, se deberá hacer mediante una eficiente clasificación de las entradas de los productos al almacén y, para lo cual se debe mantener este ambiente en óptimas condiciones de salubridad y, mantenimiento.
 - Esta mejora comprenderá el diseño del almacén según las necesidades de los requerimientos de inventarios, clasificando los productos de

acuerdo a sus categorías, por fechas de caducidad, de acuerdo a su rotación, habilitando espacios más ventilados para las materias primas que tengan las condiciones de perecibles y, así evitar mermas elevadas.

- Programar debidamente los requerimientos de materias primas, insumos y, suministros por parte del área de cocina para la elaboración de platos, helados, jugos y, postres, así como los requerimientos de las bebidas gaseosas de todo tipo, para lo cual se recomienda la implementación de tarjetas de control de inventarios completamente sistematizadas.
- Programar oportunamente las adquisiciones de materias primas, insumos, suministros, bebidas gaseosas de todo tipo, especialmente las materias primas perecibles como pollo, carnes, pescado, embutidos, verduras, frutas, proteicos, edulcorantes, enlatados, cremas, yogurt, quesos, pan de molde, harinas de trigo, café, etc.
- Coordinar estrechamente con los proveedores con la finalidad de que, las materias primas perecibles como pollo, carnes, pescado, embutidos, verduras, frutas, etc., sean abastecidas de manera oportuna y, que, las mismas contengan adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
- Por su parte, se deberán implementar estanterías para todos los productos, sean estos para cocina o para la preparación de postres, jugos o helados, en la medida que, permitirán un mayor almacenamiento, un mejor mantenimiento, menores costos de almacenamiento y, la rápida atención de las requisiciones de los pedidos al área de cocina y de postres y jugos.
- Llevar a cabo la gestión óptima de los inventarios y, de su debido y, eficiente almacenamiento, que además implicará, gestionar de manera adecuada su ubicación en función de la velocidad de los requerimientos y, que esté de acuerdo a la capacidad física del almacén y, con el espacio disponible.
- Gestionar de manera expeditiva los inventarios con la finalidad de que, este proceso se haga en forma diaria y, semanal, que, privilegie, ante todo, el adecuado control de las entradas y, salidas del almacén, conjuntamente con la

documentación sustentatoria, así como sus respectivas autorizaciones por parte del gerente general o de la persona designada para estos fines.

- Implementar un software logístico integral, con la finalidad de registrar adecuadamente los requerimientos de inventarios y, que, a la vez se encuentre interconectado con el área de cocina, con el personal responsable de las elaboraciones de postres, jugos, helados y, de atención al público, para la debida clasificación y, atención de las comandas conteniendo los pedidos.
- Mantener estrechas coordinaciones con el área de cocina y, con el área de elaboración de postres y, helados para que, programen de manera oportuna sus requerimientos de materias primas, insumos, suministros, frutas, leche, edulcorantes, harinas, yogurt, frutos secos, productos lácteos, fideos, pastas, atunes, café gourmet, cocoa, cacao, infusiones como té, manzanilla, anís, papas congeladas, fresas congeladas, etc.
- Proveer de manera oportuna, adecuada y, expeditiva al área de cocina de los implementos necesarios para la eficiente preparación de los alimentos, los mismos que comprenderán el menaje, cubiertos, cuchillos, tazas, vasos, sartenes, balones de gas, equipos de encendido, reposteros, etc.
- De la misma manera deberá proveer equipos y herramientas para el buen funcionamiento de la cocina, como el equipo para la cocción de alimentos, refrigeradoras, congeladoras, hornos microondas, campanas extractoras, ventiladores, freidoras de papas, licuadoras, extractoras, etc.
- Coordinar en forma diaria con el responsable de atención al público los requerimientos de cubiertos, platos, menaje de plástico, servilletas para mesas, servilletas para envoltura de cubiertos, ambientadores, papel toalla, envolturas para el servicio delivery, lava vajilla, detergentes, materiales de limpieza, bolsas plásticas, hielo, limpia vidrios, etc.
- Proveer oportunamente de uniformes, mandiles, gorras, tapabocas, guantes, calzado, así como de los implementos de seguridad necesarios para el

personal de cocina y, para la seguridad industrial de la infraestructura del local como extintores, luces de emergencia.

- De la misma manera, se recomienda que la gestión de almacén comprenda, asimismo, la gestión oportuna de los permisos, licencias y, certificados de sanidad expedidos por la gerencia regional de salud y, de salubridad otorgados por la municipalidad provincial para el personal de cocina entre chefs, ayudantes y, para el personal de atención al público.
- Capacitar de manera periódica al personal encargado del almacén y, de apoyo a estas tareas, con la finalidad de que, cumplan debidamente sus funciones, especialmente en el almacenamiento de las materias primas, suministros e insumos, ubicándolas en los lugares adecuados.
- Implementar las mejores técnicas en materia de envases y, embalajes de los pedidos para el servicio delivery, colocando adecuadamente los alimentos, postres, jugos, helados y, bebidas, sin tener que, asumir demasiados riesgos en sus traslados y, entregas o por deshonestidades de los repartidores.
- Evaluar la implementación del Método ABC de inventarios, con la finalidad de identificar con total aproximación cual es el 20% de los platos, postres, jugos y helados, es decir, que productos son los que, generan el 80% de los ingresos del restaurant, para proceder a categorizarlos en clases.
- Esta clasificación implicará asignar la Clase A para aquellos platos, postres, jugos y helados que, se consideran muy importantes o de alta rotación, por lo que, requerirán de la mayor atención por parte de la gerencia general.
- La Clase B comprenderá aquellos platos, postres, jugos y helados que, se consideran menos importantes que, la Clase A, o de media rotación, por lo que, no requerirán de mayor atención por parte de la gerencia general.
- La Clase C comprenderá aquellos platos, postres, jugos y helados que, se consideran marginalmente importantes, por lo que, serán de menor atención y, control por parte de la gerencia general y, del área de atención al cliente.

- Proponer un Modelo de tarjetas sistematizadas para el registro de las entradas y salidas de las materias primas, suministros e insumos al almacén, así como de los bienes del inmovilizado material y, el menaje que, permita reflejar el inventario real bajo el principio de valuación al costo, para lo cual se recomienda adquirir un software logístico integral.
- Este Modelo de tarjetas sistematizadas le permitirá al restaurant contar en el menor tiempo posible del saldo de sus materias primas, suministros e insumos, consignando debidamente las fechas de ingresos y, salidas, la unidad de medida ya sea kilogramos, litros, unidades, bolsas, etc.

Con respecto a la logística de cocina y, de preparación de helados, jugos y postres, es importante recalcar que, para mantener su adecuada organización será necesario seguir el siguiente protocolo que, deberán observar de manera rigurosa todos los trabajadores que ahí laboran, empezando por los chefs y, sus ayudantes:

- El área de cocina y, de preparación de helados y, postres deberá tener debidamente delimitada las zonas de selección y limpieza de los insumos y, de las materias primas, así como para cortes, pre producción, preparación y, cocción de los alimentos, postres, jugos y, helados.
- En el área de cocina se deberá tener delimitada, la zona de emplatado, control de calidad, inocuidad, despacho y, atención del servicio al área de atención al público, cumpliendo con los estándares establecidos.
- El responsable y los asistentes de cocina y, de preparación de jugos, helados y, postres deberán contar con el debido conocimiento y, especialidad en gastronomía, en la medida que, tendrán que, dirigir y, controlar todos procesos que se generen en sus zonas de influencia.
- Estos procesos abarcarán desde el ingreso de las materias primas, suministros e insumos, hasta la preparación de los platos, postres, jugos y helados y, su correspondiente atención de los pedidos, velando por su total calidad, inocuidad, adecuada presentación y, salubridad.

- Se deberán desarrollar un conjunto de habilidades para la innovación de las recetas, así como para la mejora en la preparación de los alimentos salados, platos dietéticos, comida gourmet, postres, dulces y, helados, observando debidamente las prácticas sanitarias y de respeto al medio ambiente.
- Mejorar las coordinaciones con el responsable de almacén para la adecuada atención de las requisiciones de la materia prima, suministros e insumos, midiendo adecuadamente los ingredientes, el tamaño de las porciones de manera eficiente, así como su decoración y, presentación.
- Cuantificar debidamente las mermas tanto en su cantidad, cualidad, peso y unidades monetaria, dando un tratamiento especial a los desperdicios de alimentos con la finalidad de desecharlos o reciclarlos según las normas establecidas, separando debidamente los desechos orgánicos e inorgánicos.
- Realizar de manera permanente la limpieza y, desinfección de la materia prima, suministros e insumos, así como el adecuado lavado y, desinfección del menaje, utensilios de cocina, y mobiliario de atención al público.
- Llevar a cabo de manera eficaz el lavado de los platos, vasos, tazas y, todo tipo de menaje de las áreas de cocina y, elaboración de jugos, postres y helados, así como de los equipos de cocina, manteniendo, asimismo, en buenas condiciones de conservación y, limpieza la infraestructura del local.

Con respecto a la logística de servicio al cliente, se debe sostener que, para mantener la adecuada organización del área de atención al público será necesario seguir el siguiente protocolo que, deberán observar de manera rigurosa todos los mozos que ahí laboran, inclusive el personal de caja:

- Mejorar los conocimientos de la carta que, básicamente comprendan los platos ofertados, así como los jugos, postres y, helados, detallando su composición, calidad, precio e inocuidad, en caso sea requerido por los clientes, con total empatía, precisión, soltura y, desenvolvimiento.

- Recibir y, tramitar de manera expeditiva los pedidos solicitados por los clientes, brindando la información requerida y, resolviendo con la mejor disposición sus dudas relacionadas con la carta de las comidas, jugos, helados y, postres.
- Implementar el servicio de atención al cliente mediante Smartphone y, cuyas comandas se encuentren interconectadas directamente con el área de cocina, con la finalidad de reducir el tiempo de atención de los pedidos.
- Mejorar las técnicas de atención de los pedidos a fin de reducir la incidencia y, recurrencia de errores, estableciendo nuevos protocolos, desde el momento de la toma de los mismos por parte de los clientes, hasta su entrega.
- Implementar el sistema de punto de ventas POS a fin de hacer más expeditivas las cobranzas, los flujos de caja y, el debido control de las ventas mediante las plataformas de tarjetas de crédito, tarjetas de débito, YAPE y PLIN.
- Atender de manera expeditiva las quejas y, reclamos efectuados por los clientes, considerando que cualquier inquietud de parte de ellos deberá ser atendida con prontitud, por lo que, el mozo tendrá que ser lo suficientemente receptivo e indicarles que, sus quejas serán debidamente solucionadas. Con respecto al presupuesto y cronograma de la propuesta, se tiene:

Tabla 12 Presupuesto de la propuesta

PARTIDAS	CANTIDAD	VALORES	TOTALES
Refrigerios	10	12.00	120.00
Consultoría	1	600.00	600.00
Telefonía celular	2	320.00	640.00
Internet	4	160.00	640.00
Movilidad trabajo de campo	30	7.00	210.00
Total			S/ 2,210.00

Tabla 13 Cronograma de Actividades

ACTIVIDADES	MESES		Enero				Febrero				Marzo				Abril			
	SEMANAS		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Programación actividades			X															
Evaluación de la propuesta				X														
Validación de la propuesta					X													
Actividades generales						X												
Actividades específicas							X	X	X									
Asignación de funciones y políticas											X	X						
Análisis de dificultades en la propuesta												X	X	X				
Ejecución de la propuesta														X	X	X	X	X

Fuente: elaboración propia.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Con relación al primer objetivo específico, identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., se concluye que, actualmente no dispone de manuales de funciones y, procedimientos para las actividades del almacén, en tanto que, el actual sistema de almacenamiento no se ajusta a la magnitud de sus operaciones y, si bien, se realizan controles en la organización y, clasificación de las materias primas e insumos, estos no son suficientes para evitar que se generen mermas de diversos productos y, con relación a las compras, se planifica y, coordina con el área de cocina sobre los productos requeridos, sin embargo, estas tareas se vienen efectuando sin las medidas estratégicas que permitan reducir costos, e incluso evitar un posible exceso de inventario que posteriormente resulten siendo mermas y, pérdidas.

Con relación al segundo objetivo específico, analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C., se puede señalar que, no se cuenta con adecuados métodos de valuación de inventario que, más se ajusten a la operatividad y tipo de productos que comercializa y, que puedan ser capaces de reducir el nivel de mermas de materia prima e insumos, así como de sus costos, habiéndose podido evidenciar que, las mermas se suelen producir muchas veces por la mala calidad en los productos y, por la escasa revisión de los mismos a la hora de ser adquiridos, por lo tanto, se concluyó que, al no realizar una adecuada gestión de almacenamiento, las materias primas e insumos se ven afectados por no efectuarse adecuados controles y, que conducirá a pérdidas para la empresa o posibles desabastecimientos no previstos.

Con relación al tercer objetivo específico, si mediante información financiera se va a determinar si la mejora de la gestión de almacenamiento optimizará las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., se ha podido determinar que, la partida Inventarios netos presenta una adecuada rotación, en tanto, que, las mermas tendrán una mejor administración y, que demuestra de manera contundente que, el restaurant si estará en condiciones de gestionar de manera adecuada sus

materias primas, suministros e insumos, luego de mejorada su gestión de almacenamiento, mejorando también su manejo de inventarios.

4.2. Recomendaciones

Con relación al primer objetivo específico, se recomienda implementar manuales de funciones y, procedimientos para las actividades del almacén con la finalidad de ajustarlas a la magnitud de sus operaciones, mejorando los controles en la organización y, clasificación de las materias primas e insumos, para evitar que se generen mermas de diversos productos, debiendo planificar y, coordinar adecuadamente las compras con el área de cocina que, permitan reducir costos y, excesos de inventarios que posteriormente resultan siendo finalmente mermas, desmedros y, desperdicios.

Con relación al segundo objetivo específico, se recomienda implementar adecuados métodos de valuación de inventario que, más se ajusten a la operatividad y, tipo de productos que comercializa, que además puedan ser capaces de reducir el nivel de mermas, así como reducir sus costos, debiendo señalar que, las mermas se evitarán si se mejora el control de calidad en los productos y, se optimiza la revisión de los mismos a la hora de ser adquiridos, no generando por lo tanto, posibles desabastecimientos no previstos.

Con relación al tercer objetivo específico, se recomienda llevar a cabo análisis y evacuaciones permanentes a la información financiera de la empresa, con la finalidad de detectar las posibles desviaciones en la gestión de almacenamiento de sus inventarios, lo que va a reducir drásticamente las mermas que, se han venido generando, demostrando de manera contundente que, el restaurant si estará en condiciones de gestionar de manera adecuada sus materias primas, suministros e insumos, luego de mejorada su gestión de almacenamiento, mejorando también el manejo de sus costos.

REFERENCIAS

- Acosta, S. (2023). Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales. *Revista Latinoamericana Ogmios*, 3(8), 82–95. <https://doi.org/10.53595/rlo.v3.i8.084>
- Arenal, C. (2022). Diseño y organización del almacén. Editorial Tutor Formación. https://elibro.net/es/lc/bibsipan/titulos/221978?referrerpolicy=unsafe-url&target=_blank
- Bedón, S., y Gomez, E. (2022). *Merms y desmedros en la empresa Mayorsa, área de alimentos, Lima*. Tesis de pre grado, Universidad Privada del Norte. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/31026/Tesis.pdf?sequence=2>
- Casanova, C. (2019). Propuesta de un sistema a través de la tecnología BPMM y SOA para la gestión de almacenamiento en el sector restaurante. Universidad Pedro Ruiz Gallo. <https://repositorio.unprg.edu.pe/handle/20.500.12893/4452>
- Chevez, E. y Quispe, L. (2023). *Propuesta de control de inventarios para mejorar el proceso de compras en la empresa Coffe Expresso 414 EIRL, Chiclayo*. Tesis de pre grado, Universidad Señor de Sipán. <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/11641>
- Contreras, Y., Granados, M., y Santana, W. (2019). *Mejora en los procedimientos de almacén y su incidencia en la satisfacción de los usuarios de una empresa de venta de alimentos en Huancayo*. Tesis de pre grado, Universidad Peruana Los Andes. https://repositorio.upla.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12848/1479/TESIS%20ODE%20CONTRERAS%20JERONIMO_GRANADOS%20ANDRADE.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Daza, S. (2021). Estrategias para el pensamiento crítico, según el enfoque metacognitivo de John Flavell, en Estudiantes Universitarios. *Journal of Science and Research*, 6(3), pp.407-426. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5660330>
- Deza, J., Florián, O., Carrera, J., y Florián, O. (2023). Gestión del Almacén para la Satisfacción del Cliente en una PYME del Sector Comercial. SCOPUS.

<https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85187290620&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&sid=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&sot=b&sdt=b&s=TITLE-ABS-KEY%28almac%C3%A9n%29&sl=22&sessionSearchId=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&relpos=1>

Flamarique, S. (2019). Manual de gestión de almacenes. Editorial Marge Book. https://elibro.net/es/lc/bibsipan/titulos/111434?referrerpolicy=unsafe-url&target=_blank

Flórez, J. (2022). *Plan de mejora de almacenamiento en una empresa de alimentos Food Service SAS*. Tesis de pre grado, Universidad Antonio Nariño. http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/8468/4/2023_JairoFlorez.pdf

Glöckner, J., y Kleespies, S. (2023). Reducción de la merma gracias a la tecnología de decanter. *EBSCO*, 27(4), pp.34-37. <https://web.p.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=0&sid=2f2eade6-e38c-4ada-a7bf-353d27aea9dc%40redis&bdata=Jmxhbm9ZXMmc2l0ZT1laG9zdC1saXZI#db=zah&AN=173791468>

Guevara, G., y Verdesoto, A. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Editorial Saberes del Conocimiento*, pp.163-173. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7591592.pdf>

Hernández, C., y Carpio, 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>

Hernández, M., y Quintero, A. (2020). *Las mermas y su impacto en la gestión de inventarios de tiendas*. Colegio de Estudio Superiores de Administración. https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/2523/MBA_1032482776_2020_1.pdf?sequence=6&isAllowed=y

- Ibarra, M., González, A., y Rodríguez, G. (2023). Aportaciones metodológicas para el uso de la entrevista semiestructurada en la investigación educativa a partir de un estudio de caso múltiple. *Revista de Investigación Educativa*, 41(2), 501–522. <https://doi.org/10.6018/rie.546401>
- Julca, P. (2022). *Control de insumos y su influencia en las mermas y desperdicios en un establecimiento de comida en Bagua*. Universidad Señor de Sipán. <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/10410/Julca%20Mondragon%20Paul%20Alfredo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Martínez, J., Palacios, G., y Oliva, D. (2023). Guía para la revisión y el análisis documental: propuesta desde el enfoque investigativo. *Ra Ximbai*, 19(1), pp.67-83. <http://dx.doi.org/10.35197/rx.19.01.2023.03.jm>
- Mera, D. y Quevedo, L. (2023). *Optimización de mermas de alimentos aplicando la metodología 5s y RFID en una empresa en Chiclayo*. Tesis de pre grado, Universidad Tecnológica del Perú. https://repositorio.utp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12867/8584/D.Mera_L.Quevedo_T%c3%adtulo_Profesional.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 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>
- Montalvo, J., Salas, R., Cárdenas, L. y Astorga, C. (2020). Reducción del tiempo de entrega de pedidos utilizando un modelo adaptado de gestión de almacén, SLP y Kanban. *SCOPUS*. <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85096749324&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&sid=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&sot=b&sdt=b&s=TITLE-ABS-EY%28almac%C3%A9n%29&sl=22&sessionSearchId=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&relpos=18>
- Naranjo, M. (2019). Comportamiento de capacidades y mermas en la producción. *SCOPUS*, 28(2), pp.55-61. <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85073632016&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&sid=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&sot=b&sdt=b&s=TITLE->

ABS-

KEY%28mermas%29&sl=22&sessionSearchId=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&relpos=3

Paredes, Y., y Bernal, J. (2023). Impacto en el almacén a partir de la Metodología 5S en empresas dedicadas al sector construcción en Latinoamérica. SCOPUS. <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85172349268&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&sid=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&sot=b&sdt=b&s=TITLE-ABS-KEY%28almac%C3%A9n%29&sl=22&sessionSearchId=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&relpos=4>

85172349268&origin=resultslist&sort=plf-

f&src=s&sid=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&sot=b&sdt=b&s=TITLE-ABS-

KEY%28almac%C3%A9n%29&sl=22&sessionSearchId=3a4a3333ca111bae50ff87d78e083d5a&relpos=4

Quispe, R. y Ruiz, N. (2022). *Gestión de almacenamiento para optimizar los procesos de almacén en una empresa del sector restaurantes*. Universidad Ricardo Palma.

https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/6667/T030_71021207_T%20%20QUISPE%20CASTRO%20RUBEN%20JOAQUIN.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ramírez, P. (22 de noviembre de 2023). Gestión de almacén: procesos y consejos. Logística y Almacenes SGA. <https://www.datadec.es/blog/la-gestion-de-almacen-que-es-procesos-consejos#item01>

Reyes, E. (23 de mayo de 2022). Metodología de la Investigación Científica. Editorial Page Publishing, Incorporated.

https://www.google.com.pe/books/edition/Metodologia_de_la_Investigacion_Cientifi/SmdxEAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=0

Ríos, J. (2020). *Mejora en el proceso de almacenamiento para aumentar la rentabilidad en una empresa de alimentos*. Tesis de pre grado, Universidad Privada del Norte.

<https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/25236/Rios%20Mas%20c%20Jenifer%20del%20Pilar.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

- Rojas Soto, J. (2020). Contabilidad de costos Mermas II: Clasificación. <https://es.linkedin.com/pulse/mermas-clasificaci%C3%B3n-jonathan-rojas-soto>
- Salazar, B. (24 de julio de 2019). *Gestión de almacenes*. Ingeniería Industrial Online. <https://ingenieriaindustrialonline.com/gestion-de-almacenes/que-es-la-gestion-de-almacenes/>
- Tébar, G. (5 de septiembre de 2019). Cómo evitar mermas en procesos de producción. Clavei. <https://www.clavei.es/blog/como-evitar-las-mermas-en-la-produccion/>
- Vitalino, B. (2019). *Manejo de mermas en restaurantes del distrito Miraflores*. Tesis de grado, Universidad San Ignacio de Loyola. <https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/d75329d2-c98b-4e6d-bf0a-47e43e9e2ec0>
- Waisberg, V. (05 de enero de 2024). Merma en inventario: Definición, cálculo, tipos y 5 estrategias efectivas para minimizarla. Espacio ERP. <https://espacioerp.com/merma/>

ANEXOS

Anexo 1. Resolución



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
RESOLUCIÓN N°0168-2024-FACEM-USS

Chiclayo, 23 de abril de 2024

VISTO:

El Oficio 0064-2024/FACEM-DC-USS de fecha 22 de abril de 2024, presentado por el director de la Escuela Profesional de Contabilidad y el proveído de la Decana de la FACEM, de fecha 22/04/2024, donde se solicita el cambio de Título de Proyecto de Tesis, para estudiantes 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. 31° del Reglamento de Investigación de la Universidad Señor de Sipán, aprobado con Resolución de Directorio N°199-2019/PD-USS de fecha 06 de noviembre de 2019, indica que La Investigación Formativa es un proceso de generación de conocimiento, asociado con el proceso de enseñanza – aprendizaje, cuya gestión académica y administrativa está a cargo de la Dirección de cada Escuela Profesional.

Que, el Art. 36° del Reglamento de Investigación, indica que el Comité de Investigación de la escuela profesional aprueba el tema de proyecto de investigación y del trabajo de investigación acorde a las líneas de investigación institucional.

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

SE RESUELVE

ARTICULO 1°: APROBAR, el cambio del Título del Proyecto de Tesis, de los egresados, de la EP de Contabilidad, según se indica en el cuadro adjunto:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	TITULO DE TESIS	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
01	DÁVILA VÍLchez JOSÉ CARLOS & ECHEGARAY ZAMUDIO ALEXIS HERNÁN	GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO, 2024	GESTIÓN, INNOVACIÓN, EMPRENDIMIENTO Y COMPETITIVIDAD QUE PROMUEVA EL CRECIMIENTO ECONÓMICO INCLUSIVO Y SOSTENIDO

ARTÍCULO 2°: DEJAR SIN EFECTO, la resolución N°0284-2023-FACEM-USS, de fecha 26/06/2023, numeral 6.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.


Dra. Maribel Corraza Torres
Decana de la Facultad de Ciencias
Empresariales
UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN S.A.C.


Mg. Liset Sugely Silva Gonzales
Secretaría Académica Facultad de
Ciencias Empresariales
UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN S.A.C.

Cc. Escuela / interesado / Archivo

CAMPUS
UNIVERSITARIO

Km. 5 carretera a Pimentel
T. (051) 074 481610

CENTROS
EMPRESARIALES

Av. Luis Gonzales 1004
T. (051) 074 481621

ESCUELA
DE POSGRADO

Calle Elías Aguirre 933
T. (051) 074 481625

www.uss.edu.pe

Anexo 2. Matriz de consistencia

TÍTULO: GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO, 2024

PROBLEMA	HIPÓTESIS	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	TIPO DE INVESTIGACIÓN	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN
¿De qué manera la mejora de la gestión de almacenamiento optimiza las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024?	<p>Hi: La mejora de la gestión de almacenamiento si optimiza las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.</p> <p>Ho: La mejora de la gestión de almacenamiento no optimiza las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.</p>	Proponer la mejora de la gestión de almacenamiento para optimizar las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. - Analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. - Establecer mediante información financiera, si la propuesta de mejora de gestión de almacenamiento optimizará las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. 	<p>Descriptiva, propositiva</p> <p>Enfoque cuantitativo</p>	No experimental

Anexo 3. Validación de instrumentos

Experto 1.

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		JULIO C. SÁNCHEZ VÁSQUEZ
	PROFESIÓN	CONTADOR PÚBLICO COLEGIADO
	ESPECIALIDAD	TRIBUTACIÓN
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	45 AÑOS
	CARGO	CONTADOR – DOCENTE UNIVERSITARIO
GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024		
DATOS DE LOS TESISISTAS		
NOMBRES	Echegaray Zamudio Alexis Hernán Dávila Vílchez José Carlos	
ESPECIALIDAD	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
INSTRUMENTO EVALUADO	Guía de entrevista	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Proponer la mejora de la gestión de almacenamiento para optimizar las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo 2024.	
	<u>ESPECÍFICOS</u> <ul style="list-style-type: none">- Identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.- Analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.- Establecer mediante información financiera, si la propuesta de mejora de gestión de almacenamiento optimizará las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024.	

<p>EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN “TA” SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O “TD” SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS</p>	
<p>DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO</p>	<p>El instrumento consta de 16 reactivos y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido.</p>
<p>V.I. GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO Dimensión 1: Funciones de responsabilidad del almacén</p>	
<p>1. ¿Podría señalar con qué frecuencia se cumplen los manuales de funciones del área de almacén?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>2. ¿En qué medida el actual almacenamiento de materias primas, insumos y suministros ayuda a minimizar las mermas del restaurante?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>3. ¿Con qué frecuencia se proporciona formación y capacitación a los trabajadores sobre buenas prácticas de almacenamiento?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Dimensión 2: Inventarios</p>	
<p>4. ¿Podría indicar de qué manera se vienen</p>	<p>TA(X) TD()</p>

<p>gestionando las compras de materias primas, insumos y suministros?</p>	<p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/>
<p>5. ¿Qué políticas se tienen implementadas para el manejo de inventarios que suministra la empresa?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/>
<p>Dimensión 3: Control de inventarios</p>	
<p>6. ¿Podría señalar que método de valuación de inventario considera que se ajusta más a la operatividad del negocio y al tipo de inventarios que suministra?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>7. ¿Qué importancia le asigna la empresa al control de entradas y salidas de sus inventarios de materia prima, insumos y suministros?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>8. ¿Cuáles considera que serían los riesgos para la empresa, el no realizar un adecuado control de</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/>

<p>entradas y salidas del inventario?</p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>V.D. MERMAS Dimensión 1: Causas que provocan las mermas</p>	
<p>9. ¿Cuál considera que son los principales causantes de la generación de mermas de materia prima e insumos?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>10. ¿Qué medidas suelen tomar para poder abordar de forma eficaz las mermas generadas?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>11. ¿Puede señalar en qué medida afectan a la empresa los errores al almacenar los productos?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>12. ¿Por qué razón considera que las materias primas e insumos se ven afectados por la deficiente gestión de almacenamiento?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>

Dimensión 2: Control de las mermas	
13. ¿Bajo qué criterios podría afirmar que el control de mermas influye en la mejora de los procesos de producción?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____ _____
14. ¿Con qué frecuencia se ejecutan controles de calidad a los inventarios de materia prima e insumos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
Dimensión 3: Clases de merma	
15. ¿Puede indicar cómo vienen cuantificando las mermas generadas durante el proceso de preparación de pedidos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
16. ¿De qué manera se responsabiliza al trabajador que genera mermas de almacén de forma insostenible?	(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

1. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA 16 N° TD _____
2. COMENTARIO GENERALES	
3. OBSERVACIONES	



Mag. CPC JULIO C. SANCHEZ VASQUEZ
Mat. 3742
Docente Universitario

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg., **JULIO CÉSAR SÁNCHEZ VÁSQUEZ** Docente de la Escuela Profesional de Contabilidad y tributación de la Universidad Particular de Chiclayo, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (ENTREVISTA) elaborada por: Echegaray Zamudio Alexis Hernán y Dávila Vílchez José Carlos, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: “GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024”.

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, 01 de marzo del 2024



Mag. CPC JULIO C. SANCHEZ VASQUEZ
Mat. 3742
Docente Universitario

Experto 2.

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		RICARDO FRANCISCO ANTONIO MENDO OTERO
	PROFESIÓN	CONTADOR PÚBLICO
	ESPECIALIDAD	AUDITORIA
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	42 AÑOS
	CARGO	DOCENTE UNIVERSITARIO
GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024		
DATOS DE LOS TESISISTAS		
NOMBRES	Echegaray Zamudio Alexis Hernán Dávila Vílchez José Carlos	
ESPECIALIDAD	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
INSTRUMENTO EVALUADO	Guía de entrevista	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Proponer la mejora de la gestión de almacenamiento para optimizar las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo 2024.	
	<u>ESPECÍFICOS</u> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. - Analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. - Establecer mediante información financiera, si la propuesta de mejora de gestión de almacenamiento optimizará las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. 	
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE		

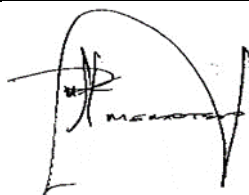
EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS	
DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 16 reactivos y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido.
V.I. GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO	
Dimensión 1: Funciones de responsabilidad del almacén	
17. ¿Podría señalar con qué frecuencia se cumplen los manuales de funciones del área de almacén?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____ _____
18. ¿En qué medida el actual almacenamiento de materias primas, insumos y suministros ayuda a minimizar las mermas del restaurante?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____ _____
19. ¿Con qué frecuencia se proporciona formación y capacitación a los trabajadores sobre buenas prácticas de almacenamiento?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____ _____
Dimensión 2: Inventarios	
20. ¿Podría indicar de qué manera se vienen gestionando las compras	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____

<p>de materias primas, insumos y suministros?</p>	<hr/> <hr/>
<p>21. ¿Qué políticas se tienen implementadas para el manejo de inventarios que suministra la empresa?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/>
<p>Dimensión 3: Control de inventarios</p>	
<p>22. ¿Podría señalar que método de valuación de inventario considera que se ajusta más a la operatividad del negocio y al tipo de inventarios que suministra?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>23. ¿Qué importancia le asigna la empresa al control de entradas y salidas de sus inventarios de materia prima, insumos y suministros?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>24. ¿Cuáles considera que serían los riesgos para la empresa, el no realizar un adecuado control de</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/>

entradas y salidas del inventario?	<hr/>
V.D. MERMAS Dimensión 1: Causas que provocan las mermas	
25. ¿Cuál considera que son los principales causantes de la generación de mermas de materia prima e insumos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>
26. ¿Qué medidas suelen tomar para poder abordar de forma eficaz las mermas generadas?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>
27. ¿Puede señalar en qué medida afectan a la empresa los errores al almacenar los productos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>
28. ¿Por qué razón considera que las materias primas e insumos se ven afectados por la deficiente gestión de almacenamiento?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>

Dimensión 2: Control de las mermas	
<p>29. ¿Bajo qué criterios podría afirmar que el control de mermas influye en la mejora de los procesos de producción?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>30. ¿Con qué frecuencia se ejecutan controles de calidad a los inventarios de materia prima e insumos?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
Dimensión 3: Clases de merma	
<p>31. ¿Puede indicar cómo vienen cuantificando las mermas generadas durante el proceso de preparación de pedidos?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>32. ¿De qué manera se responsabiliza al trabajador que genera mermas de almacén de forma insostenible?</p>	<p>(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>

4. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA 16 N° TD _____
5. COMENTARIO GENERALES	
6. OBSERVACIONES	



JUEZ EXPERTO

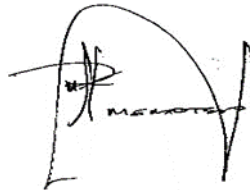
ANTONIO MENDO OTERO
DNI. 16589291
MAT. 1066

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg., **RICARDO FRANCISCO ANTONIO MENDO OTERO** Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (ENTREVISTA) elaborada por: Echegaray Zamudio Alexis Hernán y Dávila Vílchez José Carlos, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: “GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024”.

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, 31 de marzo del 2024



JUEZ EXPERTO
ANTONIO MENDO OTERO
DNI. 16589291
MAT. 1066

Experto 3.

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		MG. EDGARD CHAPOÑAN RAMIREZ
	PROFESIÓN	CONTADOR PUBLICO COLEGIADO
	ESPECIALIDAD	TRIBUTACIÓN
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	12
	CARGO	COORDINADOR INVESTIGACIÓN
GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024		
DATOS DE LOS TESISISTAS		
NOMBRES	Echegaray Zamudio Alexis Hernán Dávila Vílchez José Carlos	
ESPECIALIDAD	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
INSTRUMENTO EVALUADO	Guía de entrevista	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Proponer la mejora de la gestión de almacenamiento para optimizar las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo 2024.	
	<u>ESPECÍFICOS</u> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la actual gestión de almacenamiento en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. - Analizar las causas que generan las mermas de materia prima, insumos y suministros en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. - Establecer mediante información financiera, si la propuesta de mejora de gestión de almacenamiento optimizará las mermas en la empresa Fit lover S.A.C., Chiclayo, 2024. 	
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE		

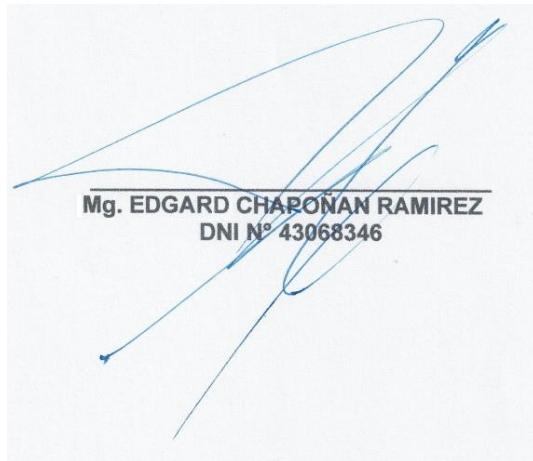
EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS	
DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 16 reactivos y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido.
V.I. GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO	
Dimensión 1: Funciones de responsabilidad del almacén	
33. ¿Podría señalar con qué frecuencia se cumplen los manuales de funciones del área de almacén?	TA() TD() SUGERENCIAS: _____ _____ _____
34. ¿En qué medida el actual almacenamiento de materias primas, insumos y suministros ayuda a minimizar las mermas del restaurante?	TA() TD() SUGERENCIAS: _____ _____ _____
35. ¿Con qué frecuencia se proporciona formación y capacitación a los trabajadores sobre buenas prácticas de almacenamiento?	TA() TD() SUGERENCIAS: _____ _____ _____
Dimensión 2: Inventarios	
36. ¿Podría indicar de qué manera se vienen gestionando las compras	TA() TD() SUGERENCIAS: _____

<p>de materias primas, insumos y suministros?</p>	<hr/> <hr/>
<p>37. ¿Qué políticas se tienen implementadas para el manejo de inventarios que suministra la empresa?</p>	<p>TA() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/>
<p>Dimensión 3: Control de inventarios</p>	
<p>38. ¿Podría señalar que método de valuación de inventario considera que se ajusta más a la operatividad del negocio y al tipo de inventarios que suministra?</p>	<p>TA() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>39. ¿Qué importancia le asigna la empresa al control de entradas y salidas de sus inventarios de materia prima, insumos y suministros?</p>	<p>TA() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>40. ¿Cuáles considera que serían los riesgos para la empresa, el no realizar un adecuado control de</p>	<p>TA() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/>

entradas y salidas del inventario?	<hr/>
V.D. MERMAS Dimensión 1: Causas que provocan las mermas	
41. ¿Cuál considera que son los principales causantes de la generación de mermas de materia prima e insumos?	TA() TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>
42. ¿Qué medidas suelen tomar para poder abordar de forma eficaz las mermas generadas?	TA() TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>
43. ¿Puede señalar en qué medida afectan a la empresa los errores al almacenar los productos?	TA() TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>
44. ¿Por qué razón considera que las materias primas e insumos se ven afectados por la deficiente gestión de almacenamiento?	TA() TD() SUGERENCIAS: <hr/> <hr/> <hr/>

Dimensión 2: Control de las mermas	
<p>45. ¿Bajo qué criterios podría afirmar que el control de mermas influye en la mejora de los procesos de producción?</p>	<p>TA() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>46. ¿Con qué frecuencia se ejecutan controles de calidad a los inventarios de materia prima e insumos?</p>	<p>TA() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
Dimensión 3: Clases de merma	
<p>47. ¿Puede indicar cómo vienen cuantificando las mermas generadas durante el proceso de preparación de pedidos?</p>	<p>TA() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>48. ¿De qué manera se responsabiliza al trabajador que genera mermas de almacén de forma insostenible?</p>	<p>() TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <hr/> <hr/> <hr/>

7. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA ____ N° TD _____
8. COMENTARIO GENERALES	
9. OBSERVACIONES	



Mg. EDGARD CHAPONAN RAMIREZ
DNI N° 43068346

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. EDGARD CHAPOÑAN RAMIREZ, Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (ENTREVISTA) elaborada por: Echegaray Zamudio Alexis Hernán y Dávila Vílchez José Carlos, estudiantes de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: “GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024”.

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, 07 de MAYO del 2024



Mg. EDGARD CHAPOÑAN RAMIREZ
DNI N° 43068346
edgardch@uss.edu.pe

Anexo 4. Autorización de la empresa

AUTORIZACIÓN PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Chiclayo, marzo 18 del 2024

Quien suscribe:

Sr. Francisco Alain Mendo Sverko

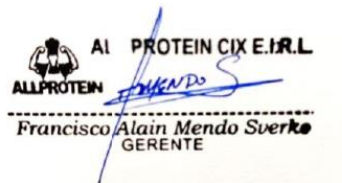
Representante Legal

Fit Lovers S.A.C.

AUTORIZA: Permiso para recojo de información pertinente en función del proyecto de investigación, denominado MEJORA DE LA GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO, 2024.

Por el presente, el que suscribe, Francisco Alain Mendo Sverko, representante legal de la empresa Fit Lover S.A.C. AUTORIZO a los estudiantes(s) **Dávila Vílchez José Carlos** identificado con DNI N°71738067, y **Echegaray Zamudio Alexis Hernán** identificado con DNI N° 73091329, estudiantes del Programa de Estudios de Contabilidad y autores del trabajo de investigación denominado **MEJORA DE LA GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO, 2024**, al uso de dicha información que conforma el expediente técnico, así como hojas de memorias, cálculos entre otros, para efectos exclusivamente académicos de la elaboración de tesis, enunciada líneas arriba de quien solicita se garantice la absoluta confidencialidad de la información solicitada.

Atentamente.



AI PROTEIN CIX E.I.R.L.
ALLPROTEIN
Francisco Alain Mendo Sverko
GERENTE

Francisco Alain Mendo Sverko
Gerente General

Anexo 5. Autorización licencia de uso

	AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES) (LICENCIA DE USO)	Código:	F1.PP2-PR.02
		Versión:	02
		Fecha:	18/04/2024
		Hoja:	1 de 1

Pimentel, 15 de Julio del 2024

Señores

Vicerrectorado de investigación

Universidad Señor de Sipán S.A.C

Presente. -


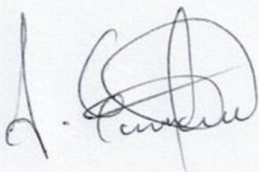
El suscrito:

Dávila Vílchez José Carlos, con DNI 71738067 y Echegaray Zamudio Alexis Hernán con DNI 73091329

En nuestra calidad de autores exclusivos del trabajo de investigación/tesis titulada: **GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024**, presentado y aprobado en el año 2024 como requisito para optar el título de CONTADOR PUBLICO, de la facultad de Ciencias Empresariales, programa Académico de CONTABILIDAD, por medio del presente escrito autorizamos al Vicerrectorado de investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre nuestro trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de investigación/tesis, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de investigación a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional - <https://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.
- Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación/informe o tesis y a su autor.

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

APellidos y Nombres	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
DÁVILA VÍLCHEZ JOSÉ CARLOS	71738067	
ECHEGARAY ZAMUDIO ALEXIS HERNÁN	73091329	

NOMBRE DEL TRABAJO

TESIS

AUTOR

JOSE CARLOS DAVILA VILCHEZ

RECuento de palabras

21459 Words

RECuento de caracteres

117161 Characters

RECuento de páginas

81 Pages

Tamaño del archivo

306.9KB

Fecha de entrega

Jul 1, 2024 10:04 AM GMT-5

Fecha del informe

Jul 1, 2024 10:06 AM GMT-5**● 15% de similitud general**

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

- 14% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 3% 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

	ACTA DE SEGUNDO CONTROL DE REVISIÓN DE SIMILITUD DE LA INVESTIGACIÓN	Código:	F3.PP2-PR.02
		Versión:	02
		Fecha:	18/04/2024
		Hoja:	1 de 1

Yo, Mg. Edgard Chapoñan Ramírez, coordinador de investigación del Programa de Estudios de Contabilidad, he realizado el segundo control de originalidad de la investigación, el mismo que está dentro de los porcentajes establecidos para el nivel de (Pregrado) según la Directiva de similitud vigente en USS; además certifico que la versión que hace entrega es la versión final del informe titulado: GESTIÓN DE ALMACENAMIENTO PARA OPTIMIZAR LAS MERMAS EN LA EMPRESA FIT LOVER S.A.C., CHICLAYO 2024 elaborado por los estudiante(s) Echegaray Zamudio Alexis Hernán & Dávila Vilchez José Carlos.

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

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la Directiva sobre índice de similitud de los productos académicos y de investigación vigente.

Pimentel, 01 de Julio. de 2024



MG. EDGARD CHAPOÑAN RAMIREZ

Coordinador de Investigación

DNI N° 43068346