



**FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA  
Y URBANISMO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA  
INDUSTRIAL**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

**Optimización De La Cadena De Suministros Para  
Generar Rentabilidad Positiva En Una Empresa De  
Comida Japonesa**

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE  
BACHILLER EN INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**Autoras:**

**Elera Ramirez Estefany Katherine**  
<https://orcid.org/0009-0002-3222-3789>

**Garcia Castro Gianella Milagros Abigail**  
<https://orcid.org/0000-0002-2168-5120>

**Línea de investigación:**

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

**Sub línea de Investigación**  
**Institucionalidad y gestión de las organizaciones**

**Pimentel – Perú**  
**2024**

**OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTROS PARA GENERAR  
RENTABILIDAD POSITIVA EN UNA EMPRESA DE COMIDA JAPONESA**



Universidad  
Señor de Sipán



### DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Quien(es) suscribe(n) la **DECLARACIÓN JURADA**, somos Estudiantes del Programa de Estudios de **Ingeniería Industrial pregrado** de la Universidad Señor de Sipán S.A.C, declaro (amos) bajo juramento que soy (somos) autor(es) del trabajo titulado:

#### **“OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTROS PARA GENERAR RENTABILIDAD POSITIVA EN UNA EMPRESA DE COMIDA JAPONESA”**

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 con las citas y referencias bibliográficas, respetando el derecho de propiedad intelectual, por lo cual informo que la investigación cumple con ser inédito, original y autentico.

En virtud de lo antes mencionado, firman:

Elera Ramírez Estefany Katherine	DNI: 73334725	
García Castro Gianella Milagros Abigaíl	DNI: 73870934	

Pimentel, 12 de julio de 2024

## REPORTE DE SIMILITUD DE TURNITIN

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

**TUR ELERA GARCIA.docx**

RECuento de palabras

**3939 Words**

RECuento de caracteres

**20074 Characters**

RECuento de páginas

**16 Pages**

Tamaño del archivo

**763.7KB**

Fecha de entrega

**Sep 11, 2024 10:53 AM GMT-5**

Fecha del informe

**Sep 11, 2024 10:53 AM GMT-5**

### ● 11% de similitud general

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

- 10% Base de datos de Internet
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

- 6% Base de datos de trabajos entregados

Derechos Reservados. Copyright  
Dirección de Tecnologías de la Información  
Desarrollo de Sistemas  
eSeuss@uss.edu.pe

### ● Excluir del Reporte de Similitud

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

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

Yo, Jorge Tomás Cumpa Vásquez, coordinador de investigación del Programa de Estudios de Ingeniería Industrial, 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 trabajo de investigación titulado: **Optimización de la cadena de suministros para generar rentabilidad positiva en una empresa de comida japonesa**, elaborado por las egresadas **ELERA RAMIREZ ESTEFANY KATHERINE, GARCIA CASTRO GIANELLA MILAGROS ABIGAIL**.

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del **11%**, 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 <sup>índice de similitud de los productos académicos y de</sup> investigación vigente. DERECHOS RESERVADOS - Copyright

Dirección de Tecnologías de la Información  
Desarrollo de Sistemas  
eSeuss@uss.edu.pe

Pimentel, 16 de septiembre de 2024



**Mg. Jorge Tomás Cumpa Vásquez**

**Coordinador de Investigación Escuela Profesional de Ingeniería Industrial**

**DNI N° 42851553**

## **DEDICATORIA:**

Este trabajo lo dedicamos de todo corazón a nuestras familias, cuyo amor incondicional y apoyo inquebrantable han sido la base sobre la cual hemos construido este logro académico. A nuestros padres, por sus sacrificios, por creer en nosotras y por ser nuestra fuente constante de inspiración y fortaleza. A nuestros hermanos, por estar siempre a nuestro lado y por alegrar cada uno de nuestros días. Este logro es tanto de ustedes como nuestro, y les agradecemos por cada momento que hemos compartido en este viaje.

## **AGRADECIMIENTOS:**

En primer lugar, deseamos expresar nuestro más profundo agradecimiento a Dios, por darnos salud, sabiduría y la perseverancia necesaria para completar este proyecto. Quiero agradecer a mis profesores y compañeros de clase, quienes han contribuido significativamente a mi crecimiento académico y personal. Sus aportes y amistad han hecho que esta experiencia educativa sea inolvidable.

Un agradecimiento especial a nuestra casa de estudios Universidad Señor de Sipán por su colaboración y por brindarme las herramientas necesarias para llevar a cabo nuestra investigación con éxito.

Finalmente, gracias a todos aquellos que, de una manera u otra, han sido parte de esta etapa de nuestra vida. Su apoyo y aliento han sido fundamentales para que pudiéramos alcanzar esta meta. A todos ustedes, nuestro eterno agradecimiento.

## ÍNDICE

<b>DEDICATORIA:</b> .....	6
<b>AGRADECIMIENTOS:</b> .....	6
<b>RESUMEN</b> .....	8
<b>Abstract</b> .....	9
<b>I. INTRODUCCIÓN</b> .....	10
<b>1.1. Realidad Problemática</b> .....	10
<b>Internacional</b> .....	10
<b>Nacionales</b> .....	11
<b>Locales</b> .....	11
<b>1.2. Formulación del Problema</b> .....	13
<b>1.3. Hipótesis</b> .....	13
<b>1.4. Objetivos</b> .....	14
<b>Objetivo General</b> .....	14
<b>Objetivos Específicos</b> .....	14
<b>1.5. Teorías relacionadas al tema:</b> .....	14
<b>II. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	16
<b>2.1. Criterios éticos</b> .....	17
<b>III. RESULTADOS</b> .....	17
• <b>Clasificación de empresas abastecedoras y productos que se usa en KENDO</b> .....	19
<b>Implementación de cadena de suministros con proveedores:</b> .....	20
• <b>Lista propuesta actual proveedores quincenales y costos para KEN-DO</b> .....	21
<b>IV. Análisis Beneficio Costo</b> .....	23
<b>Costo total de inversión</b> .....	23
<b>Relación Beneficio / costo:</b> .....	24
<b>V. Análisis de Resultados</b> .....	24
<b>VI. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES</b> .....	26
<b>VII. REFERENCIAS</b> .....	27
<b>ANEXOS</b> .....	29

## **RESUMEN**

El estudio sobre la optimización de la cadena de suministros en empresas de comida japonesa tiene como objetivo general implementar un plan que mejore la gestión de almacenes e inventarios. Entre los objetivos específicos se incluye diagnosticar la situación actual del área de almacenes, mejorar la planificación de la demanda para asegurar el suministro de ingredientes frescos y estimar el beneficio/costo derivado de esta optimización. Tras un análisis exhaustivo de la situación actual en la empresa KEN-DO, se obtuvo una visión clara de los procesos, flujos y desafíos presentes en el área de almacenes e inventarios. Este diagnóstico fue crucial para implementar mejoras que incrementen la eficiencia operativa y la rentabilidad. Al fortalecer la planificación de la demanda, se logró un suministro constante de ingredientes frescos, lo que resultó en un ahorro de 8,433.97 soles al comparar el plan de abastecimiento actual con el propuesto. Además, las ventas aumentaron en 7,905 soles quincenalmente gracias a la optimización. La estimación de los costos y beneficios de la nueva cadena de suministros reveló una relación de 1.8 entre el costo total y el beneficio total, generando un beneficio de 0.8. Estos resultados no solo mejoran la rentabilidad financiera de la empresa, sino que también aumentan su competitividad en el mercado. Finalmente, la implementación de nuevos proveedores que garantizan productos de calidad refuerza la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente, asegurando la disponibilidad continua de productos.

**Palabras clave:** Cadena de suministro, inventario, planificación, demanda



**Abstract**

The study on supply chain optimization in Japanese food companies has the general objective of implementing a plan to improve warehouse and inventory management. Specific objectives include diagnosing the current situation of the warehouse area, improving demand planning to ensure the supply of fresh ingredients, and estimating the benefit/cost derived from this optimization. After an exhaustive analysis of the current situation at the KEN-DO company, a clear vision of the processes, flows, and challenges present in the warehouse and inventory area was obtained. This diagnosis was crucial to implement improvements that increase operational efficiency and profitability. By strengthening demand planning, a constant supply of fresh ingredients was achieved, resulting in savings of 8,433.97 soles when comparing the current supply plan with the proposed one. In addition, sales increased by 7,905 soles biweekly thanks to the optimization. The estimation of the costs and benefits of the new supply chain revealed a ratio of 1.8 between total cost and total benefit, generating a profit of 0.8. These results not only improve the company's financial profitability, but also increase its competitiveness in the market. Finally, the implementation of new suppliers that guarantee quality products reinforces operational efficiency and customer satisfaction, ensuring continuous product availability.

**Keywords:** Supply chain, inventory, planning, demand

## **I. INTRODUCCIÓN**

### **1.1. Realidad Problemática**

#### **Internacional**

En México, mencionan, que en la empresa Mizu presentan pérdida, desabastecimiento, a su vez compras innecesarias de algunos productos lo que representa una deficiencia en el manejo de sus almacenes, es por ello, que proponen implementar una propuesta de solución de gestión logística y cadena de suministro que ayude al control de inventarios para optimizar los recursos de la empresa, por eso proponen rediseñar su gestión de inventarios ya que se debe de hacer con el sistema de control de inventarios que disminuye el tiempo para la ejecución de inventarios cíclicos y errores de digitación de entradas y despachos. [1]

En México, comenta que los impulsores clave para adoptar la Industria 4.0 en sus cadenas de suministro actuales, toman en cuenta el sistema de economía de mercado como método, se ha establecido en todo el mundo para garantizar el desarrollo y la mejora de la gestión logística de la cadena de suministro, que se manifiesta como una organización con un rápido desarrollo de la tecnología de gestión; la industria está evaluando la introducción de nuevas tecnologías que les permitan, principalmente a quienes trabajan en la industria, controlar su calidad, almacenes y cómo informar los procesos futuros de sus clientes. [2]

En Colombia, detalla que planificar e implementar control y mejora en el área de logística genera productividad y competitividad. También, señala que la necesidad de la función logística y cadena de suministro dentro de la empresa ya no se percibe como algo extra, sino que se le otorga un valor competitivo por el interés de satisfacer sus necesidades. Los clientes que utilizan el actual modelo de gestión logística lo perciben como un trabajo aplicable para los diversos departamentos de las empresas. [3]

## **Nacionales**

En Lima, indican que en el sector restaurantes posterior a la pandemia de covid-19, diversos restaurantes presentaron problemas en sus cadenas de suministros ya que presentaron inconvenientes para la adquisición de materia prima, como a su vez tenían productos caducados en sus almacenes, es por ello, que sugieren rediseñar su cadena de suministros y gestión logística, adecuándola a las necesidades y situaciones actuales como económicas y preferencias de comidas de los consumidores. [4]

En Lima, menciona que la relación que existe entre la gestión de almacén y costo logístico de la empresa Manufactura Cima SAC, Lima, se basa en la toma de las variables como son la gestión de almacén y los costos logísticos, utilizando entrevistas para obtener los resultados propuestos. Los operarios tienen conocimiento sobre la gestión de almacenes y que este tiene relación con los costos logísticos, dado que contaban con altos costos esto porque tenían productos almacenados en mal estado y por ello sus altos costos logísticos. sin embargo, se propuso la mejora de cadena de suministros y de los estándares del área de control de calidad para evitar mermas y acumulaciones que por consecuencia aumenten los costos de los almacenes. [5]

En Lima, comento que el nivel de cómo se utiliza el financiamiento en las cadenas de suministro de las empresas de agro exportación en Lima se relaciona al resultado con el desempeño en cómo se exporta, una correlación negativa en su gestión logística. Deberían implementar capacitaciones y promover programas que aporten al uso de herramientas financieras enfocadas en la cadena de suministro. [6]

## **Locales**

En Lambayeque, menciona que reducir costos logísticos por medio de la gestión de almacén de productos de importación de una empresa Constructora e Inmobiliaria de la ciudad de Chiclayo, 2020, es una propuesta que dará resultados positivos para la reducción de costos

logísticos y mejor manejo de su cadena de suministro. Los productos no codificados eran los que generaban altos costos logísticos, así como la falta de recepción de las ordenes de pedido y la falta de capacitación de los operarios, por ello se diseñó un plan de capacitación, codificación de los productos y se redimensiono el almacén, se implementó un Kardex y se optimizo el proceso de almacén y dio como resultado un monto beneficio, sin embargo se estima un promedio de 2 meses y 20 días para la total recuperación de la empresa al haber estar perdiendo tanto, después de este periodo se determinaría si el proyecto es viable. [7]

En Lambayeque, evaluó implementar un diseño de gestión logística para la empresa Servicios y Protección Agrícola – SPA AGRO todo ello para reducir costos. La empresa no contaba con registros de sus pedidos que quedaban como mermas, así como sus proveedores les daban pedidos inadecuados, así como su distribución de sus productos era ineficiente habiendo analizado e identificado las problemáticas principales de la empresa se plasmó evaluar el EQQ, la localización de almacenes con esto se obtuvo que los costos incurridos se redujeron en un 70% en gestión de inventarios, un 50% en distribución y por último un 5% en morosidad. [8]

En Lambayeque, planteó reducir los costos del almacén, material, promoción y publicidad de la empresa Backus sede Chiclayo. La cual no se cuenta con una distribución ya que no cuenta con el Layout de distribución correspondiente, así como carece de un sistema de ERP para el módulo de almacén POP. El plan de mejora para los próximos 5 años mediante niveles de stocks correctos puede permitir un desarrollo operativo optimo, se desarrolló un sistema de inventarios y se implementaría un software SAP para el almacenaje POP. [9]

Últimamente se ha identificado problemas en el manejo de logística en una empresa de comida japonesa, ya que no cuentan con un buen manejo de una cadena de suministros, algunos días se presentan problemas de desabastecimiento de algunos productos y sobre stock de otros, a sí mismo no cuentan con un control de inventario de productos existentes y

faltantes y tampoco con un control de mermas, están fallando en temas como recepción, almacenamiento, registro, revisión, despacho y gestión de inventarios.

Su justificación práctica de la investigación es dado que la optimización en la cadena de suministros es de suma importancia, ya que dentro de una organización es la actividad primordial, su objetivo es suministrar de manera óptima cada insumo o producto que deseen para la fabricación de algún bien o servicio de manera rítmica y sin interrupciones, se debe conocer que cosas almacenar, cuando almacenarlas, donde debe ser almacenado y como debe ser almacenado, teniendo un registro de entradas y salidas, así como personal específicos para cada parte del almacén como recepción, almacenamiento, registro, revisión, despacho y gestión de inventarios. Evitando los riesgos por fluctuaciones súbitas como incrementar y reducir de manera alternada los precios de los insumos o la falta de ellos que dejen a la organización desabastecidos.

## **1.2. Formulación del Problema**

¿Cómo puede la empresa de comida japonesa optimizar su cadena de suministro para prevenir situaciones de desabastecimiento de productos clave y sobre stock de otros, garantizando así una disponibilidad adecuada de productos sin incurrir en costos innecesarios?

## **1.3. Hipótesis**

La empresa de comida japonesa puede optimizar su cadena de suministro implementando un sistema de gestión de inventarios basado en pronósticos de demanda y análisis de datos en tiempo real, lo que le permitirá prevenir situaciones de desabastecimiento de productos clave y sobre stock de otros.

## 1.4. Objetivos

### Objetivo General

Implementar un plan de optimización de los almacenes e inventarios para la mejora de la cadena de suministros en empresas de comida japonesa.

### Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual del área de almacenes e inventarios de una empresa de comida japonesa.
- Mejorar la planificación de la demanda para garantizar un suministro adecuado de ingredientes frescos.
- Estimar el beneficio/costo que se obtendrá tras la implementación de una cadena de suministro.

## 1.5. Teorías relacionadas al tema:

**La gestión logística:** se refiere a un enfoque integral para planificar, implementar y controlar eficazmente el flujo de bienes, servicios e información en toda la cadena de suministro, desde la adquisición de materias primas hasta la entrega al cliente final. Involucra la coordinación de actividades como almacenamiento, transporte, gestión de inventarios y distribución de productos, con el objetivo de optimizar los costos y mejorar la eficiencia operativa en toda la cadena logística.

La logística se define como un conjunto de tecnologías que permiten mejorar el procesamiento de los bienes físicos y la información documental generada en el proceso, logrando la coordinación entre los recursos utilizados para el desarrollo de la empresa y las necesidades de la empresa. Los costos proporcionan un cierto nivel de servicio o calidad. [10]

**La cadena de suministro:** se refiere al conjunto de procesos y actividades interconectadas que se realizan para llevar un producto o servicio desde el proveedor inicial hasta el consumidor final. Incluye todas las etapas de producción, distribución, almacenamiento, transporte y venta, así como la gestión de información y flujo de capital en cada paso del proceso. Una cadena de suministro eficiente y bien gestionada puede mejorar la competitividad de una empresa al reducir costos, optimizar los tiempos de entrega y satisfacer las necesidades de los clientes de manera efectiva.

La cadena de suministro de un producto o servicio es el sistema a través del cual una empresa y sus funciones comerciales pasan desde la creación hasta la entrega al consumidor final. El propósito de la cadena de suministro es eliminar los costos de inventario y acortar los tiempos de entrega creando un vínculo muy estrecho entre la producción y el consumo de un producto. Esta estrategia la convirtió rápidamente en una de las ventajas competitivas más importantes en la actualidad. [11]

## II. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

Variable de estudio	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Instrumento	Escala de medición
Optimización De La Cadena De Suministros	La gestión de la cadena de suministro es el elemento vital de una organización, esta debe ser eficiente para mantener las operaciones funcionando La gestión optimizada de la cadena de suministro puede mejorar las relaciones con los clientes y, sobre todo, reducir los costes operativos.	Mejora en la eficiencia y efectividad de la gestión de proveedores, inventarios y distribución de materias primas y productos terminados.	Optimizar errores en procesos logísticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducción de tiempos</li> <li>• Minimización de costos</li> <li>• Disponibilidad de productos.</li> </ul>	Guía de observación	Razón
Rentabilidad Positiva	Porcentaje que refleja la relación entre los	Capacidad de la empresa para	Determinar el margen de	$\frac{\text{Beneficios netos}}{\text{Costos de inversión}} = \text{Valor}$	Guía de observación	Razón



	<p>ingresos generados y los costos o inversiones realizados. La rentabilidad puede evaluarse desde diferentes perspectivas, como la rentabilidad operativa.</p>	<p>generar ingresos superiores a los costos asociados con la optimización de la cadena de suministros.</p>	<p>beneficio bruto</p>			
--	---	--	------------------------	--	--	--

### II.1. Criterios éticos

Se aplicarán la claridad, la originalidad, la transparencia y la objetividad.

- **Claridad:** Se seguirá un orden claro en la elaboración de la investigación y se emplearán los objetivos propuestos de manera coherente.
- **Originalidad:** Todas las fuentes bibliográficas utilizadas serán citadas correctamente, demostrando que provienen de fuentes confiables y evitando cualquier forma de plagio.
- **Transparencia:** No se proporcionará información falsa o alterada, y se respetará la información real brindada por los participantes de manera íntegra.
- **Objetividad:** El análisis de la empresa se llevará a cabo siguiendo criterios y estándares técnicos imparciales, evitando sesgos y tomando en cuenta puntos objetivos.

### III. RESULTADOS

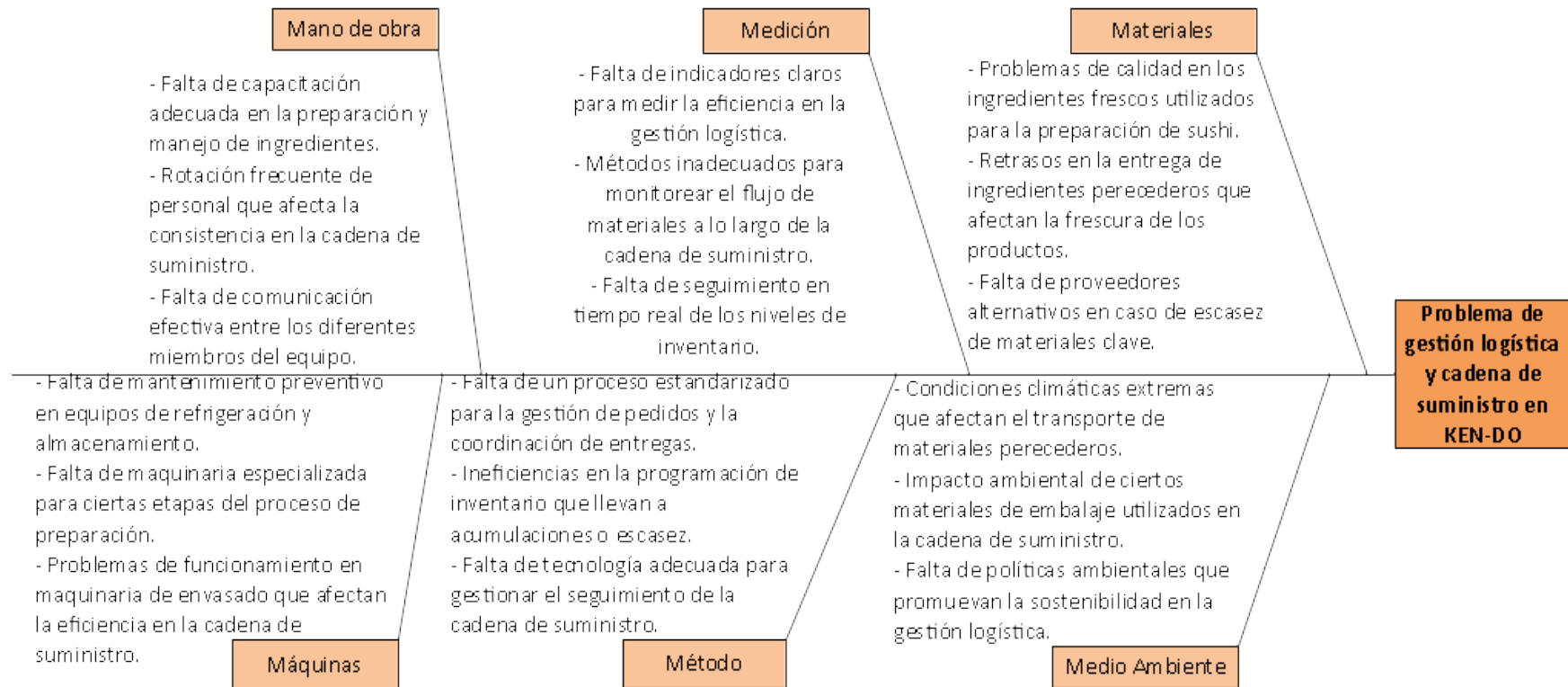


Ilustración 1 - Diagrama de causa y efecto de problema de KEN-DO - Elaboración propia

Según el problema que se ha presentado en KEN-DO, se analiza mediante el diagrama de causa y efecto en el cual se evidencian la situación actual en las cuales requiere mejorar, en el análisis se he considerado las 6M (Mano de obra, Medición, Materiales, Máquinas, Métodos, Medio ambiente) en cada uno de los puntos se expone puntos puntuales en los cuales la empresa presenta debilidad y requieren reforzar y mejorar para su desarrollo.

- **Clasificación de empresas abastecedoras y productos que se usa en KENDO**

Empresas abastecedoras	Productos	Cantidad de productos	Precio	cantid pedido x 1 sem	Gasto total x sem
<b>MAKRO</b>	Arroz	saco de 50 kg	S/ 209.00	4	S/ 836.00
	Panko	saco de 10 kg	S/ 170.00	4	S/ 680.00
	Harina	saco de 50 kg	S/ 145.00	1	S/ 145.00
	Aceite	Balde de 20 L	S/ 163.00	5	S/ 815.00
	Vinagre	Galonera 5 L	S/ 7.99	6	S/ 47.94
	Sillao	Galonera 5 L	S/ 26.60	4	S/ 106.40
	Salmón	bolsa 500 g	S/ 39.90	20	S/ 798.00
	Atún	bolsa de 1 kg	S/ 49.90	25	S/ 1,247.50
	Pulpa de Cangrejo	bolsa 500 g	S/ 22.99	4	S/ 91.96
	Alga Nori	bolsa 50 unid	S/ 48.00	21	S/ 1,008.00
	Azúcar	saco de 50 kg	S/ 219.00	1	S/ 219.00
	Alitas	Bolsas de 1 kg	S/ 16.00	15	S/ 240.00
	Queso	barra 1.50 kg	S/ 38.50	10	S/ 385.00
<b>MERCADO</b>	Langostinos	1 kg	S/ 60.00	33	S/ 1,980.00
	Pulpo	1 kg	S/ 50.00	3	S/ 150.00
	Paltas	1 unid	S/ 1.50	215	S/ 322.50
<b>COMERCIAL PLAST</b>	Plásticos para local	paq 12 unid	S/ 15.00	50	S/ 750.00
	Plásticos para llevar	paq 12 unid	S/ 25.00	50	S/ 1,250.00
<b>PLAZA VEA</b>	Limonas	1 ciento	S/ 20.00	6	S/ 120.00
	Verduras	cantid x 1sem	S/ 200.00	1	S/ 200.00
	Conserva de durazno	Lata	S/ 9.90	5	S/ 49.50
	Aguaymanto	taper 250 g	S/ 6.60	4	S/ 26.40
	Conserva de atún	1 lata	S/ 5.50	8	S/ 44.00
	Chimichurri	150 g	S/ 8.90	10	S/ 89.00
	Ají parrillero	150 g	S/ 8.90	8	S/ 71.20
	Pechos pollo	1 Kg	S/ 11.50	18	S/ 207.00
	Chancho	paq de 3 Kg	S/ 60.00	3	S/ 180.00
	Lomo	500 g	S/ 24.30	6	S/ 145.80
	Mayonesa	1 kg	S/ 24.50	16	S/ 392.00
	Kétchup	1 kg	S/ 22.50	8	S/ 180.00
	Mostaza	1 kg	S/ 22.50	5	S/ 112.50
Leche condensada	1 kg	S/ 16.00	3	S/ 48.00	
<b>Gasto total de abastecimiento por 1 semana</b>					<b>S/ 12,937.70</b>

Como se observa en el cuadro anterior actualmente en la empresa KENDO SUSHI tiene como sus principales abastecedores empresas como MAKRO, PLAZA VEA, entre otras;

donde se hacen compras semanales para abastecer, presentando como costo total 12,937.70 soles para abastecer por solo una semana, la cual disminuiría si trabajara con proveedores directos para sus productos, así mismo, si hiciera pedidos quincenales en lugar de semanales.

- **Cálculo de ticket promedio:**

$\text{Ticket promedio} = \text{Ingresos totales} / \text{cantidad de ventas}$
--

$$\text{Ticket promedio} = 4080 / 160 = \mathbf{25.50 \text{ soles}}$$

Total de ingreso diario	4080	soles
Periodo	14	días
<b>TOTAL DE INGRESO x PERIODO</b>	<b>57120</b>	<b>soles</b>

En KEN-DO en los últimos 5 meses se estima un promedio total de ventas diarias de 160 pedidos, generando un ingreso diario de 4080 soles aproximadamente, lo que nos da un ticket promedio de 25.25 soles, Así mismo, multiplicando es total de ingresos diario por el periodo de 14 días, nos da que en KEN-DO tienen un ingreso quincenal de 57120 soles aproximadamente.

**Implementación de cadena de suministros con proveedores:**

Lo que se debe de tener en cuenta al trabajar con nuevos proveedores:

- **Abastecimiento de materias primas:**

- **Proveedores de pescado:** los que surten a la empresa KENDO sushi con pescado como salmón, atún, y otros tipos de pescado tienen que ser frescos y de buena calidad.

- **Proveedores de arroz:** Se adquiere el arroz específico para sushi (arroz de grano corto) que debe ser de buena calidad.
- **Otros ingredientes:** algas nori, vinagre, vegetales frescos, sillao, azúcar, durazno, etc.
- **Materiales de embalaje:** Bandejas, contenedores y otros materiales necesarios para el empaquetado del sushi.
- **Logística de entrada (recepción de materias primas):**
  - ✓ Verificación de calidad y frescura de los productos recibidos.
  - ✓ Almacenaje apropiado de los ingredientes para mantener su frescura y seguridad alimentaria (refrigeración adecuada para el pescado, almacenamiento seco para el arroz y otros ingredientes).

Es por ello, y teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado, que he visto conveniente realizar una gestión de cadena de suministros contactando proveedores directos de los diferentes productos que se usan en KEN-DO para la preparación de sus makis, he realizado una selección de proveedores quedándome con los que ofrecen mejores precios, mejor eficiencia en abastecimiento y por su puesto manteniendo la calidad de los productos. En la siguiente tabla detallo proveedores, productos, cantidades y costos:

- **Lista propuesta actual proveedores quincenales y costos para KEN-DO**

<b>Empresas abastecimiento</b>	<b>Productos</b>	<b>Cantidad de productos</b>	<b>Precio</b>	<b><u>cantid. Pedido 15 días</u></b>	<b>Gasto total x sem</b>
<b>Molino Faraón</b>	Arroz	saco de 50 kg	S/ 175.00	7	S/ 1,225.00
<b>Proveedor de Lima</b>	Panko	saco de 10 kg	S/ 150.00	7	S/ 1,050.00
	Alga Nori	bolsa 50 unid	S/ 35.00	39	S/ 1,365.00
<b>Alicorp</b>	Aceite	Balde de 20 L	S/ 145.00	9	S/ 1,305.00
	Mayonesa	1 kg	S/ 18.00	20	S/ 360.00
	Kétchup	1 kg	S/ 15.00	16	S/ 240.00
	Mostaza	1 kg	S/ 15.00	10	S/ 150.00

	Leche condensada	1 kg	S/ 9.00	5	S/ 45.00
	Harina	saco de 50 kg	S/ 120.00	2	S/ 240.00
	Vinagre	Galonera 5 L	S/ 4.50	12	S/ 54.00
	Sillao	Galonera 5 L	S/ 15.00	8	S/ 120.00
	Conserva durazno	1 lata	S/ 6.50	9	S/ 58.50
	Conserva de atún	1 lata	S/ 4.50	14	S/ 63.00
	Azúcar	saco de 50 kg	S/ 170.00	2	S/ 340.00
<b>Avícola Ríos</b>	Pechos pollo	1 kg	S/ 8.50	30	S/ 255.00
	Alitas	1 kg	S/ 11.50	30	S/ 345.00
<b>Proveedor de Puerto Santa Rosa</b>	Langostinos	1 kg	S/ 30.00	64	S/ 1,920.00
	Pulpo	1 kg	S/ 25.00	6	S/ 150.00
	Salmón	1 kg	S/ 40.00	22	S/ 880.00
	Atún	1 Kg	S/ 30.00	48	S/ 1,440.00
<b>Comercial Plats</b>	Plásticos para local	paq 12 unid	S/ 15.00	90	S/ 1,350.00
	Plásticos para llevar	paq 12 unid	S/ 25.00	90	S/ 2,250.00
<b>Proveedor del Mercado</b>	Limonas	1 ciento	S/ 12.00	10	S/ 120.00
	Paltas	1 unid	S/ 0.80	400	S/ 320.00
	Verduras	cantid x 1sem	S/ 115.00	2	S/ 230.00
	Aguaymanto	1 kg	S/ 10.00	2	S/ 20.00
	Chimichurri	150 g	S/ 5.00	17	S/ 85.00
	Ají parrillero	150 g	S/ 5.00	14	S/ 70.00
	Chancho	1 Kg	S/ 14.00	15	S/ 210.00
	Lomo	1 Kg	S/ 22.00	10	S/ 220.00
<b>MAKRO</b>	Queso philadelfia	barra 1.50 kg	S/ 38.50	20	S/ 770.00
	Pulpa de cangrejo	bolsa 500 g	S/ 22.99	7	S/ 160.93
<b>SUMA TOTAL DE GASTO DE PEDIDO QUINCENAL</b>					<b>S/ 17,411.43</b>

Según la evaluación de varios posibles proveedores, teniendo en cuenta mantener la calidad de los insumos y tener un mejor manejo de abastecimiento, he agrupado los productos según proveedor he comparado costos quedándome con los mencionados en la tabla anterior y considerando costos, se puede apreciar que realizando trato con proveedores directos y haciendo el pedido quincenal los costos de abastecimiento bajarán.

#### IV. Análisis Beneficio Costo

##### Costo total de inversión

En este apartado se detallará el costo total de inversión para la selección de proveedores del restaurante Kendo Sushi.

**Tabla 01. Costo total de inversión para selección de proveedores**

<b>Costo total de inversión</b>	
Tiempo y salario del personal involucrado en la selección	S/1,500
Costos de búsqueda de proveedores	S/100
Gastos de viajes o reuniones para la evaluación de proveedores	S/100
Costos de tecnología utilizados en el proceso	S/500
<b>TOTAL</b>	<b>S/2,200</b>

Fuente: Elaboración propia

**Interpretación:** En la tabla 01 muestra el número total de los costos de la inversión para la contar con proveedores confiables que se adecuen a la necesidad que requiere la empresa, arrojando un costo total por inversión de S/2200.

##### Beneficio

El beneficio se obtendrá en las ventas dado que al elegir un proveedor con productos óptimos y de calidad, causara un impacto positivo en la demanda del restaurante trayendo mayor rentabilidad para la empresa, así como al seleccionar eficientemente un proveedor para la empresa, se reducen los riesgos de desabastecimiento dado que ya cuentan con un proveedor confiable que les suministrara lo solicitado.

**Tabla 02. Ventas de producción de Kendo Sushi**

<b>VENTAS DE PRODUCCIÓN DE KENDO SUSHI</b>			
<b>Antes de selección de proveedores</b>		<b>Post selección de proveedores</b>	
<b>DÍAS</b>	<b>Total, n° de ventas</b>	<b>DÍAS</b>	<b>Total, n° de ventas</b>
<b>Lunes</b>	160	<b>Lunes</b>	170
<b>Martes</b>	160	<b>Martes</b>	175
<b>Miércoles</b>	160	<b>Miércoles</b>	180
<b>Jueves</b>	160	<b>Jueves</b>	185
<b>Viernes</b>	160	<b>Viernes</b>	185
<b>Sábado</b>	160	<b>Sábado</b>	190
<b>Domingo</b>	160	<b>Domingo</b>	190
<b>TOTAL</b>	1120	<b>TOTAL</b>	1275

Fuente: Elaboración propia

**Aumento de ventas por implementación de proveedores:**

$$1275 - 1120 = 155 \text{ ventas}$$

**Beneficio por precio unitario de las ventas:**

$$155 \text{ ventas} * S/ 25.50 \text{ precio} = S/ 3952.5$$

**Relación Beneficio / costo:**

$$S/ 3952.5 / S/2200 = 1.8$$

La relación entre el costo total y el beneficio total es de 1.8. Esto implica que, por cada unidad monetaria invertida en el proyecto de implementación de proveedores, se obtiene un beneficio de 0.8. Es un indicador positivo que sugiere una rentabilidad favorable en términos de costos y beneficios.

**V. Análisis de Resultados**

- Para el primer cuadro, dónde se representa la actual situación y método de abastecimiento de KEN-DO; Realizando la suma del gasto semanal en 2 semanas:

$$12,937.70 \times 2 = 25,875.40$$



En una quincena actualmente en la empresa KEN-DO están teniendo un gasto de 25,875.40 soles para abastecer sus tiendas por tan solo 15 días, fuera de gastos de traslado de dicha materia prima.

- En el segundo cuadro, enlisto los nuevos proveedores que la empresa KEN-DO tiene en cuenta de ahora en adelante, para tener un mejor abastecimiento y tener un ahorro notable en la obtención de insumos de calidad para ser usados para sus comidas, teniendo en cuenta la cadena de suministro con las empresas mencionadas en el cuadro 2, en 15 días su gasto es de:

17,441.43

- La diferencia del plan actual de abastecimiento y del nuevo propuesto con diferentes proveedores muestran un ahorro:

$$25,875.40 - 17,441.43 = 8,433.97$$

Finalmente se muestra un ahorro considerable de 8,433.97 soles, entre su plan de abastecimiento actual y el propuesto trabajando con proveedores directos.

- Por otro lado, con la implementación de una cadena de suministro y el mejor manejo de sus insumos permitió aumentar las ventas por día ya que ahora se cuenta con los insumos suficientes para elaboración de los productos de la carta.

cantidad de ventas a la sem	1275
Periodo en sem	2
<b>Total de ventas en 14 días</b>	<b>2550</b>

Multiplicando la cantidad de ventas en 2 sem por el ticket promedio:

$$2550 * 25.50 = 65025$$

- Con el plan implementado KEN-DO tiene un ingreso quincenal de **65025 soles** a diferencia de cuanto ingreso tenían sin una buena cadena de suministro que es de **57120 soles**

$$65025 - 57120 = 7905$$

Por último, en KEN-DO hemos aumentado su ingreso quincenal un promedio de **7905 soles**.

## **VI. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES**

- Concluyo que, tras analizar detalladamente la situación actual del área de almacenes e inventarios de una empresa de comida japonesa, se ha obtenido una visión clara de los procesos, flujos y desafíos existentes en dicha área. Identificar estos aspectos ha sido fundamental para poder implementar mejoras efectivas que impulsen la eficiencia operativa y la rentabilidad de la empresa en el futuro.
- Para optimizar la planificación de la demanda asegurando un suministro constante de ingredientes frescos, se ha fortalecido la cadena de suministro de la empresa KEN-DO, reduciendo el riesgo de escasez de sus productos. Es por ello, que comparando su plan de abastecimiento actual y el propuesto les da un ahorro de 8,433.97 soles, abasteciéndose de quincena en quincena, y a su vez al aumentar sus ventas gracias al plan implementado aumentaron su ingreso quincenal en 7905 soles.
- Al concluir la estimación del beneficio costo de la implementación de una cadena de suministros, se pueden identificar que la relación entre el costo total y el beneficio total es de 1.8. Esto implica un beneficio de 0.8. Estos beneficios contribuyen no solo a la rentabilidad financiera de la empresa, sino también a su competitividad en el mercado.
- Finalmente, tras implementar una nueva red de cadena de suministro con nuevos proveedores que ofrecen un mejor producto con la calidad debida de sus productos, también favorece la eficiencia operativa, la toma de decisiones más informadas y la satisfacción del cliente al garantizar la disponibilidad de productos en todo momento.

## VII. REFERENCIAS

- [1] . J. . U. Mogollón Cruz y Y. Y. Baltazar Camacho, «Repositorio Institucional del Tecnológico Nacional de México (RI - TecNM),» 2022. [En línea]. Available: <https://rinacional.tecnm.mx/jspui/handle/TecNM/5502>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [2] G. Ramirez Pedraza, «Repositorio Mexico - DETECCIÓN DE FACTORES CLAVE EN LA CADENA DE SUMINISTRO,» 2019. [En línea]. Available: <https://rinacional.tecnm.mx/bitstream/TecNM/799/1/Giovanna%20Gabriela%20Ramirez%20Pedraza.pdf>. [Último acceso: 24 Mayo 2024].
- [3] Fontalvo Herrera, «Universidad de rioja,» 2019. [En línea]. Available: <file:///C:/Users/WINDOWS%2010/Downloads/Dialnet-LosProcesosLogisticosYLaAdministracionDeLaCadenaDe-7445798.pdf>; <file:///C:/Users/WINDOWS%2010/Downloads/Dialnet-LosProcesosLogisticosYLaAdministracionDeLaCadenaDe-7445798.pdf>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [4] A. Aguero Correa, L. Gómez Bustamante , R. Pastor Armendáriz y N. Torres Cáceres, «Dialnet - Estudio de la cadena de suministro y su impacto en el servipanorama de restaurantes en Lima metropolitana,» 2022. [En línea]. Available: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8635122>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [5] M. J. Ramos Astocondor, «Repositorio UCV,» 2021. [En línea]. Available: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/87366>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [ R. G. A. Chura Lucar , «Repositorio UCV,» 2020. [En línea]. Available:

- 6] <https://hdl.handle.net/20.500.12692/40703>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [ M. S. Fuentes Mundaca, «Repositorio USAT,» 2021. [En línea].
- 7] Available: <http://hdl.handle.net/20.500.12423/4028>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [ F. P. d. C. Ruíz Rondón, «Repositorio USAT,» 2020. [En línea].
- 8] Available: <http://hdl.handle.net/20.500.12423/2941>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [ H. G. Requejo Castañeda, «Repositorio USAT,» 2019. [En línea].
- 9] Available: <http://hdl.handle.net/20.500.12423/2202>. [Último acceso: 19 Mayo 2024].
- [ A. M. Cruz Herradón, S. R. Prado Morante y P. Meseguer Galán,
- 10] «elLibro, Gestión logística y comercial,» 2020. [En línea]. Available: <https://elibro.net/es/ereader/bibsipan/267706?page=9>. [Último acceso: 7 Junio 2024].
- [ M. Trejo, «elLibro, Fundamentos de cadena de suministro: teoría y
- 11] aplicaciones,» 2023. [En línea]. Available: <https://elibro.net/es/ereader/bibsipan/227743?page=1>. [Último acceso: 7 Junio 2024].
- [ E. Aponte Calderón, «Repositorio Institucional del Tecnológico Nacional
- 12] de México (RI - TecNM),» 2021. [En línea]. [Último acceso: 24 Mayo 2024].
- [ A. Rivera Rodriguez, «Repositorio Institucional del Tecnológico Nacional
- 13] de México (RI - TecNM),» 22 Junio 2022. [En línea]. Available: <https://rinacional.tecnm.mx/jspui/handle/TecNM/5227>. [Último acceso: 24 Mayo 2024].

## ANEXOS



Imagen 1- Equipo KEN-DO sede Mall Aventura

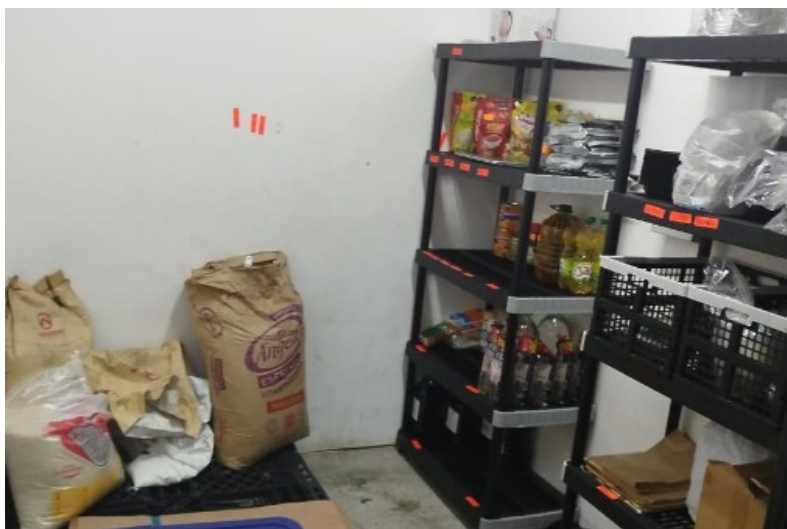


Imagen 2- Almacén KEN-DO sede Mall Aventura

## ANEXOS: HERRAMIENTAS

### GUIA DE OBSERVACIÓN

**NOMBRE DE LA EMPRESA: KEN-DO**

**PUESTO OBSERVADO: ÁREA DE ALMACÉN.**

**INSTRUCCIONES:** Realizar una observación de la ejecución de las actividades y marcar con una "X" el cumplimiento de acuerdo con la escala establecida.

**OBJETIVO:** Realizar la observación y evaluar el desempeño del trabajador en función de las actividades dentro de la empresa.

N <sup>o</sup>	ASPECTOS DE EVALUCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
01	El área almacén se encuentra diseñado para su fácil ubicación y distribución de los recursos.			
02	En el área de almacén, los suministros se encuentran codificados, etiquetados según sus características.			
03	El área de almacén se encuentra en buenas condiciones para el manejo de los recursos.			
04	El área de almacén cuenta con un orden para evitar posibles accidentes y peligros.			
05	Existe un control de recursos en el área de almacén para evitar pérdidas de tiempo.			
06	Se cuenta con equipos necesarios para realizar las actividades de manera eficiente en función del almacén.			
07	Se manejan límites de máximo y mínimo de recursos.			

0 8	Se tiene problemas con la demanda solicitada por los clientes.			
--------	--	--	--	--

**ANEXO: Firma de validación de instrumento**

**FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN**

Título del proyecto: **“Optimización De La Cadena De Suministros Para Generar Rentabilidad Positiva En Una Empresa De Comida Japonesa”**

Datos del estudiante: **Elera Ramírez Estefany Katherine y García Castro Gianella Milagros Abigail**

Datos del Experto: Ing. Armas Zavaleta José Manuel

Especialidad: Supply Chain Management

Experiencia profesional (años): 11 años

Experiencia docente (años): 5 años

Instrucciones: Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	Indicadores	Definición	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
1	Claridad y precisión	Las preguntas están redactadas en forma clara y precisa, sin ambigüedades.	X				
2	Coherencia	Las preguntas guardan relación con la hipótesis, las variables e indicadores del proyecto.	X				
3	Validez	Las preguntas han sido redactadas teniendo en cuenta la validez de contenido y criterio.	X				
4	Organización	La estructura es adecuada. Comprende la presentación, agradecimiento, datos demográficos, instrucciones.	X				
5	Confiablez	El instrumento es confiables porque se aplicado el test-retest (piloto).	X				
6	Control de sesgo	Presenta algunas preguntas distractoras para controlar la contaminación de las respuestas.		X			
7	Orden	Las preguntas y reactivos han sido redactadas utilizando la técnica de lo general a lo particular.	X				
8	Marco de Referencia	Las preguntas han sido redactadas de acuerdo al	X				



		marco de referencia del encuestado: lenguaje, nivel de información.					
9	Extensión	El número de preguntas no es excesivo y está en relación a las variables, dimensiones e indicadores del problema.	X				
10	Inocuidad	Las preguntas no constituyen riesgo para el encuestado.	X				

Observaciones: .....

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado-



José Manuel Armas Zavaleta  
 ING. INDUSTRIAL  
 R. CIP. N° 221101

Firma del experto

DNI: 44 77 4002

CIP: 22 1101