

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL,  
ADMINISTRACIÓN Y CIENCIAS**

**CARRERA: TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**TEMA:**

**PROPUESTA DE MEJORA EN LA ADMINISTRACIÓN DE  
LOS INVENTARIOS, POR LA ROTACIÓN DE PRODUCTOS  
CÁRNICOS, EN LOS ALMACENES DE AVÍCOLA  
FERNÁNDEZ**

**Autor:**

**Miranda Murillo Cristian Kelvin**

**Tutor:**

**PhD. Simón Alberto Illescas Prieto**

Guayaquil, Ecuador

2017



Instituto Superior  
**Tecnológico  
Bolivariano**  
de Tecnología  
Código Senescyt 2397

## **DEDICATORIA**

De manera especial a mis padres, ellos fueron el principal crecimiento para la construcción de mi vida profesional, sentaron en mí las bases de responsabilidad y deseos de superación, en ellos tengo el espejo en el cual me reflejo y su gran corazón me lleva a admirarlos cada día más.

Cristian Kelvin Miranda Murillo



Instituto Superior  
**Tecnológico  
Bolivariano**  
de Tecnología  
Código Senescyt 2397

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por permitirme tener y disfrutar a mi familia, a ellos por apoyarme en cada decisión y proyecto, a la vida porque cada día me demuestra lo hermosa que es y lo justa que puede llegar a ser, a mis maestros por permitirme cumplir con experiencia en el desarrollo de este proyecto.

Cristian Kelvin Miranda Murillo

## **CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor (a) del Proyecto de Investigación, nombrado por la Comisión de Culminación de Estudios del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### **CERTIFICO:**

Que después de analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Propuesta de mejora en la administración de los inventarios, por la rotación de productos cárnicos, en los almacenes de Avícola Fernández.”**, y problema de investigación: **¿Cómo afecta la administración de inventarios, la rotación de productos cárnicos, en los almacenes de la empresa Avícola Fernández, ubicada en la ciudad de Guayaquil, en el tercer trimestre del año 2017?**, presentado por **Cristian Kelvin Miranda Murillo** como requisito previo para optar por el título de:

### **TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

El mismo cumple con los requisitos establecidos, en el orden metodológico científico-académico, además de constituir un importante tema de investigación.

Egresado:

**Cristian Kelvin Miranda Murillo**

Tutor:

**PhD. Simón Alberto Illescas Prieto**



Factura: 002-001-000011107



20170901044D01788

**DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20170901044D01788**

Ante mí, NOTARIO(A) BOLIVAR EDUARDO LEONCIO PEÑA MALTA de la NOTARÍA CUADRAGESIMA CUARTA, comparece(n) CRISTIAN KELVIN MIRANDA MURILLO portador(a) de CÉDULA 0930941158 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en GUAYAQUIL, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de COMPARECIENTE; quien(es) declara(n) que la(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede AUTORIZACIÓN QUE REALIZA EL SEÑOR CRISTIAN KELVIN MIRANDA MURILLO AL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA., es(son) suya(s), la(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s), para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial -. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaría, no asume responsabilidad alguna. - Se archiva un original, GUAYAQUIL, a 17 DE NOVIEMBRE DEL 2017, (14:54).

CRISTIAN KELVIN MIRANDA MURILLO  
CÉDULA: 0930941158



NOTARIO(A) BOLIVAR EDUARDO LEONCIO PEÑA MALTA  
NOTARIA CUADRAGESIMA CUARTA DEL CANTON GUAYAQUIL





2017 09 01 44 D.1788

**CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD**



**Número único de identificación:** 0930941158

**Nombres del ciudadano:** MIRANDA MURILLO CRISTIAN KELVIN

**Condición del cedulado:** CIUDADANO

**Lugar de nacimiento:** ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/TARQUI

**Fecha de nacimiento:** 3 DE DICIEMBRE DE 1992

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Sexo:** HOMBRE

**Instrucción:** BACHILLERATO

**Profesión:** ESTUDIANTE

**Estado Civil:** SOLTERO

**Cónyuge:** No Registra

**Fecha de Matrimonio:** No Registra

**Nombres del padre:** MIRANDA VASCONEZ GINO JOSE

**Nombres de la madre:** MURILLO LARA MONICA LUZMILA

**Fecha de expedición:** 9 DE NOVIEMBRE DE 2011

Información certificada a la fecha: 17 DE NOVIEMBRE DE 2017

Emisor: BOLIVAR EDUARDO LEONCIO PEÑA MALTA - GUAYAS-GUAYAQUIL-NT 44 - GUAYAS - GUAYAQUIL



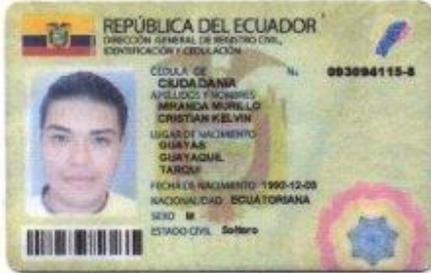
Ing. Jorge Troya Fuertes

Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación  
Documento firmado electrónicamente





2017 09 01 44 D.1788



ESPACIO EN BLANCO





# Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología

Código Senescyt 2397

2017 09 01 44 D

2017 09 01 44 D 1788



Dr. Bolívar Peña Malta, MSc. Notario Cuadragésimo Cuarto del Cantón Guayaquil, de conformidad al Art. 18 numeral 5 de la Ley Notarial, DOY FE que la(s) fotocopia(s) que anteceden, así como los (los) documento(s) originales que me fueron presentados, son verídicos y legítimos.



DR. BOLÍVAR PEÑA MALTA MSC  
NOTARIO CUADRAGESIMO CUARTO DEL CANTON GUAYAQUIL



## **CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT**

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### **CERTIFICO:**

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el *REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES del ITB.*

---

Nombre y Apellidos del Colaborador  
CEGESCYT

---

Firma



## Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** TESIS PROPUESTA DE MEJORA EN LA ADMINSTRACION DE INVENTARIO POR LA ROTACION DE PRODUCTOS CARNICOS.docx (D32397187)  
**Submitted:** 11/13/2017 5:32:00 PM  
**Submitted By:** k-cristian18@hotmail.com  
**Significance:** 3 %

### Sources included in the report:

1A\_Garrido\_Ramirez\_Diego\_Titulo\_Profesional\_2017.pdf (D30234122)  
TESIS CORAL-JUIÑA.docx (D21258765)  
[https://docs.google.com/document/d/1i\\_7JycioRV35bxTWytsbN1k7fQx-6ET8feWO9zoCcBk/edit?\\_escaped\\_fragment\\_ =](https://docs.google.com/document/d/1i_7JycioRV35bxTWytsbN1k7fQx-6ET8feWO9zoCcBk/edit?_escaped_fragment_=)  
<https://prezi.com/mqqi6px5bkqd/decisiones-de-inventarios-ante-las-variaciones-del-mercado/>  
<http://www.carnescasablanca.net/ERP/GENERALIDADES/Que%20es%20un%20Departamento%20de%20Inventarios%20P.%20Terminado.pdf>

### Instances where selected sources appear:

14



Instituto Superior  
**Tecnológico  
Bolivariano**  
de Tecnología  
Código Senescyt 2397

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL, ADMINISTRACIÓN Y  
CIENCIAS**

**CARRERA: TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**TEMA:**

**PROPUESTA DE MEJORA EN LA ADMINISTRACIÓN DE INVENTARIOS,  
POR LA ROTACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, EN LOS ALMACENES DE  
AVÍCOLA FERNÁNDEZ**

Autor: **Miranda Murillo Cristian Kelvin**  
Tutor: **PhD. Simón Alberto Illescas Prieto**

## **RESUMEN**

El presente proyecto sobre la propuesta de mejora en la administración de inventarios, por la rotación de productos cárnicos, en los almacenes de Avícola Fernández tiene como objeto principal diagnosticar la administración de inventarios en los almacenes para mejorar la rotación de productos cárnicos. Esta investigación se desarrolló en base a un estudio de campo con el fin de recolectar información necesaria para un análisis de la situación actual de los almacenes; el método que se utilizó para la elaboración fue análisis-síntesis mediante la aplicación de técnicas de observación y de encuesta el cual se utilizaron los instrumentos de la guía y del cuestionario, el resultado que se obtuvo en la encuesta fue que un 65% de los almacenes no llevan un registro de control de merma y en base a la observación realizada se evidencio que en cuatro almacenes no revisan el lote del producto al momento de abastecer además se observó que dos de ellos no cuentan con el ticket del lote en las gavetas de productos de tal manera se llegó a la conclusión que la mayoría de los almacenes no cuentan con un registro de merma de producto, de tal manera que al no llevar un control de los desperdicios que genera los productos cárnicos conlleva a una pérdida significativa para el almacén perjudicando el resultado final del inventario, además no cuentan con un registro de tiempo de vida útil de los productos lo que genera que no sea reportada a tiempo y se da de baja perjudicando a la rentabilidad de la empresa.

**Palabras claves:**



Instituto Superior  
**Tecnológico  
Bolivariano**  
de Tecnología  
Código Senescyt 2397

**Administración  
Cárnicos**

**Inventarios**

**Rotación**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL, ADMINISTRACIÓN Y  
CIENCIAS**

**CARRERA: TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**TEMA:**

**PROPUESTA DE MEJORA EN LA ADMINISTRACIÓN DE  
INVENTARIOS, POR LA ROTACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, EN  
LOS ALMACENES DE AVÍCOLA FERNÁNDEZ**

**Autor: Miranda Murillo Cristian Kelvin  
Tutor: PhD. Simón Alberto Illescas Prieto**

**ABSTRACT**

The present project on the proposal of improvement in the administration of inventories, for the rotation of meat products, in the warehouses of Avícola Fernández has as main objective to diagnose the administration of inventories in the warehouses to improve the rotation of meat products. This research was developed based on a field study in order to collect information necessary for an analysis of the current situation of the warehouses; the method that was used for the elaboration was analysis-synthesis by means of the application of observation and survey techniques which the instruments of the guide and the questionnaire were used, the result that was obtained in the survey was that 65% of the warehouses do not have a record of shrinkage control and based on the observation made it was evident that the nine warehouses do not check the batch of the product at the time of supplying, and it was observed that six of them do not have the batch ticket in the bins. products in such a way it was concluded that most warehouses do not have a record of product shrinkage, in such a way that not having a control of the waste generated by the meat products leads to a significant loss for the warehouse

damaging result of inventory, they do record of the useful life of the products, which generates that is not reported on time and it is written off, damaging the profitability of the company.



**Instituto Superior  
Tecnológico  
Bolivariano  
de Tecnología**  
Código Senescyt 2397

the final  
the  
in addition  
not have a

**Keywords**

**Administration                      Inventory                      Rotation                      Meat**

**ÍNDICE GENERAL**

<b>Contenidos:</b>	<b>Páginas:</b>
DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	iv
CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN.....	vi
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT.....	ix
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ÍNDICE GENERAL.....	xiii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xv
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xvi

**CAPÍTULO I**

**EL PROBLEMA**

Planteamiento del problema .....	1
Ubicación del problema en un contexto.....	4
Situación conflicto.....	4
Formulación del problema .....	5
Delimitación del problema .....	5
Evaluación del problema .....	6
Objetivos.....	6



Interrogantes de la investigación .....	7
Justificación e importancia.....	7

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

Antecedentes históricos .....	10
Antecedentes referenciales .....	13
Fundamentación teórica .....	15
Fundamentación legal .....	20
Variables de la investigación .....	21

Definiciones conceptuales .....	22
Operacionalización de las variables .....	24

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

Tipos y diseño de la investigación .....	25
Población y muestra .....	29
Características de la población.....	30
Delimitación de la población .....	33
Tipos de muestra.....	33
Métodos y técnicas.....	34

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

Encuesta.....	39
Análisis de las guías de observación.....	49
Guía de observación .....	51
Ubicación sectorial .....	52
Plan de mejora .....	53
Factibilidad .....	54
Presupuesto .....	54



Cronograma.....	55
Evaluación de impacto .....	56
<b>CONCLUSIONES</b> .....	57
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	58
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	59

## **ANEXOS**

- Anexo 1: Carta de autorización de la empresa
- Anexo 2: Organigrama de la empresa
- Anexo 3: Logotipo de la empresa
- Anexo 4: Fotos
- Anexo 5: Formato de la encuesta
- Anexo 6: Formato de la guía de observación

## **ÍNDICE DE TABLAS**

<b>Contenidos:</b>	<b>Páginas:</b>
Tabla 1: Conflicto.....	5
Tabla 2: Operacionalización de variables .....	24
Tabla 3: Universo.....	28
Tabla 4: Población delimitada .....	32
Tabla 5: Técnicas.....	37
Tabla 6: Tiempo de inventario.....	39
Tabla 7: Registro de control.....	40
Tabla 8: Método de inventario.....	41
Tabla 9: Almacenamiento cárnicos .....	42
Tabla 10: Personal responsable .....	43
Tabla 11: Distribución de productos.....	44
Tabla 12: Registro de merma.....	45



Tabla 13. de vida	Registro útil	46
Tabla 14: el sistema	Stock en	47
Tabla 15: Recepción de productos .....		48
Tabla 16: Interpretación de la observación .....		51
Tabla 17: Propuesta de mejora.....		53
Tabla 18: Financiamiento del proyecto .....		54
Tabla 19: Detalle de los egresos del proyecto .....		55

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Contenidos:</b>	<b>Páginas:</b>
Gráfico 1: Tiempo de inventario.....	38
Gráfico 2: Registro de control.....	39
Gráfico 3: Método de inventario.....	40
Gráfico 4: Almacenamiento cárnico.....	41
Gráfico 5: Personal responsable.....	42
Gráfico 6: Distribución de productos.....	43
Gráfico 7: Registro de merma.....	44
Gráfico 8: Registro de vida útil.....	45
Gráfico 9: Stock en el sistema.....	46



Instituto Superior  
**Tecnológico  
Bolivariano**  
de Tecnología  
Código Senescyt 2397

# **CAPÍTULO I**

## **EL PROBLEMA**

### **Planteamiento del problema**

La mayoría de las empresas optan por reducir costos por almacenamiento de inventarios pero dicho problema no solo se atribuye a disminuir existencias más bien de aplicar estrategias para administrar y controlar los productos terminados para su posterior venta. Una gran parte de empresas manufactureras sostienen el 20% de la producción como inventario el cual implica un 25% de su valor es por aquello que un control eficiente de los productos que almacenan se convierte en un factor determinante para la compañía.

Avícola Fernández, una empresa que inició sus actividades comerciales hace 28 años en las calles Pedro Pablo Gómez y los Ríos en la ciudad de Guayaquil. Fundada por el empresario Eugenio Fernández, un joven inexperto quien dio su primer paso como comerciante de carnes en una tercena y gracias a la enseñanza brindada por su amigo quién trabajaba en un camal, logro generar ganancias de 125 millones de sucres al año, a pesar de situarse en un sector donde existía mucha competencia, se convirtió en unos de los puestos más concurridos del lugar lo que diferenciaba de otros comercios era la iniciativa y la innovación en la forma de vender los productos que ofrecía; sintiendo la necesidad de expandir sus operaciones, logra realizar un préstamo al Banco Continental consiguiendo de esta manera alquilar varios locales incursionando de esta manera la venta de pollo y productos básicos.

En el año 2004, se consolido como empresa destacándose en el mercado nacional no solo en la producción de pollos y carnes sino también de pavos, embutidos, cerdos, entre otros; ya pasado los años Fernández

acude a seminarios para poder instruirse más y para lograr lo que hoy es su negocio, según Eugenio Fernández es: “Hay que perder el temor de emprender. El ser humano tiene potencial tremendo, que ni te imaginas que hay dentro de ti. He descubierto muchas cosas y veo pequeña a mi empresa, es por eso que brindo capacitaciones sobre liderazgo a mis empleados para así seguir creciendo”. La empresa con el tiempo se fue incorporando en el mercado generando ventas que superaban el presupuesto mensual pero a si mismo los almacenes se veían afectadas por el manejo incorrecto de los inventarios ya que en su tiempo no se contaba con un control exhaustivo para una correcta administración de los productos cárnicos, es por aquello que en el año 2006 se evidencio una pérdida de aproximadamente un millón de dólares en el año debido a las bajas de productos que se generaban por la inadecuada rotación de las existencias.

Según menciona el autor Espinoza, O. (2011) El control de inventarios es una herramienta fundamental en la administración moderna, ya que este permite a las empresas y organizaciones conocer de las cantidades existentes de productos disponibles para la venta, en un lugar y tiempo determinado, así como las condiciones de almacenamiento aplicables en las industrias.

La empresa al producir diferentes tipos de productos de res, cerdo, pollo, pavo, embutidos y ahumados no contaban con el conocimiento adecuado de la demanda puesto que se producía cantidades inexactas el cual generaba que en varias ocasiones, los puntos de venta almacenaban productos en exceso provocando de esta manera que no hubiera la debida rotación.

La organización en aquel tiempo no contaba con las herramientas adecuadas para la aplicación de un control efectivo de las existencias en los almacenes, los resultados que se obtenían al momento de las tomas físicas mensuales demostraban una cantidad significativa tanto en kilos

como en dólares el cual la pérdida que se ajustaba cada mes se lo tomaba como merma afectando de esta manera a la rentabilidad de la empresa.

Al verse afectada por tal situación logran crear políticas y procedimientos en base a la recepción, almacenaje y distribución de los productos cárnicos en las cámaras de almacenamiento, un procedimiento según Prieto, J. (1997) “es una serie de pasos claramente definidos, que permiten trabajar correctamente disminuyendo la probabilidad de error, omisión o accidente.” (p.2) Una vez implementado dicho proceso en los almacenes, la empresa fue tomando control de las existencias logrando a obtener resultados favorables en la toma de inventarios mensuales, la utilización de los registros permitió que los puntos de ventas tengan el debido conocimiento de la cantidad de existencias almacenadas.

La administración que se ha ido efectuando luego en los locales de Fernández ha sido con las condiciones necesarias para la empresa, el correcto manejo de los inventarios de productos terminados es de suma importancia puesto que representan frecuentemente una considerable inversión de recursos financieros y poder brindar a la organización una mayor rentabilidad, los controles que se han ejecutado en el transcurso de los años posteriores ha generado resultados factibles en la rotación de productos cárnicos.

Hoy en día la empresa se ha visto afectada en su rentabilidad ya que al contar con el control de productos por medio de registros, no logra obtener los resultados adecuados, se ha demostrado que aún existe un mayor número de bajas de inventarios en los almacenes debido a que los productos tienden a caducarse por un control deficiente en las cámaras de almacenamiento, según la revista Área Indicadores Económicos & Financieros (2010) sobre el desorden en los inventarios menciona que **“esto puede provocar graves pérdidas a la empresa, debido al desconocimiento de las existencias en almacén y comprar demás o simplemente no encontrar material necesario”**. (p. 2) lo que se ha ido

provocando así una desestimación en los resultados de la empresa, los registros no se está manejando correctamente lo que ha ocasionado que las existencias almacenadas en las cámaras se origine una disminución en la rotación de mercadería y a su vez una pronta caducidad de los mismos.

### **Ubicación del problema en un contexto**

La empresa Avícola Fernández consta de nueve almacenes, el primero ubicado en las calles Pedro Pablo Gómez y Los Ríos, el segundo ubicado en la avenida de las Américas, el tercero ubicado en el km 11 ½ vía a Daule, el cuarto ubicado en el kilómetro 4 ½ vía a Daule, el quinto ubicado en la avenida Isidro Ayora y José Luis Tamayo, el sexto ubicado en la avenida 25 de Julio, el séptimo ubicado en mucho lote 1 manzana 2300 bloque 1, el octavo ubicado en la Portete entre la 16 y 17 ava y el noveno ubicado en el kilómetro 11 vía a la costa de la ciudad de Guayaquil.

### **Situación conflicto**

La bodega de existencias al ser el motor principal de la organización siempre será el punto de partida para el cumplimiento o no de metas establecidas, por su correlación con cada uno de los departamentos de igual o menor importancia.

En los almacenes de Avícola Fernández se maneja una gama de productos cárnicos como lo son de pollo, res, cerdo, pavo, embutidos, ahumados y productos de abarrotes; debido a la rotación deficiente que se ha generado en los últimos meses por motivo que el personal de bodega no cuenta con los conocimientos necesarios para el almacenaje de mercadería ha generado que dichos productos sean dados de baja ya sea por la caducidad de la mercadería o por no presentar las condiciones necesarias para la venta de tal manera que esto genera pérdida para la empresa; el incrementar en volúmenes no medidos la masa de inventarios, puede afectar gravemente a la pérdida de liquidez de la empresa, esta situación se da en muchos casos por adquirir productos

que en el mercado generarían una excelente rentabilidad de efectuarse en la venta, pero se corre el riesgo de que no se efectúe ocasionando que exista un elevado stock de mercadería almacenada en las cámaras.

Al contar con un personal reducido, el almacén no cuenta con el control suficiente al momento de abastecer productos en las islas de refrigeración el cual se ha evidenciado que exista pocos productos exhibidos para la venta, además de un escaso servicio que han causado que el cliente no se sienta satisfecho y se vea obligado a ir a la competencia.

**Tabla 1: Conflicto**

<b>Antecedentes</b>	<b>Consecuentes</b>
Rotación deficiente de productos cárnicos.	Caducidad y destrucción de productos cárnicos.
Manejo incorrecto en las cámaras de almacenamiento.	Elevado stock de mercadería.
Inadecuado almacenaje de productos cárnicos.	Baja rotación de productos cárnicos.

**Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo**

### **Formulación del problema**

¿Cómo afecta la administración de inventarios, la rotación de productos cárnicos, en los almacenes de la empresa Avícola Fernández, ubicada en la ciudad de Guayaquil, en el tercer trimestre del año 2017?

### **Delimitación del problema**

El presente proyecto estará enfocado en la parte operativa de los almacenes de la empresa Avícola Fernández en la ciudad de Guayaquil, esta investigación llevará a cabo estudios para saber la situación actual de cómo se está manejando los inventarios de productos cárnicos y verificar la rotación de mercadería en las cámaras de almacenamiento.

Campo: Administración

Área: Propuesta de mejora

Aspecto: Administración de inventarios, rotación de productos cárnicos

### **Evaluación del problema**

**Delimitado.-** porque el presente proyecto se basa en la problemática que se evidencia en los almacenes de Avícola Fernández de la ciudad de Guayaquil por la incorrecta administración de los inventarios de productos terminados de las diferentes líneas ocasionando de esta manera una baja rotación con respecto a la venta evidenciados en el tercer trimestre del presente año.

**Claro.-** porque en los almacenes de Avícola Fernández no existe un correcto manejo de los inventarios ocasionado de tal manera que no se presencia una rotación efectiva en las cámaras de almacenamiento.

**Evidente.-** porque en los últimos meses se ha presenciado productos en mal estado y caducados en las cámaras de almacenamiento de los almacenes ocasionado que se realice bajas de inventario por el cual repercute en la rentabilidad de la empresa.

**Relevante.-** porque al realizar los análisis respectivos de cómo se están administrando los inventarios en los centros de costo de Avícola Fernández se podrá realizar una propuesta de mejora que permita resolver el problema que se está dando y que la rotación sea más efectiva.

**Original.-** porque el presente proyecto se enfocará en la parte administrativa de los almacenes en base al manejo de los inventarios y rotación de productos cárnicos en las cámaras de almacenamiento.

**Variables.-** porque el presente proyecto se relaciona con las variables del problema de investigación el cual se basará en el estudio de la rotación de productos cárnicos en base a la administración de inventarios.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Diagnosticar la administración de inventarios en los almacenes de Avícola Fernández para mejorar la rotación de productos cárnicos.

### **Objetivos específicos**

- Identificar los aspectos teóricos.
- Determinar el proceso de rotación de productos cárnicos.
- Desarrollar un plan de mejora en la administración de inventarios.

### **Interrogantes de la investigación**

- ¿De qué manera se están manejando la administración de inventarios en los almacenes en base a la rotación de productos cárnicos?
- ¿Qué aportes teóricos y trabajos de investigación pueden ser de utilidad en relación a la administración de inventarios?
- ¿Cuál es el proceso de rotación de productos cárnicos de los almacenes de Avícola Fernández?
- ¿De qué manera puede contribuir el plan de mejora en la administración de inventarios mediante la rotación de productos cárnicos en los almacenes de Avícola Fernández?

### **Justificación e importancia**

El presente proyecto es conveniente para la empresa ya que se realizara un análisis de cómo afecta la administración de inventarios a la rotación de los productos cárnicos el cual servirá para evidenciar la problemática que se percibe en los almacenes de Avícola Fernández por existir gran cantidad de producto cárnico almacenado en las cámaras de refrigeración debido a que no se existe un control adecuado lo que ha generado que los productos se caduquen y sean dado de baja perjudicando a la rentabilidad de la empresa.

En base al cumplimiento de los objetivos establecidos en la investigación se logrará a través de la obtención de datos utilizando las diferentes técnicas de investigación como los son la encuesta y la observación, la

misma que requiere de los instrumentos como el cuestionario y la guía de observación para la recolección de información que se acople al tema de una propuesta de mejora en la administración de inventarios. Lo que se espera conocer es la forma de cómo se están manejando los productos en las cámaras de almacenamiento que puedan afectar a los resultados de las tomas físicas de inventarios de los almacenes.

Este proyecto tendrá como objeto la elaboración de un plan de mejora en la administración de inventarios, esto beneficiara a los centros de costos puesto que permitirá que tengan un mayor control al momento de almacenar y abastecer productos en las islas y murales de exhibición. El tema representará una oportunidad para la organización puesto que mejorará en la rotación de productos cárnicos en las cámaras de refrigeración evitando que se den de baja por caducidad y mejorando la rentabilidad de la empresa.

La información que se obtenga servirá para desarrollar teorías referentes de otras empresas que manejen inventarios y que presenten problemas en la gestión y desarrollo de un modelo de inventarios.

### **Viabilidad técnica**

Cabe indicar, que el desarrollo de este estudio estará basado en las ideas que se aporten para la implementación de la propuesta a fin que contribuya en el control de los productos cárnicos en base a la rotación y correcto almacenaje en las cámaras de los almacenes.

### **Viabilidad social**

El alcance social de este proyecto beneficiará a las empresas comerciales, industriales y manufactureras que les permitirán obtener información necesaria para el cumplimiento de los procedimientos y normas y obtener resultados óptimos en el buen manejo de las existencias logrando cumplir con las metas establecidas.

### **Viabilidad ambiental**

La empresa Avícola Fernández al manejar productos cárnicos tienden a generar desperdicios orgánicos que afectan al medio ambiente es por ello que el presente proyecto de investigación desarrollará un sistema de control que permitirá reducir el nivel de bajas de existencias por un inadecuado manejo de los mismos en los almacenes.

### **Viabilidad económica**

El presente proyecto será factible debido que se desarrollará una propuesta de mejora en base al control de las existencias en los almacenes mediante la implementación de registros y el correcto uso de aquellos beneficiando económicamente los resultados a fin de que no se genere pérdidas para la empresa llegando a ser más rentable.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **Antecedentes históricos**

##### **Inventarios**

Desde tiempos inmemorables acostumbraban almacenar grandes cantidades de alimentos con el fin de ser utilizados en tiempos de sequías es así como nace la importancia de los inventarios como una forma de subsistencia y desarrollo, lo que motivo a la existencia de estos fue a la forma de almacenamiento de todos los bienes y alimentos necesarios para sobrevivir. Las existencias han sido vinculadas con los inventarios puesto que su mantenimiento y conservación conllevan a un gasto material, según Brealey, R (1993) **“el coste de mantener existencias incluye no solo el coste de almacenamiento y riesgo de deterioro u obsolescencia, sino también el coste de oportunidad del capital, es decir, la tasa de rentabilidad ofrecida por otras oportunidades de inversión de riesgo equivalente”**. (p. 8)

En América en el año 2500 A.C. el pueblo Inca implementó una herramienta llamada Quipu el cual consistía en un instrumento a base de hilos codificados en valores numéricos el cual lo utilizaban para llevar un registro de las producciones.

Con el paso hacia la segunda guerra mundial y el surgimiento de las computadoras nacen los primeros sistemas de almacenamiento para la planificación de los inventarios. A partir de la revolución industrial sobresale la preocupación científica sobre las existencias por un exceso en la productividad es por esta razón que en 1913, Harris propuso la fórmula sobre “El tamaño Económico del Lote” el cual ayudaba a la toma de decisiones, logrando establecer niveles óptimos de inventario.

En los años 70 se requería mantener un inventario suficiente con el fin de no parar ningún proceso ni agotar un producto terminado, se evidenciaba altos márgenes de rentabilidad y se justificaba tener altos niveles de inventarios, con dos elementos a favor: Altos índices de inflación y restricción a las importaciones, se observó que aquellas empresas que gestionaban sus existencias habían afrontado ciertas crisis industriales mucho mejor que aquellas que no lo habían hecho, de tal manera que empezaron a considerar que los stocks eran necesarios, pero que también era necesario una gestión eficiente del inventario tendente a determinar su tamaño adecuado con el fin de optimizar costes.

En los años 80 se pensaba tener un inventario suficiente e imprimirle cierta dinámica, se empezó a hablar del flujo de inventarios el cual ya se calculaba el índice de rotación de inventarios y posteriormente la velocidad del inventario. Incluso se llegó a estudiar la forma de tener cero inventarios.

En los años 90 se compra con más factibilidad y los índices de inflación son bajos; algunas empresas se aceleraron e incrementaron sus niveles de inventarios. Se acrecentó el problema que hoy tiene muchas organizaciones: exceso de inventarios.

### **Productos cárnicos**

La producción y desarrollo de productos cárnicos para el consumo inicia en el mercado europeo pero tras una crisis que sufrió el sector en el año 1860 impuso restricciones bromatológicas a la compra de carne debido a que no existía una manera de conservar las carnes, en ese entonces surgió la idea de usar saladeros para el mantenimiento útil de las carnes, los establecimientos que producían y almacenaban productos cárnicos utilizaban la sal como conservante lo que podía levantar sospechas sobre el estado del producto y sus posibles consecuencias sanitarias. Durante este período debido al aumento de tarifas aduaneras por parte de estados unidos y los impuestos locales, se presentó un estancamiento y con el

ocaso de los saladeros da lugar a los primeros frigoríficos, gracias a esta tecnología la exportación de carnes faenadas congeladas fue suplantada por la exportación del ganado vivo. La transformación de las carnes se ha realizado desde tiempos remotos con el fin primordial de conservarla por períodos largos de tiempo. Convertir la carnes en embutidos, ayuda sin duda a la conservación, pero fundamentalmente produce la carne un sabor exquisito. Según Amerling, C. (2001) menciona que **“los derivados cárnicos son productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes, despojos, grasas y subproductos comestibles y, en su caso, ingredientes de origen vegetal o animal, así como condimentos, especias y aditivos”**. (p.3)

En países desarrollados, el consumo de carne es mucho mayor con un promedio anual per cápita de 10 kg, se estima que en el año 2050 la producción de carne se duplicaría lo que beneficiaría a los productores del sector pecuario y aquellos actores del sector cárnico. El mayor consumo de carne a nivel mundial es la de cerdo, seguido la de res y la de aves de corral claro está que esto va dependiendo de las costumbres y religiones.

### **Producción ganadera en el Ecuador**

El ganado bovino fue introducido en el Ecuador por los españoles y mediante a las adaptaciones y cruzas logran desarrollar un ganado criollo resistente a las condiciones climatológicas y pasto propio de la geografía nacional. En los años 70 surge el auge petrolero y tras el aumento de la demanda local, los productores mejoran y tecnifican la explotación agropecuaria es en aquel entonces donde se inicia la historia ganadera del Ecuador.

Debido a la cantidad del volumen de comercialización de productos cárnicos, representó una de las principales actividades del país no obstante la crianza de aves no ha tenido mayor desarrollo técnico que permita establecer dicha amplitud.

Según la revista líderes, (2015) **“El Ecuador tiene la suficiente cantidad de carne para satisfacer el consumo de sus habitantes. Cada año se procesan alrededor de 220000 toneladas métricas, que se obtienen del millón de reses faenadas en canales formales.”** (p.1)

Los productos cárnicos está sustentada en la explotación del ganado porcino y vacuno, la producción de estas especies constituye la oferta de las carnes rojas para el consumo directo e industrial el cual ha representado un crecimiento poco significativo en relación a la demanda de ganaderos del mercado nacional y fronterizo.

### **Primer supermercado de carnes en Guayaquil**

Los supermercados surgen a partir del siglo XX cuando las pequeñas tiendas implementan autoservicios con el fin de satisfacer diversas necesidades de los clientes, esto conllevó a ofrecer una gama de productos masivos con la concentración en un único lugar físico lo que resulto algo muy novedoso para los clientes debido a que ellos podrían seleccionar productos que deseara estimulando a lo que se denomina compras por impulso; esto resultaba ser más beneficioso por motivo que se evitaba realizar los mandados encontrando en si productos como lácteos, carnicería, panadería, licorería entre otros. La transformación de estas líneas de consumo de tercenas a supermercados de carnes inicio en el céntrico mercado popular José Mascote, ubicado en las calles de Pedro Pablo Gómez. En Guayaquil se cuenta actualmente con 33 establecimientos dedicados a la venta de al por mayor de carne y productos cárnicos de los cuales existen cuatro súper tiendas de carnes, en un radio de dos cuadras.

### **Antecedentes referenciales**

El proyecto de investigación efectuada por los autores Hemeryth, F. y Sánchez, J. del año (2013) de la Universidad Privada Antenor Orrego con el tema: “Implementación de un sistema de control interno operativo en los almacenes, para mejorar la gestión de inventarios de la constructora A&A

S.A.C. de la ciudad de Trujillo”, tiene relación con el presente proyecto ya que trata de demostrar las deficiencias que presentan en los almacenes ante la carencia de un control de inventarios y proponer las mejoras significativas a diferencia del presente trabajo investigativo que influye en la rotación de los productos cárnicos ante una administración inadecuada de los inventarios.

El proyecto de investigación desarrollado por la autora Cárdenas, M (2017) de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil con el tema: “La rotación de los inventarios y su incidencia en el flujo de efectivo” va relacionado con el tema investigativo ya que trata de buscar la incidencia que tiene en el flujo de efectivo por la correcta rotación de los inventarios pero a diferencia del presente trabajo que buscara la influencia que tiene la rotación de productos cárnicos mediante la administración de inventarios en los almacenes de Avícola Fernández.

El proyecto de Orellana, R. (2015) de la Universidad Rafael Landívar de Guatemala con el tema: “Administración de inventarios en las distribuidoras de productos de consumo masivo en el municipio de asunción Mita Jutiapa” tiene relación alguna con el tema planteado ya que el objetivo general es la de determinar cómo se lleva a cabo la administración de inventarios de consumo masivo en cambio el presente proyecto se llevara a cabo como se están administrando los inventarios en base a la rotación de productos cárnicos en los almacenes de Avícola Fernández.

El proyecto de Sánchez, Z. y Garrido, M. del año (2015) de la Universidad de Guayaquil con el tema de “Diseño de un modelo de gestión de inventarios para la distribuidora de productos cárnicos y elaborados de cerdo “Peggy” de la ciudad de Milagro” tiene relación alguna ya que se trata de diseñar un sistema de control de inventario, considerando políticas, procedimientos, procesos de operación, funciones y responsabilidades del personal a cargo con el fin de llevar a cabo un eficiente manejo en todo el proceso y control de mercadería pero la

diferencia del tema de investigación es que se realizará un diagnóstico a los almacenes de Avícola Fernández con el fin de saber cómo se están administrando los inventarios e implementar un plan de mejora para una correcta rotación de la mercadería.

Referente al proyecto de Rojas, M del año (2016) de la Universidad de Guayaquil con el tema de “Análisis de procesos operacionales de bodega e inventario para el mejoramiento estratégico en el centro de distribución comisariato de carnes el rancho en el cantón Durán” guarda una relación del tema propuesto ya que trata de identificar los procesos operacionales de la bodega en base al control de inventarios con el fin de elaborar estrategias de optimización para corregir los procesos actuales a diferencia del proyecto investigativo que planteara un plan de mejora para los almacenes con el fin de obtener una correcta administración de los productos cárnicos.

En base al proyecto de María Pérez del año (2015) de la Universidad Central de Ecuador con el tema de “Propuesta de un sistema de control interno para inventarios en el supermercado Santa Clorinda ubicado en la parroquia de Pintag” tiene relación alguna ya que trata de establecer controles efectivos en los desperdicios que afectan a la ganancia de dicha empresa mediante el fortalecimiento del control interno pero la diferencia es que el tema de investigación planteara planes de mejora para un buen manejo en la rotación de productos cárnicos en los almacenes de Avícola Fernández.

### **Fundamentación teórica**

Las organizaciones mantienen inventarios de materia prima que sirven como entradas para una determinada etapa de proceso y productos terminados que permiten satisfacer las necesidades o demanda de los clientes. En el mundo de los negocios la venta a mayoristas, minoristas, productores, etc por lo general almacenan bienes o artículos. El administrador puede llevar el control de inventarios y tomar decisiones

siempre y cuando sea una empresa pequeña pero hoy en día hasta pequeños negocios optan por aplicar la administración científica de los inventarios enfocando en la formulación de un modelo matemático que describa el comportamiento del sistema de inventarios, la implementación de políticas para un correcto manejo y la de mantener un registro de los niveles de mercadería para poder reabastecerse.

Según el autor Guerrero, H (2015) menciona de hecho, estos inventarios son necesarios para que las empresas funcionen y den buena respuesta a sus clientes, pero con el atenuante de que los inventarios deben ser bien administrados por parte de los directivos de la empresa, a fin de minimizar los costos que estos ocasionan; con el fin último de contestar a las preguntas: ¿Cuánto se debe comprar o producir de cada uno de los artículos? y ¿cada cuánto tiempo se debe comprar o producir? (p.9)

La administración de inventario se basa en tres situaciones que es en determinar la cantidad de inventario a mantener, la fecha en que deberán ser ubicados los pedidos y las cantidades a ordenar; existen dos factores importantes que lo que implica la administración de productos:

La minimización de la inversión en inventarios, un factor que indica que el inventario mínimo es cero y producir bajo pedido pero esto no resulta para las empresas puesto que deben satisfacer de forma inmediata a la demanda caso contrario el pedido pasara a los competidores, la mayoría de las organizaciones prefieren no tener mucho inventario ya que les resulta costoso mantenerlos.

El segundo factor que es afrontando la demanda indica que si las empresas minimizaran las ventas por satisfacer instantáneamente la demanda, se tuviera una cantidad excesiva de productos almacenados y así no incluiría en los costos asociados con una alta satisfacción ni la pérdida de un cliente, pero esto resulta extremadamente costoso tener

inventarios estáticos paralizando un capital a la que puede ser de provecho.

En un proceso de producción la administración de inventarios es primordial ya que los procedimientos que se presentan garantizan a obtener un nivel óptimo de producción permitiendo una seguridad razonable en cuanto a la escasez de materia prima e impidiendo el acceso de inventario; estas políticas pueden ser:

- Establecer relaciones exactas entre las necesidades probables y los abastecimientos de los diferentes productos.
- Definir categorías y clasificar cada mercadería.
- Mantener los costos de abastecimientos en los más bajo.
- Mantener un nivel adecuado de inventarios.
- Satisfacer rápidamente a la demanda.

Es necesario mantener algún tipo de inventario puesto que la demanda no se puede pronosticar con certeza y por lo que se requiere de un cierto tiempo para convertir un producto de tal manera que se pueda vender.

En el proceso productivo se presentan varias etapas que son materia prima, productos en proceso, productos terminados y suministros; la contabilización de los inventarios debe manejarse de manera correcta en la valoración de la moneda para esto las políticas que se utilizan deben estar enfocadas en con quienes se abastecen, que tan seguro es, preocupación por tener bajos precios y mejor calidad, cual es el tiempo de venta de las materias primas, rotación de los productos tanto en proceso como en terminados, áreas involucradas etc.

El sistema ABC en una empresa trata de determinar el nivel y tipos de procedimientos de control de inventarios necesarios, los productos "A" es el más importante ya que representa la inversión en cuanto los productos "B" y "C"

Existen tres tipos de inventarios que son manejables en toda empresa tanto industrial como comercial, estas son los inventarios de materias primas, de producción en proceso y de productos terminados. En toda actividad industrial existen varios artículos y materiales que serán sometidos a un proceso con el fin de obtener un producto terminado a esto se los considera como materia prima.

Los elementos o artículos que se encuentran en un proceso de producción son considerados como productos en proceso ya que comprende en los productos parcialmente terminados a la espera de agregado final; una vez que la mercadería haya alcanzado su grado de terminación total para ser transferidos a los almacenes se los considera como productos terminados puesto que dichos artículos van a depender directamente de las ventas que se genere por la demanda.

Los controles que abarcan desde el procedimiento para el desarrollo del presupuesto y pronósticos de ventas hasta la determinación de un sistema de costo dado por el departamento contable constituyen en el sistema de control interno de los inventarios; las funciones generales van desde la planeación que abarca los programas de producción, el presupuesto de inventarios, detalles de materia prima y mano de obra necesaria, luego la compra en donde se determina la cantidad de materiales que se quieren, la recepción de los artículos se considera varios puntos como lo son la aceptación de materiales en base a un buen conteo, inspección de calidad y comparados con su orden de compra; el almacenaje en donde se comprueban las cantidades que se reciben, el adecuado almacenamiento, la correcta rotación de los artículos y la notificación rápida de los desperdicios para ser ajustados en los registros; por último el control contable sobre los costos de los inventarios a través de los procesos de adquisición, producción y venta.

La responsabilidad para responder a las variaciones tanto de la oferta como de la demanda es lo que conlleva a la empresa a tener inventarios con el fin de satisfacer a los clientes pero mantenerlos es un problema

puesto que la organización debe hacer inversiones de capital para la mercancía, el espacio donde se almacenan, personal capacitado para una correcta administración y de recursos tecnológicos que permitan mantener la cantidad de inventarios; según Wild,T (2002) **“el propósito del control de inventarios es asegurar el funcionamiento de las actividades de la empresa mediante la optimización conjunta de los siguientes tres objetivos:**

- **Servicio al cliente**
- **Costos de inventarios**
- **Costos operativos”**

Si se requiere optimizar los objetivos mencionados para la búsqueda de una mejora, no se debe descuidar de uno ya que los tres son de importantes, si se disminuyen los costos de inventario, se incurren en una minoría de materiales por lo que probablemente la satisfacción del cliente sea baja por los agotamientos; ahora si al disminuir los costos operativos, la administración de los inventarios puede llegar a ser insuficiente generando procesos inadecuados y entrega tardía de materiales como también se ve afectado el servicio al cliente y si se quiere aumentar el servicio al cliente, los costos operativos y de inventarios se deben aumentar por lo cual la rentabilidad de la empresa puede verse afectada.

El manejo de los inventarios en base a la aplicación tecnológica ha logrado que se pueda conocer la disponibilidad de los materiales gracias a las diferentes locaciones de la red logística, esto ha permitido que se desarrolle una control de inventarios de manera virtual donde permite ver las existencias de materiales, la satisfacción del cliente en base a la mejora de asignación, responder a la demanda de manera eficiente con el fin de obtener inventarios más bajos y mejorar los niveles de servicios al cliente.

La gestión de stocks dependen mucho para las organizaciones ya sea para el correcto funcionamiento como el abastecimiento a los clientes por ende se tiene presente que no es necesario tener menores cantidades de

mercadería por efecto de costo ya que puede incurrir en dificultades operativas, tener altos inventarios resulta estratégico ya que resuelve la problemática de desabastecimiento y de pedidos atrasados; el comportamiento de los stocks es que vaya disminuyendo por consumo conforme pasa el tiempo, si se evidencia que un producto almacenado no tiene rotación, este se elimina ya que a toda empresa le conviene tener productos con un alto índice de rotación.

### **Fundamentación legal**

Según la Constitución de la República del Ecuador en el capítulo sexto de trabajo y producción en la sección primera de la forma de organización de la producción y su gestión en el artículo 320 indica:

**Art. 320:** En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente.

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

En la Constitución de la República del Ecuador en el capítulo sexto de trabajo y producción en la sección quinta de los intercambios económicos y comercio justo en el artículo 336 menciona:

**Art. 336:** El Estado impulsará y velará por el comercio justo como medio de acceso de bienes y servicios de calidad, que minimice las distorsiones de la intermediación y promueva la sustentabilidad.

El Estado asegurará la transparencia y eficiencia en los mercados y fomentará la competencia en igualdad de condiciones y oportunidades, lo que se definirá mediante la ley.

En la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, la resolución 067-2015-GGG en el capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura del artículo 91 dice:

**Art. 91:** Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, la resolución 067-2015-GGG- en el capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura del artículo 130 dice:

**Art. 130:** La comercialización o expendio de alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos, para ello:

- a. Se dispondrá de vitrinas, estantes o muebles que permitan su fácil limpieza:
- b. Se dispondrá de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados, para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración o congelación.

En base a los objetivos del Plan del Buen vivir se relaciona con el Objetivo 10 que indica:

### **Objetivo 10: Impulsar la transformación de la matriz productiva**

El compromiso del Gobierno de la Revolución Ciudadana es construir una sociedad democrática, equitativa y solidaria. La incorporación de conocimientos, la acción organizada de un sistema económico y la transformación en las estructuras productivas que promueven la sustitución de importaciones y la diversificación productiva, permitirán revertir los procesos concentradores y excluyentes del régimen de acumulación actual.

## **Variables de la investigación**

Variable independiente: administración de inventarios

Variable dependiente: rotación de productos cárnicos

## **Definiciones conceptuales**

**Administración:** según Mostern, F (1946) indica: Toda acción encaminada a convertir un propósito en realidad objetiva, es el orden sistemático de acciones y el uso calculado de recursos aplicados a la realización de un propósito, previendo los obstáculos que pueden surgir en el logro del mismo. Es la acción de dirección y supervisión del trabajo y del uso adecuado de materiales y elementos para realizar el fin propuesto con el más bajo costo de energía, tiempo y dinero.

**Inventario:** es el conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa para comerciar con aquellos, permitiendo la compra y venta o la fabricación primero antes de venderlos, en un período económico determinados.

**Rotación de inventarios:** es un ratio financiero que indica el número de veces en que un producto rota en el año con el fin de evidenciar si la mercadería se vende rápida o lentamente.

**Rotación de productos:** consiste en dar una ubicación adecuada a los artículos en un almacén o bodega, teniendo en cuenta su importancia y demanda en el mercado como lo son productos de consumo masivo.

- Productos cárnicos:** los elaborados a base de carne, grasa, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto autorizados para el consumo humano y adicionado o no con ingredientes y aditivos de uso permitido y sometidos a procesos tecnológicos.
- Almacén:** establecimiento comercial dividido en secciones en donde se comercializan productos ya sea al por mayor o menor para la satisfacción de los clientes.
- Propuesta:** existen varias definiciones de la cuales enfocada al tema se define como a un proyecto o idea que se presenta a una persona para que lo acepte y dé su conformidad para realizarlo.
- Mejora:** se define como a una acción o situación favorable, de progreso o perfeccionamiento de las cosas o las personas en su constitución, estado o desarrollo.
- Diagnosticar:** es examinar una cosa, un hecho o una situación para realizar un análisis o para buscar una solución a sus problemas o dificultades.
- Almacenamiento:** se define a la acción de guardar productos o mercadería en un lugar determinado y en las condiciones necesarias para luego ser trasladado o vendido.
- Caducidad:** se denomina a la expiración, la cesación o el vencimiento de algo que pierde sus cualidades y su condición.

## Operacionalización de las variables

Tabla 2: Operacionalización de variables

Variables	Concepto	Dimensiones	Técnica	Instrumento
Administración de inventarios	Mantener disponibles los bienes al momento de requerir su venta mediante métodos y técnicas que permitan su reabastecimiento.	Almacén	Encuesta Observación	Cuestionario Guía
		Inventarios		
Rotación de productos cárnicos	Cantidad de veces que el inventario es reemplazado por las ventas de su mercancía	Cámaras de almacenamiento	Encuesta Observación	Cuestionario Guía
		Productos cárnicos		

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

La metodología es el instrumento que enlaza el sujeto con el objeto de la investigación según Leddy, (199 3) **“La metodología de la investigación trasciende las limitaciones de un área específica, es un acercamiento a la conducción de un proyecto de investigación.”**

Este término se la define como un grupo de procedimientos racionales para el logro de los objetivos empleados en el proyecto ya que está vinculado directamente con la ciencia el cual permite desarrollar todo tipo de problemas a fin de encontrar una solución en base a la utilización de métodos, técnicas e instrumentos para su desarrollo.

#### **Tipos y diseño de la investigación**

La investigación según lo menciona en el libro metodología de la investigación de Sampieri, (2017) indica **“que es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema”**. (p.4)

Existen varios tipos de investigación científica que se aplica para el desarrollo de un problema el cual existen cuatro tipos que son los más utilizados en todo proceso investigativo.

#### **Tipo exploratorio**

Este tipo de investigación permite dar al tema un análisis más superficial o panorámico, que es el primer paso para cualquier tipo de investigación ya que por medio de aquello se obtiene la información inicial con el fin de obtener datos más rigurosos y poder plantear o formular una hipótesis.

Según el autor Hernández, E (2003) dice que **“la investigación exploratoria se efectúa normalmente cuando el objetivo a examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes.”**

### **Tipo explicativo**

Este tipo de investigación explica las causas que originaron la situación analizada, ya no solo describe el problema sino que da una interpretación del porqué y para qué del objeto de estudio; además el fin de este tipo de investigación es establecer las causas en distintos tipos de estudio mediante conclusiones y explicaciones enriqueciendo las teorías para la confirmación del proyecto inicial.

Para algunos investigadores, este tipo de estudio es el menos recomendable ya que según el autor Sabino, (1996) **“son previsible reacciones negativas tanto de los organismos que evalúan los proyectos de investigación como de los jurados examinadores, y el estudiante se expone a riesgos que en realidad no tienen por qué correr.”** (p.108)

### **Tipo descriptivo**

Este modelo de investigación es utilizada para describir de manera real las situaciones, personas, eventos, grupos o comunidades del cual se está abordando y lo que se pretenda analizar; es decir trata de plantear lo más relevante de una situación o hecho concreto basándose en etapas como es la de examinar características del tema, definirlo y formular hipótesis. Según menciona el autor Rivas (1995) que el tipo de investigación descriptivo **“trata de obtener información acerca del fenómeno o proceso, para describir sus implicaciones.”** (p.54)

### **Tipo correlacional**

Es utilizada cuando existe una relación entre dos variables o categorías en un contexto en particular, el propósito de este tipo de investigación es averiguar qué variables se encuentran conectadas entre sí; de esta manera el investigador se interesa en estudiar una variable A y su relación e impacto sobre una variable B.

El presente proyecto que se llevará a cabo será de tipo descriptiva debido a que se analizará la situación que está pasando en los almacenes en base a la forma de cómo se están administrando los inventarios en cuestión del comportamiento de los pedidos que se efectúa semanalmente; también es de tipo correlacional en vista que se evaluará la relación que existe entre dos o más factores con el fin de conocer el movimiento de rotación de los productos cárnicos que se maneja en los almacenes de Avícola Fernández; la misma que se realizará a través de la recolección y análisis de datos de cada una de las variables que afecten los inventarios.

### **Diseño de la investigación**

Un diseño te permite determinar la metodología que se va a utilizar con el fin de demostrar los datos y a su vez de presentar la información más clara y veraz. Según Altuve (1980), expresa que un diseño es **“la presentación de las condiciones que se posibilitan la recolección y análisis de datos, de tal forma que se puedan combinar resultados relevantes con la economía de procedimientos.”** (p.89)

Existen varios diseños de investigación que son utilizadas en el proceso investigativo de las cuales se puede mencionar las siguientes:

### **Diseño bibliográfico**

Este modelo documental permite recolectar información basados en investigaciones ya realizadas, textos o manuscritos con el propósito de dar conocimientos al investigador el cual asegura datos a través de fuentes bibliográficas.

Según los autores Palella, S y Martins, F (2010) define el diseño bibliográfico, se fundamenta en la revisión, sistemática, rigurosa y profunda del material documental de cualquier clase. Se procura el análisis de los fenómenos o el establecimiento de la relación entre dos o más variables. Cuando opta por este tipo de estudio, el investigador utiliza documentos, los recolecta, selecciona, analiza y presenta resultados coherentes. (p.87)

### **Diseño de campo**

Esta forma de diseño permite recolectar datos de forma directa de la realidad, es decir se obtiene información desde el lugar de los hechos el cual a manera empírica el investigador puede cerciorarse de las verdaderas condiciones en que se han conseguido los datos pero también existe una limitante ya que por varias razones como restricciones espaciales, carencia de recursos entre otras no se desarrolla al máximo.

### **Diseño experimental**

Este modelo de diseño se basa en la experimentación el cual en base a procesos, métodos o técnicas entre otros obtienen resultados científicos, según Sabino,C (1992) menciona “ **un experimento consiste en someter el objeto de estudio a la influencia de ciertas variables, en condiciones controladas y conocidas por el investigador, para observar los resultados que cada variable produce en el objeto**” (p.74), de tal manera que el presente diseño es considerado para el uso de la ciencia ya que gran parte de ellos han dado respuestas a algunos problemas mediante aportaciones tecnológicas y prácticas.

En base al presente proyecto de investigación, se realizará un diseño de campo por el cual no permite reflejar expectativas con el fin de diagnosticar la problemática de la administración de los inventarios en los

almacenes de Avícola Fernández y el impacto que este ocasiona en la rotación de los productos cárnicos.

## **Población y muestra**

### **Población**

Según el autor Arias, F. (2012) indica que **“la población, o en términos más precisos población objetivo, es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación”**. (p.81)

### **Población finita**

Aquel que se conoce un límite de cantidad de unidades que lo integran según Arias, F. (2012) menciona que **“una población finita es la constituida por un número inferior a cien mil unidades”** (p. 82)

### **Población infinita**

Aquella población el cual se desconoce de una cantidad exacta de unidades que lo conforman por tal motivo su elaboración sería prácticamente imposible, según indica el autor Arias, F. (2012) **“se considera una población infinita a la conformada por cien mil unidades o más”** (p. 83)

### **Población incluyente**

Es la cantidad de personas que conforman a la empresa de Avícola Fernández tanto de la parte administrativa como la parte comercial.

**Tabla 3: Universo**

<b>Población</b>	<b>Cantidad</b>
Presidente	1
Directora ejecutiva	1
Asesor legal	1
Audidores	5

Gerentes	8
Contador	1
Contabilidad	21
Marketing	4
Compras	6
Inventarios	5
Sistemas	9
Operaciones	3
Talento humano	12
Organización y método	3
Jefe almacén	9
Supervisor de almacén	10
Supervisor cárnico	15
Supervisor de bodega	10
Supervisora de caja	20
Especialista cárnico	59
Abastecedores	49
Cajeras	37
<b>Total</b>	<b>289</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

### **Población excluyente**

Es la cantidad de personas que forman parte de la empresa pero que no tienen relación directa con el presente proyecto como lo son personal de planta procesadora, personal de incubadora, personal de sitio 1 y sitio 2, personal de granjas, personal de la planta de balanceado, personal del almacén libertad y recreo, personal de los centros de distribuciones de Guayaquil y Manta, personal de enfermería, clientes, guardias de seguridad y personal de limpieza.

## **Características de la población**

**Presidente:** es la persona quien fundó la organización y que actualmente se dedica a las negociaciones con empresas del exterior.

**Directora ejecutiva:** es la persona quien se dedica a la gestión y dirección administrativa de la organización.

**Asesor legal:** es la persona quien se dedica a los trámites legales que se presentan en la empresa.

**Auditores:** grupo de personas conformados por cinco colaboradores quienes se dedican a los controles internos tanto administrativos como comerciales de la empresa.

**Gerentes:** grupo de personas conformados por ocho colaboradores quienes se encargan de dirigir y orientar de manera eficiente y responsable a su equipo de trabajo y lograr cumplir los objetivos de la empresa.

**Contador:** persona quien se encarga de llevar los estados financieros de la empresa y las declaraciones ante el SRI.

**Contabilidad:** grupo de personas conformado por veintiún colaboradores quienes se dedican a la ejecución de los asientos contables y al manejo de las cuentas contables de la empresa.

**Marketing:** grupo de personas conformado por cuatro colaboradores quienes se encargan de llevar la gestión comercial de la empresa analizando tanto el comportamiento del mercado como el de los clientes.

**Compras:** grupo de personas conformado por seis colaboradores quienes se encargan de gestionar las ordenes de pedidos a fin de negociar con los proveedores para la compra de bienes o suministros para la empresa.

**Inventarios:** grupo de personas conformado por cinco colaboradores quienes se encargan de los controles y revisiones de los movimientos de productos y mercaderías que posee los almacenes.

**Sistemas:** grupo de personas conformado por nueve colaboradores quienes se dedican a la gestión y control del sistema panacea de la empresa.

**Operaciones:** grupo de personas conformado por tres colaboradores quienes están a cargo de la operabilidad de los almacenes con el fin de llevar a cabo el cumplimiento de los procedimientos establecidos por la organización.

**Talento humano:** grupo de personas conformado por doce colaboradores quienes se dedican a la planeación, coordinación, entrenamiento y ejecución de actividades del personal de la empresa.

**Organización y métodos:** grupo de personas conformado por tres colaboradores quienes están a cargo de la elaboración, gestión y ejecución de los procedimientos para el cumplimiento de las metas.

**Jefe de almacén:** grupo de personas conformado por nueve colaboradores encargados de llevar la planificación, organización, dirección y control de los almacenes para el cumplimiento de los objetivos y presupuesto de ventas.

**Supervisor de almacén:** grupo de personas conformado por diez colaboradores quienes se encargan de supervisar y coordinar las actividades de los almacenes.

**Supervisor cárnico:** grupo de personas conformado por quince colaboradores quienes llevan a cabo la supervisión, manejo y control de los productos cárnicos en los almacenes mediante a un personal a cargo con el fin de cumplir los procedimientos establecidos.

**Supervisor de bodega:** grupo de personas conformado por diez colaboradores quienes están a cargo de la supervisión, recepción y manejo de mercadería y productos cárnicos provenientes de los proveedores.

**Supervisora de cajas:** grupo de personas conformado por veinte colaboradores quienes están a cargo de la supervisión y control de los cuadros y cierre de cajas de los almacenes.

**Especialista cárnico:** grupo de personas conformado por cincuenta y nueve colaboradores quienes se dedican a la comercialización de productos cárnicos a los clientes cumpliendo los estándares de calidad.

**Cajeras:** grupo de personas conformado por cuarenta y nueve colaboradores responsable de la facturación de productos cargado por los clientes así mismo son la encargadas de llevar el cuadro diario de los valores recaudados por las compras generada en los almacenes.

**Abastecedores:** grupo de personas conformado por treinta y siete colaboradores quienes están encargados de la distribución y abastecimiento de productos cárnicos o abarrotes de las perchas e islas de refrigeración o congelación en los almacenes.

#### **Delimitación de la población**

Es una parte o porción finita que se obtiene de una población objetivo con el fin de determinar un tamaño de muestra adecuado y ajustado a la disponibilidad de tiempo y recursos; al resultar accesible en su totalidad, no será necesario aplicar una muestra.

**Tabla 4: Población delimitada**

<b>Población</b>	<b>Cantidad</b>
Jefe de almacén	9
Supervisor de almacén	10
Supervisor cárnico	15
<b>Total</b>	<b>34</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

## **Tipos de muestra**

Según los autores Rodríguez, J. & Pierdant, A. & Rodríguez, E. (2016) indica que **“una muestra representativa de la población es aquella que contiene los elementos cuyas características influyen en las variables de interés que se desean estudiar, es decir en esa pequeña porción se tienen las características de la población”**. (p. 246)

### **Muestra probabilística**

El autor Arias, G. (2012) menciona que una muestra probabilística **“es un proceso en el que se conoce la probabilidad que tiene cada elemento de integrar la muestra”**. (p. 83) es decir que los elementos que componen una población tienen la misma posibilidad de ser seleccionados.

Existen varios tipos de muestreos probabilísticos que se utilizan para el desarrollo de un proyecto el cual los más concurrentes suelen ser los siguientes:

### **Muestreo aleatorio simple**

Este tipo de muestreo es sencillo y generalizado el cual requiere que las unidades sean seleccionadas al azar mediante el sorteo, selección sistemática, tablas de números aleatorios entre otros.

### **Muestreo con sustitución o reemplazo**

Su elaboración va desde seleccionar el primer elemento de la muestra, luego el de la segunda y así sucesivamente hasta llegar al último elemento muestral.

### **Muestra no probabilística**

Según el autor Arias, F. (2012) menciona que un muestreo no probabilístico **“es un procedimiento de selección en el que se desconoce la probabilidad que tienen los elementos de la población**

**para integrar la muestra”;** (p. 85) al igual que el muestreo anterior existen varios tipos de los cuales los más utilizados para un proyecto son los siguientes:

### **Métodos y técnicas**

Según el autor Sabino, C (1992) menciona que métodos **“es el procedimiento o conjunto de procedimientos que se utilizan para obtener conocimientos científicos, el modelo de trabajo o secuencia lógica que orienta la investigación científica”.** (p. 24)

### **Tipos de métodos**

Existe una variedad de métodos que se aplican al momento de una investigación el cual solo se mencionara los más utilizados.

#### **Método histórico-lógico.**

Este método se vincula con los conocimientos de las distintas etapas en base a una cronología con el fin de conocer la evolución y desarrollo del fenómeno de investigación, para ello es necesario saber revelar las etapas y las conexiones históricas fundamentales. Los métodos históricos permiten evidenciar la trayectoria concretada de la teoría en diferentes períodos y los métodos lógicos que es la esencia de los conocimientos más profundos del estudio histórico mediante la lógica interna de su desarrollo lo que implica su modelación.

#### **Método análisis-síntesis.**

Este método consiste en eximir las partes de un todo para ser estudiadas de manera individual con el fin de reunir los elementos dispersos para luego ser estudiado en su totalidad. Según lo menciona el manual metodológico para el investigador científico por Centhy, D. (2006) **“este método tiene la ventaja de disciplinar al investigador para poder escoger los diferentes elementos o partes de un fenómeno y está relacionado con nuestra capacidad sensorial”.** (p. 33)

### **Método inductivo-deductivo**

Este método se basa en la observación, estudio y característica comunes de un conjunto de realidades donde se plantea un razonamiento que va de lo particular a lo general con el fin de determinar las consecuencias particulares o individuales de las conclusiones generales aceptadas.

### **Método heurístico**

Este método indica que es un conjunto de procesos cognitivos, propositivos y reflexivos necesarios para identificar en el menor tiempo posible las alternativas de solución para un determinado problema, es decir son estrategias generales de resolución y reglas de decisión utilizadas por los investigadores que basados en la experiencia previa con problemas similares mencionan las vías o posibles enfoques a seguir para alcanzar una solución.

### **Método estadístico**

Según lo menciona el autor Reynaga, J. (2015) **“el método estadístico consiste en una secuencia de procedimientos para el manejo de los datos cualitativos y cuantitativos de la investigación”**. (p. 32)

Este método tiene como objeto la comprobación de una o varias consecuencias verificables extraídas de la hipótesis de un fenómeno investigativo.

En el presente proyecto de investigación se efectuará el método de análisis-síntesis el cual enfocaremos un estudio de como se está efectuando la administración de los inventarios en los almacenes de Avícola Fernández y en base a la información obtenida se desarrollara una propuesta para obtener mejoras.

### **Técnicas**

Las técnicas que se usa en toda investigación son de suma importancia puesto que conlleva a la forma de recolectar los datos necesarios para el estudio del problema o fenómeno planteado

### **Observación**

Según el autor Arias, F (2012) menciona que **“la observación es una técnica que consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos”**. (p.69) Esta es una técnica que se utiliza para evidenciar el comportamiento o conducta de algún evento con el fin de medir las diversas circunstancias que se presente en el momento.

Esta técnica se la aplica de manera directa ya que de si es indirecta, se requiere de instrumentos especializados de uso científico; los instrumentos a utilizar en esta técnica se basa en una lista de cotejo en donde se asentaran los elementos que se pretenden a observar y el espacio que indique si se está cumpliendo o no la disposición indicada.

### **Encuesta**

Esta técnica permite a que el investigador recopile los datos mediante la elaboración de un cuestionario con el fin de ser analizado mediante un estudio sistemático que permita obtener los resultados ante un fenómeno planteado; según el autor Arias, F (2012) la define **“como una técnica que pretende obtener información que suministra un grupo o muestra de sujetos acerca de sí mismos, o en relación con un tema en particular.”** (p. 72)

El principal instrumento que se utiliza en la mencionada técnica es el cuestionario puesto que consta en el desarrollo de preguntas con múltiples respuestas sean abiertas o cerradas con el objeto de obtener respuestas relevantes a un problema planteado, para ellos deben tener

correspondencia con los objetivos de la investigación a fin de conocer lo necesario.

### **Entrevista**

Según el autor Arias, F (2012) menciona que **“es una técnica basada en un diálogo o conversación “cara a cara” entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema previamente determinado, de tal manera que el entrevistador pueda obtener la información requerida”.**(p.73)

Para este tipo de técnica solo se requiere de la selección de pocas personas puesto que al llevar un tiempo significativo en un entrevistado puede conllevar a un menor alcance. El principal instrumento es el formulario el cual está dividido en dos secciones como la guía de la entrevista y la evaluación del entrevistado.

### **Análisis documental**

Este tipo de técnica son agrupaciones de operaciones que conllevan a la representación de un documento y su contenido bajo un esquema diferente a su forma original cuyo objeto es la interpretación y el análisis de la información para luego ser sintetizado.

### **Test**

Esta técnica surge de la derivación entre la entrevista y la encuesta el cual la finalidad de aquello es definir la personalidad, la conducta o determinados comportamientos y características individuales de la persona siendo estas observadas y evaluadas por el investigador. Una test debe ser válida, confiable, objetiva, sencilla y clara, económica e interesante.

**Tabla 5:**

**Técnicas**

<b>Técnicas</b>	<b>Instrumento</b>
-----------------	--------------------

Observación	Guía
Encuesta	Cuestionario
Entrevista	Formulario
Análisis documental	Folletos
Test	Batería

**Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo**

En el presente proyecto se utilizarán dos métodos que son la observación el cual nos permitirá obtener información sobre la forma en que se están manejando los productos cárnicos en los almacenes de Avícola Fernández y a su vez interpretar los resultados obtenidos mediante un análisis por cada guía realizada y la técnica de la encuesta el cual nos ayudara a recolectar datos sobre cómo se están administrando los inventarios para luego ser interpretados de forma estadísticas los resultados alcanzados.

## CAPÍTULO IV

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

#### Encuesta

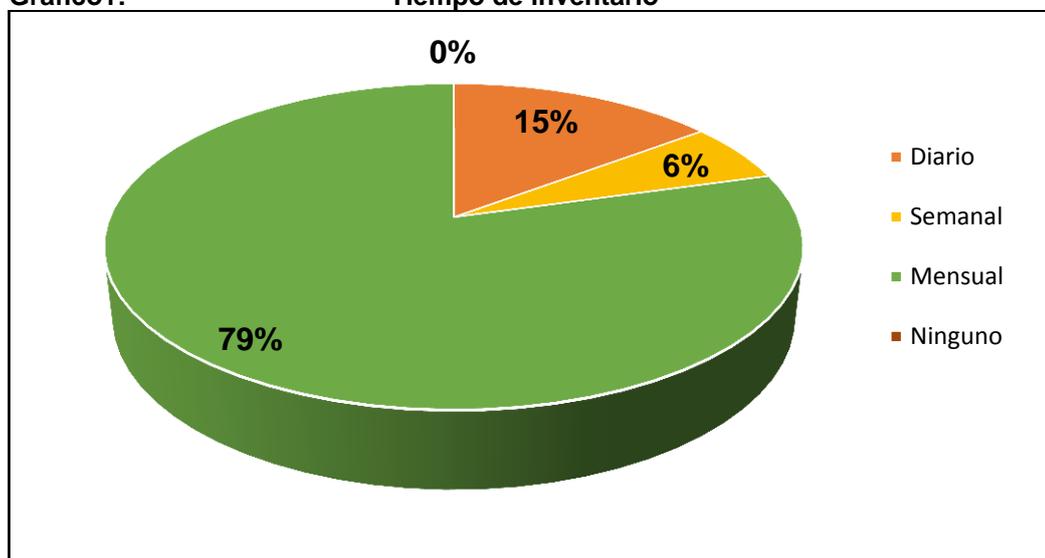
1.- ¿Cada que tiempo se realizan inventario de productos cárnicos en las cámaras de almacenamiento?

**Tabla 6: Tiempo de inventario**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
Diario	5	15%
Semanal	2	6%
Mensual	27	79%
Ninguno	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico1: Tiempo de inventario**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta del 100%, el 79% indicaron que la frecuencia que hacen los inventarios de productos cárnicos es mensual, el 15% indicaron que lo realizan a diario y un 6% mencionaron que lo realizan semanal.

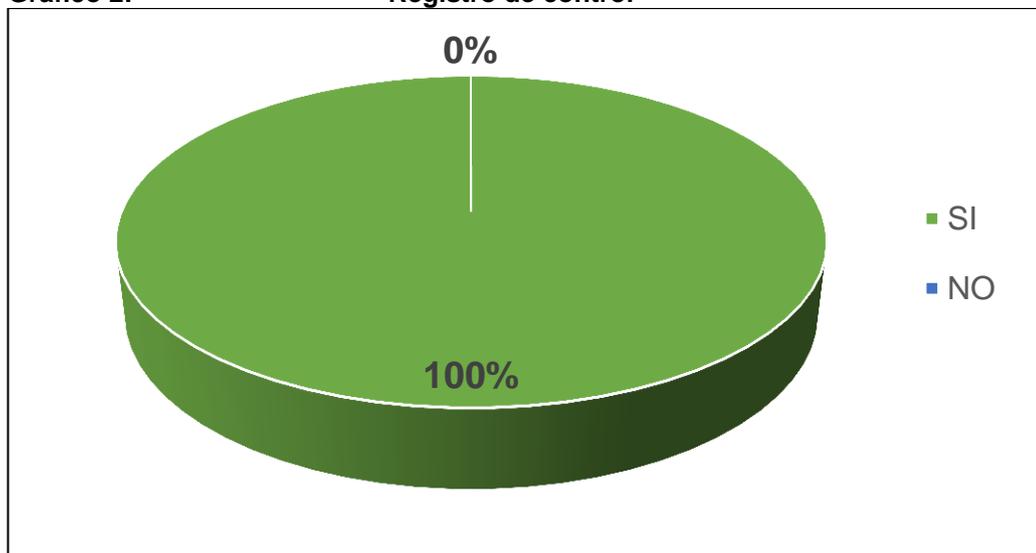
2.- ¿Levan un registro de control de inventario de productos cárnicos?

**Tabla 7: Registro de control**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	34	100%
NO	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 2: Registro de control**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta del 100% realizada, se obtuvo que el 100% si llevan un registro de control de inventarios.

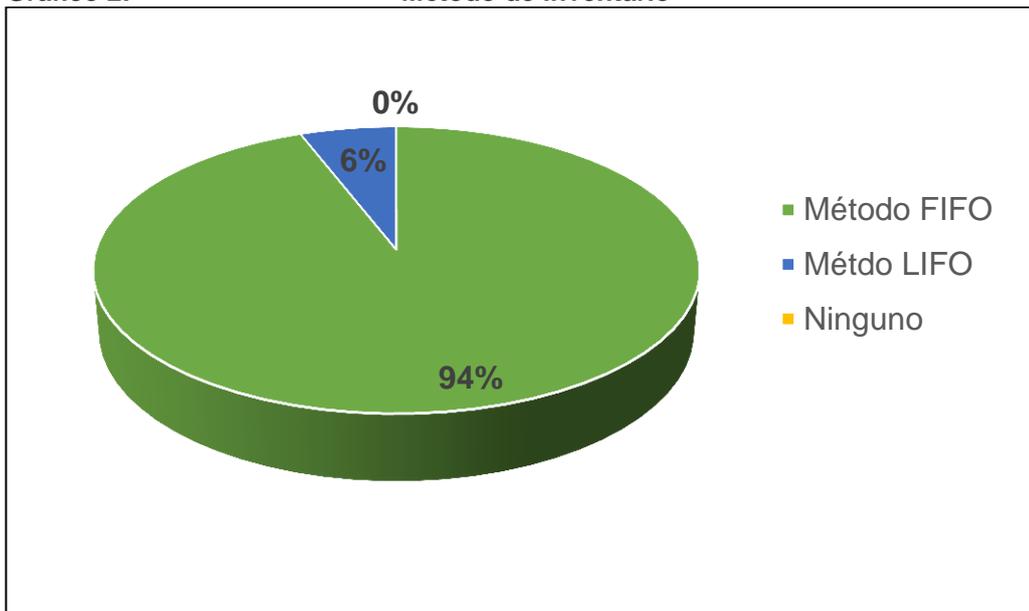
3.- ¿Qué método de rotación de inventario se aplica en el almacén?

**Tabla 8: Método de inventario**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
Método FIFO	32	94%
Método LIFO	2	6%
Ninguno	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 2: Método de inventario**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, se obtuvo que el 94% de los encuestados utilicen el método de rotación FIFO mientras que el 6% indicaron que utilizan el método de rotación LIFO.

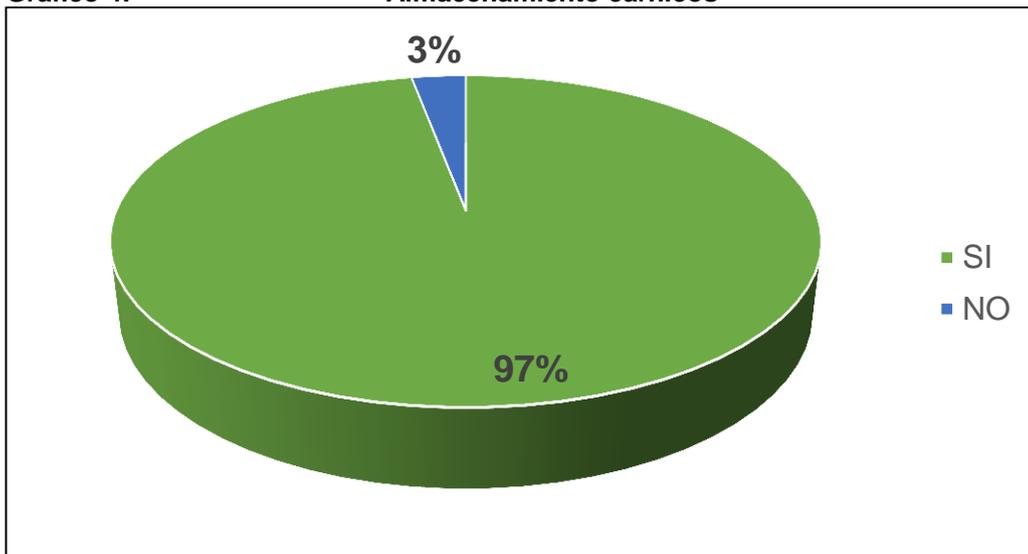
4.- ¿Se almacena los productos cárnicos de una manera ordenada y sistemática?

**Tabla 9: Almacenamiento cárnicos**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	33	97%
NO	1	3%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 4: Almacenamiento cárnicos**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, el 97% indicaron que almacenan los productos cárnicos de una manera ordenada y sistemática mientras que el 3% indicaron que no almacenan los productos cárnicos de una manera ordenada y sistemática.

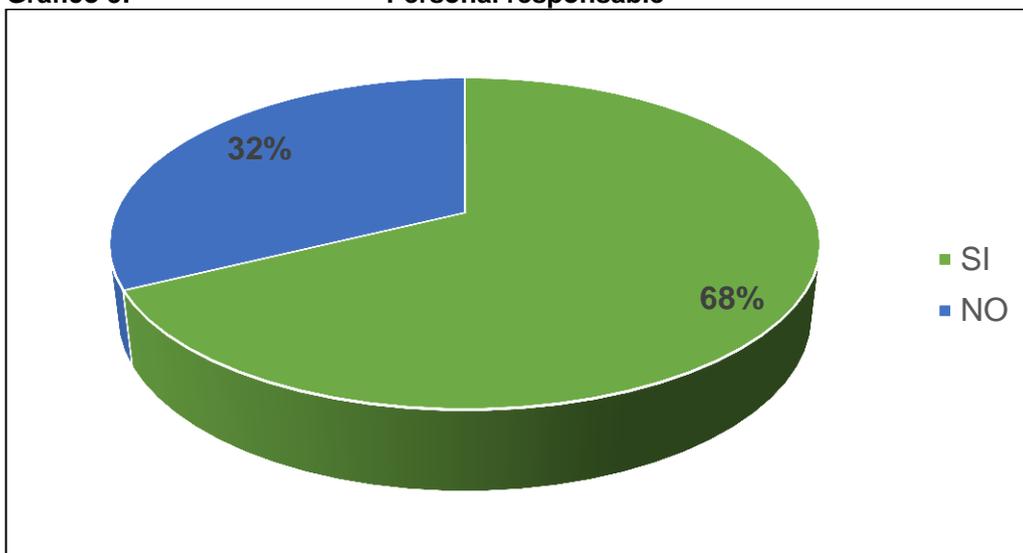
5.- ¿Cuenta con el personal responsable encargada en el control de las cantidades de productos cárnicos en el almacén?

**Tabla 10: Personal responsable**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	23	68%
NO	11	32%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 5: Personal responsable**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, el 68% indicaron que cuentan con un personal responsable encargada en el control de las cantidades de productos cárnicos en el almacén mientras que el 32% indicaron que no cuentan con un personal responsable encargada en el control de las cantidades de productos cárnicos.

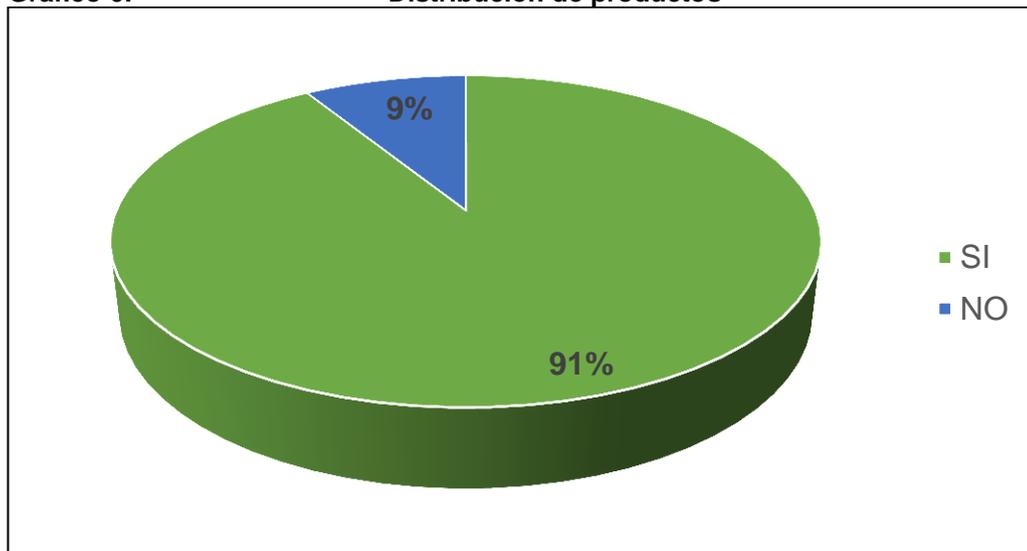
6.- ¿Cree usted que los productos cárnicos se distribuyen adecuadamente en las islas de refrigeración o congelación?

**Tabla 11: Distribución de productos**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	31	91%
NO	3	9%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 6: Distribución de productos**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, el 91% creen que los productos cárnicos se distribuyen adecuadamente en las islas de refrigeración y congelación mientras que el 9% no creen que los productos cárnicos se distribuyan adecuadamente en las islas de refrigeración y congelación.

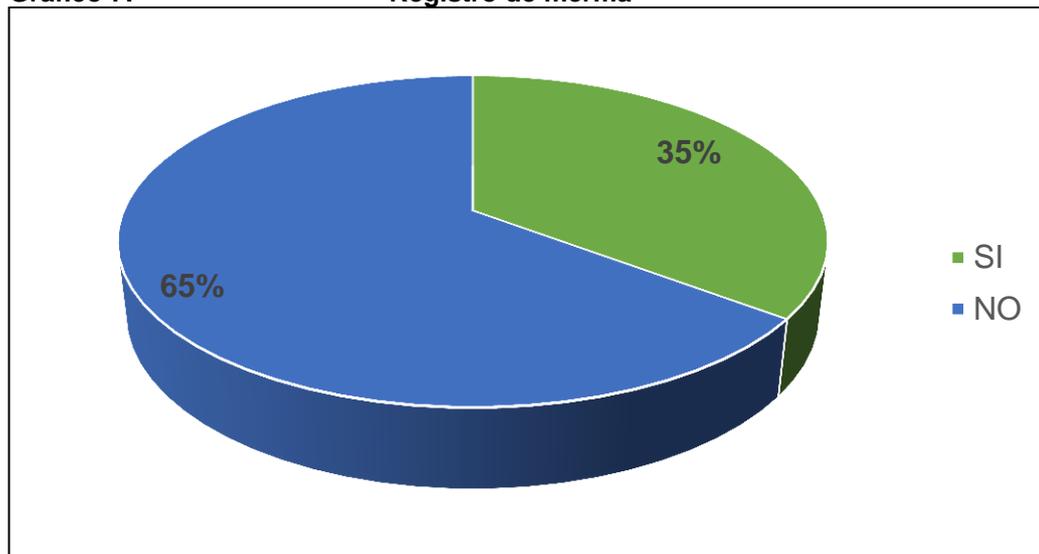
7.- ¿Llevan un registro de control de merma de los productos cárnicos almacenados en las cámaras?

**Tabla 12: Registro de merma**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	12	35%
NO	22	65%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 7: Registro de merma**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, el 65% mencionan que no llevan un registro de control de merma de productos cárnicos mientras que el 35% indican que si llevan un registro de control de merma de productos cárnicos.

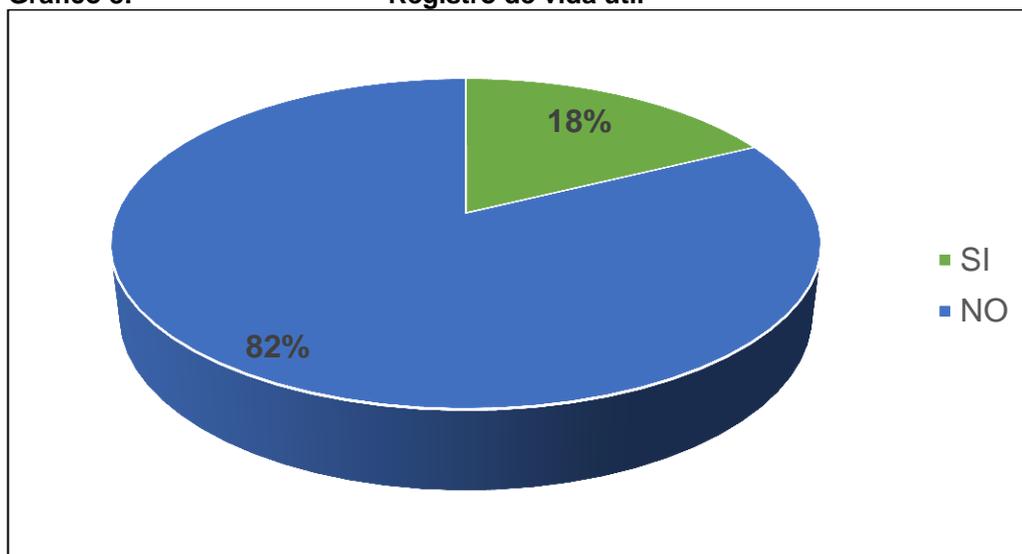
8.- ¿Levan un registro de control de productos cárnicos que están próximo a terminar su tiempo de vida útil?

**Tabla 13. Registro de vida útil**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	6	18%
NO	28	82%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 8: Registro de vida útil**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, el 82% indicaron que no llevan un registro de control de productos cárnicos que están próximos a terminar su tiempo de vida útil mientras que el 18% mencionaron que si llevan un registro de control de productos cárnicos que están próximos a terminar su tiempo de vida útil.

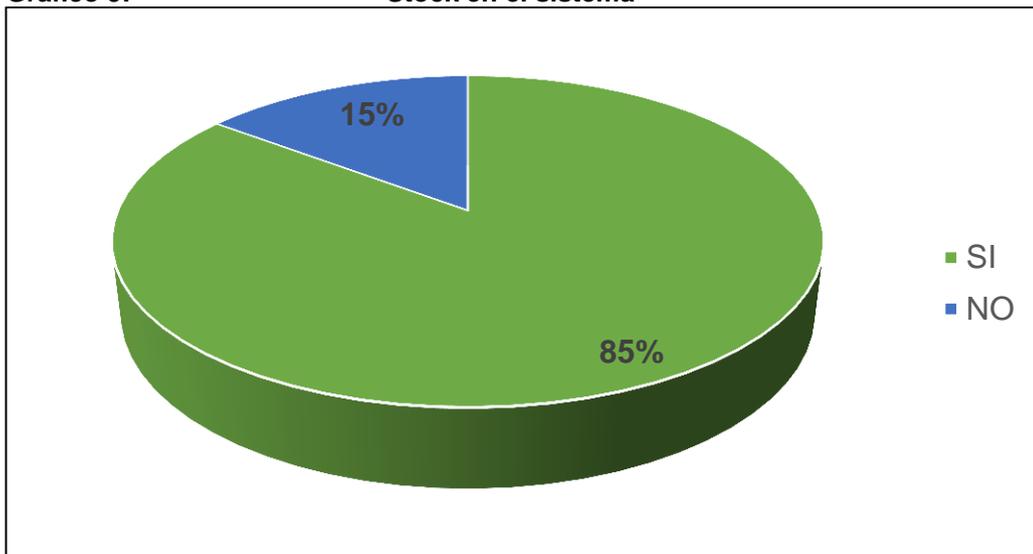
9.- ¿Al momento de realizar el pedido de mercadería revisan el stock en el sistema?

**Tabla 14: Stock en el sistema**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	29	85%
NO	5	15%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 9: Stock en el sistema**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, el 85% indicaron que al momento de realizar el pedido de mercadería si revisan el stock en el sistema mientras que el 15% mencionaron que al momento de realizar el pedido de mercadería no revisan el stock en el sistema.

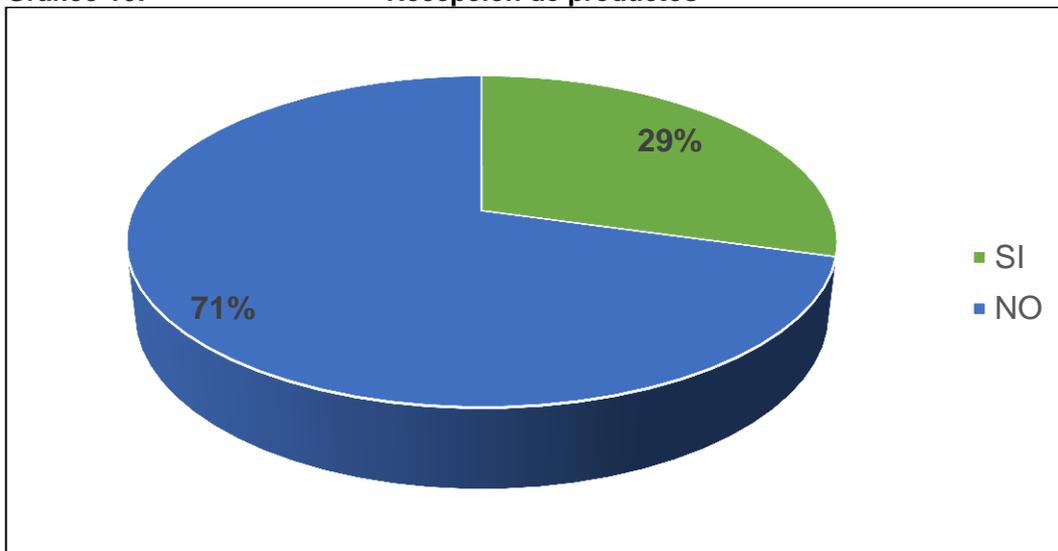
10.- ¿Reciben productos cárnicos por parte de la planta procesadora más de lo que indica en la orden de pedido?

**Tabla 15: Recepción de productos**

Descripción	Cantidad	Porcentaje
SI	10	29%
NO	24	71%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Gráfico 10: Recepción de productos**



Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

En una encuesta realizada del 100%, el 71% mencionaron que no reciben productos cárnicos por parte de la planta procesadora más de lo que indica en la orden de pedido mientras que el 29% mencionaron que si reciben productos cárnicos por parte de la planta procesadora más de lo que indica en la orden de pedido.

## **Análisis de las guías de observación**

### **Observación 1**

Lugar: Avícola Fernández almacén la garzota

Observador: Cristian Kelvin Miranda Murillo

Objetivo: Determinar el proceso de rotación de inventarios

Fecha: 07-agosto-2017

Hora inicio: 09:00 Hora fin: 09:30

Se procedió a ejecutar la guía de observación con el fin de determinar el proceso de rotación de los productos cárnicos el cual se obtuvo como resultado que en el almacén de la garzota no mantienen abastecidos de productos cárnicos en las islas de refrigeración y congelación, al sacar producto de las cámaras para su abastecimiento no revisan el respectivo lote y por último al momento de recibir la mercadería de planta, no registran el lote del producto el cual genera una preocupación ya que no se tiene la trazabilidad por el cual ingresó la mercadería.

### **Observación 2**

Lugar: Avícola Fernández almacén ppg

Observador: Cristian Kelvin Miranda Murillo

Objetivo: Determinar el proceso de rotación de inventarios

Fecha: 17-agosto-2017

Hora inicio: 10:00 Hora fin: 10:30

Se procedió a realizar a segunda observación y se evidenció que en las islas de refrigeración y congelación no cuentan con la descripción y precio de los productos, además no cuentan con una variedad de productos exhibidos. En las cámaras de almacenamiento no cuentan con una correcta rotación de productos el cual genera problemas al momento del abastecimiento en las islas.

### **Observación 3**

Lugar: Avícola Fernández almacén california

Observador: Cristian Kelvin Miranda Murillo

Objetivo: Determinar el proceso de rotación de inventarios

Fecha: 17-agosto-2017

Hora inicio: 14:00

Hora fin: 14:30

Se procedió a ejecutar la tercera observación en un almacén y se llegó a la conclusión que no se evidencia una correcta rotación de productos cárnicos en las cámaras de almacenamiento, además no se evidencia el ticket del lote en las gavetas de almacenaje así mismo al momento de sacar productos de las cámaras para abastecer no revisan el lote de los mismos.

### **Observación 4**

Lugar: Avícola Fernández almacén polaris

Observador: Cristian Kelvin Miranda Murillo

Objetivo: Determinar el proceso de rotación de inventarios

Fecha: 23-agosto-2017

Hora inicio: 16:00

Hora fin: 16:30

Se procedió a la ejecución de la cuarta observación en el almacén llegando a la conclusión que no se evidencia el ticket del lote del producto en las gavetas de almacenaje además al momento de sacar mercadería de las cámaras para el abastecimiento adecuado en las islas, no revisan el lote de la mercadería generando de esta manera que la rotación de las existencia se vea afectada.

## Guía de observación

Tabla 16: Interpretación de la observación

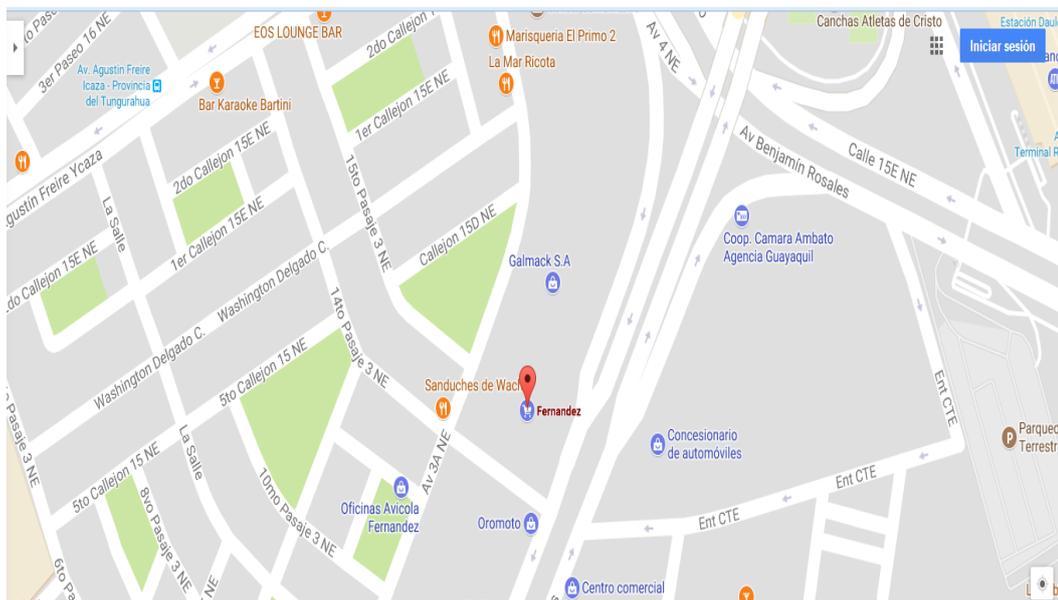
Descripción	SI	NO	Observación
1. Cuentan con la descripción y precio del producto en las islas y murales de exhibición.	3	1	Se observó que en tres de los almacenes si cuentan con la identificación respectiva del producto mientras que uno de ellos no se evidenció.
2. Se tienen exhibidos variedad de productos cárnicos.	2	2	Dos de los almacenes se evidencia variedad de productos exhibidos y dos de ellos no se observó variedad de productos.
3. El personal encargado mantiene abastecido de productos las islas y murales	4	0	Se evidenció que en los cuatro almacenes el personal mantiene abastecido de productos
4. Se tiene correcta rotación de productos cárnicos en las cámaras de almacenamiento.	0	4	En los cuatro almacenes no cuenta con una correcta rotación de productos cárnicos en las cámaras
5. Cuentan con el ticket del lote del producto en las gavetas.	1	3	Se observó que tres de los almacenes no tienen el ticket del lote colocado en las gavetas de productos mientras que uno de ellos si lo tienen.
6. Revisan el lote del producto al momento de retirar producto para abastecer.	0	4	En los cuatro almacenes se evidenció que al momento de abastecer no revisan el lote del producto.
7. Registra el lote de producto cárnico al momento de recibir mercadería de la planta procesadora.	3	1	En tres almacenes se observó que si registran el lote del producto al momento que reciben la mercadería en cambio uno de ellos no lo registran.
8. Reporta novedades por el tiempo de vida útil que recibe.	4	0	Se evidenció que en los cuatro almacenes si reportan novedades en cuanto al tiempo de vida útil del producto.
9. Utilizan un método de conversión para gestionar la venta de un producto cárnico	3	1	Se observó que en tres almacenes utilizan un método de conversión para agilizar la venta del producto en cambio un almacén no utiliza ningún método.

**Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo**

### **Ubicación sectorial**

País: Ecuador Provincia: Guayas  
Ciudad: Guayaquil Cantón: Guayaquil  
Parroquia: Garzota 2

### **Avícola Fernández**



**Nombre de la empresa:** Avícola Fernández S.A.

**RUC:** 0992142618001

#### **Misión:**

Somos una Corporación eficiente, productora y procesadora de productos cárnicos y alimentos de consumo masivo en beneficio del bienestar y la nutrición de sus clientes en armonía con el medio ambiente.

#### **Visión:**

Potenciar nuestro conocimiento comercial hasta exportar nutrición y productos cárnicos mediante la innovación permanente de productos y procesos franquiciales.

**Estructura de la empresa:** Dirección ejecutiva, departamento comercial, departamento financiero, departamento legal, departamento de sistema, departamento ambiental, departamento contable, departamento tributario, departamento de marketing, departamento de compras, departamento de inventarios, departamento de O&M, departamento administrativo, departamento de enfermería.

**Infraestructura:** Cemento y metal.

### Plan de mejora

**Objetivo:** Ejecutar la propuesta de mejora en la administración de inventarios en la empresa Avícola Fernández en el local La Garzota.

**Tabla 17: Propuesta de mejora**

<b>¿Qué?</b>	Resolver el problema de la empresa que es ¿Cómo afecta la administración de inventarios, la rotación de productos cárnicos, en los almacenes de la empresa Avícola Fernández, ubicada en la ciudad de Guayaquil, en el tercer trimestre del año 2017? mediante un diseño de plan de mejora.
<b>¿Por qué?</b>	Debido a la carencia de un control de los productos cárnicos en los almacenes se ha detectado que la rotación de los inventarios se ve afectada por la ausencia de un registro del tiempo de vida útil y cantidad de merma en los productos cárnicos.
<b>¿Cómo?</b>	Mediante un diseño de un registro que permita llevar un control más efectivo al momento de almacenar y abastecer los productos cárnicos.
<b>¿Cuándo?</b>	Desde septiembre del año 2017 hasta noviembre del presente año en los almacenes de la empresa.
<b>¿Quién?</b>	Los administradores y supervisores de almacenes.
<b>¿Dónde?</b>	En el almacén de La Garzota ubicado en la ciudadela la Garzota 14to Pasaje 3 y Avenida de las Américas.

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

## Factibilidad

**Legal:** el desarrollo del proyecto está basado en las norma establecidas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria según se menciona en el presente artículo.

**Artículo 91:** las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

**Económico:** el desarrollo del proyecto aportará a la empresa económicamente puesto que en base a la propuesta permitirá que haya controles en la rotación de productos cárnicos y evitar que se generen desperdicios por caducidad y así mejorar en la rentabilidad de la empresa.

**Administrativo:** el desarrollo del proyecto beneficiará al personal responsable del manejo de los inventarios y en base al recurso humano quienes manejan la empresa para la aplicación de la propuesta.

## Presupuesto

Se procede al detalle de los ingresos y egresos que se solventaron en la elaboración del proyecto y desarrollo de la propuesta en el transcurso del tercer trimestre del año 2017.

### Ingreso:

Tabla 18: **Financiamiento del proyecto**

Ingresos	Dólares
Actividades de autogestión	\$ 800
<b>Total</b>	<b>\$ 800</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

**Egreso:**

**Tabla 19: Detalle de los egresos del proyecto**

<b>Egresos</b>	<b>Dólares</b>
Suministros de oficina	\$130,25
Material tecnológico (internet, computadora, impresora, luz, aire acondicionado ,etc)	\$260,80
Anillado y empastado	\$65,25
Fotocopia	\$23,60
Refrigerio	\$74,40
Transporte	\$32,30
Alimentación	\$ 96,75
Imprevistos	\$80,00
Desarrollo de la propuesta	\$ 43,65
<b>Total</b>	<b>\$ 800</b>

Elaborado por: Cristian Kelvin Miranda Murillo

La inversión efectuada en el proyecto es de ochocientos dólares.

**Cronograma**

N°	Tiempo  Actividades	2017											
		Septiembre				Octubre				Noviembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2		
1	Elaboración de registros	X	X										
2	Presentación de los registros a la empresa			X									
3	Aprobación de los registros por el departamento O&M				X	X							
4	Inducción para el uso de los registros grupo 1						X						
5	Inducción para el uso de los registros grupo 2							X					
6	Impresión y anillado								X				
7	Implementación de los registros en el almacén										X	X	

## **Evaluación de impacto**

### **Ambiental**

El presente proyecto de investigación genera un impacto ambiental mínimo puesto que se utilizarán hojas de papel bond para la impresión de las encuestas y guías de observación para la obtención de resultados, a su vez el desarrollo de la propuesta se elaborarán registros impresos los mismos que serán distribuidos a los almacenes para su utilización y control en los desperdicios de productos cárnicos por lo tanto al ubicarse en la categoría A de la clasificación medioambiental no son necesarias tomar medidas de mitigación.

### **Sostenibilidad**

El proyecto de investigación es viable debido a que resolverá la problemática para el correcto manejo de los inventarios y en base a la propuesta establecida se tendrá un mayor control de los productos cárnicos con el fin que no genere desperdicios innecesarios por una inadecuada administración de los mismo generando de esta manera una pérdida para la empresa.

El personal que opera el manejo de los productos cárnicos llevará a cabo el control de los inventarios mediante el uso de los registros establecidos como control, el financiamiento del proyecto será proporcionado por la persona quien está a cargo del desarrollo del mismo.

## Conclusiones

- En base a los resultados obtenidos de la presente investigación se evidencia que en los almacenes no cuentan con un control adecuado en la rotación de productos cárnicos, esto debido a que existe productos almacenados sin lotes ni fecha de caducidad.
- La mayoría de los almacenes no cuentan con un registro de merma de producto, de tal manera que al no llevar un control de los desperdicios que genera los productos cárnicos conlleva a una pérdida significativa para el almacén perjudicando el resultado final del inventario.
- Los almacenes al contar con un personal responsable en el control de las cantidades de productos, no revisan las fechas de caducidad de los productos cárnicos al momento de retirar la mercadería de las cámaras para el abastecimiento respectivo en las islas de exhibición dando como consecuencia que se perche producto nuevo y que el producto antiguo no rote y termine su tiempo de vida útil.
- Los almacenes no cuentan con un registro de tiempo de vida útil de los productos cárnicos lo que genera que dicha mercadería no sea reportada a tiempo y se tenga que dar de baja perjudicando a la rentabilidad del almacén.
- Se identificó que la mayoría de los almacenes realizan los inventarios mensualmente y unos cuantos los realizan diariamente y semanalmente, de esta manera aunque lleven un registro de control de inventarios no se tiene un manejo eficaz de los inventarios.

## Recomendaciones

- Establecer un control adecuado por parte del personal responsable de guardar la mercadería por las etiquetas que no llegan sujetos en las gavetas de productos, que les permita mantener la mercadería bien rotulada para un correcto almacenamiento.
- Implementar un registro de control de merma por medio de formatos elaborados en el programa Microsoft Excel, que les ayude a mantener un control por los desperdicios estableciendo un porcentaje límite por producto.
- Establecer canales de comunicación al personal que maneje productos cárnicos, que les permite conocer las consecuencias que conllevan al no evidenciar la fecha de caducidad de la mercadería y logren tener un cuidado riguroso al momento de perchar.
- Implementar un registro de tiempo de vida útil de los productos cárnicos mediante la elaboración de un formato en el programa Microsoft Excel, que les ayude a tener un control adecuado de los productos que están próximos a caducar y puedan establecer estrategias de venta.
- Elaborar una planificación de inventarios para que se realice de manera semanal la toma física de productos que les permita tener un control adecuado de los inventarios en el almacén.

## Bibliografía

- Ávila, H. Introducción a la metodología de la investigación, edición electrónica, Chihuahua, México, 2006.
- Arias, F. (2012). El proyecto de investigación introducción a la metodología científica, (6<sup>a</sup> Ed.). Disponible en <https://books.google.com.ec>
- Baena, G. (2014). Metodología de la investigación, (1<sup>a</sup> Ed.). Disponible en <https://books.google.com.ec>
- Balestra, M. & Cano, M. (2016). La ganadería y la industria de la carne bovina. Klynveld Peat Marwick Goerdeler, (3). Consultado en <https://assets.kpmg.com/content/dam/kpmg/pdf/2016/06/kpmg-rgentina-la-ganaderia-y-la-industria-de-la-carne-bovina-enero-2016.pdf>
- Castillo, M. Análisis de la productividad y competitividad de la ganadería de carne en el litoral ecuatoriano, Resultado de consultoría para RIMISP-Parte 1, Documento n° 144, Santiago, Chile, 2014.
- Constitución de la República del Ecuador, (2014). Revisado en la página [http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitución\\_de\\_bolsillo.pdf](http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitución_de_bolsillo.pdf)
- Cárdenas, P. La rotación de los inventarios y su incidencia en el flujo de efectivo, Proyecto de investigación previo a la obtención de título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, Facultad de Administración, Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador, 2017
- Díaz, C. (2012). La logística empresarial y la administración de inventario. Observatorio de la Economía Latinoamericana, N168, 2012. Texto completo en <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/cu/2012/>
- Fundación Iberoamericana de Altos Estudios Profesionales, (2014). Control y manejo de inventario y almacén. Revisado en <http://fiaep.org/inventario/controlymanejodeinventarios.pdf>

- Guerrero, H. (2010). Inventarios, manejo y control (2ª Ed.). Revisado en <https://www.ecoediciones.com/wp-content/uploads/2017/08/Inventarios.-Manejo-y-control-2da-Edición.pdf>
- Hernández, R. (2014). Metodología de la investigación (6ª Ed.). Recuperado de <http://www.intercambiosvirtuales.org/>
- Hemeryth, F. y Sánchez, J. Implementación de un sistema de control interno operativo en los almacenes, para mejorar la gestión de inventarios de la constructora A&A S.A.C.de la ciudad de Trujillo, Tesis para obtener el título Profesional de Contador Público y Licenciado en Administración, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú, 2013.
- Laveriano, W. (2010). Importancia del control de inventarios en la empresa. Área Indicadores Económicos & Financieros, 2 (1). Recuperado [http://aempresarial.com/web/revitem/2\\_10531\\_19552.pdf](http://aempresarial.com/web/revitem/2_10531_19552.pdf)
- Martínez, C. (2012). Estadística básica aplicada. (4ª Ed.). Disponible en <https://books.google.com.ec>
- Ministerio de Salud Pública, Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, Guayaquil, Ecuador, 2015.
- Orellana, R. (2015). Administración de inventarios en las distribuidoras de productos de consumo masivo en el Municipio de Asunción Mita Jutiapa, Tesis de Grado, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Rafael Landívar, Jutiapa, Guatemala, 2015.
- Revista cubana de ciencia agrícola, Friedrich, Theodor, Producción de alimentos de origen animal, Habana, Cuba, 2014, p. 5-6
- Rodríguez, J. Pierdant, A. & Rodríguez, E. (2016). Estadística para administración, (2ª Ed.). Disponible en <https://books.google.com.ec>
- Rojas, M. Análisis de procesos operacionales de bodega e inventario para el mejoramiento estratégico en el centro de distribución comisariato de carnes en el Rancho en el cantón Durán, Tesis presentada como requisito para optar por el Título de Ingeniero

Comercial, Facultad de Ciencias Administrativas, Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador, 2016.

- Sánchez, Z. y Garrido, M. Diseño de un modelo de gestión de inventarios para la distribuidora de productos cárnicos y elaborados de cerdo Peggy de la ciudad de Milagro, Proyecto de tesis de grado previo a la obtención del título de Contadora Pública Autorizada, Facultad de Ciencias Administrativas, Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador, 2015.
- Vásquez, W. Modelo de gestión de inventarios para la empresa MartecCia. Ltda, Tesis previo a la obtención de título de ingeniero en Administración de Empresas, Facultad de Ciencias Administrativas, Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador, 2012.
- <http://www.revistalideres.ec/lideres/consumo-carnes-afianza-guayaquil.html>
- <http://tecnologiadecarnicosmariap.blogspot.com/p/definiciones.html>
- <https://es.scribd.com/doc/140188899/EVOLUCION-DEL-ALMACENAMIENTO>
- <https://www.uv.es/macas/T5.pdf>
- <http://inventarios1105.blogspot.com.co/2012/11/historia-de-los-inventarios.html>
- <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/873/1/27T089.pdf>



**ANEXOS**

## Anexo 1: Carta de autorización de la empresa



Guayaquil, 31 de octubre del 2017

### AUTORIZACIÓN

Yo, María José Pérez Polit, en calidad de Gerente General de Recursos Humanos de la empresa Avícola Fernández S.A. le autorizo al Sr. **CRISTIAN KELVIN MIRANDA MURILLO** a realizar su proyecto de grado en las instalaciones de la organización.

El tema del proyecto es: **"Propuesta de mejora en la administración de los inventarios por la rotación de productos cármicos en los almacenes de Avícola Fernández"**.

Con respecto a la recopilación de la siguiente información:

- Antecedentes, misión, visión, valores y objetivos de la organización.
- Organigrama funcional.
- Encuesta al personal administrativo de los almacenes.

Esta información se autoriza ser utilizado exclusivamente para fines académicos.

Atentamente  
Avícola Fernández S.A.

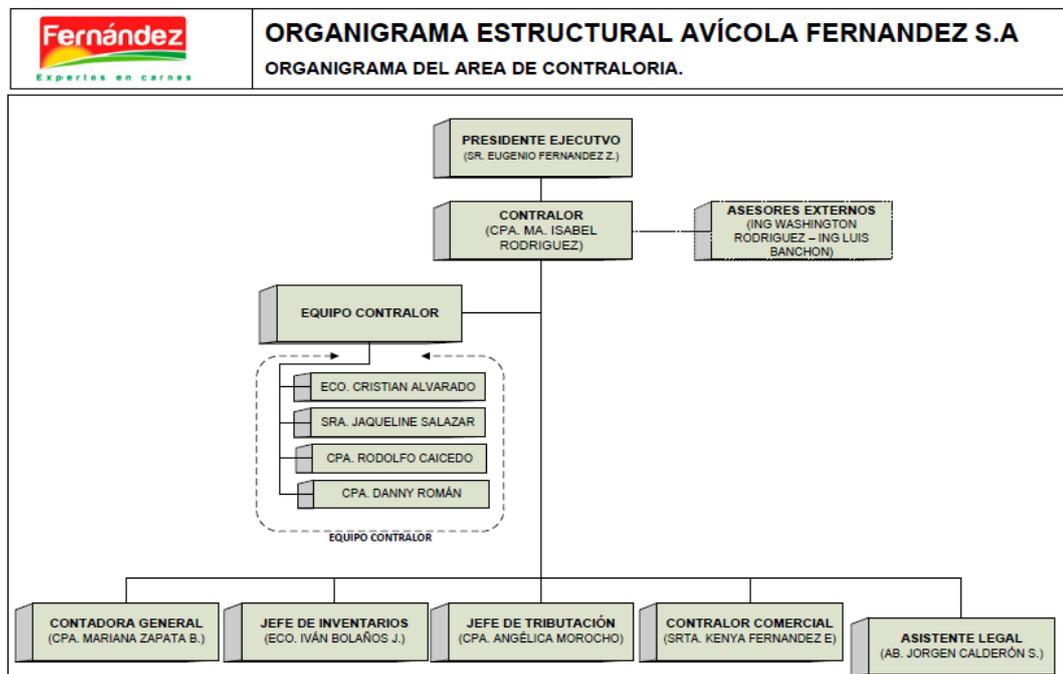
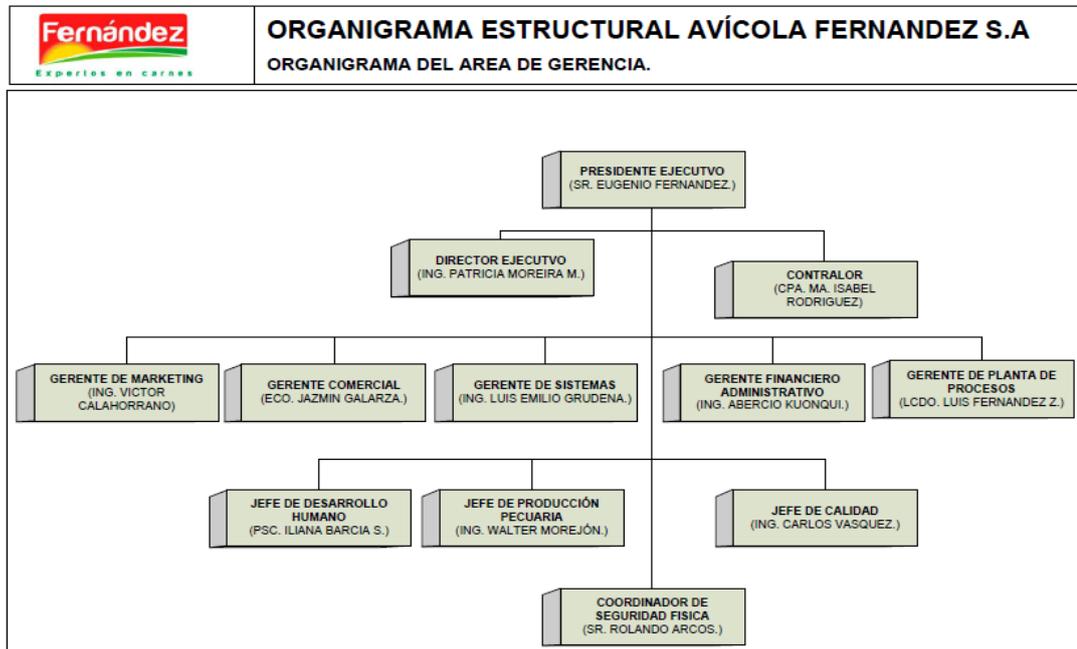


Master María José Pérez Polit  
Gerente General Recursos Humanos



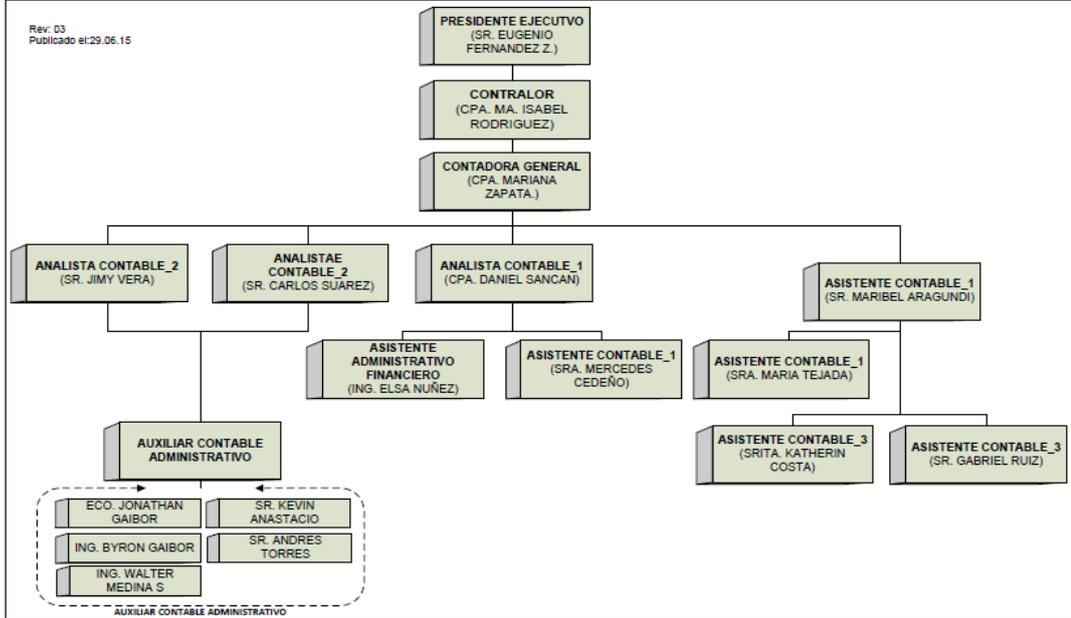
Dirección: C/ta. La Gerencia, Mz. 149 Solar 3  
Teléfono: 2656086 - 2656019  
E-mail: avicolafernandez@corpfernandez.com  
Guayaquil, Ecuador

## Anexo 2: Organigrama de la empresa

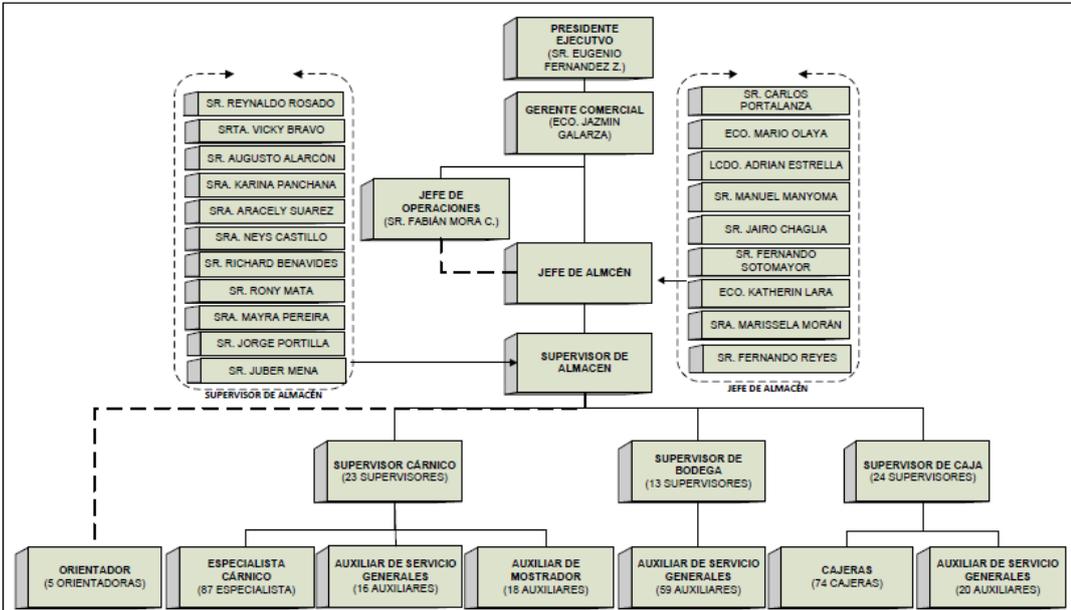


**ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL AVÍCOLA FERNANDEZ S.A**  
**ORGANIGRAMA DEL AREA DE CONTABILIDAD.**

Rev. 03  
Publicado el: 29.06.15



**ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL AVÍCOLA FERNANDEZ S.A**  
**ORGANIGRAMA DEL AREA COMERCIAL (ALMACENES).**



Anexo 3: Logotipo de la empresa



#### Anexo 4: Fotos



Realizando la encuesta al administrador de un local de Avícola Fernández.



Realizando la encuesta al supervisor cárnico de un almacén de Avícola Fernández.



Realizando la guía de observación en las cámaras de almacenamiento de un almacén de Avícola Fernández



Realizando la guía de observación en la isla de abastecimiento de un almacén de Avícola Fernández

## Anexo 5: Formato de encuesta

### Encuesta

Buenos/días/tardes

Mi nombre es Cristian Kelvin Miranda Murillo con cédula de identidad 0930941158 egresado del Instituto Tecnológico Bolivariano de Tecnología previo a la obtención del título de tecnólogo en administración de empresa.

Esta encuesta es anónima dirigido a los jefes y supervisores de los almacenes de Avícola Fernández con el fin de resolver el presente problema investigativo de las siguientes variables:

- I. Administración de inventarios
- II. Rotación de productos cárnicos

Agradecemos dar su respuesta con la mayor transparencia y veracidad a las diversas preguntas del cuestionario, todo lo cual permitirá un acercamiento ante la situación en los almacenes.

Al momento de seleccionar una respuesta, utilice bolígrafo azul o negra y marque con una equis dentro del recuadro.

1.- ¿Cada que tiempo se realizan inventario de productos cárnicos en las cámaras de almacenamiento?

<input type="checkbox"/>	Diario
<input type="checkbox"/>	Semanal
<input type="checkbox"/>	Mensual
<input type="checkbox"/>	Ninguno

2.- ¿Levan un registro de control de inventario de productos cárnicos?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

3.- ¿Qué método de rotación de inventario se aplica en el almacén?

<input type="checkbox"/>	Método FIFO
<input type="checkbox"/>	Método LIFO
<input type="checkbox"/>	Ninguno

4.- ¿Se almacena los productos cárnicos de una manera ordenada y sistemática?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

5.- ¿Cuenta con el personal responsable encargada en el control de las cantidades de productos cárnicos en el almacén?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

6.- ¿Cree usted que los productos cárnicos se distribuyen adecuadamente en las islas de refrigeración o congelación?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

7.- ¿Llevan un registro de control de merma de los productos cárnicos almacenados en las cámaras?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

8.- ¿Levan un registro de control de productos que están próximo a terminar su tiempo de vida útil?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

9.- ¿Al momento de realizar el pedido de mercadería revisan el stock en el sistema?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

10.- ¿Reciben productos cárnicos por parte de la planta procesadora más de lo que indica en la orden de pedido?

<input type="checkbox"/>	SI
<input type="checkbox"/>	NO

**Gracias por su colaboración**

## Anexo 6: Formato de guía de observación

Guía de observación		
Lugar:	Hora inicio:	
Observador:		
Objetivo:	Hora fin:	
Determinar el proceso de rotación de productos cárnicos.		
Descripción	SI	NO
1. En las islas de refrigeración, congelación y murales de exhibición de productos cárnicos tienen la descripción y precio del producto.		
2. Se tienen exhibidos variedad de productos cárnicos en las islas de refrigeración y congelación.		
3. El personal encargado de distribuir productos cárnicos mantiene abastecido las islas de refrigeración y congelación.		
4. Se evidencia correcta rotación de productos cárnicos en las cámaras de almacenamiento.		
5. Se evidencia el ticket del lote del producto en las gavetas de almacenaje.		
6. Al momento de sacar productos de las cámaras para abastecer revisan el lote del producto.		
7. Registra el lote de producto cárnico al momento de recibir mercadería de la planta procesadora.		
8. Reporta novedades por el tiempo de vida útil que recibe.		
9. Utilizan un método de conversión para gestionar la venta de un producto cárnico		









## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor (a) del Proyecto de Investigación, nombrado por la Comisión de Culminación de Estudios del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### CERTIFICO:

Que después de analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Propuesta de mejora en la administración de los inventarios, por la rotación de productos cárnicos, en los almacenes de Avícola Fernández.”**, y problema de investigación: **¿Cómo afecta la administración de inventarios, la rotación de productos cárnicos, en los almacenes de la empresa Avícola Fernández, ubicada en la ciudad de Guayaquil, en el tercer trimestre del año 2017?**, presentado por **Cristian Kelvin Miranda Murillo** como requisito previo para optar por el título de:

### TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

El mismo cumple con los requisitos establecidos, en el orden metodológico científico-académico, además de constituir un importante tema de investigación.

Egresado:

**Cristian Kelvin Miranda Murillo**

Tutor:

**PhD. Simón Alberto Illescas Prieto**



## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESICIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESICIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el *REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES del ITB.*

*Noemí Delgado Quiza*

Nombre y Apellidos del Colaborador  
CEGESICIT



*[Firma]*  
Firma

2017 09 01 44 D.1788



Instituto Superior  
**Tecnológico Bolivariano**  
de Tecnología  
Código Senescyt 2307

### CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Yo, Miranda Murillo Cristian Kelvin en calidad de autor(a) con los derechos patrimoniales del presente trabajo de titulación Propuesta de mejora en la administración de los inventarios por la rotación de productos cárnicos en los almacenes de Avícola Fernández de la modalidad de Semipresencial realizado en el Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología como parte de la culminación de los estudios en la carrera de Tecnología en Administración de Empresa, de conformidad con el *Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN* reconozco a favor de la institución una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del mencionado trabajo de titulación, con fines estrictamente académicos. Asimismo, autorizo/autorizamos al Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología para que digitalice y publique dicho trabajo de titulación en el repositorio virtual de la institución, de conformidad a lo dispuesto en el *Art. 144 de la LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR*.

Miranda Murillo Cristian Kelvin  
Nombre y Apellidos del Autor

  
Firma



No. de cedula: 0930941158

