



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS

CARRERA: TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de:
TECNÓLOGO SUPERIOR EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TEMA:

**ANÁLISIS DEL PROCESO DE CONTROL DEL INVENTARIO DE
PRODUCTOS PERECEDEROS DE LAS TIENDAS INDUSTRIALES S.A.,
EN LA SUCURSAL MALVINAS**

Autora: VILLÓN MARTÍNEZ NEMESIS ISABEL

Tutora: Ing. TOLEDO RODRIQUEZ ODALYS DEL CARMEN

Guayaquil, Ecuador

2020

DEDICATORIA

Primeramente, quiero dedicar este proyecto a DIOS que por la gracia y su amor estoy aquí y todo lo que soy se lo debo a él; a mi madre Gabriela Villón Martínez por su amor, esfuerzo y dedicación, por ser el pilar fundamental en mi vida, por ser la persona que me ha acompañado durante toda mi trayectoria estudiantil. Y mi esposo Sergio Medina por su apoyo y su paciencia, para poder culminar con mi carrera profesional.

Villón Martínez Némesis Isabel

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por protegerme y guiarme durante todo mi camino y darme las fuerzas necesarias para superar obstáculos y dificultades a lo largo de mi vida, porque sin su bendición no hubiera llegado a este momento tan especial para mí.

Villón Martínez Némesis Isabel



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS
Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de:
TECNÓLOGO SUPERIOR EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

Análisis Del Proceso De Control Del Inventario De Productos Perecederos
De Las Tiendas Industriales S.A., En La Sucursal Malvinas

Autora: Villón Martínez Némesis Isabel

Tutora: Ing. Toledo Rodríguez Odalys Del Carmen

Resumen

La presente propuesta está enfocada en un manual como modelo de control de inventarios para los productos perecederos en área de frío teniendo como efecto disminuir los insumos caducados aumentando la productividad de la empresa el actual modelo utilizado para controlar el inventario es desactualizado se lo realiza de forma manual por los mismos trabajadores de la empresa la tecnología hoy en día es una de las claves principales para lograr la productividad en una organización si bien es cierto la implementación de la misma es una inversión elevada catalogada así en algunas empresas sin embargo los sistemas informáticos nos generan múltiples beneficios y ahorros económicos se realizó varios análisis donde se puede determinar el control de inventario generará mayor eficiencia para la organización reduciendo tiempo agilizando procesos y disminuyendo el porcentaje de productos caducados en el área de frío puesto que el manual nos ayudará a obtener una mejor distribución y control de inventarios.

Control interno

Ofertas

Manual



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS
Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de:
TECNÓLOGO SUPERIOR EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

Análisis Del Proceso De Control Del Inventario De Productos Perecederos
De Las Tiendas Industriales S.A., En La Sucursal Malvinas

Autora: Villón Martínez Némesis Isabel

Tutora: Ing. Toledo Rodríguez Odalys Del Carmen

Summary

The present proposal is focused on a manual as an inventory control model for perishable products in cold areas, the effect of which is to reduce expired supplies by increasing the productivity of the company. The current model used to control inventory is outdated, it is carried out in a manual by the same workers of the company technology today is one of the main keys to achieve productivity in an organization although it is true the implementation of it is a high investment cataloged thus in some companies however computer systems we generate multiple benefits and economic savings several analyzes were carried out where inventory control can be determined will generate greater efficiency for the organization reducing time, streamlining processes and reducing the percentage of expired products in the cold area since the manual will help us obtain a better distribution and control of inventories.

Internal control

Offers

Handbook

ÍNDICE GENERAL

Contenidos:	Páginas:
Carátula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Certificación de la aceptación del tutor.....	iv
Resumen.....	v
Abstract.....	vi
Índice general.....	vii
Índice de figuras.....	ix
Índice de cuadros.....	x

ESTRUCTURA DEL DISEÑO

CONTENIDO

CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA.....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.1. Ubicación del problema en un contexto.....	1
1.2. Situación conflicto	2
1.3. Formulación del problema.....	3
1.4. Evaluación del problema	3
1.5. Delimitación del problema.	4
1.6. Variables de investigación:.....	4
1.7. Objetivos:.....	4
1.8. Justificación de la investigación	5
CAPÍTULO II.....	6
MARCO TEÓRICO	6

2.1. Fundamentación teórica.....	6
2.1.1. Antecedentes históricos	6
2.1.2. Antecedentes referenciales.....	8
2.1.2.1 Aspectos relevantes de los inventarios	8
2.1.2.2 Inventarios de mercaderías.....	10
2.1.2.3. Control interno	10
2.1.2.4 Fundamentos del control de inventarios	11
2.1.2.5 Métodos de valuación de Inventarios	11
2.1.2.6 Características de los alimentos perecederos.	12
2.1.2.7 Aspectos a considerar en el almacenamiento de productos perecederos.....	13
2.2. Fundamentación Legal.....	13
2.3. Variables De Investigación.....	15
2.4. Glosario De Términos	17
CAPÍTULO III.....	22
METODOLOGÍA.....	22
3.1 Presentación de la empresa	22
3.2. Diseño de investigación	38
3.2.1Tipos de investigación.....	38
CAPÍTULO IV	43
4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	43
4.1 Diagnóstico del estado actual	43
4.1.1Observación Directa	43
Análisis de la ficha de observación	45
4.1.2 Análisis e Interpretación de la entrevista	46

4.5 Proceso de control de inventarios de productos perecederos que garantice la disminución de pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas47

Conclusiones:65

Se diseña un manual de procedimientos que posibilitan el proceso de control de inventarios de productos perecederos garantizando la disminución de pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas.....65

Recomendaciones:66

Bibliografía67

Anexos.....73

Anexo1. Diseño de la guía de observación73

Anexo 2. Diseño del Cuestionario.75

Tabla 1: Tipos de Inventarios.....9

Tabla 2 Productos que ofrece24

Tabla 3 Plantilla de trabajadores.....24

Tabla 4 Principales Administradores.....25

Tabla 5 Principales competidores25

Tabla 6 Jefe General26

Tabla 7 Jefe Zonal.....26

Tabla 8 Jefe Local27

Tabla 9 Asistente Local Y Administrativo27

Tabla 10 Coordinador De Perecedero27

Tabla 11 Inspector28

Tabla 12 Caja Central29

Tabla 13 Análisis Financiero de las Tiendas Industriales Tía S.A.....29

Tabla 14 Estado de Resultado33

Tabla 15 Control de Inventario.....	44
Tabla 16 Muestreo de Variables:	45
Tabla 17 Nivel de confianza y de Riesgo	45
Tabla 18 Propuesta.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 19 Libro Diario	56
Tabla 20 Registro de compra en Libro Diario	58
Tabla 21 Ejemplo de elaboración de Kardex	63
Tabla 22 Diseño del Libro Diario	64
Tabla 23 Diseño de Formulario	64
Ilustración 1 Organigrama.....	23
Ilustración 2 Gráfica	44
Ilustración 3 Proceso de almacenamiento de frutas y Hortalizas	53
Ilustración 4 Proceso de Almacenamiento de Proteínas	54
Ilustración 5 Proceso de ventas	55
Ilustración 6 Proceso de Compra	57
Ilustración 7 Proceso de Almacenamiento	60
Ilustración 8 Proceso de Ventas	61

CAPÍTULO I
EL PROBLEMA
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Ubicación del problema en un contexto.

Según el autor del libro de Gestión de Stocks, proceso de control, valoración y Gestión de Stocks Pérez & Basto (2006) definen que el inventario es un recurso almacenado al que se recurre para satisfacer una necesidad actual o futura cuya función permite que todas las operaciones continúen sin producir inconvenientes con respecto a la falta de productos o materias primas que vende una institución, además ayuda con el volumen de compra disminuyendo el costo de las unidades.

Los productos perecederos son aquellos que tienen una vida útil más corta, al término de la cual no se pueden utilizar. Por lo tanto, requieren condiciones especiales de almacenamiento, manejo y distribución. En la gestión de stocks de productos perecederos debemos establecer una diferenciación en las gamas de artículos en función del periodo de caducidad de los mismos.

Los principales problemas a nivel mundial relacionados al manejo y gestión técnica de los inventarios perecederos están ligados de forma directa con los cambios climáticos puesto a que en el caso de productos que se importan y exportan se ven afectados en sus tiempos de caducidad por dichos cambios en el clima. El acelerado cambio que trae el calentamiento global provoca que zonas de distribución de mercaderías bajo 0 suban sus temperaturas afectando la cadena de frío de los frigoríficos.

Estos cambios son muchas veces imperceptibles al ojo y tacto humano puesto a que son graduales y nos acostumbramos a tales cambios, pero en el caso de inventario perecedero se refleja en la descomposición de los

productos a pesar de que no han llegado al tiempo límite de caducidad establecida en el empaque por el fabricante. Otro punto adicional que incide es el traslado ya que muchas veces el producto en el trayecto se golpea o se agüita de tal forma que los envases o recipientes pierden sus propiedades de proteger el producto.

La Tiendas Industriales Asociadas S.A., sucursal Malvinas, no está ajena a estas deficiencias, esta se encuentra ubicada en la calle Ernesto Alban y Sur Oeste en la ciudad de Guayaquil Ecuador y se dedica a la venta de productos de primera necesidad y artículos varios.

1.2. Situación conflicto

Según estudios empíricos realizados en la Empresa Tiendas Industriales Asociadas S.A., en el local Malvinas se detecta lo siguiente

- 1- Almacenes sin las condiciones necesarias para el almacenaje de productos perecederos.
- 2- Uso de productos químicos para conservar los productos perecederos.
- 3- Registros contables inadecuados relacionados con la determinación de las pérdidas y faltantes no declarados.

Lo anterior provoca efectos no deseados que se resumen en:

- 1- Aceleración de la descomposición del producto perecedero y por ende la respectiva pérdida en este sentido.
- 2- Cambio del sabor natural de los productos cárnicos.
- 3- Pérdidas económicas que repercuten en contra de los colaboradores.
- 4- Estados Financieros inexactos y no acordes a la normativa vigente.

Esto conlleva a plantear el siguiente problema científico.

1.3. Formulación del problema

¿Cómo mejorar el procedimiento de control del inventario de los productos perecederos para la disminución de pérdida económica de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas, ubicada en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, año fiscal 2019?

1.4. Evaluación del problema

Delimitado. - La investigación está enfocada al análisis de control interno del inventario de mercaderías de la empresa Corporación el Rosado S.A., agencia Mi Comisariato Plaza Quil, esto permitirá analizar cómo se ha manejado la mercadería actualmente, Debes dar formato correctamente, no se pone espacio al inicio del párrafo

Claro. - El desarrollo de esta investigación, será de gran ayuda para evidenciar las falencias en cuanto al control interno.

Evidente. - En base a los altos porcentajes de pérdidas, se ha identificado factores que pueden ser mejorados mediante la aplicación de un buen control interno.

Concreto. - La redacción de la siguiente investigación será de gran ayuda para evaluar los malos procedimientos.

Relevante. - la investigación realizada será de gran ayuda para la empresa ya que, mediante el análisis a realizar al control del inventario, los resultados ayudaran a establecer un mejor manejo de su mercadería y esto hará que los niveles de rentabilidad incrementen.

Original. - el desarrollo del presente trabajo investigativo, buscará mejorar notablemente el control interno de inventario de mercaderías, para esto aplicaremos métodos basados en la normativa contable vigente (NIIF).

Contextualmente. - se buscará la información necesaria en fuentes y referencias bibliográficas para seguir un proceso de análisis que nos lleve a los resultados deseados.

Factible. - el trabajo investigativo a desarrollarse en cuanto al control interno de inventario de mercadería ayudará en la correcta toma de decisiones.

1.5. Delimitación del problema.

Campo: Contabilidad

Área: Control de inventario

Aspecto: Disminución de pérdida económica **Contexto:** Tiendas Industriales Asociadas S.A **Cantón:** Guayaquil

Provincia: Guayas

Año: 2019

1.6. Variables de investigación:

Variable independiente: Control de inventarios

Variable dependiente: Disminución de pérdidas económicas

1.7. Objetivos:

Objetivo general

Determinar los problemas en los procedimientos de control del inventario de los productos perecederos para la disminución de las pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas.

Objetivos específicos

- Fundamentar desde un enfoque teórico financiero el control del inventario de productos perecederos y de las pérdidas económicas en las empresas.
- Diagnosticar el estado actual del proceso de control de inventario de los productos perecederos de las pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas.
- Diseñar un proceso de control de inventarios de productos perecederos que garantice la disminución de pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas.

1.8. Justificación de la investigación

La investigación sirve para determinar los problemas en los procedimientos de control del inventario de los productos perecederos que provocan una disminución de las pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas.

La relevancia social se manifiesta en que son detectados los problemas en el control de inventarios y se proponen soluciones con el fin de lograr mejores resultados económicos, además de mejorar la calidad en la conservación de los mismos y por ende en su venta a los clientes. Esto beneficia tanto a los clientes como a los colaboradores.

Desde el punto de vista metodológico la utilidad se basa en el análisis y documentación presentada al respecto, con vistas a mejorar la utilidad de la empresa, además de realizar una mejor presentación de los Estados Financieros de una manera más objetiva y oportuna.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación teórica

2.1.1. Antecedentes históricos

Según López (2020) el origen de la Bromatología, y por tanto de la Higiene, Inspección y Control Alimentario, puede remontarse a los propios inicios de la historia del hombre, en el intento de éste por conseguir alimentos que satisfagan sus necesidades nutritivas. Por otra parte, si la alimentación es consustancial con la especie humana, las normas higiénicas, más o menos elementales, van necesariamente unidas a ésta.

Desde hace muchos años atrás se ha dado la protección de los alimentos con respecto a la adulteración o falsificación de comida, siendo así que, esta fue una de las formas con que las autoridades regulaban y controlaban a los comerciantes, de acuerdo a los relatos históricos esto surge aproximadamente en el año 2.500 a.C., con las leyes de Moisés y los egipcios quienes eran los que controlaban y evitaban que los productos alimenticios en especial la carne se contaminara o se dañara (Saia, 2017). Los mismos que manejaban estrictos niveles de control, por ende, se estima que estas inspecciones ya existían desde hace más de 4.000 años.

Otro de los datos importantes que se debe considerar es que. “La misma Biblia, en el Antiguo testamento, prohibía el consumo de carne de animales que no fueran sacrificados intencionadamente para su consumo, e incluía otros preceptos que hoy son la base de la dieta Kosher” (Saia, 2017). Dieta proveniente de leyes judías que se caracteriza por ser muy estricta en aspecto de higiene, control de insectos y suciedad en los alimentos para el consumo humano, dentro de estas medidas alimenticias está prohibido la combinación de lácteos y carnes en un mismo recipiente, cabe recalcar que el consumo de animales es de acuerdo a los que están permitidos por la ley.

Así mismo, en la India según datos históricos la regulación de la adulteración en los cereales y grasas comestibles surge hace aproximadamente 2.000 años atrás. “Más tarde, en el siglo XVII y XVIII, la química se empezó a usar como una herramienta de análisis para controlar la adulteración de la comida. Los fundamentos científicos establecidos entonces han perdurado hasta hoy” (Saia, 2017). Debido a que estos mecanismos para conservar los alimentos no han desaparecido por completo y su variación es poca logrando perfeccionar hasta cierto punto el nivel de fraude.

En estos párrafos citados podemos observar que el ser humano fue evolucionando en sus métodos de control a nivel que la tecnología fue avanzando de tal forma que puede garantizar mayor tiempo de duración de los alimentos en condiciones extremas.

Datos emitidos por la Organización Mundial de la Salud estiman que cada año el consumo de alimentos en mal estado provoca aproximadamente 200 enfermedades. “Los virus, las bacterias y otros patógenos son los responsables del 75% de las nuevas enfermedades infecciosas humanas que se han diagnosticado en los últimos 10 años”. (Chavarrías , 2009).

Por lo que se considera que esto es el resultado de una incorrecta manipulación de alimentos, por ende, el Codex Alimentarius (Código Alimentario) en virtud de la problemática identificada sugiere la utilización de más de 30 normas internacionales, las mismas que han sido adoptadas para corregir los aspectos negativos en relación a la manipulación de alimentos en todo el mundo.

En la actualidad el control de los inventarios perecederos ha evolucionado de tal forma que se puede saber con exactitud cuándo y bajo qué tipo de ambiente un producto caduco, esto va de la mano con el desarrollo de nuevas tecnologías que buscan librar a los productos del contacto humano automatizando procesos, evitando la posibilidad de contaminación del producto.

La gran demanda de frescura vs calidad a provocado que a nivel científico se examine formulas, empaques y procedimientos los cuales sirven para elevar el tiempo de vida de un producto comestible o perecedero, en la era actual se lucha por conseguir que los productos soporten más los climas extremos sin perder sus propiedades naturales en el proceso.

2.1.2. Antecedentes referenciales

Los inventarios deben contabilizarse en el ejercicio en que se realizan tal como lo expone Pérez (2017): “El sistema de inventarios al conjunto de procedimientos contables destinados al control del movimiento de mercaderías, registro de sus operaciones aplicando un método de evaluación y su correspondiente exposición en estados financieros de acuerdo a normas de contabilidad” (p.10).

2.1.2.1 Aspectos relevantes de los inventarios

Naturaleza de la demanda. –

La demanda puede clasificarse en dependiente e independiente.

Demanda Dependiente: El autor Iglesias (2014) afirma que: “Se genera a partir de la demanda independiente de productos finales para el cálculo de todas las materias primas y productos semielaborados que intervienen en su fabricación. Pueden ser decisiones de producción de productos finales tomadas por la empresa”

Demanda Independiente:

Según el autor Iglesias (2014) la demanda independiente es aquella que: “Se genera a partir de decisiones ajenas a la empresa, por ejemplo, la demanda de productos terminados acostumbra a ser externa a la empresa en el sentido en que las decisiones de los clientes no son controlables por la empresa”.

Disponibilidad del producto. – (Folres Vera & Rojas Tinoco, 2015) mencionan que: “La disponibilidad del producto es la probabilidad de cumplimiento a partir del stock actual, en otras palabras, es la probabilidad de surtir completamente el pedido del cliente; el cual es uno de los objetivos principales del manejo de inventarios” (p. 12).

Costos asociados. –

Para Ginés (2015) existen tres clases de costos asociados que son:

- Costo de Adquisición: hace referencia a los materiales que se incluyen en la elaboración de un producto, materia prima.
- Costo de manejo: se los denomina así porque se originan al conservar y mantener las existencias en el almacén
- Costo por falta de existencia.

El tiempo de suministro. –

Según Cisneros (2020) el tiempo de suministro consiste en: “Reducir tiempos de la cadena de logística, mejorando la capacidad de respuesta de nuestra cadena de suministro. Esto se traduce en aumentar la agilidad operativa y de gestión ganando eficiencia en cada uno de los procesos”

Tabla 1: Tipos de Inventarios

TIPOS DE INVENTARIOS					
Según el momento	Según la periodicidad	Según la forma	Según la Función	Según la logística	Otros tipos
Inventario Inicial	Inventario intermitente	Inventario de materias primas	Inventario en tránsito	Inventario de existencias para especulación	Inventario físico

Inventario final	Inventario perpetuo	Inventario de productos en fabricación	Inventario de ciclo	Inventario de existencias obsoletas	Inventario mínimo
		Inventario de productos terminados	Inventario de seguridad	Inventario en ductos	Inventario máximo
		Inventario de suministros de fabrica	Inventario de previsión	Inventario de existencias de seguridad	Inventario disponible
		Inventario de mercancías	Inventario de desacoplamiento	Inventario de existencias naturaleza regular	Inventario en línea

Fuente: Hurtado (2017)

Elaborado por: Villón Némesis

2.1.2.2 Inventarios de mercaderías

En toda empresa es fundamental el conocimiento de los inventarios que posee la institución, debido a su importancia debe estar correctamente controlado, para esto, según Domingo (2019) el inventario es: “es una herramienta para saber las entradas, salidas y saldos de los activos corrientes que poseen las empresas; existen varias modalidades de entradas, igualmente varias modalidades de salidas”.

2.1.2.3. Control interno

Tovar (2014) manifiesta que: “El control interno es aquel que hace referencia al conjunto de procedimientos de verificación automática que se producen por la coincidencia de los datos reportados por diversos departamentos o centros operativos”.

2.1.2.4 Fundamentos del control de inventarios

Según Mendoza, Vicente, Yescas, Aguilar & Morales (2019) manifiestan que: “Es una ciencia y un arte el cual controla, administra y gestiona las unidades físicas costeables de una empresa, pilar importante para el rendimiento comercial” (p.32).

Consiste en un proceso de accesibilidad, almacenamiento y suministro de bienes en alguna institución para reducir costos y tiempos atribuidos al manejo del mismo, por este mecanismo se logra una buena organización de los productos, en su movimiento y almacenamiento, además se adquiere

Una gestión eficiente y una buena optimización.

2.1.2.5 Métodos de valuación de Inventarios

Dentro de las NIC (Normas Internacionales de Contabilidad) se concibe métodos para el tratamiento contable de inventarios en su entrega NIC 2 párrafo 27 y estos son los siguientes.

Método PEPS o FIFO

Para Berrios (2020) el método PEPS consiste en ser el “Primero en Entrar, Primero en Salir”, lo cual quiere expresar que los artículos que se agregaron primero al inventario, los más antiguos, son los primeros artículos que se retirarán del inventario para su venta”. De esta forma se expresa en el libro diario los valores de los productos que fueron adquiridos más recientemente.

Este método en si busca una rotación efectiva del inventario para evitar pérdidas por caducidad, es más visto y aplicable en negocios tales como supermercados o farmacias.

Promedio Ponderado

Este método busca la estandarización del costo inicial o costo de compra y sus variaciones que se verán reflejadas en el ejercicio contable, el costo promedio ponderado se ve afectado por los movimientos de ingresos que realiza la empresa ya sean producto de una factura de compra, nota de venta, nota de ingreso de inventario, descuentos vía nota de crédito sobre los productos facturados.

Según Melará (2020) “Si se utiliza el método o fórmula del costo promedio ponderado, el costo de cada unidad de producto se determinará a partir del promedio ponderado del costo de los artículos similares, poseídos al principio del período”

2.1.2.6 Características de los alimentos perecederos.

Las diferentes formas de composición de los alimentos es lo que provoca que aparezcan problemas de base química, reacciones de oxidación, de base física o incluso biológica ocasionando que se pierdan las propiedades del producto original y a su vez disminuya su comercialización

Según Domínguez, García & Arias (2009) expresan que “Otro de los factores que se considera es la humedad, que, si está por debajo de la temperatura recomendada, se producen desecaciones y pérdidas de peso excesivas y si está por encima el riesgo de contaminación aparece con mohos” (p.2).

Según los autores consultados de acuerdo a su composición sería la ubicación del producto para evitar su descomposición inmediata y para que cumpla el tiempo de caducidad establecido por el fabricante, es necesario resaltar que los envases que se utilicen ayudan a reducir estos problemas pero no se los puede eliminar por completo, por ende, según los estudios es fundamental otorgar una fecha de caducidad para los productos y dependerá mucho de la naturaleza de los mismos y de las condiciones de

la forma en que son cubiertos o envasados igualmente depende muchísimo del lugar de almacenamiento.

También el sitio nos revela que no necesariamente el mantener envasado el producto nos garantiza al 100% que este no va a caducar por ello es la diversidad de métodos para el uso y control de inventario perecedero.

2.1.2.7 Aspectos a considerar en el almacenamiento de productos perecederos.

- Un estricto control higiénico y sanitario. Este control es fundamental realizarlo no sólo para las mercancías almacenadas, sino también con el material y equipamiento propio del almacén (paletas, materiales de envase y embalaje) y con personal que en él desempeña su labor.
- Una rigurosa gestión FEFO (First Expires, First Out) de manera que los productos se distribuyan en función de su caducidad, así como una codificación que asegure la trazabilidad del producto.
- El establecimiento de un flujo de desechos para su correcta eliminación.

El portal web también nos comenta sobre ciertos puntos de control para mantener la asepsia del inventario y no solo habla del producto en sí, también habla sobre la asepsia en el uso de materiales e insumos para la gestión de ese inventario perecedero.

2.2. Fundamentación Legal

Dentro de los aspectos legales encontramos los siguientes:

Reglamento De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados mediante Decreto Ejecutivo 3253 y publicado en el Registro Oficial 696 de 4 de noviembre del 2002 por Gustavo Noboa Bejarano Presidente Constitucional De La República.

Específicamente Se Hace Referencia Al Título II Capítulo Uno.

Art. 2.- Para efectos del presente reglamento se tomarán en cuenta las definiciones contempladas en el Código de Salud y en el Reglamento de Alimentos, así como las siguientes definiciones que se establecen en este reglamento:

Alimentos de alto riesgo epidemiológico: Alimentos que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad de agua y pH de acuerdo a normas internacionalmente reconocidas, favorecen el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Así mismo, se tuvo en cuenta la **Norma Internacional de Contabilidad No 2 (NIC 2)**. Esta norma tiene como objetivo principal la prescripción de los inventarios, todo esto con la finalidad de conocer la cantidad de costo que debería reflejarse como activo, el mismo que debe ser diferido hasta que los ingresos sean reconocidos como tal.

Artículo 9. Medición de inventarios Los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable, según cual sea menor:

Artículo 10. Costo de los inventarios El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.

Artículo 12. Costos de transformación Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.

Artículo 13. El proceso de distribución de los costos indirectos fijos a los costos de transformación se basará en la capacidad normal de trabajo de los medios de producción. La cantidad de costo indirecto fijo distribuido a

cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del periodo en que se han incurrido.

De la Superintendencia de Compañías se tiene en cuenta el Reglamento para la aplicación de las normas internacionales de información financiera “NIIF” completas y de la norma internacional de información financiera para pequeñas y medianas entidades (NIIF para las pymes), para las compañías sujetas al control y vigilancia de esta superintendencia (Superintendencia de Compañías, 2010).

En la sección 35 de la NIIF Pymes se aclara el procedimiento para la adopción de esta norma. Este procedimiento tiene que ver con el denominado “cambio contable” que amerita que el efecto del cambio se considere en los estados financieros del periodo anual inmediato anterior.

2.3. Variables De Investigación

Variable independiente: Control de inventarios

Los inventarios o stocks según Díaz (1999: 3) “son la cantidad de bienes que una empresa mantiene en existencia en un momento dado”, bien sea para la venta ordinaria del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Constituye el nexo entre la producción y la venta de un producto y representa una inversión considerable para la empresa, lo cual debe ser controlado cuidadosamente por ser el activo corriente de menor liquidez.

Variable dependiente: Disminución de pérdidas económicas

Según el Glosario de Términos Contables Contaduría General de la Nación de Colombia (ejournal Técnica Administrativa)

Económico: “Relativo al desarrollo de los bienes y servicios que se

producen para satisfacer las necesidades humanas” (ejournal Técnica Administrativa).

Pérdidas: “Disminuciones patrimoniales ocasionadas por operaciones relacionadas o no, con el desarrollo del objeto social” (ejournal Técnica Administrativa)

Según el Glosario de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) y las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC) (2009, pág. 1802) definen a las pérdidas económicas como: “Decrementos en los beneficios económicos y, como tales, no diferentes en su naturaleza de otros gastos”.

Por ende, la disminución de las pérdidas económicas consiste en el aumento de las ganancias o utilidades con respecto al desarrollo del objeto social de una empresa, es decir, existe un incremento de los beneficios económicos de la institución.

Ascencio y Gonzáles (2017) afirman que:

Se debe mantener un nivel adecuado de inventario para evitar posibles costos por mantenimientos o pérdidas por deterioro por excedentes, lo cual afecta directamente la rentabilidad de la empresa. Mantener elevados niveles de inventarios implica mayor utilización de recursos financieros inmovilizados afectando el flujo de operaciones. Al contrario, mantener un nivel bajo de inventarios, provocaría que se realicen mayor cantidad de pedidos a los proveedores, además de no cubrir satisfactoriamente la demanda, ocasionando pérdida de clientes, disminución de ventas y afectación en las utilidades.

Un adecuado control de inventarios ayudará al funcionamiento de la empresa con respecto al manejo de cantidades de productos que deben permanecer en existencia en un periodo dado, siendo así que, beneficia a que la institución tenga mayor liquidez, disminución de costos y en consecuencia aumento de la rentabilidad, permitiendo tener un público demandante satisfecho y un inventario óptimo para cubrir esta demanda.

La correcta aplicación de procedimientos y parámetros de control tanto en la recepción como en la manipulación de alimentos perecederos garantizan a la compañía que el producto tendrá un buen control de su rotación determinado por su fecha de elaboración y su caducidad.

Esto se traduce en una reducción considerable de pérdidas económicas por productos en mal estado, estableciendo cuanto pedir del producto, parámetros de conservación y demás, garantizando al usuario final productos frescos y de calidad.

2.4. Glosario De Términos

Acta de Inspección: “Formulario único que se expide con el fin de testificar el cumplimiento o no de los requisitos técnicos, sanitarios y legales en los establecimientos en donde se procesan, envasan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos destinados al consumo humano” (Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, 2016).

Actividad Acuosa (Aw): Según la Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016) “Es la cantidad de agua disponible en el alimento, que favorece el crecimiento y proliferación de microorganismos. Se determina por el cociente de la presión de vapor de la sustancia, dividida por la presión de vapor de agua pura” (p.2).

Área Crítica: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016) “Son las áreas donde se realizan operaciones de producción, en las que el alimento esté expuesto y susceptible de contaminación a niveles inaceptables” (p.2)

Ambiente: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016) “Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos” (p.2).

Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016): “Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos” (p.2).

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016) “Documento expedido por la autoridad de salud competente, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en el presente reglamento” (p.2).

Contaminante: “Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias agregadas no intencionalmente al alimento, las cuales pueden comprometer la seguridad e inocuidad del alimento”. (Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados, 2016, pág. 2)

Contaminaciones Cruzadas:

La Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016) manifiesta que: “Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la estabilidad del alimento” (pág. 3).

Desinfección - Descontaminación: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)

“Es el tratamiento físico, químico o biológico, aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar los microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento” (pág. 3).

Diseño Sanitario: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)

“Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos” (pág. 3).

Entidad de Inspección: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)

“Entes naturales o jurídicos acreditados por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación de acuerdo a su competencia técnica para la evaluación de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura” (pág. 3).

HACCP: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)

“Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema que identifica, evalúa y controla peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento” (pág. 3).

Higiene de los Alimentos: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)

“Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización” (pág. 3).

Infestación: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)

“Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos” (pág. 3).

Inocuidad: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)

“Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor

cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante” (pág. 3).

Insumo: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)
“Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos” (pág. 3).

Limpieza: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)
“Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables” (pág. 3).

MNAC: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016)
“Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación” (pág. 3).

Perdidas

Gardey (2013) manifiesta que: “El vocablo latino perdita se transformó, en nuestra lengua, en pérdida. El concepto se emplea para nombrar a la falta o ausencia de algo que se tenía”.

En una breve explicación o resumen si es aplicado al tema actual expuesto se refiere a la pérdida o dada de baja de un inventario por razones de caducidad que si en un caso no se puede devolver al fabricante para que realice un reproceso y nos renueve con más productos o vía nota de crédito sería considerado como una pérdida económica asumida por la compañía y es registrado a nivel contable para la generación de estados financieros y control de la gestión.

Proceso Tecnológico: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016) “Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas e insumos para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del alimento terminado” (pág. 3).

Punto Crítico de Control: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016): “Es un punto en el proceso del alimento donde existe

una alta probabilidad de que un control inapropiado pueda provocar, permitir o contribuir a un peligro o a la descomposición o deterioro del alimento final” (pág. 3).

Sustancia Peligrosa: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016): “Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección, que constituya riesgo para la salud de las personas” (pág. 3).

Validación: Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016) expresa que: “Es un Procedimiento por el cual, con una evidencia técnica, se demuestra que una actividad cumple el objetivo para el que fue diseñada” (pág. 3).

Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos:

Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2016): “Es un sistema de información simple, oportuno, continuo de ciertas enfermedades que se adquieren por el consumo de alimentos o bebidas, que incluye la investigación de los factores determinantes y los agentes causales de la afección” (pág. 3).

CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1 Presentación de la empresa

Según datos obtenidos de la Décima Emisión de Obligaciones de Tiendas Industriales Asociadas Tía S.A. (2017).

Razón Social.

Tiendas Industriales Asociadas TÍA S.A.

Nombre Comercial: Tía

Número del Registro Único de Contribuyentes: 0990017514001

Objeto Social:

Según la Décima Emisión de Obligaciones de Tiendas Industriales Asociadas TÍA S.A., (2017) la institución se dedica a: “la explotación de tiendas, mediante la compra y venta productos, al por mayor o al detalle, a la importación, exportación, producción, elaboración y transformación de mercaderías, productos y frutos del país y del extranjero”.

Es de conocimiento que Tía S.A., comercializa en todas sus etapas cualquier clase de bienes o servicios, también posee tiendas o departamentos, que ejercen la función de comprar, vender, importar, exportar, comercializar, representar a cualquier persona, empresa o marca de productos del país o fuera de él.

Misión.

- Generar bienestar en los hogares ecuatorianos
- Promover el crecimiento profesional de nuestros empleados
- Generar nuevas plazas de trabajo
- Incrementar año a año el valor de nuestra compañía Tía S.A. (2021)

Visión:

“Ser la empresa con mayor ámbito geográfico en el Ecuador, con la mayor gama de productos para nuestro mercado objetivo, promoviendo el desarrollo social de la comunidad y el país manteniendo la rentabilidad del negocio y los niveles de crecimiento” (Tía S.A., 2021).

Valores Corporativos:

Honestidad

Ética

Actitud de Servicio

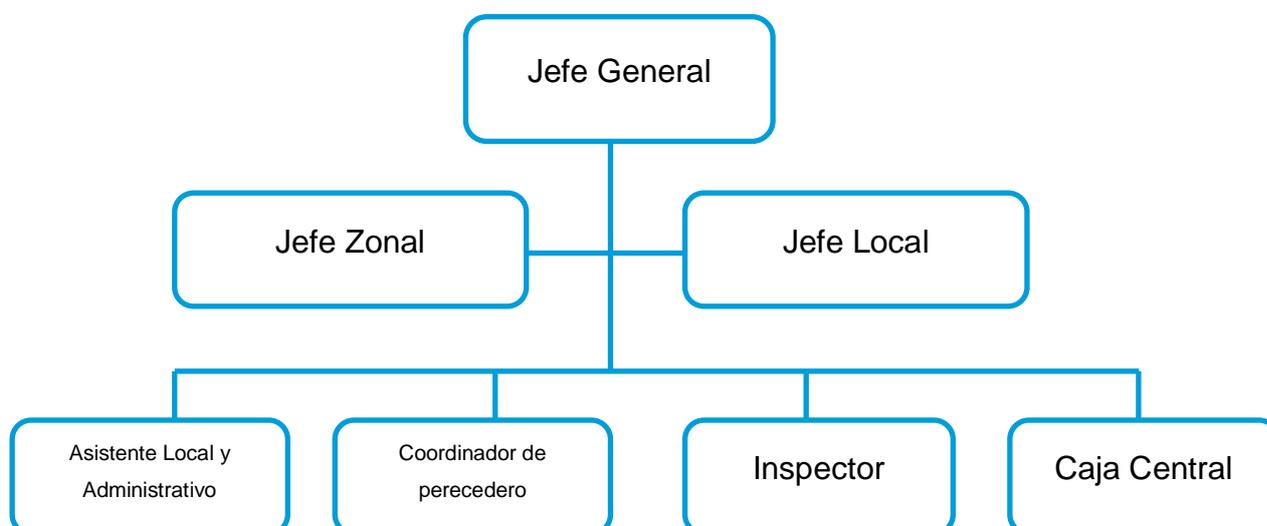
Cumplimiento de las leyes

Calidez y Sencillez

Conocimiento

Trabajo en Equipo (Tía S.A., 2021)

Ilustración 1 Organigrama



Fuente: Tía S.A (2021)

Elaborado por. Némesis Villón

Tabla 2 Productos que ofrece

Productos	Procedencia
Alimentos	Nacionales o extranjeros
Bebidas	
Medicinas	
Artículos de aseo e higiene personal	
Electrodomésticos	
Artículos de ferretería	
Cristalería y loza	
Zapatería, de punto y pasamanería	
Artículos del hogar y de regalo	
Perfumería y bazar	
Confección, vestidos	
Juguetería	
Librería	
Tejidos y prendas de vestir	

Fuente: Tía S.A (2017)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 3 Plantilla de trabajadores

Representación Legal y directores	
Nombre	Cargo
Luis Norberto Reyes Portocarrero	Director Principal
Pedro Pascual González Villón	Director Principal
Ignacio Sanabria Díaz	Director Principal
José Muñiz Salgado	Director Suplente o Marcelo
Marcelo García	Director Suplente

Fuente: (Tía S.A., 2017)

Autor: Villón Némesis

Tabla 4 Principales Administradores

Principales Administradores.	
Ignacio Sanabria Díaz	Presidente
Luis Reyes	Gerente General
Pedro González	Contralor
Marcelo García	Director Administrativo - Financiero
Paola Meléndez	Gerente Financiero
José Muñiz	Director Comercial
Sandro Sgaravatti	Director de Operaciones
Alexandra Barco	Directora de Recursos Humanos
Ángel Zamora	Director Logística y Distribución
Noralva Rengifo	Directora de Marketing
Leonardo Pesantes	Director Corporativo

Fuente: Tía S.A (2017)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 5 Principales competidores

Compañía	Logo
Corporación Favorita	
Corporación el Rosado	
Liris	
Fernández	

Fuente: Tía S.A (2017)

Autor: Villón Némesis

Descripción de los cargos

Tabla 6 Jefe General

TIENDAS INDUSTRIALES S.A., EN LA SUCURSAL MALVINAS		
DESCRIPCION DEL CARGO	CARGO:	JEFE GENERAL
	DEPARTAMENTO:	DEPARTAMENTO ADMISTRATIVO
FUNCIONES DEL CARGO	Coordinar Acciones en beneficio de la empresa. Planificar los objetivos, tomar decisiones y dirigir las actividades de la organización Tener conocimiento de todas las áreas de la empresa. Mantener una relación estable con todos los miembros de la institución	

Elaborado por: Villón Némesis

Fuente: Tía S.A (2021)

Tabla 7 Jefe Zonal

TIENDAS INDUSTRIALES S.A., EN LA SUCURSAL MALVINAS		
DESCRIPCION DEL CARGO	CARGO:	JEFE ZONAL
	DEPARTAMENTO:	DEPARTAMENTO ADMISTRATIVO
FUNCIONES DEL CARGO	Coordinar Acciones en beneficio de la empresa. Mantener una relación estable con todos los miembros de la institución Planificar, dirigir y ejecutar los procesos de ventas Coordinar la gestión comercial	

Fuente: Tía S.A (2021)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 8 Jefe Local

TIENDAS INDUSTRIALES S.A., EN LA SUCURSAL MALVINAS		
DESCRIPCION DEL CARGO	CARGO:	JEFE LOCAL
	DEPARTAMENTO:	DEPARTAMENTO ADMISTRATIVO
FUNCIONES DEL CARGO	Coordinar Acciones en beneficio de la empresa. Mantener una relación estable con todos los miembros de la institución Cumplir con las políticas establecidas por el comercial Tía S.A que permitan alcanzar las ventas proyectadas.	

Fuente: Tía S. A (2021)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 9 Asistente Local Y Administrativo

TIENDAS INDUSTRIALES S.A., EN LA SUCURSAL MALVINAS		
DESCRIPCION DEL CARGO	CARGO:	ASISTENTE LOCAL Y ADMINISTRATIVO
	DEPARTAMENTO:	DEPARTAMENTO ADMISTRATIVO
FUNCIONES DEL CARGO	Recolección y análisis de documentos. Atención al cliente mediante llamadas telefónicas Cumplir con los tramites de expedientes Atender a los clientes	

Fuente: Tía S.A (2021)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 10 Coordinador De Perecedero

Fuente: Tía S.A (2021)

TIENDAS INDUSTRIALES S.A., EN LA SUCURSAL MALVINAS		
DESCRIPCION DEL CARGO	CARGO:	COORDINADOR DE PERECEDERO
	DEPARTAMENTO:	DEPARTAMENTO ADMISTRATIVO
FUNCIONES DEL CARGO	Coordinar Acciones en beneficio de la empresa. Responsable de los productos Agendar entrada y salida de todos los productos Revisión de las ventas realizadas Mantener una relación estable con todos los miembros de la institución	

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 11 Inspector

TIENDAS INDUSTRIALES S.A., EN LA SUCURSAL MALVINAS		
DESCRIPCION DEL CARGO	CARGO:	INSPECTOR
	DEPARTAMENTO:	DEPARTAMENTO ADMISTRATIVO
FUNCIONES DEL CARGO	Coordinar Acciones en beneficio de la empresa. Liderar a los trabajadores Capacitar al personal Planificar y organizar actividades Mantener una relación estable con todos los miembros de la institución	

Fuente: Tía S.A (2021)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 12 Caja Central

TIENDAS INDUSTRIALES S.A., EN LA SUCURSAL MALVINAS		
DESCRIPCION DEL CARGO	CARGO:	CAJA CENTRAL
	DEPARTAMENTO:	DEPARTAMENTO ADMISTRATIVO
FUNCIONES DEL CARGO	Efectuar las actividades competentes en caja Recepción, custodia y entrega de dinero Giros y demás documentos Mantener una relación estable con todos los miembros de la institución	

Fuente: Tía S.A (2021)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 13 Análisis Financiero de las Tiendas Industriales Tía S.A

TIENDAS INDUSTRIALES ASOCIADAS TIA S. A				
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA				
AL 31 DEDICIEMBRE DE 2019 CON CIFRAS COMPARATIVAS DE 2018				
ACTIVOS	2019	2018	Variación Absoluta	Variación Relativa
ACTIVOS CORRIENTES				
Efectivos y sus equivalentes	22.394.741	30.085.947	-7.691.206	-26%
inversiones mantenidas hasta el vencimiento	6.000	6.000	0	0%
Cuentas por cobrar comerciales	6.973.400	4.716.052	2.257.348	48%
cuentas por cobrar empleados	3.932.218	3.283.015	649.203	20%
otras cuentas por	8.359.710	3.509.339	4.850.371	138%

cobrar				
cuentas por cobrar partes relacionadas	809.508		809.508	
inventarios	68.303.168	79.701.733	-11.398.565	-14%
impuestos por recuperar	367.279	378.679	-11.400	-3%
pagos por anticipados	1.780.463	2.197.090	-416.627	-19%
			0	
Total, Activos Corrientes	112.926.48	123.877.85	10.951.368	-9%
Activos no Corrientes				
Cuentas por cobrar a partes relacionadas	4.055.243	2.096.800	1.958.443	93%
propiedades y equipos netos	299.262.12	243.525.95	55.736.169	23%
Activos por derecho de uso	50.407.745		50.407.745	
Activos intangibles	8.903.796	5.500.688	3.403.108	62%
Inversión en subsidiaria		1.823.706	-1.823.706	-100%
Arrendos pagados por anticipados			0	
Otros Activos no Corrientes	409.404	312.444	96.960	31%
Total, Activos no Corrientes	363.038.31	253.259.59	109.778.71	43%
			0	
Total	475.964.80	377.137.45	98.827.351	26%
Pasivos				
Pasivos Corrientes				
Emisión de obligaciones porción corriente	18.020.129	14.007.367	4.012.762	29%
Obligación financiera porción	47.736.200	48.199.058	-462.858	-1%

corriente					
Cuentas por pagar proveedores	84.560.743	72.884.388	11.676.355	16%	
Otras cuentas por pagar	4.388.764	2.016.607	2.372.157	118%	
Cuentas por pagar arrendamiento porción corriente	5.765.173		5.765.173		
Dividendos por pagar	207.824	207.824	0	0%	
Impuestos por pagar	10.957.622	18.082.449	-7.124.827	-39%	
Beneficios a empleados	13.008.532	16.279.751	-3.271.219	-20%	
Total, Pasivo Corriente	184.644.98	171.677.44	12.967.543	8%	
Pasivos No Corrientes					
Emisión de obligaciones menos porción corriente	42.884.360	42.303.750	580.610	1%	
Obligaciones financieras menos porción corriente	95.266.943	66.398.701	28.868.242	43%	
Beneficios a empleados	15.289.986	15.116.476	173.510	1%	
Impuestos a la renta diferido	4.824.043	5.493.127	-669.084	-12%	
Cuentas por pagar arrendamiento menos porción corriente	46.566.969		46.566.969		
Dividendos por pagar		17.072.449	-17.072.449	-100%	
Total, Pasivos no corrientes	204.832.30	146.384.50	58.447.798	40%	
			0		
Total, Pasivos	389.477.28	318.061.94	71.415.341	22%	

Patrimonio				
Capital Social	5.798.551	5.798.551	0	0%
Reserva Legal	2.899.275	2.899.275	0	0%
Utilidades retenidas	77.789.688	50.377.678	27.412.010	54%
Total, Patrimonio	86.487.514	59.075.504	27.412.010	46%
Pasivo y Patrimonio	475.964.80	377.137.45	98.827.351	26%

Fuente: Superintendencia de Compañía (2019)

Elaborado por: Villón Némesis

Tabla 14 Estado de Resultado

TIENDAS INDUSTRIALES ASOCIADA TIA S. A					
ESTADO DE RESULTADO Y OTROS RESULTADOS INTEGRALES					
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2019 CON CIFRAS COMPARATIVAS DE 2018					
		2019	2018	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
Ingresos por ventas		648.609.261	633.754.205	14.855.056	2%
Ingresos por servicios		51.861.986	45.895.837	5.966.149	13%
Otros ingresos operacionales		2.061.742	1.146.782	914.960	80%
TOTAL, INGRESOS		702.532.989	680.796.824	21.736.165	3%
COSTOS Y GASTOS					
Costo de Ventas		475.013.935	453.815.236	21.198.699	5%
Gastos Operacionales		166.246.624	160.535.860	5.710.764	4%
Otros Gastos de operación		5.039.613	4.195.162	844.451	20%
		646.300.172	618.546.258	27.753.914	4%
Margen Operativo		56.232.817	62.250.566	-6.017.749	-10%
Ingreso Financiero		1.339.645	1.123.182	216.463	19%
Gastos Financieros		-18.545.344	-8.739.636	-9.805.708	112%

Costos Financieros	-17.205.699	-7.616.454	-9.589.245	126%
UTILIDAD ANTES DE IMPTO A LA RENTA	39.027.118	54.634.112	-15.606.994	-29%
Menos gastos por impuesto a la renta:				
Corriente	-9.023.112	-18.180.600	9.157.488	-50%
Diferido				
Total	-9.023.112	-18.180.600	9.157.488	-50%
UTILIDAD/PERDIDA DEL EJERCICIO	30.004.006	36.453.512	-6.449.506	-18%
OTRO RESULTADO INTEGRAL				
(Pérdida) ganancias actuariales en planes de beneficios a empleados	-301.865	-68.319	-233.546	342%
Revaluación de terreno y edificios netos de impuestos	9.238.106	24.156.830	-14.918.724	-62%
Otro Resultado Integral del año, neto de impuestos	8.936.241	24.088.511	-15.152.270	-63%
Total, de resultado integral del año	38.940.247	60.542.023	-21.601.776	-36%
UTILIDAD NETA PORACCIÓN ORDINARIA	0,10	0,13		18%

Fuente: Superintendencia de Compañía (2019)

Elaborado por: Villón Némesis

Indicadores Financieros:

Según el Estado Financiero de Pérdidas y Ganancias obtenido de la Superintendencia de Compañías, las Tiendas Industriales S.A., tuvo una variación absoluta en el total de su utilidad, entre el año 2018 y 2019 de - 6.449.506 que representa una variación relativa del -18%, teniendo como resultado valores negativos.

De acuerdo al Proyecto de Investigación sobre Finanzas, auditoría y contabilidad Administrativa de Garcés (2019) expresa que: “Los indicadores financieros expresan una relación matemática comprensible, clara y directa entre dos magnitudes. Su importancia radica en que permite obtener información de los componentes individuales de los estados financieros que a simple observación no son detectados o entendidos” (págs. 14-15).

Indicadores de Liquidez.

Según el autor de Razones financieras-liquidez, actividad y endeudamiento Castro (2019) especifica que: “La liquidez se define como la capacidad que tiene la organización de saldar las obligaciones que ha adquirido a corto plazo a medida que éstas se vencen”. Además, los indicadores de liquidez hacen referencia a la habilidad que una empresa tiene para convertir ciertos activos y pasivos corrientes en dinero.

Fórmula para calcular la razón corriente año 2018 - 2019

$$\text{Razón Corriente} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

$$\text{Razón Corriente 2018} = \frac{123.877.855}{171.677.444} = 0,72$$

$$\text{Razón Corriente 2019} = \frac{112.926.487}{184.644.987} = 0,61$$

Interpretación: Por cada \$ 1,00 que las Tiendas Industriales S.A deben a

corto plazo en el año 2018 poseen 0,72 ctvs. Para cubrir dicha deuda, del mismo modo, en el año 2019 cuenta con 0,61 ctvs., es decir que en el año 2019 disminuyo la cantidad para cubrir los pasivos.

Prueba Acida

Fórmula para calcular la prueba acida 2018 - 2019

$$\begin{array}{l} \text{Prueba Acida} = \frac{\text{Activo Corriente} - \text{Inventario}}{\text{Pasivo Corriente}} \\ \text{Prueba Acida 2018} = \frac{123.877.855 - 79.701.733}{171.677.444} = \frac{44.176.122}{171.677.444} \quad 0,26 \\ \text{Prueba Acida 2019} = \frac{112.926.487 - 68.303.168}{184.644.987} = \frac{44.623.319}{184.644.987} \quad 0,24 \end{array}$$

Interpretación:

Las Tiendas Industriales, cuenta con \$0.26 veces de activos disponibles para el año 2018 y para el 2019 cuenta con \$0.24 por cada dólar que se debe en el pasivo corriente, siendo evidente que en el año 2019 disminuyo la cantidad.

Rotación De Cuentas Por Cobrar

Fórmula para calcular la rotación de cuentas por cobrar año 2018 – 2019

$$\text{Rotación De Cuentas Por Cobrar} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Cuentas Por Cobrar}}$$

$$\text{Rotación De Cuentas Por Cobrar 2018} = \frac{633.754.205}{11.508.406} \quad 55,07$$

$$\text{Rotación De Cuentas Por Cobrar 2019} = \frac{648.609.261}{20.074.836} \quad 32,31$$

Interpretación:

El resultado representa el número de veces que las cuentas por cobrar

rotan durante el año comercial. Tía S.A. Cobra 55,07 veces al año en el 2018, y en el 2019 cobra 32,31 veces lo que quiere decir que, es necesario mejorar las políticas de cobranzas para mejorar la liquidez de la institución

Rotación Del Inventario

Fórmula de para calcular la rotación del inventario año 2018 – 2019

$$\text{Rotación Del Inventario} = \frac{\text{Costos De Ventas}}{\text{Inventarios}}$$

$$\text{Rotación Del Inventario 2018} = \frac{453.815.236}{79.701.733} \quad 5,69$$

$$\text{Rotación Del Inventario 2019} = \frac{475.013.935}{68.303.168} \quad 6,95$$

En el año 2018 el inventario se convirtió en cuentas por cobrar o en efectivo 5, 69 veces y en 6,95 veces en el año 2019

Rotación Del Activo Total

Fórmula para calcular la rotación del activo total año 2018 – 2019

$$\text{Rotación del activo total} = \frac{\text{ventas}}{\text{activo total}}$$

$$\text{Rotación del activo total 2018} = \frac{633.754.205}{377.137.451} \quad 1,68$$

$$\text{Rotación del activo total 2019} = \frac{648.609.261}{475.964.802} \quad 1,36$$

Interpretación:

La Rotación del inventario permite conocer cuántas veces se convierte el inventario en dinero o en cuentas por cobrar, tal es el caso de las Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A en el año 2018 tuvo una rotación de 1,68 veces y en el 2019 fue de 1,36 veces.

3.2. Diseño de investigación

Enfoque cualitativo: Según el autor de la publicación Castellano (2018) nos dice que: “Se basa en un método indagatorio o exploratorio, muchas veces previo al cuantitativo, para afinar las preguntas de investigación o proponer nuevas preguntas en relación a la cuestión de estudio se guía por áreas o temas significativos de investigación”.

Enfoque cuantitativo: Según Castro (2018) autor de la publicación manifiesta que: “El enfoque cuantitativo es secuencial y probatorio. Cada etapa precede a la siguiente y no se pueden eludir los diferentes pasos del mismo. Sigue el método científico clásico: plantearse un problema, crear hipótesis, experimentación, análisis de datos y sacar conclusiones”.

3.2.1 Tipos de investigación

Descriptiva. - Haciendo referencia al autor Namakforoosh Naghi en su libro Metodología de Investigación (pág. 91) manifiesta que: “Es una forma de estudio para saber quién, donde, cuando, como y porque del sujeto de estudio. En otras palabras, la información obtenida en un estudio descriptivo, explica perfectamente a una organización el consumidor, objetos, conceptos y cuentas” (Calderón Suárez & Vera Delgado, 2013).

Explicativa. – De acuerdo al documento sobre Modelo de responsabilidad social universitaria, expuesto en la Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación elaborado por Forero (2019) dice que: “Es la interpretación de

una realidad o la explicación del por qué y para qué del objeto de estudio; a fin de ampliar el “¿Qué?” de la investigación exploratoria y el “¿cómo?” de la investigación descriptiva”.

Correlacional. - “La investigación correlacional es un tipo de investigación no experimental, en la cual el investigador mide dos variables y evalúa la relación estadística (es decir, la correlación) entre ellas, con poco o ningún esfuerzo para controlar las variables extrañas” (Godoy Rodríguez, 2018)

Población: Según Arias Gómez, Villasis & Miranda (2016) expresan lo siguiente: “La población de estudio es un conjunto de casos, definido, limitado y accesible, que formará el referente para la elección de la muestra, y que cumple con una serie de criterios predeterminados”.

Tipos de población:

Silvia Beatriz D'Angelo (2008) expresa que: “la Población Infinita es la no se conoce el tamaño y no se tiene la posibilidad de contar o construir un marco muestral (listado en el que encontramos las unidades elementales que componen la población)” (p.3).

Población finita: Se conoce el tamaño, a veces son tan grandes que se comportan como infinitas. Existe un marco muestral donde hallar las unidades de análisis (marcos muestrales= listas, mapas, documentos) (D'Angelo, 2008, pág. 3)

Población de estudio-blanco o diana: población a la que queremos extrapolar los resultados. (D'Angelo, 2008, pág. 3)

Población accesible: conjunto de casos que satisfacen los criterios predeterminados y que al mismo tiempo son accesible para el investigador. (D'Angelo, 2008, pág. 3)

Población elegible: determinada por los criterios de selección. (D'Angelo,

2008, pág. 3)

Para la siguiente investigación se toma como referencia a la población finita, siendo esta una investigación que se llevará a cabo en una empresa del sector privado, por ende, se conoce la cantidad de personas que van a facilitar la información para el desarrollo de la propuesta, es decir, se sabe con exactitud el número de involucrados en el estudio.

Muestra: Según Otzen & Manterola (2017) autores de la publicación denominada Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio determinan que: “Una muestra puede ser obtenida de dos tipos: probabilística y no probabilística. Las técnicas de muestreo probabilísticas, permiten conocer la probabilidad que cada individuo a estudio tiene de ser incluido en la muestra a través de una selección al azar”.

De acuerdo a los autores “las técnicas de muestreo de tipo no probabilísticas, la selección de los sujetos a estudio dependerá de ciertas características, criterios, etc. que él (los) investigador (es) considere (n) en ese momento; por lo que pueden ser poco válidos y confiables” (Otzen & Manterola, 2017).

Se toma como referencia la muestra no pirobalísticas debido a que, el estudio se realizará en una empresa, es decir, un solo objeto de estudio y no sobre una población amplia en donde se deba integrar a cada individuo que conforma la muestra, sino más bien se escogerá a las personas que el investigador considere dentro de la institución.

3.2.2. Técnicas e Instrumentos de investigación

Observación. – Según Pereda (2017) expresa que es: “Una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un

elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener datos”.

Tipos de Observación:

- **La observación directa:** “es aquella en la que observador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de observar” (Flores S. , 2014).
- **La Observación Indirecta:** “ocurre cuando nos valemos de libros, revistas, informes, grabaciones, fotografías, etc., relacionadas con lo que estamos investigando” (Flores S. , 2014).

Para efectos del estudio a realizar en Las Tiendas Industriales S.A., En la Sucursal Malvinas se hace uso de la observación directa ya que permite tener el contacto con las personas involucradas quienes proporcionaran la información pertinente para su posterior análisis.

Guía de Observación:

Para los autores Julián Porto Pérez y María Merino (2014) la Guía de Observación es: “Es un documento que permite encausar la acción de observar ciertos fenómenos. Esta guía, por lo general, se estructura a través de columnas que favorecen la organización de los datos recogidos”.

Análisis documental. – Castillo Lourdes (2005) expresa en su publicación que: “El análisis documental es un conjunto de operaciones encaminadas a representar un documento y su contenido bajo una forma diferente de su forma original, con la finalidad de dar un documento secundario”.

Entrevista:

Los autores Díaz, García, Fernández & Varela (2013) detallan que: “La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado, instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial” (p.163).

Cuestionario: Meneses (2016): “Un instrumento estandarizado que empleamos para la recogida de datos durante el trabajo de campo de algunas investigaciones cuantitativas, fundamentalmente, las que se llevan a cabo con metodologías de encuestas. Herramienta que permite al elaborar preguntas para recoger información.

3.3 Procedimiento a seguir en la investigación.

Para el desarrollo del estudio se utilizó técnicas de investigación como la observación aplicada al personal administrativo y operativo además de la utilización de la entrevista y el cuestionario, con su respectivo análisis de la información y a su vez efectuar los estudios estadísticos de los datos obtenidos, de esta forma se pudo evidenciar cuáles son las falencias de la institución de manera que permita efectuar la propuesta, la misma que, se basa en el trabajo de titulación de Riofrío Mesías María Belén (2014) previo a la obtención del título de ingeniera en contabilidad y auditoría.

La autora aplica sus conocimientos con respecto al control de inventario, el mismo que es tomado como argumento teórico para desarrollar la propuesta de Control Del Inventario De Productos Perecederos de las Tiendas Industriales S.A., en la Sucursal Malvinas, este cuenta con los siguientes aspectos, introducción, alcance, objetivo, políticas generales y aspectos que son necesarios considerar en el manejo de los diferentes productos.

Otro de los trabajos que se toma como referencia es el de Mario Daniel Andrade quien realiza su trabajo previo a la obtención del título de licenciado en gestión gastronómica, basándose en la adecuada gestión del proceso operativo de almacenamiento de productos perecederos.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Diagnóstico del estado actual del proceso de control de inventario de los productos perecederos de las pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas.

El diagnóstico del estado actual del proceso de control de inventario de los productos perecederos de las pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas se realiza teniendo en cuenta la observación directa y la entrevista.

4.1.1 Observación Directa

El objetivo de la observación directa fue conocer el manejo de los productos perecederos en las Tiendas Industriales S.A, Sucursal Malvinas, para esto se realizó una guía que se encuentra en el Anexo 1, el mismo que permitió determinar que no existe una buena administración del inventario de estos productos, por ende, se deduce que la empresa asume pérdidas por la inadecuada gestión y organización ineficiente que posee con respecto al manejo de los inventarios de los productos perecederos.

Las tablas que se muestran a continuación expresan sobre el manejo de los productos perecederos en las Tiendas Industriales S.A, Sucursal Malvinas teniendo que el 40% de los observados manifestaron que hay variedad de productos y que existe aceleración en la descomposición de los mismos, además, se identificaron que las cantidades de los productos y el lugar de almacenamiento no están acordes con lo que se requiere, incluso que la institución no posee una adecuada clasificación en las áreas en el que se da el almacenamiento de los mismos.

Conocimiento sobre el manejo de los productos perecederos en las Tiendas Industriales S.A., en la Sucursal Malvinas.

Tabla 15 manejo de los productos perecederos

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SÍ.	4	40%
NO.	6	60%
TOTAL	10	100%

Fuente: Comercial Tía, Las Malvinas
Elaborado por: Villón Némesis

Ilustración 2 Gráfica



Fuente: Comercial Tía, Las Malvinas
Elaborado por: Villón Némesis

La grafica muestra que el 40% de los observados manifestó que la institución si posee un adecuado manejo de los productos perecederos y el 60% expreso que es todo lo contrario.

Análisis de la ficha de observación sobre el proceso de control de inventario de productos perecederos de las Tiendas Industriales S.A., en la Sucursal Malvinas

Tabla 16 Muestreo de Variables:

Ponderación Total. (pt)	10
Calificación Total (CT)	4
Calificación Porcentual (CP)	40%

Fuente: Comercial Tía, Las Malvinas

Elaborado por: Villón Némesis

Fórmula:

$$CT = \frac{CT \times 100}{PT}$$

$$CT = \frac{4 \times 100}{10}$$

$$CT = \frac{400}{10} = 40\%$$

Tabla 17 Nivel de confianza y de Riesgo

CALIFICACIÓN PORCENTUAL	GRADO DE CONFIANZA	NIVEL DE RIESGO
10-30	Bajo	Alto
31-60	Medio	Medio
61-100	Alto	Bajo

Fuente: Comercial Tía, Las Malvinas

Elaborado por: Villón Némesis

Análisis: Dentro del análisis que se realizó en las Tiendas Industriales S.A., en la Sucursal Malvinas, mediante la aplicación de la ficha de observación se obtuvo que el 60% de los observados no realizan un adecuado proceso de codificación y control de inventario con respecto a los productos perecederos y un 40% no conocen que el procedimiento es el correcto, además con los resultados obtenidos en el muestreo de variables se detectó

que la calificación es de 40%, haciendo referencia a un nivel de confianza medio y altos niveles de riesgos en el proceso de control interno de inventarios de productos perecederos.

4.1.2 Análisis e Interpretación de la entrevista

El cuestionario de la entrevista se encuentra en el anexo 2, estuvo direccionado al personal del área operativo, los mismos que realizan actividades en el área de caja y son los encargados de Perchar entre otras actividades, ellos manifestaron lo siguiente:

- Se debe hacer un benchmarking en todo su departamento para crecer como empresa, así verificar en qué áreas se está fallando para más adelante tomar buenas decisiones
- No tiene bien detallado su stock de productos en perchas y cuando se realiza un inventario sale las irregularidades y con códigos diferentes, si es necesario que la empresa tenga además un sistema para un buen inventario y la capacitación correcta a sus trabajadores
- Falta de organización y administración para que los productos estén bien codificados y manejados.
- Posee un inventario, pero se considera que el personal debe demostrar responsabilidad.
- Existe una gran cantidad de productos que son desechados y los motivos son los precios, ya que su mayoría son empacados y se maneja por peso y eso varía sus costos, la otra es su empaque es muy sencillo y la atracción del producto es básico para el consumidor final
- Consideran que para el control higiénico y sanitario sí están usando las normas establecidas para el control higiénico de la empresa, pero hay ciertos productos que llegan al local dañados y que falta un poquito más control.
- El inventario si concuerda, pero lo más difícil de tener una hoja de inventario son los códigos mal codificados o no existe en el sistema

o productos que jamás ingresaron al local, existe una falla interna de la empresa hacia los locales, eso se debe corregir.

4.5 Proceso de control de inventarios de productos perecederos que garantice la disminución de pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas

Después de la aplicación de la guía de observación y de la entrevista se procedió a realizar el análisis y la interpretación de los datos obtenidos teniendo como resultado que la empresa en cuestión posee irregularidades con el manejo de los productos perecederos, por ende, se considera necesario establecer un proceso de control de inventarios mediante un manual que ayude con el control interno de dichos productos.

Tiendas Industriales Asociadas S.A.

*Manual de Procedimiento para
control de inventario de productos
perecederos.*

Año:

2021

Provincia:

Guayas

Descripción:

Los productos perecederos son parte importante del activo realizable de las tiendas industriales TIA S.A., ya que representa un gran parte del patrimonio de estas, por lo que debe ser salvaguardado para evitar pérdidas de capital. El surgimiento de las tiendas industriales TIA S.A. de productos perecederos en Guayaquil - Malvinas, las primeras salas de ventas de supermercados, que a lo largo del tiempo han mejorado el servicio a los consumidores ya que cada vez se encuentran más cerca de ellos.

Procedimientos:

Unos procedimientos que las tiendas industrias TIA S.A., que la industria realiza es análisis y revisión para sí dar de baja a los productos perecederos mediante a ese control interna se lo llama minga; por tales razones se ofrecen rebajas u ofertas de aquellos productos perecederos para así no tener perdida de productos.

Mediante estas situaciones de perdida de productos se realiza ajustes contables.

Actividades a realizar:

- Minga de revisión de productos próximo a caducarse.*
- Ofertas de productos.*

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES



Introducción.

El siguiente manual se efectúa para aplicarlo en las Tiendas Industriales S.A, Sucursal Malvinas cuya finalidad es ayudar con la administración y de esta forma se logre tener una organización eficiente y eficaz mediante la especificación de procedimientos que deben ejecutar, tanto personal administrativo, operativo, en relación al manejo de productos perecederos.

Objetivo.

Diseñar un proceso de control de inventarios de productos perecederos que garantice la disminución de pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas, obteniendo información clara del manejo de la mercadería, incluso esto orientará al personal a desarrollar sus actividades de manera oportuna y acorde a la situación.

Alcance:

Está dirigido al personal administrativo y operativo de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas, para que conozcan el adecuado manejo físico de los productos perecederos que llegan al lugar para ser vendidos, detallando actividades y responsabilidades que se efectúan en la empresa.

Políticas Generales:

- El almacenamiento y venta de los productos perecederos se efectuará mediante el método PEPS (Primero entrar, primero en salir).
- Necesariamente las entradas y salidas de productos perecederos tendrán un registro en Kardex físico o digital.

- Las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas, deberá dar un informe semanalmente para conocer qué productos aún se encuentran en perchas y necesitan ser vendidas.
- Dar seguimiento a las ventas realizadas, así mismo, constatar que concuerde la información de las ventas efectuadas con el informe recibido por el jefe de ventas.
- El lugar de almacenamiento debe estar ventilado, seco, limpio y sobre todo protegido contra el ingreso de animales

Los productos perecederos son los que tienen un cambio rápido en sus propiedades o nutrientes, por lo general y en su mayoría son alimenticios, es por tal razón que, se requiere un tratamiento adecuado, eso implica que su almacenamiento y su conservación vaya acorde a las características de cada uno, para esto se sugiere que los bienes sean clasificados y conservados mediante frío, por lo que no genera variaciones en la composición original de cada producto y el efecto sobre valor nutritivo y textura es menor.

Aspectos necesarios a considerar:

- Dominios sobre las temperaturas sin alterar la conservación de alimentos
- No sobrecargar los equipos de congelación para evitar falta de circulación de frío
- Productos que han pasado por un proceso de cocción ubicarlos en la parte superior
- Productos crudos ubicarlos en la parte posterior.
- La cantidad que deben tener los congeladores debe ser acorde a su capacidad.
- Se regirá sobre una estricta inspección sanitaria e higiénica tanto para los productos y el lugar de almacenamiento.

Se aplicará las siguientes técnicas de Conservación:

- Congelación: Según Andrade Pazmiño (2013) Consiste en “conservar los alimentos a baja temperatura, pero superior a 0° C. A

esta temperatura el desarrollo de microorganismos disminuye o no se produce, pero los gérmenes están vivos y empiezan a multiplicarse desde que se calienta el alimento” (p.100)

- **Refrigeración:** Andrade Pazmiño (2013) afirma que: “La congelación consiste en transformar toda el agua de un producto en hielo, bajando la temperatura a -20°C en el núcleo del alimento, para que no exista el desarrollo microbiano y limitar la acción de las reacciones químicas” (p.90).

Ilustración 3 Proceso de almacenamiento de frutas y Hortalizas

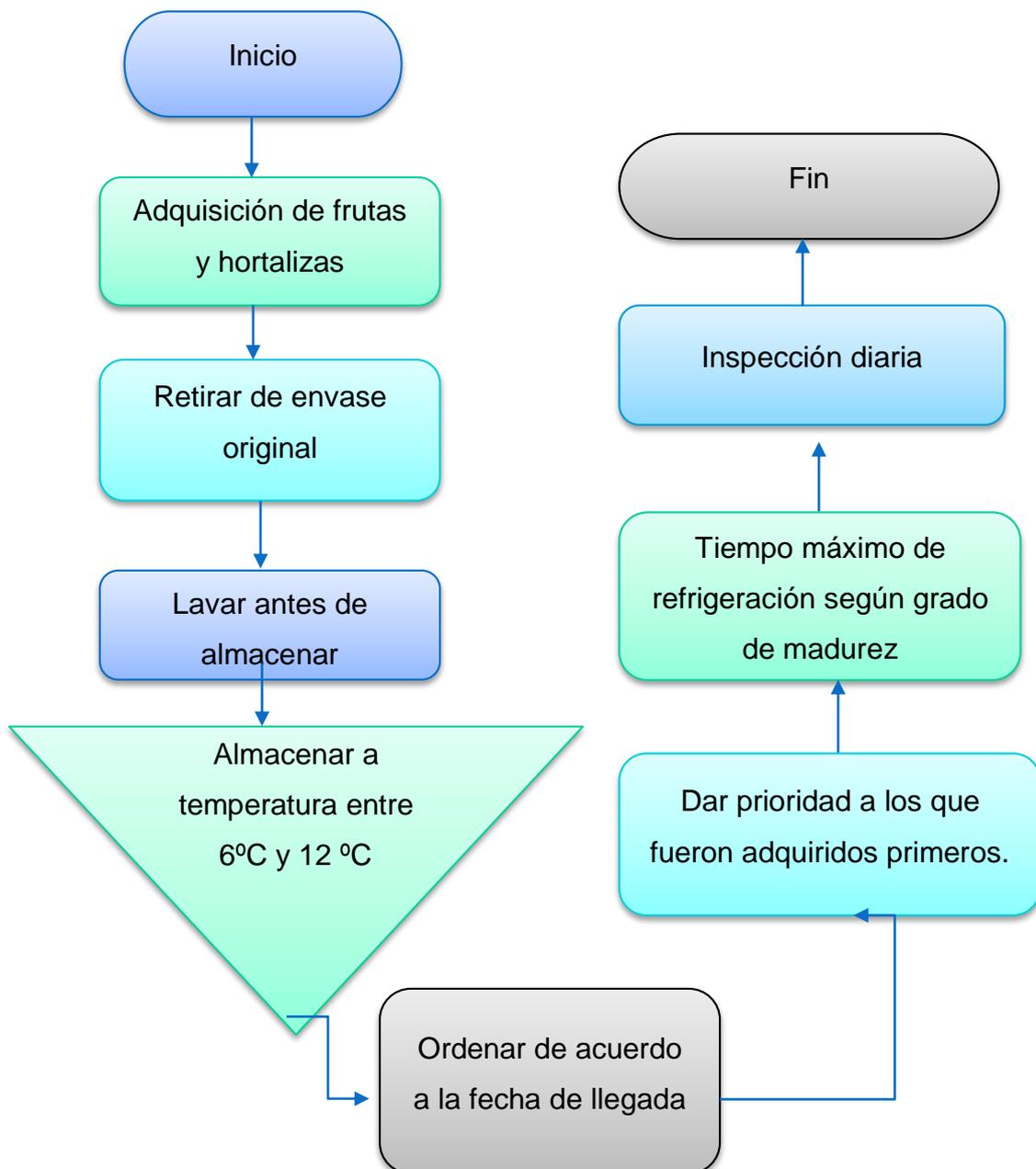
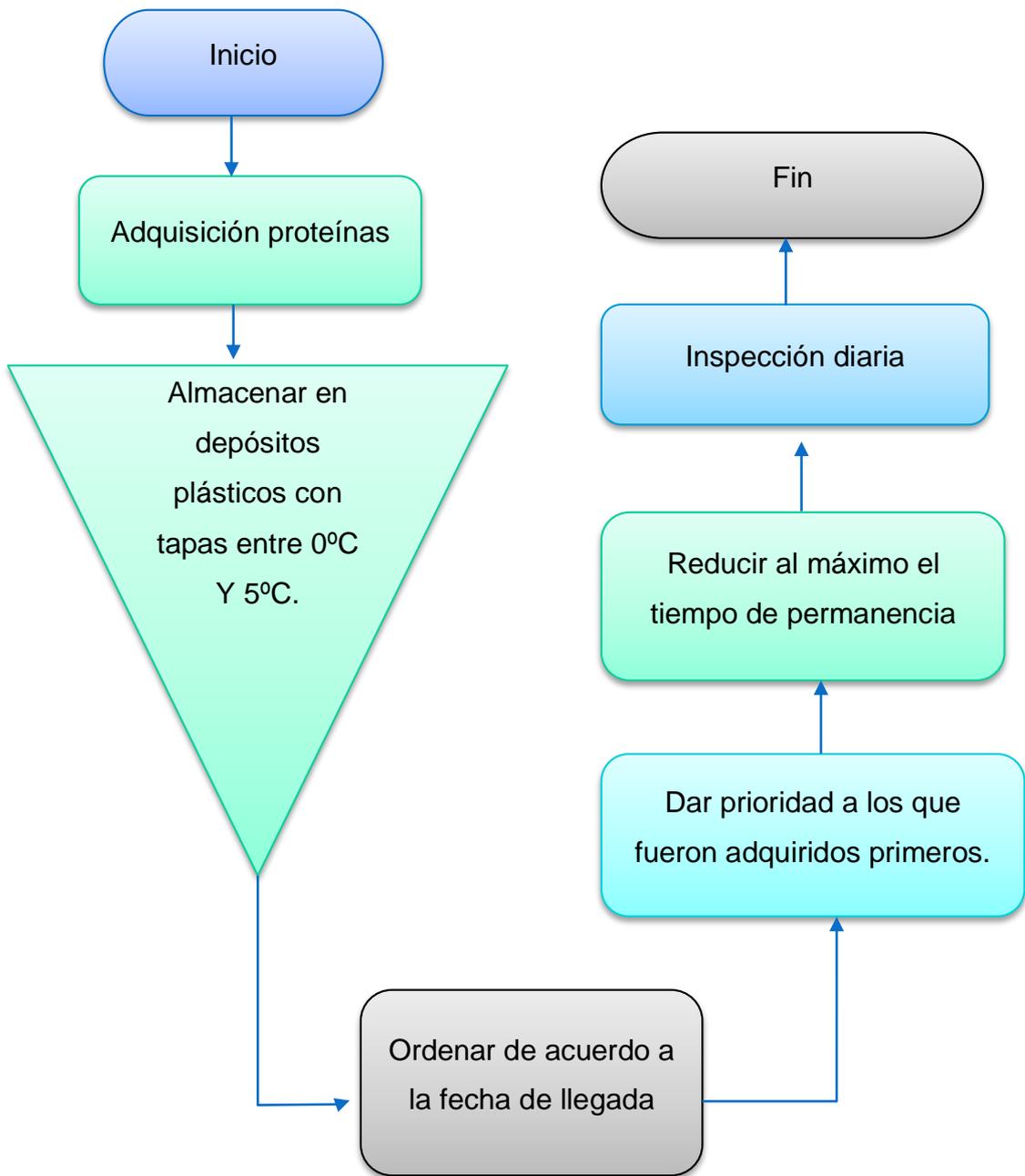


Ilustración 4 Proceso de Almacenamiento de Proteínas



Procedimiento de Ventas

Los responsables de ejercer este procedimiento son el jefe de ventas y las personas que ejercen la función de vendedores.

Actividades a realizar:

- Revisar el ingreso de productos perecederos para almacenamiento
- Efectuar a tiempo promociones para productos que están próximos para caducarse
- Emitir informe al jefe de ventas sobre transacciones realizadas
- Verificación de productos vendidos

Ilustración 5 Proceso de ventas

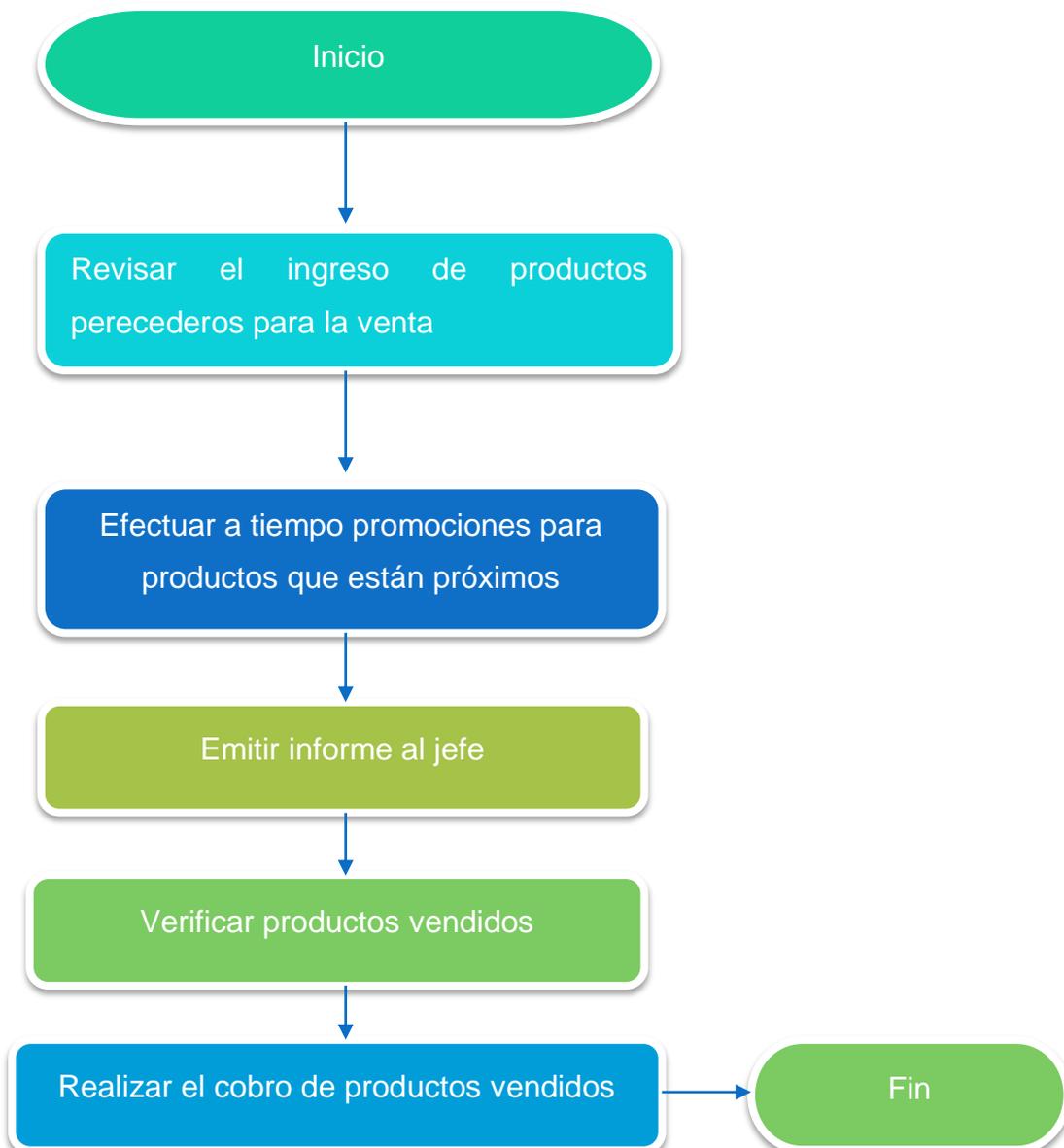


Tabla 18 Libro Diario

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
XXX	Efectivo o equivalente	XXXX	
	Anticipo Retenciones según lo establece el SRI	XXXX	
	Mercadería		XXXX
	IVA en Ventas		XXXX

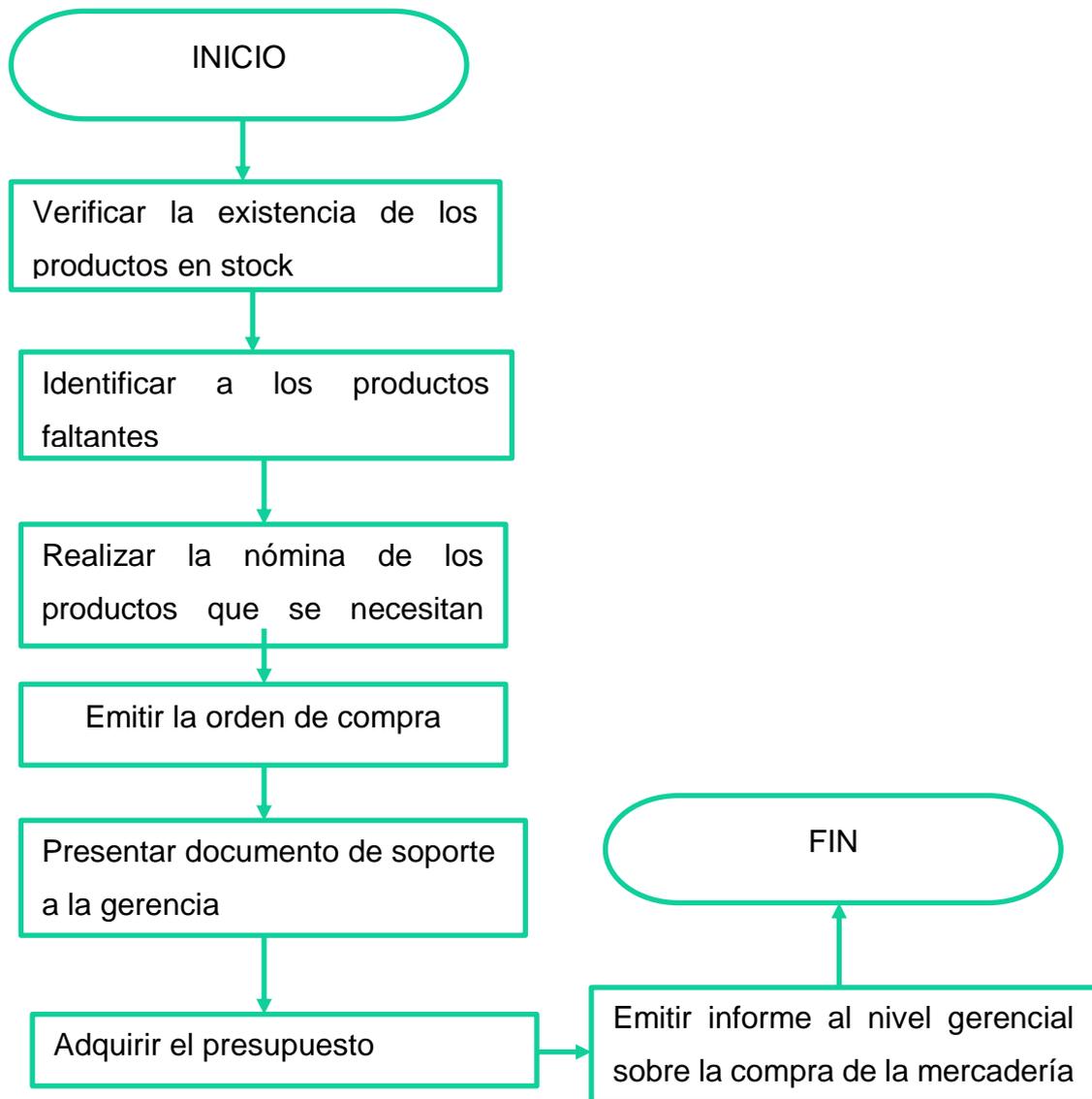
Procedimiento de compra.

El encargado de ejercer esta función es el jefe de ventas en conjunto con el gerente quienes serán los responsables de realizar los pedidos o las órdenes de compra para abastecer el almacén.

Actividades a realizar:

- Actividad a cargo del jefe de ventas
- Verificar la existencia de los productos en stock
- Realizar la nómina de los productos que se necesitan adquirir y generarlos en el sistema.
- Adquirir el presupuesto
- Emitir informe al nivel gerencial sobre la compra de la mercadería

Ilustración 6 Proceso de Compra



Pedidos de productos perecederos en el sistema

1. Menú principal de los locales.
2. Seleccionar ordenes de compra a proveedores.
3. Menú de grabación de mercadería al CDF.
4. Modificación perecederos.
5. Presionar la tecla Enter donde aparece el local y el lugar que pertenece.
6. Elegir grupo al cual pertenece el pedido.

7. Grupo de Fruver.

- Frutas y verduras.

8. Grupo de embutidos.

- Pollos, pescado.

9. Grupo de carne.

- Res, aves y cerdos.

10. Identificación de estadísticos.

- U= unidades.
- K= kilogramos.

Tabla 19 Registro de compra en Libro Diario

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
XXX	Mercadería	XXXX	
	IVA en compras	XXXX	
	Efectivo o equivalente		XXXX
	Retenciones según lo estable el SRI		XXXX

Procedimiento de almacenamiento

Los principales responsables de ejecutar esta actividad es el personal operativo, vendedores quienes garantizaran que la mercadería sea manejada de la manera más adecuada.

Actividades que se deben tomar en cuenta:

- Es fundamental que el personal operativo verifique que la información que consta en la factura coincida entre la cantidad de productos adquiridos y valores.
- Revisar si la mercadería está en condiciones de ser vendida, caso contrario realizar la observación detallando lo sucedido.
- La adquisición de los productos se debe registrar en la tarjeta Kardex

(sistema) con el método primero entrar, primero en salir (PEPS).

- Los productos deben ser almacenados en condiciones adecuadas que cumplan los parámetros necesarios para la conservación de los mismos.
- El vendedor obligatoriamente debe informar al jefe de ventas de los productos que se están agotando en existencias.
- Realizar constante actualización de los registros contables.

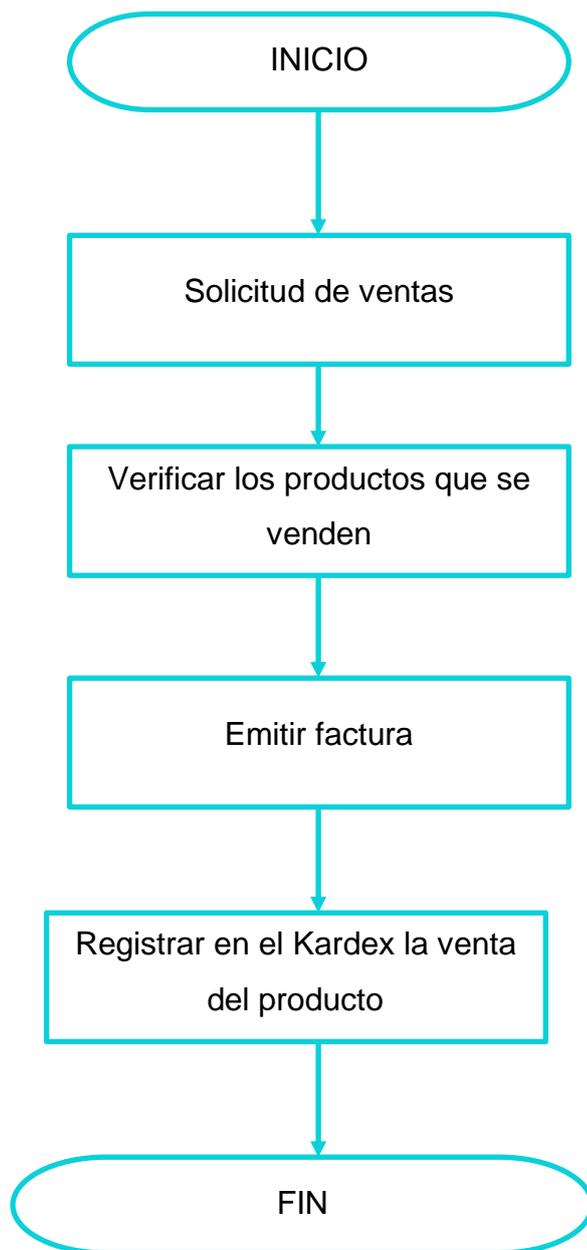
Ilustración 7 Proceso de Almacenamiento



Venta de Productos.

- Las ventas se realizan mediante factura.
- Solicitud de venta
- Verificar el producto antes de la entrega del cliente.
- Registrar la salida en el Kardex

Ilustración 8 Proceso de Ventas



Toma física de inventarios.

La toma física ayuda a verificar la existencia de los productos que encuentran disponibles para la venta y de los que están en bodegas.

- Realizar toma física cada semana
- Retirar los productos que no están en buen estado
- Contar los productos y verificar en el sistema si ambas cantidades concuerdan
- Verificar los resultados en la tarjeta Kardex

Utilización de la tarjeta Kardex

Por ser productos perecederos que tienden a deteriorarse de forma rápida ya sea por la temperatura y la humedad es recomendable la utilización del método PEPS (Primero en entrar, primero en salir), es decir, las primeras unidades en llegar deben ser las primeras en ser vendidas.

Ejemplo:

El 22 de febrero de 2020 Tía, sucursal Malvinas, compró frutas (300 manzanas) valoradas en \$ 150,00, con un precio unitario de 0,50 ctvs. c/u.

El 29 de enero de 2020 Tía, sucursal Malvinas, compró frutas (300 manzanas) valoradas en \$ 150,00, con un precio unitario de 0,5 ctvs. c/u

El 06 de febrero de 2020 Tía, Sucursal Malvinas, realiza una venta de 650 manzanas en todo el día, para esto se realizará dos salidas que deben registrarse en el Kardex tal como muestra el ejemplo.

Tabla 20 Ejemplo de elaboración de Kardex

TARJETA KARDEX.										
Artículo:	Manzanas				Existencia mínima:	100				
Método:	Método PEPS				Existencias máximas:	800				
Fecha:	Detalle.	Entradas			Salidas.			Existencias.		
		Cantidad.	V. Unitario	V. Total	Cantidad.	V. Unitario	V. Total	Cantidad.	V. Unitario	V. Total
22/01/2020	Compra de manzanas	300	0,05	15				300	0,05	15
29/01/2020	Compra de manzanas	300	0,06	18				600	0,055	33
06/02/2020	Venta de manzanas				300	0,05	15	0	0	0
								600	0,055	33

Anexos del Plan de Mejoras.

Tabla 21 Diseño del Libro Diario

ASIENTO CONTABLE.			
Fecha.	Descripción.	Debe	Haber

Tabla 22 Diseño de Formulario

FORMULARIO PARA LA TOMA DE INVENTARIO.			
Fecha:		Departamento.	
Código.	Detalle.	Costo Unitario	Observación

Conclusiones:

- Se realiza la fundamentación teórica del control del inventario de productos perecederos y de las pérdidas económicas en las empresas.
- Mediante la aplicación de una guía de observación y entrevista al personal administrativo y operativo se determinan los problemas que tienen los controles de los inventarios de productos perecederos en las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas, concluyendo que no existe un buen control del inventario de los productos perecederos, la cantidad de los mismos y el lugar de almacenamiento no están acorde a lo que se requiere, incluso se evidenció que existen ciertos productos que llegan dañados al local, por ende, se deduce que la institución posee pérdidas por la gestión incorrecta de los inventarios.
- Se diseña un manual de procedimientos que posibilitan el proceso de control de inventarios de productos perecederos garantizando la disminución de pérdidas económicas de las Tiendas Industriales Asociadas S.A., en la sucursal Malvinas

Recomendaciones:

Aplicar lo establecido en el Manual de Procedimiento para control de inventario de productos perecederos.

Se sugiere capacitar al personal para que estos realicen el control de los productos perecederos según lo establecido según las normas

Se recomienda organizar el trabajo de tal forma que se registre el ingreso y salida de los productos perecederos, además se sugiere emitir informe al jefe de ventas sobre las transacciones realizadas y que se dé seguimiento para verificar cuales han sido los productos que se han vendido.

Efectuar a tiempo promociones para los productos que están próximos a caducarse, es necesario la aplicación del método PEPS (Primero en entrar, primero en salir), aplicar la tarjeta KARDEX con este procedimiento, se recomienda realizar el respectivo asiento contable en el libro diario.

Bibliografía

- Amaro López, M. Á. (2020). *www.uco.es/nutybro/docencia*. Obtenido de <http://www.uco.es/nutybro/docencia/higiene/documentos/historia%20web.pdf>
- Andrade Pazmiño, M. D. (2013). *dspace.esPOCH.edu.ec/*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9587/1/84T00185.pdf>
- Arias Gómez, J., Villasis, M. Á., & Miranda Novales, M. G. (2016). Protocolo de Investigación III: La población de estudio. *Alergia México*, 202.
- Berrios Castro, E. (14 de abril de 2020). *es.scribd.com*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/456312154/PEPS>
- Calderón Suárez, M. E., & Vera Delgado, J. L. (marzo de 2013). Obtenido de <https://docplayer.es/8624704-Universidad-estatal-de-milagro.html>
- Castellano, M. (2018). *issuu.com*. Obtenido de https://issuu.com/mariaecastellanos31/docs/tarea_cualitativa_lista.docx
- Castillo, L. (2005). *www.uv.es*. Obtenido de <https://www.uv.es/macass/T5.pdf>
- Castro, L. F. (29 de noviembre de 2019). <https://www.rankia.co/blog/analisis-colcap>. Obtenido de <https://www.rankia.co/blog/analisis-colcap/3598483-razones-financieras-liquidez-actividad-endeudamiento>
- Chavarrías, M. (12 de 08 de 2009). *Consumer*. Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/nuevas-normas-internacionales-de-seguridad-alimentaria.html>
- Cisneros, J. (febrero de 2020). Obtenido de <https://www.datadec.es/blog/6-consejos-reducir-tiempo-de-cadena-logistica>
- D'Angelo, S. B. (2008). <https://med.unne.edu.ar/>. Obtenido de [https://med.unne.edu.ar/sitio/multimedia/imagenes/ckfinder/files/files/aps/POBLACI%C3%93N%20Y%20MUESTRA%20\(Lic%20D'Angelo\).pdf](https://med.unne.edu.ar/sitio/multimedia/imagenes/ckfinder/files/files/aps/POBLACI%C3%93N%20Y%20MUESTRA%20(Lic%20D'Angelo).pdf)

- Díaz Bravo, L., Torruco García, U., Martínez Hernández, M., & Varela Ruiz, M. (13 de mayo de 2013). *redalyc.org*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Domingo Hernández, C. (octubre de 2019). Obtenido de *gestiopolis.com*: <https://www.gestiopolis.com/inventario-mercaderias-los-estados-financieros-razonables-las-empresas/>
- Domínguez, M., García, C., & Arias, J. (2009). *digital.csic.es*. Obtenido de <https://digital.csic.es/bitstream/10261/15514/1/RECOMENDACIONES%20PARA%20LA%20CONSERVACION%20DE%20ALIMENTOS%20PERECEDEROS.pdf>
- Durán, Y. (2012). *https://www.redalyc.org*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545892008.pdf>
- ejournal Técnica Administrativa*. (s.f.). Glosario de terminos Contables. *Ejournal Técnica Administrativa*. Recuperado el 21 de febrero de 2021, de http://www.cyta.com.ar/biblioteca/bddoc/bdlibros/glosario_contabilidad/glosario_contabilidad.htm
- Flores, P. G. (2020). *Scribd*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/356983117/Historia-Control-de-Calidad>
- Flores, S. (8 de junio de 2014). *es.slideshare.net*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/SantiagoFlores77/la-observacin-y-su-clasificacin>
- Folres Vera, I. T., & Rojas Tinoco, A. (2015). *ttps://dspace.ups.edu.ec*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10006/1/UPS-GT001158.pdf>
- Forero Jimenez, M. Y. (2019). Obtenido de https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_duitama/article/view/9160/9683
- Gárces Cajas, C. G. (noviembre de 2019). Obtenido de <https://repositorio.pucesa.edu.ec/bitstream/123456789/2860/1/7702>

8.pdf

- Gardey, J. P. (2013). *Definicion.de*. Obtenido de <https://definicion.de/perdida/>
- Ginés Balas. (2015). <https://es.slideshare.net>. Obtenido de <https://es.slideshare.net/carmenginesbalas/costes-asociados-al-producto>
- Godoy Rodríguez, C. (2018). *tesisdeceroa100.com*. Obtenido de <https://tesisdeceroa100.com/lo-que-no-sabias-sobre-investigacion-correlacional/>
- Hurtado Mosquera, A. L. (2017). Obtenido de <https://www.studocu.com/co/document/servicio-nacional-de-aprendizaje/logistica/apuntes/tipos-de-inventarios-apuntes-varios-para-mis-aprendices/10735770/view>
- Iglesias López, A. L. (2014). <https://logispyme.com>. Obtenido de <https://logispyme.com/2014/03/06/demanda-independiente-demanda-dependiente/>
- Logística Gráfica Empresarial. (23 de octubre de 2015). <https://es.slideshare.net/>. Obtenido de <https://es.slideshare.net/carmenginesbalas/costes-asociados-al-producto>
- Melara , M. (17 de junio de 2020). <https://contaestudio.com>. Obtenido de <https://contaestudio.com/metodos-de-valoracion-de-inventario-niif/>
- Mendoza Gómez, L. T., Vicente Yescas, R., Aguilar Chiñas, C. D., & Morales Pérez , A. (junio de 2019). Obtenido de eumed.net/actas/19/desarrollo-empresaria: <https://www.eumed.net/actas/19/desarrollo-empresarial/4-la-importancia-del-control-de-inventario-interno.pdf>
- Meneses, J. (2016). <https://femrecerca.cat>. Obtenido de <https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>
- Míguez Pérez, M., & Basto Boubeta, A. I. (2006). *Introducción a la Gestión de Stocks. El Proceso de control, Valoración y gestión de stocks.*

España: Ideaspropias.

NIC 2, N. I. (s.f.).

NIIF Y NIC. (2009). *nicniif.org*. Obtenido de https://www.nicniif.org/files/normas2010/parte%20b/70_glossary%20of%20terms%20f_139.pdf

Noegasystems. (28 de agosto de 2018). *www.noegasystems.com/blog*. Obtenido de <https://www.noegasystems.com/blog/almacenaje/almacenamiento-de-productos-perecederos>

Normativa Técnica sanitaria para alimentos procesados. (29 de septiembre de 2016). <https://www.controlsanitario.gob.ec>. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-GGG-NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf>

Otzen , T., & Manterola, C. (2017). <https://scielo.conicyt.cl/>. *Sampling Techniques on a Population Study*, 228-230. Obtenido de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>

Peérez Porto, J., & Merino, M. (2014). *definicion.de/*. Obtenido de <https://definicion.de/guia-de-observacion/#:~:text=Se%20conoce%20como%20gu%C3%ADa%20a%20aquellos%20que%20dirige%20o%20encamina.&text=Una%20gu%C3%ADa%20de%20observaci%C3%B3n%2C%20por,organizaci%C3%B3n%20de%20los%20datos%20recogidos>.

Pereda, G. (14 de septiembre de 2017). *es.slideshare.net*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/guillermopereda/mtodos-y-tnicas-de-investigacin-79785371#:~:text=OBSERVACI%C3%93N.,el%20mayor%20numero%20de%20datos>.

Pérez Villanueva, L. L. (2017). <http://dspace.unitru.edu.pe/>. Obtenido de http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/9964/villanuevaperez_lourdes.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Publicado, J. P. (2008). *Definicion.de*. Obtenido de <https://definicion.de/control/>
- Riofrío Mesías, M. B. (2014). <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/20546/1/T2553i.pdf>.
- Saia. (04 de 09 de 2017). *saia*. Obtenido de <https://saia.es/control-calidad-alimentos/>
- Snachez López, M., Vargas López, M., Reyes Luna, B. A., & Vidal Básquez, O. L. (2011). [:/Users/ClientePC/Downloads/.](file:///C:/Users/ClientePC/Downloads/./) Obtenido de <file:///C:/Users/ClientePC/Downloads/Dialnet-SistemaDeInformacionParaElControlDeInventariosDeIA-3707498.pdf>
- Solo contabilidad. (2020). <https://www.solocontabilidad.com/>. Obtenido de <https://www.solocontabilidad.com/inventarios/sistemas-de-costeo-de-inventarios>
- Super Intendencia de Compañías. (2019). Obtenido de file:///C:/Users/ClientePC/Downloads/DocEconomica_3502_3_1_6%20%20_2019_12_31_00_00_00_000.pdf
- Superintendencia de Compañías. (2010). *Reglamento para la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF*. Superintendencia de Compañías. Quito: Registro oficial.
- Tía S.A. (2017). Obtenido de [file:///C:/Users/ClientePC/AppData/Local/Packages/microsoft.windowscommunicationsapps_8wekyb3d8bbwe/LocalState/Files/S0/4/Attachments/Prospecto%2010\[172\].pdf](file:///C:/Users/ClientePC/AppData/Local/Packages/microsoft.windowscommunicationsapps_8wekyb3d8bbwe/LocalState/Files/S0/4/Attachments/Prospecto%2010[172].pdf)
- Tía S.A. (2021). Obtenido de <https://www.corporativo.tia.com.ec/nuestra-empresa>
- Tovar Canelo, E. (3 de diciembre de 2014). *auditool.org*. Obtenido de <https://www.auditool.org/blog/control-interno/939-control-interno-de-los-inventarios>
- Universidad Salesina. (2017). El inventario como determinante en la rentabilidad de las distribuidoras farmacéuticas. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/5045/504551272009/html/index.html>

Anexos

Anexo1. Diseño de la guía de observación



INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL, ADMINISTRATIVA Y CIENCIAS TES IM 29-01 Guía de Observación Directa y participante			
Objetivo: Conocer el manejo de los productos perecederos en las Tiendas Industriales S.A, Sucursal Malvinas			
Lugar:			
Observador:			
VARIABLE	INDICADOR		OBSERVACIÓN:
	SÍ	NO	
¿CONSIDERA USTED QUE LA CANTIDAD DE PRODUCTOS ES LA ADECUADA?		X	
¿CREE USTED QUE LOS PRODUCTOS SON DE CALIDAD?		X	
¿TIENEN VARIEDAD DE PRODUCTOS?	X		
¿CREE USTED QUE EL TAMAÑO DEL LUGAR DE ALMACENAMIENTO ES LA ADECUADA?		X	
¿CREE USTED QUE LA INSTITUCIÓN POSEE UNA ADECUADA CLASIFICACIÓN EN LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO?		X	

¿CREE USTED QUE EXISTE ACELERACIÓN EN LA DESCOMPOSICION EN LOS PRODUCTOS PERECEDEROS?	x		
¿CONSIDERA USTED QUE SE REALIZA PROMOCIONES PARA EVITAR ACUMULACIÓN DE PRODUCTOS CADUCADOS?		x	
¿CREE USTED QUE LOS REGISTROS CONTABLES SON ADECUADOS?		X	
Observaciones Generales:			
Elaboración: Villón Némesis			

Anexo 2. Diseño del Cuestionario.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA
UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL,
ADMINISTRATIVA Y CIENCIAS
ENTREVISTA A PERSONAL ADMINISTRATIVO, DE VENTAS Y
OPERATIVO DE LA EMPRESA “BEL MODA”**

NOMBRE.....CIUDAD.....
DIRECCIÓN.....TLF.....
FECHA:.....ESTUDIANTE Y ENTREVISTADOR:

Buenos días/tardes/noches, soy estudiante del Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología de la carrera de contabilidad y auditoría, estoy agradecida por la colaboración que me presta para la investigación los datos e información recogida serán procesada de manera estadística con el fin de aportar un análisis de los inventarios de productos perecederos, desde ya agradezco su atención.

¿Qué Función desempeña usted en la Institución?

Trabajador operativo

¿Qué actividades realiza usted para desempeñar su función?

- Mis actividades son:
- Área de caja
- Perchar
- Otras actividades

¿Cree usted que las Tiendas Industriales S. A, Sucursal Malvinas,

¿debe mejorar aspectos como planeación, organización y dirección?

Más que todo de mejorar debe hacer un benchmarking en todo su departamento para crecer como empresa, así verificar en qué áreas se está fallando para más adelante tomar buenas decisiones

¿Considera usted que las Tiendas Industriales S, A, Sucursal Malvinas, lleva un historial de los productos que conforman su inventario?

La verdad no tiene bien detallado su stock de productos en perchas y cuando se realiza un inventario sale las irregularidades y con códigos diferentes, si es necesario que la empresa tenga aparte un sistema para un buen inventario y la capacitación correcta a sus trabajadores

¿Cómo cataloga usted el manejo de los productos perecederos en la Sucursal Malvinas?

Falta de organización y administración para que esos productos estén bien codificados y manejados.

¿Poseen algún sistema específico de control para los productos perecederos de la Sucursal Malvinas?

Si lo tiene, pero que el personal de muestre responsabilidad de los colaboradores hay esa falla de su sistema

¿Qué clase de inventario posee la institución para controlar los productos perecederos?

Se aplica el método PEPS (primero en entrar, primero en salir)

¿Existe gran cantidad de productos perecederos que son desechados? De ser así, explique cuáles son los motivos del desperdicio.

Los motivos son precios, ya que su mayoría son empacados y se maneja por peso y eso varia sus costos, la otra es su empaque es muy sencillo y la atracción del producto es básico para el consumidor final

¿Cómo considera usted el control higiénico y sanitario de los productos perecederos en la institución?

Considero que están usando las normas establecidas para el control higiénico de la empresa, pero hay ciertos productos que llegan al local dañados, falta un poquito más control.

¿El inventario que está en percha concuerda con la información que posee el jefe de ventas? Explique.

Se podría decir que sí, pero lo más difícil de tener una hoja de inventario son los códigos mal codificados o no existe en el sistema o productos que jamás ingresaron al local, existe una falla interna de la empresa hacia los locales, eso se debe corregir.

¡MUCHAS GRACIAS!