

**UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN**  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
Escuela Profesional de Contabilidad y Gestión Tributaria



*Una Institución Adventista*

**Propuesta para mejorar el control de Inventarios, en la empresa  
panificadora Productos Unión, distrito de Lurigancho, 2018.**

Por:

Elí Vilchez Carranza

Asesor:

CPC. David Agustín Cristóbal

**Lima, julio-2018**

DECLARACIÓN JURADA  
DE AUTORÍA DEL INFORME DE SUFICIENCIA PROFESIONAL


*CPC. David Agustín Cristóbal*, de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Profesional de Contabilidad, de la Universidad Peruana Unión.

**DECLARO:**

Que el presente informe de investigación titulado: "Propuesta para mejorar el control de Inventarios, en la empresa panificadora Productos Unión, distrito de Lurigancho, 2018" constituye la memoria que presenta el **Bachiller Elí Vilchez Carranza** para aspirar al título Profesional de Contador Público, ha sido realizada en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

Las opiniones y declaraciones en este informe son de entera responsabilidad del autor, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente constancia en *Lima*, a los *24 días de julio* del año 2018.

  
CPC. David Agustín Cristóbal

Propuesta para mejorar el control de Inventarios, en la empresa  
panificadora Productos Unión, distrito de Lurigancho, 2018.

INFORME DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Presentada para optar el título profesional de Contador Publico

JURADO CALIFICADOR



Mg. Carlos A. Vásquez Villanueva  
Presidente



Mg. Iván Apaza Romero  
Secretario



CPC. Adolfo W. Lavallo Gonzáles  
Vocal



Mg. Arturo J. Zúñiga Castillo  
Vocal



CPC. David Agustín Cristóbal  
Asesor

Lima, 24 de julio del 2018

## **Dedicatoria**

A mis padres Melecio Vilchez Azañero y Cedina Carranza Guevara, ellos forjaron mi camino con mucho esfuerzo y disciplina, me enseñaron a luchar y perseverar en cada paso hacia el logro de mis metas, me educaron con principios y valores cristianos y me enseñaron que Dios está en primer lugar en todo.

A mis hermanas, Gladis Vilchez Carranza y Maritza Vilchez Carranza, por su comprensión y el apoyo que siempre tuve de ellos.

## **Agradecimiento**

A Dios, por sus múltiples bendiciones, él ocupa el primer lugar en mi vida.

A mi familia que son mi inspiración y motivo de todo esfuerzo.

A la administración de Productos Unión, por brindarme la oportunidad de pertenecer a esta linda institución, desarrollar este informe de investigación y también poder seguir desempeñándome profesionalmente.

A mis profesores, por sus consejos oportunos y sabias enseñanzas. Nunca los olvidaré.

A las autoridades de la Universidad Peruana Unión y a mi asesor de este informe.

a mis amigos y compañeros, quienes, con su ánimo, me motivaron a terminar este trabajo que concluye con un logro académico más en mi vida.

## Tabla de contenidos

Dedicatoria .....	iv
Agradecimiento .....	v
Tabla de contenidos .....	vi
Índice de tablas .....	viii
Índice de figuras .....	ix
Índice de anexo .....	x
Resumen .....	xi
Palabras clave: Insumos, materia prima, inventarios, control, compras, procesos.	xi
Abstract .....	xii
Keywords: Inputs, raw material, inventories, control, purchases, processes.	xii
Capítulo I. Contexto Profesional .....	13
1.1. Trayectoria profesional.....	13
1.2. Contexto de la experiencia.....	13
1.2.1. Datos generales de la empresa. ....	14
1.2.1.1. <i>Razón social.</i> .....	14
1.2.1.2. <i>Visión.</i> .....	15
1.2.1.3. <i>Misión.</i> .....	15
1.2.1.4. <i>Objetivos.</i> .....	15
1.2.1.5. <i>Valores.</i> .....	15
1.2.1.6. <i>Organización.</i> .....	15
1.2.2. Experiencia profesional realizada. ....	17
Capítulo II. El Problema.....	18
2.1. Objetivos.....	20

2.1.1. Objetivo general.....	20
2.1.2. Objetivos específicos.....	20
2.2. Justificación. ....	20
2.3. Presuposición filosófica.....	21
Capítulo III. Revisión de la Literatura .....	22
3.1. Antecedentes de la investigación.....	22
3.1.1. Antecedentes internacionales.....	22
3.1.2. Antecedentes nacionales.....	24
3.2. Fundamentos teóricos.....	26
Capítulo IV. Marco metodológico .....	34
4.1. Método para el abordaje de la experiencia .....	34
4.2. Lugar de ejecución y temporalidad .....	34
4.3. Población y muestra de la empresa .....	34
4.4. Operacionalización de la temática abordada .....	35
4.4.1. Desarrollo de la temática abordada .....	36
Capítulo V. Resultados.....	37
5.1. Determinación de los insumos faltantes y sobrantes. ....	37
Capítulo VI.....	44
6.1 Conclusiones .....	44
6.2 Recomendaciones .....	44
Referencias .....	45

## Índice de tablas

Tabla 1. Operacionalización .....	35
-----------------------------------	----



## Índice de figuras

Figura 1. Consulta ruc .....	14
Figura 2. Organigrama .....	16
Figura 3. Inventario valorado a corte de fecha 08/05/2018. ....	38
Figura 4. Inventario valorado a corte de fecha 30/06/2018. ....	39
Figura 5. Inventario valorado a corte de fecha 31/07/2018. ....	40
Figura 6. Análisis de diferencias.....	41
Figura 7. Cronograma de actividades de mejora 2019.....	43

## Índice de anexo

Anexo 1. Inventario a corte de fecha 08/05/2018 .....	47
Anexo 2. Inventario a corte de fecha 30/06/2018 .....	48
Anexo 3. Inventario a corte de fecha 31/07/2018 .....	49
Anexo 4. Almacenamiento de materias primas .....	50
Anexo 5. Almacenamiento de materias primas .....	50
Anexo 6. Almacenamiento de materias primas .....	51
Anexo 7. Almacenamiento de materias primas .....	51
Anexo 8. Carta de revisión lingüística .....	52

## **Resumen**

El presente informe de suficiencia profesional, tiene como objetivo principal determinar las diferencias entre inventarios contables y físicos del almacén de materias primas, en la empresa panificadora Productos Unión, Distrito de Lurigancho, 2018, para lo cual se hizo una revisión y seguimiento de cada proceso que se realiza tanto en recepción como en la dosificación de insumos, en el área de materias primas. Se llegó a la conclusión de que es necesario reestructurar algunas funciones del personal, evitando cometer errores en los procesos de recepción como en la dosificación de las cantidades requeridas, ya que la alta rotación de insumos, en el área, amerita la realización de un seguimiento especial para la validación de cada proceso.

**Palabras clave:** Insumos, materia prima, inventarios, control, compras, procesos.

## **Abstract**

The main objective of this professional proficiency report is to determine the differences between the substances and the chemical substances in the inventories of the raw materials warehouse, in the bakery company Productos Unión, Lurigancho District, 2018 ", for which a review and follow-up to each process that takes place both in reception and in the dosing of supplies in the area of raw materials, thus reaching the conclusion that it is necessary to restructure some functions to certain personnel, avoiding mistakes in the reception processes as in the dosage of the quantities required, since the high turnover of supplies in the area merits the realization of a special monitoring for the validation of each process.

**Keywords:** Inputs, raw material, inventories, control, purchases, processes.

## **Capítulo I. Contexto Profesional**

### **1.1. Trayectoria profesional**

Mi trayectoria profesional desarrollada dentro del área contable hasta el momento es de 3 años. La primera experiencia se desarrolló en el área de caja (Productos Unión), realizando las siguientes actividades como: pagos de gastos internos, recepción de dinero de las ventas diarias, programación de pagos a proveedores, generación de cheques, y arqueos diarios.

Es un proceso mediante el cual los libros principales y auxiliares que actúan como fuente receptora de las operaciones se entrelazan en un sistema de contabilidad, el mismo que abarca desde el primer registro en uno de los libros hasta la formulación de los estados financieros.

Actualmente me encuentro en la segunda experiencia profesional, desempeñándome como asistente de logística, y realizo las siguientes actividades: generación de requerimientos y órdenes de compra, supervisión, coordinación, y ejecución de tomas de inventarios. Dichas actividades forman parte muy importante en el proceso mediante el cual los libros principales y auxiliares que actúan como fuente receptora de las operaciones se entrelazan en un sistema de contabilidad, el mismo que abarca desde el primer registro en uno de los libros hasta la formulación de los estados financieros.

### **1.2. Contexto de la experiencia**

Soy egresado de la Universidad Peruana Unión de Lima, con capacidad y análisis de razonamiento, flexibilidad al cambio, buenas relaciones interpersonales para desarrollar un buen trabajo en equipo y criterio en la toma de decisiones. Deseo desarrollarme como colaborador, aplicando conocimientos académicos y laborales adquiridos, planteando propuestas creativas y oportunas que permitan

optimizar los orientados a lograr metas y objetivos de la organización en un mundo de recursos de globalización, me encuentro laborando desde enero del 2015 hasta la actualidad.

## 1.2.1. Datos generales de la empresa.

### 1.2.1.1. Razón social.

Figura 1. Consulta ruc

26/9/2018

Consulta RUC: versión Imprimible

<b>CONSULTA RUC: 20138122256 - UNIVERSIDAD PERUANA UNION</b>			
<b>Número de RUC:</b>	20138122256 - UNIVERSIDAD PERUANA UNION		
<b>Tipo Contribuyente:</b>	ASOCIACION		
<b>Nombre Comercial:</b>	UNIVERSIDAD PERUANA UNION		
<b>Fecha de Inscripción:</b>	03/06/1993	<b>Fecha Inicio de Actividades:</b>	31/12/1983
<b>Estado del Contribuyente:</b>	ACTIVO		
<b>Condición del Contribuyente:</b>	HABIDO		
<b>Dirección del Domicilio Fiscal:</b>	CAR.CENTRAL KM. 19 VILLA UNION-NANA LIMA - LIMA - LURIGANCHO		
<b>Sistema de Emisión de Comprobante:</b>	MANUAL/MECANIZADO/COMPUTARIZADO	<b>Actividad de Comercio Exterior:</b>	IMPORTADOR
<b>Sistema de Contabilidad:</b>	COMPUTARIZADO		
<b>Actividad(es) Económica(s):</b>	Principal - 8530 - ENSEÑANZA SUPERIOR Secundaria 1 - 1071 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Secundaria 2 - 1811 - IMPRESIÓN		
<b>Comprobantes de Pago c/aut. de Impresión (F. 806 u 816):</b>	FACTURA BOLETA DE VENTA LIQUIDACION DE COMPRA NOTA DE CREDITO NOTA DE DEBITO GUIA DE REMISION - REMITENTE COMPROBANTE DE RETENCION		
<b>Sistema de Emisión Electrónica:</b>	DESDE LOS SISTEMAS DEL CONTRIBUYENTE. AUTORIZ DESDE 23/09/2015		
<b>Afiliado al PLE desde:</b>	01/01/2013		
<b>Padrones :</b>	Incorporado al Régimen de Buenos Contribuyentes (Resolución N° 0110050000722) a partir del 01/02/2015 Incorporado al Régimen de Agentes de Retención de IGV (R.S.037-2002) a partir del 01/06/2002		

#### **1.2.1.2. Visión.**

Ser reconocida como marca líder y confiable en la producción de alimentos saludables del país.

#### **1.2.1.3. Misión.**

Desarrollar, fabricar y distribuir alimentos que aporten al mejoramiento y conservación de la salud, y como parte integral de la IASD contribuir con la educación cristiana y la predicación del evangelio.

#### **1.2.1.4. Objetivos.**

Promover productos de un alto índice y valor nutricional y un aporte en la prevención de enfermedades que a lo largo de los 90 años de vida ha contribuido con el desarrollo en el País.

#### **1.2.1.5. Valores.**

- Responsabilidad.
- Servicio.

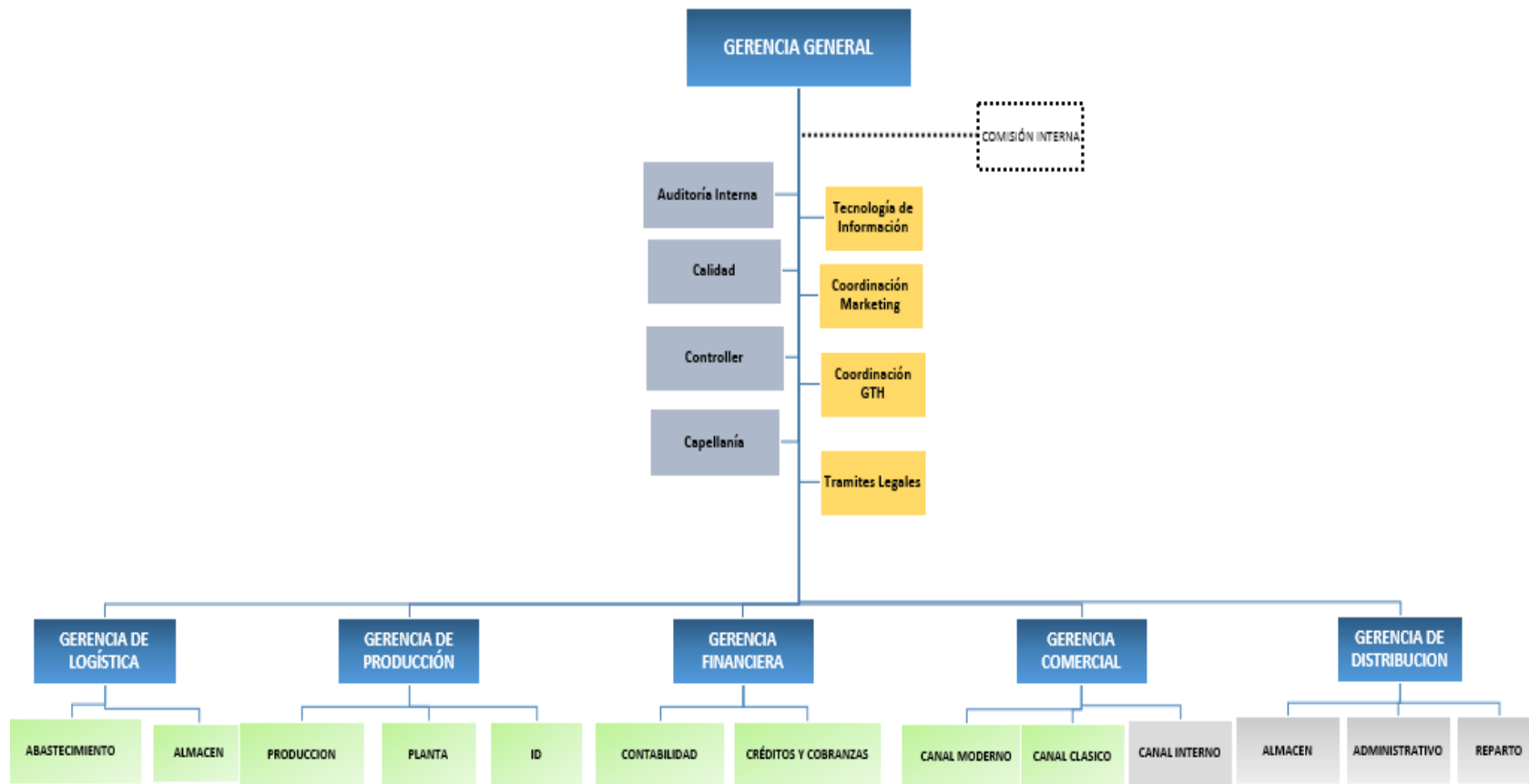
#### **1.2.1.6. Organización.**

Productos Unión es un Centro de Producción de la Universidad Peruana Unión, dedicado esencialmente al rubro de la panificación desde 1929.

Se inició atendiendo el comedor del entonces Colegio Unión de Miraflores, trasladándose posteriormente con el Colegio a Ñaña.

Con el transcurrir de los años, Productos Unión tiene una marca posicionada en el mercado, reconocida como una línea de productos saludables que forma parte de la red mundial de productos alimenticios de la iglesia Adventista del Séptimo Día.

Figura 2. Organigrama





### **1.2.2. Experiencia profesional realizada.**

Bajo el cargo de asistente de caja, realizando actividades diarias de ingreso de dinero proveniente de las diferentes modalidades de ventas, tanto de agentes propios y distribuidores, como de alumnos, se realiza actividades de pagos por los gastos generados por diferentes actividades, emisión de cheques, y arqueo general de caja.

Como asistente de logística, realizo las funciones de supervisión y seguimiento de cada movimiento, tanto de ingresos de insumos y materiales en general por compras, como salidas para la producción diaria, asimismo la coordinación, programación y ejecución de los inventarios de cada fin de mes.

## Capítulo II. El Problema

### 2.1. Descripción del problema

La importancia y la potencialidad que ha adquirido la industria panificadora a nivel nacional son significativas para nuestro país. Esta actividad económica también se encuentra favorecida por la gran calidad de los insumos tradicionales, como es la harina de trigo como insumo principal; esto no es ajeno a nuestra realidad que cuenta con centros de repartición aunados a un solo propósito que es el desarrollo de la economía del país.

La empresa Productos Unión a lo largo de estos años y con la bendición de Dios y la filosofía de producir y vender salud en sus productos, ha ido creciendo a pasos agigantados, los cuáles lo han permitido obtener una importante posición y prestigio en el mercado.

Sin embargo, a medida que el crecimiento y desarrollo son más visibles, las exigencias, dificultades e inconvenientes internos también comienzan a resaltar, tal es el caso que podemos observar en una de las áreas más importantes de una empresa en el proceso productivo, es allí donde podemos observar problemas de constantes diferencias entre los inventarios físicos y del sistema (SIDIGE), en el almacén de materias primas.

Donde podemos observar la falta de un adecuado control por falta de organización y visibles errores cometidos en algunos procesos de dosificación y despachos al área de producción.

Entonces el problema principal que afronta la empresa, es que no cuenta con un sólido control interno, lo cual al final influye y se ve reflejado en los estados

financieros, y, por ende, dificulta y contribuye para que la organización no llegue a cumplir los objetivos trazados.

Por los considerandos planteados, el objetivo es solucionar la problemática antes descrita y beneficiar así al desarrollo y crecimiento de esta empresa.

## **2.2. Identificación del problema**

La empresa Productos Unión a lo largo de estos años y con la bendición de Dios y la filosofía de producir y vender salud en sus productos, ha ido creciendo a pasos agigantados, los cuáles lo han permitido obtener una importante posición y prestigio en el mercado.

Sin embargo, a medida que el crecimiento y desarrollo son más visibles, las exigencias, dificultades e inconvenientes internos también comienzan a resaltar, tal es el caso que podemos observar en una de las áreas más importantes de una empresa en el proceso productivo, es allí donde podemos observar problemas de constantes diferencias entre los inventarios físicos y del sistema (SIDIGE), en el almacén de materias primas.

Allí se puede observar la falta de un adecuado control por falta de organización y visibles errores cometidos en los en los procesos de dosificación y despachos al área de producción.

¿De qué manera el control de inventarios mejora los procedimientos y funciones del personal en la empresa panificadora Productos Unión, ¿Distrito de Lurigancho, 2018?

Estableciendo una propuesta de control, se va a tener un equipo mejor organizado, con funciones y procesos establecidos, bien estructurados y acorde a

las exigencias necesarias para la optimización y eficacia de cada actividad realizada, y, por ende, mejores resultados en las tomas de inventario.

## **2.1. Objetivos.**

### **2.1.1. Objetivo general.**

Proponer la mejora del control de los faltantes y sobrantes de insumos inventariados, en el almacén de materias primas de Productos Unión.

### **2.1.2. Objetivos específicos.**

- Determinar las diferencias de los inventarios contables y físicos del almacén de materias primas.
- Diseñar un flujograma del movimiento de los procesos de inventarios para mejorar el control de insumos.

## **2.2. Justificación.**

Ante el gran crecimiento de la empresa Productos Unión, y las debilidades identificadas (economía, política, nuevos mercados, etc.), es por ello la necesidad de analizar, indagar e identificar en sus procesos y funciones las inconsistencias que detienen y distorsionan el flujo en las diferentes actividades realizadas en el área, para cumplir con los objetivos como son atender y satisfacer los requerimientos de los clientes internos y externos, así como abastecer la demanda del mercado.

El informe es relevante toda vez que se propone actividades que minimizan los riesgos inherentes al manejo de inventarios por medio de controles que ayudan a la fluidez de la formación y del desarrollo productivo. López N, (2012), propuso, en su trabajo de investigación un “Plan estratégico para el control de inventarios de materia prima en la empresa Corimon Pinturas C.A”. Primero analiza el caso de la

empresa cuyo almacén de materias primas no tiene una adecuada gestión de actividades administrativas relacionadas con los inventarios, seguidamente percibe la necesidad de crear un mejor plan estratégico que le permita manejar el inventario físico de la empresa de una manera más eficiente, (López N. , 2012). Finalmente, los resultados permitirán proponer mejoras al control de inventarios.

### **2.3. Presuposición filosófica**

Los siguientes conceptos constituyen el contexto de la presuposición filosófica de este informe. Y están basados en la cosmovisión bíblico cristiana. Entre ellos, por ejemplo, dice la Biblia (RV, 1960): “Hagan lo que hagan, trabajen de buena gana, como para el Señor y no como para nadie en este mundo, conscientes de que el Señor los recompensará con la herencia. Ustedes sirven a Cristo el Señor” (Colosenses 3:23-24).

Asimismo, ¿Quién es sabio y entendido entre ustedes? Que lo demuestre con su buena conducta, mediante obras hechas con la humildad que le da su sabiduría (Santiago 3:13).

Dios nuestro padre nos habla claramente que siempre trabajemos y actuemos con amor y sabiamente. Cada trabajador de una empresa u organización debe sentir el deber moral de poner su granito de arena para conseguir mejorarla. Cada uno de los procesos en los que podamos observar deficiencias por un mal manejo o acciones que se puedan mejorar, y siempre dando la gloria a Dios y entendiendo que toda obra sea para él y no para los hombres.

## **Capítulo III. Revisión de la Literatura**

### **3.1. Antecedentes de la investigación.**

En el desarrollo del presente capítulo se presentan los antecedentes de investigaciones que sustentan el trabajo, así como las bases teóricas pertenecientes al tema desarrollado en el informe, aportadas por diferentes autores especialistas en la temática referida.

#### **3.1.1. Antecedentes internacionales.**

Para la ejecución de este trabajo de investigación, se tomaron en consideración trabajos previos, tales como proyectos de pregrado que exponen argumentos semejantes y relacionados con el objetivo de estudio.

Sinche & Esparza, (2016). En su tesis titulado *Diseño de un control de inventario para el negocio "Pan Dorado"*, con el propósito de coordinar eficientemente cada una de las actividades internas. La metodología utilizada en esta investigación permitió conocer los aspectos susceptibles del mismo y proponer un proyecto de estudio para el cambio, mediante la utilización del análisis, que venían haciendo durante el proceso de los inventarios que se realizaban semanalmente, es decir de una forma inadecuada, además se efectuó la aplicación de instrumentos como encuestas, que permitió recopilar datos acerca de la necesidad del cambio en el manejo de las existencias. Para seguir con éxito en el mercado empresarial es muy importante el control administrativo de los inventarios que se lo ejerza mediante procedimientos de control interno que fortalezcan la información y a su vez proteja la rentabilidad que es parte integral y el objetivo de los inventarios en la organización. Un adecuado manejo de los inventarios se ha convertido en una herramienta estratégica que permitirá evitar problemas relacionados con la

programación y planeación de las ventas, promoviendo un servicio de calidad para ello se conducirá bajo un sistema contable integrado con un modelo de inventario que mantendrá información oportuna. Por lo expuesto anteriormente, es vital recomendar una alternativa de cambio de diseñar un control de la toma de inventarios, con lo cual mejorará la información del negocio e incrementará las ventas y la rentabilidad.

Sanchez, (2001), realizó un trabajo de grado titulado *Propuesta de un sistema de administración de inventarios en una empresa de consumo masivo*, desarrollada en la Universidad Central de Venezuela en Caracas, tuvo como objetivos generales determinar y recomendar el establecimiento de un sistema de administración de inventarios de productos terminados, y por otra parte proponer un programa de racionalización de inventarios de materiales. La investigación se basó en el estudio de siete plantas seleccionadas cuyos almacenes en ese momento contaban con setenta y cuatro productos, en la que se determinó la conveniencia de que las empresas mantuviesen una relación del valor total de sus inventarios de un 41% como inventario de seguridad, y un 59% como inventario operacional.

Hernández & Torres, (2007), en su trabajo de grado titulado *Propuesta de mejora de sistema de control interno del inventario de la empresa Centrofot C.A*, desarrollado en la Universidad de Carabobo, abordó este tema, con el objetivo general de diseñar una propuesta de mejora para el sistema de control interno del inventario de la empresa Centrofot C.A, para lograr eficiencia en el control de existencias de materiales y productos fotográficos. La investigación se basó en el estudio de los controles internos de los inventarios presentes en la empresa, orientados hacia el mejoramiento de todas las actividades y procesos

relacionados con el mismo; ya sea desde el primer momento en que entra la mercancía a la empresa hasta el momento final de su venta.

Tenorio, (2010), también en su trabajo de grado titulado *Controles para el mejoramiento de inventarios en la empresa Carnes Frías Enriko*, presentado en la Universidad Autónoma de Occidente, desarrolló el tema con el propósito general de definir cuáles son los controles adecuados para el mejoramiento de los procesos y funciones que se relacionan con los inventarios en la empresa Carnes Frías Enriko.

Soto, (2005), en su tesis de grado titulado *Propuesta de un sistema de manejo de inventarios como medida de control de materiales para la empresa Melgees SA*, desarrollado en la Universidad San Carlos de Guatemala, buscó aumentar la efectividad en el manejo de los materiales de la empresa, así mismo crear productos que puedan competir y sobresalir en el mercado, y a los efectos de este llevar un óptimo control de la administración.

(Mongua & Sandoval, 2009), por otro lado, en su tesis de grado *Propuesta de un modelo de inventario para la mejora del ciclo logístico de una distribuidora de confites ubicada en la ciudad de Barcelona, estado de Anzoátegui*, elaborado en la Universidad de Oriente Núcleo de Anzoátegui, propuso para la distribuidora un modelo de inventario para la mejora del ciclo logístico de una distribuidora de confites ubicada en la ciudad de Barcelona, estado de Anzoátegui. Los resultados fueron exitosos.

### **3.1.2. Antecedentes nacionales.**

Sandoval, (2017), en su tesis de grado titulado *Propuesta de políticas de control de inventarios para contribuir a mejorar la gestión de las existencias en los almacenes de la empresa Distribuciones Salvador E.I.R.L*, desarrollado en la



Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, tuvo como objetivo general optimizar la gestión del manejo del inventario a través de un manual que servía de guía para el desarrollo de las actividades y funciones del personal del departamento de almacén. Los resultados fueron óptimos: se mejoró, en términos de orden y manejo del tiempo, el desempeño laboral del personal del almacén de la empresa.

Espinoza & Villalobos, (2017), en su tesis de grado realizó una *Propuesta de un sistema de control interno en los inventarios para mejorar la gestión de las existencias en la empresa Comercial Temy S.R.L*, desarrollado en la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, tuvo como objetivo general proponer un sistema de control interno de los inventarios de tal manera que permita mejorar la gestión de las existencias en la empresa Comercial Temy S.R.L. Lo que resultó positivo, habiéndose logrado mayor control interno de los inventarios y, por ende, mejor gestión e imagen de la empresa comercial.

(Lozano & Tenorio, 2017), en su tesis de grado titulado *Propuesta de sistema de control interno en el área de logística de la empresa Corporación Selva Verde S.A.C*, desarrollado en la Universidad Peruana Unión, tuvo como objetivo general evaluar el sistema de control interno en el área de logística de la empresa Corporación Selva Verde S.A.C. Luego de aplicar la propuesta de control interno, resultó muy notorio el mejoramiento de la empresa en el proceso de control en cada una de sus actividades. Lo que redundó en un logro para la buena marcha gerencial y administrativa.

Calderon, (2014), en su tesis de grado titulada *Propuesta de mejora en la gestión de inventarios para el almacén de insumos en una empresa de consumo masivo*, desarrollada en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, tuvo como objetivo general implementar en la empresa la filosofía de mejora continua, con el

objetivo de reducir costos y eliminar desperdicios a fin de aumentar la satisfacción del cliente, generar utilidades y reducir el inventario, además de brindar las herramientas necesarias para poder permanecer en un mercado competitivo. Luego de la aplicación de la propuesta, los resultados fueron significativamente exitosos.

Álvarez, (2009), en su tesis de grado titulada *Análisis y propuesta de implementación de pronósticos y gestión de inventarios en una distribuidora de productos de consumo masivo*, desarrollada en la Pontificia Universidad Católica del Perú, se echó la tarea de proponer la implementación de un sistema de control de inventario periódico, con el fin de evitar tener productos sin rotación en el almacén, lo que a su vez representaba un costo para la empresa. La propuesta fue aceptada y los resultados fueron notorios: la distribuidora cambió el sistema de gestión de los inventarios y trajo más orden, que al mismo tiempo resultó en mayor liquidez.

### **3.2. Fundamentos teóricos**

El objetivo de este capítulo es explicar los diversos conceptos que servirán de ayuda para el desarrollo del presente informe de investigación, primero partiremos con la definición de control, el cual será el punto de inicio para profundizar en la logística, posteriormente llegaremos a la parte final con el tema principal, gestión de inventarios.

#### **3.2.1. Definición de Control.**

Según Fayol, (1971), “el control consiste en verificar si todo ocurre de conformidad con el PANM adoptado, con las instrucciones emitidas y con los principios establecidos”.

De acuerdo con George R. Terry, (1999), “es el proceso para determinar lo que se está llevando a cabo, valorización y, si es necesario, aplicando medidas correctivas, de manera que la ejecución se desarrolle de acuerdo con lo planeado”.

Asimismo, Buchele, (1977), define como “el proceso de medir los actuales resultados en relación con los planes, diagnosticando la razón de las desviaciones y tomando las medidas correctivas necesarias”.

En esta misma orientación, Koontz & O’Donell, (1975), menciona que el control “implica la medición de lo logrado en relación con lo estándar y la corrección de las desviaciones, para asegurar la obtención de los objetivos de acuerdo con el plan”.

Como se puede ver, toda organización empresarial, requiere de procesos de control aplicado en todas las secciones y unidades internas. El fin es verificar si lo que se está haciendo en la empresa está en concordancia con lo que se ha propuesto o planificado. Asimismo, con el fin de lograr mejores resultados en términos de orden, buena atención del cliente, imagen organizacional y económicos. Algunos analistas denominan a todo esto evaluación, y no está mal, porque en el fondo es así.

### **3.2.2. Importancia del control.**

El control sirve para evaluar y corregir el desarrollo de las actividades, así como para asegurar que lo planificado y cada uno de los objetivos de la organización se están cumpliendo y llevando a cabo.

A partir de este concepto se puede llegar a la conclusión de la gran importancia que tiene el control, pues solo a través de esta función se puede

saber si lo realizado se ajusta a los objetivos planeados; de existir alguna desviación, se puede identificar los responsables y consecuentemente corregir dichos errores.

Al respecto, Terry, (1999), afirma que “existen 3 tipos de control que son: El control preliminar, el concurrente y el de retroalimentación”. Una suerte de un antes, durante y después. Lo que implica un proceso de control general, continuo e integral.

### **3.2.3. Ambiente de control.**

El primer componente corresponde al ambiente de control, García, J. (2012) explica que existen una serie de factores claves que se reiteran a lo largo de todos los aspectos tratados y que deben considerarse en la evaluación. Estos son:

- Que el procedimiento exista.
- Que haya sido apropiadamente notificado.
- Que sea conocido.
- Que sea adecuadamente comprendido.
- Que exista evidencia que se aplica.

Esto aplicado a las existencias significa que la gerencia implemente procedimientos de control, que los comunique a toda el área de almacén, que a su vez sea conocido entre todos los colaboradores al igual de comprendido y que finalmente el procedimiento deje rastro, evidenciando cada control en el área de almacén.

Por ejemplo, en el procedimiento de toma de inventarios, es necesario que estos sean establecidos por la gerencia o en su defecto elaborados por el departamento de contabilidad, pero aprobados por la gerencia general, la

notificación es importante para todas las áreas pertinentes como contabilidad, almacén, logística, producción, etc.

Asimismo, la notificación de la fecha es importante ya que en una toma de inventarios no pueden existir entradas ni salidas del almacén, con lo cual producción podrá estar en para o en baja producción, a fin de evitar problemas en el conteo físico. El personal vinculado con el procedimiento deberá ser capacitado por un jefe de toma de inventarios, quien en su mayoría de casos es el contador general o el jefe del área de auditoría interna. La mejor manera de saber si el personal comprendió los procedimientos para la toma de inventario es realizando un pequeño examen al término de la charla o capacitación.

Finalmente, el procedimiento en una toma de inventarios queda evidenciado mediante las hojas de conteo, los resúmenes de los conteos, las fichas de identificación, el acta de inicio y fin, así como el informe de conciliación contable.

### **3.2.4. Gestión de Inventarios.**

#### **3.2.4.1. Definición de inventarios.**

Según Meana, (2017) “es la verificación y control de los materiales o bienes patrimoniales de la empresa, que realizamos para regularizar la cuenta de existencias contables con las que contamos en nuestros registros, para calcular si hemos tenido pérdidas o beneficios”.

- **Stock.**

“Es una acumulación de material y/o producto final almacenado para su posterior venta al cliente. La gestión del stock debe ser óptima para que el aprovisionamiento sea efectivo; las inversiones en stocks inmovilizan unos recursos económicos durante un cierto tiempo, por lo que en todo momento

tenemos que tener en cuenta que la rotación de dichos productos debe ser efectiva”, Meana, (2017).

- **Existencias.**

“Las existencias son aquellos productos que la empresa tiene en sus instalaciones para ser vendidas al cliente final o aquellos productos que se van a necesitar en algún momento en su proceso productivo Meana, (2017).

### **3.2.4.2. Tipos de inventarios.**

- **Inventario perpetuo.**

Según Olvarrieta, (1999), “consiste en dividir los artículos del almacén en tal forma que al hacer el recuento diariamente, se le da la vuelta a todo el almacén en un tiempo determinado, mínimo cada año. El ajuste resultante se lleva a cabo inmediatamente”.

- **Inventario por muestreo al azar.**

Para Olvarrieta, (1999), “se realiza con periodicidad determinada, se hace el recuento de cierto número de artículos, que son determinados aleatoriamente. Las diferencias encontradas se reportan como un índice de la exactitud del sistema de control de existencias”.

- **Inventario intermitente.**

Según Riveros, (2018), “es un inventario que se realiza varias veces al año con un periodo de tiempo de intervalo. Este inventario no se realiza al terminar el periodo contable”. Este mismo autor plantea también los inventarios inicial y final.

- **Inventario inicial.**

Dice el autor, que “es realizado al comienzo de un nuevo periodo contable, dando inicio a las operaciones”.

- **Inventario final.**

Según el mismo Riveros el inventario final “es el inventario que se realiza al final del periodo contable y ayuda a establecer cualquier cambio patrimonial al cabo de las operaciones mercantiles realizadas en dicho lapso”.

- **Control físico de inventarios.**

Según Olvarrieta, (1999), “se refiere al cuidado requerido para la conservación e integridad de las cosas que posee la empresa. Este conjunto de bienes puede estar en los almacenes, en el piso de la fábrica o siendo trasladado”.

- **Inventario físico.**

Según Cruz, (2017), el inventario “es una herramienta básica para que las empresas puedan gestionar las necesidades de cada una de las existencias o productos, cuándo realizar el pedido al proveedor y la cantidad necesaria. Para que los datos registrados sean fiables y se ajusten a la realidad, se realiza un inventario físico que consiste en contar las unidades de existencias que, en un momento, la empresa tiene en su almacén”.

Además, el inventario físico debe ser programado y ordenado contando con herramientas que permitan a la empresa agilizar el proceso y registrar los datos reales en el inventario. Esta herramienta puede ser, entre otras, los terminales con lectura de códigos de barras, lecturas de placas, etc, realizadas cada año.

- **Inventario mixto.**

Según López, (2015), “es de una clase de mercancías cuyas partidas no pueden identificarse con un lote en particular, por ejemplo, porque se almacenen en packs de productos que también se pueden vender y almacenar por separado”.

- **Inventario agregado.**

Según el mismo autor, “se utiliza cuando el administrar las exigencias de un único artículo representa un alto costo, y para minimizar el impacto del costo en la administración del inventario, los artículos se agrupan por diferentes criterios, ya sea por un mismo tipo, o por ser de la misma relevancia económica”.

### **3.2.4.3. Clases de inventarios.**

- **Materias primas.** Son aquellas que no han sufrido ningún cambio previo al proceso de producción y son utilizadas directamente en el mismo.
- **Materiales de proceso.** Se utilizan en la elaboración del producto y su aspecto ha cambiado por resultado del proceso.
- **Productos terminados.** Son los productos terminados que están listos para su almacenamiento.
- **Entorno de control.** El personal es el núcleo del negocio, como así también el entorno donde trabaja.
- **Evaluación de riesgos.** Toda organización debe conocer los riesgos a los que enfrenta, estableciendo mecanismos para identificarlos, analizarlos y tratarlos.
- **Actividades de control.** Establecimiento y ejecución de las políticas y procedimientos que sirvan para alcanzar los objetivos de la organización.
- **Información y comunicación.** Los sistemas de información y comunicación permiten que el personal capte e intercambie la información requerida para desarrollar, gestionar y controlar sus operaciones.



#### **3.2.4.4. Tratamiento como gastos deducibles según la NIC 2**

De acuerdo a lo señalado en el Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta, “el contribuyente deberá acreditar las mermas mediante un informe técnico emitido por un profesional independiente, competente y colegiado o por el organismo técnico competente, cuando la SUNAT lo requiera. Dicho informe deberá contener por lo menos la metodología empleada y las pruebas realizadas. En caso contrario, no se admitirá la deducción”.

Actualmente la empresa de Productos Unión, no realiza dicho procedimiento para ser beneficiado con la deducción de gastos por mermas, actualmente las diferencias de inventarios, son tratados como ingresos diversos o de lo contrario como otros gastos.

Este proceso no está siendo realizado correctamente por la empresa, debido a que no está bien estructurado el plan de sustentación de mermas y recibir el beneficio como gastos deducibles.

## **Capítulo IV. Marco metodológico**

### **4.1. Método para el abordaje de la experiencia**

El informe de suficiencia profesional se desarrolló bajo el método descriptivo, considerando que se describen las actividades por las que han pasado las materias primas, desde la recepción, hasta la entrega dosificada al área de producción, para la elaboración de los productos en la empresa Productos Unión.

### **4.2. Lugar de ejecución y temporalidad**

El lugar de desarrollo del informe es el almacén de materias primas del área de logística, Productos Unión, de abril a julio del 2018.

### **4.3. Población y muestra de la empresa**

#### **4. Población.**

En el presente informe se consideró como población el área de logística.

#### **5. Muestra.**

Se realizó la observación y análisis a las actividades que son realizadas en el almacén de materias primas y dosimetría conformada por un total de 7 personas, dos en el turno de mañana y cinco personas en el turno tarde.

#### 4.4. Operacionalización de la temática abordada

Tabla 1. Operacionalización

Titulo	Objetivo general	Objetivos específicos	Resultados
Propuesta para mejorar el control de Inventarios, en la empresa panificadora Productos Unión, distrito de Lurigancho, 2018.	Proponer la mejora del control de los faltantes y sobrantes de insumos inventariados, en el almacén de materias primas de Productos Unión.	1. - Determinar las diferencias de los inventarios contables y físicos del almacén de materias primas.	Proponer un mejor control interno en el manejo de los inventarios.
		2.- Diseñar un flujograma del movimiento de los procesos de inventarios para mejorar el control de insumos.	Mejorar el control de los procesos y funciones de los responsables de cada actividad.

#### **4.4.1. Desarrollo de la temática abordada.**

Generalmente las empresas realizan inventarios mensuales, sin embargo, en el área de Productos Unión se observó que una de las grandes deficiencias en el área son las diferencias de stock, frente a la problemática encontrada se evaluó el proceso actual del inventariado. Observando la gran deficiencia en el proceso y control de inventarios, nació la idea y necesidad de proponer un control para mejorar el proceso y manejo de los inventarios.

El punto débil más crítico es el personal operativo en el proceso de control, ya que no están bien capacitados ni concientizados en lo relevante que puede ser el equivocarse o realizar cualquier otra acción que genere diferencias físicas, ya que constantemente existen errores que complican un buen control y dificultan el proceso normal de las tomas de inventario.

## **Capítulo V. Resultados**

### **5.1. Determinación de los insumos faltantes y sobrantes.**

Existen diferencias que podrían seguir existiendo mes tras mes si no consideramos buscar las posibles soluciones tomando las decisiones oportunamente, a continuación, se presenta el análisis de tres tomas de inventarios, que refuerzan la información y ayudan a tener un mejor enfoque sobre la problemática.

Como se puede apreciar en la figura 2, es un corte de inventario que corresponde al 08/05/2018, en el cual sólo se muestra como referencia algunos insumos de los muchos que hay, se puede ver que existen varios códigos con diferencias, sea el caso por sobrantes o faltantes, así mismo se resaltan algunos que son mucho más notorios y significativos, lo cual es un diagnóstico que impulsa a realizar este informe, y donde se señala las cantidades e importes monetarios que significa cada diferencia.

Figura 3. Inventario valorado a corte de fecha 08/05/2018.

23557 - Inventario a Corte de Fecha								
08/05/2018 7:10.49 a.m.								
Alm	Codigo	Descripcion	UndMed	Físico	Stock	Diferencia	Cost Unit.	Cost Total
AMP	MPEA0001	Alcohol Benzilico	KG	5.00	5.00	-	21.63	-
AMP	MPAZ0001	Azucar Blanca	KG	2,380.00	2,314.96	65.04	1.63	106.02
AMP	MPAZ0002	Azucar Impalpable	KG	148.20	131.70	16.50	4.25	70.13
AMP	MPAZ0007	Azucar Invertida	KG	113.00	132.96	- 19.96	4.00	- 79.84
AMP	MPAZ0003	Azucar Rubia	KG	4,135.40	4,180.59	- 45.19	1.50	- 67.79
AMP	MPEA0002	Canela Molida En Polvo	KG	59.28	61.52	- 2.24	30.02	- 67.24
AMP	MPEA0003	Caramelina	KG	103.10	107.69	- 4.59	3.60	- 16.52
AMP	MPDI0016	Chips de Miel	KG	490.00	492.98	- 2.98	25.00	- 74.50
AMP	MPDI0002	Coco Rallado	KG	162.00	165.90	- 3.90	16.00	- 62.40
AMP	MPEA0004	Color Amarillo Huevo Natural -08314- S/A	KG	16.85	17.64	- 0.79	49.33	- 38.97
AMP	MPEA0006	Colorante Amarillo Limon 04010100 Dj	KG			-		-
AMP	MPEA0007	Esencia de Canela 01tn0735	KG	74.22	75.26	- 1.04	49.09	- 51.05
AMP	MPEA0008	Esencia de Chirimoya 01cn4000	KG			-		-
AMP	MPEA0009	Esencia de Coco Galletero Fl-2393	KG	6.28	6.28	-	32.80	-
AMP	MPEA0010	Esencia de Durazno Cod.5510	KG			-		-
AMP	MPEA0011	Esencia de Leche Crema 01cn3350	KG			-		-
AMP	MPEA0012	Esencia de Mango Cod.21456	KG			-		-
AMP	MPEA0013	Esencia de Manzana 01TN15483	KG			-		-
AMP	MPEA0014	Esencia de Naranja 02821	KG	34.10	34.10	-	49.19	-
AMP	MPEA0015	Esencia de Paneton Fp 5165-04	KG	6.78	6.78	-	92.87	-
AMP	MPEA0016	Esencia de Paneton Union	KG	31.64	31.64	-	44.41	-
AMP	MPEA0017	Esencia de Paneton Vitarey	KG	7.28	7.28	-	39.66	-
AMP	MPEA0018	Esencia de Piña Aromatizada Cod.07295	KG			-		-
AMP	MPEA0019	Esencia de Sidra Fm 1864-00	KG	9.00	9.00	-		-
AMP	MPEA0020	Esencia de Vainilla Clear Cod.69471	KG	18.33	22.73	- 4.40	37.93	- 166.89
AMP	MPEA0021	Esencia de Vino 402.445/C	KG	6.24	6.24	-	75.18	-
AMP	MPEA0022	Esencia Naranja Desterpenada Fn4705-00	KG	4.00	4.00	-	123.72	-
AMP	MPEA0023	Esencia Vainilla Panetonera lf 45019	KG	20.00	20.00	-	48.93	-
AMP	MPDI0009	Fruta confitada c/colorante natural	KG			-	5.08	-
AMP	MPAZ0004	Glucosa	KG	430.80	430.83	- 0.03	2.23	- 0.07
AMP	MPDI0013	Huevo Líquido Pasteurizada HL22	KG	25.20	34.80	- 9.60	4.94	- 47.42
AMP	MPDI0003	Huevos	KG	135.00	135.05	- 0.05	5.08	- 0.25
AMP	MPDI0011	Kañihua Popeada	KG	2.20	4.96	- 2.76	19.49	- 53.79
AMP	MPDI0004	Leche Entera en Polvo	KG	672.00	676.13	- 4.13	13.00	- 53.69
AMP	MPDI0005	Manjar de Leche	KG	463.00	435.00	28.00	5.61	157.08
AMP	MPAZ0005	Miel de Abeja	KG	1,465.25	1,479.95	- 14.70	12.50	- 183.75
AMP	MPAZ0006	Miel de Caña	KG	425.55	330.79	94.76	3.50	331.66
AMP	MPDI0010	Quinoa Popeada	KG	18.00	9.64	8.36	19.49	162.94
AMP	MPDI0006	Salsa de Tomate	KG	67.00	67.50	- 0.50	3.55	- 1.78
AMP	MPDI0007	Suero de Leche En Polvo	KG	382.35	367.56	14.79	3.78	55.91
AMP	MPDI0012	Trigo Popeado (Atómico)	KG	3.90	5.54	- 1.64	8.48	- 13.91
AMP	MPEA0024	Vainillina Usp	KG	7.20	7.20	-	86.77	-
AMP	MPDI0008	Yema de Huevo	KG			-	11.91	-
								- 96.15

En la figura 3, se advierte un corte de inventario de fin de mes, el mismo que corresponde al 30/06/2018, tomando como referencia y seguimiento a los mismos insumos mostrados en la figura anterior, donde se puede observar que las diferencias siguen existiendo y que el problema ya es reincidente, que se debe tomar otras y mejores medidas de control.

Figura 4. Inventario valorado a corte de fecha 30/06/2018.

23557 - Inventario a Corte de Fecha								
30/06/2018 8:16.33 a.m.								
Ali	Codigo	Descripcion	UndMe	Físico	Stock	Diferenc	Cost Un	Cost Tot
AMP	MPEA0001	Alcohol Benzilico	KG	5.00	5.00	-	21.63	-
AMP	MPAZ0001	Azucar Blanca	KG	3,093.18	3,276.01	- 182.83	1.63	- 298.01
AMP	MPAZ0002	Azucar Impalpable	KG	356.00	360.09	- 4.09	4.25	- 17.38
AMP	MPAZ0007	Azucar Invertida	KG	595.11	584.16	10.95	4.00	43.80
AMP	MPAZ0003	Azucar Rubia	KG	5,019.54	5,103.46	- 83.92	1.50	- 125.88
AMP	MPEA0002	Canela Molida En Polvo	KG	83.60	83.00	0.60	30.02	18.01
AMP	MPEA0003	Caramelina	KG	58.98	57.10	1.88	3.60	6.77
AMP	MPDIO016	Chips de Miel	KG	524.00	525.54	- 1.54	25.00	- 38.50
AMP	MPDIO002	Coco Rallado	KG	63.00	58.00	5.00	16.00	80.00
AMP	MPEA0004	Color Amarillo Huevo Natural -08314- S/A	KG	36.31	22.58	13.73	49.33	677.30
AMP	MPEA0006	Colorante Amarillo Limon 04010100 Dj	KG			-		-
AMP	MPEA0007	Esencia de Canela 01tn0735	KG	35.45	35.55	- 0.10	49.09	- 4.91
AMP	MPEA0008	Esencia de Chirimoya 01cn4000	KG			-		-
AMP	MPEA0009	Esencia de Coco Galletero FI-2393	KG	29.46	32.09	- 2.63	32.80	- 86.26
AMP	MPEA0010	Esencia de Durazno Cod.5510	KG			-		-
AMP	MPEA0011	Esencia de Leche Crema 01cn3350	KG			-		-
AMP	MPEA0012	Esencia de Mango Cod.21456	KG			-		-
AMP	MPEA0013	Esencia de Manzana 01TN15483	KG			-		-
AMP	MPEA0014	Esencia de Naranja 02821	KG	34.10	34.10	-	49.19	-
AMP	MPEA0015	Esencia de Paneton Fp 5165-04	KG	6.78	6.78	-	92.87	-
AMP	MPEA0016	Esencia de Paneton Union	KG	31.64	31.64	-	44.41	-
AMP	MPEA0017	Esencia de Paneton Vitarey	KG	7.28	7.28	-	39.66	-
AMP	MPEA0018	Esencia de Piña Aromatizada Cod.07295	KG			-		-
AMP	MPEA0019	Esencia de Sidra Fm 1864-00	KG	9.00	9.00	-		-
AMP	MPEA0020	Esencia de Vainilla Clear Cod.69471	KG	27.22	26.52	0.70	37.93	26.55
AMP	MPEA0021	Esencia de Vino 402.445/C	KG	6.24	6.24	-	75.18	-
AMP	MPEA0022	Esencia Naranja Desterpenada Fn4705-00 - F	KG	4.00	4.00	-	123.72	-
AMP	MPEA0023	Esencia Vainilla Panetonera lf 45019	KG	20.00	20.00	-	48.93	-
AMP	MPDIO009	Fruta confitada c/colorante natural	KG			-	5.08	-
AMP	MPAZ0004	Glucosa	KG	535.00	568.95	- 33.95	2.23	- 75.71
AMP	MPDIO013	Huevo Líquido Pasteurizada HL22	KG	175.00	186.00	- 11.00	4.94	- 54.34
AMP	MPDIO003	Huevos	KG	58.20	72.30	- 14.10	5.08	- 71.63
AMP	MPDIO011	Kañihua Popeada	KG	35.45	43.20	- 7.75	19.49	- 151.05
AMP	MPDIO004	Leche Entera en Polvo	KG	43.10	47.55	- 4.45	13.00	- 57.85
AMP	MPDIO005	Manjar de Leche	KG	230.00	218.00	12.00	5.61	67.32
AMP	MPAZ0005	Miel de Abeja	KG	2,375.16	2,394.74	- 19.58	12.50	- 244.75
AMP	MPAZ0006	Miel de Caña	KG	782.61	518.45	264.16	3.50	924.56
AMP	MPDIO010	Quinua Popeada	KG	23.30	28.80	- 5.50	19.49	- 107.20
AMP	MPDIO006	Salsa de Tomate	KG	88.00	82.00	6.00	3.55	21.30
AMP	MPDIO007	Suero de Leche En Polvo	KG	219.00	227.35	- 8.35	3.78	- 31.56
AMP	MPDIO012	Trigo Popeado (Atómico)	KG	215.90	225.30	- 9.40	8.48	- 79.71
AMP	MPEA0024	Vainillina Usp	KG	7.20	7.20	-	86.77	-
AMP	MPDIO008	Yema de Huevo	KG			-	11.91	-
								420.87

En la figura 4, en otro corte de inventario de fin de mes, correspondiente al 31/07/2018, tomando como referencia y seguimiento a los mismos insumos mostrados en las figuras anteriores, se puede observar que las diferencias ya son constantes y significativas, que la necesidad de tener un mejor control ya no se puede tomar a la ligera, si no como algo indispensable que vaya de acorde a las exigencias que conlleva una empresa de prestigio y con altas ambiciones comerciales.

Figura 5. Inventario valorado a corte de fecha 31/07/2018.

23557 - Inventario a Corte de Fecha									
31/07/2018 7:43.12 a.m.									
Aln	Codigc	Descripcion	UndM	Fisicc	Stock	Diferenc	Cost Ur	Cost Tot	
AMP	MPEA0001	Alcohol Benzilico	KG	5.00	5.00	-	21.63	-	
AMP	MPAZ0001	Azucar Blanca	KG	2,438.33	2,725.00	- 286.67	1.63	- 467.27	
AMP	MPAZ0002	Azucar Impalpable	KG	208.00	183.00	25.00	4.25	106.25	
AMP	MPAZ0007	Azucar Invertida	KG	408.00	378.80	29.20	4.00	116.80	
AMP	MPAZ0003	Azucar Rubia	KG	4,833.43	4,852.00	- 18.57	1.50	- 27.85	
AMP	MPEA0002	Canela Molida En Polvo	KG	119.09	111.65	7.44	30.02	223.35	
AMP	MPEA0003	Caramelina	KG	62.50	72.40	- 9.90	3.60	- 35.64	
AMP	MPDI0016	Chips de Miel	KG	331.33	336.00	- 4.67	25.00	- 116.75	
AMP	MPDI0002	Coco Rallado	KG	93.20	97.20	- 4.00	16.00	- 64.00	
AMP	MPEA0004	Color Amarillo Huevo Natural -08314- S/A	KG	13.42	16.25	- 2.83	49.33	- 139.60	
AMP	MPEA0006	Colorante Amarillo Limon 04010100 Dj	KG			-		-	
AMP	MPEA0007	Esencia de Canela 01tn0735	KG	22.30	23.80	- 1.50	49.09	- 73.64	
AMP	MPEA0008	Esencia de Chirimoya 01cn4000	KG			-		-	
AMP	MPEA0009	Esencia de Coco Galletero FI-2393	KG	21.07	25.03	- 3.96	32.80	- 129.89	
AMP	MPEA0010	Esencia de Durazno Cod.5510	KG			-		-	
AMP	MPEA0011	Esencia de Leche Crema 01cn3350	KG			-		-	
AMP	MPEA0012	Esencia de Mango Cod.21456	KG			-		-	
AMP	MPEA0013	Esencia de Manzana 01TN15483	KG			-		-	
AMP	MPEA0014	Esencia de Naranja 02821	KG	34.10	34.10	-	49.19	-	
AMP	MPEA0015	Esencia de Paneton Fp 5165-04	KG	6.78	6.78	-	92.87	-	
AMP	MPEA0016	Esencia de Paneton Union	KG	31.64	31.64	-	44.41	-	
AMP	MPEA0017	Esencia de Paneton Vitarey	KG	7.28	7.28	-	39.66	-	
AMP	MPEA0018	Esencia de Piña Aromatizada Cod.07295	KG			-		-	
AMP	MPEA0019	Esencia de Sidra Fm 1864-00	KG			-		-	
AMP	MPEA0020	Esencia de Vainilla Clear Cod.69471	KG	29.80	38.08	- 8.28	37.93	- 314.06	
AMP	MPEA0021	Esencia de Vino 402.445/C	KG	6.24	6.24	-	75.18	-	
AMP	MPEA0022	Esencia Naranja Desterpenada Fn4705-00 - Fd	KG	4.00	4.00	-	123.72	-	
AMP	MPEA0023	Esencia Vainilla Panetonera If 45019	KG	20.00	20.00	-	48.93	-	
AMP	MPDI0009	Fruta confitada c/colorante natural	KG			-	5.08	-	
AMP	MPAZ0004	Glucosa	KG	313.80	325.00	- 11.20	2.23	- 24.98	
AMP	MPDI0013	Huevo Líquido Pasteurizada HL22	KG	275.00	282.00	- 7.00	4.94	- 34.58	
AMP	MPDI0003	Huevos	KG	22.25	33.75	- 11.50	5.08	- 58.42	
AMP	MPDI0011	Kañihua Popeada	KG	77.38	83.60	- 6.22	19.49	- 121.23	
AMP	MPDI0004	Leche Entera en Polvo	KG	47.40	43.60	3.80	13.00	49.40	
AMP	MPDI0005	Manjar de Leche	KG	107.00	103.00	4.00	5.61	22.44	
AMP	MPAZ0005	Miel de Abeja	KG	1,298.00	1,332.00	- 34.00	12.50	- 425.00	
AMP	MPAZ0006	Miel de Caña	KG	613.00	435.40	177.60	3.50	621.60	
AMP	MPDI0010	Quinua Popeada	KG	112.45	122.00	- 9.55	19.49	- 186.13	
AMP	MPDI0006	Salsa de Tomate	KG	112.00	108.00	4.00	3.55	14.20	
AMP	MPDI0007	Suero de Leche En Polvo	KG	193.00	183.00	10.00	3.78	37.80	
AMP	MPDI0012	Trigo Popeado (Atómico)	KG	202.48	210.30	- 7.82	8.48	- 66.31	
AMP	MPEA0024	Vainillina Usp	KG	7.20	7.20	-	86.77	-	
AMP	MPDI0008	Yema de Huevo	KG			-	11.91	-	
									- 1,093.51



Figura 6. Análisis de diferencias

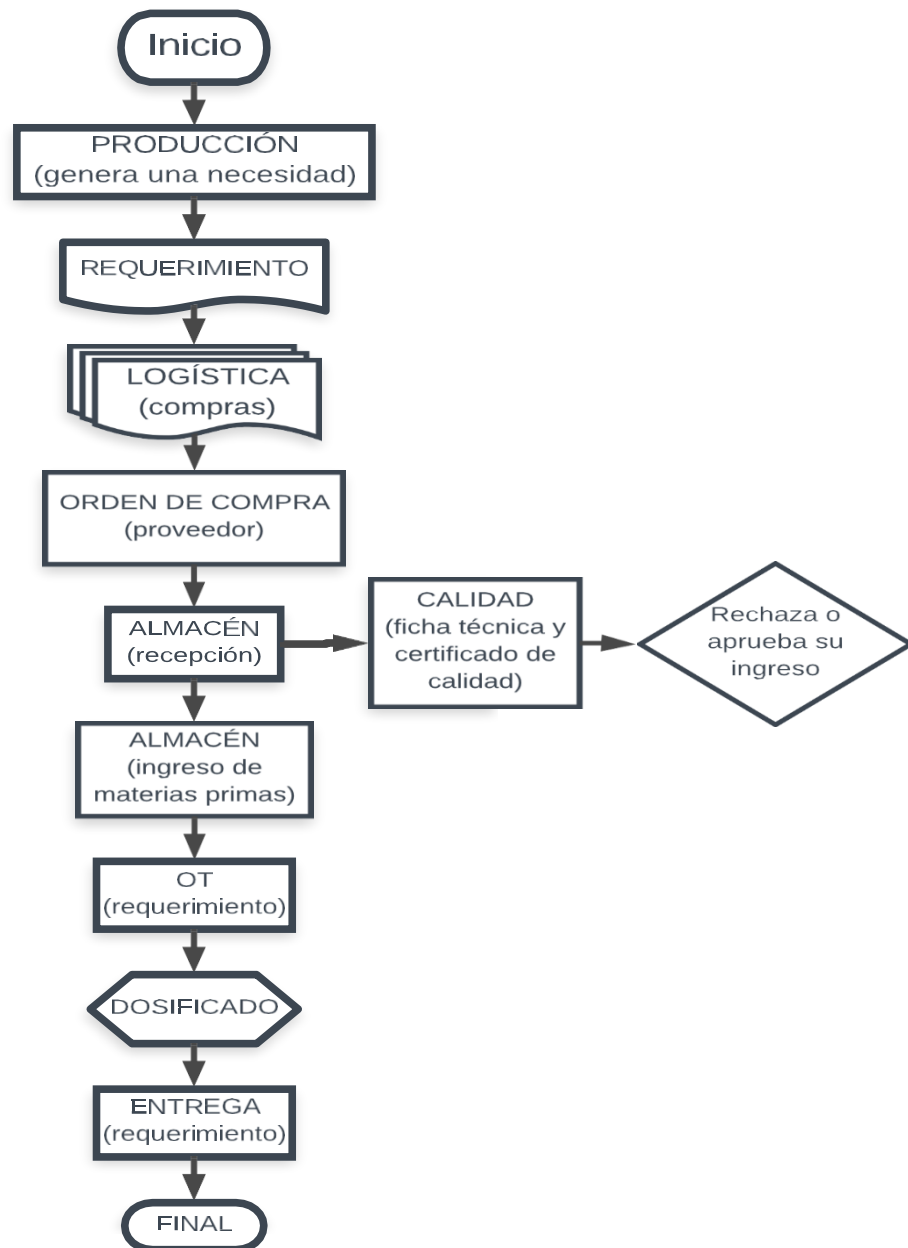
Alm	Codigo	Descripcion	UndM	Junio	Julio	Variación
AMP	MPAZ0001	Azucar Blanca	KG	- 182.83	- 286.67	57%
AMP	MPAZ0002	Azucar Impalpable	KG	- 4.09	25.00	-711%
AMP	MPAZ0007	Azucar Invertida	KG	10.95	29.20	167%
AMP	MPAZ0003	Azucar Rubia	KG	- 83.92	- 18.57	-78%
AMP	MPEA0002	Canela Molida En Polvo	KG	0.60	7.44	1140%
AMP	MPDI0016	Chips de Miel	KG	- 1.54	- 4.67	203%
AMP	MPEA0004	Color Amarillo Huevo Natural -08314- S/A	KG	13.73	- 2.83	-121%
AMP	MPEA0009	Esencia de Coco Galletero FI-2393	KG	- 2.63	- 3.96	51%
AMP	MPEA0020	Esencia de Vainilla Clear Cod.69471	KG	0.70	- 8.28	-1283%
AMP	MPAZ0004	Glucosa	KG	- 33.95	- 11.20	-67%
AMP	MPDI0003	Huevos	KG	- 14.10	- 11.50	-18%
AMP	MPDI0005	Manjar de Leche	KG	12.00	4.00	-67%
AMP	MPAZ0005	Miel de Abeja	KG	- 19.58	- 34.00	74%
AMP	MPAZ0006	Miel de Caña	KG	254.16	177.60	-30%
AMP	MPDI0010	Quinoa Popeada	KG	- 5.50	- 9.95	81%

En este cuadro podemos observar un breve análisis de las diferencias más resaltantes de los meses citados, las cuales son considerables teniendo en cuenta que ya son constantes y que de no tomar medidas correctivas no podemos esperar mejorar en este aspecto tan importante dentro de la organización.

## 5.2. Proceso de movimiento de inventario

Considerando las diferencias en los controles de inventarios, debido a que el proceso del movimiento de inventario no es el adecuado, porque las actividades no están bien organizadas, se presenta la propuesta del proceso de movimiento, tal como se aprecia en la figura 5, con el fin de ayudar en el desarrollo de las actividades según lo detallado en el anexo 4.

Figura 5. Diagrama de flujo



Para la mejora del control de los procesos y de las funciones de los responsables de cada actividad, se guiará con la propuesta establecida en el anexo 4, controlando los movimientos de entradas y salidas de las existencias, proceso mediante el cual se identificará los errores para que sean corregidos oportunamente.

Figura 7. Cronograma de actividades de mejora 2019

N°	Actividades	Detalle	Enero	Responsable	Costo por actividad
1	Capacitación	Capacitación y explicación del proceso	X	Todo el personal	300.00
2	Recepción	Verificar los ingresos	X	Jefe de turno	1,300.00
3	Control	Exactitud en las cantidades recepcionadas	X	Jefe de turno	1,300.00
4	Organización	Orden en el almacenamiento	X	Jefe de turno	1,200.00
5	Dosificación	Pesado exacto	X	Jefe de turno	1,450.00
6	Despacho	Entregas de cantidades requeridas	X	Jefe de turno	1,300.00
7	Limpieza	El lugar siempre acondicionado	X	Jefe de turno	1,100.00
8	Supervisión	Seguimiento de cada proceso	X	Encargado de almacén	1,500.00
					<b>9,450.00</b>

Con este cronograma de actividades se busca establecer plazos en los que la propuesta de mejora debe tener influencia positiva y así tomar el camino hacia un progreso y óptima realización de control en los inventarios.

Dentro de la propuesta, existe un punto muy importante que sin duda alguna es indispensable para que exista una mejora continua, debido a los errores operativos y dentro del proceso de control, es necesario que todo el personal que realiza sus actividades dentro del área de logística, sea capacitado y entienda muy bien el flujo, tanto en lo físico como en el movimiento de inventario vía sistema, entendiéndolo cada uno de ellos que si por ejemplo tengo 5,000 kg de harina panadera, y llega el proveedor de dicho insumo con un pedido de 10,000 kg, el personal encargado de recepción debe constatar que ahora debo tener 15,000 kg, y si de éste saldo, tengo que despachar un pedido para producción de 1,500 kg, él debe estar seguro que ahora tiene 13,500 kg, tanto en la cantidad física como en el sistema. De esta manera se estaría solucionando el mayor de los problemas de control.

## Capítulo VI

### 6.1 Conclusiones

Analizado los resultados del presente informe, se llega a las siguientes conclusiones:

- a. La propuesta para mejorar el control interno de inventarios de la empresa panificadora Productos Unión, Lurigancho, Ñaña, mejorará en cuanto al proceso de control de toma de inventarios, en términos de orden y desempeño funcional de los trabajadores del área correspondiente.
- b. Con el actual proceso de control de tomas de inventarios de materias primas en la panificadora productos unión, existen diferencias contables a nivel de cantidades que, traducidas a costos, afectan el flujo normal de las existencias, considerando que no hay concordancia con el inventario físico de las existencias, habiendo faltantes y sobrantes.

### 6.2 Recomendaciones

De acuerdo a las conclusiones vertidas, producto del trabajo de informe, se recomienda lo siguiente:

- a) Implementar el proceso de control interno de toma de inventarios propuesto en el presente informe de suficiencia profesional, debido a que es un elemento determinante en el orden, el desempeño y la optimización económica de la empresa panificadora Productos Unión de Ñaña.
- b) Sería conveniente organizar un cronograma periódico de tomas de inventarios cíclicos mensuales en relación al inventario físico que se debe practicar con la finalidad llevar un mejor control y evitar sorpresas en los inventarios de fin de mes.

## Referencias

- Alvarez, R. (2009). *Análisis y propuesta de implementación de pronósticos y gestión de inventarios en una distribuidora de productos de consumo masivo*. Lima.
- Buchele, R. (1977). *Gestión de empresas y organizaciones públicas*. Minnesota: Ilustrada.
- Calderon, A. (2014). *Propuesta de mejora en la gestión de inventarios para el almacén de insumos en una empresa de concumo masivo*. Lima.
- Cruz, A. (2017). *Gestión de inventarios*. Antequera (Málaga): IC Editorial.
- Espinoza, L., & Villalobos, Y. (2017). *Propuesta de un sistema de control interno en los inventarios para mejorar la gestión de las existencias en la empresa Comercial Tami S.R.L.* Lambayeque.
- Fayol, H. (1971). *Administración industrial y general*. Editorial Universitaria.
- Hernández, A., & Torres, D. (2007). *Propuesta de mejora en el sistema de control interno del inventario de la empresa Cenprofot S.A.* Barbula.
- Koontz, H., & O'Donell, C. (1975). *Elementos de administración moderna*. California: Libros McGraw-Hill.
- López, J. (2015). *Gestión de inventarios*. España: Elearning S.L.
- López, J. (2015). *Gestión de inventarios*. España: Elearning S.L.
- López, N. (2012). *Plan estratégico para el control de inventario de materia prima en la empresa Corimon Pinturas C.A.* Carabobo.
- Lozano, G., & Tenorio, J. (2017). *Propuesta de sistema de control interno en el área de logística de la empresa Corporación selva verde S.A.C.* Tarapoto.
- Meana, P. (2017). *Gestión de inventarios*. España: Ediciones Nobel SA.

- Mongua, P., & Sandoval, H. (2009). *Propuesta de un modelo de inventario para la mejora del ciclo logístico de una distribuidora de confites ubicada en la ciudad de Barcelona, estado Anzoátegui*. Puerto la Cruz.
- Olvarrieta, J. (1,999). *Conceptos Generales de Productividad, Sistemas, Normalización, Competitividad para la Pequeña y Mediana Empresa*. Mexico.
- Riveros, G. (2018). *Marketing Logístico*. Bogotá: ECOE Ediciones.
- Sanchez, J. (2001). *Propuesta de un sistema de administración de inventarios de producto terminado y racionalización de inventarios en una empresa de consumo masivo*. Caracas.
- Sandoval, E. W. (2017). *Propuesta de políticas de control de inventarios para contribuir a mejorar la gestión de las existencias en los almacenes de la empresa Distribuciones Salvador E.I.R.L*. Lambayeque.
- Soto, H. (2005). *Propuesta de un sistema de manejo de inventarios como medida de control de materiales para la empresa Melgees SA*. Guatemala.
- Tenorio, L. (2010). *Controles para el mejoramiento de inventarios en la empresa Carnes frías Enriko*. Santiago de Cali.
- Terry, G. (1999). *Principios de administración*. Compañía Editorial Continental.

## Anexos

Anexo 1. Inventario a corte de fecha 08/05/2018

23557 - Inventario a Corte de Fecha

08/05/2018 7:10.49 a.m.

Alm	Codigo	Descripcion	UndMed	Físico	Stock	Diferencia
AMP	MPEA0001	Alcohol Benzilico	KG	5.00	5.00	-
AMP	MPAZ0001	Azucar Blanca	KG	2,380.00	2,314.96	65.04
AMP	MPAZ0002	Azucar Impalpable	KG	148.20	131.70	16.50
AMP	MPAZ0007	Azucar Invertida	KG	113.00	132.96	- 19.96
AMP	MPAZ0003	Azucar Rubia	KG	4,135.40	4,180.59	- 45.19
AMP	MPEA0002	Canela Molida En Polvo	KG	59.28	61.52	- 2.24
AMP	MPEA0003	Caramelina	KG	103.10	107.69	- 4.59
AMP	MPDI0016	Chips de Miel	KG	490.00	492.98	- 2.98
AMP	MPDI0002	Coco Rallado	KG	162.00	165.90	- 3.90
AMP	MPEA0004	Color Amarillo Huevo Natural -08314 S/A	KG	16.85	17.64	- 0.79
AMP	MPEA0006	Colorante Amarillo Limon 04010100 Dj	KG			-
AMP	MPEA0007	Esencia de Canela 01tn0735	KG	74.22	75.26	- 1.04
AMP	MPEA0008	Esencia de Chirimoya 01cn4000	KG			-
AMP	MPEA0009	Esencia de Coco Galletero Fl-2393	KG	6.28	6.28	-
AMP	MPEA0010	Esencia de Durazno Cod.5510	KG			-
AMP	MPEA0011	Esencia de Leche Crema 01cn3350	KG			-
AMP	MPEA0012	Esencia de Mango Cod.21456	KG			-
AMP	MPEA0013	Esencia de Manzana 01TN15483	KG			-
AMP	MPEA0014	Esencia de Naranja 02821	KG	34.10	34.10	-
AMP	MPEA0015	Esencia de Paneton Fp 5165-04	KG	6.78	6.78	-
AMP	MPEA0016	Esencia de Paneton Union	KG	31.64	31.64	-
AMP	MPEA0017	Esencia de Paneton Vitarey	KG	7.28	7.28	-
AMP	MPEA0018	Esencia de Piña Aromatizada Cod.07295	KG			-
AMP	MPEA0019	Esencia de Sidra Fm 1864-00	KG	9.00	9.00	-
AMP	MPEA0020	Esencia de Vainilla Clear Cod.69471	KG	18.33	22.73	- 4.40
AMP	MPEA0021	Esencia de Vino 402.445/C	KG	6.24	6.24	-
AMP	MPEA0022	Esencia Naranja Desterpenada Fn4705-00 - Fold E.-10332	KG	4.00	4.00	-
AMP	MPEA0023	Esencia Vainilla Panetonera If 45019	KG	20.00	20.00	-
AMP	MPDI0009	Fruta confitada c/colorante natural	KG			-
AMP	MPAZ0004	Glucosa	KG	430.80	430.83	- 0.03
AMP	MPDI0013	Huevo Líquido Pasteurizada HL22	KG	25.20	34.80	- 9.60
AMP	MPDI0003	Huevos	KG	135.00	135.05	- 0.05
AMP	MPDI0011	Kañihua Popeada	KG	2.20	4.96	- 2.76
AMP	MPDI0004	Leche Entera en Polvo	KG	672.00	676.13	- 4.13
AMP	MPDI0005	Manjar de Leche	KG	463.00	435.00	28.00
AMP	MPAZ0005	Miel de Abeja	KG	1,465.25	1,479.95	- 14.70
AMP	MPAZ0006	Miel de Caña	KG	425.55	330.79	94.76
AMP	MPDI0010	Quinoa Popeada	KG	18.00	9.64	8.36
AMP	MPDI0006	Salsa de Tomate	KG	67.00	67.50	- 0.50
AMP	MPDI0007	Suero de Leche En Polvo	KG	382.35	367.56	14.79
AMP	MPDI0012	Trigo Popeado (Atómico)	KG	3.90	5.54	- 1.64
AMP	MPEA0024	Vainillina Usp	KG	7.20	7.20	-
AMP	MPDI0008	Yema de Huevo	KG			-

  
Manuel Gonzalez F.  
Jefe de Turno.

  
Eli Velaz C.  
Jefe de Almacén.



Anexo 2. Inventario a corte de fecha 30/06/2018

23557 - Inventario a Corte de Fecha

30/06/2018 8:16.33 a.m.

Alm	Codigo	Descripcion	UndMed	Fisico	Stock	Diferencia
AMP	MPEA0001	Alcohol Benzilico	KG	5.00	5.00	-
AMP	MPAZ0001	Azucar Blanca	KG	3,093.18	3,276.01	- 182.83
AMP	MPAZ0002	Azucar Impalpable	KG	356.00	360.09	- 4.09
AMP	MPAZ0007	Azucar Invertida	KG	595.11	584.16	- 10.95
AMP	MPAZ0003	Azucar Rubia	KG	5,019.54	5,103.46	- 83.92
AMP	MPEA0002	Canela Molida En Polvo	KG	83.60	83.00	- 0.60
AMP	MPEA0003	Caramelina	KG	58.98	57.10	- 1.88
AMP	MPDIO016	Chips de Miel	KG	524.00	525.54	- 1.54
AMP	MPDIO002	Coco Rallado	KG	63.00	58.00	- 5.00
AMP	MPEA0004	Color Amarillo Huevo Natural -08314- S/A	KG	36.31	22.58	- 13.73
AMP	MPEA0006	Colorante Amarillo Limon 04010100 Dj	KG			-
AMP	MPEA0007	Esencia de Canela 01tn0735	KG	35.45	35.55	- 0.10
AMP	MPEA0008	Esencia de Chirimoya 01cn4000	KG			-
AMP	MPEA0009	Esencia de Coco Galletero FI-2393	KG	29.46	32.09	- 2.63
AMP	MPEA0010	Esencia de Durazno Cod.5510	KG			-
AMP	MPEA0011	Esencia de Leche Crema 01cn3350	KG			-
AMP	MPEA0012	Esencia de Mango Cod.21456	KG			-
AMP	MPEA0013	Esencia de Manzana 01TN15483	KG			-
AMP	MPEA0014	Esencia de Naranja 02821	KG	34.10	34.10	-
AMP	MPEA0015	Esencia de Paneton Fp 5165-04	KG	6.78	6.78	-
AMP	MPEA0016	Esencia de Paneton Union	KG	31.64	31.64	-
AMP	MPEA0017	Esencia de Paneton Vitarey	KG	7.28	7.28	-
AMP	MPEA0018	Esencia de Piña Aromatizada Cod.07295	KG			-
AMP	MPEA0019	Esencia de Sidra Fm 1864-00	KG	9.00	9.00	-
AMP	MPEA0020	Esencia de Vainilla Clear Cod.69471	KG	27.22	26.52	- 0.70
AMP	MPEA0021	Esencia de Vino 402.445/C	KG	6.24	6.24	-
AMP	MPEA0022	Esencia Naranja Desterpenada Fn4705-00 - Fold E.-10332	KG	4.00	4.00	-
AMP	MPEA0023	Esencia Vainilla Panetonera If 45019	KG	20.00	20.00	-
AMP	MPDIO009	Fruta confitada c/colorante natural	KG			-
AMP	MPAZ0004	Glucosa	KG	535.00	568.95	- 33.95
AMP	MPDIO013	Huevo Liquido Pasteurizada HL22	KG	175.00	186.00	- 11.00
AMP	MPDIO003	Huevos	KG	58.20	72.30	- 14.10
AMP	MPDIO011	KaÑihua Popeada	KG	35.45	43.20	- 7.75
AMP	MPDIO004	Leche Entera en Polvo	KG	43.10	47.55	- 4.45
AMP	MPDIO005	Manjar de Leche	KG	230.00	218.00	- 12.00
AMP	MPAZ0005	Miel de Abeja	KG	2,375.16	2,394.74	- 19.58
AMP	MPAZ0006	Miel de Caña	KG	782.61	518.45	- 264.16
AMP	MPDIO010	Quinoa Popeada	KG	23.30	28.80	- 5.50
AMP	MPDIO006	Salsa de Tomate	KG	88.00	82.00	- 6.00
AMP	MPDIO007	Suero de Leche En Polvo	KG	219.00	227.35	- 8.35
AMP	MPDIO012	Trigo Popeado (Atómico)	KG	215.90	225.30	- 9.40
AMP	MPEA0024	Vainillina Usp	KG	7.20	7.20	-
AMP	MPDIO008	Yema de Huevo	KG			-

  
Manuel González F.  
Jefe de Turno

  
Eli Vilchez C.  
Jefe de Almacén




Anexo 3. Inventario a corte de fecha 31/07/2018

23557 - Inventario a Corte de Fecha

31/07/2018 7:43.12 a.m.

Alm	Codigo	Descripcion	UndMed	Fisico	Stock	Diferencia
AMP	MPEA0001	Alcohol Benzilico	KG	5.00	5.00	-
AMP	MPAZ0001	Azucar Blanca	KG	2,438.33	2,725.00	- 286.67
AMP	MPAZ0002	Azucar Impalpable	KG	208.00	183.00	- 25.00
AMP	MPAZ0007	Azucar Invertida	KG	408.00	378.80	- 29.20
AMP	MPAZ0003	Azucar Rubia	KG	4,833.43	4,852.00	- 18.57
AMP	MPEA0002	Canela Molida En Polvo	KG	119.09	111.65	- 7.44
AMP	MPEA0003	Caramelina	KG	62.50	72.40	- 9.90
AMP	MPDI0016	Chips de Miel	KG	331.33	336.00	- 4.67
AMP	MPDI0002	Coco Rallado	KG	93.20	97.20	- 4.00
AMP	MPEA0004	Color Amarillo Huevo Natural -08314- S/A	KG	13.42	16.25	- 2.83
AMP	MPEA0006	Colorante Amarillo Limon 04010100 Dj	KG			-
AMP	MPEA0007	Esencia de Canela 01tn0735	KG	22.30	23.80	- 1.50
AMP	MPEA0008	Esencia de Chirimoya 01cn4000	KG			-
AMP	MPEA0009	Esencia de Coco Galletero F1-2393	KG	21.07	25.03	- 3.96
AMP	MPEA0010	Esencia de Durazno Cod.5510	KG			-
AMP	MPEA0011	Esencia de Leche Crema 01cn3350	KG			-
AMP	MPEA0012	Esencia de Mango Cod.21456	KG			-
AMP	MPEA0013	Esencia de Manzana 01TN15483	KG			-
AMP	MPEA0014	Esencia de Naranja 02821	KG	34.10	34.10	-
AMP	MPEA0015	Esencia de Paneton Fp 5165 04	KG	6.78	6.78	-
AMP	MPEA0016	Esencia de Paneton Union	KG	31.64	31.64	-
AMP	MPEA0017	Esencia de Paneton Vitarey	KG	7.28	7.28	-
AMP	MPEA0018	Esencia de Piña Aromatizada Cod.07295	KG			-
AMP	MPEA0019	Esencia de Sidra Fm 1864-00	KG			-
AMP	MPEA0020	Esencia de Vainilla Clear Cod.69471	KG	29.80	38.08	- 8.28
AMP	MPEA0021	Esencia de Vino 402.445/C	KG	6.24	6.24	-
AMP	MPEA0022	Esencia Naranja Desterpenada Fn4705-00 - Fold E - 10332	KG	4.00	4.00	-
AMP	MPEA0023	Esencia Vainilla Panetonera If 45019	KG	20.00	20.00	-
AMP	MPDI0009	Fruta confitada c/colorante natural	KG			-
AMP	MPAZ0004	Glucosa	KG	313.80	325.00	- 11.20
AMP	MPDI0013	Huevo Liquido Pasteurizada HL22	KG	275.00	282.00	- 7.00
AMP	MPDI0003	Huevos	KG	22.25	33.75	- 11.50
AMP	MPDI0011	KaÑihua Popeada	KG	77.38	83.60	- 6.22
AMP	MPDI0004	Leche Entera en Polvo	KG	47.40	43.60	- 3.80
AMP	MPDI0005	Manjar de Leche	KG	107.00	103.00	- 4.00
AMP	MPAZ0005	Miel de Abeja	KG	1,298.00	1,332.00	- 34.00
AMP	MPAZ0006	Miel de Caña	KG	613.00	435.40	- 177.60
AMP	MPDI0010	Quinua Popeada	KG	112.45	122.00	- 9.55
AMP	MPDI0006	Salsa de Tomate	KG	112.00	108.00	- 4.00
AMP	MPDI0007	Suero de Leche En Polvo	KG	193.00	183.00	- 10.00
AMP	MPDI0012	Trigo Popeado (Atómico)	KG	202.48	210.30	- 7.82
AMP	MPEA0024	Vainillina Usp	KG	7.20	7.20	-
AMP	MPDI0008	Yema de Huevo	KG			-

  
Manuel González F.  
Jefe de Turno.

  
Eli Viquez C.  
Jefe de Abueción.

Anexo 4. Almacenamiento de materias primas



Anexo 5. Almacenamiento de materias primas





Anexo 6. Almacenamiento de materias primas



Anexo 7. Almacenamiento de materias primas



**CARTA DE REVISIÓN LINGÜÍSTICA**

Ñaña, 19 de septiembre del 2018

**Señor(a):**

Elí Vilchez Carranza.

Me complace informarle que su informe de suficiencia profesional, titulado: "Propuesta para mejorar el control de Inventarios, en la empresa panificadora Productos Unión, Distrito de Lurigancho, 2018.", ha sido revisado y corregido, bajo los criterios de redacción lingüística y académica; por tanto, dejo constancia mediante la presente, que el informe está apto para ser publicado como trabajo académico.

Atentamente,



---

Dr. Donald Jaimes Zubieta  
Doctor en educación

16499368