

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERIA



**“MEJORA DEL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN LA
GESTIÓN DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN
UNA EMPRESA RETAIL”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR TÍTULO DE
INGENIERO PESQUERO**

VANESSA SOFÍA CÁCERES VILA

LIMA – PERU

2022

**La UNALM es titular de los derechos patrimoniales de la presente investigación
(Art. 24 - Reglamento de Propiedad Intelectual)**

MEJORA DEL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN LA GESTIÓN DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN UNA EMPRESA RETAIL

INFORME DE ORIGINALIDAD

9%	7%	1%	6%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	www.eumed.net Fuente de Internet	3%
2	www.mecalux.es Fuente de Internet	1%
3	repositorio.ucc.edu.ni Fuente de Internet	1%
4	Submitted to Universidad Abierta para Adultos Trabajo del estudiante	1%
5	Submitted to Universidad TecMilenio Trabajo del estudiante	1%
6	Submitted to IPChile Trabajo del estudiante	1%
7	Submitted to Universidad Santo Tomas Trabajo del estudiante	1%
8	aqua-poolshop.de Fuente de Internet	<1%

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERIA

"MEJORA DEL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN LA GESTIÓN DEL
ALMACÉN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN UNA EMPRESA RETAIL"

Presentado por:

VANESSA SOFÍA CÁCERES VILA

Trabajo de Suficiencia Profesional para obtener el Título de:

INGENIERO PESQUERO

Sustentado y aprobado por el siguiente jurado:

M.Sc. Tito Eduardo Llerena Daza
Presidente

Mg. Sc. Fredy Crispin Sánchez
Miembro

Ing. Nancy Martínez Ordinola
Miembro

Ing. Andrés Avelino Molleda Ordoñez
Asesor

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN

ABSTRACT

I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Problemática	2
1.2 Objetivos de la investigación	4
1.2.1 Objetivo general	4
1.2.2 Objetivos específicos	4
II. REVISIÓN DE LITERATURA	5
2.1 Gestión de almacenes	5
2.1.1 Operaciones dentro del área de almacén.....	6
2.1.2 Clasificación general de los almacenes.....	7
2.1.2.1 Según su función logística:	8
2.1.2.2 Según su localización:.....	8
2.1.2.3 Según su ubicación:	8
2.1.2.4 Según el movimiento de material:	9
2.1.2.5 Según su relación con el flujo de producción:	9
2.2 Inventarios	9
2.2.1 Tipos de Inventarios.....	10
2.2.1.1 Según tipo el tipo de Producto:	11
2.2.1.2 Según la Periodicidad:	11
2.2.1.3 Según su Función:.....	12
2.3 Sistema de inventarios	13
2.4 Control de inventarios	13
2.4.1 Métodos de Control de Inventarios.....	14
2.4.1.1 Método ABC:	14
2.4.1.2 Método PEPS:	15
2.4.1.3 Método EOQ:	15

2.4.1.4	Conteo Cíclico:	16
2.4.1.5	Reposición de Inventarios:	16
III.	METODOLOGÍA	18
3.1	Lugar de trabajo	18
3.2	Antecedentes del sistema de control de inventario en el almacén de productos pesqueros 19	
3.3	Metodología	19
3.3.1	Inventario inicial del Almacén de Productos Pesqueros	20
3.3.2	Causas en la distorsión de inventario en el Almacén de Productos Pesqueros	25
3.3.3	Puntos críticos y controles en el manejo de mercadería en el Almacén de Productos Pesqueros	27
3.3.3.1	Recepción de Mercadería	27
3.3.3.2	Almacenamiento y distribución de la mercadería en cámara	28
3.3.3.3	Despacho de Mercadería	28
3.3.3.4	Sistema de Inventarios	29
3.3.3.5	Gestión de Personal	30
IV.	RESULTADOS	31
4.1	Recepción de mercadería	31
4.2	Almacenamiento de mercadería	32
4.3	Despacho de materiales	34
4.4	Mejorar el sistema de control de inventario	35
4.5	Resultados de los inventarios (físicos) mensuales después de la mejora del sistema de control de inventarios	36
4.6	Discusión de resultados	60
V.	CONCLUSIONES	63
VI.	RECOMENDACIONES	64
VII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	66
VIII.	ANEXOS	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Resumen de Inventario de Perecibles 15/09/2018.....	21
Tabla 2 Leyenda de Tabla 1	22
Tabla 3 Formato de resumen para autorización de regularización de inventario setiembre 2018 .	24
Tabla 4 Resultado del Inventario de Perecibles CD07 21/10/2018	37
Tabla 5 Resumen de Inventario de Perecibles CD07 21/10/2018.....	39
Tabla 6 Resultado del Inventario de Perecibles CD07 19/11/2018	40
Tabla 7 Resumen de Inventario de Perecibles CD07 19/11/2018.....	42
Tabla 8 Resultado del Inventario de Perecibles CD07 17/12/2018	43
Tabla 9 Resumen de Inventario de Perecibles CD07 17/12/2018.....	46
Tabla 10 Resultado del Inventario de Perecibles CD07 14/01/2019.....	47
Tabla 11 Resumen de Inventario de Perecibles CD07 14/01/2019.....	51
Tabla 12 Resultado del Inventario de Perecibles CD07 18/02/2019.....	52
Tabla 13 Resumen de Inventario de Perecibles CD07 18/02/2019.....	55
Tabla 14 Resultado del Inventario de Perecibles CD07 18/03/2019.....	56
Tabla 15 Resumen de Inventario de Perecibles CD07 18/03/2019.....	59
Tabla 16 Resultados de inventarios - % Monto de ajuste con respecto al Monto valorizado del inventario octubre 2018 – marzo 2019	60
Tabla 17 Resumen de causas de Reclamos de Tiendas octubre 2018 – marzo 2019.....	62

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa de ubicación del Almacén de Productos Pesqueros.....	18
Figura 2 Causas de la distorsión de stocks en el Almacén de Productos Pesqueros.....	27

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Formato de control de ingreso de productos perecibles en Recepción de Mercadería ..	70
Anexo 2. Formato de control de temperaturas en cámara de refrigerados	71
Anexo 3. Formato de control de temperaturas en cámara de congelados	72
Anexo 4. Formato de control de despacho de productos terminados.....	73
Anexo 5. Acta de Desmedro	74

RESUMEN

El presente trabajado ha sido elaborado con la finalidad de demostrar que, con la mejora del sistema de control de inventarios, la gestión de almacén de productos pesqueros de una empresa Retail, líder en el sector de supermercados, tendría una mejoría en su desempeño en cuanto al almacenamiento, logística y calidad de sus productos. Al realizar el diagnóstico situacional se identificó que no contaban con procedimientos claros y actualizados para realizar un trabajo de una manera estructurada y organizada que permitiera la correcta gestión del almacén. Las observaciones más relevantes encontradas fueron: falta de conteos cíclicos o conteos inadecuados, falta de procedimientos claros en cuanto a la gestión de inventarios y procedimientos propios del almacén, falta de capacitación de los colaboradores, falta de registro de desmedros, deficiente orden de los materiales de los almacenes y productos no aptos para la distribución. Con la mejora de los procedimientos e implementación de formatos de verificación para cada proceso dentro del almacén, se obtuvo una mejora significativa. Después de la mejora de los sistemas de control de inventario disminuyó el porcentaje de ajuste de inventario de 7.90% a 3.37% con respecto al valorizado mensual de cada inventario, es decir, con respecto al total del monto contabilizado en cada inventario. El número de reclamos mensuales por parte de las tiendas hacia el almacén disminuyó de 24 a 4, resultando así una mejora del 80% en este indicador. La aplicación del método de gestión de inventario FIFO (FIRST IN FIRST OUT) en el almacén contribuyó a la mejora de la gestión del almacén en cuanto a su dinámica, agilizando el proceso de almacenamiento y despacho de mercadería.

Palabras claves: Gestión de Almacén – Inventarios

ABSTRACT

The present work has been prepared with the purpose of demonstrating that, with the improvement of the inventory control system, the management of the fishery products warehouse of a Retail company, leader in the supermarket sector, would have an improvement in its performance in terms of to the storage, logistics and quality of its products. When carrying out the situational diagnosis, it was identified that they did not have clear and updated procedures to carry out work in a structured and organized way that would allow the correct management of the warehouse. The most relevant observations found were: lack of cycle counts or inadequate counts, lack of clear procedures regarding inventory management and warehouse procedures, lack of employee training, lack of record of impairments, poor order of materials from warehouses and products not suitable for distribution. With the improvement of procedures and implementation of verification formats for each process within the warehouse, a significant improvement was obtained. After the improvement of the inventory control systems, the inventory adjustment percentage decreased from 7.90% to 3.37% with respect to the monthly valuation of each inventory, that is, with respect to the total amount recorded in each inventory. The number of monthly claims by stores to the warehouse decreased from 24 to 4, thus resulting in an 80% improvement in this indicator. The application of the FIFO (FIRST IN FIRST OUT) inventory management method in the warehouse contributed to the improvement of warehouse management in terms of its dynamics, streamlining the process of storing and dispatching merchandise.

Keywords: Warehouse Management – Inventories

I. INTRODUCCIÓN

El inventario es el conjunto de artículos o materiales que un negocio tiene la intención de vender a los clientes con fines lucrativos. La gestión de inventario, un elemento crítico de la cadena de suministro, es el seguimiento del inventario desde el momento de su fabricación o compra hasta los almacenes, y desde estas instalaciones hasta el punto de venta. El objetivo de la gestión de inventario es tener los productos correctos en el lugar adecuado y en el momento preciso. Esto requiere visibilidad de inventario: saber cuándo se debe hacer los pedidos, cuánto se debe pedir y dónde almacenar las existencias.

El inventario puede ser el activo más importante de una empresa. La gestión de inventario es donde convergen todos los elementos de la cadena de suministro. Si se tiene una cantidad insuficiente de inventario puede generar clientes no satisfechos, tanto internos como externos, pero un inventario grande también tiene sus propias desventajas, como el costo de almacenarlo y asegurarlo, el riesgo de deterioro, robo y daños. Las empresas con cadenas de suministro y procesos de fabricación complejos deben encontrar el equilibrio adecuado entre tener demasiado inventario disponible o no tener suficiente.

En este mundo globalizado el manejo de inventarios es un tema de mucha importancia, más si se trata de empresas distribuidoras y comercializadoras de mercancías donde se hace primordial darles una eficiente administración a los productos y de esta manera lograr una eficaz gestión para el control de los inventarios dentro de la organización. (Bello, 2011).

El control de inventarios es uno de los temas más complejos y apasionantes en Logística, los gerentes y analistas hablan de las dificultades que deben enfrentar; uno de los problemas típicos, por ejemplo, es la existencia de excesos y de faltantes: “siempre hay demasiado de lo que no se vende o consume, y muchos agotados de lo que sí se vende o consume”. Lo interesante de este problema es que ocurre prácticamente en cualquier empresa del sector industrial, comercial o de

servicios, las cuales administran de una u otra forma, materias primas, componentes, repuestos, insumos y/o productos terminados, los cuales mantienen en inventario en mayor o menor grado. Las causas fundamentales para la necesidad del mantenimiento de inventarios en cualquier empresa son las fluctuaciones aleatorias de la demanda y de los tiempos de reposición. (Vidal, 2005).

Para atenuar estas causas existen una serie de estrategias, tales como: mayor información disponible oportunamente, para hacer una planeación más fácil y eficaz, consolidación de centros de distribución y bodegas para aumentar los volúmenes de demanda por instalación, estandarización de productos para evitar el mantenimiento de inventarios de una gran diversidad de ítems, que sólo difieren en aspectos menores de forma, color, condición, etc., mejoramiento de los sistemas de pronósticos de demanda a través de técnicas estadísticas de reconocida eficacia, hacer alianzas sobre sistemas de comunicación con proveedores y clientes para la reducción del tiempo de reposición, reducción de demoras a lo largo de toda la cadena de abastecimiento, incluyendo los tiempos de tránsito en los sistemas de transporte, etc. Pero debido a que las causas que generan los problemas de inventario no pueden ser eliminadas totalmente, se debe buscar la mejor alternativa de gestión y control de inventarios de acuerdo con las características de la empresa. (Vidal, 2005).

1.1 Problemática

La empresa del sector retail materia de este trabajo es uno de los consorcios empresariales más prestigiosos en América Latina, cuenta con operaciones activas en Argentina, Brasil, Chile, Perú y Colombia. Su actividad está orientada a la venta al por menor o comercio minorista (retail). Su objetivo es convertirse en el mayor retailer de América Latina, llegando con la máxima calidad de servicio a todos los clientes.

En Perú, esta empresa es una de las más importantes del país, con presencia en ciudades importantes como Lima, Arequipa, Trujillo, Chiclayo y Piura, liderando el mercado de

supermercados con un 69% de participación y con un concepto de atención al cliente que los diferencie de la competencia.

En este contexto, realizar una correcta gestión de los inventarios, tanto en las tiendas como en los almacenes, se hace imprescindible. En el ámbito pesquero, la empresa posee un almacén dentro del Terminal Pesquero de Villa María del Triunfo (VMT), desde donde se distribuyen los productos pesqueros hacia las tiendas de Lima y provincias. Aquí, al igual que en las demás sedes de la empresa en donde se almacenan insumos, productos o mercadería en general el control de inventario es de vital importancia, ya que afecta al margen de ganancia por los altos costos de almacenamiento y pérdida de mercadería por deterioro.

Dentro de una organización empresarial, y más aun tratándose de una empresa transnacional, la inversión para el correcto manejo de los inventarios debe ser significativa, ya que de lo contrario afectaría la gestión financiera de la empresa.

En el almacén de productos pesqueros de la empresa situado en el Terminal Pesquero de Villa María del Triunfo se han generado distorsiones en los inventarios a causa de la rotación inadecuada de los productos, deterioro de productos en el almacén, errores de despacho (tanto en cantidad como en productos) y devoluciones de productos, por lo que la finalidad del presente trabajo está orientada en analizar y proponer mejoras en el sistema de control de inventario para optimizar el sistema de gestión del almacén.

1.2 Objetivos de la investigación

1.2.1 Objetivo general

- Optimizar el sistema de control de inventarios en el almacén de productos pesqueros de la empresa ubicado en el Terminal Pesquero de Villa María del Triunfo.

1.2.2 Objetivos específicos

- Proponer un manual para la Recepción de Mercadería.
- Proponer un manual para el Almacenamiento de la Mercadería.
- Proponer un manual para el Despacho de Mercadería.
- Aplicar los Manuales en la administración del almacén.

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 Gestión de almacenes

La gestión de almacenes se define como el proceso de la función logística que trata la recepción, almacenamiento y movimiento dentro de un mismo almacén hasta el punto de consumo de cualquier material, así como el tratamiento e información de los datos generados. La gestión de almacenes tiene como objetivo optimizar un área logística funcional que actúa en dos etapas de flujo como lo son el abastecimiento y la distribución física, constituyendo por ende la gestión de una de las actividades más importantes para el funcionamiento de una organización. (Blog de Empresa ATX Business Solutions. ¿La gestión de Almacenes es un problema para ti?, 2020)

Gunasekaran et al., (2008), describen que la gestión de almacenes contribuye a una efectiva gestión de la cadena de suministros por estar directamente implicada en el intercambio de información y bienes, entre proveedores y clientes, incluyendo fabricantes, distribuidores y otras empresas que participan en el funcionamiento de la cadena de suministro.

Según Ortiz *et al.*, (2018), los objetivos principales que debe plantearse una gestión de almacenes son: rapidez de entregas, fiabilidad, reducción de costos, maximización del volumen disponible, minimización de las operaciones de manipulación y transporte. Además, sostiene que el mapa de proceso de la gestión de almacenes se compone de dos ejes transversales que representan los procesos principales: Planificación, Organización y Manejo de la Información, así como tres subprocesos que componen la gestión de actividades y que abarca la recepción, el almacén y el movimiento.

Los almacenes están destinados al cumplimiento de unas funciones específicas y de acuerdo a la buena gestión de cada una de éstas, se mejorarán algunos aspectos en lo que concierne a la prestación de servicios, rentabilidad y productividad de la empresa (Petit, M. 2013).

Las funciones específicas del área de almacén son las siguientes:

- Controlar el flujo de mercancías dentro de la empresa, determinando de esta forma las entradas y salidas de productos o materiales
- Recepción, almacenamiento y despacho de materiales.
- Proteger y resguardar las mercancías contra robos, deterioros o problemas de incendios.
- Mantener un flujo constante de información con otras áreas de empresa, para determinar si se está llevando a cabo una buena gestión y control.
- Inspeccionar continuamente las existencias de productos o materiales, manteniendo de esta forma un stock de seguridad.

2.1.1 Operaciones dentro del área de almacén

Todas las operaciones que suceden dentro del almacén son de vital importancia para una correcta gestión de los inventarios, que tiene como objetivo principal la satisfacción del cliente. Además, es uno de los procesos principales de la cadena logística, por lo que sus actividades deben ser precisas, productivas y coordinadas con las demás áreas que hacen parte del proceso. No obstante, de la correcta gestión de las operaciones del almacén dependerá principalmente la fiabilidad del inventario.

Según Donayre Fossa (2017), existen diversos autores que exponen argumentos al respecto, pero todos concuerdan en que la recepción de mercancías, el almacenamiento, la distribución y la seguridad, son los procesos más importantes. Dentro de estas operaciones de almacenamiento encontramos las siguientes:

- Recepción o entrada de mercancías: es la operación por la cual un material, producto o materia prima llega al almacén para su posterior ingreso al sistema. Es el proceso de planificación de las entradas de unidades, descarga y verificación tal y como se solicitaron mediante la actualización de los registros de inventario.
- Almacenamiento de Mercancías: ubicación de los productos dentro del almacén, bodega o cámara frigorífica en secciones específicas dependiendo de la distribución del mismo y del tipo de producto a almacenar.
- Recogida de Pedidos: también conocido como picking, es el proceso de preparación de un pedido en almacén, consiste en la recogida y combinación de cargas no unitarias para conformar el pedido de un cliente.
- Agrupación de Mercancías: una vez se determine el procedimiento de generación de los pedidos y se establezca el sistema de distribución se hace necesario implantar una técnica para agrupar y ordenar los pedidos según las rutas a las cuales se vayan a distribuir.
- Despacho de materiales: las operaciones del área de almacén culminan con esta función, en la cual se debe llevar un control de las salidas de mercancías documentado (guías de salida); teniendo en cuenta la calidad, el recuento numérico y el medio de transportar para la distribución de los productos.
- Administración del almacén e inventario. De acuerdo a Brenes (2015), aunque la tendencia actual es limitar la cantidad de mercancía almacenada para reducir costos y ganar en eficiencia, es necesario mantener una mínima cantidad de productos almacenados, ya que los almacenes cumplen las siguientes funciones: Regulan los desequilibrios entre la oferta y la demanda, permiten disminuir los costos, además complementan el proceso productivo.

2.1.2 Clasificación general de los almacenes

La actividad económica de una empresa puede requerir varios tipos de almacén: almacén de materias primas, almacén de productos semi-elaborados, almacén de productos terminados, etc. Todos ellos deben estar situados en función de sus necesidades de funcionamiento. El comité de

expertos de la Fundación ICIL (2014), clasifica los almacenes según los siguientes parámetros:

2.1.2.1 Según su función logística:

- **Centro de consolidación:** este tipo de almacenes reciben productos de múltiples proveedores y luego estos son agrupados para ser despachados al mismo cliente.
- **Centro de tránsito:** son almacenes que solo se dedican a mantener un flujo o movimiento de mercancía y no al almacenamiento.
- **Centro de ruptura:** son aquellos que reciben mercancías de un grupo reducido de proveedores y los productos son despachados a múltiples clientes con diferentes necesidades.
- **Almacenes de custodia a largo plazo:** su objetivo principal es mantener mucho inventario, sin importar las demandas o costos de almacenamientos presente, entre otros factores.

2.1.2.2 Según su localización:

- **Almacenes centrales:** es el tipo de almacén ubicado lo más cerca del centro de producción o distribución.
- **Almacenes regionales:** aquellos que están ubicados lo más cerca posible a los puntos de consumo.

2.1.2.3 Según su ubicación:

- **Almacenes interiores:** los cuales protegen las mercancías o materiales contra algún tipo de agente atmosférico, permitiendo de esta manera si se hace necesario modificar las condiciones de temperatura o iluminación para el almacenamiento de los productos.
- **Almacenes al aire libre:** aquellos que carecen de algún tipo de estructura o edificación y son utilizados para almacenar productos que no requieran protección contra algunos agentes atmosférico.

2.1.2.4 Según el movimiento de material:

De acuerdo a este criterio los almacenes se pueden agrupar en dos grupos, almacenes con transporte mecanizado (ya sea fijo, semifijo o móviles) y almacenes sin mecanización.

2.1.2.5 Según su relación con el flujo de producción:

Este criterio permite clasificar los almacenes de las empresas de tipo manufactureras en los siguientes grupos:

- **Almacenes de Materias Primas:** almacena los materiales, suministros, que serán posteriormente utilizados en el proceso de transformación.
- **Almacenes de Productos Intermedios o semi-elaborados:** son aquellos que sirven de colchón entre las distintas fases de obtención de un producto.
- **Almacenes de Productos Terminados:** son exclusivamente destinados al almacenaje del resultado final del proceso de transformación.
- **Almacenes de Materia Auxiliar:** son para almacenar repuestos, productos de limpieza, aceites, pinturas, etc.
- **Almacenes de preparación de pedidos y distribución:** su objetivo es acondicionar el producto terminado y ponerlo a disposición del cliente.

2.2 Inventarios

El inventario, también llamado stock o existencias, es el conjunto de todos los bienes que posee una empresa que tendrán un uso en el futuro para satisfacer la demanda de sus clientes, ya sea a través de la producción de nuevos productos o de la venta directa de estos.

En términos contables, el inventario es la relación detallada, ordenada y valorada de todos estos bienes en un momento determinado. Es importante señalar que, si bien el inventario o stock es considerado un activo, su gestión implica costos para la empresa.

Según Catacora (2009), los Inventarios representan las partidas del activo que son generadoras de ingresos para varios tipos de empresas, entre las cuales se encuentran las que tienen una actividad de transformación y las que se dedican a la compra y venta o comercialización. En este sentido, los inventarios en el caso de las empresas comercializadoras, se pueden definir como los artículos que se encuentran disponibles para la venta y en el caso de una compañía manufacturera, los productos terminados, en proceso, materias primas y suministros que se vayan a incorporar en la producción. Cualquier tipo de entidad por más pequeña que sea, posee y maneja algún tipo de inventario, el cual en algunos casos será la fuente generadora de ingresos operacionales y en otros, por ser necesarios para la prestación de los servicios.

2.2.1 Tipos de Inventarios

Hay distintos tipos de inventario que pueden clasificarse según diferentes variables como, por ejemplo, la periodicidad con la que se realizan o las referencias contempladas en cada conteo. Gracias al control de inventario, es posible detectar errores o problemas logísticos, como fallos en las etiquetas, desajustes en el número de referencias o equivocaciones en el packing, entre otros.

La aplicación de un tipo de inventario dependerá tanto de las necesidades de cada empresa como de los recursos con los que cuenta para ejecutarlo, por ese motivo, antes de decidir qué inventario llevar a cabo se deben analizar una serie de aspectos, como el objetivo o la finalidad del mismo, el tipo de referencias almacenadas, la actividad de la empresa y las dinámicas específicas de sus operaciones. (Blog Empresa Mecalux, Tipos de inventario en logística: clasificación y aplicaciones, 2021).

2.2.1.1 Según tipo el tipo de Producto:

Para Catacora (2009), los inventarios se presentan en los siguientes tipos:

- **Inventario de Mercancías:** son aquellos llevados en las empresas comerciales, y que contienen información pertinente a la compra y venta de bienes.
- **Inventarios de Productos Terminados:** están formados por los bienes que se originan de la transformación de materias primas a producto terminado y por la inclusión de otros costos como la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. En este inventario se originan las operaciones de productos terminados y ventas.
- **Inventarios de Productos en Proceso:** está representado por el trabajo que ha iniciado la producción en una empresa de fabricación, pero que aún no se ha completado. Es un concepto importante para los departamentos de contabilidad, ya que tienen que tener en cuenta el valor del inventario en proceso de la misma manera que lo hacen con las materias primas y productos terminados.
- **Inventario de Materia Prima:** está conformado por los insumos que han sido adquiridos con el propósito de fabricar bienes y que constituyen sustancialmente el producto terminado. Con este inventario se identifican los siguientes registros contables: Compra de materia prima. Transferencia de materia prima a la producción.
- **Inventario de Suministro de Fábrica:** son aquellos necesarios para llevar a cabo la producción y que no se pueden identificar fácilmente en el producto final o terminado.
- **Inventario de Material de Empaque:** es un inventario utilizado para empaquetar, embalar o almacenar el producto terminado.

2.2.1.2 Según la Periodicidad:

Si tenemos en cuenta la frecuencia con la que se llevan a cabo, podemos identificar 4 tipos de inventario:

- **Inventario anual:** se efectúa una vez al año y sirve para confirmar los resultados obtenidos con el registro contable.
- **Inventario periódico:** se realiza varias veces al año con una frecuencia previamente determinada y contempla el conteo de todas las referencias almacenadas.
- **Inventario cíclico (también conocido como inventario rotativo):** se basa en la realización de recuentos regulares, distribuidos durante el año, de grupos de referencias. A diferencia del inventario periódico, se prioriza el conteo de unas referencias sobre otras (en función de su valor, rotación, fecha de caducidad, etc.).
- **Inventario permanente (también conocido como inventario perpetuo):** se actualiza de forma constante, registrando cada entrada y salida de artículos, y refleja en tiempo real el stock disponible. Es el tipo de inventario que fomenta la logística 4.0 con una gestión digital de la información gracias a un Sistema de Gestión de Almacén (SGA) y a la implementación de sistemas de almacenaje automáticos.

2.2.1.3 Según su Función:

Ciertos tipos de inventario se clasifican de acuerdo con la función que se les asigna:

- **Inventario en tránsito (también conocido como inventario en ductos):** cuantifica los productos y materiales que están de camino al almacén o que ya han sido solicitados a los proveedores.
- **Inventario de seguridad o de reserva:** registra los productos y materias primas que la empresa posee para afrontar posibles fallos en el proceso de producción, retrasos de los proveedores o aumentos inesperados de la demanda. Este inventario constituye el de la compañía, cuyo objetivo es evitar caer en roturas de stock.
- **Inventario de previsión o estacional:** reúne las referencias almacenadas con vistas a satisfacer demandas futuras, previsibles con certeza y habitualmente estacionales. Esta predictibilidad lo diferencia del inventario de seguridad, destinado a cubrir contingencias inesperadas.

- **Inventario de desacoplamiento:** se utiliza para diferenciar el inventario requerido para dos procesos de fabricación con tasas de producción diferentes. De ese modo, cada proceso funciona de forma independiente y con una cantidad de mercancía determinada.

Todo inventario cumple una función específica y, al mismo tiempo, satisface una necesidad logística determinada. Por ejemplo, abastecer a producción, recibir mercancía de los proveedores o afrontar un aumento de la demanda. (Blog Empresa Mecalux, Tipos de inventario en logística: clasificación y aplicaciones, 2021).

2.3 Sistema de inventarios

Un sistema de inventario es el conjunto de normas, métodos y procedimientos que se utiliza para planificar y controlar los productos o materiales que utiliza una empresa, de manera que esta pueda funcionar eficazmente. Este sistema permite conocer la cantidad de artículos, estimar cuándo hay que reabastecerlos y conciliar las existencias físicas con las registradas en la documentación.

2.4 Control de inventarios

El control de inventarios ayuda a mantener un balance en las existencias de un almacén y a estar al pendiente de los productos o artículos que tienen mayor demanda. Puede reducir costos porque refleja oportunamente lo que no tiene una rotación saludable y lo que debe surtirse lo más pronto posible, evitando retrasos en los pedidos o que se estropeen materias primas por un almacenamiento deficiente o prolongado.

Dentro de las funciones más importantes podemos citar las siguientes (Gil, A.V., 2009):

- Conteo físico de los inventarios por lo menos una vez al año, no importando cual sistema o

modelo que se utilice.

- Almacenamiento del inventario para protegerlo contra el robo, daño o descomposición.
- Permitir el acceso al inventario solamente al personal que no tiene acceso a los registros contables.
- Mantener suficiente inventario disponible para prevenir situaciones de déficit, lo cual conduce a pérdidas en ventas.
- No mantener un inventario almacenado demasiado tiempo, evitando con eso el gasto de tener dinero restringido en artículos innecesarios.

2.4.1 Métodos de Control de Inventarios

La escuela de negocios ESERP Business and Law School, en su artículo “Los métodos de control de inventarios más usados”, nos dice que un sistema de inventario es el conjunto de normas, métodos y procedimientos que se utiliza para planificar y controlar los productos o materiales que utiliza una empresa, de manera que esta pueda funcionar eficazmente. Además, este sistema permite conocer la cantidad de artículos, estimar cuándo hay que reabastecerlos y conciliar las existencias físicas con las registradas en la documentación.

Las empresas pueden utilizar diferentes tipos de sistemas de control de inventarios, según la naturaleza de la mercancía, según su proceso logístico o basados en la funcionalidad.

2.4.1.1 Método ABC:

Este método de control de inventarios es conocido como método 80/20 y consiste en dividir los productos en tres categorías según su importancia, cantidad y valor. Así es más fácil identificar los productos más valiosos que merecen más atención y esfuerzos de gestión.

Clase A. Productos que no se venden mucho, por lo que representan aproximadamente un 20% del total de inventario, pero su valor puede ser de hasta el 80 % del mismo.

Clase B. Productos de venta media que representan el 40 % del total de los artículos y rondan el 15 % del valor total del inventario.

Clase C. Productos muy vendidos que representan el 40 % del inventario, pero apenas suman un 5 % de su valor.

2.4.1.2 Método PEPS:

El método PEPS (también conocido como FIFO) consiste en identificar los primeros artículos en entrar al almacén para que sean los primeros en salir a la venta o ser utilizados en la producción. Así se minimiza el riesgo de que la mercancía se eche a perder, se devalúe o venza en el almacén, además de asegurar la renovación del stock.

Este método se utiliza cuando la empresa aplica un sistema permanente de inventarios. Se registra en un kardex la entrada y salida de la mercancía, así como las existencias en almacén. Se refleja cada producto, precio de compra, fecha de adquisición, valor y fecha de salida.

2.4.1.3 Método EOQ:

Se llama EOQ por las siglas en inglés que en español significan cantidad económica de pedido; se encarga de encontrar el monto de pedido que reduzca los gastos de inventario en una cantidad importante. Debería basarse en que la demanda es constante y conocida, el uso del inventario es frecuente y los pedidos llegan en cuanto el inventario se agota. La idea es que siempre se mantenga el mismo nivel de inventario al hacer el pedido oportuno de la cantidad económica de pedido.

2.4.1.4 Conteo Cíclico:

Este método implica hacer un conteo regular de una parte de las existencias y se puede completar con el ABC, ya que a cada clase se le asigna una frecuencia de conteo distinta. Mejora la exactitud del control del inventario, ya que puede encontrar inconsistencias a tiempo, sin tener que contar todo cada vez.

2.4.1.5 Reposición de Inventarios:

Existen varias formas de calcular el nivel de inventarios, según De Leeuw y otros autores mencionados por García, *et al* (2004), opinan que los inventarios, si se saben usar, pueden ser ventajosos para la empresa, por ello la teoría de existencias concentra varios factores determinantes para el nivel de existencias. La primera identifica la influencia en el suministro de tiempos de entrega como objetivo de los inventarios; la segunda establece que la cantidad de inventario depende al tamaño de lote de producción; el tercero se conoce como “buffer” o comúnmente denominado “inventario de seguridad”, permitiendo que se reduzca la incertidumbre de la demanda máxima; otro factor es el nivel de objetivo de servicio para la demanda del cliente; por último la variedad de productos que tiene la empresa afecta al nivel de inventarios, es decir si se tiene mayor variedad, habrá mayor demanda variable para cada producto.

Tener control sobre el inventario y agilidad en la reposición es fundamental para los que producen y para quienes venden, ya que el consumidor siempre tiene que encontrar lo que está buscando en stock disponible para su compra.

Según la empresa para la gestión automática de la cadena de suministros NEOGRID, en su blog “Sistema de reposición de inventario: conozca cómo funciona y los resultados” (2021), un sistema de reposición de inventario es la solución que ayuda a las industrias, minoristas y distribuidores a tener niveles de productos más balanceados, de acuerdo con la demanda, evitando faltas y excesos

de artículos almacenados. Este proceso se lleva a cabo en base a datos y utilizando algoritmos y modelos matemáticos que realizan el cálculo de la previsión de demanda y hacen la sugerencia de reposición de inventario para tener niveles sanos de stock y evitar quiebres.

El mejor sistema de reposición de inventario es el que se adapta a las necesidades de cada empresa. Sin embargo, es importante mencionar que en actualidad ya todo se encuentra automatizado y así el sistema de control que se tenga sea muy sencillo es importante contar con un MRP (Materials Requirements Planning), el cual es un sistema que ayuda a saber cuánto, cuándo y qué producto es necesitado, además toma en consideración la producción de ser el caso y el tiempo de entrega del producto hacia atrás, permitiendo así que exista en la empresa la planificación de las existencias y la planificación de la producción (Calderón, 2014).

III. METODOLOGÍA

3.1 Lugar de trabajo

El trabajo se desarrolló en las instalaciones del almacén de productos pesqueros de la empresa, ubicado en el Terminal Pesquero de Villa María del Triunfo, con dirección en avenida Pachacutec, Villa María del Triunfo 15809, Lima-Perú, tal como se muestra en la Figura 1.

Figura 1

Mapa de ubicación del Almacén de Productos Pesqueros



Nota: Figura extraída de internet para ubicar la planta en la ciudad de Lima. Fuente: Google (2022).

3.2 Antecedentes del sistema de control de inventario en el almacén de productos pesqueros

La empresa cuenta con un almacén en el Terminal Pesquero de Villa María del Triunfo para el almacenamiento de productos pesqueros frescos, empacados y congelados, los que posteriormente son distribuidos desde este terminal hacia los puntos de venta (tiendas) de la ciudad de Lima y provincias. Durante los primeros dos cuatrimestres del año 2018, se presentaron problemas de distorsión de stocks, lo que significa que la cantidad de mercadería que se tenía físicamente no coincidía con la que figuraban en el sistema de la empresa, generando así errores de despacho y también a nivel contable. Por este problema, el trabajo a realizar fue determinar los puntos clave de control del flujo que seguía la mercadería dentro del almacén para evitar estas distorsiones y también mermas innecesarias que afectaban la distribución y el margen de ganancia respectivamente.

3.3 Metodología

Con el objetivo de optimizar el control de los inventarios, lo primero a realizar fue un diagnóstico de las operaciones dentro del almacén para luego elaborar procedimientos y manuales para cada proceso que interviniese en la logística de entrada y salida de mercadería dentro del almacén, además de realizar un inventario general de los materiales, y revisar sus datos históricos.

Los pasos a seguir para lograr el objetivo principal del trabajo fueron los siguientes:

- Realizar un primer inventario para saber el panorama inicial del almacén.

- Levantamiento de información de los procesos: trabajo de campo y verificación del flujo de la mercadería en el almacén, desde el ingreso hasta la salida hacia los puntos de venta.
- Identificación de los puntos críticos de cada proceso, los cuales permitían de alguna manera que la distorsión de los productos ocurriese.
- Elaborar procedimientos y manuales que incluyeran controles para evitar que se generen distorsiones en el sistema.
- Una vez elaborados los procedimientos y manuales ponerlos en práctica y hacer capacitaciones al personal para que interioricen los cambios.
- Hacer auditorías a los nuevos procedimientos de forma mensual para evaluar si éstos tienen el efecto deseado.

3.3.1 Inventario inicial del Almacén de Productos Pesqueros

Al realizar el primer inventario para evaluar la situación inicial del almacén obtuvimos los resultados que se muestran en la Tabla 1, conteo físico del inventario del mes setiembre del año 2018, arrojando un resultado neto sobrantes.

Tabla 1*Resumen de Inventario de Perecibles 15/09/2018*

Items	Grupo de artículo	Tipo	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif.	Dif de Inv pasado	UMB	Importe dif.
1	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5836	LENGUADO	-30.80	0.00	30.80	41.15	KG	1,386.00
2	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5844	PEJERREY	-106.42	0.00	106.42	78.95	KG	1,170.62
3	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	142366	BONITO FRESCO	816.60	929.40	112.80	44.80	KG	846.00
4	MARISCOS FRESCOS – ALGAS	Sobr	5905	PULPO	-41.92	0.00	41.92	47.90	KG	712.64
5	MARISCOS FRESCOS – ALGAS	Sobr	5913	CAMARONES DE RIO	-18.10	0.00	18.10	11.90	KG	669.70
6	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5835	CONGRIO	12.80	28.50	15.70	9.85	KG	423.90
7	MARISCOS FRESCOS – ALGAS	Sobr	31655	CAMARON GRANDE	-8.15	0.00	8.15	8.10	KG	374.90
8	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5841	CABRILLA	-17.60	0.00	17.60	7.44	KG	352.00
9	MARISCOS FRESCOS – ALGAS	Sobr	32945	CAMARON EXTRA	-4.50	0.00	4.50	2.50	KG	279.00
10	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	139804	LENGUADO DE CULTIVO	-4.49	0.00	4.49	5.75	KG	224.50
11	MARISCOS CONGELADOS	Sobr	769394	ANILLOS CALAMAR ILLEX 400G	-20.00	0.00	20.00	0.00	UN	198.00
12	MARISCOS FRESCOS – ALGAS	Sobr	5904	POTA	-31.40	10.40	41.80	35.20	KG	167.20
13	MARISCOS CONGELADOS	Falt	772397	ANILLOS CALAMAR ILLEX 150G	40.00	0.00	-40.00	0.00	UN	156.00
14	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5848	CHARELLA	-6.60	0.00	6.60	3.75	KG	135.52
15	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5887	DIABLO	-5.20	0.00	5.20	-0.50	KG	117.07
16	PESCADOS PROCES – PROV	Falt	786641	CORTE CON LOMO DE BACALAO	1.69	0.00	-1.69	0.00	KG	106.40
17	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5846	MERO	-2.50	0.00	2.50	-0.10	KG	99.21
18	PESCADOS RIO/LAGO ENTEROS	Sobr	108400	CORVINA DE RIO	-4.80	0.00	4.80	5.30	KG	97.44
19	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	108391	LENGUETA ENTERA	-5.60	0.00	5.60	4.90	KG	95.20
20	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Falt	5843	COJINOVA	2.60	0.00	-2.60	1.05	KG	85.80
21	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	89028	DONCELLA	-7.80	0.00	7.80	19.90	KG	83.96
22	FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	Sobr	5856	HUEVERA DE PESCADO	-4.30	0.00	4.30	5.10	KG	70.87
23	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	43267	CHIRI	-6.70	0.00	6.70	0.60	KG	67.00
24	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	22120	SEÑORITA	-5.00	0.00	5.00	5.80	KG	65.00
25	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5849	ROBALO	-2.30	0.00	2.30	2.80	KG	64.40
26	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5837	CORVINA	-1.20	0.00	1.20	7.80	KG	50.76
27	MARISCOS FRESCOS – ALGAS	Sobr	5901	CALAMAR	-1.80	0.00	1.80	0.35	KG	46.44
28	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	17906	COJINOVA DEL NORTE	-1.80	0.00	1.80	5.70	KG	42.87
29	PESCADOS RIO/LAGO ENTEROS	Sobr	142401	PACO	-1.90	0.00	1.90	-0.50	KG	34.39
30	PESCADOS MARINOS ENTEROS	Sobr	5893	JUREL	-5.40	0.00	5.40	-1.30	KG	32.40
										S/. 8,255

Nota: Tabla con resultados iniciales del inventario en la planta el 2018, antes de empezar el proceso de mejora.

Tabla 2

Leyenda de Tabla 1

Encabezado	Significado
Grupo de artículo	Grupo de artículo en el cual se encuentra el material contabilizado.
Tipo	Tipo de resultado al realizar el conteo, puede ser Sobrante, Faltante u OK.
Material	Es el código que se le asignó al material en el sistema SAP.
Texto breve de material	Es el nombre que se le asignó al material en el sistema SAP.
SAP	Es el stock teórico del material que figura en el sistema SAP.
Conteo físico	Es la cantidad que se contabilizó del material el día del inventario.
Dif.	Es la diferencia de cantidad que existe entre el Conteo físico y el Stock teórico (SAP).
Dif. Inv. Pasado	Es la diferencia de cantidad que hubo entre el Conteo físico y el Stock teórico (SAP) del material en el inventario del mes anterior.
UMB	Unidad de medida base (Kg, L, UN, BOL, etc.)
Importe dif.	Es la cantidad de dinero que corresponde a la diferencia física que existe entre el Conteo físico y el Stock teórico (SAP).

Nota: Leyenda de Tabla 1 para explicar mejor los encabezados de la misma.

La Tabla 1 muestra el resultado del conteo físico del inventario del mes setiembre del año 2018, arrojando un resultado neto sobrante. Para explicar un poco más a detalle utilizaré como ejemplo el ítem 1: código 5836 Lenguado, su stock teórico (SAP) es de -30.80 Kg, el stock se encuentra en negativo, eso quiere decir que por algún motivo como por ejemplo un error de ingreso de mercadería, un cruce de códigos, etc., los 30.80 Kg de lenguado fueron distribuidos desde el almacén hacia las tiendas durante el mes sin haber sido registrado en el sistema, por lo que no se encontraba considerado en el stock teórico en el momento del inventario. La cantidad contada (Conteo físico) es de 0.00 Kg, al realizar la resta entre el conteo físico y el stock teórico (SAP) obtenemos una cantidad sobrante de 30.80 Kg, al que le corresponde un importe de 1386.00 soles sobrantes, lo que afecta de manera contable al almacén, ya que los márgenes de ganancia para ese mes son erróneos por configuraciones del sistema. La diferencia de cantidad que existe entre el Conteo físico y el Stock teórico (SAP) se obtiene de la siguiente manera:

Dif. = Conteo físico – Stock teórico (SAP)

Dif. = 0 – (-30.80 Kg.) = 30.80 Kg.

En los reportes se coloca también el resultado de la diferencia del mes anterior para tener una referencia en el resultado, ya que la idea es que el comportamiento del material mejore mes a mes. En la Tabla 2 se presentan los resultados comparativos del año 2018 mes a mes, con excepción de los meses de marzo y abril, ya que hubo un problema documentario que no permitió la realización del conteo. Los resultados de estos siete meses comparados son similares, siendo siempre una diferencia positiva, ya que como se mencionó anteriormente los códigos que generan este resultado se encuentran como *stock negativo*, que quiere decir que a pesar de que en el almacén no se contaba con el stock teórico necesario para generar las órdenes de salida (guías de remisión) hacia las tiendas, éstas se realizaron creando como consecuencia que los stocks descendieran por debajo de cero en el sistema. Lo que prueba que a pesar que en el sistema no se contaba con este stock, si se tenía de manera física.

Tabla 3*Formato de resumen para autorización de regularización de inventario setiembre 2018*

VARIANTE	SOBRANTES A	FALTANTES B	TOTAL DE DIFERENCIAS (A+B)	NETO SETIEMBRE 2018 (A-B)	VALORIZADO CONTADO	NETO ENERO 2018	NETO FEBRERO 2018	NETO MAYO 2018	NETO JUNIO 2018	NETO JULIO 2018	NETO AGOSTO 2018
FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	70.87	0.00	71	71	0	43	3	25	103	38	84
FILETES PESCADO DE CRIADERO	1.25	0.00	1	1	5,947	63	122	5157	334	-6	-93
HAMBURGUESAS NUGGETS EMPANIZADOS PESCADOS	0.00	0.00	0	0	0	0	0	560	0	0	-18
MARISCOS CONGELADOS	198.00	156.00	354	42	0	-460	165	327	120	140	-456
MARISCOS FRESCOS - ALGAS	2268.68	0.00	2269	2269	42	778	593	1188	1025	1797	1617
PESCADOS DE CRIADERO ENTEROS	0.00	0.00	0	0	0	0	0	486	198	0	0
PESCADOS MARINOS ENTEROS	5507.20	90.65	5598	5417	7,792	3527	2954	8404	5598	6255	4907
PESCADOS RIO/LAGO ENTEROS	243.42	0.00	243	243	0	100	64	238	138	364	156
PESCADOS PROCESADOS - PROVEEDOR	0.00	117.45	117	-117	0	0	0	1511	-249	19	0
HIELO SUMINISTROS	0.00	0.00	0	0	0		-19	-51	0	0	0
TOTAL (S/.)	8289.42	364.10	8,654	7,925	13,781	4,050	3,881	17,846	7,267	8,606	6,197

Nota: Formato por el cual la jefatura de la planta autorizaba la realización del ajuste de inventario.

3.3.2 Causas en la distorsión de inventario en el Almacén de Productos Pesqueros

Las principales causas encontradas al realizar el levantamiento de la información fueron las siguientes:

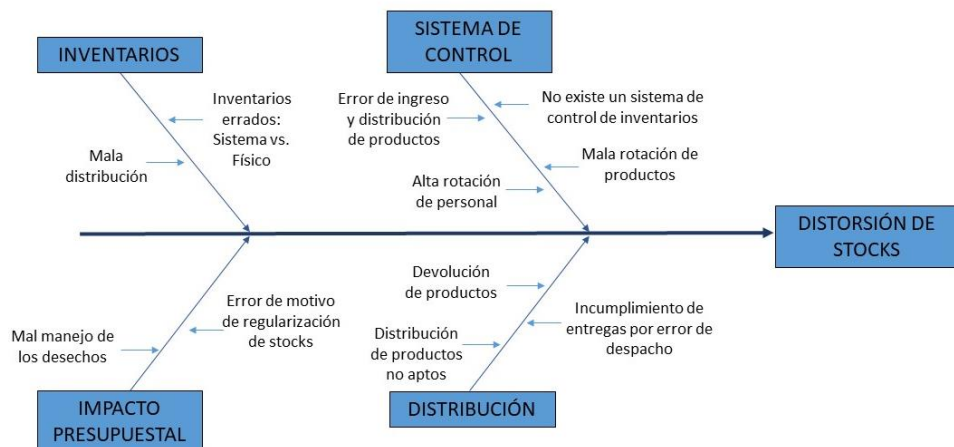
- **Errores de ingreso de mercadería:** al no tener un control adecuado en la recepción de mercadería se cometían errores al dar ingreso al sistema a los productos. Es decir, ingresaban cantidades y códigos errados. Esto por no tener un formato adecuado y por la falta de capacitación, otro factor que también sumó, fue el no verificar la calibración de la balanza de forma diaria antes de comenzar la operación.
- **Mala distribución de los productos en el almacén:** dentro del almacén no se tenía un orden adecuado para los productos, se recibían y pasaban a la cámara de refrigeración y cámara de almacenamiento de productos congelados, dependiendo del producto recepcionado, pero en ninguno de los casos se encontraba una rotulación para el almacenamiento, y tampoco un área para los productos no aptos.
- **Mala rotación de los productos:** se identificó que no se respetaba el orden FIFO (FIRST IN FIRST OUT), esto causaba un desorden en los lotes y posibles vencimientos de productos en cámara de almacenamiento.
- **Inventarios errados:** se revisaron los resultados mensuales de los conteos de los inventarios anteriores al mes de setiembre de 2018 encontrando diferencias entre los stocks físicos y del sistema. Además, se pudo identificar que la mayoría de estos errores eran cantidades sobrantes, como se ve en la Tabla 1, generados por stocks negativos, que quiere decir que a pesar que el sistema no tenía unidades para despachar de un código en particular, se generó una salida de mercadería de ese código.
- **Falta de un sistema de control de inventario:** no se tenían claros los controles a seguir con el inventario.
- **Errores en la distribución de los productos:** se identificaron errores de cantidad y código en la distribución de productos hacia los puntos de venta.

- **Devolución de productos al almacén:** el tener errores de cantidad y códigos en los despachos de mercadería hacia los puntos de venta generaron reclamos y devoluciones documentarias de las tiendas hacia el almacén, generando además desmedros innecesarios.
- **Distribución de productos no aptos para el consumo:** hubo ocasiones que el almacén recibió reclamos por parte de las tiendas ya que al realizar la inspección organoléptica de los productos en la recepción de mercadería encontraron productos en mal estado, esto generaba una devolución documentaria hacia el almacén y un posterior desecho.
- **Mal manejo de los desechos:** los formatos de desechos estaban vacíos. Sin embargo, en un cuaderno que utilizaban de bitácora tenían apuntadas las cantidades que habían desechado, generando así diferencia en los stocks del código.
- **Error de regularización de stocks:** las regularizaciones se realizaban sólo 1 vez al mes en después del conteo físico, al verificar la bitácora del almacén se encontró que muchos de los códigos faltantes eran realmente desechos no registrados, y los códigos sobrantes eran resultado de un acuerdo interno, ya que el proveedor les despachaba una cantidad excedente al 1% del pedido por la pérdida de peso que podían llegar a tener.
- **Alta rotación de personal:** al tener mucho personal que rotaba en el tiempo ninguno llegaba a tener un verdadero compromiso con el trabajo, se añade a esto la falta de capacitación en temas de control de inventario y gestión de almacén.

En la Figura 2 se muestran las causas de la distorsión de los stocks dentro del almacén de productos pesqueros de la empresa.

Figura 2

Causas de la distorsión de stocks en el Almacén de Productos Pesqueros



3.3.3 Puntos críticos y controles en el manejo de mercadería en el Almacén de Productos Pesqueros

A continuación, se describen los puntos críticos y los controles que se aplicaron para evitar el mal manejo de la mercadería:

3.3.3.1 Recepción de Mercadería

En la Recepción de Mercadería (RM), se encontraron errores de ingreso, por lo cual se propuso un formato para la recepción de productos con verificaciones del área de calidad, el supervisor del almacén y el jefe del almacén; estos formatos serían diarios y se guardarían por un año para poder ser auditados dos veces al año por el área de auditoría interna y por auditores externos respectivamente (Anexo 1).

Además, se implementó la verificación de la calibración de la balanza a diario antes de comenzar operaciones. El objetivo de la Recepción de Mercadería es la verificación de los productos que

ingresan al almacén, la documentación que llega con los productos permite identificar el origen y cantidad del producto. Una vez identificado se procede a aplicar controles de calidad y comparación de la guía física versus el peso real del producto. Si todo resulta correcto se procede a ingresar el producto al sistema, en este caso el sistema que utiliza la empresa es el sistema SAP R3.

3.3.3.2 Almacenamiento y distribución de la mercadería en cámara

Los problemas encontrados durante el almacenamiento fueron los siguientes: (i) por falta de orden y (ii) por deterioro de productos. Por lo que se propuso reordenar la cámara de almacenamiento colocando rótulos para identificar la mercadería por orden de llegada y por grupo de artículo, siguiendo la premisa del sistema FIFO (FIRST IN FIRST OUT), se destinó un área de la cámara destinada para desechos y devoluciones y así evitar que el desorden durante el almacenaje cause pérdidas. Además, por recomendación del área de calidad se cambiaron las parihuelas antiguas de madera por unas nuevas de plástico, se verificó también que se implementara un formato de verificación de temperatura para la cámara de almacenamiento y para los productos almacenados para asegurar la calidad de los mismos (Anexos 2 y 3).

3.3.3.3 Despacho de Mercadería

La problemática en la distribución se observó en los puntos de venta, ya que se recibían correos de las tiendas reclamando por despachos errados. Estos errores eran por mercadería sobrante o faltante, por el peso de los productos, y por mercadería no apta. Estos reclamos generaban devoluciones a nivel documentario, ya que por tratarse de productos perecibles no era una opción devolver el producto, en algunos casos se llegaba a un acuerdo con las tiendas para que intenten vender los productos, pero si no lo conseguían realizaban la devolución documentaria. Una vez que llegaba la guía de devolución esta se ingresaba previa verificación y luego se le daba de baja en el sistema.

Al analizar estos problemas se propuso ordenar el área de despacho por ruta y tiendas rotulando las jabas en las cuales iba la mercadería. Se implementó un formato de control de despacho, el cual se verificaba junto con el pedido de cada tienda para evitar los errores al momento del despacho (Anexo 4).

3.3.3.4 Sistema de Inventarios

El problema con el sistema de inventarios es que no se tenía un sistema en sí, se contaba con procedimientos obsoletos, no se tenían formatos de control de la mercadería, no se tenía un orden adecuado de los productos almacenados y tampoco para el despacho, lo único establecido eran los pedidos, ya que estos eran solicitados por las tiendas con una semana de anterioridad. En cuanto a las verificaciones de los stocks, no se realizaban inventarios rotativos semanales ni quincenales, solo se realizaba un conteo físico mensual el cual arrojaba siempre un resultado neto de mercadería sobrante, esto debido al mal manejo de los productos en el almacén, esto generó distorsión entre el stock físico y lo que arrojaba el sistema. Adicionalmente, se encontró que los desechos no estaban siendo reportados en el sistema, lo que generaba faltantes de mercadería que luego se regularizarían en el inventario mensual.

Para solucionar la distorsión de los stocks se propuso, además de los controles ya mencionados, un programa de toma de inventarios, tanto cíclicos (quincenales) como mensuales para sincerar los stocks del almacén, y para darle seguimiento a los materiales más sensibles.

Se implementó un acta de desmedro (Anexo 5), el cual debía ser verificado por el Jefe del almacén y reportado el mismo día en el sistema, para evitar futuros descuadres. También se propuso generar un reporte quincenal de coberturas en el sistema para identificar los materiales sin movimiento en un período igual o mayor de tres meses (para el caso de los productos congelados), lo que permitiría gestionar el destino de los productos antes que llegaran a su fecha de vencimiento.

Al realizar el inventario general en el almacén, se encontraron inconsistencias entre el stock del sistema y el stock físico, y materiales que teóricamente se habían dado de baja, pero no existía trazabilidad de los movimientos en el sistema (Tabla 1).

3.3.3.5 Gestión de Personal

En el almacén se encontró personal con falta de capacitación en temas de inventario, y procedimientos del almacén. Por lo que se propuso un esquema de capacitación para todo el personal sobre los nuevos procedimientos para que las actividades queden estandarizadas. Además, durante todo el proceso se involucró al jefe del almacén para incentivar su compromiso con la implementación del sistema.

Una vez analizados los puntos críticos y la situación general del control del inventario del Almacén de Productos Pesqueros de la empresa, se propuso elaborar manuales de procedimientos para cada operación importante dentro del flujo que sigue la mercadería, con lo que se esperaban ver resultados positivos y así mejorar la gestión del almacén.

IV. RESULTADOS

Con la finalidad de mejorar el sistema de control de inventarios en el Almacén de Productos Pesqueros de la empresa, se elaboraron y aplicaron los siguientes manuales de procedimientos:

4.1 Recepción de mercadería

Este proceso consiste en el ingreso físico y posterior registro en el sistema de la mercadería.

Objetivo: asegurar que los productos que ingresen al almacén cumplan con la cantidad especificada en el pedido para cada código en específico, siempre con la premisa del control del stock. Además de realizar controles de calidad antes de su ingreso (análisis organoléptico y de temperatura).

Alcance: comprende a toda la mercadería adquirida mediante un pedido a partir de su ingreso, identificación y ubicación de almacenamiento, el cumplimiento de este procedimiento es para todos los colaboradores que trabajen dentro del Almacén de Productos Pesqueros.

Documentos Utilizados en el Proceso de Recepción:

- **O/C:** es la Orden de Compra de la mercadería, la cual se compara con la mercadería física para verificar que los códigos y las cantidades coincidan.
- **Guía de Remisión:** la guía de remisión es el documento de traslado de la mercadería, tanto del transportista como del proveedor.
- **Factura:** es el documento que formaliza la compra de la mercadería, y se emite en la recepción de mercadería una vez que se verifica que las cantidades del pedido y la mercadería física coinciden.

- **Parte de marcaje:** documento emitido mediante el sistema SAP que sirve como sustento del ingreso de la mercadería al almacén.
- **Formato de Control de Ingreso de Productos (Anexo 1)**

Descripción: el proceso comienza con la recepción de la mercadería según lo solicitado en la orden de compra, haciéndose las descargas en las zonas establecidas para tal fin. El encargado de la recepción de la mercadería procede a verificar la mercadería física versus la orden de compra utilizando el Formato de Control de Ingreso (Anexo 1), además previo al pesaje de la mercadería, se revisa si la balanza está calibrada utilizando pesas de 20 kg. Luego de esta verificación, si las cantidades y los códigos son conformes, el encargado emite un parte de marcaje del sistema SAP, que es la prueba que se está ingresando la mercadería al sistema, luego adjunta este documento con una de las copias de la factura del proveedor y procede a firmar y sellar esta última señal de conformidad con lo recibido. En el caso que hubiese alguna diferencia, se notifica al jefe del almacén para que autorice o desestime el ingreso. Todos los partes de marcaje de ingreso se guardan junto a la factura original en carpetas ordenadas por fechas (mes/año) durante un año, ya que son auditables.

4.2 Almacenamiento de mercadería

Este proceso se realiza después de la recepción, y consiste en acomodar la mercadería dentro del almacén tratando de mantener el orden adecuado de acuerdo a la recepción de productos y fechas de vencimiento (FIFO).

Objetivo: es que toda actividad que se encuentre relacionada con el almacenamiento, manipulación y protección de la mercadería dentro del almacén asegure su calidad e integridad desde la recepción hasta su destino final.

Alcance: aplica para toda la mercadería en custodia dentro del almacén. El cumplimiento de este procedimiento es para todos los colaboradores que trabajen en el Almacén de Productos Pesqueros.

Documentos y métodos utilizados en el proceso de almacenamiento:

- **Kardex:** es un documento de uso interno del almacén que se actualiza luego de la ubicación física de los materiales.
- **PEPS o FIFO (First In First Out o Primeras Entradas Primeras Salidas):** es un método que permite que los materiales con mayor antigüedad, es decir que han ingresado con anterioridad, sean los primeros en ser despachados. Con este método, evitamos el deterioro o envejecimiento de las existencias, asegurando la correcta rotación de materiales.
- **FEFO (First Expire First Output o Primero en Expirar Primero en Salir):** aplicado a casos en donde los materiales se manejan por fechas de expiración, en este caso en los productos congelados.
- **Código de material:** es la numeración interna asignada dentro del sistema informático que utiliza la empresa para la identificación de los materiales.
- **Formatos de Control de Temperaturas en Cámaras (Anexos 2 y 3).**

Descripción: una vez realizada la recepción, el encargado del almacén le comunica al almacenero que proceda a ubicar la mercadería en el lugar destinado dentro del almacén de acuerdo a su grupo de artículos y respetando los métodos de gestión de inventarios FIFO y FEFO, en este caso sería dentro de la cámara de refrigeración o en la cámara de congelados dependiendo del producto, una vez ubicada la mercadería el almacenero lo registra en su Kardex para llevar el orden de los productos.

4.3 Despacho de materiales

Este proceso que se realiza una vez que se reciben los pedidos del área comercial de acuerdo al pedido consolidado de las tiendas, consiste en retirar la mercadería tanto del sistema, como físicamente del almacén.

Objetivo: establecer normas que gobernarán las actividades de despacho de la mercadería dentro del almacén. Realizar el despacho en el almacén estableciendo medidas de control que aseguren la calidad de la mercadería y al mismo tiempo que las cantidades y los códigos de los pedidos solicitados sean correctos.

Alcance: aplica para el proceso de despacho de mercadería dentro del Almacén de Productos Pesqueros. El cumplimiento de este procedimiento es para todos los colaboradores del área de Almacén de Productos Pesqueros.

Documentos utilizados en el proceso de despacho:

- **Solicitud de Pedido (SOLPED):** documento en SAP que se utiliza para solicitar mercadería, en este caso la SOLPED es un consolidado de los pedidos de las tiendas que envía el área comercial a nivel del sistema. Con esta solicitud se comienzan a armar los pedidos de despacho hacia las tiendas.
- **Guía de Remisión:** la guía de remisión es el documento de traslado de la mercadería, y es la que se entrega al transportista para que la lleve junto con la mercadería hacia las tiendas.
- **Formato de Control de Despacho (Anexo 4)**

Descripción: Una vez generada la SOLPED por el área comercial, el encargado de la recepción de mercadería la extrae del sistema y la entrega a los almaceneros para que comiencen con el armado

de los pedidos de las tiendas. Al mismo tiempo el encargado de la recepción de mercadería comienza a generar las guías de remisión para cada tienda según el pedido enviado por comercial.

El almacenero ubicará en el almacén la mercadería según los pedidos generados por las tiendas y comenzará con el armado físico de los pedidos en el área asignada para esa tarea. Además, antes de comenzar con el armado del pedido rotula la cantidad de jabs necesarias con el código de cada tienda y las separa por rutas para hacer más fácil la tarea.

Una vez terminado el armado de los pedidos reciben las guías de remisión para realizar una revisión del pedido junto con el Formato de Control de Despachos de Productos, terminada la revisión, los transportistas proceden a cargar la mercadería para ser llevada hacia las tiendas.

4.4 Mejorar el sistema de control de inventario

Como ya se ha detallado, un Sistema de Control de Inventarios lo utilizamos para poder controlar el stock de la mercadería y así tener una información confiable para cumplir con la correcta distribución de los productos hacia las tiendas.

Objetivo: el objetivo es mantener el inventario de la mercadería actualizado para mejorar la gestión del almacén, para que la productividad no se vea afectada por la falta de materiales.

Importancia: Conocer con exactitud con que materiales se cuenta su estado nivel de rotación y la importancia de tenerlo en stock.

Acciones a tomar:

- Realizar el inventario físico en el almacén de manera mensual para evaluar el avance positivo de las medidas correctivas aplicadas.
- Los inventarios mensuales serían los días lunes a mitad de mes, ya que es el día que se tiene menor cantidad de mercadería.
- Implementar toma de inventarios cíclicos quincenales rotando códigos para verificar cantidades físicas versus sistema.
- Implementar Acta de Desmedro (Anexo 5).

Recursos: los recursos con los que cuenta para ejecutar el sistema son el Jefe de Almacén, Encargado de RM y almaceneros.

4.5 Resultados de los inventarios (físicos) mensuales después de la mejora del sistema de control de inventarios

En las tablas 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 15 se muestran los resultados de los registros de los inventarios desde el mes de octubre de 2018 hasta marzo de 2019, donde se evidenció la mejora mes a mes, luego de aplicar los manuales en el sistema de control de inventarios.

Tabla 4*Resultado del Inventario de Percibles CD07 21/10/2018*

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100216863	17	5852	PERICO EVISCERADO	-220.1	0	220.1	KG	1,320.51	21/10/2018	Sobr	0
100216863	2	5835	CONGRIO	-24.3	0	24.3	KG	777.6	21/10/2018	Sobr	0
100216863	3	5836	LENGUADO	75.85	88.3	12.45	KG	732.45	21/10/2018	Sobr	5194.78
100216863	30	5905	PULPO	-18.9	5.5	24.4	KG	683.2	21/10/2018	Sobr	154
100216863	76	772404	LANGOSTINOS C/CASC EXTRA 120G	170	0	-170	UN	663	21/10/2018	Falt	0
100216863	74	772400	LANGOSTINO LIMPIO 120G	-150	0	150	UN	621	21/10/2018	Sobr	0
100216863	36	17239	LANGOSTINO PRECOCIDO	40	30	-10	KG	540	21/10/2018	Falt	1620
100216863	66	359697	CONCHAS DE ABANICO SIN CORAL	24	0	-24	BOL	456	21/10/2018	Falt	0
100216863	79	534215	CONCHAS DE ABANICO CON CORAL	0	24	24	UN	432	21/10/2018	Sobr	432
100216863	10	5844	PEJERREY	-35.3	0	35.3	KG	353	21/10/2018	Sobr	0
100216863	14	5848	CHARELLA	116.8	105.2	-11.6	KG	267.95	21/10/2018	Falt	2430.05
100216863	23	5874	FILETE DE SALMON FRESCO	6.43	0	-6.43	KG	245.87	21/10/2018	Falt	0
100216863	68	756640	FILETE DE TILAPIA 1KG FROZEN	-20	0	20	UN	244	21/10/2018	Sobr	0
100216863	6	5839	AYANQUE (CACHEMA)	-13.5	0	13.5	KG	229.5	21/10/2018	Sobr	0
100216863	72	769394	ANILLOS DE CALAMAR ILEX 400G	-20	0	20	UN	198	21/10/2018	Sobr	0
100216863	62	173165	FILETE DE TILAPIA MEDIANA IQF	-10	0	10	KG	187.5	21/10/2018	Sobr	0
100216863	37	17906	COJINOVA DEL NORTE	11.1	5	-6.1	KG	170.8	21/10/2018	Falt	140
100216863	1	5834	TOLLO DE LECHE	120.8	130.9	10.1	KG	167.66	21/10/2018	Sobr	2172.94
100216863	42	31655	CAMARON GRANDE	-4.5	0	4.5	KG	166.5	21/10/2018	Sobr	0
100216863	5	5838	CHITA	91.6	96.3	4.7	KG	127.18	21/10/2018	Sobr	2605.88
100216863	78	779245	FILETE DE BASA 500G FROZEN	80	60	-20	UN	117	21/10/2018	Falt	351
100216863	4	5837	CORVINA	2.2	0	-2.2	KG	114.4	21/10/2018	Falt	0
100216863	32	5913	CAMARONES DE RIO	2.746	0	-2.746	KG	87.87	21/10/2018	Falt	0
100216863	29	5904	POTA	-19.2	0	19.2	KG	76.8	21/10/2018	Sobr	0
100216863	31	5908	LANGOSTAS	1.4	0	-1.4	KG	76	21/10/2018	Falt	0
100216863	12	5846	MERO	-1.4	0	1.4	KG	63	21/10/2018	Sobr	0
100216863	40	22120	SEÑORITA	-5	0	5	KG	57.62	21/10/2018	Sobr	0
100216863	8	5841	CABRILLA	-2.3	0	2.3	KG	50.6	21/10/2018	Sobr	0
100216863	67	739284	ANILLAS DE POTA EMP 500G NOVA	6	0	-6	UN	47.7	21/10/2018	Falt	0
100216863	57	142366	BONITO FRESCO	1700.65	1721.3	20.65	KG	43.37	21/10/2018	Sobr	3614.74
100216863	19	5856	HUEVERA DE PESCADO	-2.5	0	2.5	KG	42.5	21/10/2018	Sobr	0

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo fisico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100216863	16	5850	FORTUNO	-1.4	0	1.4	KG	34.3	21/10/2018	Sobr	0
100216863	53	123494	PALOMETA	-1.9	0	1.9	KG	33.25	21/10/2018	Sobr	0
100216863	59	142401	PACO	-1.3	0	1.3	KG	21.45	21/10/2018	Sobr	0
100216863	28	5901	CALAMAR	0.8	0	-0.8	KG	20.24	21/10/2018	Falt	0
100216863	43	32945	CAMARON EXTRA	-0.4	0	0.4	KG	20	21/10/2018	Sobr	0
100216863	9	5842	TRAMBOYO	0.9	0	-0.9	KG	19.8	21/10/2018	Falt	0
100216863	34	15748	CABALLA	-3.2	0	3.2	KG	19.2	21/10/2018	Sobr	0
100216863	44	33494	PEJE SAPO	-0.6	0	0.6	KG	19.2	21/10/2018	Sobr	0
100216863	51	108391	LENGUETA ENTERA	-0.9	0	0.9	KG	18	21/10/2018	Sobr	0
100216863	7	5840	PINTADILLA	14.3	13.3	-1	KG	16.43	21/10/2018	Falt	218.53
100216863	33	5918	YUYO	-2	0	2	KG	16	21/10/2018	Sobr	0
100216863	26	5889	CHERLO	3	3.7	0.7	KG	15.4	21/10/2018	Sobr	81.4
100216863	56	123502	GAMITANA	-0.9	0	0.9	KG	14.85	21/10/2018	Sobr	0
100216863	47	43269	PEJEBLANCO	-0.7	0	0.7	KG	13.3	21/10/2018	Sobr	0
100216863	25	5888	PAMPANITO	-0.6	0	0.6	KG	12.6	21/10/2018	Sobr	0
100216863	39	20107	PARAMO	-0.7	0	0.7	KG	12.6	21/10/2018	Sobr	0
100216863	46	43267	CHIRI	-1.4	0	1.4	KG	12.6	21/10/2018	Sobr	0
100216863	55	123498	DONCELLA DE RIO	-0.6	0	0.6	KG	12	21/10/2018	Sobr	0
100216863	60	142404	TUCUNARE	-0.6	0	0.6	KG	11.1	21/10/2018	Sobr	0
100216863	58	142395	TOA	-0.7	0	0.7	KG	10.85	21/10/2018	Sobr	0
100216863	22	5872	VIUDA	-0.4	0	0.4	KG	9.6	21/10/2018	Sobr	0
100216863	18	5855	ZUCO	0.5	0	-0.5	KG	7	21/10/2018	Falt	0
100216863	48	73313	ROBALILLO	-0.3	0	0.3	KG	6.6	21/10/2018	Sobr	0
100216863	20	5862	FILETE DE TRUCHA	0.19	0	-0.19	KG	5.61	21/10/2018	Falt	0
100216863	24	5887	DIABLO	-0.2	0	0.2	KG	5	21/10/2018	Sobr	0
100216863	54	123497	CARACHAMA	0.4	0	-0.4	KG	4.8	21/10/2018	Falt	0
100216863	49	89028	DONCELLA	-0.5	0	0.5	KG	4.5	21/10/2018	Sobr	0
100216863	77	772405	MIXTURA DE MARISCOS 200G	1	0	-1	UN	4.1	21/10/2018	Falt	0
100216863	45	43266	CAVINZA	-0.8	0	0.8	KG	4	21/10/2018	Sobr	0
100216863	64	333775	MERO ROJO	-0.1	0	0.1	KG	4	21/10/2018	Sobr	0
100216863	11	5845	OJO DE UVA	-0.1	0	0.1	KG	3.7	21/10/2018	Sobr	0
100216863	61	142407	ACARAGUAZU	-0.2	0	0.2	KG	3.3	21/10/2018	Sobr	0
100216863	35	15749	LORNA	-0.4	0	0.4	KG	3.08	21/10/2018	Sobr	0
100216863	15	5849	ROBALO	0.1	0	-0.1	KG	3	21/10/2018	Falt	0
100216863	38	18087	REYNETA	-0.3	0	0.3	KG	2.4	21/10/2018	Sobr	0
100216863	52	108400	CORVINA DE RIO	0.1	0	-0.1	KG	2.4	21/10/2018	Falt	0

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100216863	50	89030	PEZ PLUMA	-0.1	0	0.1	KG	2.2	21/10/2018	Sobr	0
100216863	27	5893	JUREL	-0.3	0	0.3	KG	2.1	21/10/2018	Sobr	0
100216863	13	5847	PARDO	0.1	0	-0.1	KG	1.8	21/10/2018	Falt	0
100216863	41	30853	PICUDA	-0.1	0	0.1	KG	1	21/10/2018	Sobr	0
100216863	21	5865	FILETE DE PERICO FRESCO	7	7	0	KG	0	21/10/2018	Ok	115.5
100216863	63	270621	BONITO CONGELADO	4400	4400	0	KG	0	21/10/2018	Ok	25520
100216863	65	343134	PEJERREY HG 453G	40	40	0	BOL	0	21/10/2018	Ok	276
100216863	69	768224	FILETE DE TILAPIA 10KG FROZEN	6	6	0	UN	0	21/10/2018	Ok	714
100216863	70	769391	LANGOSTINO LIMPIO CHICO 400G	50	50	0	UN	0	21/10/2018	Ok	575
100216863	71	769392	LANGOSTINO PRECOCIDO EXT 400G	75	75	0	UN	0	21/10/2018	Ok	1642.5
100216863	73	770430	SALMON TROZOS 500 G OREGON	120	120	0	UN	0	21/10/2018	Ok	3249.6
100216863	75	772402	LANGOSTINO PRECOCIDO 100G	95	95	0	UN	0	21/10/2018	Ok	427.5
100217050	1	718821	CAMARON VEGANO 600G	42	42	0	UN	0	21/10/2018	Ok	1067.64

Nota: Datos obtenidos del inventario del mes de octubre de 2018.

Tabla 5

Resumen de Inventario de Perecibles CD07 21/10/2018

Grupo art.	Grupo de artículos	Sobr	Falt	Valor Contado	Neto
3010101	PESCADOS MARINOS ENTEROS	4,127.87	601.18	41,978	3,526.69
3010102	PESCADOS DE RIO/LAGO ENTEROS	106.80	7.20	0	99.60
3010201	FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	42.50	0.00	116	42.50
3010202	FILETES PESCADO DE CRIADERO	431.50	368.48	4,315	63.02
3010401	MARISCOS FRESCOS - ALGAS	962.50	184.11	154	778.39
3010602	MARISCOS CONGELADOS	1,251.00	1,710.80	4,697	-459.80
3010203	PESCADOS PROCESADOS - PROVEEDOR	0.00	0.00	1343.64	0.00
Total general		6,922.17	2,871.77	S/51,259.42	S/4,050.40

Tabla 6*Resultado del Inventario de Percibles CD07 19/11/2018*

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo fisico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100229597	5	5837	CORVINA	-9.100	0.000	9.100	KG	488.44	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	4	5836	LENGUADO	-7.900	0.000	7.900	KG	486.64	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	29	5905	PULPO	-17.600	6.500	24.100	KG	433.80	19/11/2018	Sobr	117.00
100229597	2	5834	TOLLO DE LECHE	1,329.930	1,344.030	14.100	KG	265.08	19/11/2018	Sobr	25267.76
100229597	11	5844	PEJERREY	-22.100	0.000	22.100	KG	243.10	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	3	5835	CONGRIO	34.520	40.800	6.280	KG	208.48	19/11/2018	Sobr	1354.46
100229597	16	5849	ROBALO	-4.700	0.000	4.700	KG	183.30	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	6	5838	CHITA	25.800	21.900	-3.900	KG	159.90	19/11/2018	Falt	897.90
100229597	57	203415	MIXTURA DE MARISCOS	-10.000	0.000	10.000	KG	145.00	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	7	5839	AYANQUE (CACHEMA)	39.300	45.600	6.300	KG	126.00	19/11/2018	Sobr	912.00
100229597	61	756640	FIL TILAPIA 1KG FROZ	60	70	10.000	UN	122.00	19/11/2018	Sobr	854.00
100229597	50	139804	LENGUADO DE CULTIVO	-2.000	0.000	2.000	KG	100.00	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	28	5904	POTA	-23.400	0.000	23.400	KG	93.60	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	8	5841	CABRILLA	43.400	47.500	4.100	KG	82.00	19/11/2018	Sobr	950.00
100229597	13	5846	MERO	0.000	0.000	0.000	KG	73.10	19/11/2018	Ok	0.00
100229597	10	5843	COJINOVA	-2.000	0.000	2.000	KG	66.00	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	27	5901	CALAMAR	-2.000	0.000	2.000	KG	52.80	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	18	5852	PERICO EVISCERADO	5.800	0.000	-5.800	KG	46.40	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	20	5855	ZUCO	4.100	0.000	-4.100	KG	45.10	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	36	22120	SEÑORITA	-4.500	0.000	4.500	KG	42.75	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	59	333775	MERO ROJO	1.000	0.000	-1.000	KG	42.00	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	9	5842	TRAMBOYO	1.500	0.000	-1.500	KG	37.95	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	26	5893	JUREL	-11.500	0.000	11.500	KG	37.39	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	25	5889	CHERLO	-1.500	0.000	1.500	KG	33.00	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	15	5848	CHARELLA	93.700	92.800	-0.900	KG	27.00	19/11/2018	Falt	2784.00
100229597	52	142395	TOA	-1.400	0.000	1.400	KG	23.10	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	44	108391	LENGUETA ENTERA	0.900	0.000	-0.900	KG	19.80	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	56	148998	PULP CANGREJO X 200G	-1	0	1.000	UN	19.50	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	1	238	HIELO EN ESCAMAS	180.000	0.000	-180.00	KG	19.08	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	60	343083	CHOROS X KG	-1.000	0.000	1.000	KG	17.00	19/11/2018	Sobr	0.00

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100229597	14	5847	PARDO	-1.200	0.000	1.200	KG	16.80	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	34	17906	COJINOVA DEL NORTE	9.900	9.300	-0.600	KG	16.80	19/11/2018	Falt	260.40
100229597	53	142401	PACO	-1.000	0.000	1.000	KG	16.50	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	48	123500	MAPARATE	0.800	0.000	-0.800	KG	16.00	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	31	12218	LIZA	6.950	9.900	2.950	KG	13.28	19/11/2018	Sobr	44.56
100229597	46	123497	CARACHAMA	-1.100	0.000	1.100	KG	13.20	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	47	123498	DONCELLA DE RIO	-0.600	0.000	0.600	KG	13.20	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	12	5845	OJO DE UVA	0.300	0.000	-0.300	KG	11.55	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	30	5908	LANGOSTAS	0.200	0.000	-0.200	KG	11.20	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	32	15075	ATUN	-0.500	0.000	0.500	KG	9.00	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	24	5888	PAMPANITO	-0.400	0.000	0.400	KG	8.40	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	17	5850	FORTUNO	-0.400	0.000	0.400	KG	6.80	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	49	123502	GAMITANA	-0.400	0.000	0.400	KG	6.60	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	37	30855	VONGOLE	-1.000	0.000	1.000	KG	6.50	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	54	142404	TUCUNARE	-0.300	0.000	0.300	KG	5.55	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	55	142407	ACARAGUAZU	-0.300	0.000	0.300	KG	5.25	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	42	73313	ROBALILLO	-0.200	0.000	0.200	KG	4.40	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	38	33494	PEJE SAPO	0.100	0.000	-0.100	KG	3.52	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	45	123494	PALOMETA	0.200	0.000	-0.200	KG	3.50	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	21	5856	HUEVERA DE PESCADO	-0.200	0.000	0.200	KG	3.16	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	23	5872	VIUDA	-0.100	0.000	0.100	KG	2.40	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	41	43269	PEJEBLANCO	-0.100	0.000	0.100	KG	1.90	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	43	89028	DONCELLA	65.300	65.500	0.200	KG	1.80	19/11/2018	Sobr	589.50
100229597	35	18087	REYNETA	-0.200	0.000	0.200	KG	1.60	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	19	5853	LORO	-0.100	0.000	0.100	KG	1.55	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	39	43266	CAVINZA	-0.200	0.000	0.200	KG	1.20	19/11/2018	Sobr	0.00
100229597	33	15749	LORNA	0.200	0.000	-0.200	KG	1.00	19/11/2018	Falt	0.00
100229597	40	43267	CHIRI	49.500	49.600	0.100	KG	0.80	19/11/2018	Sobr	396.80
100229597	22	5862	FILETE DE TRUCHA	13.628	13.620	-0.008	KG	0.24	19/11/2018	Falt	403.80
100229597	51	142366	BONITO FRESCO	312.000	312.000	0.000	KG	0.00	19/11/2018	Ok	1247.74
100229597	58	270621	BONITO CONGELADO	1,250.000	1,250.000	0.000	KG	0.00	19/11/2018	Ok	7265.45

Nota: Datos obtenidos del inventario del mes de noviembre de 2018.

Tabla 7*Resumen de Inventario de Perecibles CD07 19/11/2018*

Grupo art.	Grupo de artículos	Sobr	Falt	Valor Contado	Neto
03010101	PESCADOS MARINOS ENTEROS	2,432.11	411.02	41,970.57	2,021.09
03010102	PESCADOS DE RIO/LAGO ENTEROS	83.40	19.50	0.00	63.90
03010201	FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	3.16	0.00	0.00	3.16
03010202	FILETES PESCADO DE CRIADERO	122.00	0.24	1,257.80	121.76
03010401	MARISCOS FRESCOS - ALGAS	603.70	11.20	117.00	592.50
03010602	MARISCOS CONGELADOS	164.50	0.00	0.00	164.50
93010417	HIELO SUMINISTROS	0.00	19.08	0.00	-19.08
Total general		3,408.87	461.04	S/43,345.37	S/2,947.83

Tabla 8*Resultado del Inventario de Percibles CD07 17/12/2018*

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100255561	90	460880	PORCIONES DE PEZ ESPADA 500G W	-49.00	0.00	49.00	UN	921.20	17/12/2018	Sobr	0
100255561	95	769393	LANGOSTINO PRECOCIDO CHICO 400G	50.00	0.00	-50.00	UN	855.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	80	313547	FILETE DE TRUCHA ARCO IRIS 500G	36.00	0.00	-36.00	BOL	657.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	39	17239	LANGOSTINO PRECOCIDO	10.00	0.00	-10.00	KG	525.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	92	713820	LANGOSTINO EMPANIZADO PANKO 283G	-40.00	0.00	40.00	UN	512.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	77	208631	HAMBURGUESA DE PESCADO 500G	-54.00	0.00	54.00	BOL	486.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	19	5852	PERICO EVISCERADO	-46.95	0.00	46.95	KG	469.50	17/12/2018	Sobr	0
100255561	17	5849	ROBALO	-12.10	0.00	12.10	KG	447.70	17/12/2018	Sobr	0
100255561	71	144146	PORCIÓN DE ATÚN AL VACÍO	-10.00	0.00	10.00	KG	430.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	98	772402	LANGOSTINO PRECOCIDO 100G	85.00	0.00	-85.00	UN	382.50	17/12/2018	Falt	0
100255561	89	460879	PORCIONES DE ATUN 500G W	-16.00	0.00	16.00	UN	368.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	35	5916	LANGOSTINO MEDIANO (51/60)	-10.00	0.00	10.00	KG	350.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	87	416189	RECORTE DE SALMON AHUMADO X 100G W	30.00	0.00	-30.00	UN	322.50	17/12/2018	Falt	0
100255561	7	5838	CHITA	-9.51	0.00	9.51	KG	313.83	17/12/2018	Sobr	0
100255561	81	333775	MERO ROJO	1.00	9.00	8.00	KG	280.00	17/12/2018	Sobr	315
100255561	97	772397	ANILLOS DE CALAMAR ILLEX 150G	-70.00	0.00	70.00	UN	273.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	3	5834	TOLLO DE LECHE	-13.95	0.00	13.95	KG	270.63	17/12/2018	Sobr	0
100255561	12	5843	COJINOVA	7.00	0.00	-7.00	KG	269.50	17/12/2018	Falt	0
100255561	2	408	LANGOSTINO EXTRA GRANDE (26/30)	5.00	0.00	-5.00	KG	265.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	84	386081	LANGOSTINO PRECOCIDO MEDIANO 500G W	-9.00	0.00	9.00	UN	252.90	17/12/2018	Sobr	0
100255561	85	406806	LANGOSTINO LIMPIO MEDIANO 500G W	10.00	0.00	-10.00	UN	246.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	88	416194	CHORITOS PRECOCIDOS 300G W	40.00	0.00	-40.00	UN	240.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	16	5848	CHARELLA	-8.17	0.00	8.17	KG	212.92	17/12/2018	Sobr	0
100255561	10	5841	CABRILLA	9.25	19.80	10.55	KG	208.89	17/12/2018	Sobr	392.04
100255561	31	5904	POTA	-40.20	0.00	40.20	KG	201.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	48	36505	FILETE DE TILAPIA	5.00	0.00	-5.00	KG	180.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	78	238467	FILETE DE BASA EXTRA	-10.00	0.00	10.00	KG	179.50	17/12/2018	Sobr	0
100255561	101	784194	TRUCHA ENTERA EVISCERADA 700G	-15.00	0.00	15.00	UN	178.50	17/12/2018	Sobr	0
100255561	76	206627	TRUCHA DESHUESADA CONGELADA	-8.00	0.00	8.00	KG	172.00	17/12/2018	Sobr	0

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100255561	40	17906	COJINOVA DEL NORTE	93.45	100.30	6.85	KG	162.55	17/12/2018	Sobr	2380.05
100255561	23	5862	FILETE DE TRUCHA	-4.99	0.00	4.99	KG	152.20	17/12/2018	Sobr	0
100255561	18	5850	FORTUNO	-6.30	0.00	6.30	KG	145.42	17/12/2018	Sobr	0
100255561	52	72545	TRUCHA ENTERA EVISCERADA	-10.00	0.00	10.00	KG	135.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	43	22120	SEÑORITA	-9.99	0.00	9.99	KG	132.52	17/12/2018	Sobr	0
100255561	82	339632	FILETE DE PERICO CONGELADO	-10.00	0.00	10.00	KG	127.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	8	5839	AYANQUE (CACHEMA)	-6.00	0.00	6.00	KG	120.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	100	779245	FILETE DE BASA 500G FROZEN	-20.00	0.00	20.00	UN	117.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	15	5846	MERO	48.30	51.10	2.80	KG	112.00	17/12/2018	Sobr	2044
100255561	45	31655	CAMARON GRANDE	2.70	0.00	-2.70	KG	108.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	83	340750	FILETE DE BASA 1 KG	-10.00	0.00	10.00	BOL	108.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	74	166948	ANILLOS DE CALAMAR GIGANTE	4.95	0.00	-4.95	KG	98.47	17/12/2018	Falt	0
100255561	26	5887	DIABLO	5.10	0.00	-5.10	KG	91.80	17/12/2018	Falt	0
100255561	94	767798	MILANESA DE PESCADO 1KG	-5.00	0.00	5.00	UN	74.15	17/12/2018	Sobr	0
100255561	11	5842	TRAMBOYO	2.30	0.00	-2.30	KG	63.25	17/12/2018	Falt	0
100255561	86	415483	FILETE DE PERICO FRESCO SIN PIEL	2.85	0.00	-2.85	KG	59.37	17/12/2018	Falt	0
100255561	14	5845	OJO DE UVA	-1.20	0.00	1.20	KG	52.80	17/12/2018	Sobr	0
100255561	68	142401	PACO	-3.20	0.00	3.20	KG	52.80	17/12/2018	Sobr	0
100255561	56	108391	LENGUETA ENTERA	17.20	19.80	2.60	KG	52.00	17/12/2018	Sobr	396
100255561	1	238	HIELO EN ESCAMAS	480.00	0.00	-480.00	KG	50.88	17/12/2018	Falt	0
100255561	65	139804	LENGUADO DE CULTIVO	-1.00	0.00	1.00	KG	50.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	60	123497	CARACHAMA	-4.50	0.00	4.50	KG	49.50	17/12/2018	Sobr	0
100255561	6	5837	CORVINA	-1.00	0.00	1.00	KG	48.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	29	5893	JUREL	54.90	47.70	-7.20	KG	47.52	17/12/2018	Falt	314.82
100255561	59	123494	PALOMETA	-2.60	0.00	2.60	KG	45.50	17/12/2018	Sobr	0
100255561	13	5844	PEJERREY	-4.10	0.00	4.10	KG	45.10	17/12/2018	Sobr	0
100255561	34	5913	CAMARONES DE RIO	-1.40	0.00	1.40	KG	44.80	17/12/2018	Sobr	0
100255561	63	123502	GAMITANA	-2.60	0.00	2.60	KG	42.90	17/12/2018	Sobr	0
100255561	67	142395	TOA	-2.20	0.00	2.20	KG	38.50	17/12/2018	Sobr	0
100255561	55	89030	PEZ PLUMA	1.50	0.00	-1.50	KG	38.26	17/12/2018	Falt	0
100255561	50	43267	CHIRI	3.79	0.00	-3.79	KG	37.90	17/12/2018	Falt	0
100255561	54	89028	DONCELLA	61.05	64.70	3.65	KG	36.50	17/12/2018	Sobr	647
100255561	36	12218	LIZA	19.10	13.70	-5.40	KG	32.40	17/12/2018	Falt	82.2
100255561	28	5889	CHERLO	-1.40	0.00	1.40	KG	30.80	17/12/2018	Sobr	0
100255561	93	713827	TABLETAS DE MERLUZA 1KG	-2.00	0.00	2.00	UN	25.40	17/12/2018	Sobr	0
100255561	22	5856	HUEVERA DE PESCADO	-1.60	0.00	1.60	KG	25.28	17/12/2018	Sobr	0
100255561	33	5908	LANGOSTAS	0.60	0.00	-0.60	KG	22.80	17/12/2018	Falt	0

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100255561	91	460881	PORCIONES DE PERICO 500G W	-1.00	0.00	1.00	UN	21.50	17/12/2018	Sobr	0
100255561	46	32239	CONGRIO NEGRO	-1.10	0.00	1.10	KG	20.90	17/12/2018	Sobr	0
100255561	53	73313	ROBALILLO	-0.90	0.00	0.90	KG	19.80	17/12/2018	Sobr	0
100255561	21	5855	ZUCO	1.00	0.00	-1.00	KG	16.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	24	5872	VIUDA	-0.60	0.00	0.60	KG	15.84	17/12/2018	Sobr	0
100255561	70	142407	ACARAGUAZU	-0.70	0.00	0.70	KG	12.25	17/12/2018	Sobr	0
100255561	57	108400	CORVINA DE RIO	0.40	0.00	-0.40	KG	9.57	17/12/2018	Falt	0
100255561	9	5840	PINTADILLA	-0.40	0.00	0.40	KG	6.60	17/12/2018	Sobr	0
100255561	20	5853	LORO	-0.40	0.00	0.40	KG	6.60	17/12/2018	Sobr	0
100255561	62	123500	MAPARATE	-0.30	0.00	0.30	KG	6.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	47	33494	PEJE SAPO	0.20	0.00	-0.20	KG	5.94	17/12/2018	Falt	0
100255561	27	5888	PAMPANITO	6.30	6.60	0.30	KG	5.40	17/12/2018	Sobr	118.8
100255561	30	5901	CALAMAR	12.30	12.70	0.40	KG	5.20	17/12/2018	Sobr	165.1
100255561	61	123498	DONCELLA DE RIO	-0.20	0.00	0.20	KG	4.40	17/12/2018	Sobr	0
100255561	69	142404	TUCUNARE	0.20	0.00	-0.20	KG	4.00	17/12/2018	Falt	0
100255561	51	43269	PEJEBLANCO	12.70	12.90	0.20	KG	3.05	17/12/2018	Sobr	196.53
100255561	38	15749	LORNA	-0.60	0.00	0.60	KG	3.00	17/12/2018	Sobr	0
100255561	37	15748	CABALLA	-0.30	0.00	0.30	KG	1.95	17/12/2018	Sobr	0
100255561	49	43266	CAVINZA	-0.30	0.00	0.30	KG	1.80	17/12/2018	Sobr	0
100255561	42	20107	PARAMO	31.80	31.70	-0.10	KG	1.65	17/12/2018	Falt	523.05
100255561	58	115925	PEJEGALLO ENTERO	0.10	0.00	-0.10	KG	1.50	17/12/2018	Falt	0
100255561	41	18087	REYNETA	-0.10	0.00	0.10	KG	0.90	17/12/2018	Sobr	0
100255561	32	5905	PULPO	0.00	0.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	0
100255561	99	772403	LANGOSTINO PRECOCIDO 200G	0.00	0.00	0.00	UN	0.00	17/12/2018	Ok	0
100255561	44	23617	MIXTURA DE MARISCOS - METRO	0.00	0.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	0
100255561	4	5835	CONGRIO	12.50	12.50	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	412.5
100255561	75	173165	FILETE DE TILAPIA MEDIANA IQF	0.00	0.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	0
100255561	66	142366	BONITO FRESCO	2062.70	2062.70	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	11344.85
100255561	5	5836	LENGUADO	0.00	0.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	0
100255561	25	5875	SIERRA	12.60	12.60	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	207.9
100255561	64	138356	TRUCHA MERCADO	1920.00	1920.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	30720
100255561	72	144151	TROZOS DE SALMON C/PIEL EMP. AL VACIO	27.00	27.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	1606.5
100255561	73	144833	FILETE DE SALMON CONGELADO	21.00	21.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	892.5
100255561	79	270621	BONITO CONGELADO	1675.00	1675.00	0.00	KG	0.00	17/12/2018	Ok	9882.5
100255561	96	770430	SALMON TROZOS 500 G OREGON	500.00	500.00	0.00	UN	0.00	17/12/2018	Ok	14100

Nota: Datos obtenidos del inventario del mes de diciembre de 2018.

Tabla 9*Resumen de Inventario de Perecibles CD07 17/12/2018*

Grupo art.	Grupo de artículos	Sobr	Falt	Valor Contado	Neto
03010103	PESCADOS DE CRIADERO ENTEROS	485.50	0.00	30,720.00	485.50
03010101	PESCADOS MARINOS ENTEROS	3277	605.72	29,257.24	2,671.28
03010202	FILETES PESCADO DE CRIADERO	556.70	837.00	16,599.00	-280.30
03010401	MARISCOS FRESCOS - ALGAS	251.00	130.80	165.10	120.20
03010201	FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	25.28	0.00	0.00	25.28
03010103	HAMBURGUESAS NUGGETS EMPANIZADOS PESCADOS	560.15	0.00	0.00	560.15
93010417	HIELO SUMINISTROS	0.00	50.88	0.00	-50.88
03010602	MARISCOS CONGELADOS	1,387.90	2,611.97	0.00	-1,224.07
03010102	PESCADOS DE RIO/LAGO ENTEROS	251.85	13.57	0.00	238.28
03010203	PESCADOS PROCESADOS - PROVEEDOR	1,893.10	381.87	0.00	1,511.23
Total general		8,688.48	4,631.81	S/76,741.34	S/4,056.67

Tabla 10*Resultado del Inventario de Perecibles CD07 14/01/2019*

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100264109	63	142366	BONITO FRESCO	770.58	1007.80	237.22	KG	1,245.41	14/01/2019	Sobr	5290.97
100264109	3	5836	LENGUADO	-10.00	6.40	16.40	KG	811.80	14/01/2019	Sobr	316.8
100264109	110	772403	LANGOSTINO PRECOCIDO 200G	250.00	150.00	-100.00	UN	778.00	14/01/2019	Falt	1167
100264109	11	5844	PEJERREY	-52.40	0.00	52.40	KG	576.40	14/01/2019	Sobr	0
100264109	62	139804	LENGUADO DE CULTIVO	-10.80	0.00	10.80	KG	540.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	94	519384	MEDALLONES DE ATÚN 680G	15.00	15.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	525.00
100264109	2	5835	CONGRIO	-14.00	0.00	14.00	KG	462.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	80	359697	CONCHAS DE ABANICO SIN CORAL 500G	-24.00	0.00	24.00	BOL	456.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	44	31655	CAMARON GRANDE	-10.00	0.00	10.00	KG	400.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	31	5913	CAMARONES DE RIO	-11.00	0.00	11.00	KG	352.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	5	5838	CHITA	1.30	10.20	8.90	KG	338.20	14/01/2019	Sobr	387.6
100264109	14	5848	CHARELLA	66.40	81.50	15.10	KG	332.20	14/01/2019	Sobr	1793
100264109	75	313547	FILETE DE TRUCHA ARCO IRIS 500G	270.00	288.00	18.00	BOL	319.50	14/01/2019	Sobr	5112
100264109	12	5846	MERO	-7.20	0.00	7.20	KG	288.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	79	343134	PEJERREY HG 453G	260.00	300.00	40.00	BOL	276.00	14/01/2019	Sobr	2070
100264109	8	5841	CABRILLA	-14.50	0.00	14.50	KG	263.49	14/01/2019	Sobr	0
100264109	105	769570	MIXTURA DE MARISCOS 400G	210.00	240.00	30.00	UN	237.00	14/01/2019	Sobr	1896
100264109	111	772405	MIXTURA DE MARISCOS 200G	300.00	350.00	50.00	UN	205.00	14/01/2019	Sobr	1435
100264109	81	365733	TRUCHA DESHUESADA 1KG	135.00	144.00	9.00	BOL	198.00	14/01/2019	Sobr	3168
100264109	28	5905	PULPO	-14.70	0.00	14.70	KG	195.51	14/01/2019	Sobr	0
100264109	27	5904	POTA	-20.90	0.00	20.90	KG	125.40	14/01/2019	Sobr	0
100264109	98	756640	FILETE DE TILAPIA 1KG FROZEN	1990.00	2000.00	10.00	UN	122.00	14/01/2019	Sobr	24400
100264109	38	17906	COJINOVA DEL NORTE	-4.20	0.00	4.20	KG	109.20	14/01/2019	Sobr	0
100264109	78	340750	FILETE DE BASA 1 KG	560.00	550.00	-10.00	BOL	108.00	14/01/2019	Falt	5940
100264109	23	5888	PAMPANITO	18.80	23.50	4.70	KG	103.40	14/01/2019	Sobr	517
100264109	18	5856	HUEVERA DE PESCADO	-6.50	0.00	6.50	KG	102.70	14/01/2019	Sobr	0
100264109	1	5834	TOLLO DE LECHE	180.90	186.60	5.70	KG	98.04	14/01/2019	Sobr	3209.52
100264109	15	5849	ROBALO	-2.20	0.00	2.20	KG	74.80	14/01/2019	Sobr	0
100264109	52	89028	DONCELLA	-6.50	0.00	6.50	KG	65.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	47	43267	CHIRI	-8.90	0.00	8.90	KG	62.30	14/01/2019	Sobr	0
100264109	59	123498	DONCELLA DE RIO	-3.10	0.00	3.10	KG	51.15	14/01/2019	Sobr	0

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100264109	33	12218	LIZA	12.00	20.50	8.50	KG	51.00	14/01/2019	Sobr	123
100264109	26	5901	CALAMAR	3.45	0.00	-3.45	KG	45.54	14/01/2019	Falt	0
100264109	10	5843	COJINOVA	1.30	0.00	-1.30	KG	45.50	14/01/2019	Falt	0
100264109	24	5889	CHERLO	-1.90	0.00	1.90	KG	41.80	14/01/2019	Sobr	0
100264109	25	5893	JUREL	-5.80	0.00	5.80	KG	31.90	14/01/2019	Sobr	0
100264109	77	333775	MERO ROJO	-1.30	0.00	1.30	KG	29.90	14/01/2019	Sobr	0
100264109	55	108400	CORVINA DE RIO	-1.40	0.00	1.40	KG	29.40	14/01/2019	Sobr	0
100264109	65	142401	PACO	-1.70	0.00	1.70	KG	28.05	14/01/2019	Sobr	0
100264109	56	123494	PALOMETA	-1.70	0.00	1.70	KG	28.05	14/01/2019	Sobr	0
100264109	54	108391	LENGUETA ENTERA	-2.00	0.00	2.00	KG	28.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	57	123496	BOQUICHICO	3.00	1.30	-1.70	KG	26.18	14/01/2019	Falt	20.02
100264109	45	32239	CONGRIO NEGRO	8.00	9.30	1.30	KG	22.10	14/01/2019	Sobr	158.1
100264109	64	142395	TOA	-1.20	0.00	1.20	KG	21.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	40	20107	PARAMO	-0.90	0.00	0.90	KG	19.80	14/01/2019	Sobr	0
100264109	22	5887	DIABLO	-0.60	0.00	0.60	KG	15.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	30	5908	LANGOSTAS	0.30	0.00	-0.30	KG	13.95	14/01/2019	Falt	0
100264109	13	5847	PARDO	-0.90	0.00	0.90	KG	12.60	14/01/2019	Sobr	0
100264109	29	5906	CANGREJO	-3.00	0.00	3.00	UN	12.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	6	5839	AYANQUE (CACHEMA)	29.60	30.30	0.70	KG	11.55	14/01/2019	Sobr	499.95
100264109	16	5850	FORTUNO	0.70	0.00	-0.70	KG	11.55	14/01/2019	Falt	0
100264109	4	5837	CORVINA	0.21	0.00	-0.21	KG	10.55	14/01/2019	Falt	0
100264109	35	15748	CABALLA	4.40	5.60	1.20	KG	7.80	14/01/2019	Sobr	36.4
100264109	58	123497	CARACHAMA	-0.70	0.00	0.70	KG	7.70	14/01/2019	Sobr	0
100264109	39	18087	REYNETA	-0.60	0.00	0.60	KG	6.64	14/01/2019	Sobr	0
100264109	60	123502	GAMITANA	0.40	0.00	-0.40	KG	6.60	14/01/2019	Falt	0
100264109	21	5875	SIERRA	-0.40	0.00	0.40	KG	6.60	14/01/2019	Sobr	0
100264109	41	22120	SEÑORITA	0.40	0.00	-0.40	KG	5.26	14/01/2019	Falt	0
100264109	51	73313	ROBALILLO	-0.20	0.00	0.20	KG	4.60	14/01/2019	Sobr	0
100264109	48	43269	PEJEBLANCO	0.30	0.00	-0.30	KG	4.50	14/01/2019	Falt	0
100264109	7	5840	PINTADILLA	-0.30	0.00	0.30	KG	4.05	14/01/2019	Sobr	0
100264109	70	170332	CHITA DEL NORTE	-0.20	0.00	0.20	KG	3.60	14/01/2019	Sobr	0
100264109	67	142407	ACARAGUAZU	-0.20	0.00	0.20	KG	3.50	14/01/2019	Sobr	0
100264109	42	23025	SARGO	-0.20	0.00	0.20	KG	3.00	14/01/2019	Sobr	0
100264109	34	15075	ATUN	-0.20	0.00	0.20	KG	2.60	14/01/2019	Sobr	0
100264109	53	89030	PEZ PLUMA	-0.10	0.00	0.10	KG	2.55	14/01/2019	Sobr	0
100264109	20	5872	VIUDA	-0.10	0.00	0.10	KG	2.53	14/01/2019	Sobr	0
100264109	36	15749	LORNA	-0.30	0.00	0.30	KG	2.31	14/01/2019	Sobr	0

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100264109	66	142404	TUCUNARE	-0.10	0.00	0.10	KG	1.98	14/01/2019	Sobr	0
100264109	46	43266	CAVINZA	0.30	0.00	-0.30	KG	1.73	14/01/2019	Falt	0
100264109	17	5855	ZUCO	0.10	0.00	-0.10	KG	1.50	14/01/2019	Falt	0
100264109	9	5842	TRAMBOYO	0.05	0.00	-0.05	KG	1.38	14/01/2019	Falt	0
100264109	104	769394	ANILLOS DE CALAMAR ILLEX 400G	140.00	140.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	1386
100264109	74	270621	BONITO CONGELADO	1025.00	1025.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	6047.5
100264109	90	416185	CARPACCIO SALMON 100G W	30.00	30.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	440.1
100264109	83	371969	CHORITOS PRECOCIDOS	54.00	54.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	948.96
100264109	114	784738	CHORITOS PRECOCIDOS 200G	120.00	120.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	540
100264109	92	416194	CHORITOS PRECOCIDOS 300G W	160.00	160.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	960
100264109	95	534215	CONCHAS DE ABANICO CON CORAL 500G	48.00	48.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	777.6
100264109	99	767796	FILETE DE ANCHOVETA 300G	105.00	105.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	472.5
100264109	112	779245	FILETE DE BASA 500G FROZEN	1140.00	1140.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	6669
100264109	73	238467	FILETE DE BASA EXTRA	20.00	20.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	359
100264109	76	322010	FILETE DE MERLUZA 1KG	15.00	15.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	210
100264109	69	144833	FILETE DE SALMON CONGELADO	40.00	40.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	1700
100264109	82	365741	FILETE DE TILAPIA 1KG	1000.00	1000.00	0.00	BOL	0.00	14/01/2019	Ok	12200
100264109	50	71423	FILETE DE TILAPIA 500G FROZEN	3120.00	3120.00	0.00	BOL	0.00	14/01/2019	Ok	17940
100264109	71	173165	FILETE DE TILAPIA MEDIANA IQF	20.00	20.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	375
100264109	19	5862	FILETE DE TRUCHA	20.00	20.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	610
100264109	115	786640	FILETE DE TRUCHA 500G	40.00	40.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	700
100264109	96	713829	JALEA MIXTA 1KG	110.00	110.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	1815
100264109	84	386077	LANGOSTINO C/CAS EXTGRAN 500G W	30.00	30.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	819
100264109	107	772400	LANGOSTINO LIMPIO 120G	75.00	75.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	310.5
100264109	108	772401	LANGOSTINO LIMPIO 240G	168.00	168.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	1340.64
100264109	101	769391	LANGOSTINO LIMPIO CHICO 400G	125.00	125.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	1437.5
100264109	86	386086	LANGOSTINO LIM EXTRGRAN 500G W	60.00	60.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	1698
100264109	88	406806	LANGOSTINO LIMPIO MEDIANO 500G W	20.00	20.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	492
100264109	32	5916	LANGOSTINO MEDIANO (51/60)	5.00	5.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	175
100264109	37	17239	LANGOSTINO PRECOCIDO	10.00	10.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	540
100264109	109	772402	LANGOSTINO PRECOCIDO 100G	95.00	95.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	427.5
100264109	103	769393	LANGOSTINO PRECOCIDO CHICO 400G	250.00	250.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	4275
100264109	102	769392	LANGOSTINO PRECOC EXTRGRAN 400G	100.00	100.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	2190

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100264109	87	386091	LANGOSTINO PRECOC EXTRGRAN 500G W	20.00	20.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	676
100264109	85	386081	LANGOSTINO PRECOCIDO MEDIANO 500G W	20.00	20.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	562
100264109	100	769389	LANGOSTINOS C/CASC EXTRGRAN 400G	700.00	700.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	11025
100264109	43	23617	MIXTURA DE MARISCOS - METRO	648.00	648.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	10692
100264109	97	724146	MIXTURA DE MARISCOS 500G PREM POTA	24.00	24.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	336
100264109	89	406807	MIXTURA DE MARISCOS 500G W	50.00	50.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	660
100264109	116	789821	PORCIONES DE PERICO 300G	420.00	420.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	2940
100264109	93	460880	PORCIONES DE PEZ ESPADA 500G W	48.00	48.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	902.4
100264109	91	416189	RECORTE DE SALMON AHUMADO X 100G W	60.00	60.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	645
100264109	49	43302	SALMON AHUMADO 200G SOUTH WIND	24.00	24.00	0.00	BOL	0.00	14/01/2019	Ok	804
100264109	106	770430	SALMON TROZOS 500 G OREGON	680.00	680.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	19176
100264109	68	144151	TROZOS DE SALMON C/PIEL EMP. AL VACIO	99.00	99.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	5890.5
100264109	72	206627	TRUCHA DESHUESADA CONGELADA	56.00	56.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	1204
100264109	113	784194	TRUCHA ENTERA EVISGERADA 700G	130.00	130.00	0.00	UN	0.00	14/01/2019	Ok	1495
100264109	61	138356	TRUCHA MERCADO	900.00	900.00	0.00	KG	0.00	14/01/2019	Ok	14400

Nota: Datos obtenidos del inventario del mes de enero de 2019.

Tabla 11*Resumen de Inventario de Perecibles CD07 14/01/2019*

Grupo art.	Grupo de artículos	Sobr	Falt	Valor Contado	Neto
3010101	PESCADOS MARINOS ENTEROS	5680.17	81.97	18379.84	5598.2
3010102	PESCADOS DE RIO/LAGO ENTEROS	170.83	32.78	20.02	138.05
3010103	PESCADOS DE CRIADERO ENTEROS	198	0	20267	198
3010201	FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	102.7	0	0	102.7
3010202	FILETES PESCADO DE CRIADERO	441.5	108	104011.5	333.5
3010203	PESCADOS PROCESADOS - PROVEEDOR	276	0	7884	276
3010401	MARISCOS FRESCOS - ALGAS	1084.91	59.49	0	1025.42
3010602	MARISCOS CONGELADOS	898	778	46766.7	120
Total general		8852.11	1060.24	S/197,329.06	S/7,791.87

Tabla 12*Resultado del Inventario de Percibles CD07 18/02/2019*

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100274350	10	5843	COJINOVA	43.300	54.700	11.400	KG	353.40	18/02/2019	Sobr	1,695.70
100274350	60	166948	ANILLOS DE CALAMAR GIGANTE	-10.000	0.000	10.000	KG	199.00	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	59	162607	LANGOSTINO ENTERO GRANDE	4.000	0.000	-4.000	KG	164.01	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	28	5904	POTA	-31.200	0.000	31.200	KG	124.80	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	27	5901	CALAMAR	-8.400	0.000	8.400	KG	113.89	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	71	772405	MIXTURA DE MARISCOS 200G	30	50	20.000	UN	105.22	18/02/2019	Sobr	263.05
100274350	20	5872	VIUDA	3.200	0.000	-3.200	KG	76.86	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	14	5847	PARDO	9.900	14.100	4.200	KG	63.00	18/02/2019	Sobr	211.50
100274350	45	89028	DONCELLA	-0.700	5.000	5.700	KG	62.70	18/02/2019	Sobr	55.00
100274350	42	32945	CAMARON EXTRA	-1.200	0.000	1.200	KG	60.00	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	9	5842	TRAMBOYO	-1.500	0.000	1.500	KG	41.25	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	43	43267	CHIRI	-3.500	0.000	3.500	KG	38.50	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	19	5856	HUEVERA DE PESCADO	-2.300	0.000	2.300	KG	37.95	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	24	5888	PAMPANITO	-1.400	0.000	1.400	KG	30.80	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	25	5889	CHERLO	-1.400	0.000	1.400	KG	30.80	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	31	12218	LIZA	-3.200	0.000	3.200	KG	30.40	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	63	333775	MERO ROJO	-1.000	0.000	1.000	KG	30.00	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	44	71423	FILETE DE TILAPIA 500G FROZEN	205	200	-5.000	BOL	29.25	18/02/2019	Falt	1,170.00
100274350	18	5855	ZUCO	2.000	0.000	-2.000	KG	26.40	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	48	123494	PALOMETA	-1.500	0.000	1.500	KG	24.75	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	72	779245	FILETE DE BASA 500G FROZEN	216	220	4.000	UN	23.40	18/02/2019	Sobr	1,287.00
100274350	56	142401	PACO	-1.400	0.000	1.400	KG	23.10	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	52	123502	GAMITANA	-1.300	0.000	1.300	KG	22.75	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	47	108400	CORVINA DE RIO	-1.100	0.000	1.100	KG	21.78	18/02/2019	Sobr	0.00

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100274350	51	123498	DONCELLA DE RIO	-1.200	0.000	1.200	KG	21.00	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	23	5887	DIABLO	-0.900	0.000	0.900	KG	19.80	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	1	5834	TOLLO DE LECHE	1.600	0.000	-1.600	KG	19.61	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	73	786642	CORTE DE BACALAO EXTRA	-0.250	0.000	0.250	KG	18.73	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	37	20107	PARAMO	-0.900	0.000	0.900	KG	18.05	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	41	32239	CONGRIO NEGRO	-0.900	0.000	0.900	KG	16.83	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	57	142404	TUCUNARE	-0.800	0.000	0.800	KG	15.84	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	33	15748	CABALLA	2.300	0.000	-2.300	KG	13.80	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	36	18087	REYNETA	-1.200	0.000	1.200	KG	13.20	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	55	142395	TOA	-0.800	0.000	0.800	KG	11.44	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	12	5845	OJO DE UVA	0.300	0.000	-0.300	KG	11.10	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	39	30853	PICUDA	0.900	0.000	-0.900	KG	9.28	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	58	142407	ACARAGUAZU	-0.500	0.000	0.500	KG	8.75	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	7	5840	PINTADILLA	23.500	23.700	0.200	KG	3.30	18/02/2019	Sobr	391.05
100274350	34	15749	LORNA	0.400	0.000	-0.400	KG	2.64	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	32	15075	ATUN	-0.200	0.000	0.200	KG	2.60	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	22	5875	SIERRA	0.100	0.000	-0.100	KG	1.40	18/02/2019	Falt	0.00
100274350	61	170332	CHITA DEL NORTE	-0.100	0.000	0.100	KG	1.20	18/02/2019	Sobr	0.00
100274350	53	139804	LENGUADO DE CULTIVO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	49	123496	BOQUICHICO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	50	123497	CARACHAMA	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	26	5893	JUREL	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	8	5841	CABRILLA	35.700	35.700	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	678.30
100274350	15	5848	CHARELLA	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	2	5835	CONGRIO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	6	5839	AYANQUE (CACHEMA)	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	5	5838	CHITA	42.200	42.200	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	1,525.00

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100274350	35	17906	COJINOVA DEL NORTE	16.200	16.200	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	340.20
100274350	13	5846	MERO	13.100	13.100	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	461.12
100274350	16	5849	ROBALO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	4	5837	CORVINA	55.300	55.300	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	2,058.18
100274350	46	108391	LENGUETA ENTERA	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	17	5850	FORTUNO	22.700	22.700	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	522.10
100274350	38	22120	SEÑORITA	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	3	5836	LENGUADO	63.900	63.900	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	2,445.72
100274350	54	142366	BONITO FRESCO	1,135.000	1,135.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	9,279.75
100274350	29	5905	PULPO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	11	5844	PEJERREY	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	40	31655	CAMARON GRANDE	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	30	5913	CAMARONES DE RIO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	21	5874	FILETE DE SALMON FRESCO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	0.00
100274350	62	270621	BONITO CONGELADO	300.000	300.000	0.000	KG	0.00	18/02/2019	Ok	1,770.00
100274350	64	343134	PEJERREY HG 453G	80	80	0.000	BOL	0.00	18/02/2019	Ok	552.00
100274350	65	365733	TRUCHA DESHUESADA 1KG	54	54	0.000	BOL	0.00	18/02/2019	Ok	1,188.00
100274350	66	365741	FILETE DE TILAPIA 1KG	30	30	0.000	BOL	0.00	18/02/2019	Ok	366.00
100274350	67	386081	LANGOSTINO PRECOC MED 500G W	20	20	0.000	UN	0.00	18/02/2019	Ok	554.00
100274350	68	756640	FILETE DE TILAPIA 1KG FROZEN	210	210	0.000	UN	0.00	18/02/2019	Ok	2,562.00
100274350	69	769394	ANILLOS DE CALAMAR ILLEX 400G	80	80	0.000	UN	0.00	18/02/2019	Ok	792.00
100274350	70	772397	ANILLOS DE CALAMAR ILLEX 150G	40	40	0.000	UN	0.00	18/02/2019	Ok	156.00
100274350	74	789821	PORCIONES DE PERICO 300G	270	270	0.000	UN	0.00	18/02/2019	Ok	1,772.23

Nota: Datos obtenidos del inventario del mes de febrero de 2019.

Tabla 13*Resumen de Inventario de Perecibles CD07 18/02/2019*

Grupo art.	Grupo de artículos	Sobr	Falt	Valor Contado	Neto
03010101	PESCADOS MARINOS ENTEROS	541.63	161.09	21,433.62	380.54
03010102	PESCADOS DE RIO/LAGO ENTEROS	363.61	0.00	0.00	363.61
03010103	PESCADOS DE CRIADERO ENTEROS	0.00	0.00	1,188.00	0.00
03010201	FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	37.95	0.00	0.00	37.95
03010202	FILETES PESCADO DE CRIADERO	23.40	29.25	7,157.23	-5.85
03010203	PESCADOS PROCESADOS - PROVEEDOR	18.73	0.00	552.00	18.73
03010401	MARISCOS FRESCOS - ALGAS	298.69	0.00	0.00	298.69
03010602	MARISCOS CONGELADOS	304.22	164.01	1,765.05	140.21
	Total general	1,588.23	354.35	S/32,095.90	S/1,233.88

Tabla 14*Resultado del Inventario de Percibles CD07 18/03/2019*

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100287403	67	359697	CONCHAS DE ABANICO SIN CORAL 500G	24	0	-24.000	BOL	456.00	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	59	142366	BONITO FRESCO	956.500	1,001.300	44.800	KG	371.84	18/03/2019	Sobr	8310.79
100287403	64	208631	HAMBURGUESA DE PESCADO 500G	18	0	-18.000	BOL	162.00	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	43	32945	CAMARON EXTRA	-2.500	0.000	2.500	KG	145.00	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	69	536703	BARRITAS DE PESCADO 300G	-18	0	18.000	UN	144.00	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	28	5904	POTA	-35.200	0.000	35.200	KG	123.20	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	52	108400	CORVINA DE RIO	-5.300	0.000	5.300	KG	111.30	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	5	5838	CHITA	0.000	0.000	3.300	KG	94.38	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	20	5874	FILETE DE SALMON FRESCO	2.720	0.000	-2.720	KG	90.90	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	18	5856	HUEVERA DE PESCADO	-5.100	0.000	5.100	KG	84.15	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	51	108391	LENGUETA ENTERA	-4.900	0.000	4.900	KG	83.30	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	16	5849	ROBALO	-2.800	0.000	2.800	KG	78.40	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	15	5848	CHARELLA	0.000	0.000	0.000	KG	73.13	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	19	5872	VIUDA	-3.200	0.000	3.200	KG	70.40	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	12	5845	OJO DE UVA	1.700	0.000	-1.700	KG	64.60	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	23	5888	PAMPANITO	-2.800	0.000	2.800	KG	61.60	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	39	22120	SEÑORITA	4.100	9.900	5.800	KG	58.00	18/03/2019	Sobr	99.00
100287403	42	32239	CONGRIO NEGRO	2.600	0.000	-2.600	KG	49.40	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	44	33494	PEJE SAPO	-1.400	0.000	1.400	KG	47.04	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	54	123496	BOQUICHICO	-2.400	0.000	2.400	KG	42.00	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	10	5843	COJINOVA	-1.050	0.000	1.050	KG	34.16	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	49	73313	ROBALILLO	1.600	0.000	-1.600	KG	28.80	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	37	18087	REYNETA	2.300	0.000	-2.300	KG	24.15	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	17	5850	FORTUNO	-1.000	0.000	1.000	KG	23.00	18/03/2019	Sobr	0.00

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100287403	35	15749	LORNA	-3.800	0.000	3.800	KG	22.80	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	7	5840	PINTADILLA	-1.400	0.000	1.400	KG	22.40	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	24	5889	CHERLO	-1.000	0.000	1.000	KG	20.00	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	62	142404	TUCUNARE	0.700	0.000	-0.700	KG	14.21	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	65	259997	FILETE DE SALMON FRESCO METRO	0.360	0.000	-0.360	KG	13.94	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	57	123502	GAMITANA	0.800	0.000	-0.800	KG	13.60	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	22	5887	DIABLO	0.500	0.000	-0.500	KG	12.50	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	70	756640	FILETE DE TILAPIA 1 KG FROZEN	139	140	1.000	UN	12.20	18/03/2019	Sobr	1708.00
100287403	60	142395	TOA	-0.800	0.000	0.800	KG	12.00	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	55	123497	CARACHAMA	-0.900	0.000	0.900	KG	11.25	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	40	30853	PICUDA	-0.900	0.000	0.900	KG	10.80	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	61	142401	PACO	0.500	0.000	-0.500	KG	9.05	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	9	5842	TRAMBOYO	0.400	0.000	-0.400	KG	8.20	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	27	5901	CALAMAR	-0.350	0.000	0.350	KG	7.70	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	63	142407	ACARAGUAZU	-0.400	0.000	0.400	KG	7.00	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	26	5893	JUREL	1.300	0.000	-1.300	KG	6.50	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	47	43269	PEJEBLANCO	-0.400	0.000	0.400	KG	6.00	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	56	123498	DONCELLA DE RIO	-0.300	0.000	0.300	KG	5.94	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	46	43267	CHIRI	-0.600	0.000	0.600	KG	5.37	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	30	5908	LANGOSTAS	0.100	0.000	-0.100	KG	4.70	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	25	5892	PEZ VIEJA	-0.300	0.000	0.300	KG	4.20	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	13	5846	MERO	8.900	8.800	-0.100	KG	3.50	18/03/2019	Falt	308.00
100287403	53	123494	PALOMETA	-0.200	0.000	0.200	KG	3.30	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	14	5847	PARDO	-0.200	0.000	0.200	KG	3.20	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	45	43266	CAVINZA	-0.500	0.000	0.500	KG	2.90	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	33	15075	ATUN	0.200	0.000	-0.200	KG	2.50	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	38	20107	PARAMO	-0.100	0.000	0.100	KG	2.50	18/03/2019	Sobr	0.00

Doc. Invent	Pos.	Material	Texto breve de material	SAP	Conteo físico	Dif	UMB	Importe dif.	Fecha	Status	Valor contado
100287403	34	15748	CABALLA	0.400	0.000	-0.400	KG	2.40	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	21	5875	SIERRA	-0.100	0.000	0.100	KG	1.10	18/03/2019	Sobr	0.00
100287403	32	12218	LIZA	0.100	0.000	-0.100	KG	0.73	18/03/2019	Falt	0.00
100287403	8	5841	CABRILLA	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	36	17906	COJINOVA DEL NORTE	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	3	5836	LENGUADO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	11	5844	PEJERREY	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	29	5905	PULPO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	31	5913	CAMARONES DE RIO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	41	31655	CAMARON GRANDE	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	58	139804	LENGUADO DE CULTIVO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	4	5837	CORVINA	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	2	5835	CONGRIO	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	6	5839	AYANQUE (CACHEMA)	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	1	5834	TOLLO DE LECHE	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	50	89028	DONCELLA	0.000	0.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	0.00
100287403	66	270621	BONITO CONGELADO	450.000	450.000	0.000	KG	0.00	18/03/2019	Ok	2655.00
100287403	48	71423	FILETE DE TILAPIA 500G FROZEN	180	180	0.000	BOL	0.00	18/03/2019	Ok	1053.00
100287403	68	365741	FILETE DE TILAPIA 1KG	300	300	0.000	BOL	0.00	18/03/2019	Ok	3660.00
100287403	71	777108	MIX MARISCOS EXTRA PREMIUM 200G	150	150	0.000	UN	0.00	18/03/2019	Ok	885.00
100287403	72	779245	FILETE DE BASA 500G FROZEN	180	180	0.000	UN	0.00	18/03/2019	Ok	1053.00

Nota: Datos obtenidos del inventario del mes de marzo de 2019.

Tabla 15*Resumen de Inventario de Perecibles CD07 18/03/2019*

Grupo art.	Grupo de artículos	Sobr	Falt	Valor Contado	Neto
03010101	PESCADOS MARINOS ENTEROS	929.01	203.28	11,372.79	725.73
03010102	PESCADOS DE RIO/LAGO ENTEROS	192.79	36.86	0.00	155.93
03010201	FILETES PESCADO / PRODUCCION INTERNA	84.15	0.00	0.00	84.15
03010202	FILETES PESCADO DE CRIADERO	12.20	104.84	7,474.00	-92.64
03010401	MARISCOS FRESCOS - ALGAS	271.20	4.70	0.00	266.50
03010601	HAMBURGUESAS NUGGETS EMPANIZADOS PESCADOS	144.00	162.00	0.00	-18.00
03010602	MARISCOS CONGELADOS	0.00	456.00	885.00	-456.00
Total general		1,633.35	967.68	S/19,731.79	S/665.67

4.6 Discusión de resultados

Con respecto al objetivo general: demostrar que con la optimización de un sistema de control de inventarios la gestión del Almacén de Productos Pesqueros mejoraría, dicho objetivo ha sido logrado a satisfacción, lo podemos notar en el avance y mejora en cuanto los resultados que hemos obtenido después del trabajo realizado en el sistema de control de inventario, lo que es algo valioso para la empresa, ya que no sólo mejoró a nivel contable, sino que el progreso se vio también a nivel logístico y de calidad, teniendo despachos precisos, sin errores y sin reclamos excesivos por temas organolépticos.

Después de hacer la comparación de los resultados de los inventarios físicos mensuales desde el mes posterior al diagnóstico y puesta en marcha de la mejora del Sistema de Inventario podemos notar lo siguiente de acuerdo a la tabla 16:

Tabla 16

Resultados de inventarios - % Monto de ajuste con respecto al Monto valorizado del inventario octubre 2018 – marzo 2019

Fecha de Inv.	Valorizado del Inventario	Ajuste Neto	% Ajuste con respecto al Valorizado del Inv.
21/10/2018	S/51,259.42	S/4,050.40	7.90%
19/11/2018	S/43,345.37	S/3,881.15	8.95%
17/12/2018	S/76,741.34	S/4,056.67	5.29%
14/01/2019	S/197,329.06	S/7,791.84	3.95%
18/02/2019	S/32,095.90	S/1,233.88	3.84%
18/03/2019	S/19,731.79	S/665.67	3.37%

Nota: Resumen de % de ajuste con respecto al valorizado total de los inventarios de octubre 2018 a marzo 2019.

En el mes de octubre de 2018 el resultado del ajuste total del inventario fue del 7.90% del total del inventario, un resultado considerable, ya que en el inventario que se tomó al inicio de la implementación como se muestra en la Tabla 2, el ajuste neto fue del 57,51% del total del valorizado del inventario, cabe resaltar que en este inventario se tuvo poco stock y al realizar el ajuste comenzamos de cero la implementación.

La mejora del resultado se pudo notar mes a mes, hasta llegar al mes 3, enero de 2019, a partir de este mes el resultado se mantiene en un rango no mayor al 4%, algo muy bueno ya que consideramos que con ese resultado podemos asegurar la operatividad y gestión del almacén sin altos riesgos a incurrir en un error, ya que podemos decir que el stock que tenemos en el sistema es bastante similar al stock físico en el almacén. Además de llegar a este resultado, pudimos sincerar el stock gracias al apoyo y compromiso del jefe del almacén en cuanto a la utilización de las herramientas que se dieron, sobre todo con respecto a la declaración de los desechos; cuando se comenzó con la implementación pudimos verificar que la mercadería se desechaba sin ser reportada en el sistema, lo que acarrearía errores con falsos códigos faltantes, y que en realidad eran códigos que se habían desechado. Esto mejoró mucho con la implementación del Acta de desmedro (Anexo 5) y las charlas que se les impartió a los colaboradores de la importancia de realizar este reporte.

En cuanto al stock negativo, que se consideró como parte de la problemática, esto se debía a que de manera “interna”, los proveedores despachaban el 1% de más de la mercadería fresca por la pérdida de peso durante el almacenamiento, esto se logró regular con intervención del área comercial, y ahora forma parte de un acuerdo comercial. Los ajustes de estos códigos se dan en cada inventario, pero son cantidades mínimas.

Desde el mes de noviembre de 2018, se tuvo una reducción en los reclamos de las tiendas, por ende, se tuvo menor cantidad de desmedros innecesarios, ya que toda mercadería que es devuelta de forma documentaria al almacén es asumida como desecho, y la devolución es sólo documentaria, ya que la mercadería se desecha en cada tienda por temas de calidad y logística.

Tabla 17

Resumen de causas de Reclamos de Tiendas octubre 2018 – marzo 2019

Mes	Año	Reclamos de Tiendas			Total de Reclamos
		Calidad	Cantidad	Error de Código	
Setiembre	2018	8	12	4	24
Octubre	2018	10	8	3	21
Noviembre	2018	4	3	3	10
Diciembre	2019	0	2	4	6
Enero	2019	1	3	0	4
Febrero	2019	0	2	0	2
Marzo	2019	0	3	1	4

Nota: Datos de las cantidades de reclamos por mes según diferentes causas de octubre de 2018 a marzo de 2019.

En la tabla 16 se observa el efecto de la aplicación de los manuales de procedimiento elaborados, estas mejoras en el sistema de control de inventario redujeron los reclamos de 24 a 2 no sólo por cantidad de producto y código, sino también por motivos de calidad, esto se debe a los formatos que se pusieron en práctica para la verificación de la mercadería desde la recepción hasta su despacho hacia las tiendas, podemos ver los formatos en los anexos 1, 2, 3, 4 y 5.

V. CONCLUSIONES

- Durante el diagnóstico inicial en el Almacén de Productos Pesqueros de la empresa, se identificaron deficiencias en: inventarios, registro de información de ingreso y salida de mercadería por parte del personal, el orden en el almacenamiento de la mercadería, la rotación de productos, la calidad de los productos, el control en la recepción de la mercadería, el conocimiento de los procesos por parte del personal y en los despachos hacia las tiendas.
- Después de la implementación de los sistemas de control de inventario disminuyó el porcentaje de ajuste de inventario de 7.90% a 3.37% con respecto al monto valorizado mensual de cada inventario, es decir, con respecto al monto en soles equivalente al total de la cantidad de materiales contabilizados en cada inventario.
- El número de reclamos mensuales disminuyó de 24 a 4, teniendo una mejora del 80% en cuanto a las devoluciones generadas por las tiendas hacia el almacén de productos de recursos hidrobiológicos por diversos problemas como: calidad, diferencias en las cantidades solicitadas y entregadas y errores en los códigos despachados.
- Con la puesta en práctica de los procedimientos para cada proceso dentro del almacén y la implementación de los formatos de verificación que los complementaron se tuvo una mejora significativa en la gestión del Almacén de Productos Pesqueros de la empresa.
- El control de los inventarios inicial en el almacén era casi inexistente; dejaron de realizar actividades importantes como la verificación del ingreso y salida de mercadería, conteos rotativos, y seguimiento de códigos sensibles afectando la operatividad del almacén. Actividades que después de la optimización del Sistema de Control de Inventario se llevaron a cabo mejorando su gestión de manera significativa.
- Aplicando el método de gestión de inventario FIFO (FIRST IN FIRST OUT) en el almacén además de reordenar las cámaras de refrigeración y congelados contribuyó a la mejora de la gestión del almacén en cuanto a su dinámica, agilizando el proceso de almacenamiento y despacho de mercadería.
- Se logró asegurar un correcto almacenamiento, el cual veló por la integridad de la mercadería para su posterior despacho hacia las tiendas.

VI. RECOMENDACIONES

- Realizar auditorías internas inopinadas a los procedimientos establecidos para verificar que se cumplan y así evitar que errores pasados se vuelvan a cometer.
- Realizar como actividades semanales la revisión de llenado de los formatos in situ para corroborar que la información que se coloca en ellos sea real.
- Mantener el orden de trabajo en el almacén, tanto en la cámara de refrigeración como la de congelados, respetando las zonificaciones para evitar confusiones o incidentes que lleven al error a los colaboradores del almacén.
- Mantener estrictas normas de acceso en cuanto al ingreso del personal al almacén, solicitar siempre identificación a los proveedores y transportistas, verificando que siempre se encuentren en la zona de trabajo que les corresponde.
- Ser estrictos con los proveedores en cuanto a respetar las cantidades de pedido y fechas de entrega. Si se ingresa un pedido incompleto se corre el riesgo de generar distorsión y se deja de aplicar la penalización al proveedor.
- Tener un plano del almacén en un lugar visible dentro del área de Recepción de Mercadería.
- Tener un diagrama de la distribución de las cámaras en la puerta de cada una de ellas.
- Tener un registro histórico de pedidos (demanda) para revisar cada vez que ingresa una SOLPED del área comercial, esto puede evitar errores al generar órdenes de compra hacia los proveedores, lo que podría ocasionar pérdidas para la empresa.
- Hacer una categorización de los productos por lo menos en tres categorías, no todos los productos deben ser tratados igual, siempre habrá que priorizar los de mayor rotación para administrar de una manera adecuada la mercadería.
- Mantener la frecuencia de los inventarios cíclicos e ir rotando los códigos a revisar, sin dejar de lado los más sensibles.
- Elaborar un presupuesto acorde con el almacén para que se trabaje en base a objetivos medibles y reales.

- Organizar un Plan de Capacitación para los colaboradores del almacén en cuanto a los procedimientos y formatos propuestos de una forma amigable y explicándoles el sentido que tiene esta nueva forma de trabajar para beneficiar a la empresa y a ellos mismos.
- Capacitar al personal que tiene acceso al sistema y empoderarlos para que ellos puedan ser apoyo durante la gestión.
- Promover la mejora continua como base de las operaciones en el almacén, permitiendo la participación de los colaboradores para la generación de nuevas propuestas que contribuyan al correcto funcionamiento del almacén.
- Realizar encuestas al personal, para identificar si se sienten comprometidos con el objetivo de mejorar la gestión del almacén, y si creen que se les están brindando las herramientas necesarias para lograrlo.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bello, V. (2011). *Diseño de un modelo de gestión para el control de inventarios y distribución física del almacén de productos en la empresa Distribuidora Colombia LTDA*. Tesis. Repositorio institucional de la Universidad de Cartagena. <https://repositorio.unicartagena.edu.co/handle/11227/652>
- Brenes, P. (2015). Técnicas de almacén. España: *Editorial Editex*.
- Catacora, F. (2009). Sistema y procedimiento contables. (2da ed.). Venezuela: *Red Contable*.
- Calderón P., A. (2014). *Propuesta de mejora en la gestión de inventarios para el almacén de insumos en una empresa de consumo masivo*. Tesis. Repositorio institucional Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/324442>
- Comité de Expertos de Fundación ICIL (06 de junio de 2014). Clasificación de los almacenes. <https://www.interempresas.net/Logistica/Articulos/123864-Clasificacion-de-los-almacenes.html>
- Donayre Fossa, R. (2017). “Gestión de almacén en una empresa constructora en el Distrito de San Isidro-Lima”. Tesis de maestría. Repositorio institucional de la Universidad César Vallejo. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/8593>
- Empresa ATX Business Solutions (15 de enero de 2020). *¿La gestión de Almacenes es un problema para ti? Blog ATX News: ERP para la manufactura*. <https://atx.mx/2020/01/15/la-gestion-de-almacenes-es-un-problema-para-ti/>

- Empresa Mecalux (2021). Tipos de inventario en logística: clasificación y aplicaciones. Blog sobre Logística y Supply Chain. <https://www.mecalux.es/blog/tipos-de-inventario>
- Empresa Neogrid (2021). *Sistema de reposición de inventario: conozca cómo funciona y los resultados.* Neogrid blog: *Planificación y reposición.* <https://neogrid.com/es/blog/sistema-de-reposicion-de-inventario-como-funciona>
- ESERP Business and Law School (2021). *Los métodos de control de inventarios más usados.* News and Events: *Artículos: Empresa y Management.* <https://es.eserp.com/articulos/metodo-control-inventarios/>
- García Sabater, J.P., Cardós Carboneras, M., Albarracín Guillem, J.M., García Sabater, J.J. (2004). *Gestión de stocks de demanda independiente (Ira ed.).* España: Universidad Politécnica de Valencia.
- Gil, A.V. (2009). Inventarios. Argentina: El Cid Editor | apuntes.
- Gunasekaran, A., Lai, K., Cheng, E. (2008). Responsive supply chain: A competitive strategy in a networked economy. *Omega - International Journal of Management Science*, 36(4), 549-564.
- Ortiz, M; García, M; Paladines, M; Rodríguez, R; Murcia, L (2018). Gestión de inventarios, almacenes y aprovisionamientos. Artículo. Repositorio institucional de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/18575/36284840.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Petit, M. (enero de 2013). Almacenes y Gerencia Logística. Monografías.com. <https://www.monografias.com/trabajos94/almacenes-y-gerencia-logistica/almacenes-y-gerencia-logistica2>

Vidal, C. (2005). Fundamentos de gestión de inventarios (3ra ed.). Santiago de Cali, Colombia:

Universidad del Valle.

VIII. ANEXOS

Anexo 2. Formato de control de temperaturas en cámara de refrigerados

FORMATO:		CONTROL DE TEMPERATURA EN CÁMARAS												CD07-FR-21 Versión: 01							
		FECHA:				FECHA:				FECHA:				FECHA:							
C A M A R A	18																				
	16																				
	14																				
	12																				
	10																				
	8																				
	6																				
	4																				
	2																				
	0																				
HORA																					
Respons.		/				/				/				/							
OBS:																					
P																					
P R O D U C T O	18																				
	16																				
	14																				
	12																				
	10																				
	8																				
	6																				
	4																				
	2																				
	0																				
HORA																					
Cod. Prod																					
Respons.		/				/				/				/							
OBS:																					
Parámetro:		Máximo 3° C para productos refrigerados										T° cámara de refrigeración = Máximo 3° C (primer control de temperatura) T° cámara de congelados= min -18°C									
ACCIONES CORRECTIVAS:		Si se detecta temperatura por encima del parámetro establecido, comunicar al JEFE DE ALMACÉN para coordinar con mantenimiento la corrección del problema.																			
_____										_____											
V°B° JEFE DE ALMACÉN										V°B° ASEG. CALIDAD											

Anexo 3. Formato de control de temperaturas en cámara de congelado

FORMATO:		CONTROL DE TEMPERATURA EN CÁMARAS												CD07-FR-21 Versión: 01							
		FECHA:				FECHA:				FECHA:				FECHA:							
C A M A R A	4																				
	2																				
	0																				
	-2																				
	-6																				
	-8																				
	-10																				
	-12																				
	-16																				
	-18																				
-20																					
HORA																					
Respons.		/				/				/				/							
OBS:																					
P R O D U C T O	4																				
	2																				
	0																				
	-2																				
	-6																				
	-8																				
	-10																				
	-12																				
	-16																				
	-18																				
-20																					
HORA																					
Cod. Prod																					
Respons.		/				/				/				/							
OBS:																					
Parámetro:		T° cámara de congelados= max -18°C																			
		Máximo para productos congelados -18°C																			
ACCIONES CORRECTIVAS:		Si se detecta temperatura por encima del parámetro establecido, comunicar al JEFE DEL ALMACÉN para coordinar con mantenimiento la corrección del problema.																			
V°B° JEFE DEALMACÉN										V°B° ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD											

Anexo 4. Formato de control de despacho de productos terminados

FORMATO: CONTROL DE DESPACHO DE PRODUCTOS TERMINADOS									CD07-FR-20 Versión: 01	
FECHA DE CONTROL:										
		PRODUCTO					TRANSPORTE			
RUTA	TIENDA	PRODUCTO	FECHA VENC.	INTEGRID. EMPAQUE	CALIDAD PRODUCTO	T °C	PLACA	REVISIÓN	PERSONAL	T°C
<p>OBSERVACIONES / ACCIONES</p> <p>CORRECTIVAS: _____</p> <p>TRANSPORTE: Limpieza de vehículo, estiba, orden, no transportar insumos junto a otros materiales que puedan contaminarlo. El personal debe tener cabello corto, uñas cortas, usar gorra que le cubra el cabello y uniforme que lo identifique de su empresa.</p> <p>FORMA DE MUESTREO: muestrear productos diferentes en cada ruta (no se debe repetir productos en la misma ruta). Mínimo 2 tiendas por ruta.</p> <p>Integridad del Empaque: hermeticidad, daños producidos por transporte./Colocar "C" si es conforme y "NC" si es NO conforme.</p> <p>T° C, colocar la temperatura del producto. Registrar la Temperatura del producto y de la móvil.</p> <p>PRODUCTO: Evaluar color y aspecto, si corresponde integridad del empaque.</p>										
_____ V°B° SUPERVISOR DE RM			_____ V°B° ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD				_____ V°B° JEFE ALMACÉN			

Anexo 5. Acta de Desmedro

ACTA DE DESMEDRO ALMACÉN DE PRODUCTOS PESQUEROS CD07											
Se procede a retirar de la planta aquellos productos que reúnen las características de <u>DESMEDRO DESECHABLE</u> .											
Estos productos fueron revisados y autorizados previamente por el Jefe de Almacén y registrados en SAP por el digitador (personal de RM) como desmedro, se adjunta(n) la(s) hoja(s) de parte de marcaje.											
	Fecha	Código	Descripción del producto	Cantidad	UM	Centro de Costo	Motivo	Firman en señal de conformidad las siguientes personas:		Nro. Documento	Valor (S/.)
								Encargado de RM	Jefe de Almacén		
								(Nombre Completo y Firma)			
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
TOTAL								S/.			-