



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E
INFORMÁTICA.**

PROCESO DE TITULACIÓN

JUNIO –SEPTIEMBRE 2020

EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

PRUEBA PRÁCTICA

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERA EN

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

**GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN EL “MINI MARKET
ANTHONY” DEL CANTÓN BABAHOYO PROVINCIA LOS RÍOS
DURANTE EL AÑO 2019.**

EGRESADA:

MERY MAGALLY PAREDES HURTADO

TUTOR:

ING. MARÍA RODRIGUEZ GOMEZ

AÑO 2020

RESUMEN

El Mini Market Anthony se dedica a la venta de productos de primera necesidad en la Avenida Universitaria frente a la Unidad Educativa Eugenio Espejo del Cantón Babahoyo Provincia de los Ríos, estando dentro de las más representativas en la venta de productos de primera necesidad. Por ser una empresa comercial su mayor activo son sus mercaderías, representando el 70% del total. Y necesita que su gestión de las existencias sea adecuada controlada y evaluada constantemente.

Es por ello que nace la investigación GESTION DE EXISTENCIAS EN EL MINI MARKET ANTHONY DEL CANTÓN BABAHOYO PROVINCIA DE LOS RÍOS DURANTE EL AÑO 2019, para establecer estrategias de mejore la durabilidad de productos susceptibles a cambios drásticos de temperatura.

La evaluación de gestión de existencias es importante en una empresa comercial porque controla las entradas y salidas de las mercaderías permitiendo utilizar eficientemente sus recursos y lograr disminuir sus costos e incrementar la rentabilidad y además permite mantener a sus clientes satisfechos al contar con el producto necesario en el momento indicado y a precios cómodos.

PALABRAS CLAVES: Empresa Comercial, Susceptibles, eficiencia.

SUMMARY

The Mini Market Anthony is dedicated to the sale of basic necessities in the University Avenue in front of the Eugenio Espejo Educational Unit of the Babahoyo Province of Los Ríos Canton, being among the most representative in the sale of basic necessities. Being a commercial company, its greatest asset is its merchandise, representing 70% of the total. And you need your inventory management to be properly monitored and constantly evaluated.

That is why the research on STOCK MANAGEMENT IN THE MINI MARKET ANTHONY DEL CANTÓN BABAHOYO PROVINCE OF LOS RÍOS DURING THE YEAR 2019, to establish strategies to improve the durability of products susceptible to drastic changes in temperature.

The stock management evaluation is important in a commercial company because it controls the inputs and outputs of the goods, allowing them to efficiently use their resources and reduce their costs and increase profitability, and also allows them to keep their customers satisfied by having the necessary product in stock. the right time and at affordable prices.

KEY WORDS: Commercial Company, Susceptibles, efficiency.

INTRODUCCIÓN

El presente caso de estudio busca analizar la GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN EL MINI MARKET ANTHONY DEL CANTÓN BABAHOYO PROVINCIA LOS RÍOS DURANTE EL AÑO 2019, empresa comercial que se dedica a la compra y venta de mercaderías de primera necesidad y también licores, esta empresa es un negocio familiar el cual esta administrado por los tres dueños (Hermanos).

Se realiza dicho caso de estudio debido al escaso control en ciertas existencias ocasionando que las mismas sean extraviadas, no inventariadas o no se mantengan en buen estado, dicha cuenta genera una gran inversión de productos de primera necesidad por lo que es necesario realizar un análisis. La gestión de las existencias se debe a la responsabilidad de quienes controlan el inventario, buscando que el mismo sea administrado eficazmente.

La investigación presente está considerada de mucha validez debido a que provee conocimientos en cuanto a la importancia de conocer las debidas condiciones en que se debe tener una bodega para el almacenamiento de las existencias principalmente aquellos productos de primera necesidad que son artículos indispensables para la vida y que tienen una sensibilidad a las variaciones climáticas de nuestro país Ecuador, también podemos decir que nuestra investigación detecta debilidades de la empresa y ayuda a la adecuada toma de decisiones ayudando a direccionarse a los objetivos de la empresa.

El objetivo del caso de estudio es explicar cuáles son las causas que generan el problema en la gestión de las existencias debido a que las existencias no tienen un espacio adecuado para evitar su descomposición y mantenerlas en buen estado, ya que estos productos de primera necesidad permanecen en una bodega que es afectada por las condiciones climáticas provocando pérdidas.

La información obtenida sobre la empresa se la realizó a través de la técnica de entrevista y observación al personal encargado del manejo y control de las existencias, donde se recabo información que es analizada en el desarrollo del caso de estudio.

El trabajo de investigación de caso de estudio se desarrolló bajo la sub línea de investigación “Gestión Financiera, tributaria y Compromiso Social” de la carrera de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría de la facultad de Administración, Finanzas e Informática de la Universidad Técnica de Babahoyo, que comprende el estudio de la información contable, administrativa, aspectos legales en cuanto a las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), identificando la forma de llevar el control de la existencia y su tratamiento contable.

DESARROLLO

La matriz Mini Market Anthony se encuentra ubicado en la Avenida Universitaria frente a la Unidad Educativa Eugenio Espejo del Cantón Babahoyo provincia de Los Ríos, el mismo que se dedica a la venta al por menor y mayor de productos de primera necesidad y también de bebidas alcohólicas, fue creado en el año 2000 por la ex propietaria la Lcda. Elcie Coloma Cabezas y luego en el año 2006 paso a ser representante legal su hijo mayor el Abg. Marcos Duche Coloma.

Este negocio se creó gracias a la necesidad de generar ingresos económicos para la entonces representante y dueña del negocio y también por la necesidad de servir a la comunidad ofreciendo productos de calidad con excelentes precios en toda su gama de productos tal como son los de primera necesidad y también bebidas alcohólicas, con el pasar de los años fue teniendo gran acogida dentro del cantón y de sectores aledaños.

El 12 de septiembre del 2006, el Mini Market Anthony debido a la gran acogida por el excelente servicio y precios cómodos que ofrece a sus clientes, su nuevo administrador ve la necesidad de ampliar su local y además extenderse dentro de la ciudad con sucursales que ofrecerán los mismos productos y el mismo nivel de atención al cliente.

El Mini Market Anthony basándose al siguiente concepto que nos explica que las empresas que:

No realizan ninguna transformación en los productos que se comercializan. Los compran a empresas industriales o comercializadoras, y los venden a clientes finales, a minoristas o a otras personas comerciales o productoras. Son empresas comerciales las distribuidoras, las mayoristas, las cadenas de supermercados y los comercios de proximidad, cuyo cliente final normalmente es la persona usuaria o consumidora del producto (Flamarique, 2018, p. 11)

Basándonos al concepto del autor Flamarique (2018), “Anthony” es caracterizado por ser una empresa Comercial, que tuvo un crecimiento económico significativo que se puede definir como “Capacidad cada vez mayor de una economía para producir bienes y servicios” (Krugman & Wells, 2006, p. 25) gracias a la variedad de productos ofertados y precios al alcance de todo nivel económico, es por ello surge la necesidad de expandirse, no solo a nivel local sino también a nivel interprovincial, para cubrir y satisfacer la demanda, debido al incremento de ventas y por ende de locales sucursales.

Uno de los problemas que existen en el Market se basa principalmente a que no tienen una estructura ni lugar específico para para la constatación de la mercadería que ingresa a diario por parte de cada proveedor, debido a que las existencias definida como “Aquellos productos que la empresa tiene en sus instalaciones para ser vendidas al cliente final o aquellos productos que se van a necesitar en algún momento en su proceso productivo” (Meana , 2017, p. 4) están por cualquier pasillo del local generando:

- Dificultades para la exhibición de los productos de percha.
- Dificultad para los clientes al momento de movilizarse a la adquisición de los productos.
- Dificultad para exhibir líneas nuevas (Productos de hogar, productos de maquillaje), y
- Descomposición de ciertas mercaderías susceptibles a temperaturas elevadas o manipulación exagerada.

“Anthony” debido al incremento de sus ventas en el mercado comercial, ha tenido que ajustarse a los cambios que se generaron con las nuevas y abundantes adquisiciones de mercadería ya que debe abastecer a 6 sucursales, ya que según la teoría se debería tener:

Importantes cantidades de productos terminados en previsión de cualquier posible escasez del producto en el mercado, que este muy por encima del nivel normal de sus existencias de reserva, o materias primas para prevenir cualquier posible problema de suministro de las mismas (West, 1991, p. 185).

Debido a la poca organización y poco profesionalismo de las personas encargadas del control de existencias en el local o bodega, generan ciertas dificultades que conlleva a producir pérdidas significativas a largo plazo para el local, pues al existir mercadería en lugares no adecuados y con poca higiene se correría un alto porcentaje de que exista un deterioro de mercaderías a través del tiempo, lo que significa una declinación hacia los objetivos de la empresa.

La empresa objeto de estudio su principal problema está inclinado al deterioro acelerado de ciertas existencias haciendo que esto afecte directamente al inventario, ya que estas mercaderías en ciertas ocasiones no son exactamente contabilizadas para luego hacer su debida nota de débito con cantidades exactas, o en algunos casos estos productos no son ni retirados del sistema de inventario. A continuación, se detallan las existencias que tienen mayormente este tipo de problemas.

- Huevos
- Lácteos
- Bebidas gaseosas
- Embutidos
- Legumbres

- Frutas

Otros de los problemas que alimenta a que no cuadre el inventario físico con lo que está en el sistema también depende al desvío de la mercadería por parte de los empleados estos pueden ser percheros o supervisores, el producto que se ve afectado directamente o que es más tentativo para este tipo de hechos es la sección de licores.

Y como último problema más notable que se da, es la escasa vigilancia al local ya que muchos de los clientes toman productos para ser robados o consumidos dentro del local pasando desapercibido ante el personal de trabajo (Perchero, Cajera o Supervisor).

El Mini Market Anthony local que se escogió para el caso de estudio, tiene poco conocimiento de la importancia del control de existencias, y podemos decir que gracias a las debidas investigaciones realizadas podemos conocer que las:

Existencias y la gestión de las mismas, tanto su compra, como su correcto almacenamiento y valoración, constituyen un aspecto trascendental para el éxito de la empresa, máxime cuando la misma se dedica a una actividad en la que trabaja con materias primas o productos perecederos (HERRERO PALOMO, 2012, p. 101).

Según otro concepto que se basa en la Organización Panoramica de la salud (2001) dice que cualquier:

Suministros tienen que ser protegidos en algún sitio hasta que puedan ser distribuidos o utilizados; pero no se trata únicamente de encontrar un local donde guardar los productos sino que además se debe utilizar un sistema organizado que permita saber el tipo, la cantidad y la localidad de las provisiones existentes en dicho lugar, así como la previsión

de dotaciones de reserva para necesidades ulteriores (Organizacion Panoramica de la salud, 2001, p. 83).

En el año 2019 el Mini Market Anthony trabaja con una bodega que está ubicada la avenida Universitaria frente a la piscina San Pablo, construida de las siguientes características; una amplitud de 35 metros de largo por 50 metros de ancho, con paredes y piso de cemento y un techo de dura techo que queda a la altura de 9 metros del piso, aquí se almacenan toda clase de mercadería, desde sección licores, sección alimentos procesados, sección huevos, sección frutas sección embutidos etc. Esta bodega se mantiene normalmente con una temperatura mínima de 28 grados y como máximo una temperatura de 45 grados.

En los anexos se observarán las compras y devoluciones del producto de mayor cantidad de egresos que registra y que a continuación voy a realizar el cálculo para la detección del nivel porcentual de devoluciones que registra en el Mini Market Anthony.

Para lo cual su utilizara una regla de tres que según el autor (Gutierrez, 1975)“...consta de supuesto y pregunta. Supuesto es la parte en donde todos los términos son conocidos; pregunta es la parte en donde se encuentra la incógnita o término desconocido, si bien todos los demás serán de la misma especie o naturaleza que los del supuesto.

COMPRA DE HUEVOS				
Precio por Und	C. Semanal und	Total	C. Mensual x und	Total
\$ 0,0833333333	30000,00	\$ 2.500,00	120000,00	\$ 10.000,00

DEVOLUCIONES MENSUALES EN UNIDADES			
Sucursal 1	Sucursal 2	Sucursal 3	TOTAL
6000	30600	53	36653,00

INGRESADAS	120000,00
EGRESADAS	36653,00
TOTAL	83347,00
	30,54%

Debido a falta de adecuación de la bodega para el almacenamiento de las existencias podemos observar que las compras de los productos de primera necesidad que tienen problemas por el estado de la bodega donde son almacenados estas compras que ascienden a \$120000,00 mensualmente en huevos y va cambiando según la demanda de cada producto, de la misma forma las leches, galletas, bebidas gaseosas, mortadelas, legumbres, hortalizas y quesos, las pérdidas de estos productos son considerables ascienden a un 30.54% aproximadamente del total de la adquisición por producto perecible.

Con la bodega descrita anteriormente se puede interpretar que no tiene ventilación por toda su área y que la temperatura que normalmente se mantiene dentro de la bodega es de 36.5 grados centígrados, en el cual se almacenan productos que según (Bernad, 2007) dice que la temperatura y humedad para “ajos es de -3°C y hasta 1°C en las cebollas con una humedad de 70%. Además, una correcta circulación de aire por toda la cámara refrigerante es importante para evitar la acumulación de humedad” mientras tanto que la temperatura y humedad adecuada para las frutas y verduras según (Bernad, 2007) “...no puede ser menor de 0°C. Lo ideal es entre 13°C y 1°C. En cuanto a la humedad debe estar entre el 85 y el 90%”.

La temperatura ideal para la conservación de los huevos según (Ruiz, 2015) es “... entre 15 y 17°. Si los huevos van a permanecer más de 5 días almacenados se conservarán a 10°C... y una humedad ambiental de un 75-85%”.

Para la adecuada e ideal conservación de bebidas alcohólicas en especial vinos la temperatura de la bodega deberá ser constante y fresca a unos “...13 grados (13° C), pero un poco de variación en ambos lados es aceptable, entre 10 y 15°. Un exceso de calor hará que el vino se deteriore”. La conservación de lácteos carnes, pescado y verduras según el autor (Ruiz, 2015) “...Recomienda almacenarlos a temperaturas que oscilen entre los 4° C y los 7° C con el fin de reducir el crecimiento microbiano” y también mantenerse en un buen estado para ser vendidos.

Actualmente la empresa cuenta con un sistema de KARDEX, pero no es utilizado para la revisión de las existencias, lo que produce que al no ser registrada las existencias se desconoce el stock o la compra de productos innecesariamente cambiando su código de barra que también tiene como consecuencia la variación en precio, entonces no existe control sobre la misma al momento de ingresar y salir de bodega.

Como consecuencia de una mala organización y no tener un lugar designado para el proceso de contabilización de mercadería recibida que llegan a diario por parte de los diferentes proveedores, la mercancía de alimentos es recibida en el local matriz mas no en la bodega, por esta razón toda los productos que llegan son colocados en los pasillos del local o en algún lugar donde este desocupado, haciendo que imposibilite la circulación de los clientes en algunos pasillos del local, esto también afecta a la exhibición de ciertas mercaderías y al daño de la misma por parte de las plagas, también afecta a los diferentes segmentos que tiene el local haciendo notar un mal aspecto del local.

Después de haber realizado un análisis de los problemas que se han encontrado y de las posibles soluciones para tardar la descomposición de las existencias el Mini Market Anthony del Cantón Babahoyo Provincia de los Ríos, se puede sugerir maquinaria de aire acondicionado para

la ayuda de la conservación de los productos que son susceptibles a cambios drásticos y elevadas temperaturas que se presentan en las diferentes estaciones climáticas.

Según los autores Hardenburg, Wuatada, & Wang (1988), nos da a conocer la importancia de las cámaras de almacenamiento diciendo que:

El mantenimiento de condiciones sanitarias adecuadas dentro de las cámaras de almacenamiento es esencial para reducir el desarrollo y la contaminación por descomposición de organismos. Durante la operación de una cámara por varios meses aún a temperaturas tan bajas como -0.5 grados centígrados el moho crece sobre la superficie de los embalajes y sobre las paredes y los cielorrasos, en condiciones de humedad relativa alta. (Hardenburg, Wuatada, & Wang, 1988)

Se propone la adecuación de la bodega de tal forma que los productos de primera necesidad no se vean afectados por el clima o plagas, con el objetivo de reducir el porcentaje de pérdida de estos productos, también llevar un control a través del monitoreo de las cámaras al personal de que laboran en esta empresa para evitar que hagan uso de los productos sin pagarlos, en cuanto al área de bodega destinar a una persona que maneje solo esa área.

La maquinaria que utilizan mayormente en locales donde ofertan alimentos que pasaron por el proceso de transformación y alimentos no transformados son el aire acondicionado por conductos que está recomendada para superficies grandes en donde sus ventajas son la estética puesto que no se ven los aparatos de aire y éste es distribuido a través de conductos o rejillas.

Imagen 1

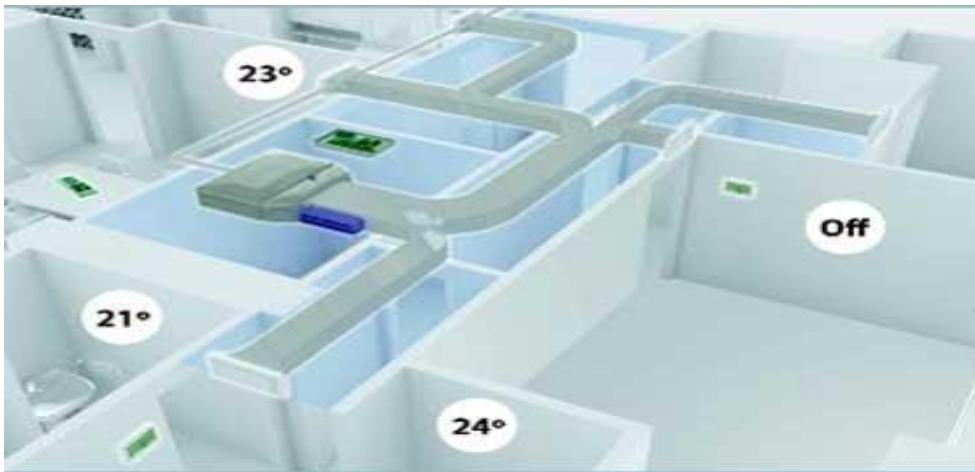
Aire acondicionado por conductos



Su otra ventaja del aire acondicionado por conductos es la regulación por zonas, que permite programar una temperatura de aire acondicionado para cada estancia, con lo que es posible no enfriar una habitación que no se utiliza o climatizar en función de las necesidades de climatización.

Imagen 2

Distribución del aire acondicionado por conductos



Aquí se puede observar que el local tiene algunas divisiones y por ende diferentes temperaturas.

Por otra parte, la Existen diferentes tipos de bodegas con sistemas y estructuras adecuadas para cada empresa, la bodega que se recomienda por su facilidad al acceso de los productos es aquella que tiene un sistema convencional debido a que:

Es el sistema más empleado, ya que permite al acceso directo y unitario a cada paleta almacenada; además puede adaptarse para cualquier tipo de carga en lo que se refiere a peso y volumen. El soporte utilizado como unidad de carga es la paleta y las mediadas de las estanterías estarán en función de las dimensiones de las paletas (Perez, 2014, p. 40) .

Imagen 3

Sistema convencional



Y para el control de las existencias se da a conocer la importancia de mantener un sistema KARDEX vigente que se utiliza como un instrumento de registro y control para el administrador, por medio de ello podemos controlar el stock de las existencias, el ingreso y salida de las mismas, y el precio promedio, para ellos se necesita una sola persona que este capacitada para manejar este sistema y pueda responsabilizarse por la mercadería existente en bodega.

El registro de los asientos contables, verificación de la documentación y el control interno es responsabilidad de la entidad, entre ellas la variación de existencias que es el reflejo contable del aumento o disminución que se produce en el inventario de la empresa al compararlo en dos momentos distintos: al final del ejercicio y al principio. A continuación, se detallan los registros contables respectivos donde se muestran diferentes escenarios:

Y es necesario hacer este recuento al final del ejercicio porque las existencias que resulten de él (existencias finales) hay que compararlas con las que había al inicio del período (existencias iniciales) para ver si han aumentado o disminuido.

Si el inventario final es superior a la inicial la diferencia supondrá un ingreso para la empresa, y si es inferior el importe de la disminución será un gasto. Las normas y registro de valoración contable de las existencias se basan en el siguiente proceso:

- Valoración Inicial
- Precio de adquisición
- Coste de producción
- Métodos de asignación de valor
- Coste de las existencias en la prestación de servicios.
- Valoración posterior

Se calcula ese consumo aplicando la siguiente formula:

$$\text{Consumo de mercancía} = \text{Compras} + \text{Existencias Iniciales} - \text{Existencias Finales}$$

Existencias iniciales	XXXX
Compras	XXXX
Ventas	XXXX

Tenemos que calcular el importe de las existencias finales partiendo del dato del consumo, “El consumo es igual a existencias iniciales más compras menos existencias finales”.

Por lo tanto, los asientos contables de la variación de existencias serían:

PORA DAR DE BAJA LAS EXISTENCIAS INICIALES				
Código	Descripción	Debe	Haber	Item
610	Valoración de Existencias	XXX		
300	Mercadería		XXX	

PARA DAR DE ALTA LAS EXISTENCIAS FINALES				
Código	Descripción	Debe	Haber	Item
300	Compras	XXX		
131.00.00	Variación de existencias Finales		XXX	

REGISTRO CONTABLE POR PERDIDA DE INVENTARIO				
Código	Descripción	Debe	Haber	Item
639.93	Gasto por Pérdida de Inventarios	XXX		
131.01.00	Gasto por Pérdida de Inventarios		XXX	
639.93	Gasto por Pérdida de Inventarios	XXX		
151.38.00	Inventarios de Bienes de Uso y Consumo para Inversión		XXX	

El responsable de la administración del local Mini Market Anthony nos comenta que sus existencias se clasifican en 4 grandes grupos que son:

Código	Descripción
131 01 04	Inventarios de productos de licores
131 01 05	Inventarios de productos Hogar
131 01 07	Inventarios de productos de Primera Necesidad
131 01 13	Inventarios productos de Limpieza

Se entrevistó a la persona que pasa más tiempo en la bodega la cual supo indicar que no se utiliza un sistema para realizar el control del inventario se lo realiza de manera manual (cuando recibe la empleada), el inventario ingresa mediante un Documento denominado comprobante de Factura, de la misma forma manifestó que el egreso del inventario se lo realiza mediante transferencias a sucursales, estos documentos son elaborados en una plantilla que genera el sistema empleado para el registro de la mercadería, los ajustes respectivos del mismo no realiza de ninguna manera dejando la duda de si se venden o no todas las mercaderías compradas.

Según las NIC 2 existen diferentes métodos para valorar el costo de las existencias mediante la utilización de un KARDEX.

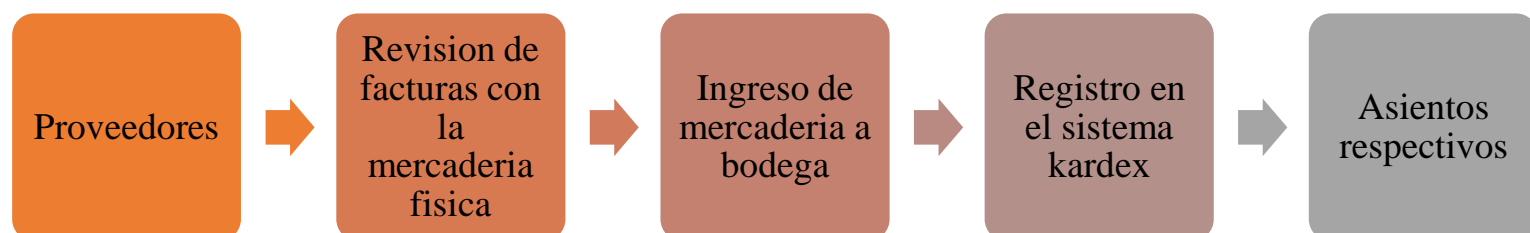
FIFO. - primeras en entrar y primeras en salir

Promedio. - es otro de los métodos para la valoración del costo del inventario se basa en promediar los ingresos y salidas de las existencias.

Según el párrafo 27 de la (Norma Internacional de Contabilidad 2) La fórmula FIFO asume que los productos en inventarios comprados o producidos antes serán vendidos en primer lugar y, consecuentemente, que los productos que queden en la existencia final serán los producidos o comprados más recientemente. Si se utiliza el método o fórmula del costo promedio ponderado, el

costo de cada unidad de producto se determinará a partir del promedio ponderado del costo de los artículos similares, poseídos al principio del período, y del costo de los mismos artículos comprados o producidos durante el periodo. El promedio puede calcularse periódicamente o después de recibir cada envío adicional, dependiendo de las circunstancias de la entidad.

El proceso adecuado para ingreso de las existencias a bodega es el siguiente



CONCLUSIÓN

Después de realizar el estudio de caso de GESTION DE EXISTENCIAS se obtuvieron las siguientes conclusiones:

Lo que presenta el Mini Market Anthony es un problema de espacio físico, logística y organización, el desconocimiento de las existencias en stock ya que esta no se registra en los KARDEX ni en su ingreso ni salida de bodega esto genera poca coherencia con las existencias físicas y con el numero en cantidades del sistema de inventario.

Para reducir el problema de pérdidas en cuanto a la descomposición acelerada de los productos se debe acondicionar la bodega de acuerdo al tipo de producto y su necesidad de almacenamiento.

Existe una pérdida de las existencias o desvió de la existencia debido a que no existe un inventario automatizado para el control de las mismas ni un circuito cerrado de vigilancia confiable que permita controlar el movimiento dentro del local tanto de clientes como empleados.

Con la información entregada por la empresa que se está investigando, y cálculos realizadas con dicha información se ha podido determinar que productos de primera necesidad como los huevos tiene una perdida representativa que afectan de forma directa a los ingresos y esto se debe al problema mayor de almacenamiento de este tipo de productos.

BIBLIOGRAFÍA

- Bernad, J. (2007). *BERNAD REFRIGERACION*. Obtenido de BERNAD REFRIGERACION:
<https://www.josebernad.com/conservacion-frigorifica-de-frutas-hortalizas/>
- Flamarique, S. (2018). *Gestion de existencias en el almacen*. España: Marge Books.
- Gutierrez, J. M. (1975). *Calculo Mercantil*. Obtenido de
https://books.google.com.ec/books?id=yFT_evj7esgC&pg=PA1&dq=regla+de+tres+simple+directa+e+inversa&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjnqvXB5svrAhUDqIkKHQCnDgUQuwUwAHOECAIQBg#v=onepage&q=regla%20de%20tres%20simple%20directa%20e%20inversa&f=false
- Hardenburg, R. E., Wuatada, A. E., & Wang, C. Y. (1988). *Almacenamiento comercial de Frutas, legumbres y existencias de Floristerias y viveros*. San Jose-Costa Rica: Marcelle Barnuett B.
- HERRERO PALOMO, J. (2012). *ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA* (Tercera ed.). Madrid: Paraninfo S.A.
- Krugman, P., & Wells, R. (2006). *Introduccion a la Economía*. España: Reverte S.A.
- Meana , P. P. (2017). *Gestion de Inventarios*. Madrid: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Norma Internacional de Contabilidad 2*. (s.f.). Obtenido de
https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/no_oficializ/nic/ES_GVT_RedBV2016_IAS02.pdf
- Organizacion Panoramica de la salud. (2001). *Logística y gestion de suministros humanitarios en el sector salud* . Whashington: Organozacion mundial de la salud.
- Perez, A. V. (2014). *Aprovisionamiento y Almacenaje en la Venta* . IC Editorial .

Ruiz, I. (21 de Abril de 2015). *INFEOXOTICOS*. Obtenido de Recoleccion y conservacion de huevos fertiles: <http://www.infoexoticos.com/recoleccion-y-conservacion-de-huevos-fertiles/#:~:text=La%20temperatura%20ideal%20de%20conservaci%C3%B3n,este%20no%20se%20desarrolle%20correctamente>.

West, A. (1991). Control de existencias y gestion eficaz de la distribucion. En *Gestion de la distribucion Comercial* (pág. 185). Madrid: Diaz de Santos, S.A.

Anexos

ENTREVISTA

- 1) ¿Han recibido charlas de capacitación sobre la gestión de las exigencias?
- 2) ¿Conocen técnicas para el correcto manejo de las existencias?
- 3) ¿Utiliza el sistema de control de inventario KARDEX?
- 4) ¿Tienen bodega de almacenamiento de las existencias?
- 5) ¿Cuántas personas manejan la bodega?
- 6) ¿Cada que tiempo realiza inventario de la bodega?
- 7) ¿Cada que tiempo realiza inventario del local matriz?
- 8) ¿Cuál es la técnica que utiliza para controlar sus existencias?

Buscar: Estado ID: 0010002386 0010002386 0010019248 COM-FA 25/11/2019 25/11/2019 02/03/2090 01

PROCESAR

Proveedor: 001525310001 ALLON ZAMBRANO JOSE MIGUEL Autorización: 0409201901 Serie: 003-002 No: 000003319 Término: O. Compra: No. Recp.: 0000001

Tipo de comprobante: 01 Factura Crédito Tributaria: 01 Crédito Tributario para declarar Precios incluido impuesto Ingreso por total

Detalle de Productos

Código	Nombre	Presentación	Bodega	Emp.	Cant.	Peso	Precio	Precio+Imp%Des.	%Vol.	%Esp.	Total
1	HUEVO	30UNDXCLBTA	01	Cbta	1,000.00	0.0000	2.4990	2.4990	0.0000	0.0000	2,500.00

Preso: 0.0000 Kg. Provisión N/C: 0.00 Subtotal 12%: 0.00 Subtotal 0%: 2,500.00

Subtotal: 2,500.00
 Descuento: 0.00
 Imp. IVA: 0.00
 Imp. ICE: 0.00
 Imp. VERDE: 0.00

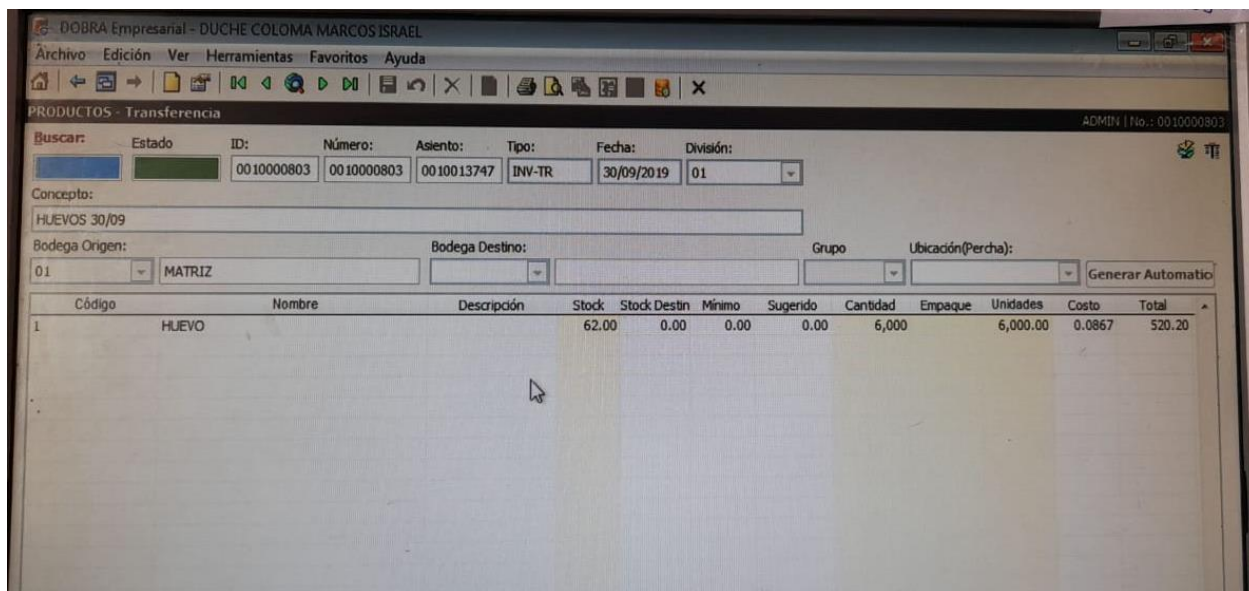
PRODUCTOS - Transferencia ADMIN | No.: 0010001296

Buscar: Estado ID: 0010001296 Número: 0010001296 Asiento: 0010017032 Tipo: INV-TR Fecha: 13/11/2019 División: 01

Concepto: quevedo huevos 13/11/2019

Bodega Origen: 01 MATRIZ Bodega Destino: BS09 BODEGA QUEVEDO CLARO Grupo Ubicación(Percha): Generar Automatico

Código	Nombre	Descripción	Stock	Stock Destin	Mínimo	Sugerido	Cantidad	Empaque	Unidades	Costo	Total
1	HUEVO		62.00	0.00	0.00	0.00	30,600		30,600.00	0.0869	2,659.14



ANTHONY **DUCHE COLOMA MARCOS ISRAEL** **Egreso de Inventario**
No: 00-1000866

Concepto			Fecha	Asiento	Estado	
QUEVEDO-HUEVOS 27/11/2019			27/11/2019	0010018594		
Bodega Origen		División				
BODEGA QUEVEDO CLARO		01				
Cant.	Emp.	Nombre	Descripción	Código	Costo	Total
53	Und	HUEVO	30UNDXCUBTA	1	0.0869	4.61
			Peso:	0.00 Kg.	Total:	4.61
			Elaborado	Aprobado	Recibido	

Registros: 1
MARCOS 23/08/2020 15:05 - Pág: 1

Pág. 1

Concepto		Fecha	Asiento	Estado		
queso marcelo		20/12/2019	0010021648			
Bodega Origen	División					
BODEGA CONTROL	01					
Cant.	Emp.	Nombre	Descripción	Código	Costo	Total
5	Und	QUESO DON MARCELO		1220	2.6000	13.00
			Peso:	0.00 Kg.	Total:	13.00
Se llevaron para canasta						
		Elaborado	Aprobado	Recibido		
Registros: 1				Pág.	1	
MARCOS 23/08/2020 15:00 - Pág: 1						


DUCHE COLOMA MARCOS ISRAEL
Egreso de Inventario
No: 00-10001044

Concepto			Fecha	Asiento	Estado	
pasas / frejol			24/12/2019	0010022119		
Bodega Origen		División				
BODEGA GASOLINERA		01				
Cant.	Emp.	Nombre	Descripción	Código	Costo	Total
20	Und	PASA LB	22libras	45786	0.9318	18.64
11	Und	FREJOL CANARIO LB	100LBXSACO	1589	0.8500	9.35
			Peso:	0.00 Kg.	Total:	27.99
			Elaborado	Aprobado	Recibido	

Registros: 2

MARCOS 23/08/2020 14:58 - Pág: 1

Pág. 1

DUCHE COLOMA MARCOS ISRAEL
Transferencia de Inventario
No: 00-10001163

Bd. Origen: MATRIZ
Bd. Destino: BODEGA PERDIDAS
Concepto: gasolinera 04/11/2019

Fecha: 04/11/2019
Asiento: 0010016197
División: 01
Estado: CONTABILIZ

Item	Código	Descripción	Cant	Recibido	Stock
1	0400000023	M&M MINIS 30.6G	24	24	4,932
2	0400004220	MILKY WAY	36	36	4,906
3	0400005142	SNICKERS	48	48	4,819
4	04010508	SNICKERS ALMOND 49.9G	24	24	4,949
5	7861024600	COCA COLA 2LT	5	5	0
6	7861024604	COCA COLA 3LT	5	5	22
7	7861024604	FANTA 3LT	2	2	7,013
8	7861024604	SPRITE 3LT	2	2	10
9	7861024605	INCA KOLA 300ML	5	5	7,375
10	7861024607	COCA COLA LT ORIGINAL	10	10	37
11	7861024607	SPRITE 1.35L	18	18	36
12	7861024610	COCA COLA 1.53	5	5	0
13	7861024610	FUZE TEA 1 LT	3	3	1
14	7861024611	FUZE TEA 550ML	3	3	0
15	7861024611	HUGO DEL VALLE 1.75ML NARANJA	3	3	7,075
16	7861024621	AGUA DASANI SIN GAS 600ML	15	15	23
17	7861024621	INCA KOLA 1LT	10	10	177
18	7861024621	POWERADE MANZANA 1LT	30	30	34
19	7861024624	AGUA DASANI SIN GAS LT	30	30	17
20	7861024626	SPRITE 300ML	5	5	1
21	7861024626	FIORA MANZANA 350ML	5	5	0
22	7861024626	COCA COLA 300 ORIGINAL	10	10	0
23	7861024626	COCA COLA SIN AZUCAR 300ml	10	10	17
24	7861024627	HUGO DEL VALLE MANDARINA 1.2L	6	6	3