

UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN

Facultad de Ciencias Jurídicas y Empresariales

Escuela Profesional de Ciencias Contables y Financieras

**CONTROL DE LAS MERMAS Y SU RELACIÓN CON LA
GESTIÓN PRODUCTIVA DE LOS RESTAURANTES DEL
DISTRITO CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN**

LANCHIPA, TACNA, 2023

TESIS

Presentada por:

Bach. Elizabeth Mirella Tipo Carcasi

Para optar el título profesional:

CONTADOR PÚBLICO

TACNA – PERÚ

2024

UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES Y
FINANCIERAS

TESIS

CONTROL DE LAS MERMAS Y SU RELACIÓN CON LA
GESTIÓN PRODUCTIVA DE LOS RESTAURANTES DEL
DISTRITO CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN
LANCHIPA, TACNA, 2023

Tesis sustentada y aprobada el 07 de noviembre del 2024; estando el jurado calificador integrado por:

PRESIDENTE

:


Dra. CPC. Betty Esther Cohaila Calderon

SECRETARIO

:


Dra. CPC. Julia Rosa Gutierrez Pérez

VOCAL

:


Mgr. CPC. Elizabeth Luisa Medina Soto

ASESOR

:


Mgr. CPC. Elizabeth Luisa Medina Soto

CERTIFICADO DE SIMILITUD

Yo, ELIZABETH LUISA MEDINA SOTO, en condición de asesor de tesis acreditado mediante Resolución de Facultad N° 11841-2024-FCJE/UNJBG de la Tesis titulada: "CONTROL DE LAS MERMAS Y SU RELACIÓN CON LA GESTIÓN PRODUCTIVA DE LOS RESTAURANTES DEL DISTRITO CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA, TACNA, 2023" presentada por la Bachiller Elizabeth Mirella Tipo Carcasi, para optar el título profesional de CONTADOR PÚBLICO. Habiendo cumplido con lo establecido en el Reglamento de originalidad y similitud de los trabajos de investigación y producción intelectual publicado en el portal web de la UNJBG, y considerando que, según la revisión, evaluación y análisis realizado a través del software de similitud textual aplicando los criterios establecidos en el art. 5.5 del reglamento, la tesis cuenta con el nivel de similitud permitido cuyo porcentaje es de 20%.

Por lo que CERTIFICO LA SIMILARIDAD de la tesis y está de acuerdo al nivel PERMITIDO, para continuar con los trámites correspondientes y para su publicación en el repositorio institucional. Se emite el presente certificado a solicitud del interesado con los fines de continuar con los trámites respectivos para la obtención del Título Profesional de CONTADOR PÚBLICO.

Tacna, 03 de Julio del 2024.


.....
Mgr. Elizabeth-L. Medina Soto
DNI N° 00416216
Asesor de Tesis
ORCID 0000-0001-9454-4751

DEDICATORIA

Dedico mi tesis principalmente a Dios, por darme la fuerza necesaria para culminar esta meta. A mis padres, por todo su amor y por motivarme a seguir hacia adelante. A mis hermanos, por brindarme su apoyo moral a lo largo de esta etapa. También de manera especial a mi asesora Mgr. CPC. Elizabeth Luisa Medina Soto por hacer posible esta tesis y a todas las personas que me han apoyado y han hecho que esta tesis se realice con éxito.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
PÁGINA DEL JURADO	ii
CERTIFICADO DE SIMILITUD	iii
DEDICATORIA	iv
ÍNDICE GENERAL	v
ÍNDICE DE TABLAS.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiv
RESUMEN	xviii
ABSTRACT	xix
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE	
INVESTIGACIÓN	3
1.1 Descripción del problema	3
1.2 Formulación del problema	11
1.2.1 Problema general	11
1.2.2 Problemas específicos.....	11
1.3 Justificación e importancia.....	12
1.4 Objetivo	14
1.4.1 Objetivo general.....	14
1.4.2 Objetivos específicos.....	14

1.5	Hipótesis	15
1.5.1	Hipótesis general	15
1.5.2	Hipótesis específicas	15
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....		17
2.1	Antecedentes de la Investigación	17
2.2.	Bases teóricas.....	26
2.2.1	Las mermas	26
2.2.2	Control de las mermas.....	41
2.2.3	Producción	52
2.2.4	Gestión productiva.....	52
2.2.5	Sector Restaurantes	60
2.2.6	Los factores clave de éxito en Perú	70
2.3	Definición de términos básicos	71
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO		75
3.1	Tipo y nivel de investigación	75
3.1.1	Tipo de investigación	75
3.1.2	Nivel de investigación	75
3.1.3	Diseño de investigación.....	75
3.2	Población y muestra	76
3.2.1	Población	76
3.2.2	Muestra	77

3.3	Variables, Dimensiones e indicadores.....	77
3.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	79
3.4.1	Técnicas de recolección de datos	79
3.4.2	Instrumentos de recolección de datos.....	79
3.5.	Procesamiento de la información y métodos estadísticos de análisis de datos	80
CAPÍTULO IV: RESULTADOS.....		81
4.1	Análisis descriptivo de las variables	81
4.2	Prueba de Normalidad	148
4.3	Prueba de hipótesis	150
CAPÍTULO V: ANÁLISIS Y DISCUSIÓN		158
CONCLUSIONES		170
RECOMENDACIONES.....		173
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		175
ANEXOS		184

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción.....	81
Tabla 2.	En la empresa, se identifica las mermas de producción de manera oportuna	83
Tabla 3.	En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción	84
Tabla 4.	En la empresa, la cuantificación de mermas de producción se registra de forma objetiva	86
Tabla 5.	En la empresa, aplican métodos apropiados para la identificación de las mermas de proceso.	87
Tabla 6.	En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente	89
Tabla 7.	En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente ..	90
Tabla 8.	En la empresa, la cuantificación de las mermas de material se realiza de manera ordenada.....	92
Tabla 9.	En la empresa, se cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento.....	93
Tabla 10	En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión	95

Tabla 11. En la empresa, se registra la cuantificación de mermas de almacenamiento de forma objetiva	96
Tabla 12. En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento	98
Tabla 13. En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados	99
Tabla 14. En la empresa, se supervisa la identificación de mermas de transporte.....	101
Tabla 15. En la empresa, se controla la cuantificación de mermas de transporte de forma permanente.....	102
Tabla 16. En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva.....	104
Tabla 17. En la empresa, se realiza la supervisión de la identificación de mermas de calidad	105
Tabla 18. En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad	107
Tabla 19. En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad	108
Tabla 20. En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente	110

Tabla 21. En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada.....	111
Tabla 22. En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción	113
Tabla 23. En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción	114
Tabla 24. En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades.....	116
Tabla 25. En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción	117
Tabla 26. En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva	119
Tabla 27. En la empresa, los métodos de producción son eficaces.....	121
Tabla 28. En la empresa, los métodos de producción coadyuvan a la eficiencia de la producción	123
Tabla 29. En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción	124
Tabla 30. En la empresa, las directivas internas contribuyen en la eficiencia de la producción	126
Tabla 31. Los dueños o gerentes de la empresa, demuestran la capacidad gerencial de forma adecuada	127

Tabla 32. En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimiza la producción	129
Tabla 33. En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo	130
Tabla 34. En la empresa, los dueños o gerentes motivan a sus colaboradores	132
Tabla 35. En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones financieras adecuada.	133
Tabla 36. En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuada	135
Tabla 37. En la empresa, se verifica el cumplimiento de lo planificado de forma permanente	136
Tabla 38. En la empresa, se supervisa el cumplimiento de lo planificado.....	138
Tabla 39. En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno.....	139
Tabla 40. En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones.....	141
Tabla 41. En la empresa, la comprobación de los niveles de existencia contribuye a la toma de decisiones.....	142

Tabla 42. En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportuna-mente.....	144
Tabla 43. En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportuna-mente.....	145
Tabla 44. En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras	147
Tabla 45. Prueba de normalidad	149
Tabla 46. Prueba de normalidad	150
Tabla 47. El control de las mermas y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.....	151
Tabla 48. El control de las mermas de producción y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023	152
Tabla 49. El control de las mermas de almacenamiento y gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023	154
Tabla 50. El control de las mermas de transporte y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.	155

Tabla 51. El control de las mermas de calidad y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023	156
--	-----

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Evolución mensual del sector restaurantes 2021-2022 (INEI - Encuesta mensual de restaurantes)	5
Figura 2. Producción del Subsector Restaurantes: 2022-2023. (variación porcentual respecto a similar mes del año anterior) .	6
Figura 3. Datos durante los flujos de información en los procesos de cocina	66
Figura 4. Servicio de atención a un cliente en un restaurante	68
Figura 5. En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción	82
Figura 6. En la empresa, se identifica las mermas de producción de manera oportuna	83
Figura 7. En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción	85
Figura 8. En la empresa, la cuantificación de mermas de producción se registra de forma objetiva	86
Figura 9. En la empresa, aplican métodos apropiados para la identificación de las mermas de proceso	88
Figura 10. En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente	89
Figura 11. En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente ..	91
Figura 12. En la empresa, la cuantificación de las mermas de material se realiza de manera ordenada.....	92
Figura 13. En la empresa, se cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento	94

Figura 14. En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión	95
Figura 15. En la empresa, se registra la cuantificación de mermas de almacenamiento de forma objetiva	97
Figura 16. En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento	98
Figura 17. En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados	100
Figura 18. En la empresa, se supervisa la identificación de mermas de transporte.....	101
Figura 19. En la empresa, se controla la cuantificación de mermas de transporte de forma permanente	103
Figura 20. En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva.....	104
Figura 21. En la empresa, se realiza la supervisión de la identificación de mermas de calidad	106
Figura 22. En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad	107
Figura 23. En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad	109
Figura 24. En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente	110
Figura 25. En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada	112
Figura 26. En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción	113
Figura 27. En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción	115

Figura 28. En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades.....	116
Figura 29. En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción	118
Figura 30. En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva	120
Figura 31. En la empresa, los métodos de producción son eficaces.....	122
Figura 32. En la empresa, los métodos de producción coadyuvan a la eficiencia de la producción	123
Figura 33. En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción.....	125
Figura 34. En la empresa, las directivas internas contribuyen a la eficiencia de la producción	126
Figura 35. Los dueños o gerentes de la empresa, demuestran la capacidad gerencial de forma adecuada	128
Figura 36. En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimiza la producción.....	129
Figura 37. En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo	131
Figura 38. En la empresa, los dueños o gerentes motivan a sus colaboradores.....	132
Figura 39. En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones financieras adecuada.	134
Figura 40. En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuada	135
Figura 41. En la empresa, se verifica el cumplimiento de lo planificado de forma permanente	137
Figura 42. En la empresa, se supervisa el cumplimiento de lo planificado.....	138

Figura 43. En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno.....	140
Figura 44. En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones.....	141
Figura 45. En la empresa, la comprobación de los niveles de existencia contribuye a la toma de decisiones.....	143
Figura 46. En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportunamente.....	144
Figura 47. En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportunamente.....	146
Figura 48. En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras	147

RESUMEN

El estudio tuvo como objetivo determinar cómo el control de las mermas se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023. En cuanto al marco metodológico, el tipo de investigación fue básica. El nivel de Investigación fue correlacional. El diseño de investigación fue no experimental y transeccional. La muestra estuvo integrada por 38 personas del área contable o asesores externos contables de los restaurantes del Distrito coronel Gregorio Albarracín Lanchipa. El instrumento utilizado fue el cuestionario. Los resultados determinaron que en la variable 1: control de las mermas, la dimensión que presenta el mayor porcentaje en la categoría Poco de acuerdo es el control de las mermas de producción (78,9 %). Respecto a la variable 2, la gestión productiva, la dimensión que presenta el mayor porcentaje en la categoría poco de acuerdo es la planificación de la producción (78,9 %). La principal conclusión fue que el control de las mermas se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, según el coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,903 que significa correlación positiva perfecta.

Palabras clave: control, mermas, gestión productiva.

ABSTRACT

The objective of the study was to determine how waste control is related to productive management of restaurants in the Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa district, Tacna, 2023. Regarding the methodological framework, the type of research was basic. The level of research was correlational. The research design was non-experimental and cross-sectional. The sample was 38 people from the accounting area or external accounting advisors of the restaurants in the Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa District. The instrument used was the questionnaire. The results determine that in variable 1: control of losses, the dimension that presents the highest percentage in the little agreement category is the control of production losses (78.9%). And Variable 2, productive management, the dimension that presents the highest percentage in the little agreement category is production planning (78.9%). The main conclusion was that the control of losses is positively related to the productive management of the restaurants in the Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa district, Tacna, 2023, according to the Spearman rho correlation coefficient, whose value is 0.903, which means perfect positive correlation.

Keywords: control, losses, productive management.

INTRODUCCIÓN

El sector restaurantes es uno de los sectores más preponderantes que coadyuvan al desarrollo del país, debido a que aparte de generar empleo, si los dueños o gerentes de tales negocios prestan un servicio de calidad generan una sólida imagen del país, sobre todo en la ciudad de Tacna, siendo zona de frontera que implica la visita de muchos turistas chilenos, así como de otros departamentos del Perú y de otros países. Entonces, los responsables de gerenciar estas organizaciones deben realizar una gestión estratégica que incluya el control de las mermas, siendo una actividad importante, el cual es dejada de lado. Dentro de este control, se presentan diversos tipos, como el de las mermas de producción, de las mermas de almacenamiento, de las mermas de transporte y de las mermas de calidad.

Por lo antes referido, el desarrollo del presente estudio es un valioso aporte que llena un vacío temático, por lo que presenta en cinco.

En el capítulo I, se realiza el planteamiento del problema, que trata sobre control de las mermas y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna.

En el capítulo II, se expone el marco teórico, que incluye los antecedentes de la investigación, así como las bases teóricas y la definición de términos básicos acerca del control de las mermas y la gestión productiva de los restaurantes.

En el capítulo III, se considera el marco metodológico que incluye el tipo, diseño y nivel de investigación; así como la población y la muestra; así como las variables, dimensiones e indicadores; así como la técnica e instrumento para evaluar las variables de estudio: control de las mermas y la gestión productiva. Y también el análisis y procesamiento de los datos.

En el capítulo IV, se presentan los resultados con la medición de las variables, dimensiones e indicadores que refleja la caracterización del estudio.

En el capítulo V, se aborda el análisis y discusión que implica la evaluación crítica de las variables de estudio.

Finalmente, se incorpora las conclusiones y recomendaciones, así como las referencias bibliográficas y anexos.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Descripción del problema

En el mundo, una de las grandes problemáticas que tiene el sector restaurantes son las mermas que, de manera recurrente, no son controladas, situación que afecta de manera notoria la rentabilidad de los entes económicos, en este caso, de los restaurantes.

Cabe indicar que una de las formas de maximizar los ingresos es que las empresas pueden recurrir a desarrollar un buen control de las mermas; sin embargo, a veces, es dejado de lado. En el sector restaurantero, es fundamental identificar cuáles son las pérdidas estándar en el funcionamiento del negocio. Esto permite gestionarlas adecuadamente, dado que un exceso de pérdidas puede disminuir la rentabilidad, afectar la liquidez y bajar la productividad del establecimiento.

En el contexto nacional, durante la pandemia, más de 100 000 restaurantes tuvieron que cerrar definitivamente. Según Michel Barton, presidenta del sector gastronómico de la Cámara de Comercio de Lima (CCL). Además, se registró una notable disminución en el Producto Interno

Bruto (PIB) del sector de alojamiento y restaurantes en 2021 debido a la crisis de salud. Sin embargo, la gastronomía en Perú está experimentando mejores tiempos, impulsada por el crecimiento económico y el retorno de turistas al país.

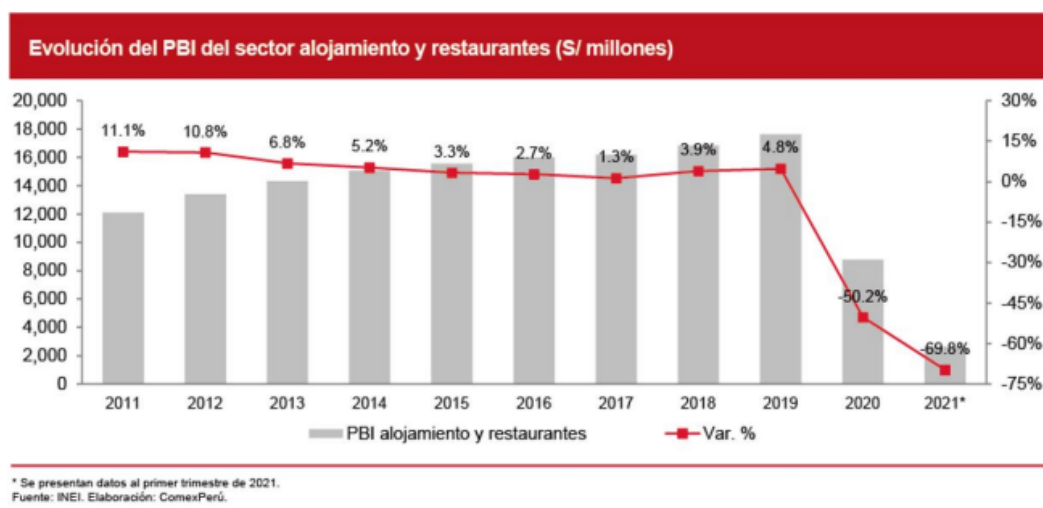
Para, en enero de 2022, se observó un incremento del 26,4 % en los beneficios comparado con el mismo mes del año anterior, lo cual se atribuye a la modificación en el nivel de alerta sanitaria, las restricciones y las medidas que la ciudadanía debe seguir, según datos del INEI – Encuesta Mensual de Restaurantes.

Asimismo, el segmento de restaurantes y servicios de comida móvil experimentó un crecimiento del 33,7 %, impulsado principalmente por el desempeño de establecimientos como pollerías, comidas rápidas, restaurantes tradicionales, chifas, restaurantes de comida japonesa, locales turísticos, sandwicherías, cevicherías y cafeterías. Este aumento se explica por la reducción del toque de queda, el incremento en el número de personas vacunadas y el éxito de los servicios de entrega a domicilio, según indica el instituto.

A continuación, se presenta la evolución del PBI del sector alojamiento y restaurantes:

Figura 1

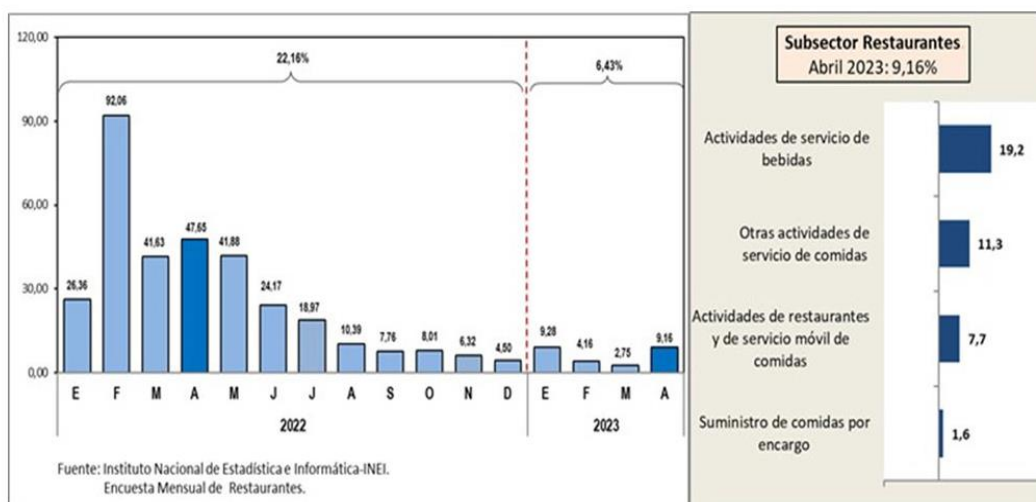
Evolución mensual del sector restaurantes 2021-2022 (INEI - Encuesta mensual de restaurantes)



Asimismo, en la siguiente figura, se presenta la producción del Subsector Restaurantes: 2022-2023:

Figura 2

Producción del Subsector Restaurantes: 2022-2023 (variación porcentual respecto a similar mes del año anterior)



Como se aprecia en la figura, de acuerdo al Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI (2023), el conjunto de restaurantes experimentó un incremento del 7,65 % en su crecimiento, apoyado en la mayor actividad de locales como pollerías, comidas rápidas, restaurantes tradicionales, chifas, cevicherías, heladerías, y locales de carnes y parrillas. Esta alza se debió principalmente a la mayor afluencia de público durante los feriados largos por la celebración de Semana Santa. Además, este crecimiento respondió a una serie de promociones ofrecidas a través de aplicaciones móviles, la eficiencia en los pagos digitales y la expansión mediante la apertura de nuevas sucursales y franquicias.

En Perú, es común que numerosas empresas del sector restaurantero enfrenten dificultades significativas para gestionar adecuadamente sus inventarios. Específicamente, les resulta complicado evaluar la depreciación de sus existencias, principalmente en lo que respecta a las pérdidas y deterioros de sus materias primas y productos terminados.

Acosta y Pando (2022) señalan claramente que las mermas excesivas tienen un impacto directo en la rentabilidad durante un periodo específico, evidenciando una falta de eficiencia y eficacia en la preparación de los platillos. Esta situación repercute en el aumento de los precios de venta de los mismos.

Honorio y Rojas (2021) sostienen que las mermas representan un grave problema dentro de la estructura de costos de un restaurante. Las causas más comunes de estas mermas incluyen: la falta de una política adecuada de compras, errores en el almacenamiento de materias primas, compras excesivas de insumos, adquisiciones de materiales de baja calidad, la falta de una revisión minuciosa de las materias primas al recibirlas en el almacén, y una rotación inadecuada de inventarios debido a la falta de formación adecuada del personal encargado de su

conservación, incluyendo a los trabajadores de cocina que desempeñan funciones logísticas.

Gómez (2022) sostiene que las organizaciones carecen de procedimientos adecuados para el control de las mermas, lo cual ha resultado en que la producción de mermas exceda los porcentajes técnicos establecidos por la gerencia.

La insuficiente gestión de las mermas ha provocado una carencia de datos necesarios para su correcta contabilización. Esta situación se debe a la ausencia de procedimientos establecidos, resultando en que la empresa no documente adecuadamente la cantidad de mermas generadas ni el deterioro de la materia prima. Un problema similar ocurre en la contabilización de los impuestos diferidos. Esta falta de registro adecuado impacta directamente en los estados financieros, los cuales no reflejan de manera precisa la situación financiera real de la empresa.

Para optimizar los costos en una empresa de restauración, es crucial abordar específicamente el manejo de las mermas, identificando las etapas del proceso de abastecimiento donde ocurren con más frecuencia. Estas pérdidas pueden originarse en diferentes puntos, como:

Durante el abastecimiento: Por ejemplo, frutas y verduras que se dañan o aplastan al ser compradas.

Por almacenamiento inadecuado: Que lleva a que la materia prima o los insumos se deterioren.

En la preparación de alimentos: Utilizando restos como conchas, raíces, huesos y grasa animal, o bien alimentos que se reintegran a la cocina porque son sobrantes o no se consumen completamente.

Es fundamental tener una comprensión clara de las mermas que resultan de una mala elaboración de los alimentos. La falta de esta conciencia conduce a incrementos en los gastos, afectando adversamente los intereses del restaurante y reflejándose en el costo final de los platos. Implementar estrategias para reducir estas mermas no solo mejora la rentabilidad, sino que también contribuye a una gestión más sostenible de los recursos.

Es crucial fortalecer la calidad de los procedimientos para minimizar las mermas originadas por la manipulación inadecuada o el incorrecto almacenamiento de productos, materias primas y otros insumos. Esto implica mejorar las prácticas asociadas, como el estibaje, y asegurar que

el personal encargado esté adecuadamente capacitado. Además, el almacenamiento prolongado de productos incrementa el riesgo de mermas, especialmente si no se logra reducir el tiempo de entrega. Implementar mejores prácticas en estas áreas no solo optimizará los costos, sino que también contribuirá a la eficiencia general de la operación.

En el distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, algunos restaurantes presentan falencia en el control de las mermas, debido a que no desarrollan un oportuno registro de las mermas del proceso productivo, lo que hace que no se pueda evidenciar monetariamente los valores perdidos en mermas; asimismo, no determinan de manera correcta la afectación en los costos de producción y la rentabilidad de la empresa a causa de las mermas no cuantificadas técnicamente. Además, las deficiencias del control se reflejan en la producción; así como el control de las mermas de almacenamiento, control de las mermas de transporte y control de las mermas de calidad, lo que hace que sea complicado que la organización empresarial desarrolle una adecuada gestión productiva.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿Cómo el control de las mermas se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?

1.2.2 Problemas específicos

- a) ¿De qué forma el control de las mermas de producción se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?
- b) ¿Cómo el control de las mermas de almacenamiento se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?
- c) ¿En qué medida el control de las mermas de transporte se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?
- d) ¿De qué manera el control de las mermas de calidad se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?

1.3 Justificación e importancia

1.3.1 Justificación de la investigación

Justificación teórica

El desarrollo del presente estudio implica la revisión de la literatura mediante las fuentes primarias, fuentes secundarias, entre otros. Por ello, permite profundizar el control de las mermas y la gestión productiva en el sector restaurantes. Cabe indicar que el control de las mermas proporcionará dentro de la situación financiera de la organización información razonable y útil, específicamente en lo referente a su rentabilidad.

Además, los entes económicos reflexionan en realizar una adecuada gestión de las mermas considerando que la mayor parte de mermas se genera en los procesos productivos; entonces, es prioridad de esta investigación el demostrar que un control eficaz de mermas es beneficioso para la organización empresarial.

Justificación práctica

El presente estudio permite lograr los objetivos, como determinar cómo el control de las mermas se relaciona con la gestión productiva en el

sector restaurantes; para ello, se requiere hacer conocer las debilidades de control de las mermas existentes para brindar sugerencias; así como lograr que los gerentes o dueños de las organizaciones empresariales rubro restaurantes comprendan la relevancia de controlar las mermas, con el propósito que fortalezcan su cultura de prevención relacionado a las causas que origina esta merma.

Justificación metodológica

El estudio de investigación permite desarrollar una comprensión mediante la evaluación y el análisis de los datos recopilados a través del cuestionario, los cuales fueron procesados en el software SPSS, coadyuvó a que se contraste las hipótesis; pero, lo relevante es demostrar cómo se encuentra el control de las mermas y la gestión productiva de las organizaciones empresariales del sector restaurantes.

1.3.2 Importancia de la investigación

Uno de los desafíos más significativos en la gestión de inventarios es el control de las mermas, que pueden elevar considerablemente los costos de ventas. Aunque algunos autores sugieren que una merma aceptable podría variar entre el 2 % y el 30 % del valor del inventario, en realidad, el objetivo ideal debería ser reducir las mermas al 0 %. Mantener

las mermas al mínimo absoluto es crucial para optimizar la rentabilidad y la eficiencia operativa del negocio.

Algunas empresas que se dedican al rubro restaurantes no evalúan o controlan sus mermas; así como no identifican ni los cuantifican ni verifican cuánto de pérdida representa para las empresas. Por tanto, el presente estudio es preponderante debido a que el control de las mermas es perentorio para que se reduzca las ganancias de la empresa.

1.4 Objetivo

1.4.1 Objetivo general

Determinar cómo el control de las mermas se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

1.4.2 Objetivos específicos

- a) Establecer de qué forma el control de las mermas de producción se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.
- b) Evaluar cómo el control de las mermas de almacenamiento se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del

distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

- c) Determinar en qué medida el control de las mermas de transporte se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.
- d) Evaluar de qué manera el control de las mermas de calidad se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

1.5 Hipótesis

1.5.1 Hipótesis general

El control de las mermas se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

1.5.2 Hipótesis específicas

- a) El control de las mermas de producción se relaciona significativamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.
- b) El control de las mermas de almacenamiento se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del

distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

- c) El control de las mermas de transporte se relaciona directamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.
- d) El control de las mermas de calidad se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

2.1.1 Antecedentes de la investigación a nivel internacional

Gaibor (2022) presentó la tesis *La Gestión por Procesos y la Productividad en la empresa SEGUVID Ambato – Ecuador* para obtener el grado de Ingeniero Comercial en la Universidad Nacional de Chimborazo, Ecuador. El objetivo es profundizar en el entendimiento de estas variables. El estudio fue de diseño no experimental. La muestra fue de 23 trabajadores. Los instrumentos fueron la guía de entrevista y la guía de observación. Los resultados determinaron que muchos empleados en el proceso productivo no cumplen con los tiempos estipulados ni hacen un uso adecuado de los recursos. Como resultado, se obtuvo 5,9915 y un valor p de 0,006, lo cual confirma que la gestión de procesos influye significativamente en la productividad de SEGUVID. Asimismo, el estudio concluyó con la propuesta de soluciones para mejorar la productividad, destacando la importancia de implementar estrategias efectivas por parte del gerente, enfocadas en la eficiencia y eficacia organizacional.

2.1.2 Antecedentes de la investigación a nivel nacional

Hilario, Huayra y Romero (2020) presentaron la tesis *Mermas y la determinación del impuesto a la renta anual en la empresa molinera Agroindustrial Santa Rosa SRL del 2019*, para obtener el grado de Bachiller en Contabilidad en la Universidad Continental. Este estudio tuvo como propósito analizar la conexión entre las mermas y la determinación del impuesto a la renta anual en una empresa específica. Se trató de una investigación básica, utilizando un diseño no experimental y transversal. La selección de la muestra fue no probabilística, y se empleó un cuestionario como instrumento de recolección de datos. Los resultados obtenidos demostraron que hay una relación significativa entre las pérdidas y la determinación del impuesto sobre la renta anual en la empresa analizada. La conclusión principal del estudio es que las mermas influyen en la determinación del impuesto a la renta anual.

Carrión y Choque (2020) desarrollaron la tesis *“Mermas y desmedros en el estado de situación financiera de la cadena de Restaurantes “Cusco Restaurants SAC” en la ciudad del cusco, período 2018*, para optar el título profesional de Contador Público en la Universidad Andina del Cusco. El estudio se enfocó en evaluar la situación de las mermas y desmedros en la cadena de restaurantes Cusco Restaurants.

Esta investigación de tipo básica adoptó un diseño no experimental con alcance descriptivo. La muestra consistió en 18 personas de los 8 restaurantes de la cadena, utilizando como métodos de recolección de datos la ficha de análisis documental, la guía de entrevista y la guía de observación.

Los resultados del estudio indicaron la ausencia de un sistema de inventario permanente o perpetuo dentro de la empresa, lo que llevaba a una falta de conocimiento preciso sobre la cantidad y estado de las existencias. Esta situación contribuía a la generación de mermas anormales y desmedros que podrían haber sido evitados, permitiendo así mejorar los resultados económicos. Asimismo, se detectó que la empresa no ofrecía capacitaciones periódicas al personal en los procedimientos de recepción, almacenamiento y preparación, lo cual afectaba negativamente la gestión de inventarios y la eficiencia operativa.

Honorio y Rojas (2021) elaboraron la tesis *Merms y desmedros y su incidencia en el impuesto a la renta en la Empresa Cía. Constructora Morales S.A.C. -Trujillo 2019*, para optar el título profesional de Contador Público en la Universidad Privada del Norte. El estudio tuvo como objetivo general identificar cómo influyen las mermas y desmedros en la

determinación del impuesto a la renta de la empresa mencionada. Se trató de un estudio descriptivo con un diseño no experimental y transversal. Los instrumentos empleados incluyeron una guía de observación y una ficha de análisis documental, aplicados en las áreas relevantes para la investigación.

Los hallazgos revelaron que, para deducir correctamente las mermas y desmedros, el contribuyente debe respaldar estas pérdidas mediante un informe técnico que cumpla con los requisitos establecidos por la legislación vigente. Esto es esencial para evitar posibles contingencias que podrían derivar en sanciones por parte de la administración tributaria, asegurando así una correcta determinación del impuesto a la renta empresarial.

La conclusión del estudio indica que, si la empresa deduce completamente el importe por mermas y desmedros, estos gastos tendrían un impacto positivo en la determinación de la renta, ya que reducirían directamente los resultados del ejercicio económico. Esto llevaría a una menor utilidad y, en consecuencia, a un menor impuesto a la renta a pagar, generando beneficios económicos para la empresa. También se observó que la empresa incorpora el porcentaje de mermas normales en el costo de

los materiales. Por lo tanto, no se registra un asiento contable separado para estas mermas, ya que se incluyen en el costo del producto final y se registra la salida del almacén por el costo total, sin descontar la merma normal.

Merlo (2021) elaboró la tesis *Propuesta de implementación de un control de inventarios para lograr la minimización de mermas en la Empresa "Brekys" Servicios Generales S.R.L., de la provincia de Cajamarca, 2019*, para optar el título profesional de Contador Público en la Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo. El objetivo principal de este trabajo de investigación fue verificar si la implementación de un sistema de control de inventarios contribuye a la reducción de mermas en la empresa mencionada. La metodología adoptada fue cualitativa de carácter descriptivo. Para la recolección de datos, se utilizaron instrumentos como la guía de entrevista, la ficha de Kárdex y la ficha de control de inventarios.

Los resultados obtenidos indicaron que la implementación del control de inventarios tuvo un impacto positivo, facilitando la minimización de mermas en la empresa analizada.

La conclusión del estudio fue que la propuesta de implementación de un sistema de control de inventarios efectivamente permitió reducir las mermas en la empresa, demostrando la efectividad de esta estrategia para mejorar la gestión de recursos y optimizar los costos operativos.

Febre, Orellana y Campos (2020) elaboraron el artículo científico “Tratamiento contable de las mermas en la empresa Ferro Steel S.A. y su impacto en los estados financieros”, publicado en la *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana* (enero 2020). El estudio tuvo como objetivo evaluar el tratamiento contable de las mermas en la empresa mencionada. Se empleó una metodología cualitativa y un diseño no experimental, utilizando instrumentos como el cuestionario y la guía de entrevista para recopilar datos.

Los resultados revelaron que las mermas son reconocibles en los libros contables de la empresa, y pueden ser registradas como un cargo al costo de los bienes vendidos o como una compensación al margen por inventario obsoleto. Este tipo de pérdidas es crucial en los inventarios porque su reconocimiento en los estados financieros tiene un impacto directo en la salud financiera de la empresa. Además, están sujetas a normativas internacionales, como las Normas Internacionales de

Información Financiera (NIIF), y leyes locales como la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI) de Ecuador.

La conclusión del estudio fue que la empresa no posee un procedimiento adecuado para el control de las mermas, lo que ha resultado en que la producción de mermas supere los porcentajes técnicos establecidos por la gerencia. Este hallazgo subraya la necesidad de mejorar los procesos de control y gestión de mermas para alinearlos con las expectativas de la gerencia y las exigencias regulatorias.

Acosta y Pando, (2022) elaboraron la tesis *Estudio de las mermas en el proceso de comercialización de frutas y verduras, para medir su impacto en la rentabilidad de la empresa Fruver SAC*, para optar el título profesional de Contador Público en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo. El estudio realizado fue de tipo aplicado y no experimental, empleando un diseño de investigación descriptiva. El enfoque de la muestra se centró en el proceso de comercialización, identificado como el principal proceso dentro de la empresa. Para la recopilación de datos, se utilizaron herramientas como el Flujograma de Proceso, la Guía de Observación y la Guía de Entrevista.

Los resultados obtenidos mostraron que la utilidad bruta sin la presencia de mermas fue significativamente mayor que la utilidad bruta cuando se contabilizan las mermas. Esto indica que las mermas inciden negativamente en la rentabilidad del proceso de comercialización. La conclusión del estudio resalta que la existencia de mermas dentro del proceso de comercialización tiene un impacto directo y adverso en la rentabilidad de la empresa, subrayando la importancia de implementar medidas efectivas para su reducción o eliminación en dicho proceso.

Gómez (2022) elaboró la tesis *Implicancia de las mermas para mejorar la productividad y rentabilidad del restaurante pimiento Rojo*, para optar el título profesional de Contador Público en la Universidad Nacional de Piura. El análisis realizado fue descriptivo y no se basó en experimentación. Se seleccionaron tres restaurantes ecológicos en Lima como muestra. Para recopilar datos, se empleó un cuestionario. Los resultados del estudio indicaron que los clientes tienen un interés creciente en aprender sobre prácticas de sostenibilidad y reducción de desechos, y que estos restaurantes ecológicos podrían funcionar como canales efectivos para diseminar dicha información.

Silva (2023) elaboró la tesis *La percepción de los consumidores sobre las prácticas sostenibles de reducción de residuos en los restaurantes Ecológicos de Lima*, para optar el título profesional de Licenciado en Arte Culinario en la Universidad San Ignacio de Loyola. El propósito del estudio fue explorar las percepciones de los clientes acerca de las prácticas sostenibles para la reducción de residuos en restaurantes ecológicos. La investigación se caracterizó por su enfoque cuantitativo y descriptivo, utilizando un diseño no experimental y transversal. Se contó con una muestra de 110 individuos y se utilizó un cuestionario como herramienta de recolección de datos. Los hallazgos revelaron que las pérdidas de productos caducados debido a una rotación inadecuada o falta de ventas, junto con una manipulación incorrecta, pueden conducir a la pérdida de productos. El estudio determinó que hay una correlación entre el interés de los clientes en aprender más sobre prácticas sostenibles de gestión de residuos y la capacidad de los restaurantes ecológicos para facilitar esta información.

Julca (2022) elaboró la tesis *Control de inventarios y su incidencia en las mermas y desmedros en el Restaurante Chifa Thay Shy, Bagua – 2018*, para optar el título profesional de Contador Público en la Universidad Señor de Sipán. El objetivo principal del estudio fue establecer un sistema

de control de inventarios en el restaurante chifa Thay Shy para reducir las mermas y desmedros. La metodología adoptada fue descriptiva, analítica y propositiva, con una muestra de 9 trabajadores. Los resultados indicaron que, inicialmente, el restaurante carecía de un control de inventarios efectivo. Al implementar un nuevo sistema de control, se destacó la importancia de una logística eficiente que involucra al proveedor, los insumos y su almacenamiento adecuado, como clave para minimizar pérdidas. Se enfatizó en la necesidad de adoptar medidas preventivas para manejar adecuadamente los estándares de conservación, absorbiendo la variabilidad y la incertidumbre en los pedidos, y asegurando así un alto nivel de satisfacción del cliente. La conclusión fue que la implementación de este sistema de control de inventarios resultó efectiva para disminuir las pérdidas y mejorar la rentabilidad del restaurante, demostrando la relevancia de una gestión de inventarios adecuada en la reducción de desperdicios en el proceso productivo.

2.2. Bases teóricas

2.2.1 *Las mermas*

La merma es la pérdida que tienen los productos que empleamos para preparar los platos en el restaurante. Se trata de todos aquellos

ingredientes que no podemos utilizar para cocinar, ya sea porque se arruinaron durante el transporte o durante la manipulación, o simplemente por la reducción natural del peso que se da durante la cocción de los alimentos. Si no se controlan, las mermas pueden generar pérdidas silenciosas que pondrán en riesgo las finanzas del negocio (Amat y Soldevilla, 2019).

La merma se define como la reducción física de materiales debido a reacciones físicas o químicas que ocurren durante la fabricación del producto, como la evaporación. Estas pérdidas son normales y se producen durante la fase de transformación del producto, integrándose como parte del costo de producción. Se entiende por merma la disminución en el volumen, peso o cantidad de los inventarios, provocada por factores propios de la naturaleza de los materiales o del proceso de producción (Alva, Effio y Valdivieso, 2023).

Existen diferentes definiciones de mermas, que a continuación presentan.

Para Hinojosa (2010), la pérdida física en cuestión se origina tanto en los procesos de producción o fabricación como en las operaciones de

comercialización. Estas pérdidas son causadas por factores inherentes a los mismos procesos o por influencias externas, resultando en disminuciones o rebajas que afectan la constitución y naturaleza de los bienes.

Los desperdicios se clasifican como evitables o inevitables, dependiendo de si son parte inherente del proceso productivo o si resultan de un error o fallo fuera del proceso normal. Existen varios tipos de desperdicios: los normales, que son parte integral del proceso; los extraordinarios, que ocurren por accidentes durante la producción; los recuperables, que pueden ser reprocesados; los realizables, que pueden venderse por debajo del costo; y los desechables, que se consideran un gasto.

En resumen, las mermas son las pérdidas o reducciones de material que ocurren durante el proceso productivo, mientras que los desperdicios son residuos que no se pueden aprovechar fácilmente y que generalmente se generan por descuido (Angulo, 2017).

2.2.1.1 Clasificación de las mermas. De acuerdo a su naturaleza de la existencia y en el desarrollo de la producción o en el desarrollo de la

comercialización, se tiene lo siguiente:

a) Merma normal

Las mermas normales se definen como aquellas inherentes al proceso de producción o a las características de la materia prima, siendo inevitables en la manufactura. Por esta razón, estas mermas son integradas dentro del costo de ventas, al ser parte esencial del proceso productivo (Albelda y Sierra, 2016).

En la práctica industrial, las empresas determinan porcentajes específicos de pérdidas por merma normal en relación con las materias primas o suministros utilizados en la fabricación de productos. Estas pérdidas se consideran normales y se distribuyen proporcionalmente al costo de los productos elaborados, según el volumen de producción. En otras palabras, las pérdidas causadas por este tipo de merma se incorporan al costo de producción (Albelda y Sierra, 2016).

Además, en relación con la merma normal durante el proceso productivo, la empresa determina un porcentaje específico de pérdida debido al desperdicio normal de materias primas o insumos empleados en la producción. Estas pérdidas se aplican proporcionalmente al costo del

producto fabricado, de acuerdo con el volumen de producción, implicando que la merma generada por esta pérdida es soportada por el costo de producción (Ferrer, 2010).

b) Merma anormal

Las mermas anormales son aquellas que ocurren en el proceso de producción y exceden los montos que habitualmente se consideran normales. Estas pérdidas no se incorporan en el costo de los productos elaborados, sino que deben ser registradas como gastos del período en que ocurren (Albelda y Sierra, 2016).

Según Aguilar (2019), las mermas anormales resultan de negligencias en el manejo, uso o conservación de los bienes. Por lo tanto, estas pérdidas pueden evitarse mediante una gestión eficiente y cuidadosa de los materiales o bienes implicados.

Del mismo modo, Ferrer (2010) describe estas mermas como pérdidas en el proceso productivo que superan el monto estimado normal. Estas no se agregan al costo de los productos manufacturados, sino que se consideran como gastos corrientes. Ambos autores coinciden en que, con una adecuada supervisión y administración de recursos, muchas de

estas mermas podrían prevenirse, subrayando la importancia de optimizar los procesos para minimizar pérdidas innecesarias.

2.2.1.2 Otra clasificación de las mermas. La merma es el resultado de la diferencia de su stock teórico (sistema) y el stock físico de la tienda en su inventario total.

Este monto monetario que representa la merma se calcula como un porcentaje de las ventas totales para evaluar su impacto y significancia sobre los márgenes de rentabilidad en el presupuesto de la tienda. Esta medida permite visualizar cuán significativas son las mermas en relación con las operaciones comerciales totales y cómo afectan la eficiencia y rentabilidad del negocio (Lallana, 2014).

En estos casos, la merma se podría dividir en los siguientes dos grupos:

a) Merma conocida

Esta descripción se refiere a las pérdidas identificables dentro de un proceso, de las cuales se conocen las causas específicas. Conocer las razones detrás de estas pérdidas permite tomar medidas correctivas de manera directa y efectiva. Actuar sobre estas causas conocidas facilita la

obtención de resultados rápidos, ayudando a minimizar y controlar el impacto de estas pérdidas en la operación y rentabilidad general (Lallana, 2014).

Entre las mermas más comunes conocidas, se encuentran las siguientes:

a.1 Mermas por vencimientos:

Este tipo de pérdidas, relacionadas con el sobre stock y los productos próximos a vencer, deben considerarse en todas las etapas del proceso, desde la negociación de compras hasta en el cálculo de los márgenes de beneficio que los productos pueden ofrecer. A menudo, la venta se vuelve imperativa, especialmente cuando factores externos a la organización alteran los niveles de productos vendidos, lo que puede resultar en errores en los volúmenes de compras y, consecuentemente, en sobre stock. Con el tiempo, esto puede llevar a que la mercancía exceda su periodo de aptitud para el consumo, generando pérdidas significativas (Effio y Valdivieso, 2018).

Para mitigar estos problemas, es crucial contar con información adecuada que evite el sobre stock o tener negociaciones con proveedores que permitan el reconocimiento de parte o toda la mercancía vencida. Otra

estrategia efectiva podría ser reducir los precios de los productos próximos a vencer para incentivar su venta, sacrificando parte o, en casos extremos, todo el margen de ganancia previsto. Esto ayuda a minimizar las pérdidas por vencimientos, lo cual es preferible a enfrentar la pérdida total del valor del producto, impactando negativamente el margen final (Effio y Valdivieso, 2018).

Además, las pérdidas por vencimientos también pueden ser causadas por errores en la rotación de mercancías. Aunque estos errores suelen tener un impacto menor, con la capacitación adecuada del personal de reposición y un control efectivo, este tipo de pérdidas puede reducirse de manera rápida y efectiva (De La peña, 2021).

a.2 Mermas por avería:

De acuerdo a Torres (2023), las pérdidas provocadas pueden influir significativamente en los márgenes de beneficio, especialmente cuando el volumen de exhibición y rotación de mercaderías es insuficiente para mantener un equilibrio entre la pérdida potencial y los márgenes deseados. Cuando no se gestionan adecuadamente, las pérdidas causadas por averías pueden convertirse en un problema serio, llegando a representar un alto porcentaje del total de las mermas (Ángulo, 2017).

Las causas comunes de roturas incluyen lo siguiente:

- Fallas en el empaque de los productos o la manipulación inadecuada durante los procesos de reposición, tanto en los ingresos a los centros de distribución como en los puntos de venta.
- Manejo incorrecto de los productos exhibidos por parte de los clientes.
- Estiba inadecuada de productos en los lugares de depósitos o almacenamiento.
- Traslado inapropiado de la mercadería a los puntos de venta desde el proveedor o centros de distribución.

Para gestionar y reducir estas pérdidas, es esencial implementar acciones específicas. La capacitación del personal encargado de manejar las mercaderías es fundamental, orientada a que comprendan el impacto significativo que un trabajo bien realizado tiene sobre los presupuestos de la organización y fomentando un sentido de pertenencia (Torres, 2023).

Crear normas de trabajo específicas para los almacenes, abarcando tanto a los empleados como a los productos, permite establecer criterios claros para medir la productividad y gestionar las pérdidas. Llevar a cabo

un control riguroso y continuo de las actividades de estiba, reposición y traslado de mercancías por parte de los encargados de cada área, garantiza el cumplimiento de los estándares laborales establecidos (Effio y Valdivieso, 2018).

Comprender por qué y cómo se produce la rotura de mercadería proporciona información indispensable para implementar medidas correctivas efectivas que solucionen o minimicen estas pérdidas, optimizando así la gestión de los recursos y protegiendo los márgenes de beneficio de la empresa (Llana, 2014).

a.3 Merma por hurtos detectados:

El hurto es el factor predominante cuando no se pueden determinar las causas del faltante de mercaderías y es el término más comúnmente asociado a la merma en tales circunstancias. Este puede ser identificado ya sea por flagrancia, al observar el acto en el momento de su ejecución, o por evidencias como el embalaje de un producto encontrado sin su contenido, lo que confirma la causa del faltante (Torres, 2023).

Al analizar el robo o hurto como causa de la merma se proporciona una oportunidad para actuar directamente sobre el problema. Esto permite

identificar cuáles son los productos más susceptibles al robo, las modalidades de hurto y los lugares que facilitan estos actos, aplicables tanto al hurto externo como interno (Angulo, 2017).

Al identificar los productos particularmente vulnerables al hurto, se pueden establecer diversas medidas de protección. Entre estas, se incluyen etiquetas anti-hurto, refuerzos en los envoltorios para dificultar su apertura, uso de cajas plásticas protectoras, resguardo en vitrinas o áreas controladas de almacenamiento para prevenir el hurto interno, y la implementación de sistemas disuasorios. Además, es crucial establecer controles estrictos durante los períodos de traslado de la mercadería desde proveedores directos o centros de distribución hacia los puntos de venta, para asegurar una supervisión efectiva del ingreso de mercancías (Effio y Valdivieso, 2018).

b) Merma desconocida

Esta categoría de merma se refiere a las pérdidas que no pueden ser atribuidas a una causa específica de inmediato, lo que exige realizar investigaciones o análisis detallados para identificar las posibles razones detrás de estas pérdidas (Angulo, 2017).

Al ser múltiples las causas potenciales, es necesario plantear acciones que aborden la mayor cantidad posible de estas, aunque esto presenta la desventaja de que los resultados de tales medidas no sean inmediatamente evidentes. La eficacia de las acciones tomadas puede ser difícil de medir rápidamente, dado que se está actuando sobre varias posibles causas en lugar de una única y clara (Buendía y García, 2016).

Las posibles razones para la pérdida pueden ser numerosas, y en este caso, podrían clasificarse en dos categorías principales:

b.1 Errores en sistema (administrativo):

De acuerdo a Torres (2023), los errores que ocurren a lo largo de la cadena de suministro en una organización pueden ser tanto voluntarios como involuntarios, afectando significativamente la precisión del inventario y, por ende, la rentabilidad general. Algunos de los errores más comunes en la cadena de suministro incluyen:

Errores en transferencias de mercadería: Estos errores se dan entre los centros de distribución y los puntos de venta. A menudo, ocurren debido a la falta de controles adecuados o auditorías permanentes, lo que dificulta la detección de discrepancias entre las cantidades que se registran en el

stock teórico y las que realmente se reciben físicamente. Este problema también se presenta en las recepciones de mercancías de proveedores directos cuando no existe un nivel de control suficiente para detectar errores cometidos por el proveedor (Lallana, 2014).

Errores en conteos de stock físico: Durante los inventarios, los malos conteos pueden desvirtuar la cantidad teórica de stock, resultando en pérdidas que pueden ser ficticias o más significativas de lo real. Estos errores suelen ser causados por la falta de personal capacitado para realizar conteos precisos de mercaderías (Torres, 2023).

Errores de facturación y/o despachos: Pueden surgir discrepancias cuando los datos de los productos (como tipo y precio) en el sistema de administración de stock difieren de los registrados en el sistema de facturación. Esto puede resultar en que la mercadería salga del local sin ser debidamente registrada, generando pérdidas en la mayoría de los casos (Amat y Soldevilla, 2019).

Para mitigar estos problemas, es esencial implementar sistemas de control más robustos y realizar auditorías regulares. La capacitación adecuada del personal involucrado en el manejo y conteo de inventarios es

crucial. Además, la integración y sincronización efectiva entre los sistemas de gestión de stock y facturación pueden ayudar a minimizar las discrepancias y mejorar la precisión en el registro de mercancías (Effio y Valdivieso, 2018).

b.2 Hurtos y fraudes:

El término "robos" se refiere a sustracciones cometidas por clientes deshonestos o empleados, que no han sido detectadas y, por lo tanto, no se registran en términos de lugar, modalidad o cantidad de productos robados. En cuanto a los "fraudes", estos se definen como cualquier maniobra ejecutada por clientes y/o empleados, a veces en complicidad entre ambos, que busca obtener un beneficio económico en detrimento de la empresa (Torres, 2023).

En situaciones donde el hurto es una causa probable de pérdida, es crucial implementar medidas que ayuden a prevenir o reducir la incidencia de estos actos cuando son detectados. Para los fraudes, es esencial establecer puntos de control robustos en los distintos procesos administrativos y de ventas para detectar y prevenir estas actividades. Según Mariano Bruzzi, es fundamental tener un enfoque proactivo en la gestión de riesgos y en la implementación de controles internos para mitigar

eficazmente estos riesgos y proteger los activos de la organización (Torres, 2023).

2.2.1.3 Acreditación de mermas. La cuantificación de las mermas en el sector industrial, como lo señala McElhiney (1994), es un proceso crucial debido a la variabilidad de las mermas que pueden ocurrir en distintas instalaciones y áreas. Los factores como los modos de almacenaje, transporte, procesamiento y embolsado son fundamentales para entender cómo se manejan y se pueden controlar estas mermas. Además, es vital considerar las características de las materias primas utilizadas, como la sensibilidad a la humedad, que puede variar durante el manejo y almacenamiento, afectando así la integridad de los materiales.

En lo que respecta al tratamiento fiscal de las mermas, según la legislación peruana, específicamente el art. 37, inciso f) de la Ley del Impuesto a la Renta y el art. 21, inciso c) del Reglamento de la misma ley, las mermas solo serán deducibles si están debidamente acreditadas. Esto implica que deben ser justificadas mediante un informe técnico presentado a la SUNAT cuando esta lo solicite. Dicho informe debe ser elaborado por un profesional competente e independiente y debe incluir una descripción detallada de la metodología empleada y las pruebas realizadas para

verificar las mermas (Alva, Effio, y Valdivieso, 2023).

Además, es importante destacar que la justificación de las mermas como deducibles está condicionada a que cumplan con el principio de causalidad mencionado por Abanto (2012). Este principio establece que los gastos deducibles deben estar directamente relacionados y ser necesarios para la generación de renta de la empresa, es decir, deben estar vinculados con la actividad productiva de la entidad (Alva, Effio, y Valdivieso, 2023).

Finalmente, la acreditación de las mermas como gasto deducible es un proceso que requiere precisión y cumplimiento riguroso de los requisitos legales y fiscales. Cualquier omisión o error en el informe técnico puede resultar en la no aceptación de las mermas como deducibles, afectando así la carga tributaria de la empresa. Por ello, es crucial asegurarse de que todos los detalles y formalidades estén correctamente atendidos para evitar complicaciones con la autoridad fiscal (Alva, Effio, y Valdivieso, 2023).

2.2.2 Control de las mermas

2.2.2.1 Definición. Buendía y García (2016) indican que el control de las mermas es un conjunto de procedimientos de inspección, supervisión y monitoreo de las mermas de producción, almacenamiento, de

transporte, almacenamiento y de calidad, con la finalidad de determinar adecuadamente los costos de producción.

El control de la merma supone reducir al mínimo las causas de la misma, así como conocer el porcentaje de pérdida en cada producto y proceso para poder estandarizarlo y escandallarlo. Tan solo con una buena planificación de la producción unida a la medición de las mermas en cada proceso y subproceso, permitirá cuantificar las mermas totales y, por tanto, su coste (Torres, 2023).

Effio y Valdivieso (2018) indican que la merma es la pérdida que se experimenta en los productos cuando se está realizando las etapas de abastecimiento. Se considera la acción de mermar, es decir, hacer que algo disminuya, ya sea en volumen, peso o cantidad, y estas pérdidas son resultado de causas inherentes a la naturaleza del producto o al proceso productivo.

Ortega (2014), citado por Ydrogo y Pérez (2016), explica que, desde el punto de vista contable, las mermas deben reflejar los estándares para una actividad específica o giro de la empresa. En este sentido, no se debe complicar el tratamiento contable de las pérdidas que pueden surgir por

errores en la fabricación, ya sean causados por el factor humano o maquinaria, y deben presentarse como pérdidas en las cuentas de resultados.

Desde una perspectiva técnica, la merma se refiere a la reducción física en volumen, peso o cantidad de materiales o inventarios durante los procesos de producción, comerciales u operativos. Estas variaciones se evidencian en las diferencias de inventario y se consideran inherentes a los procesos debido a las condiciones naturales de operación y la naturaleza de los materiales.

La Norma Internacional de Contabilidad (NIC) N° 02 también se refiere a la merma como cualquier reducción física en el peso, volumen y cantidad de existencias, ocasionada por diversas causas asociadas a su estado natural o al desarrollo del proceso de producción (De La Peña, 2021).

2.2.2.2 Tipos de controles de mermas.

a) Control de Mermas de producción

El control de la merma implica la verificación y revisión de las pérdidas que ocurren durante el proceso de producción. Su objetivo es

reducir al mínimo las causas de estas pérdidas y determinar el porcentaje de pérdida en cada producto y proceso para poder estandarizarlos. La merma de producción se refiere a las pérdidas que se producen durante la fabricación de un producto, como el excedente de materiales después de un corte. Estas pérdidas pueden clasificarse como mermas de proceso o mermas de material (Muller, 2005).

- Identificación de mermas de producción

Es reconocer de forma estratégica la merma de producción, siendo las pérdidas que se producen durante la producción de los platos en este caso, y que los responsables de la organización deben hacer el control oportuno y adecuado para reducirlo (Amat y Soldevilla, 2019).

- Cuantificación de mermas de producción

Es expresar la cantidad de las mermas de producción, que es la pérdida que se tiene de los productos utilizados en la preparación de alimentos, que debe ser reducido para no afectar la producción (Amat y Soldevilla, 2019).

- Identificar mermas de proceso

Es determinar las mermas de proceso, son pérdidas que se dan

durante el proceso de producción de los alimentos, para evitar tal merma se debe realizar la prevención y el control permanente durante el proceso de producción (Amat y Soldevilla, 2019).

- Cuantificar mermas de material

Es expresar la cantidad de las mermas de material que debe ser controlado de forma constante para evitar tales pérdidas con la finalidad de que no afecte los costos de producción (Amat y Soldevilla, 2019).

b) Control de mermas de almacenamiento

El proceso de supervisión y verificación de las mermas de almacenamiento se refiere al control de las pérdidas que ocurren cuando un producto o material está almacenado y se deteriora o daña durante el periodo de almacenamiento. Estas mermas pueden ser causadas por factores como el control inadecuado de la temperatura, humedad, luz, entre otros (Muller, 2005).

- Identificación de mermas de almacenamiento

Es reconocer la merma de almacenamiento que es la pérdida de valor de los inventarios, debido a la diferencia entre el stock de los registros contables y las existencias reales en el almacén. Al respecto, es

fundamental en un restaurante que se realice las verificaciones permanentes de las existencias (Aguer y Pérez, 2010).

- Cuantificación de mermas de almacenamiento

Es expresar la cantidad de las mermas de almacenamiento que la pérdida de valor de los inventarios, y que con un adecuado control se debe evitar las mermas que son pérdidas que pueden afectar la maximización de la rentabilidad (Aguer y Pérez, 2010).

c) Control Mermas de transporte:

La actividad de inspección o supervisión de las mermas de transporte se centra en controlar la cantidad de producto o material que se pierde durante su traslado de un lugar a otro. Estas pérdidas pueden ocurrir debido a daños durante el transporte o por extravíos durante el proceso de traslado (Aguer y Pérez, 2010).

- Identificación de mermas de transporte

Es el reconocimiento de las mermas de transporte que son pérdidas que se presentan durante el traslado de un lugar a otro de los insumos o platos propios del restaurante, ya sea por daños durante el transporte o por pérdida durante el mismo (Aguer y Pérez, 2010).

- Cuantificación de mermas de transporte

Es expresar numéricamente la cantidad de mermas de transporte que son pérdidas que se dan durante el traslado de un lugar a otro de los insumos o platos propios de un restaurante, ya sea por daños durante el transporte o por pérdida durante el mismo (Aguer y Pérez, 2010).

d) Control de mermas de calidad:

La agrupación de actividades de verificación y supervisión de las mermas de calidad se enfoca en controlar las pérdidas que surgen debido a desperfectos o defectos en los productos fabricados. Estas mermas incluyen productos que no cumplen con los estándares de calidad establecidos por la empresa, así como aquellos que no están en condiciones adecuadas de empaque y etiquetado, entre otros factores (Muller, 2005).

- Identificación de mermas de calidad

Es el reconocimiento de las mermas de calidad, siendo pérdidas que se originan porque los insumos o platos no están de acuerdo a los estándares de calidad y que se tienen que retirar y no ofrecerle al cliente sobre todo los platos (Rocafort y Ferrer, 2008).

- Cuantificación de mermas de calidad

Hace referencia a la expresión numérica de las mermas de calidad que se derivan de los insumos o platos no están de acuerdo a lo estándares de calidad y que se tiene que retirar y no ofrecerle al cliente sobre todo los platos (Rocafort y Ferrer, 2008).

2.2.2.3 Cuadros de control de materiales.

Sistema kárdex

De acuerdo a Amat y Soldevilla (2019), el objetivo principal de un sistema de inventarios es establecer el nivel más rentable de existencias a través de una gestión eficiente de los materiales. Un control de inventarios efectivo permite:

- Contar con cantidades adecuadas de materiales y/o productos para satisfacer las necesidades de la empresa.
- Evitar pérdidas innecesarias por deterioro, obsolescencia o exceso de material almacenado.
- Reducción de las interrupciones en la producción.

Por consiguiente, la gestión de inventarios se ocupa de regular de manera eficiente las existencias en los almacenes, tanto de productos

terminados como de materias primas. En resumen, la organización debe mantener un inventario adecuado para satisfacer sus necesidades. La falta o el retraso de un producto debido a la carencia de material puede resultar en la pérdida de un cliente, lo que conlleva pérdidas económicas.

El kárdex es un tipo de documento, tarjeta o registro que se emplea para gestionar el control de inventarios de mercaderías o materias primas. Este sistema de registro permite supervisar las entradas y salidas de productos y proporciona información precisa sobre la cantidad de artículos disponibles en la empresa, ya sea en forma de materias primas o productos destinados a la venta (Torres, 2023).

El sistema kárdex asegura que los inventarios estén constantemente actualizados, aunque es necesario mantener un conjunto completo de registros para gestionar las entradas, salidas y saldos de inventarios. Si bien con este método no sería indispensable realizar inventarios físicos, estos se efectúan habitualmente para verificar y conciliar los saldos mostrados en las tarjetas de kárdex (Torres, 2023).

2.2.2.4 Contabilización o tratamiento contable de las mermas.

Según Amat, y Soldevilla, (2019), un estado de pérdidas y ganancias

analiza las ventas y los gastos de una empresa en un periodo determinado. Su propósito es agregar todas las fuentes de ingresos y restar todos los gastos asociados a esos ingresos. Este documento refleja el avance financiero de la empresa durante el periodo evaluado.

Las mermas se contabilizan como gastos para las empresas, afectando directamente los estados financieros y el margen de utilidad.

En los aspectos tributarios, la cancelación del Impuesto a la Renta para organizaciones comerciales e industriales clasifica esta renta como de tercera categoría, determinando que ciertos gastos, incluidos las mermas y los desmedros de las existencias, se deducen del total de ingresos siempre que estén debidamente acreditados (Effio y Valdivieso, 2018).

En el ámbito productivo y comercial, es habitual que las empresas experimenten disminuciones en la cantidad (peso/unidad/volumen) de materiales y productos, lo que en ocasiones puede llevar a la inutilización de ciertos insumos o mercancías. Estas reducciones se denominan mermas y desmedros (Alva, Effio y Valdivieso, 2023).

La principal diferencia entre mermas y desmedros es que las

mermas son pérdidas cuantitativas, mientras que los desmedros son pérdidas cualitativas. Contablemente, estos perjuicios se registran como costos o gastos. Sin embargo, a efectos tributarios, solo pueden considerarse gastos deducibles si cumplen con los requisitos establecidos por la Ley del Impuesto a la Renta (LIR) y su reglamento (Alva, Effio y Valdivieso, 2023).

La merma se define como la pérdida física en volumen, peso o cantidad de las existencias, causadas por su naturaleza o por el proceso productivo, según el art. 21 inciso C) del Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta. Por otro lado, el desmedro se describe en el artículo 21 inciso C) numeral 2 del mismo reglamento como una pérdida cualitativa irrecuperable que hace que las existencias sean inutilizables para sus fines originales (Alva, Effio y Valdivieso, 2023).

En términos contables, las mermas se registran como un gasto (cuenta 68 Valuación y deterioro de activos y provisiones – PCGE) contra un activo (cuenta 29 Desvalorización de Inventarios – PCGE). No hay una regulación específica que establezca el importe permitido de las mermas; su monto se define a través de un informe elaborado por un profesional independiente (Angulo, 2017).

2.2.3 Producción

La producción, vista como una función organizacional, se centra en la coordinación de actividades administrativas que afectan el subsistema de transformación. Según Krajewsky y Ritzman (2000), el proceso de conversión es esencial para la administración de la producción y las operaciones; las tareas administrativas relacionadas con el subsistema de conversión abarcan toda la organización.

Hoy en día, se entiende que, para ser competitivos a nivel global, no basta con tener funciones de mercadotecnia y finanzas eficientes, sino que también es necesario contar con una función de operaciones sólida que colabore estrechamente con las demás áreas de la organización (Amat y Soldevilla, 2019).

2.2.4 Gestión productiva

La gestión de la producción se fundamenta en los métodos y técnicas empleados para transformar materias primas en productos acabados. Esto implica tomar decisiones sobre los procesos productivos para garantizar la máxima productividad y eficiencia en la planta (Rocafort y Ferrer, 2008).

La gestión de la producción es el proceso que supervisa la transformación de insumos (materias primas, recursos humanos y capital) en productos finales. Es una parte fundamental de la administración general de la empresa e involucra tanto la planificación como la ejecución del proceso de manufactura. Este ámbito incluye la gestión de materiales e inventarios, el cumplimiento de las especificaciones de diseño, la utilización de equipos, el desempeño y la mano de obra, con el propósito de llevar a cabo la estrategia de producción de la empresa (Amat y Soldevilla, 2019).

2.2.4.1 Planificación de la producción. La planeación de la producción es una función de la dirección organizacional que sistematiza previamente los procesos de control de la mano de obra, materias primas, maquinaria y equipo, con el fin de desarrollar la fabricación determinada de antemano (Hernández, 2020).

El proceso de producción agrupa diversos procesos a los cuales se somete la materia prima para transformarla y elaborar un producto destinado a la venta. El principal desafío de la planeación de la producción es determinar una tasa de producción que permita mantener la fabricación requerida, estableciendo las cantidades a generar de cada producto sin superar la capacidad instalada y asegurando el flujo de materiales y medios

técnicos necesarios para satisfacer la demanda (Sánchez, 2011).

Hay varios métodos de producción, incluyendo la producción de un solo artículo, la producción por lotes, la producción en masa y la producción continua, cada uno con su propio enfoque para la planificación de la producción (García, 2020).

- Elaboración de planes de producción

La elaboración es un conjunto de acciones que conlleva a la formulación de los planes de producción que es una herramienta esencial que implica el detalle de los platos que se ofrecerán en un determinado periodo (García, 2020).

- Establecimiento de prioridades

Es un proceso de actividades de clasificación y, por consiguiente, de elección que conlleva a que funcione bien el negocio, por ejemplo, se tendría en cuenta la prioridad de la preparación de los alimentos, la atención a clientes, algunas tareas preponderantes como la gestión de inventarios (García, 2020).

- Planificar las órdenes de producción

Es un plan de trabajo que depende de los pedidos recibidos o las ventas esperadas. Cabe indicar que la orden de producción en un restaurante son los registros que especifican toda la información esencial de las porciones, costos, tiempos, y flujos de cada una de las recetas que se usarán en el transcurso del día. Es el formato que te permite la identificación de qué preparaciones faltan para el servicio (García, 2020).

2.2.4.2 Organización de la producción. La organización de la producción es una actividad que implica estructurar y ordenar el proceso productivo. Esta estructura permite a la empresa implementar las acciones, métodos y procedimientos necesarios para optimizar la gestión de procesos. El objetivo es regular el mayor número de actividades del sistema productivo mediante técnicas que mejoren su rendimiento y disminuyan las ineficiencias (Guerra, 2015).

Dentro de esta estructura, la planificación de la producción es esencial. Esto incluye la elaboración del programa maestro, que requiere que los gestores decidan dónde comenzará la producción, determinando, por ejemplo, qué máquinas o instalaciones se utilizarán (Guerra, 2015).

- Métodos de producción

Es un proceso que se encarga de la producción de forma correcta de la preparación de los platos en las cantidades correctas y al correcto nivel de calidad, de forma oportuna y a un costo efectivo (Guerra, 2015).

- Eficiencia de la producción

Es el desarrollo de la mayor producción de preparación de platos en un restaurante con la menor utilización de recursos, y de manera oportuna que permita maximizar la rentabilidad, brindando productos de calidad y una buena atención a los clientes (Guerra, 2015).

2.2.4.3 Dirección de la producción. La Dirección de Producción es la disciplina que abarca todas las actividades relacionadas con la producción de bienes y servicios, enfocándose en la transformación de los recursos (inputs) en productos (outputs). Esta dirección implica habilidades gerenciales, liderazgo y toma de decisiones. Dirigir la producción significa tomar decisiones que permitan obtener productos (bienes o servicios) capaces de satisfacer las necesidades de las personas mediante la transformación de diversos recursos. En todas las organizaciones, existen actividades de producción o de dirección de operaciones.

- Capacidad gerencial

Es la agrupación de competencias profesionales y habilidades de los directivos que interactúan con los colaboradores o subordinados, por ejemplo, en un entorno laboral, para desarrollar una sólida gestión administrativa (Hernández, 2020).

- Liderazgo

El liderazgo es la capacidad que tiene una persona de generar influencia, motivación, así como desarrollar la organización y ejecutar actividades para conseguir propósitos que permita lograr la misión organizacional y la visión (Sánchez, 2011).

- Toma de decisiones

La toma de decisiones es un proceso que implica tu capacidad, como persona, para la elección de opción mejor entre varias alternativas que tiene más efectos positivos que negativos, en el caso de los restaurantes en la gestión productiva pueden tomar decisiones financieras o económicas (García, 2020).

2.2.4.4 Control de la producción. El control de la producción se concentra en la implementación de las especificaciones de diseño a nivel

de planta. Esta tarea exige que la dirección o los encargados orienten al personal y a los equipos para que realicen las acciones necesarias para completar su parte en la fabricación de un producto final. Además, implica una gestión activa de las normas de calidad y una supervisión estricta de la velocidad de producción en relación con los tiempos de ejecución establecidos (Amat y Soldvilla, 2019).

Cada proceso tiene entradas y salidas específicas, así como una meta establecida. Se mide la salida del proceso actual y se compara con la meta. Cualquier desviación se retroalimenta al proceso o a su entrada. El control de desviaciones ajusta el proceso o la entrada según sea necesario. Las funciones principales de la planificación y el control consisten en establecer metas y medir las desviaciones. Por lo tanto, la esencia de este proceso radica en gestionar las desviaciones, asegurando que las metas sean coherentes con los objetivos de la organización. El objetivo es optimizar los sistemas en su conjunto, en lugar de centrarse en la optimización de un solo elemento (Aguer y Pérez, 2010).

- Verificación del cumplimiento de lo planificado

Hace referencia a la evaluación o comprobación de lo programado o planificado, en este caso de los restaurantes es cuando a la producción de

platos que se ofrecerá, será para cierto tipo de clientes en un determinado momento, para ello se comprueba el cumplimiento con evidencias reales o datos, entre otros (García, 2020).

- Comparación de la demanda real con la planeada

Hace referencia al análisis de la demanda para establecer diferencias y semejanzas, en este caso de la demanda real con la demanda planificada. La planificación de la demanda es un proceso de gestión de la cadena de suministro que facilita a un ente organizativo proyectar la demanda futura y personalizar de manera exitosa la producción de la organización, ya sean productos o servicios, según con esas proyecciones (Guerra, 2015).

- Comprobar los niveles de existencia

Trata de la confirmación de la veracidad de la existencia que es el inventario de un restaurante que incluye todos los suministros que ingresan al restaurante y que se utilizan para la preparación de los alimentos o bebidas para los clientes (Guerra, 2015).

- Seguimiento de la producción durante su desarrollo y análisis de sus resultados

El seguimiento hace referencia al análisis y recopilación de forma sistemática de la información a medida que avanza la producción durante su desarrollo y análisis de los datos (Aguer, y Pérez, 2010).

2.2.5 Sector restaurantes

2.2.5.1 Concepto de restaurante. Según el Reglamento de Restaurantes del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), el artículo 03 define un restaurante como un establecimiento que ofrece comidas y bebidas al público, las cuales son preparadas en el mismo lugar y se sirven conforme a las condiciones establecidas en el reglamento y las normas sanitarias aplicables.

Según el Banco Público de Inversión (BPI), una entidad francesa dedicada al financiamiento y desarrollo empresarial, nos indica que un restaurante es un establecimiento que ofrece comidas para ser consumidas en el lugar a cambio de un pago.

2.2.5.2 Clases de restaurantes. Existen diversas clasificaciones de restaurantes a nivel mundial. A continuación, se presentan algunos tipos de restaurantes que se encuentran en el mundo y específicamente en Perú:

Restaurante buffet:

Estos restaurantes proporcionan una gran variedad de alimentos en modalidad de autoservicio para atender a la mayor cantidad de consumidores posible. La mayoría de estos establecimientos se ubican en hoteles. Los comensales son casi completamente autónomos, ya que se sirven sus propios alimentos de una gran barra. Pueden seleccionar entre entradas, platos calientes o fríos, y postres, todos pre-cortados en porciones. Al final, los clientes pagan por plato, por porciones o por peso, según las políticas del restaurante. El personal del restaurante se encarga de limpiar y organizar el área (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

Restaurante de comida rápida / Take-away:

La estructura de estos restaurantes se fundamenta en la estandarización. Los alimentos, el ambiente y los platos son simples. Los menús incluyen tanto opciones grasosas como alternativas más saludables para satisfacer a un público diverso. Además, los clientes tienen la posibilidad de llevar la comida fuera del establecimiento, ofreciendo así mayor flexibilidad (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

Restaurante de autor:

En estos restaurantes, se ofrecen recetas innovadoras en las que el chef utiliza sus conocimientos gastronómicos, su experiencia y su estilo personal. Los consumidores se sienten atraídos por estos establecimientos para probar nuevos sabores, texturas y combinaciones de alimentos (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

Restaurante gourmet:

Estos restaurantes se distinguen por ofrecer alimentos de alta calidad y generalmente presentan platos "a la carte" que requieren una preparación meticulosa. El menú incluye frecuentemente platos originales, con recetas creadas por chefs talentosos que utilizan ingredientes, especias y condimentos específicos. A menudo, estos restaurantes se caracterizan por tener un concepto gastronómico definido (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

Restaurante temático:

Estos restaurantes están caracterizados por un tema definido, que puede estar basado en un tipo de cocina, un país u otros conceptos. El menú presenta una variedad de platos diferentes, y el ambiente del restaurante refleja el tema seleccionado (Decreto Supremo Nro. 025-2004-

MINCETUR, 2004).

Restaurante familiar:

Son pequeños restaurantes caracterizados por ofrecer platos sencillos a precios bajos, con un ambiente acogedor (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

Restaurante fusión:

Los restaurantes de fusión mezclan recetas de distintos países o regiones. Esta combinación de ingredientes, junto con la creatividad culinaria, da lugar a nuevos platos armoniosos con un sabor excepcional (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

2.2.5.3 Clasificación de restaurantes “Los Tenedores”. En España, la clasificación de los "Tenedores" según el Artículo 15 de la Ordenación para Restaurantes es un sistema que categoriza los restaurantes según la calidad de su servicio y sus características. A continuación, se describen las características de esta clasificación:

- Cinco tenedores:

Estos restaurantes, clasificados con cinco tenedores, disponen de

materiales y equipos de la más alta calidad, y presentan una decoración cuidada al detalle (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

El personal, uniformado, posee conocimientos de varios idiomas para optimizar el servicio al cliente. Además, ofrecen servicios como: guardarropa, sala de espera, baños independientes para damas y caballeros, separados de los de los trabajadores, ascensores y escaleras, aire acondicionado o calefacción, entradas diferentes para los clientes y los trabajadores, estas características aseguran una experiencia de alta calidad y confort para los clientes, destacando la atención al detalle y el lujo en cada aspecto del servicio, Menú internacional con una carta de vinos variada (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

- Cuatro tenedores:

A diferencia de los restaurantes con cinco tenedores, estos restaurantes, clasificados con menos tenedores, tienen materiales de menor calidad y una cantidad reducida de ellos. El menú se presenta en solo dos idiomas y la carta de vinos es limitada. Además, los jefes de meseros pueden tener menos conocimientos y solo hablan dos idiomas, lo que reduce un poco la calidad del servicio al cliente (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

- Tres tenedores:

Los restaurantes con menos de cuatro tenedores presentan diferencias significativas en comparación con los de categorías superiores. Estos establecimientos cuentan con una única entrada y un solo baño para clientes y empleados. No disponen de sala de espera, ascensores ni escaleras. El menú está escrito en un solo idioma y ofrece menos variedad de platos. Además, la cocina está equipada con una cantidad limitada de materiales y utensilios, reflejando una oferta más básica y funcional (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

- Dos tenedores:

Los restaurantes clasificados con dos tenedores tienen un comedor agradable y acogedor, una carta básica con opciones limitadas, y un personal con uniforme sencillo. La cocina cuenta con menos materiales y de menor calidad en comparación con los restaurantes de categorías superiores (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

- Un tenedor:

Los restaurantes con un tenedor son los más simples y económicos. Ofrecen precios bajos y accesibles, un menú sencillo con varias recetas y un menú del día a precio fijo con un número limitado de porciones. Los

empleados llevan un uniforme muy básico. Los baños son mixtos y la cocina cuenta con el equipo esencial necesario para la preparación de los platos (Decreto Supremo Nro. 025-2004-MINCETUR, 2004).

2.2.5.4 Flujos de información en los procesos de cocina.

Figura 3

Datos durante los flujos de información en los procesos de cocina



Nota. La figura muestra datos durante los flujos de información en los procesos de cocina. Fuente: Rodgers (2011) citado en Luza y Morales (2016).

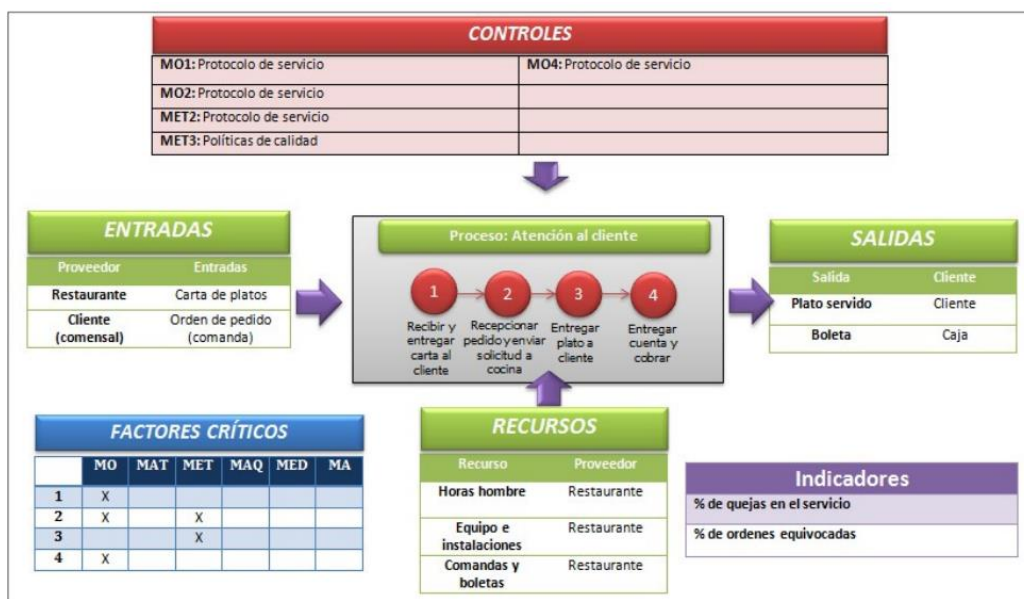
2.2.5.5 Ejemplo de operaciones en cocina. En este procedimiento, se consideran las entradas del restaurante, que incluyen el menú de platos disponibles y el pedido del cliente. El camarero recibe al cliente, le entrega el menú, espera un tiempo adecuado, toma el pedido y lo envía a la cocina. En la cocina, se prepara el plato, el camarero lo lleva al cliente, y finalmente entrega la cuenta y se realiza el cobro. Las salidas son el plato servido al cliente y el recibo que se envía a la caja. Los recursos incluyen las horas de trabajo del personal, los equipos e instalaciones, las comandas y los recibos, todos provistos por el restaurante (Gallego, 2012).

Además, se detalla en el gráfico cuáles son los factores críticos del proceso y los controles necesarios a considerar. Estos incluyen principalmente: el protocolo de servicio, que especifica cómo debe llevarse a cabo el servicio, y las políticas de calidad que deben seguir los camareros. Los principales indicadores son el porcentaje de quejas del servicio y el porcentaje de órdenes incorrectas (Silva, 2020).

En este nivel, después del proceso de planificación y de disponer los insumos necesarios para el día, se presenta el diagrama de flujo que abarca desde el inicio de la atención al cliente hasta que este se retira del establecimiento (Gallego, 2012).

Figura 4

Servicio de atención a un cliente en un restaurante



Nota. La figura muestra el servicio de atención a un cliente. Fuente: Luza y Morales (2016).

2.2.5.6 Los factores claves de éxito de los restaurantes. Un restaurante exitoso logra satisfacer a clientes con altos estándares al ofrecer una experiencia única y sorprendente. Es conocido por su calidad, seguridad y diversidad. Es un negocio que aporta valor en toda la cadena de producción. Los factores clave para el éxito incluyen, entre otros, el cumplimiento de los requisitos básicos, la infraestructura, el entorno macroeconómico, la formación y salud de los empleados, la sofisticación del negocio, la innovación y la adopción de tecnologías (Huamán y Rosas, 2017).

Los factores de éxito para los restaurantes también incluyen la promoción comercial, la política comercial y los insumos, así como la combinación de técnicas culinarias. Los factores críticos de éxito (FCE) consideran la satisfacción de los empleados en su trabajo, la ubicación del local, la oferta del menú, las estrategias publicitarias, la conceptualización del restaurante, la reputación de la empresa, el respaldo familiar, las recomendaciones de los clientes, la trayectoria en el mercado y las alternativas de financiamiento. También incluyen la perseverancia, la empatía hacia los clientes, la apariencia del establecimiento, la calidad del producto, precios competitivos, la rapidez en el servicio y el apoyo de amigos (Marie, Gerwig, Delphine, Michele y Cristiane, 2022).

Se evaluaron tanto los ambientes internos como externos de los restaurantes, además del ciclo de vida familiar y del negocio. Este análisis resaltó nueve factores específicos de éxito: la calidad de los alimentos, la motivación positiva del personal, la localización, la experiencia previa de los administradores, los cambios políticos y legales, la competencia, el apoyo familiar, la publicidad y las recomendaciones positivas de los clientes (Peñaherrera, Borja y Rivadeneira, 2013).

Por otra parte, la teoría de Brotherton (2004) indica diversos factores, entre ellos, la flexibilidad operativa y la capacidad de respuesta,

la habilidad para satisfacer las demandas de los clientes, la fidelidad de los clientes y la recurrencia de negocios, el empoderamiento del personal, las encuestas y comentarios de los clientes, la capacitación y selección del personal, los estándares de calidad, asimismo, la higiene y limpieza.

Es importante destacar que, según los gerentes entrevistados por Sharma, Arora y Kharub (2021), los factores clave de éxito en la industria de los restaurantes se dividen en cinco categorías: la calidad y preparación de los alimentos (frescos, saludables, con el equipo de cocina adecuado), el sistema de soporte para la entrega de alimentos (entrega rápida), la limpieza y el ambiente (temperatura, iluminación, ruido, música, olor, seguridad), el precio de la comida (precio justo); por último, la imagen de marca (valor y percepción de la marca).

2.2.6 Los factores clave de éxito en Perú

En los restaurantes peruanos, se han identificado varios factores clave de éxito, entre los que destacan la atención al cliente, una adecuada secuencia de los platos, la habilidad de los empleados para recomendar platos y vinos, el ambiente, tiempos de espera reducidos, la transparencia, la relación calidad/precio, los servicios, el menú y la carta de vinos (Silva, 2012).

Durante la pandemia, han emergido nuevos factores clave de éxito

en el sector de los restaurantes en Perú, como menús híbridos, servicio 24/7, creatividad culinaria y responsabilidad social (Tomaello, 2021).

2.3 Definición de términos básicos

Almacén

La ubicación que funciona como un punto central para regular el flujo de mercancías entre la oferta y la demanda de fabricantes, comerciantes y consumidores (Arredondo, 2015).

Control de calidad

Es el conjunto de acciones planificadas y sistemáticas necesarias para garantizar que la calidad del servicio de una organización cumpla con los requisitos establecidos, asegurando así la confianza adecuada en el servicio ofrecido (Avollo, Hansen, y Mowen, 2007).

Control de proceso

Supervisar y estar atento al proceso productivo para garantizar su correcto funcionamiento y poder actuar ante cualquier problema que pueda surgir (García, 2019).

Gastos

Son las erogaciones por parte de la empresa, que no están

directamente relacionados con la producción (Avollo, Hansen y Mowen, 2007).

Ingreso

Un ingreso es un aumento en los recursos económicos. Debe comprenderse en el contexto de activos y pasivos, ya que representa la recuperación de un activo (García, 2019).

Presupuesto

Fondos estimados para alcanzar los objetivos de la empresa en un periodo, cuyo límite no debería excederse. (Calderón, 2014).

Producción

Cantidad de trabajo generado por una máquina o taller en un período específico. También se refiere a la productividad potencial que puede alcanzar una máquina o sistema cuando está en plena producción durante un período determinado (Calderón, 2014).

Planificación operativa

Es el proceso de organizar las actividades, tiempos y recursos humanos y materiales de manera sistemática para lograr mejoras y alcanzar los objetivos establecidos (Gamboa y Jiménez, 2023).

Proceso

Conjunto de actividades interrelacionadas que trabajan juntas para convertir entradas en salidas de mayor valor añadido. El control de calidad de un proceso debe centrarse en adaptar y mejorar las normas de calidad establecidas (Avollo, Hansen y Mowen, 2007).

Proceso productivo

Es la secuencia de actividades necesarias para fabricar un producto (bienes o servicios), también conocida como cadena productiva o conjunto de operaciones esenciales para la producción de un bien o servicio. Estas actividades están planificadas y provocan una modificación o transformación de materiales, objetos o sistemas (Gamboa y Jiménez, 2023).

Productividad

Capacidad de producir, ser útil o provechoso. Incremento o disminución de los rendimientos finales en función de los factores productivos. Aumentar la productividad es incrementar la producción, manteniendo los recursos necesarios para obtenerla (Calderón, 2014).

Producto

Resultado de un proceso que realiza la organización y satisface las necesidades de los clientes. El objeto material que satisface las necesidades de los clientes (Gamboa y Jiménez, 2023).

Programación

Proceso de definir las actividades a llevar a cabo en cada área impactada por un plan. Esto incluye la especificación de su interdependencia y secuencia, considerando los recursos disponibles y/o que se pueden conseguir, con el fin de alcanzar los objetivos establecidos en un plazo determinado (García, 2019).

Recursos productivos

Recursos empleados en la producción de un producto, incluyendo recursos humanos, materiales, maquinaria, técnicos, entre otros (Avollo, Hansen y Mowen, 2007).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Tipo y nivel de investigación

3.1.1 Tipo de investigación

El presente trabajo de investigación se considera de tipo básica, ya que buscó a que se amplíe y profundice el caudal de conocimientos científicos que existen sobre la realidad (Rodríguez-Sosa y Burneo, 2017).

3.1.2 Nivel de investigación

El nivel de investigación es correlacional, ya que su fin es que se determina la relación de variables (Hernández et al, 2014).

3.1.3 Diseño de investigación

Este estudio tuvo un diseño no experimental, pues no se manipuló deliberadamente la variable independiente. Es decir, se trata de un estudio en el que no se modifica intencionalmente la variable independiente para observar su efecto sobre la variable dependiente (Hernández et al., 2014).

3.2 Población y muestra

3.2.1 Población

La población estuvo conformada por el personal del área contable o asesores externos de los restaurantes del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, un total de 74, ver anexo.

Criterio de inclusión:

Se consideró a los contadores o asesores externos de los restaurantes del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa que tuvieron la predisposición de responder los instrumentos.

Criterio de exclusión:

No se consideró a los contadores o asesores externos de los restaurantes del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa que no tuvieron la predisposición de responder los instrumentos.

Por lo tanto, la población quedó en 53 contadores o asesores externos.

3.2.2 Muestra

La muestra fue de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$n = \frac{NZ^2pq}{(N-1)E^2 + Z^2pq}$$

N = Población	: 53
Z = Confianza Estadística 95 %	: 1,96
p = q probabilidad éxito / fracaso	: 0,5
E = margen de error	: 0,05
n = 38	

3.3 Variables, dimensiones e indicadores

Variable independiente: Control de las mermas

Dimensión 1: Control mermas de producción

- Identificación de mermas de producción
- Cuantificación de mermas de producción
- Mermas de proceso
- Mermas de material

Dimensión 2: Control de mermas de almacenamiento

- Identificación de mermas de almacenamiento
- Cuantificación de mermas de almacenamiento

Dimensión 3: Control de mermas de transporte

- Identificación de mermas de transporte
- Cuantificación de mermas de transporte

Dimensión 4: Control de mermas de calidad

- Identificación de mermas de calidad
- Cuantificación de mermas de calidad

Variable dependiente: Gestión productiva**Dimensión 1: Planificación de la producción**

- Elaboración de planes de producción
- Establecimiento de prioridades
- Planificar las órdenes de producción

Dimensión 2: Organización de la producción

- Métodos de producción
- Eficiencia de la producción

Dimensión 3: Dirección de la producción

- Capacidad gerencial
- Liderazgo
- Toma de decisiones

Dimensión 4: Control de la producción

- Verificación del cumplimiento de lo planificado
- Comparación de la demanda real con la planeada
- Comprobar los niveles de existencia
- Seguimiento de la producción durante su desarrollo y análisis de sus resultados

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**3.4.1 Técnicas de recolección de datos**

En el presente estudio, se utilizó la encuesta que fue aplicada a los sujetos de investigación seleccionados.

3.4.2 Instrumentos de recolección de datos

En el presente estudio, se utilizó el cuestionario que fue aplicado a los sujetos de investigación seleccionados.

3.5. Procesamiento de la información y métodos estadísticos de análisis de datos

Se utilizó el paquete estadístico SPSS versión 25.0, para el tratamiento de datos en español, para ello de manera previa los datos fueron llevados a una hoja Excel. Se desarrolló el análisis de datos considera las siguientes técnicas estadísticas, como las tablas de frecuencias y figuras estadísticas, tablas de contingencia, y el coeficiente de correlación de Pearson para la contrastación de la hipótesis.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1 Análisis descriptivo de las variables

4.1.1 Variable 1: Control de las mermas

DIMENSIÓN: CONTROL MERMAS DE PRODUCCIÓN

Indicador: Identificación de mermas de producción

Ítem 1. En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción.

Tabla 1

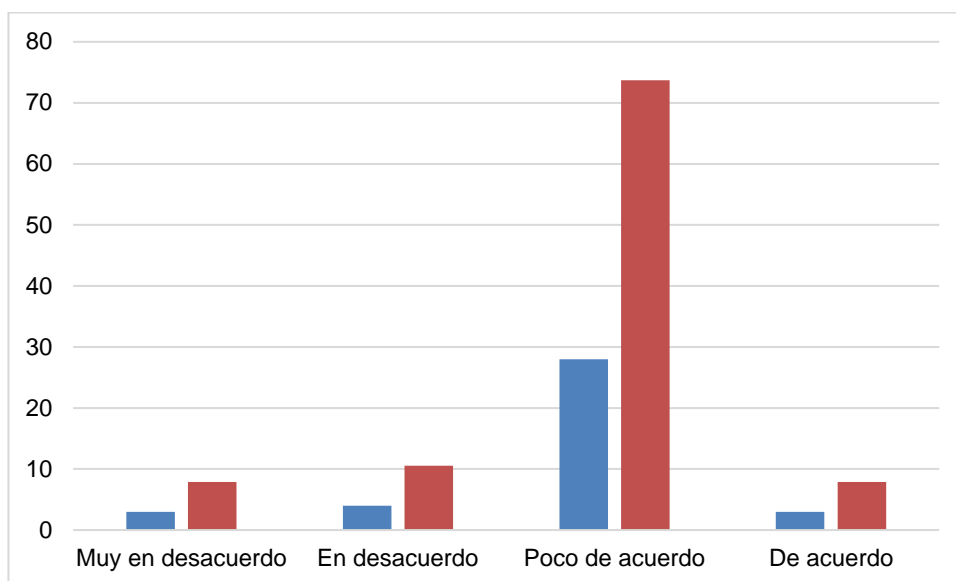
En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	4	10,5	18,4
Poco de acuerdo	28	73,7	92,1
De acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 5

En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción.



Nota. Tabla 1

La información recabada en la tabla consigna el ítem 1: En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (73,7 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Al respecto, se requiere continuar con tales procedimientos que implica la comparación del registro de inventario y el stock físico de la mercadería.

Ítem 2. En la empresa, se identifica las mermas de producción de manera oportuna.

Tabla 2

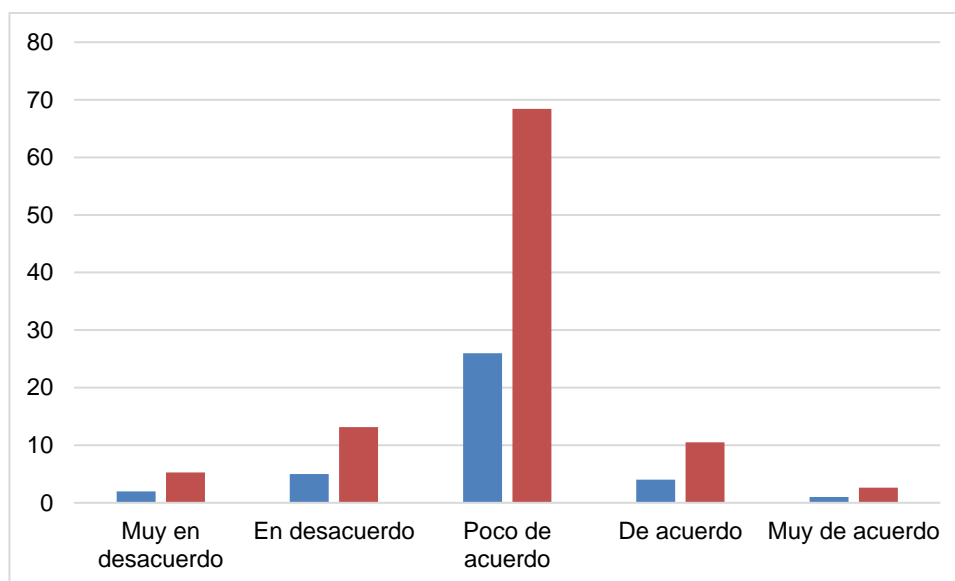
En la empresa, se identifica las mermas de producción de manera oportuna.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	26	68,4	86,8
De acuerdo	4	10,5	97,4
Muy de acuerdo	1	2,6	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 6

En la empresa, se identifica las mermas de producción de manera oportuna.



Nota. Tabla 2

La información recabada en la tabla consigna el ítem 2: En la empresa, se identifica las mermas de producción de manera oportuna, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (2,6 %). Es necesario entonces, que se realice estrategias adecuadas para que se identifique de forma correcta la producción; así como la medición de las mermas de producción con el propósito de que se tome medidas preventivas y correctivas, como la optimización de la eficiencia de los procesos.

Indicador: Cuantificación de mermas de producción

Ítem 3. En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción.

Tabla 3

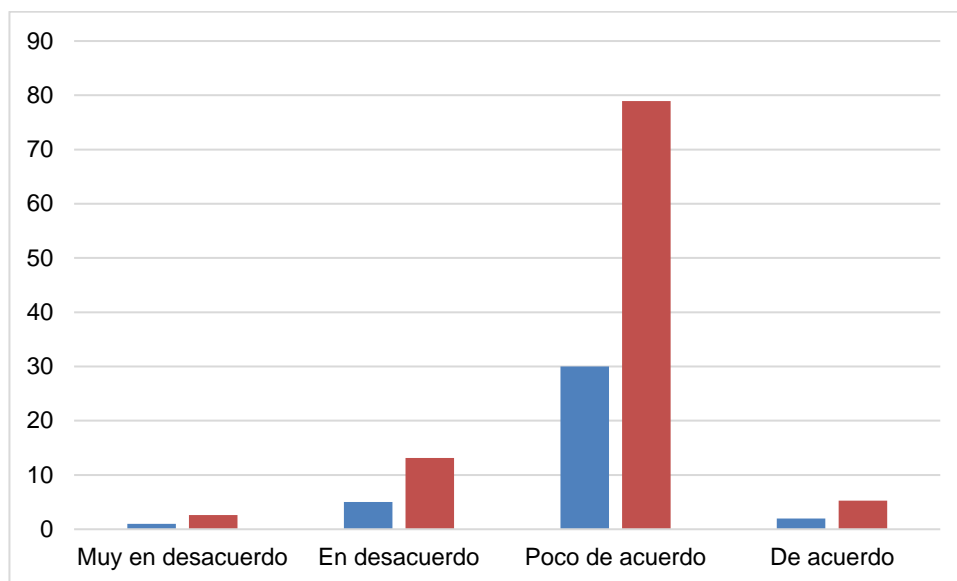
En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	1	2,6	2,6
En desacuerdo	5	13,2	15,8
Poco de acuerdo	30	78,9	94,7
De acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 7

En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción.



Nota. Tabla 3

La información recabada en la tabla 3 consigna el ítem 3: En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (2,6 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (78,9 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Entonces, es importante que la cuantificación de las mermas se realice de forma ordenada y, que haya mecanismos formales para tal identificación y de esta forma generar información fiable.

Ítem 4. En la empresa, la cuantificación de mermas de producción se registra de forma objetiva.

Tabla 4

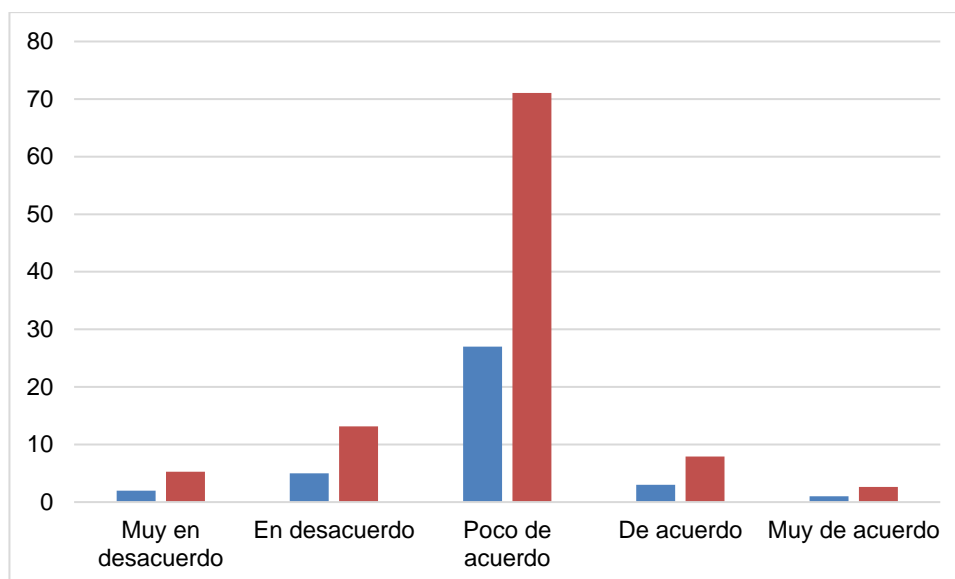
En la empresa, la cuantificación de mermas de producción se registra de forma objetiva.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	27	71,1	89,5
De acuerdo	3	7,9	97,4
Muy de acuerdo	1	2,6	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 8

En la empresa, la cuantificación de mermas de producción se registra de forma objetiva.



Nota. Tabla 4

La información recabada en la tabla consigna el ítem 4: En la empresa, la cuantificación de mermas de producción se registra de forma objetiva, presenta los resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (2,6 %). Por consiguiente, la cuantificación de las mermas de producción es esencial para generar información contable que permita determinar la fiabilidad del rubro relacionado con las existencias.

Indicador: Identificación de las mermas de proceso

Ítem 5. En la empresa, aplican métodos apropiados para la identificación de las mermas de proceso.

Tabla 5

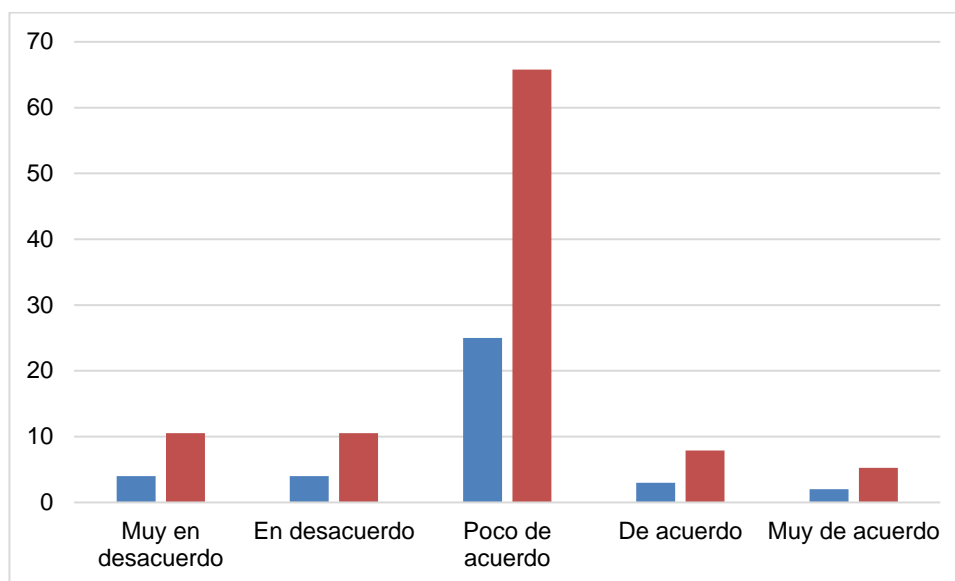
En la empresa, aplican métodos apropiados para la identificación de las mermas de proceso.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	4	10,5	10,5
En desacuerdo	4	10,5	21,1
Poco de acuerdo	25	65,8	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 9

En la empresa, aplican métodos apropiados para la identificación de las mermas de proceso.



Nota. Tabla 5

La información recabada en la tabla 5 consigna el ítem 5: En la empresa, aplican métodos apropiados para la identificación de las mermas de proceso. Presenta resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (10,5 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Entonces, es necesario que se aplique métodos precisos para que se pueda identificar las mermas y contar con información objetiva de las existencias en el almacén y, de esta forma, puedan tomar decisiones la plana directiva.

Ítem 6. En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente.

Tabla 6

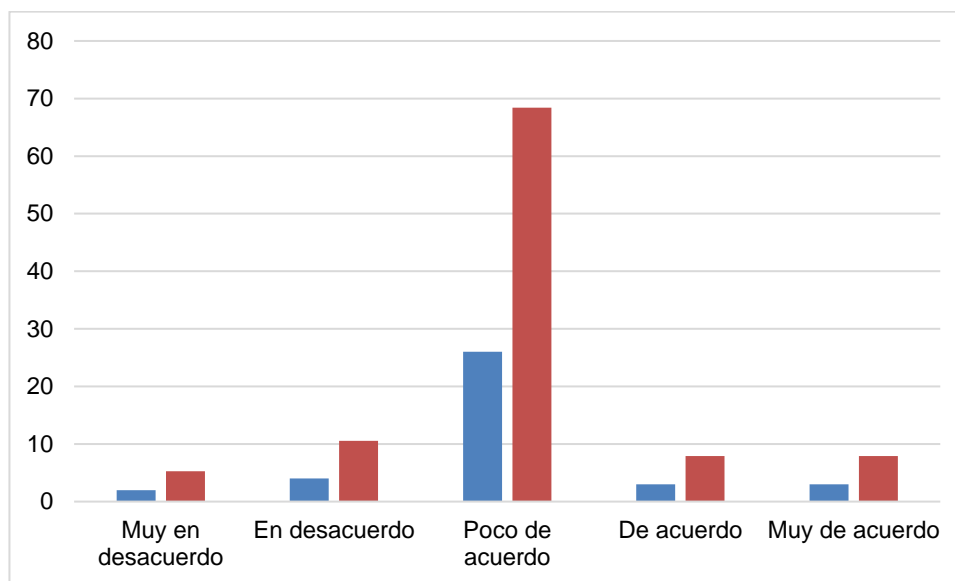
En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	4	10,5	15,8
Poco de acuerdo	26	68,4	84,2
De acuerdo	3	7,9	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 10

En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente.



Nota. Tabla 6

La información recabada en la tabla 6 consigna el ítem 6: En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente. Presenta resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Es esencial que el personal responsable identifique las mermas en proceso de forma eficaz, y encontrar desviaciones del consumo esperado de cada material utilizado para la producción.

Indicador: Cuantificación de las mermas de material

Ítem 7. En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente.

Tabla 7

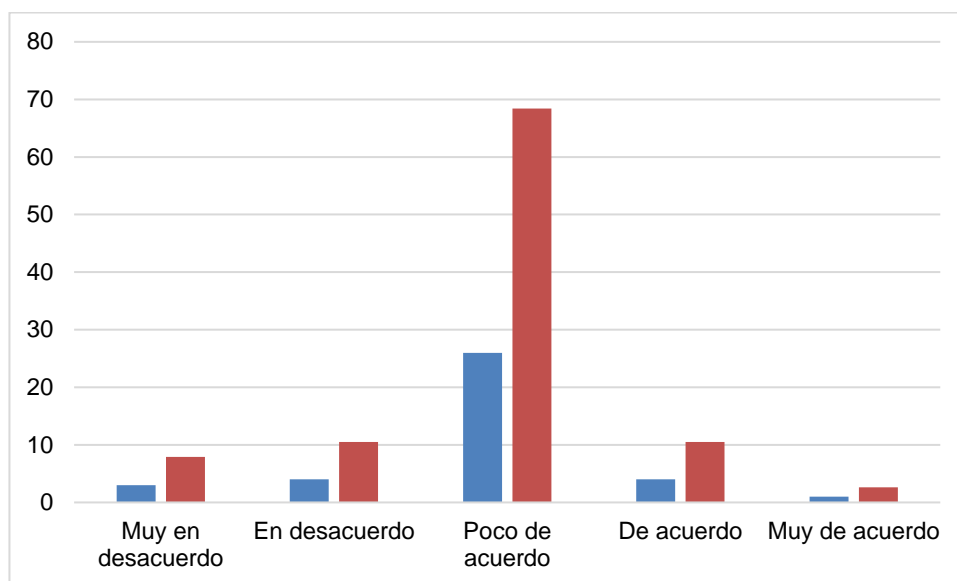
En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	4	10,5	18,4
Poco de acuerdo	26	68,4	86,8
De acuerdo	4	10,5	97,4
Muy de acuerdo	1	2,6	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 11

En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente.



Nota. Tabla 7

La información recabada en la tabla 7 consigna el ítem 7: En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente. Presenta los siguientes resultados en las diferentes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (10,5 %) y Muy de acuerdo (2,6 %). Por consiguiente, es vital que se controle la cuantificación de las mermas de material y, de esta forma, permita generar una suficiente información para la toma de decisiones.

Ítem 8. En la empresa, la cuantificación de las mermas de material se realiza de manera ordenada.

Tabla 8

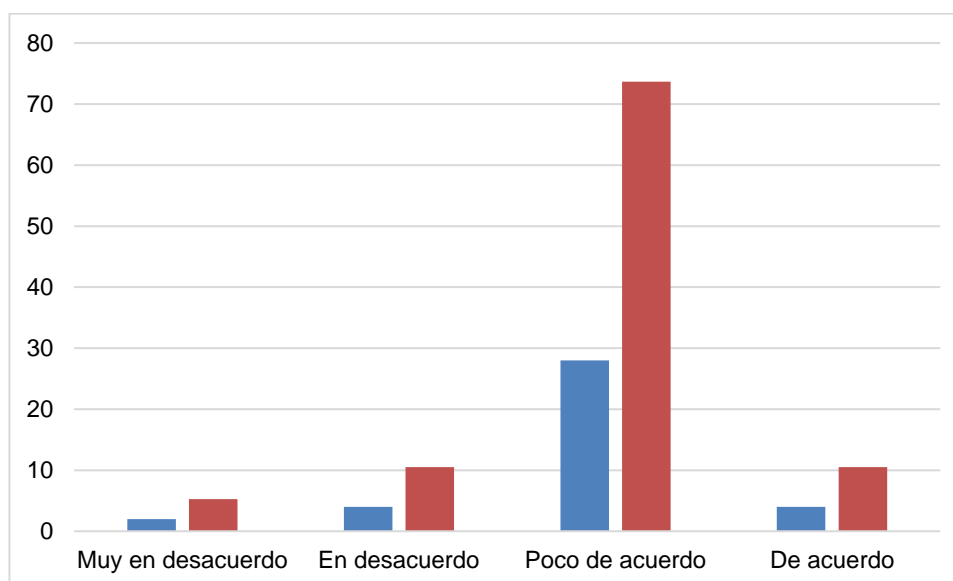
En la empresa, la cuantificación de las mermas de material se realiza de manera ordenada.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	4	10,5	15,8
Poco de acuerdo	28	73,7	89,5
De acuerdo	4	10,5	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 12

En la empresa, la cuantificación de las mermas de material se realiza de manera ordenada.



Nota. Tabla 8

La información recabada en la tabla 8 consigna el ítem 8: En la empresa, la cuantificación de las mermas de material se realiza de manera ordenada. Presenta los resultados en las diferentes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (73,7 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Por lo tanto, el responsable de la cuantificación de mermas se debe realizar conforme a directivas internas de la organización para coadyuvar al procesamiento de la información.

DIMENSIÓN: CONTROL DE MERMAS DE ALMACENAMIENTO

Indicador: Identificación de mermas de almacenamiento

Ítem 9. En la empresa, se cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento.

Tabla 9

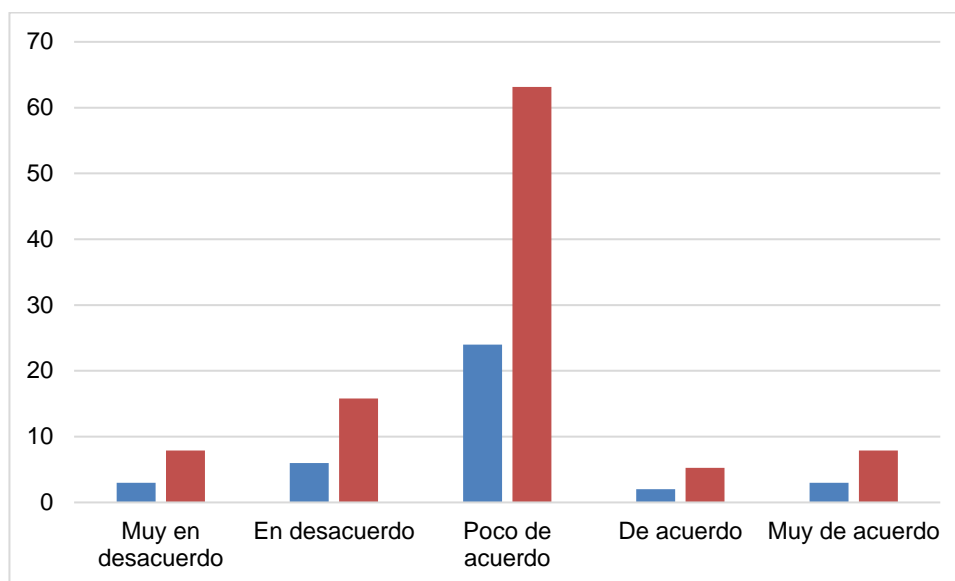
En la empresa, se cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	6	15,8	23,7
Poco de acuerdo	24	63,2	86,8
De acuerdo	2	5,3	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 13

En la empresa, se cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento.



Nota. Tabla 9

La información recabada en la tabla 9 consigna el ítem 9: En la empresa, se cuenta, con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento. Presenta los resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (15,8 %), poco de acuerdo (63,2 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Al respecto, es esencial que se controle las mermas de almacenamiento y reducirla, para ello debe planificarse la producción de forma eficaz y debe medirse las pérdidas o ganancias en cada fase, para ello se hace relevante una adecuada y oportuna identificación de las mermas.

Ítem 10. En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión.

Tabla 10

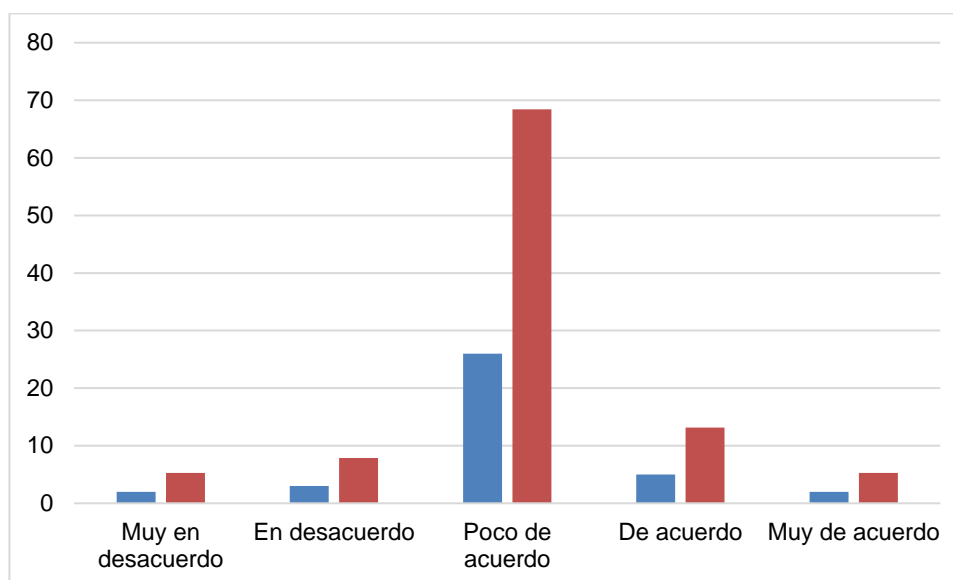
En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	3	7,9	13,2
Poco de acuerdo	26	68,4	81,6
De acuerdo	5	13,2	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 14

En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión.



Nota. Tabla 10

La información recabada en la tabla 10 consigna el ítem 10: En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión. Presenta resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (7,9 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (13,2 %) y muy de acuerdo (5,3 %). De esta forma, se nota que falta mejorar la identificación de mermas de almacenamiento y determinar sus causas más frecuentes, que puede incluir rotura, sobreproducción, procesamiento inadecuado, entre otros.

Indicador: cuantificación de mermas de almacenamiento

Ítem 11. En la empresa, se registra la cuantificación de mermas de almacenamiento de forma objetiva.

Tabla 11

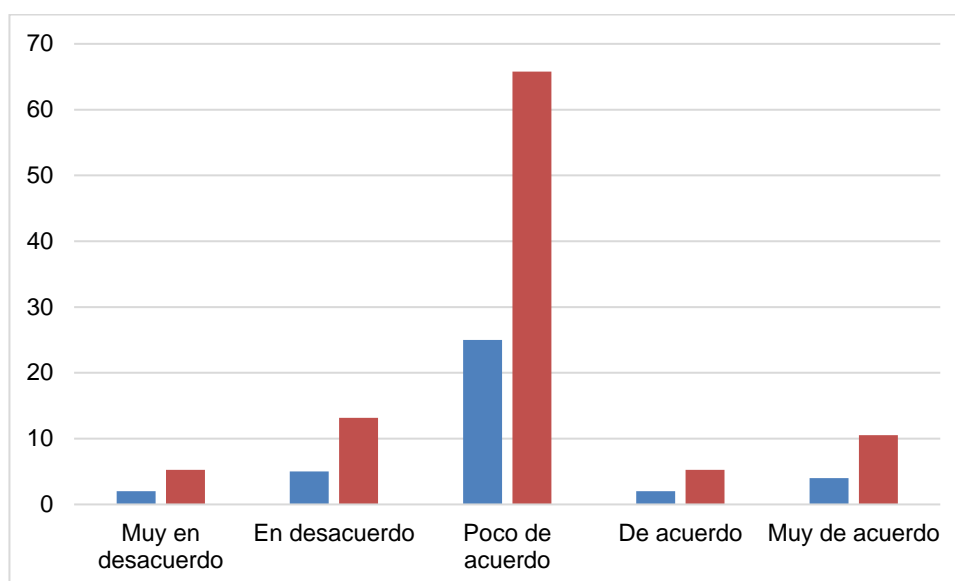
En la empresa, se registra la cuantificación de mermas de almacenamiento de forma objetiva.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	25	65,8	84,2
De acuerdo	2	5,3	89,5
Muy de acuerdo	4	10,5	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 15

En la empresa, se registra la cuantificación de mermas de almacenamiento de forma objetiva.



Nota. Tabla 11

La información recabada en la tabla 11 consigna el ítem 11: En la empresa, se registra la cuantificación de mermas de almacenamiento de forma objetiva. Presenta los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (10,5 %). Por tanto, es fundamental que se mejore la objetividad de tal registro para generar información de las existencias y, de esta manera, se tome sólidas decisiones. Para ello, también es fundamental que se implemente metodologías de mejora continua, para la cuantificación de mermas de almacenamiento. Así como para la capacitación constante del personal.

Ítem 12. En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento.

Tabla 12

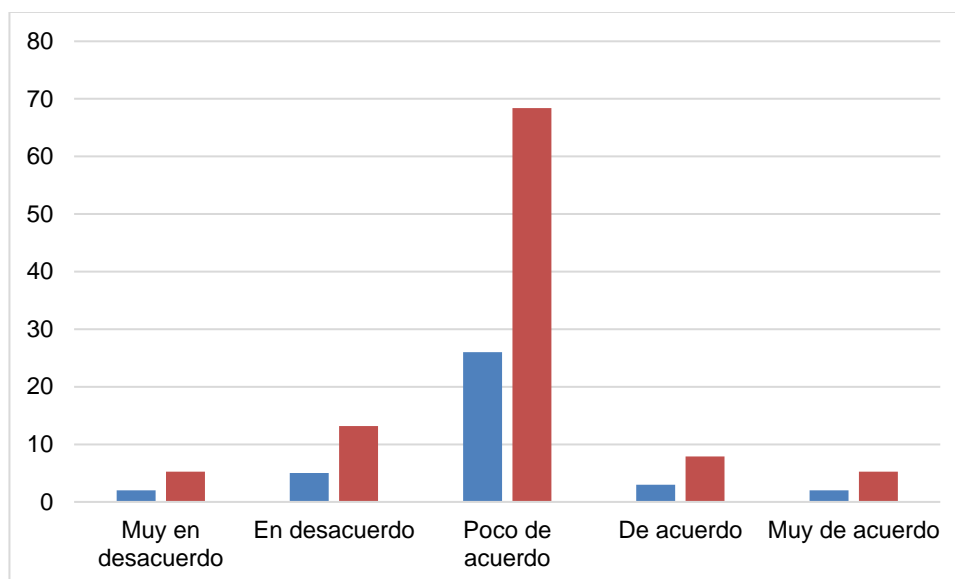
En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	26	68,4	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 16

En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento.



Nota. Tabla 12

La información recabada en la tabla 12 consigna el ítem 12: En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Entonces, es fundamental que los responsables prioricen la cuantificación de las indicadas mermas, pero se debe realizar estrategias para poder reducirlas o evitarlas.

DIMENSIÓN: CONTROL DE MERMAS DE TRANSPORTE

Indicador: identificación de mermas de transporte

Ítem 13. En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados.

Tabla 13

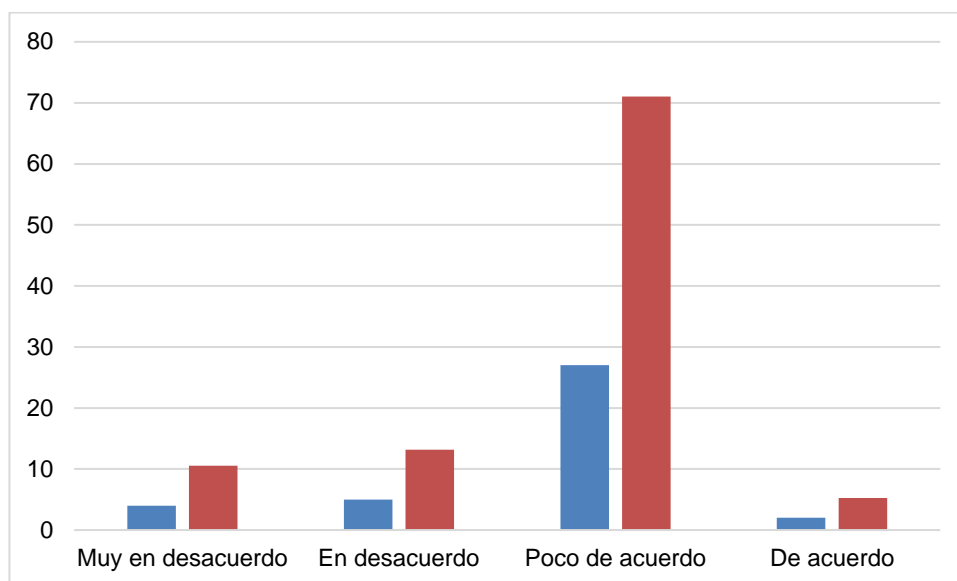
En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	4	10,5	10,5
En desacuerdo	5	13,2	23,7
Poco de acuerdo	27	71,1	94,7
De acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 17

En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados.



Nota. Tabla 13

La información recabada en la tabla 13 consigna el ítem 13: En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (10,5 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Entonces, es primordial que la organización tenga en cuenta mejorar la identificación de tales mermas que se generan en el transporte que afecta de forma significativa los costos de producción, el rendimiento económico de la organización y la calidad de los productos.

Ítem 14. En la empresa, se supervisa la identificación de mermas de transporte.

Tabla 14

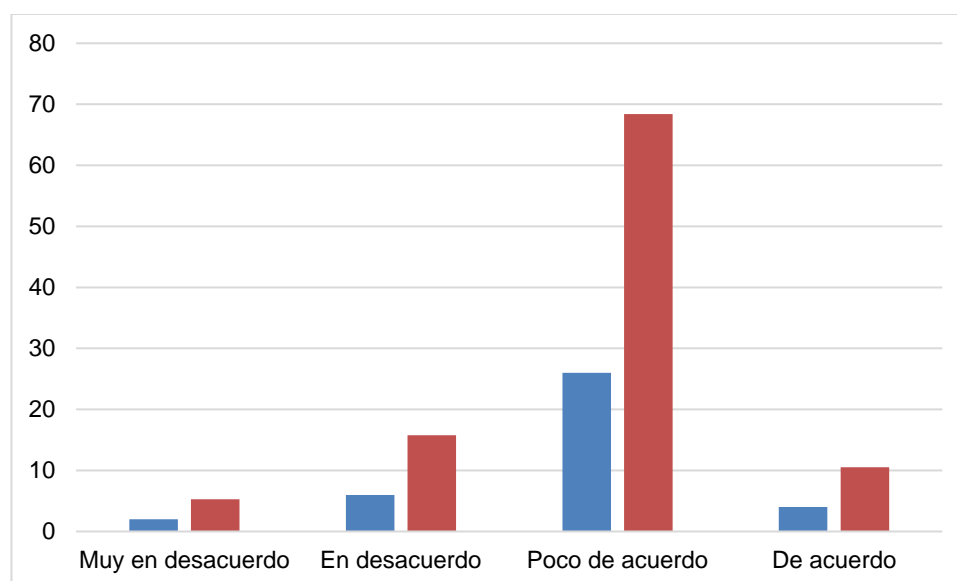
En la empresa, se supervisa la identificación de mermas de transporte.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	6	15,8	21,1
Poco de acuerdo	26	68,4	89,5
De acuerdo	4	10,5	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 18

En la empresa, se supervisa la identificación de mermas de transporte.



Nota. Tabla 14

La información recabada en la tabla 14 consigna el ítem 14: En la empresa, se supervisa la identificación de mermas de transporte, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (15,8 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Por consiguiente, aún falta mejorar la supervisión de la identificación de las citadas mermas, acción que debe ser permanente; pero, también es vital que se evalúe el desempeño de la cadena de producción para optimizar y mejorar aspectos donde se obtiene pérdidas.

Indicador: Cuantificación de mermas de transporte

Ítem 15. En la empresa, se controla la cuantificación de mermas de transporte de forma permanente.

Tabla 15

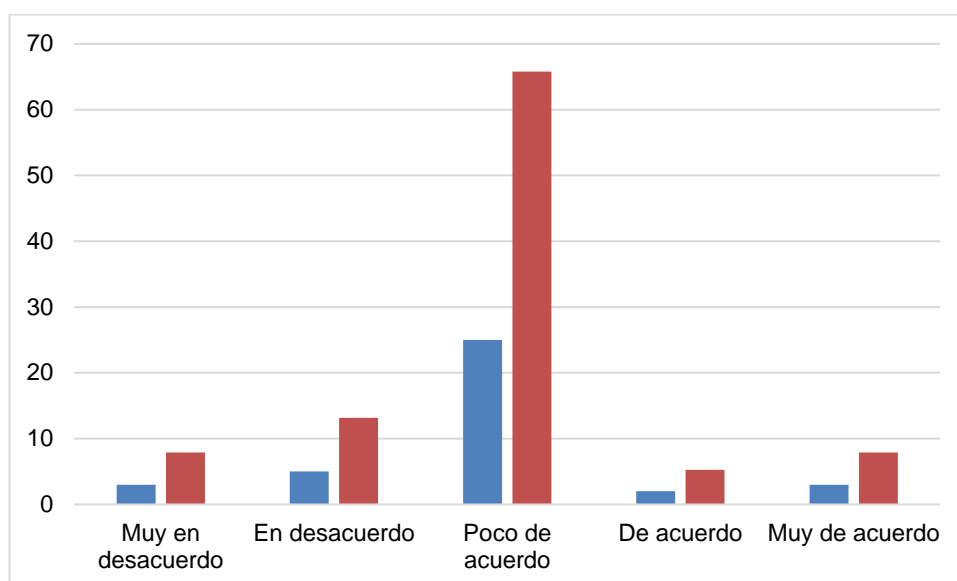
En la empresa, se controla la cuantificación de mermas de transporte de forma permanente.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	5	13,2	21,1
Poco de acuerdo	25	65,8	86,8
De acuerdo	2	5,3	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 19

En la empresa, se controla la cuantificación de mermas de transporte de forma permanente.



Nota. Tabla 15

La información recabada en la tabla 15 consigna el ítem 15: En la empresa, se controla la cuantificación de mermas de transporte de forma permanente. Presenta resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Por lo tanto, todavía falta mejorar el control de tales mermas en cuanto a la cantidad de producto o material que se pierde cuando se desarrolla el traslado de un lugar a otro, ya sea por daños durante el transporte o puede ser por pérdida durante el mismo.

Ítem 16. En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva.

Tabla 16

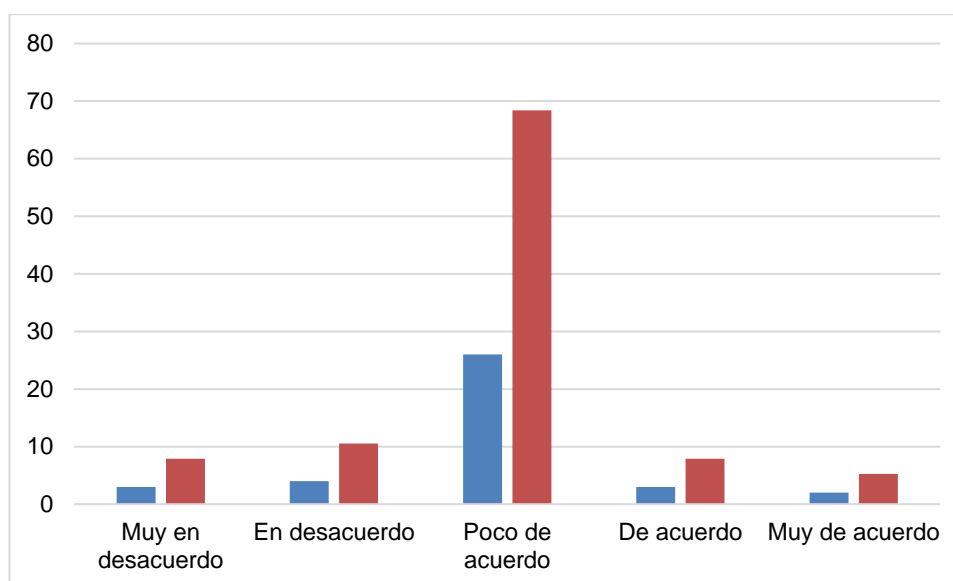
En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	4	10,5	18,4
Poco de acuerdo	26	68,4	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 20

En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva.



Nota. Tabla 16

La información recabada en la tabla 16 consigna el ítem 16: En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Por tanto, es fundamental que los responsables tomen en cuenta el desarrollo de la cuantificación de las mermas indicadas para generar información objetiva y poder realizar adecuadamente el tratamiento contable.

DIMENSIÓN: CONTROL DE MERMAS DE CALIDAD

Indicador: identificación de mermas de calidad

Ítem 17. En la empresa, se realiza la supervisión de la identificación de mermas de calidad.

Tabla 17

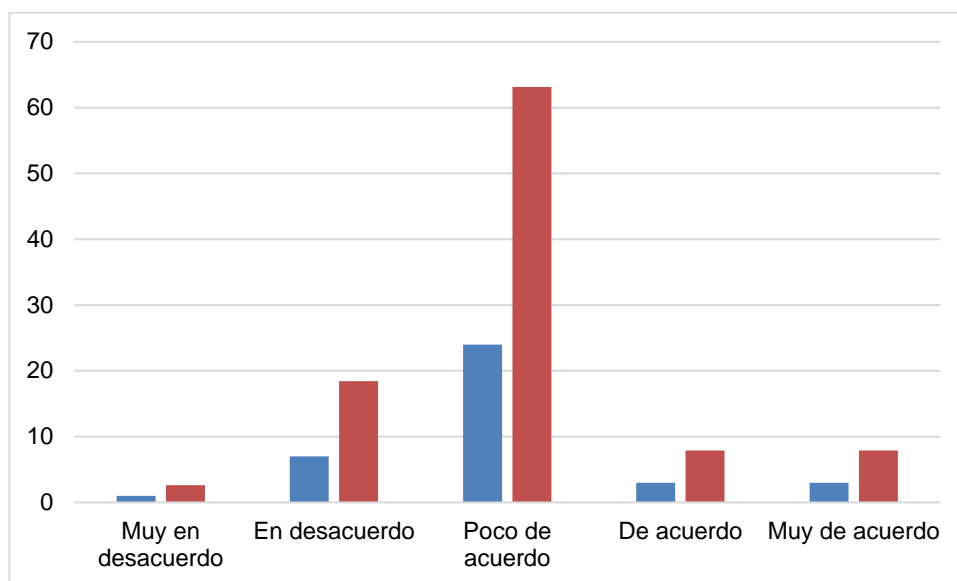
En la empresa, se realiza la supervisión de la identificación de mermas de calidad.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	1	2,6	2,6
En desacuerdo	7	18,4	21,1
Poco de acuerdo	24	63,2	84,2
De acuerdo	3	7,9	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 21

En la empresa, se realiza la supervisión de la identificación de mermas de calidad.



Nota. Tabla 17

La información recabada en la tabla 17 consigna el ítem 17: En la empresa, se realiza la supervisión de la identificación de mermas de calidad, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (2,6 %), en desacuerdo (18,4 %), poco de acuerdo (63,2 %), de acuerdo (7,9 %) y .uy de acuerdo (7,9 %). Entonces, es importante que se supervise tal identificación para garantizar la determinación objetiva de los costos de producción y, de esta forma, haya mecanismos formales para tal identificación y no se tenga problemas en el tratamiento contable y tributario.

Ítem 18. En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad.

Tabla 18

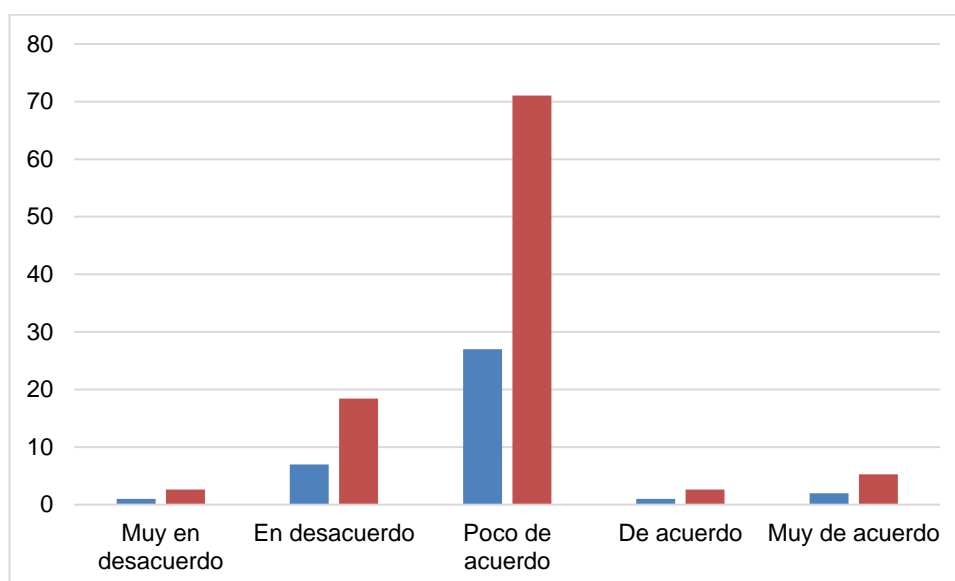
En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	1	2,6	2,6
En desacuerdo	7	18,4	21,1
Poco de acuerdo	27	71,1	92,1
De acuerdo	1	2,6	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 22

En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad.



Nota. Tabla 18

La información recabada en la tabla 18 consigna el ítem 18: En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (2,6 %), en desacuerdo (18,4 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (2,6 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Entonces, es necesario que se realicen la aplicación de los métodos para que se pueda inspeccionar de forma adecuada la identificación de tales mermas.

Indicador: Cuantificación de mermas de calidad

Ítem 19. En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad.

Tabla 19

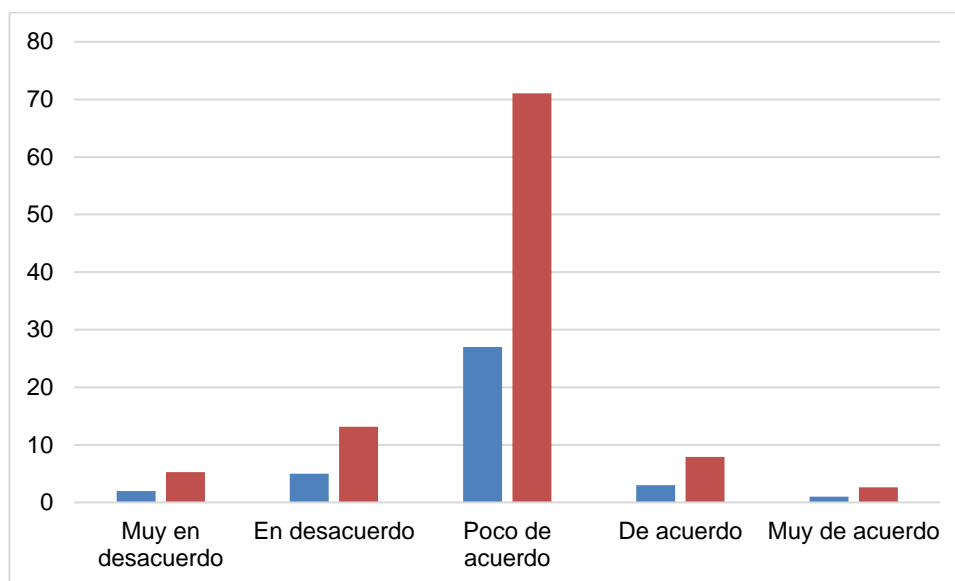
En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	27	71,1	89,5
De acuerdo	3	7,9	97,4
Muy de acuerdo	1	2,6	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 23

En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad.



Nota. Tabla 19

La información recabada en la tabla 19 consigna el ítem 19: En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (2,6 %). Por consiguiente, se evidencia que todavía falta mejorar el registro de la cuantificación de tales mermas; por ello, deben existir controles permanentes al proceso de registro.

Ítem 20. En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente.

Tabla 20

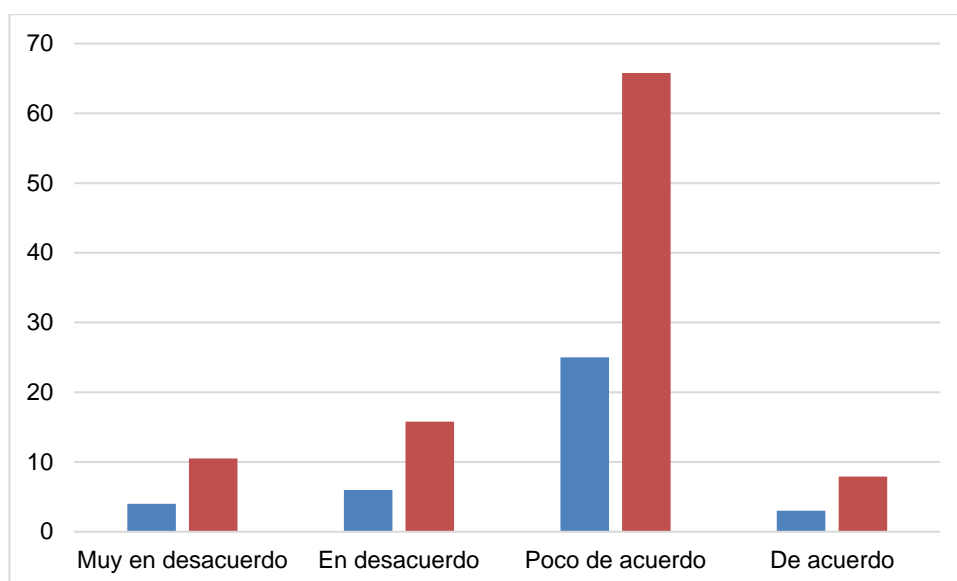
En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	4	10,5	10,5
En desacuerdo	6	15,8	26,3
Poco de acuerdo	25	65,8	92,1
De acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 24

En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente.



Nota. Tabla 20

La información recabada en la tabla 20 consigna el ítem 20: En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (10,5 %), en desacuerdo (15,8 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Por consiguiente, se debe desarrollar mecanismos formales para la supervisión de la cuantificación de las indicadas mermas para asegurar la determinación de una objetiva determinación de los costos de producción.

4.1.2 Variable dependiente:

DIMENSIÓN: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Indicador: Elaboración de planes de producción

- 1) En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada.

Tabla 21

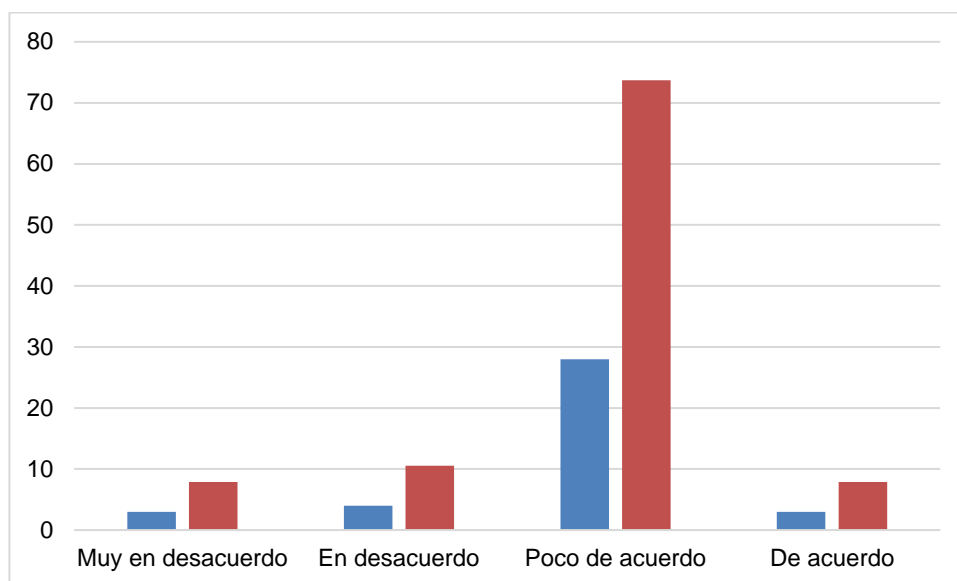
En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	4	10,5	18,4
Poco de acuerdo	28	73,7	92,1
De acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 25

En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada.



Nota. Tabla 21

La información recabada en la tabla 21 consigna el ítem 1: En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (73,7 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Por consiguiente, es necesario que la elaboración de los planes de producción se realice con estrategias adecuadas que asegure conseguir las metas propuestas.

2) En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción.

Tabla 22

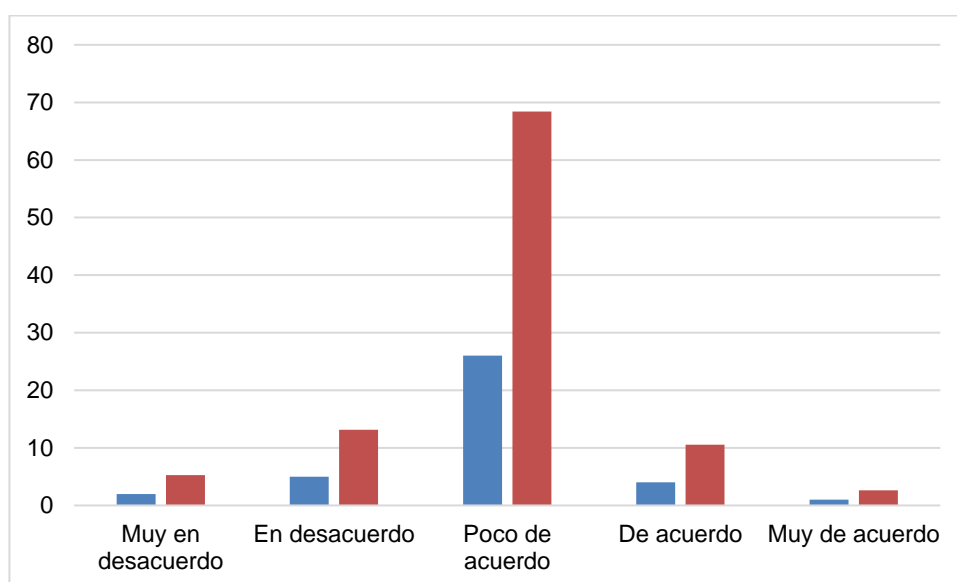
En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	26	68,4	86,8
De acuerdo	4	10,5	97,4
Muy de acuerdo	1	2,6	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 26

En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción



Nota. Tabla 22

La información recabada en la tabla 22 consigna el ítem 2: En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (2,6 %). Entonces, se debe supervisar la elaboración de planes de producción con mecanismos formales y estratégicos que conlleve a la determinación de los costos de producción de forma objetiva.

Indicador: Establecimiento de prioridades

- 3) En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción.

Tabla 23

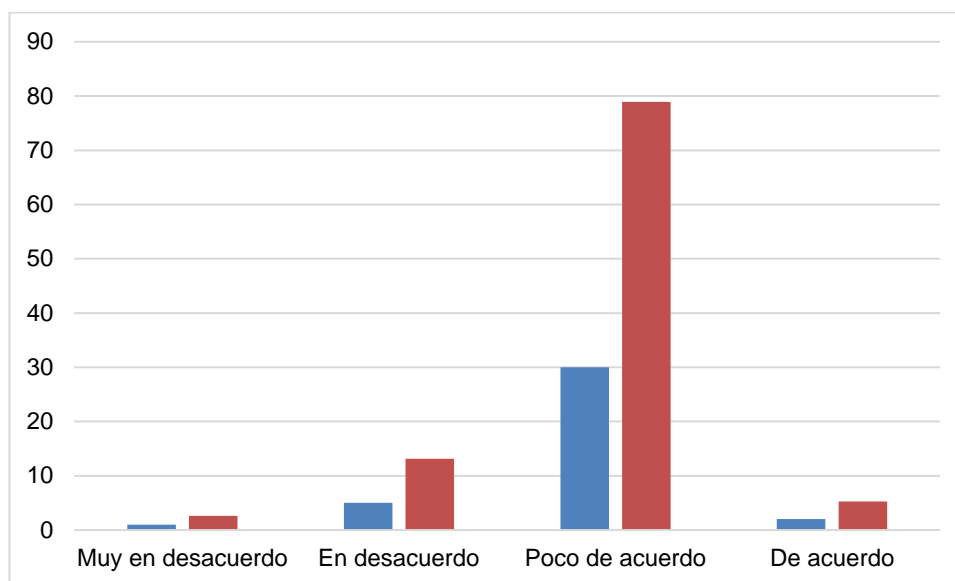
En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	1	2,6	2,6
En desacuerdo	5	13,2	15,8
Poco de acuerdo	30	78,9	94,7
De acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 27

En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción.



Nota. Tabla 23

La información recabada en la tabla 23 consigna el ítem 3: En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción. Presenta los resultados en las distintas categorías: Muy en desacuerdo (2,6 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (78,9 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (0,0 %). Por consiguiente, es esencial que en el establecimiento de las prioridades para realizar la producción se considere un buen análisis de la demanda, y se haga la revisión de los recursos que existen y se definan los objetivos.

- 4) En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades.

Tabla 24

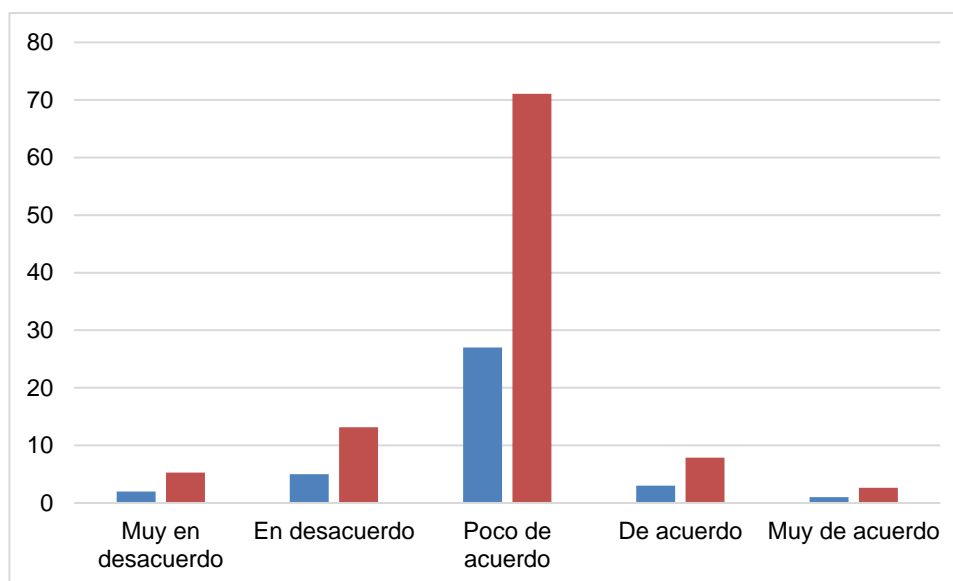
En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	27	71,1	89,5
De acuerdo	3	7,9	97,4
Muy de acuerdo	1	2,6	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 28

En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades.



Nota. Tabla 24

La información recabada en la tabla 24 consigna el ítem 4: En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (2,6 %). Por consiguiente, es pertinente que se optimice el establecimiento de prioridades en la planificación de la producción que presente la inclusión del plan preliminar de la producción, así como se planifique la secuencia de producción, la mano de obra, de las materias primas y se realice un correcto seguimiento y control.

Indicador: Planificación de las órdenes de producción

- 5) En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción.

Tabla 25

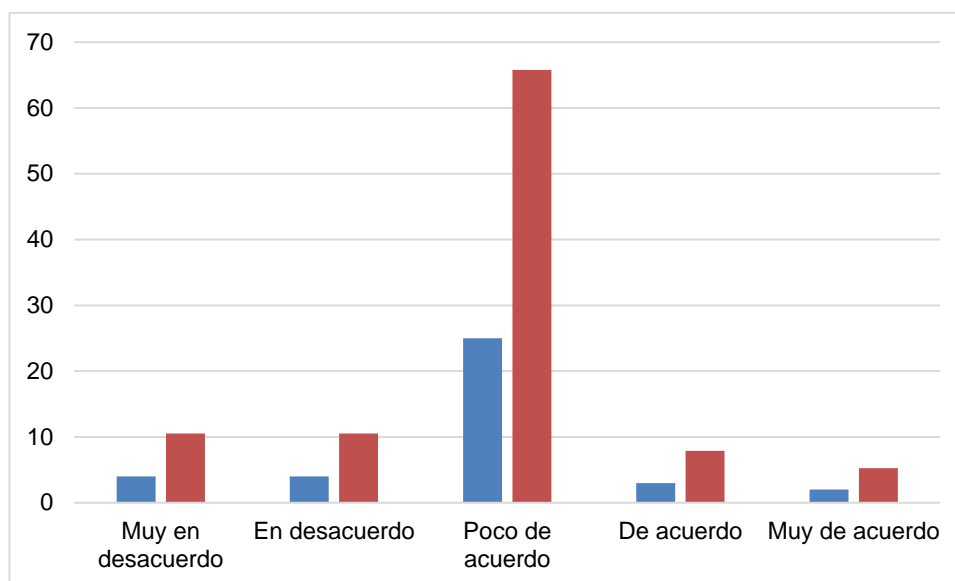
En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	4	10,5	10,5
En desacuerdo	4	10,5	21,1
Poco de acuerdo	25	65,8	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 29

En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción.



Nota. Tabla 25

La información recabada en la tabla 25 consigna el ítem 5: En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: muy en desacuerdo (10,5 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (7,9 %) y Muy de acuerdo (5,3 %). Por consiguiente, se debe planificar las órdenes de producción, basado en procedimientos ordenados y que refleje la capacidad productiva de la organización conforme al Plan Estratégico del ente económico. Y también es adecuado que se planifique con gran precisión los periodos de elaboración de los

productos, la disponibilidad del equipo; además, dar respuesta ante imprevistos de forma coordinada y eficaz.

- 6) En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva.

Tabla 26

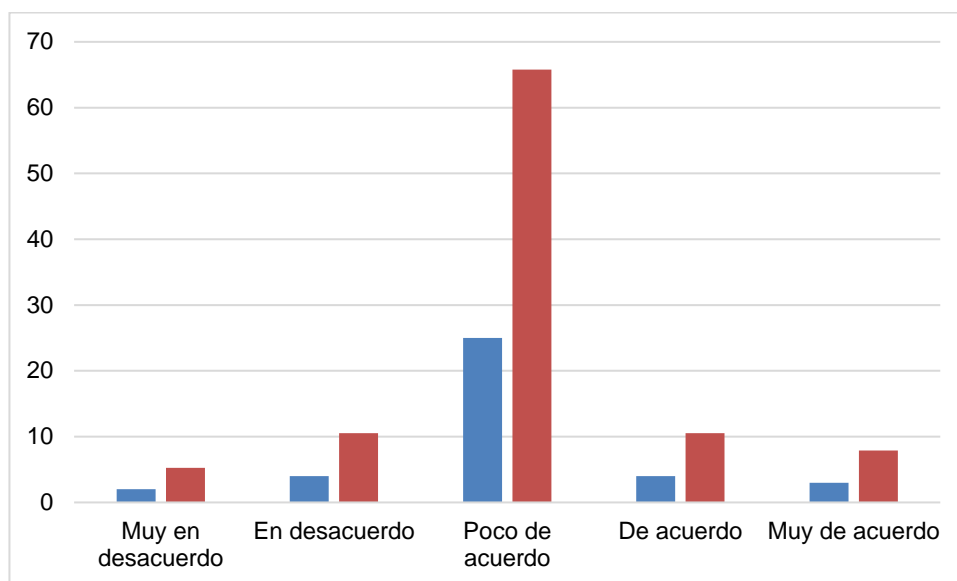
En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	4	10,5	15,8
Poco de acuerdo	25	65,8	81,6
De acuerdo	4	10,5	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 30

En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva.



Nota. Tabla 26

La información recabada en la tabla 26 consigna el ítem 6: En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Por ello, es fundamental que se planifique las órdenes de producción de forma objetiva para que se incremente la productividad. Cabe indicar que el plan de producción debe considerar todo lo relacionado a nivel técnico y organizativo en el proceso de producción del ente económico; así como acortar la duración de las

operaciones con la maximización de la utilidad de la capacidad de las instalaciones, equipo y personal para que se mejore del servicio al cliente.

DIMENSIÓN: ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Método de producción

7) En la empresa, los métodos de producción son eficaces.

Tabla 27

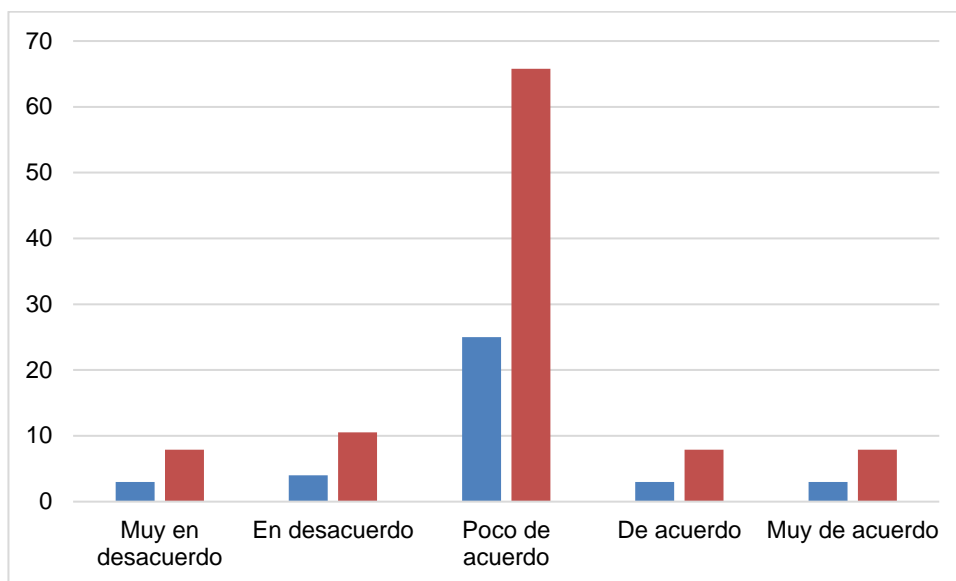
En la empresa, los métodos de producción son eficaces.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	4	10,5	18,4
Poco de acuerdo	25	65,8	84,2
De acuerdo	3	7,9	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 31

En la empresa, los métodos de producción son eficaces.



Nota. Tabla 27

La información recabada en la tabla 27 consigna el ítem 7: En la empresa, los métodos de producción son eficaces, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Por consiguiente, la organización debe organizar la producción basado en métodos estratégicos, que provienen de una correcta planificación que determinó bien la previsión de la demanda, es decir, que se identifique la demanda de cada producto correctamente y en el tiempo oportuno.

- 8) En la empresa, los métodos de producción coadyuvan a la eficiencia de la producción.

Tabla 28

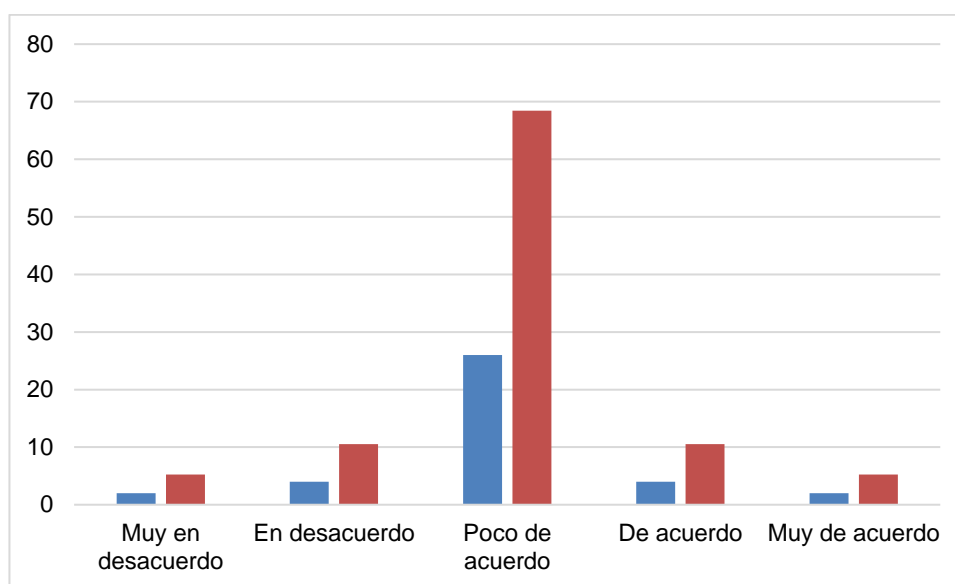
En la empresa, los métodos de producción coadyuvan a la eficiencia de la producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	4	10,5	15,8
Poco de acuerdo	26	68,4	84,2
De acuerdo	4	10,5	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 32

En la empresa, los métodos de producción coadyuvan a la eficiencia de la producción.



Nota. Tabla 28

La información recabada en la tabla 28 consigna el ítem 8: En la empresa, los métodos de producción coadyuvan a la eficiencia de la producción, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Es fundamental que se logre la eficiencia de la producción, basado en sólidos métodos de producción, por ello el responsable debe organizar y cumplir con todo lo que cubre el plan de producción; por lo tanto, se debe hacer una buena gestión de los recursos para generar bienes.

Indicador: Eficiencia de la producción

9) En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción.

Tabla 29

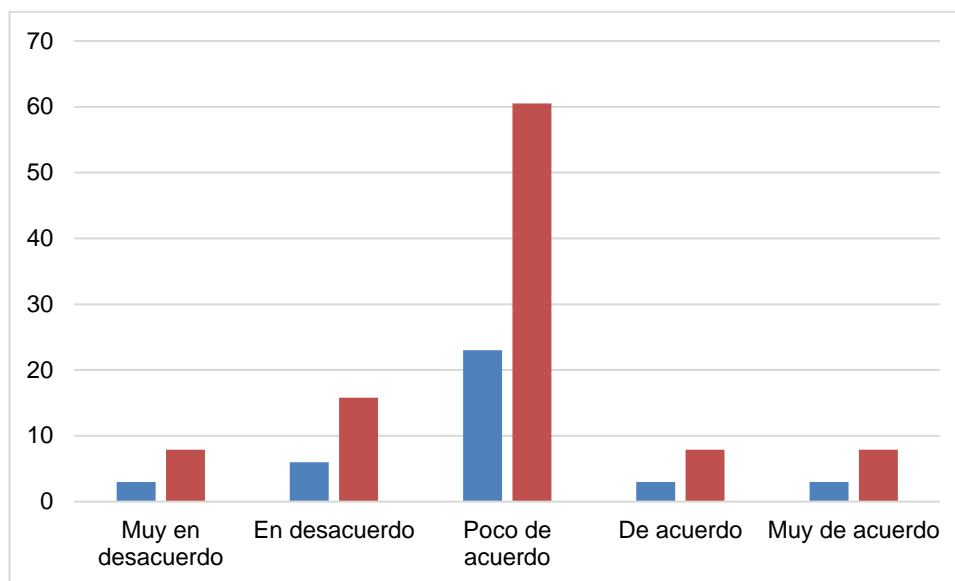
En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	6	15,8	23,7
Poco de acuerdo	23	60,5	84,2
De acuerdo	3	7,9	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 33

En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción.



Nota. Tabla 29

La información recabada en la tabla 29 consigna el ítem 9: En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción, presenta resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (15,8 %), poco de acuerdo (60,5 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Por consiguiente, la eficiencia de la producción se debe lograr con una correcta organización de la producción que considere la maximización de los materiales y la mano de obra, el tiempo de productividad y otros recursos utilizados en el proceso de elaboración de los productos.

- 10) En la empresa, las directivas internas contribuyen en la eficiencia de la producción.

Tabla 30

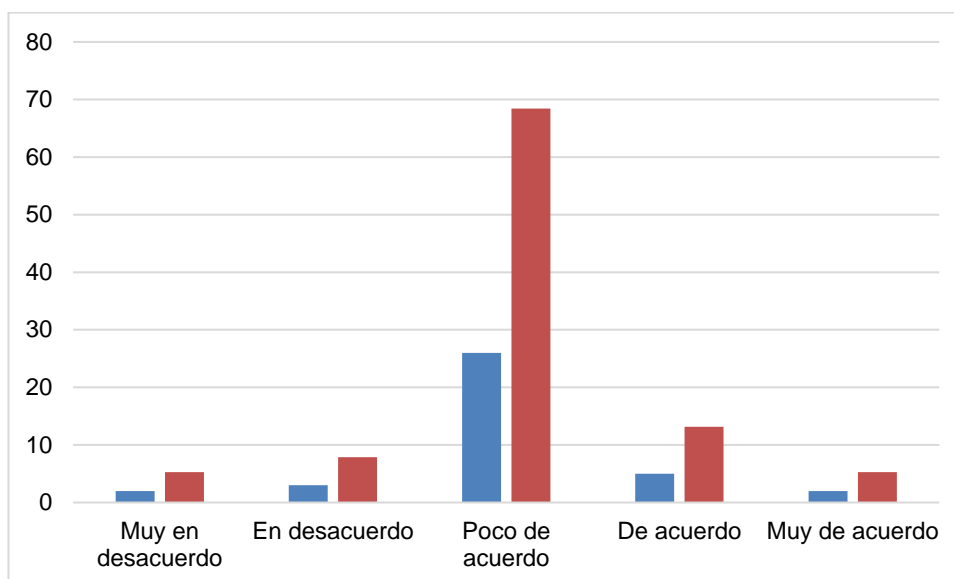
En la empresa, las directivas internas contribuyen a la eficiencia de la producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	3	7,9	13,2
Poco de acuerdo	26	68,4	81,6
De acuerdo	5	13,2	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 34

En la empresa, las directivas internas contribuyen a la eficiencia de la producción.



Nota. Tabla 30

La información recabada en la tabla 30 consigna el ítem 10: En la empresa, las directivas internas contribuyen en la eficiencia de la producción, con los siguientes resultados en las distintas categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (7,9 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (13,2 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Al respecto, si bien es cierto cuentan con directivas internas para lograr la eficiencia de la producción, pero falta que se controle su cumplimiento a cabalidad. Los directores de producción deben tener como objetivo esencial asegurar que los resultados de la producción se ajusten a la calidad, la cantidad y el calendario establecidos.

Dimensión: dirección de la producción

Indicador: capacidad gerencial

- 11) Los dueños o gerentes de la empresa, demuestran la capacidad gerencial de forma adecuada.

Tabla 31

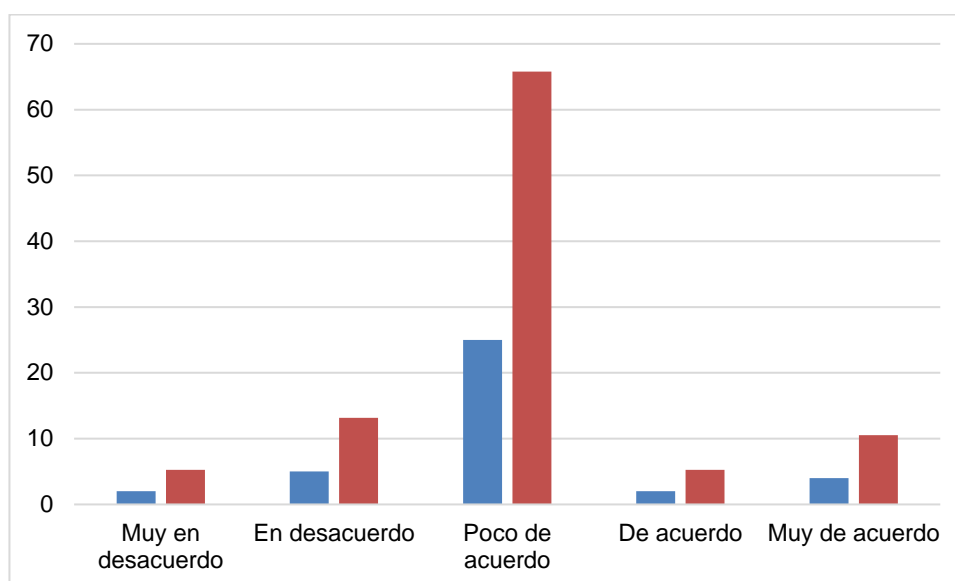
Los dueños o gerentes de la empresa, demuestran la capacidad gerencial de forma adecuada.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	25	65,8	84,2
De acuerdo	2	5,3	89,5
Muy de acuerdo	4	10,5	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 35

Los dueños o gerentes de la empresa, demuestran la capacidad gerencial de forma adecuada.



Nota. Tabla 31

La información recabada en la tabla 31 consigna el ítem 11: Los dueños o gerentes de la empresa, demuestran la capacidad gerencial de forma adecuada, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (10,5 %). Por lo tanto, la gerencia debe estar en constante capacitación y actualización para gerenciar la producción con la toma de decisiones adecuadas para que se identifique las condiciones en las que se pueden producir bienes al menor costo unitario posible.

- 12) En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimizar la producción.

Tabla 32

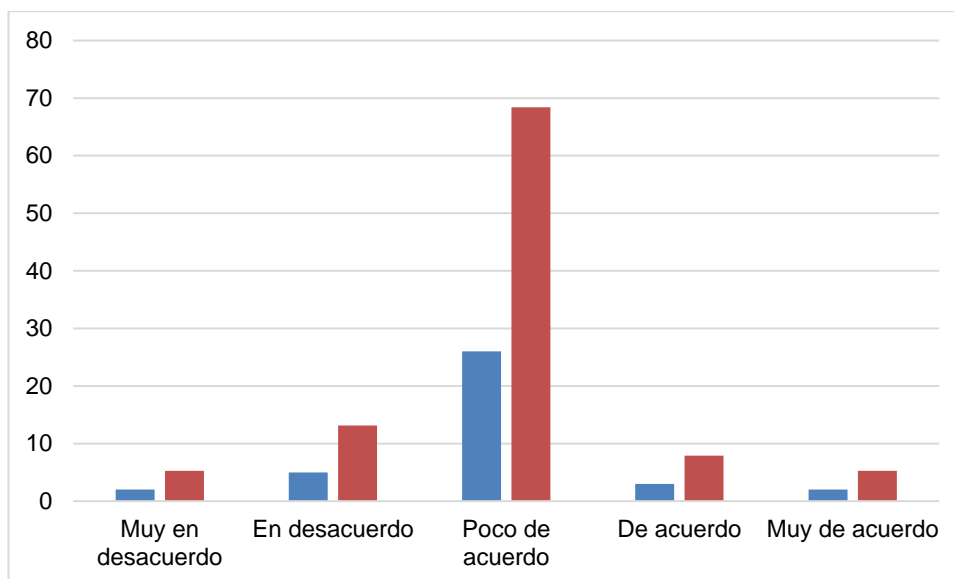
En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimizar la producción.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	26	68,4	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 36

En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimizar la producción.



Nota. Tabla 32

La información recabada en la tabla 32 consigna el ítem 12: En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimizar la producción, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Por lo tanto, es importante que los responsables de la empresa deben poseer adecuadas capacidades gerenciales que permita la agilización del proceso de producción y el logro de la reducción de los costos de producción; para ello, una de las fases importante del ciclo de producción es el desarrollo de una adecuada planificación.

Indicador: liderazgo

13) En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo.

Tabla 33

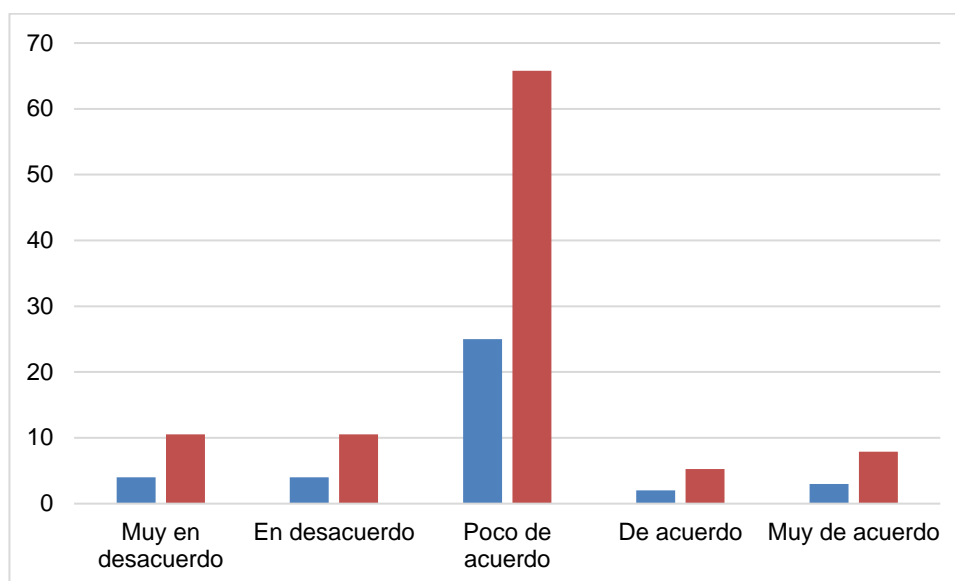
En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	4	10,5	10,5
En desacuerdo	4	10,5	21,1
Poco de acuerdo	25	65,8	86,8
De acuerdo	2	5,3	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 37

En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo



Nota. Tabla 33

La información recabada en la tabla 33 consigna el ítem 13: En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo, con los siguientes resultados en las distintas categorías: Muy en desacuerdo (10,5 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Entonces, los responsables de la empresa deben mejorar el liderazgo efectivo para garantizar una adecuada gestión de la producción.

14) En la empresa, los dueños o gerentes motivan a sus colaboradores.

Tabla 34

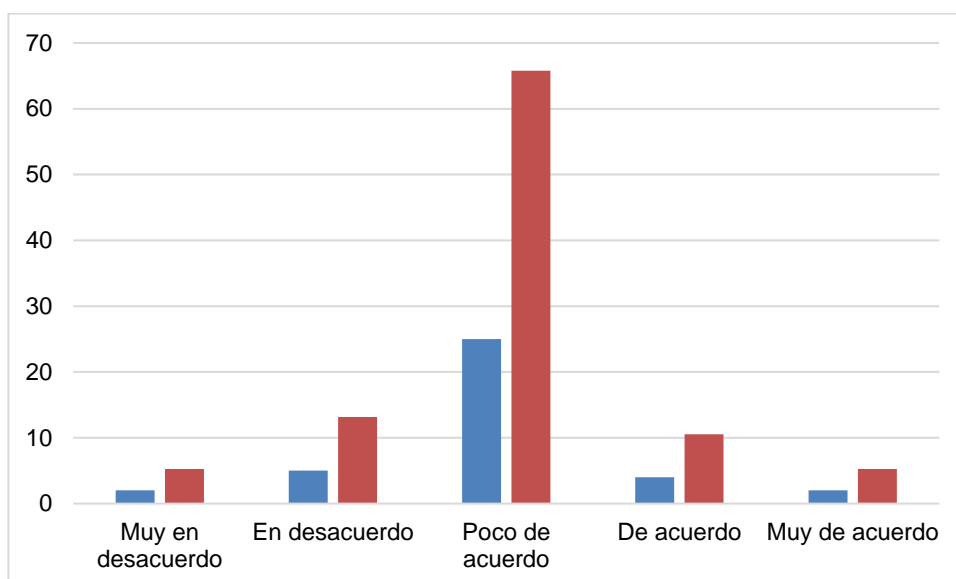
En la empresa, los dueños o gerentes motivan a sus colaboradores.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	5	13,2	18,4
Poco de acuerdo	25	65,8	84,2
De acuerdo	4	10,5	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 38

En la empresa, los dueños o gerentes motivan a sus colaboradores.



Nota. Tabla 34

La información recabada en la tabla 34 consigna el ítem 14: En la empresa, los dueños o gerentes motivan a sus colaboradores, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (13,2 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Por lo tanto, es importante que los responsables de la empresa tengan en cuenta el desarrollo de una buena gestión de la producción a través de la motivación permanente a sus colaboradores.

Indicador: toma de decisiones

- 15) En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones financieras adecuadas.

Tabla 35

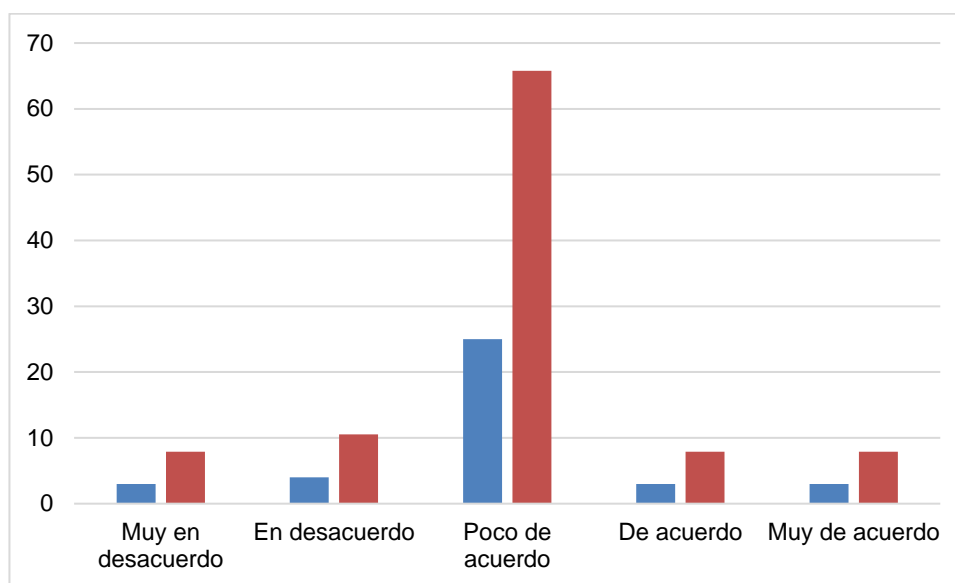
En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones financieras adecuadas.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	4	10,5	18,4
Poco de acuerdo	25	65,8	84,2
De acuerdo	3	7,9	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 39

En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones financieras adecuadas



Nota. Tabla 35

La información recabada en la tabla 35 consigna el ítem 15: En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones financieras adecuadas, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: Muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Por consiguiente, los dueños deben desarrollar una sólida dirección en la organización, basada en la toma de decisiones financieras para garantizar una gestión de la producción adecuada.

- 16) En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuadas.

Tabla 36

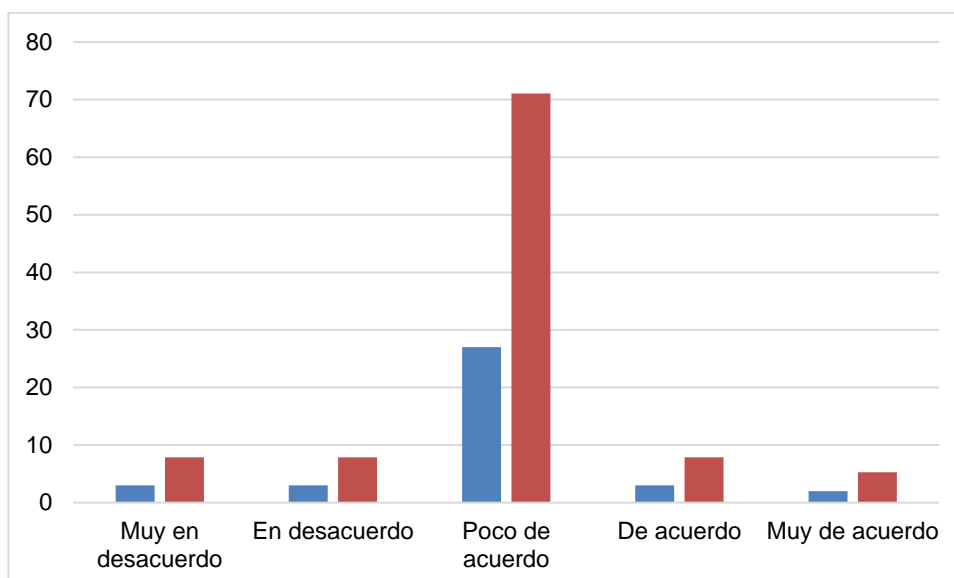
En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuadas.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	3	7,9	7,9
En desacuerdo	3	7,9	15,8
Poco de acuerdo	27	71,1	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 40

En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuadas.



Nota. Tabla 36

La información recabada en la tabla 36 consigna el ítem 16: En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuadas, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: muy en desacuerdo (7,9 %), en desacuerdo (7,9 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Entonces, es fundamental, que los gerentes o dueños de las organizaciones tomen buenas decisiones de inversión para asegurar la solidez financiera de la organización.

DIMENSIÓN: CONTROL DE LA PRODUCCIÓN

Indicador: verificación del cumplimiento de lo planificación

- 17) En la empresa, se verifica el cumplimiento de lo planificado de forma permanente.

Tabla 37

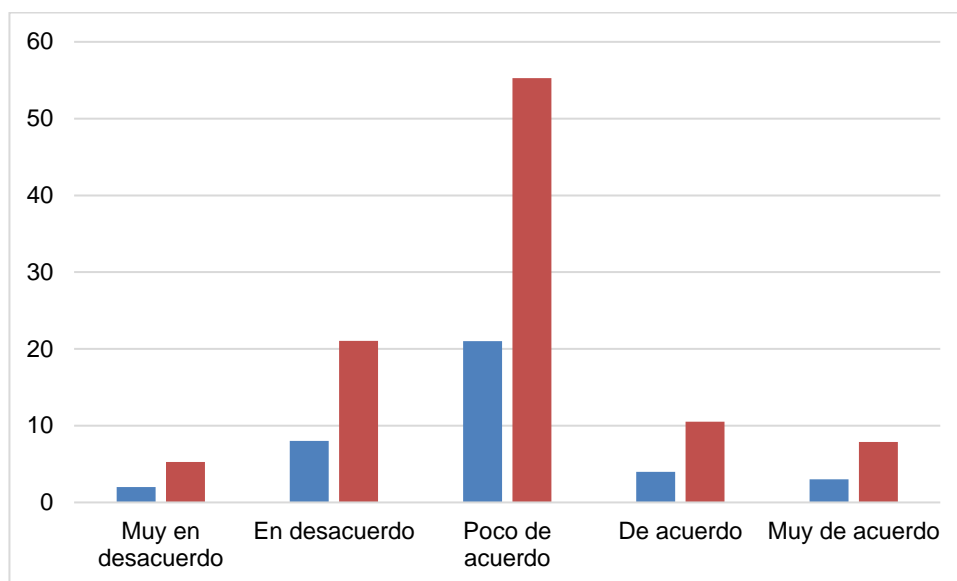
En la empresa, se verifica el cumplimiento de lo planificado de forma permanente.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	8	21,1	26,3
Poco de acuerdo	21	55,3	81,6
De acuerdo	4	10,5	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 41

En la empresa, se verifica el cumplimiento de lo planificado de forma permanente.



Nota. Tabla 37

La información recabada en la tabla 37 consigna el ítem 17: En la empresa, se verifica el cumplimiento de lo planificado de forma permanente, con los siguientes resultados en las siguientes categorías: muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (21,1 %), poco de acuerdo (55,3 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Por consiguiente, es necesario que la verificación del cumplimiento de lo planificado tenga procedimientos adecuados para asegurar la gestión estratégica de la organización.

18) En la empresa, se supervisa el cumplimiento de lo planificado.

Tabla 38

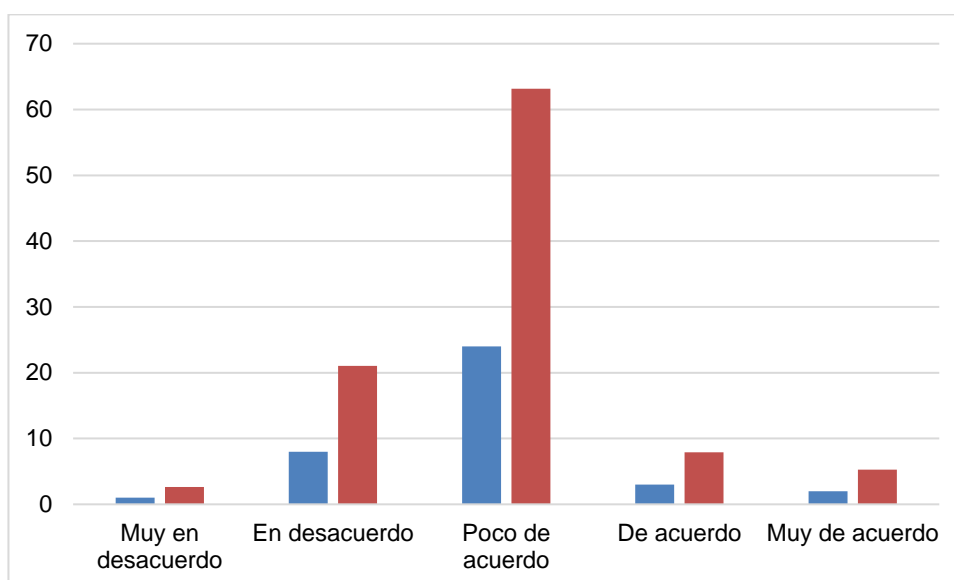
En la empresa, se supervisa el cumplimiento de lo planificado.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	1	2,6	2,6
En desacuerdo	8	21,1	23,7
Poco de acuerdo	24	63,2	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 42

En la empresa, se supervisa el cumplimiento de lo planificado.



Nota. Tabla 38

La información recabada en la tabla 38 consigna el ítem 18: En la empresa, se supervisa el cumplimiento de lo planificado, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: muy en desacuerdo (2,6 %), en desacuerdo (21,1 %), poco de acuerdo (63,2 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Entonces, es esencial que se supervise el cumplimiento de lo planificado, priorizando las rutas estratégicas.

Indicador: Comparación de la demanda real con la planeada

- 19) En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno.

Tabla 39

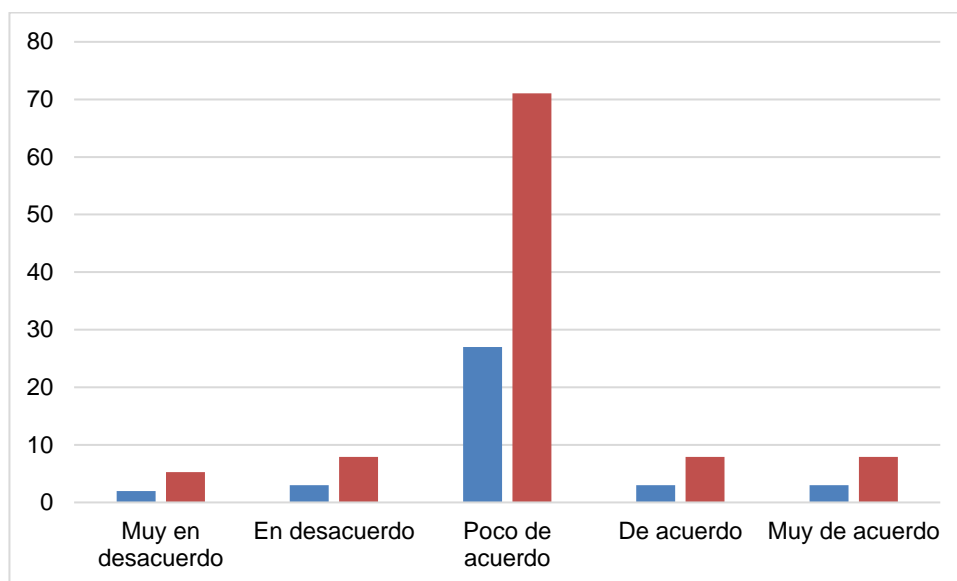
En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	3	7,9	13,2
Poco de acuerdo	27	71,1	84,2
De acuerdo	3	7,9	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 43

En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno



Nota. Tabla 39

La información recabada en la tabla 39 consigna el ítem 19: En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (7,9 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Entonces, es importante que los responsables desarrollen un buen control de la producción basado en aplicación estrategias de seguimiento de la producción con la adecuada y oportuna comparación de la demanda real con la planeada.

- 20) En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones.

Tabla 40

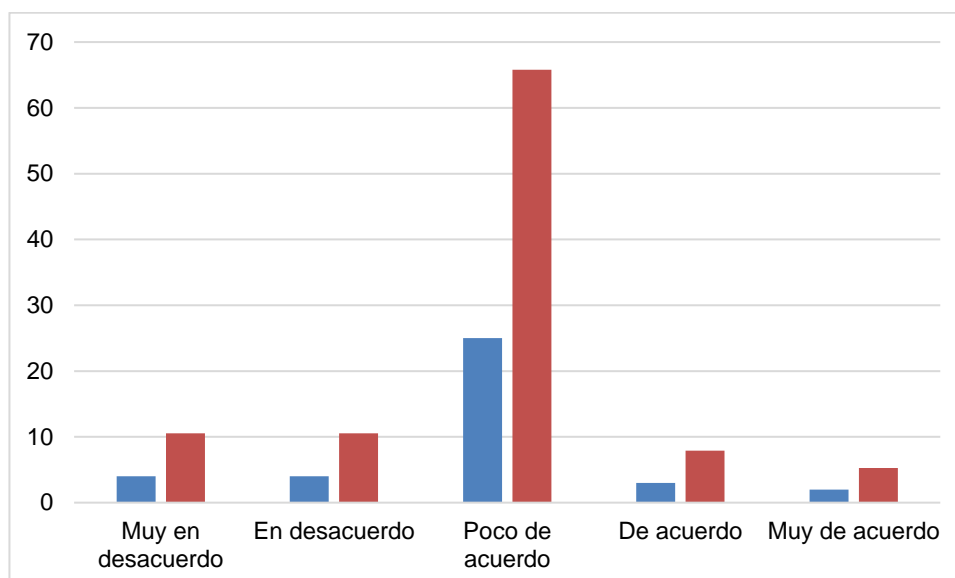
En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	4	10,5	10,5
En desacuerdo	4	10,5	21,1
Poco de acuerdo	25	65,8	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 44

En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones.



Nota. Tabla 40

La información recabada en la tabla 40 consigna el ítem 20: En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: muy en desacuerdo (10,5 %), en desacuerdo (10,5 %), poco de acuerdo (65,8 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Entonces, es fundamental que se compare la demanda real con la planeada, debido a que permitirá una buena toma de decisiones.

Indicador: Comprobación de los niveles de existencia

- 21) En la empresa, la comprobación de los niveles de existencia contribuye a la toma de decisiones.

Tabla 41

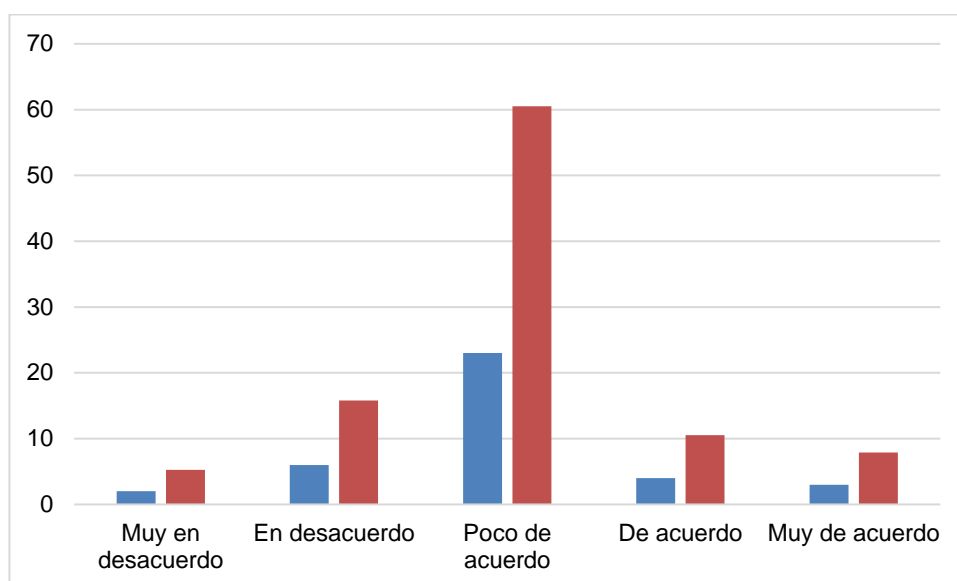
En la empresa, la comprobación de los niveles de existencia contribuye a la toma de decisiones.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	6	15,8	21,1
Poco de acuerdo	23	60,5	81,6
De acuerdo	4	10,5	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 45

En la empresa, la comprobación de los niveles de existencia contribuye a la toma de decisiones.



Nota. Tabla 41

La información recabada en la tabla 41 consigna el ítem 21: En la empresa, la comprobación de los niveles de existencia contribuye a la toma de decisiones, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (15,8%), poco de acuerdo (60,5 %), de acuerdo (10,5 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Por tanto, se hace necesario que se controle la producción de tal forma que implique la comprobación de los niveles de existencia basado en el cumplimiento de normas.

22) En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportunamente.

Tabla 42

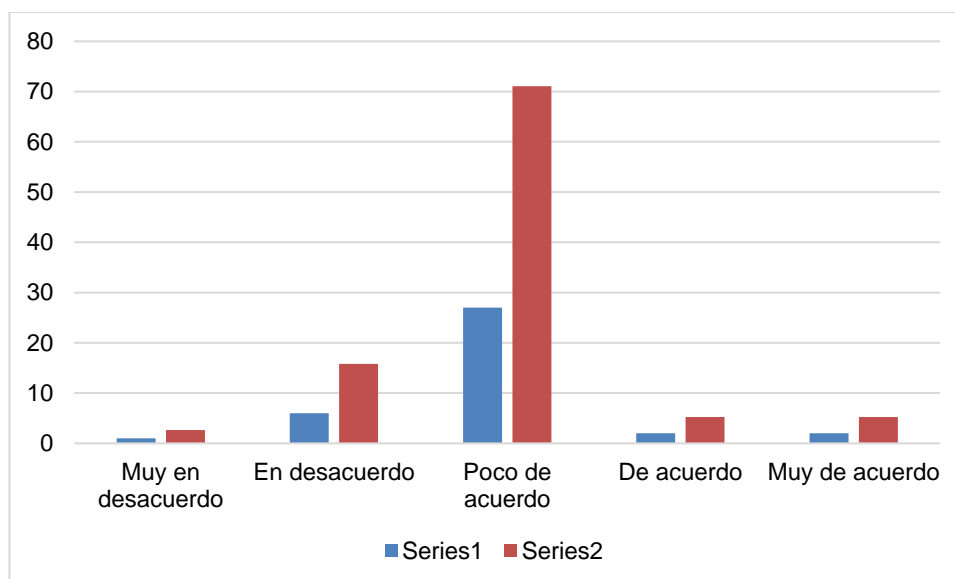
En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportunamente.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	1	2,6	2,6
En desacuerdo	6	15,8	18,4
Poco de acuerdo	27	71,1	89,5
De acuerdo	2	5,3	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 46

En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportunamente.



Nota. Tabla 42

La información recabada en la tabla 42 consigna el ítem 22: En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportunamente, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: muy en desacuerdo (2,6 %), en desacuerdo (15,8 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (5,3 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Por consiguiente, la comprobación de los niveles de existencia debe realizarse con métodos estratégicos adecuados para asegurar el tratamiento contable y tributario de forma adecuada.

Indicador: Seguimiento de la producción durante su desarrollo y análisis de sus resultados

23) En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportunamente.

Tabla 43

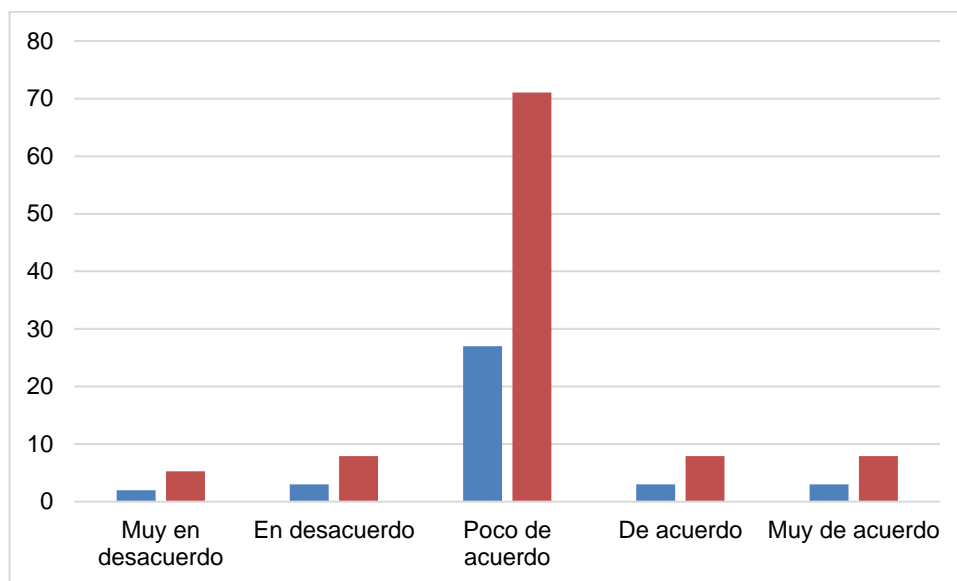
En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportunamente.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	2	5,3	5,3
En desacuerdo	3	7,9	13,2
Poco de acuerdo	27	71,1	84,2
De acuerdo	3	7,9	92,1
Muy de acuerdo	3	7,9	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 47

En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportunamente.



Nota. Tabla 43

La información recabada en la tabla 43 consigna el ítem 23: En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportunamente, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: Muy en desacuerdo (5,3 %), en desacuerdo (7,9 %), poco de acuerdo (71,1 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (7,9 %). Al respecto, las decisiones de producción las toma principalmente un gerente de producción, quien debe desarrollar con responsabilidad el seguimiento de la producción.

- 24) En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras.

Tabla 44

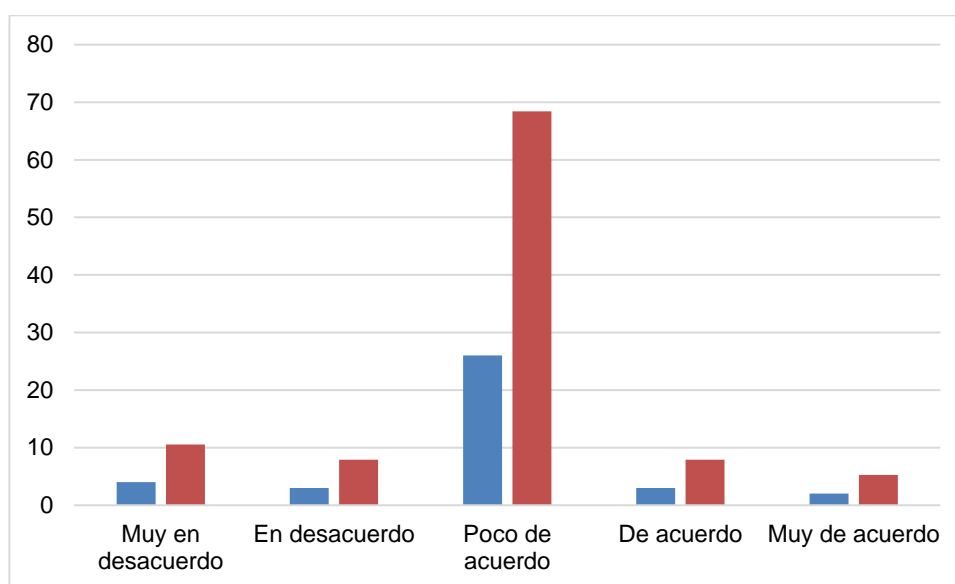
En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	4	10,5	10,5
En desacuerdo	3	7,9	18,4
Poco de acuerdo	26	68,4	86,8
De acuerdo	3	7,9	94,7
Muy de acuerdo	2	5,3	100,0
Total	38	100,0	

Nota. Aplicación de cuestionario

Figura 48

En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras.



Nota. Tabla 44

La información recabada en la tabla 44 consigna el ítem 24: En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras, con los siguientes resultados en las diferentes categorías: Muy en desacuerdo (10,5 %), en desacuerdo (7,9 %), poco de acuerdo (68,4 %), de acuerdo (7,9 %) y muy de acuerdo (5,3 %). Por consiguiente, los responsables de la organización deben tomar buenas decisiones, basado en el análisis de sus resultados de la producción.

4.2 Prueba de normalidad

De la variable control de las mermas

Para efectuar la prueba de normalidad, el planteamiento de la hipótesis es:

Ho: Los datos provienen de una distribución normal

H1: Los datos no provienen de una distribución normal

SIG. o p-valor $>$ 0,05: Se acepta Ho

SIG. o p-valor $<$ 0,05: Se rechaza Ho

Tabla 45*Prueba de normalidad*

	Pruebas de normalidad					
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
total_V1	0,268	38	0,000	0,873	38	0,000

Nota. Tomado de la base de datos del SPSS**Interpretación**

El número de datos, según la tabla 45, son 38. Se debe tener en cuenta la columna de prueba de Shapiro-Wilk, donde la sig. es de 0,000, lo cual es menor que 0,05, por lo que se rechaza la Ho. Así, se interpreta que los datos de la variable no provienen de una distribución normal.

De la variable gestión productiva

Para efectuar la prueba de normalidad, el planteamiento de la hipótesis es:

Ho: Los datos provienen de una distribución normal

H1: Los datos no provienen de una distribución normal

SIG. o p-valor > 0,05: Se acepta Ho

SIG. o p-valor < 0,05: Se rechaza Ho

Tabla 46*Prueba de normalidad*

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
total_V2	0,285	38	0,000	0,882	38	0,001

Nota. Tomado de la base de datos del SPSS

Interpretación

El número de datos en la tabla 46 son 38. Corresponde observar la columna de prueba de Shapiro-Wilk, donde la sig. es de 0,001, lo cual es menor que 0,05 por lo que se rechaza la Ho. Así interpretamos que los datos de la variable no provienen de una distribución normal.

4.3 Prueba de hipótesis

4.3.1 Verificación de la hipótesis general

a) Hipótesis estadística:

Ho: El control de las mermas no se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

H1: El control de las mermas se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio

Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

- b) Nivel de significancia:** 5 %=0,05
- c) Zona de rechazo:** Mayor que 0,05, se acepta Ho.
- d) Estadístico de prueba:** Rho de Spearman

Tabla 47

El control de las mermas y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

			Control de las mermas	Gestión productiva
Rho de Spearman	Control de las mermas	de las	1,000	0,903
		Coeficiente de correlación		0,000
		Sig. (bilateral)		
		N	38	38
	Gestión productiva	Coeficiente de correlación	0,903	1,000
		Sig. (bilateral)	0,000	
		N	38	38

Nota. Tomado de la base de datos del SPSS

e) Regla de decisión:

Rechazar Ho si la Sig. es menor a 0,05

No rechazar Ho si la Sig. es mayor a 0,05

f) Interpretación:

Se observa que la sig. es 0,000 menor a 0,05; por tanto, se tiene la siguiente conclusión: El control de las mermas se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

4.3.2 Verificación de las hipótesis específicas

Verificación de la primera hipótesis específica.

a) Hipótesis estadística:

Ho: El control de las mermas de producción no se relaciona significativamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

H1: El control de las mermas de producción se relaciona significativamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

b) Nivel de significancia: 5 %=0,05

c) Zona de rechazo: Mayor que 0,05, se acepta Ho.

d) Estadístico de prueba: Rho de Spearman

Tabla 48

El control de las mermas de producción y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023

			Control de las mermas de producción	Gestión productiva
Rho de Spearman	Control de las mermas de producción	Coefficiente de correlación	1,000	0,677*
		Sig. (bilateral)		0,000
		N	38	38
	Gestión productiva	Coefficiente de correlación	0,677*	1,000
Sig. (bilateral)		0,000		
N		38	38	

Nota. Tomado de la base de datos en el SPSS

e) Regla de decisión:

Rechazar H_0 si la Sig. es menor a 0,05

No rechazar H_0 si la Sig. es mayor a 0,05

f) Interpretación de los resultados:

Se observa que la sig. es 0,000 menor a 0,05; por tanto, se tiene la siguiente conclusión: El control de las mermas de producción se relaciona significativamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

Verificación de la segunda hipótesis específica.**a) Hipótesis estadística:**

H_0 : El control de las mermas de almacenamiento no se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

H_1 : El control de las mermas de almacenamiento se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

b) Nivel de significancia: 5 % = 0,05

c) Zona de rechazo: Mayor que 0,05, se acepta H_0 .

d) Estadístico de prueba: Rho de Spearman

Tabla 49

El control de las mermas de almacenamiento y gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023

			Control de mermas de almacenamiento	de Gestión productiva
Rho de Spearman	Control de mermas de almacenamiento	Coeficiente de correlación	1,000	0,834*
		Sig. (bilateral)		0,000
		N	38	38
	Gestión productiva	Coeficiente de correlación	0,834*	1,000
		Sig. (bilateral)	0,000	
		N	38	38

Nota: tomado de la base de datos en el SPSS

e) Regla de decisión:

Rechazar H_0 si la Sig. es menor a 0,05

No rechazar H_0 si la Sig. es mayor a 0,05

f) Interpretación:

Se observa que la sig. es 0,000 menor a 0,05; por tanto, se tiene la siguiente conclusión: El control de las mermas de almacenamiento se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

Verificación de la tercera hipótesis específica.

a) Hipótesis estadística:

H_0 : El control de las mermas de transporte no se relaciona directamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

H1: El control de las mermas de transporte se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

- b) Nivel de significancia:** 5 %=0,05
- c) Zona de rechazo:** Mayor que 0,05, se acepta Ho.
- d) Estadístico de prueba:** Rho de Spearman

Tabla 50

El control de las mermas de transporte y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

			Control de mermas de transporte	de de Gestión productiva
Rho de Spearman	Control de mermas de transporte	Coefficiente de correlación	1,000	0,866*
		Sig. (bilateral)		0,000
		N	38	38
	Gestión productiva	Coefficiente de correlación	0,866*	1,000
		Sig. (bilateral)	0,000	
		N	38	38

Nota. Tomado de la base de datos en el SPSS

e) Regla de decisión:

Rechazar Ho si la Sig. es menor a 0,05

No rechazar Ho si la Sig. es mayor a 0,05

f) Interpretación:

Se observa que la sig. es 0,000 menor a 0,05; por tanto, se tiene la siguiente conclusión: El control de las mermas de transporte se relaciona directamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

Verificación de la cuarta hipótesis específica.

a) Hipótesis estadística:

Ho: El control de las mermas de calidad no se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

H1: El control de las mermas de calidad se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

b) Nivel de significancia: $5\% = 0,05$

c) Zona de rechazo: Mayor que 0,05, se acepta Ho.

d) Estadístico de prueba: Rho de Spearman

Tabla 51

El control de las mermas de calidad y la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023

			Control de mermas de calidad	Gestión de productiva
Rho de Spearman	Control de mermas de calidad	Coeficiente de correlación	1,000	0,895*
		Sig. (bilateral)		0,000
		N	38	38
	Gestión productiva	Coeficiente de correlación	0,895*	1,000
		Sig. (bilateral)	0,000	
		N	38	38

Nota. Tomado de la base de datos en el SPSS

e) Regla de decisión:

Rechazar H_0 si la Sig. es menor a 0,05

No rechazar H_0 si la Sig. es mayor a 0,05

f) Interpretación:

Se observa que la sig. es 0,000 menor a 0,05; por tanto, se tiene la siguiente conclusión: El control de las mermas de calidad se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.

CAPÍTULO V

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN

En lo referente a la primera hipótesis específica, se ha determinado que el control de las mermas de producción se relaciona significativamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, de acuerdo al coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,677 que significa correlación positiva considerable. De acuerdo a los resultados, en lo referente al indicador identificación de mermas de producción, se considera los siguientes ítems con el mayor porcentaje en la categoría regular: Ítem 1: En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción, el mayor porcentaje está en la categoría poco de acuerdo (73,7 %). En lo referente al indicador cuantificación de mermas de producción, se considera que, en el ítem 3: En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción, en su mayoría respondieron poco de acuerdo (78,9 %). En cuanto al indicador identificación de las mermas de proceso, en el ítem 6: En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). En el ítem 7: En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). En el ítem 8: En la empresa, la cuantificación de las mermas de

material se realiza de manera ordenada, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (73,7 %).

Y por el lado de la variable dependiente: Planificación de la producción, se tiene los resultados en el ítem 1: En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada, y respondieron, en su mayoría, poco de acuerdo (73,7 %). En el ítem 2: En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción, al respecto, respondieron en su mayoría: poco de acuerdo (68,4 %). La información recabada en la tabla consigna el ítem 3: En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción. Al respecto, en su mayoría, respondieron poco de acuerdo (78,9 %). En el ítem 4: En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (71,1 %). En el ítem 5: En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción, respondieron, en su mayoría, poco de acuerdo (65,8 %). En el ítem 6: En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva, respondiendo en su mayoría poco de acuerdo (65,8 %).

Tales resultados se vinculan en parte con lo aseverado por Honorio

y Rojas (2021), quienes manifestaron que, para poder deducir correctamente las pérdidas y desperdicios, el contribuyente necesitó presentar un informe técnico que cumpla con los lineamientos establecidos por la legislación vigente. Esto previene posibles sanciones por parte de la autoridad fiscal y permite calcular de manera adecuada el impuesto sobre la renta de las empresas. Se ha determinado que, si una empresa aplica la deducción total por pérdidas y desperdicios, este gasto tendría un impacto positivo en la determinación de la renta de la empresa. Esto se debe a que afectaría directamente a los resultados del periodo fiscal, reduciendo la ganancia y, consecuentemente, disminuyendo el impuesto sobre la renta a pagar, lo que resulta en un beneficio económico para la empresa. Además, la empresa ha incluido el porcentaje de pérdidas normales en el costo de los materiales, lo cual significa que no se requiere un registro contable adicional, pues esto ya está incorporado en el costo del producto final y se registra la salida de los materiales del almacén al costo completo, sin deducir la pérdida normal.

Asimismo, se relaciona en parte con Merlo (2021), quien presentó como resultado: el control de inventarios generó un desarrollo positivo en lograr la minimización de mermas en la empresa referida. El estudio concluyó que la propuesta de implementación de un control de inventarios

permitió la reducción de las mermas en la empresa citada.

Entonces, falta mejorar en parte el control de las mermas de producción, mediante la cuantificación de las mermas y que se realice de forma ordenada con mecanismos formales para tal identificación y de esta forma generar información fiable. Al respecto, la cuantificación de las mermas de producción es esencial para generar información contable que permita determinar la fiabilidad del rubro relacionado con las existencias. También es fundamental que se aplique métodos para que se pueda identificar las mermas y contar con información objetiva de las existencias en el almacén y, de esta forma, puedan tomar decisiones. Asimismo, es esencial que se controle la cuantificación de las mermas de material y, de esta forma, permita generar una suficiente información para la toma de decisiones. Por último, Muller (2005) sostiene que el control de la merma implica la verificación y revisión de las pérdidas que ocurren durante el proceso de producción, reduciendo al mínimo las causas de estas pérdidas y determinando el porcentaje de pérdida en cada producto y proceso para poder estandarizarlos.

En cuanto a la segunda hipótesis específica, se ha demostrado que el control de las mermas de almacenamiento se relaciona de forma positiva

con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, conforme al coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,834 que significa correlación positiva muy fuerte. Se ha determinado que la organización no cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento. Al respecto, los resultados, son los siguientes: En el ítem 10: En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). En el ítem 12: En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). Y, con respecto a la dimensión de la variable dependiente Organización de la producción, se cuenta con los siguientes resultados: En el ítem 7: En la empresa, los métodos de producción son eficaces, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (65,8 %). En el ítem 8: En la empresa, los métodos de producción coadyuvan a la eficiencia de la producción, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). En el ítem 9: En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (60,5 %). En el ítem 10: En la empresa, las directivas internas contribuyen en la eficiencia de la producción, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). Los resultados tienen parcial coincidencia con lo establecido por Febre, Orellana, y

Campos, (2020), quienes mostraron que es posible reconocer las mermas en los registros contables de una empresa, aplicándolas al costo de los bienes vendidos o compensando el margen de inventario que se ha vuelto obsoleto. Este tipo de pérdidas en los inventarios se registra en los estados financieros, lo que afecta directamente la salud financiera de la empresa. Esto se debe a que estas prácticas están reguladas tanto por normativas internacionales, como las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), como por legislaciones locales, incluyendo la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI) de Ecuador. Además, el estudio reveló que la empresa no ha implementado un procedimiento efectivo para el control de las mermas, lo cual ha resultado en que la producción de mermas exceda los límites técnicos establecidos por la gerencia. Asimismo, los resultados guardan relación en parte con lo aseverado por Acosta y Pando, (2022), quienes presentaron como resultados: la Utilidad Bruta sin merma fue mayor que la utilidad bruta con merma. La conclusión da a entender que la existencia de mermas en el proceso de comercialización afecta la rentabilidad. Asimismo, presenta relación en parte con Gómez (2022), quien concluyó que existe la motivación en los clientes por conocer más sobre las prácticas sostenibles de reducción de residuos y que los restaurantes ecológicos serían un medio por el cual se pueda transmitir esta información. Por lo antes referido, se

determina que los restaurantes no realizan un óptimo control de las mermas de almacenamiento, lo que dificulta desarrollar de manera eficiente la gestión productiva.

En cuanto a la tercera hipótesis específica, se ha comprobado que el control de las mermas de transporte se relaciona directamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, según el coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,866 que significa correlación positiva muy fuerte. Los resultados son los siguientes: En el ítem 13: En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (71,1 %). En el ítem 16: En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). Tales resultados se vinculan en parte con lo aseverado por Honorio y Rojas (2021), quienes manifestaron que, para poder deducir correctamente las pérdidas y desperdicios, el contribuyente necesitó presentar un informe técnico que cumpla con los lineamientos establecidos por la legislación vigente. Esto previene posibles sanciones por parte de la autoridad fiscal y permite calcular de manera adecuada el impuesto sobre la renta de las empresas. Se ha determinado que, si una empresa aplica la

deducción total por pérdidas y desperdicios, este gasto tendría un impacto positivo en la determinación de la renta de la empresa. Esto se debe a que afectaría directamente a los resultados del periodo fiscal, reduciendo la ganancia y, consecuentemente, disminuyendo el impuesto sobre la renta a pagar, lo que resulta en un beneficio económico para la empresa. De igual forma se relaciona en parte con Julca (2022), quien indicó que la empresa no cuenta actualmente con un control adecuado de inventarios, lo cual llevó al diseño de un sistema de control específico para el restaurante en cuestión. Es fundamental considerar una logística eficiente, que involucre al proveedor, los insumos y un almacenamiento adecuado, es crucial para minimizar mermas y desperdicios, aspectos clave para el éxito del negocio. Por ello, es esencial adoptar las medidas necesarias para manejar correctamente los estándares de conservación, lo que permite mitigar los efectos de la variabilidad y la incertidumbre en los pedidos, asegurando así la máxima satisfacción del cliente. La investigación concluyó que, mediante la implementación de un sistema de control de inventarios, se logró reducir significativamente las mermas y desperdicios en el restaurante mencionado. Este estudio se centró en la mejora que experimentó la empresa al adoptar un sistema de control de inventarios, permitiendo determinar el nivel de mermas y desperdicios en su proceso productivo que continuamente había impactado la rentabilidad del negocio. Por lo antes

referido, se determina que los restaurantes no realizan un óptimo control de las mermas de transporte, lo que dificulta desarrollar de manera eficiente la gestión productiva.

En la cuarta hipótesis específica, se ha demostrado que el control de las mermas de calidad se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, según el coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,895 que significa correlación positiva muy fuerte. Se presenta los resultados siguientes: En el ítem 18: En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (71,1 %). En el ítem 19: En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad, respondieron en su mayoría, poco de acuerdo (71,1 %). En el ítem 20: En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (65,8 %). Y por el lado de la variable dependiente, se presenta la dimensión dirección de la producción, con los siguientes resultados: En el ítem 12: En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimizar la producción, en su mayoría respondieron poco de acuerdo (68,4 %). En el ítem 13: En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo, en su

mayoría respondieron poco de acuerdo (65,8 %). En el ítem 16: En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuadas, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (71,1 %).

En el ítem 19: En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno, respondieron en su mayoría, poco de acuerdo (71,1 %). En el ítem 20: En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (65,8 %). Entonces, es fundamental que se compare la demanda real con la planeada, debido a que permitirá una buena toma de decisiones.

En el ítem 22: En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportunamente, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (71,1 %).

En el ítem 23: En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportunamente, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (71,1 %). En el ítem 24: En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras, respondieron en su mayoría poco de acuerdo (68,4 %). Por consiguiente, los responsables de la organización deben tomar buenas decisiones, basado en el análisis de sus resultados de la producción. Además, guarda relación en parte con

Silva (2023), quien presentó resultados indicando que las mermas de productos vencidos suelen deberse a una rotación inadecuada o a una falta de ventas. Además, una manipulación incorrecta también puede resultar en la pérdida de productos. El estudio concluyó que hay una relación significativa entre el interés de los clientes por aprender más acerca de las prácticas sostenibles de reducción de residuos y la efectividad de los restaurantes ecológicos como canales para difundir esta información. Tales resultados presentan regular conexión con Vilchez y Canales (2019), quienes manifestaron que existe una relación entre las mermas y la determinación del impuesto a la renta anual en la empresa citada. El estudio concluyó que si existe una relación entre las mermas y la determinación del impuesto a la renta anual. Asimismo, se vincula de forma parcial con Carrión y Choque (2020), quienes concluyeron que no existe un sistema de inventario permanente o perpetuo en consecuencia no sabían con exactitud la cantidad y el estado de las existencias, todo esto ocasionaba que se generen mermas anormales y desmedros que podían ser evitados y obtener mejores resultados económicos, también se constató que la empresa no realizaba capacitaciones constantes al personal sobre los procedimientos de recepción, almacenamiento y preparación. Por lo antes referido, se determina que los restaurantes no realizan un óptimo control de las mermas de calidad, lo que dificulta desarrollar de manera

eficiente la gestión productiva.

Finalmente, con todo ello, se logró comprobar la hipótesis general: El control de las mermas se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, según el coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,903 que significa correlación positiva muy fuerte.

CONCLUSIONES

- Primera.** Se ha comprobado que el control de las mermas se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, según el coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,903 que significa correlación positiva muy fuerte. Asimismo, se ha determinado que los restaurantes no desarrollan un óptimo control de las mermas de almacenamiento y de transporte.
- Segunda.** Se ha determinado que el control de las mermas de producción se relaciona significativamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, de acuerdo al coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,677 que significa correlación positiva considerable. Asimismo, se ha determinado que las empresas del rubro de restaurantes no desarrollan un adecuado registro de la cuantificación de mermas de producción.
- Tercera.** Se ha demostrado que el control de las mermas de almacenamiento se relaciona de forma positiva con la gestión

productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, conforme al coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,834 que significa correlación positiva muy fuerte. Asimismo, se determinó que los restaurantes del distrito no cuentan con adecuados procedimientos para la identificación de mermas de almacenamiento.

Cuarta. Se ha comprobado que el control de las mermas de transporte se relaciona directamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, según el coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,866 que significa correlación positiva muy fuerte. También, se ha determinado que las empresas del rubro de restaurantes no utilizan métodos adecuados para la identificación de mermas de transporte.

Quinta. Se ha demostrado que el control de las mermas de calidad se relaciona de forma positiva con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023, según el coeficiente de correlación de Spearman rho, cuyo valor es 0,895 que significa correlación positiva muy

fuerte. Asimismo, se ha determinado que las empresas del rubro de restaurantes no desarrollan una constante supervisión de la cuantificación de las mermas de calidad.

RECOMENDACIONES

- Primera.** Los dueños de las empresas deben realizar mecanismos formales de control de las mermas para elevar la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna.
- Segunda.** Los responsables del Área Contable deben desarrollar directivas internas sobre el control de las mermas de producción en coordinación con el supervisor responsable para asegurar la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna.
- Tercera.** El personal responsable debe desarrollar buenas prácticas de control de las mermas de almacenamiento con la finalidad de fortalecer la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna.
- Cuarta.** Los dueños o gerentes de los restaurantes deben desarrollar políticas de control de las mermas de transporte con el propósito de mejorar la gestión productiva de los restaurantes

del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna.

Quinta. Los dueños o gerentes de los restaurantes deben realizar mecanismos formales de supervisión del control de las mermas de calidad para fortalecer la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta, D. C. y Pando, K. J. (2022). *Estudio de las mermas en el proceso de comercialización de frutas y verduras, para medir su impacto en la rentabilidad de la empresa Fruver SAC* [Tesis de Licenciatura]. <https://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/5290>
- Aguer, M. y Pérez, E. (2010). *Manual de administración y dirección de empresas: Teoría y ejercicios resueltos (manuales)*. Editorial Universitaria Ramón Areces; N.º 1 edición
- Aguilar, E. S. (2019). *Sistemas de costos por órdenes específicas, mermas y desmedros*.
- Albelda, E. y Sierra, L. (2016). *Introducción a la contabilidad financiera*. Ediciones pirámide.
- Amat, O. y Soldevilla, P. (2019). *Contabilidad y gestión de costes: con ejercicios resueltos (PROFIT)*. Profit Editorial
- Amat, O. y Soldevilla, P. (2019). *Contabilidad y gestión de Costes*
- Angulo, U. (2017). *Contabilidad financiera*. Ediciones de la u LTDA.
- Arredondo González, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos*. Grupo Editorial Patria.
- Avollo, E.; Hansen, D. y Mowen, M. (2007). *Administración de Costos Contabilidad y Control*. CENGAGE LEARNING.

- Avollo, E.; Hansen, D. y Mowen, M. (2007). *Administración de Costos Contabilidad y Control*. CENGAGE LEARNING.
- Brotherton, B. (2004) 'Critical success factors in UK budget hotel operations', *International Journal of Operations & Production Management*, 24(9), 944-969.
- Buendía, D. y García, E. (2016). *Casos prácticos de contabilidad de gestión*. Ediciones pirámide
- Calderón, J. (2014). *Contabilidad de Costos I: Teoría y Práctica*. JCM Editores
- Carrión, E. y Choque, K. (2020). *Merms y desmedros en el estado de situación financiera de la cadena de Restaurantes "Cusco Restaurants SAC" en la ciudad del cusco, período 2018* [Tesis de Grado].
<https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/3540/RESUMEN.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Resumen
- De La peña, A. (2021). *Contabilidad y fiscalidad*. Síntesis
- Effio, F. y Valdivieso, J. (2018). *Contabilidad sectorial*. Instituto Pacífico S.A.C.
- Febre, C.; Orellana, L. y Campos, H. (2020). Tratamiento contable de las merms en la empresa Ferro Steel S.A. y su impacto en los estados financieros. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*

(enero 2020). <https://www.eumed.net/rev/oel/2020/01/tratamiento-contable-mermas.html>

Gaibor, A. (2022). *La gestión por procesos y la productividad en la empresa SEGUVID Ambato – Ecuador* [Tesis de Grado, Universidad Nacional de Chimborazo].

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/8861/1/Gaibor%20Esp%C3%ADn%20A.%282022%29.%20La%20gesti%C3%B3n%20por%20procesos%20y%20la%20productividad%20en%20la%20empresa%20SEGUVID%20Ambato%20-%20Ecuador..pdf>

Gallego, J. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles bares y restaurantes*. Ediciones paraninfo S.A.

Gamboa, R. y Jiménez, A. (2023). *Contabilidad de costos tomo I. Herramienta de gestión vista desde la norma internacional*. ECOE EDICIONES.

García, E. (2020). *Empresa y administración*. Ediciones paraninfo S.A.

García, J. (2019). *Contabilidad de costos. Un enfoque en dirección*. Editorial MCGraw-Hill

Gómez, L. (2022). *Implicancia de las mermas para mejorar la productividad y rentabilidad del restaurante pimienta Rojo* [Tesis para optar el Título Profesional de Contador Público, Universidad Nacional de Piura].

<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12676/4033/CFI-GOM-MUR-2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Guerra, Y. (2015). *Administración de Restaurantes.: de los cimientos al éxito*. Edición Kindle

Hernández, M. (2020). *Administración de empresas*. Pirámide

Honorio, S. y Rojas, F. (2021). *Merzas y desmedros y su incidencia en el impuesto a la renta en la Empresa Cía. Constructora Morales S.A.C.*

-*Trujillo 2019* [Tesis para optar el Título Profesional de Contador, en la Universidad Privada del Norte].

2021 [https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30062/Tesis_Sheilan%20Lucy%20Honorio%20Morales%20-](https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30062/Tesis_Sheilan%20Lucy%20Honorio%20Morales%20-%20Franklin%20Ovaldo%20Rojas%20Reyna.pdf?sequence=1&isAllowed=yRE)

[%20Franklin%20Ovaldo%20Rojas%20Reyna.pdf?sequence=1&isAllowed=yRE](https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30062/Tesis_Sheilan%20Lucy%20Honorio%20Morales%20-%20Franklin%20Ovaldo%20Rojas%20Reyna.pdf?sequence=1&isAllowed=yRE)

Huamán, K. y Rosas, J. (2017). *Factores críticos de éxito que impulsaron el incremento de la internacionalización de franquicias peruanas en el sector gastronómico durante el periodo del 2010 – 2015 hacia Latinoamérica* [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en

Negocios Internacionales, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)].

Negocios Internacionales, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)].

Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI (2023).
<https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/negocios-de-restaurantes-se-incrementaron-916-en-abril-de-2023-14439/>

Julca, P. (2022). *Control de inventarios y su incidencia en las mermas y desmedros en el Restaurante Chifa Thay Shy, Bagua – 2018* [Tesis para optar el Título Profesional]. <https://orcid.org/0000-0003-0343-4579>.

Ken McGarrie (Author, Narrator), Fabio Viviani (Narrator), Korgen Hospitality (Publisher) (s.f.). *La gerente del restaurante sorpresa*. Korgen Hospitality.

Krajewsky, L. J. y Ritzman, L. P. (2000). *Operations Management. Strategy and Analysis*. Addison Wesley Publishing Co.

San Andrés, P.; Calderón; Plua, P. y Vergara, N. (2017). Factores claves para la viabilidad de emprendimientos gastronómicos en momentos de crisis, en Guayaquil. *IRJ* 1, 63–70.
<https://doi.org/10.33890/innova.v1.n11.2016.73>

Lallana, C. (2014). *Contabilidad financiera superior*. Universidad del país Vasco.

Luza, K. y Morales, L. (2016). *Propuesta de un proceso de planificación y control de la producción dentro de un modelo de gestión para MYPE Restaurantes en Lima Metropolitana* [Tesis para optar el Título de

Ingeniero Industrial en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].
https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621678/LUZA_CK%20-%20MORALES_JL.pdf?sequence=1

Marie, M.; Gerwig, L.; Delphine, H.; Michele, Ch. y Cristiane, I. (2022). *Estudio de los factores claves de éxito de los restaurantes en tiempos de pandemia en Lima. Restaurantes de 4 y 5 tenedores* [Tesis de investigación para obtener el Grado de Magíster en Administración. Universidad ESAN]. <https://core.ac.uk/download/542558827.pdf>

Medina, K. (2023). *Implementación de estrategias en la gestión de almacén para tener un mejor control de inventarios en una cadena de restaurantes, Lima 2023* [Tesis para optar el Título Profesional de la Universidad Wiener].
https://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13053/9136/T061_45631002_T.pdf?sequence=11&isAllowed=y

Merlo, O. (2021). *Propuesta de implementación de un control de inventarios para lograr la minimización de mermas en la Empresa "Brekys" Servicios Generales S.R.L., de la provincia de Cajamarca, 2019* [Tesis para optar el Título Profesional de Contador Público, en la Universidad privada Antonio Guillermo Urrelo, Cajamarca].
<http://65.111.187.205/bitstream/handle/UPAGU/2014/TESIS%20%28CONTROL%20DE%20INVENTARIOS%20Y%20MINIMIZACI%c3%9>

3N%20DE%20MERMAS%29%20KARLA%20MARISEL%20QUISPE
%20ALCALDE%20Y%20OLINDA%20ALICIA%20MERLO%20ZAMB
RANO.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Peñaherrera, D., Rafael Borja, J. y Rivadeneira, L. (2013), *Factores para el logro del éxito en la industria de restaurantes: Caso relacionado con restaurantes independientes de la provincia de Pichincha, Ecuador.*

60. USFQ

Rocafort, A. y Ferrer, V. (2008). *Contabilidad de costes: fundamentos y ejercicios resueltos.* Profit editorial

Rodríguez-Sosa, J. y Burneo, K. (2017). *Metodología de la Investigación.* Univ. San Ignacio de Loyola

Sánchez, G. (2011). *Administración de empresas.* Ediciones Pirámide

Sharma, B., Arora, M., Kharub M., (2021). Critical Success Factors affecting the Restaurant Industry: Insights from Restaurant Managers. <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/23197145211042429>

Silva, A. (2023). *La percepción de los consumidores sobre las prácticas sostenibles de reducción de residuos en los restaurantes Ecológicos de Lima.* [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Arte Culinario].

<https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/ddbca565-0196-43e3-a290-572c6fbcdb7f/content>

Silva, E. (2012). *Las 10 claves del éxito de un restaurante*.

https://www.hosteltur.com/182830_10-claves-exito-restaurante.html

Silva, K. (2020). *Cómo triunfar en la gestión de un restaurante: 5 ingredientes para liderar un equipo de éxito*. Katelyn Silva

Suzanne, M.; Gerwing, L.; Delphine, H.; Michele, Ch. y Christiane, I. (2022).

Estudio de los factores claves de éxito de los restaurantes en tiempos de pandemia en lima. Restaurante de 4 y 5 tenedores [Tesis para obtener el Grado de Magíster en Administración – ESAN Graduate School of Business].

https://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12640/3186/2022_MATC_21-1_05_TI.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Tomaello, F. (2021). *P. F. T. 24 de A. Cómo sobreviven a la pandemia algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo*.

Infobae. <https://www.infobae.com/america/tendencias>

[america/2021/04/24/como-sobreviven-a-la-pandemia-algunos-de-los-restaurantes-mas-prestigiosos-del-mundo/](https://www.infobae.com/america/2021/04/24/como-sobreviven-a-la-pandemia-algunos-de-los-restaurantes-mas-prestigiosos-del-mundo/)

Torres, G.- (2023). *Tratado de contabilidad de costos por sectores económicos*. Ediciones para Gobierno & Empresa.

- Vilchez, C. y Canales, P. (2019). *Mermas y la determinación del impuesto a la renta anual en la empresa molinera Agroindustrial Santa Rosa SRL del 2019*. [Tesis de Grado de la Universidad Continental].
<https://repositorio.continental.edu.pe/handle/20.500.12394/8443>
- Ydrogo, J. Pérez, S. (2016). *Propuesta de un informe técnico para acreditar mermas como costo o gasto deducibles al impuesto a la renta en la EMPRESA J & S SAC en la ciudad de Lambayeque en el periodo 2013*. [Tesis para optar el título de Contador Público, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo].
https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/667/3/TL_YdrogoGonzalezJecsica_PerezZu%C3%B1igaSary.pdf

ANEXOS

Anexo N° 1 - Matriz de consistencia

CONTROL DE LAS MERMAS Y SU RELACIÓN CON LA GESTIÓN PRODUCTIVA DE LOS RESTAURANTES DEL DISTRITO CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA, TACNA, 2023

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	MÉTODO	Técnica/ Instrumento
<p>Problema general ¿Cómo el control de las mermas se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?</p>	<p>Objetivo general Determinar cómo el control de las mermas se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p>	<p>Hipótesis general El control de las mermas se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p>	<p>Variable independiente: Control de las mermas</p>	<p>Tipo de investigación Básica</p> <p>Nivel de investigación Correlacional</p> <p>Diseño de investigación No experimental</p>	Encuesta
<p>Problemas específicos a) ¿De qué forma el control de las mermas de producción se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?</p>	<p>Objetivos específicos a) Establecer de qué forma el control de las mermas de producción se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p>	<p>Hipótesis específicas a) El control de las mermas de producción se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p>	<p>Variable dependiente: Gestión productiva</p>	<p>Población La población estará conformada por el personal del área contable o asesores externos de los restaurantes del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, un total de 53.</p>	Cuestionario

<p>b) ¿Cómo el control de las mermas de almacenamiento se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?</p> <p>c) ¿En qué medida el control de las mermas de transporte se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?</p> <p>d) ¿De qué manera el control de las mermas de calidad se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023?</p>	<p>b) Evaluar cómo el control de las mermas de almacenamiento se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p> <p>c) Determinar en qué medida el control de las mermas de transporte se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p> <p>d) Evaluar de qué manera el control de las mermas de calidad se relaciona con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p>	<p>b) El control de las mermas de almacenamiento se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p> <p>c) El control de las mermas de transporte se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p> <p>d) El control de las mermas de calidad se relaciona positivamente con la gestión productiva de los restaurantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023.</p>		<p>Muestra La muestra será de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $n = \frac{NZ^2pq}{(N-1)E^2 + Z^2pq}$ <p>n = 38</p>	
--	--	--	--	--	--

Anexo N° 2 - Cuestionarios

Instrumento Nro. 1

CONTROL DE LAS MERMAS EN LOS RESTAURANTES DEL DISTRITO CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA, TACNA, 2023.

El presente estudio tiene por finalidad de evaluar “Control de las mermas en los restaurantes del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023”. El instrumento es estrictamente académico. Por consiguiente, mucho agradeceré responda los siguientes ítems, para ello considere una de las siguientes categorías que se presenta:

1	2	3	4	5
Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Poco de acuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo

Nro.	ítems	1	2	3	4	5
	CONTROL DE LAS MERMAS DE PRODUCCIÓN					
	Identificación de mermas de producción					
1	En la empresa, cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de producción.					
2	En la empresa, se identifica las mermas de producción de manera oportuna.					
	Cuantificación de mermas de producción					
3	En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de producción.					
4	En la empresa, la cuantificación de mermas de producción se registra de forma objetiva.					
	Identificación de las mermas de proceso					
5	En la empresa, aplican métodos apropiados para la identificación de las mermas de proceso.					

6	En la empresa, se identifican las mermas de proceso eficazmente.					
	Cuantificación de las mermas de material					
7	En la empresa, se presenta información sobre la cuantificación de las mermas de material de forma eficiente.					
8	En la empresa, la cuantificación de las mermas de material se realiza de manera ordenada.					
	CONTROL DE MERMAS DE ALMACENAMIENTO					
	Identificación de mermas de almacenamiento					
9	En la empresa, se cuenta con procedimientos adecuados para la identificación de mermas de almacenamiento.					
10	En la empresa, la identificación de mermas de almacenamiento se realiza con precisión.					
	Cuantificación de mermas de almacenamiento					
11	En la empresa, se registra la cuantificación de mermas de almacenamiento de forma objetiva.					
12	En la empresa, priorizan la cuantificación de mermas de almacenamiento.					
	CONTROL DE MERMAS DE TRANSPORTE					
	Identificación de mermas de transporte					
13	En la empresa, se realiza la identificación de mermas de transporte considerando métodos adecuados.					
14	En la empresa, se supervisa la identificación de mermas de transporte.					
	Cuantificación de mermas de transporte					
15	En la empresa, se controla la cuantificación de mermas de transporte de forma permanente.					

16	En la empresa, se prioriza la cuantificación de mermas de transporte de manera objetiva.					
	CONTROL DE MERMAS DE CALIDAD					
	Identificación de mermas de calidad					
17	En la empresa, se realiza la supervisión de la identificación de mermas de calidad.					
18	En la empresa, se inspecciona la Identificación de mermas de calidad.					
	Cuantificación de mermas de calidad					
19	En la empresa, se registra de forma adecuada la cuantificación de mermas de calidad.					
20	En la empresa, se supervisa la cuantificación de mermas de calidad constantemente.					

Instrumento Nro. 2

**GESTIÓN PRODUCTIVA DE LOS RESTAURANTES DEL DISTRITO
CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA,
TACNA, 2023.**

El presente estudio tiene por finalidad de evaluar “Gestión productiva en los restaurantes del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, Tacna, 2023”. El instrumento es estrictamente académico. Por consiguiente, mucho agradeceré responda los siguientes ítems, para ello considere una de las siguientes categorías que se presenta:

1	2	3	4	5
Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Poco de acuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo

Nro.	Ítems	1	2	3	4	5
	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN					
	Elaboración de planes de producción					
1	En la empresa, la elaboración de planes de producción es de forma estructurada.					
2	En la empresa, se supervisa la elaboración de planes de producción.					
	Establecimiento de prioridades					
3	En la empresa, se establece las prioridades para desarrollar una sólida producción.					
4	En la empresa, se coordina de forma adecuada el establecimiento de prioridades.					
	Planificación de las órdenes de producción					
5	En la empresa, realiza actividades eficaces para la planificación de las órdenes de producción.					

6	En la empresa, desarrolla la planificación de las órdenes de producción de forma objetiva.					
	ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN					
	Métodos de producción					
7	En la empresa, los métodos de producción son eficaces.					
8	En la empresa, los métodos de producción coadyuvan en la eficiencia de la producción.					
	Eficiencia de la producción					
9	En la empresa, se refleja la eficiencia de la producción.					
10	En la empresa, las directivas internas contribuyen en la eficiencia de la producción.					
	DIRECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN					
	Capacidad gerencial					
11	Los dueños o gerentes de la empresa, demuestran la capacidad gerencial de forma adecuada.					
12	En la empresa, la capacidad gerencial contribuye a optimizar la producción.					
	Liderazgo					
13	En la empresa, los dueños o gerentes ejercen el liderazgo efectivo.					
14	En la empresa, los dueños o gerentes motivan a sus colaboradores.					
	Toma de decisiones					
15	En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones financieras adecuadas.					
16	En la empresa, los dueños o gerentes toman decisiones de inversión adecuadas.					
	CONTROL DE LA PRODUCCIÓN					
	Verificación del cumplimiento de lo planificado					
17	En la empresa, se verifica el cumplimiento de lo planificado de forma permanente.					
18	En la empresa, se supervisa el cumplimiento de lo planificado.					

	Comparación de la demanda real con la planeada					
19	En la empresa, se compara de la demanda real con la planeada cuando es oportuno.					
20	En la empresa, la comparación de la demanda real con la planeada que se realiza coadyuva a la buena toma de decisiones.					
	Comprobación de los niveles de existencia					
21	En la empresa, la comprobación de los niveles de existencia contribuye a la toma de decisiones.					
22	En la empresa, se comprueba los niveles de existencia oportunamente.					
	Seguimiento de la producción durante su desarrollo y análisis de sus resultados					
23	En la empresa, se realiza el seguimiento de la producción oportunamente.					
24	En la empresa, el análisis de sus resultados de la producción coadyuva para tomar decisiones financieras.					

Anexo N° 3

Cuadro Operacional De Variables

Variable	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Control de las mermas	El control de las mermas se evalúa mediante: el control de las mercancías de producción, el control de mermas de almacenamiento, control de mermas de transporte, control de mermas de calidad y control de mermas por errores en los estándares.	Control de mermas de producción	Identificación de mermas de producción	Ordinal
			Cuantificación de mermas de producción	
			Mermas de proceso	
			Mermas de material	
		Control de mermas de almacenamiento	Identificación de mermas de almacenamiento	
			Cuantificación de mermas de almacenamiento	
		Control de mermas de transporte	Identificación de mermas de transporte	
			Cuantificación de mermas de transporte	
		Control de mermas de calidad	Identificación de mermas de calidad	
			Cuantificación de mermas de calidad	

Gestión productiva	La gestión productiva se evalúa mediante la planificación de la producción, la organización de la producción, dirección de la producción y control de la producción.	Planificación de la producción	Elaboración de planes de producción	Ordinal
			Establecimiento de prioridades	
			Planificar las órdenes de producción	
		Organización de la producción	Métodos de producción	
			Eficiencia de la producción	
		Dirección de la producción	Capacidad gerencial	
			Liderazgo	
			Toma de decisiones	
		Control de la producción	Verificación del cumplimiento de lo planificado	
			Comparación de la demanda real con la planeada	
			Comprobar los niveles de existencia	
			Seguimiento de la producción durante su desarrollo y análisis de sus resultados	

Anexo N° 4 – Validación del Instrumento Por Juicio De Expertos

INFORME DE OPINION DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

CONTROL DE LAS MERMAS Y SU RELACIÓN CON LA GESTIÓN PRODUCTIVA DE LOS RESTAURANTES DEL DISTRITO CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA, TACNA, 2023

1. DATOS GENERALES

1. Apellidos y nombres de informante (Experto): ECHEGARAY MUNENAKA, Víctor Carmen
2. Grado académico: DOCTOR
3. Profesión: ESTADISTICA
4. Institución donde labora: UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
5. Cargo que desempeña: DOCENTE
6. Autor de los instrumentos: BACH. ELIZABETH MIRELLA TIPO CARCASI

2. VALIDACIÓN

INDICADORES DE EVALUACIÓN DE INSTRUMENTO	CRITERIOS Sobre los ítems del instrumento					
		Muy malo	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno
1. CLARIDAD	Están formulados con lenguaje apropiado				X	
2. OBJETIVIDAD	Están expresados en conductas observables, medibles				X	
3. CONSISTENCIAS	Existe una organización lógica en los contenidos y relación con la teoría				X	
4. COHERENCIA	Existe relación de los contenidos con los indicadores de la variable				X	
5. PERTINENCIA	Las categorías de respuestas y sus valores son apropiados				X	
6. SUFICIENCIA	Son suficientes la cantidad y calidad de ítems presentados en el instrumento				X	
SUMATORIA PARCIAL						
SUMATORIA TOTAL						

3. RESULTADO DE VALIDACIÓN

3.1 Opinión: FAVORABLE.....X..... DEBE MEJORAR.....

NO FAVORABLE.....

3.2 Observación:.....
.....



.....
Firma

INFORME DE OPINION DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

CONTROL DE LAS MERMAS Y SU RELACIÓN CON LA GESTIÓN PRODUCTIVA DE LOS
RESTAURANTES DEL DISTRITO CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA,
TACNA, 2023

1. DATOS GENERALES

1. Apellidos y nombres de informante (Experto): ESCOBEDO DUEÑAS, Moisés Ismael
2. Grado académico: MAGISTER
3. Profesión: CONTADOR
4. Institución donde labora: UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
5. Cargo que desempeña: DOCENTE
6. Autor de los instrumentos: BACH. ELIZABETH MIRELLA TIPO CARCASI

2. VALIDACIÓN

INDICADORES DE EVALUACIÓN DE INSTRUMENTO	CRITERIOS Sobre los ítems del instrumento	Muy malo	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno
1. CLARIDAD	Están formulados con lenguaje apropiado				X	
2. OBJETIVIDAD	Están expresados en conductas observables, medibles				X	
3. CONSISTENCIAS	Existe una organización lógica en los contenidos y relación con la teoría				X	
4. COHERENCIA	Existe relación de los contenidos con los indicadores de la variable				X	
5. PERTINENCIA	Las categorías de respuestas y sus valores son apropiados				X	
6. SUFICIENCIA	Son suficientes la cantidad y calidad de ítems presentados en el instrumento				X	
SUMATORIA PARCIAL						
SUMATORIA TOTAL						

3. RESULTADO DE VALIDACIÓN

3.1 Opinión: **FAVORABLE**.....X..... **DEBE MEJORAR**.....

NO FAVORABLE.....

3.2 Observación:.....

.....



.....
Firma

CONFIABILIDAD DE LOS INSTRUMENTOS

Para determinar la confiabilidad de los instrumentos aplicados se utilizó el coeficiente de Alpha de Cronbach, cuya valoración fluctúa entre 0 y 1

TABLA 1
ESCALA DE ALPHA DE CRONBACH

Escala	Significado
-1 a 0	No es confiable
0,01 - 0,49	Baja confiabilidad
0,50 - 0,69	Moderada confiabilidad
0,70 - 0,89	Fuerte confiabilidad
0,90 - 1,00	Alta confiabilidad

APLICACIÓN DE COEFICIENTE DE ALPHA DE CRHOMBACH

Utilizando el coeficiente de Alpha de Cronbach, cuyo reporte del software SPSS 23 es el siguiente:

TABLA 2
ALPHA DE CRONBACH: CONTROL DE LAS MERMAS

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,831	20

El coeficiente obtenido tiene el valor de 0,831 lo cual significa que el instrumento aplicado a la variable “Control de las mermas” es de fuerte confiabilidad.

TABLA 3
ALPHA DE CRONBACH: GESTION PRODUCTIVA

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,893	24

El coeficiente obtenido tiene el valor de 0,893 lo cual significa que el instrumento aplicado a la variable “Gestión productiva” es de fuerte confiabilidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL CORONEL GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA

UNIDAD DE FISCALIZACIÓN TRIBUTARIA



Contribuyente	DNI	RUC	NroLicencia	Dirección	RazonSocial	Giro
COLLATUPA QUINO JAIME	46164708		2020-00050	ASENT HUMASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.106 LT.001	JEAMPOOL	RESTAURANTE
CUSI GARCIA LETICIA TATIANA	76676657		2020-000736	URB. RESIDENCIAL LOS ANGELES I ETAPA MZ.B LT.004	RESTAURANTE DOÑA LILY	RESTAURANTE
CUARITE HUARCAYA BACILIA MARGOT	46979978		2020-000073	A.H.PAMPAS DE VIÑANI SEC II JAIME YOSHIYAMA T- MZ.N LT.007	MARGOT	RESTAURANTE
CUEVA ATENCIO ELSA GLADYS	44352165		2020-000088	ASENT HUM.PROGR.MUNIC DE VIV CONO SUR ESTE- MZ.054 LT.039	RESTAURANTE LA CHINA	RESTAURANTE
CUEVA ATENCIO ELSA GLADYS	44352165		2020-000674	ASENT HUM.PROGR.MUNIC DE VIV CONO SUR ESTE- MZ.054 LT.039	RESTAURANTE "LA CHINA"	RESTAURANTE
CRUZ CENTON EDWIN	43601906	10436019063	2017-000130	ASOC DE VIV. VILLA HEROES DEL CENEPA- MZ.004 LT.001	CHICHARRONERIA KIBY	RESTAURANTE
COPARI CHANCAYURI SHIRLEY YANDIRA	71399250		2022-000106	ASOC DE VIV. EL TERMINAL- MZ.R-1 LT.012 - A	BADOS	RESTAURANTE
COPAJA CALDERON ILIANA	00492753		2020-000087	ASENT HUM.PROG.MUN VIV. VILLA CAPLINA- MZ.B LT.005	EL TOKE DE JULIETA RESTAURANTE	RESTAURANTE
CONTRERAS MOSCOSO MANUEL EDUARDO	41153213	10411532131	2020-000073	CONJ.HAB.A.UGARTE I ETAPA- MZ.B-4 LT.014	"RESTAURANTE CEVICHERIA EL NAVEGANTE"	RESTAURANTE
CONTRERAS MOSCOSO MANUEL EDUARDO	41153213	10411532131	2010-000106	CONJ.HAB.A.UGARTE I ETAPA- MZ.N-04 LT.017	EL NAVEGANTE	RESTAURANTE
ESCOBAR SIERRA DAVID GIUSEPPI	46614873		2020-000408	CONJ. HAB. ALFONSO UGARTE I ETAPA MZ.D-4 LT.002	MACE	RESTAURANTE
ESCOBAR CENTENO ELVIA GLADYS	40803168	10408031685	2020-000066	ASOC DE VIV. VILLA LA AGRONOMICA- MZ.M LT.001	TAKANA SUR	RESTAURANTE
FERNANDEZ ZUÑIGA ANGENI FATIMA	70087672	10700876727	2016-000057	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.C LT.003	ANTICUCHON	RESTAURANTE
DE LA SOTA CALLATA TANIA	77293978	10772939782	2022-000210	ASENT HUM.ASOC DE VIV. VISTA ALEGRE- MZ.029 LT.026	PUERTO MALDONADO	RESTAURANTE
DEL SOLAR QUISPE RUTH MERY	48410737		2022-000201	URB.POPULAR ASOC DE VIV. JOSE C. MARIATEGUI- MZ.034 LT.035	LOS ANGELES DE NATHAN	RESTAURANTE
DEL SOLAR QUISPE RUTH MERY	48410737		2022-000309	URB.POPULAR ASOC DE VIV. JOSE C. MARIATEGUI- MZ.034 LT.035	LOS ANGELES DE NATHAN	RESTAURANTE
DAZ TELLO ANUNSIACION LELIS	06212479	10062124798	2007-000001	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.C LT.003	RESTAURANTE CEVICHERIA Y VENTA DE BEBIDAS	RESTAURANTE
D.F. SMOKE S.A.C.		20608220764	2021-000373	CONJ.HAB.A.UGARTE I ETAPA- MZ.A-1 LT.012	TACNA SMOKED	RESTAURANTE
DOPIO GROUP S.A.C		20609414586	2023-000124	ASOC DE VIV. ZORA CARBAJAL- MZ.A LT.001	FESTIN	RESTAURANTE
DISTRIBUIDORA J.C. EL ZAR S.A.C.		20609021234	2022-000122	A.H.PAMPAS DE VIÑANI SEC II JAIME YOSHIYAMA T- MZ.A LT.005	NOA NOA PLUS STAR	RESTAURANTE
INVERSIONES DALVARO & HNOS E.I.R.L.		20601974143	2022-000344	ASENT HUM.ASOC DE VIV. VILLA LOS PROCERES- MZ.058 LT.010	DALVARO	RESTAURANTE
JEONG CHU JOSE KAWHA	70894022		2022-000145	ASENT HUM.ASOC DE VIV. TARAPACA- MZ.A LT.010	CHIFA HONG WAN	RESTAURANTE
ILAQUITA COILA DELIA CECILIA	00446618		2021-000438	ASOC DE MICRO EMP. "SAN ANTONIO"- MZ.C LT.002	RESTAURANT MOLINA	RESTAURANTE
HUA LONG SHOES S.A.C.		20533030484	2014-000045	ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.096 LT.016	HUA LONG SHOES S.A.C.	RESTAURANTE
HINOJOSA RIVA LUIS ALFREDO	45241282		2021-000492	CALLE ASOC. LOS CLAVES MZ.R2 LT.06	D YUGOS	RESTAURANTE
HILASACA HUANCA WILBER RONALD	41946441		2022-000036	ASENT HUM. PROGR. MUNIC. DE VIV. CONO SUR ESTE MZ.044 LT.011	LA SANTA HAMBURGUESA DE DON RONALD	RESTAURANTE
HUANACUNI FLORES JULIA	01888268		2023-000207	A.H.PAMPAS DE VIÑANI SEC II JAIME YOSHIYAMA T- MZ.C LT.010	REST. CHICHARRONERIA DOÑA JULIA	RESTAURANTE
HUALLPA RIVERA YENNY MARIA	44184706		2019-000030	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.E LT.008	COMPADRITO S RESTAURANT	RESTAURANTE
HUARAYA QUISPE JOSUE	00508759		2022-000173	AV. HUMBOLT N°320	COCO BONGO	RESTAURANTE
HUAYLLA CONDORILEUOGIA	00493818	10004938181	2013-000194	ASOC DE VIV. LOS CLAVES- MZ.043 LT.020	RESTAURANTE LA CASITA	RESTAURANTE
HUANCA CASTRO JOHNY JAIME	43337203		2022-000348	PROGR. DE VIV. A.UGARTE III ETAPA- MZ.D-1 LT.001	SABOR Y FUSIÓN NORTEÑO	RESTAURANTE
HUANCA ROMERO JESUSA LEONARDA	00493156	10004931560	2013-000212	CONJ.HAB.A.UGARTE II ETAPA- MZ.F-04 LT.020	RINCON DE LOS SABORES	RESTAURANTE
FLORES SANCA LUIS LUCIANO	00425192		2022-000148	ASENT HUM.PROG.MUN VIV VILLA HEROES DEL CENEPA- MZ.015 LT.006	EL EPICENTRO II	RESTAURANTE
FLORES GOMEZ MARIA JUANA	33672538	10336725386	2009-000132	CONJ.HAB.A.UGARTE II ETAPA- MZ.G-01 LT.011	RESTAURANTE AMAZONAS	RESTAURANTE
GALARZA CUTIMBO OLGA	40191712		2020-000423	ASOC DE VIV. 28 DE AGOSTO II ETAPA MZ.010 LT.029	RESTAURANTE SANTA ROSA	RESTAURANTE
GALVEZ ZAHA DE BARRIOS SANDRA SOFIA	29671701	10296717016	2016-000039	CONJ.HAB.A.UGARTE I ETAPA- MZ.A-01 LT.019	NATYS	RESTAURANTE
GALINDO CHAMBILLA ELVA NICOLASA	29416462		2020-000051	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.C LT.007	LA GOYITA	RESTAURANTE
GIL SALAZAR NOEMI ROSABEL	44378693	10443786932	2014-000005	PROMUVI VIÑANI IV- Mz.304 LT.004	WALI SUMA	RESTAURANTE
GOMEZ ALCAZAR LUCERO DE FATIMA	74305493	10743054933	2016-000052	CONJ.HAB.A.UGARTE I ETAPA- MZ.D-04 LT.016	SNACK EL SID	RESTAURANTE
GUTIERREZ RUEDA ARIAN FABRIZIO	71239054		2023-000117	PROGR. DE VIV. A.UGARTE III ETAPA- MZ.D-1 LT.001	SUPER POLLO	RESTAURANTE
GUICHARD GONZALES ANTOINETTE SARA	71391572		2022-000339	ASOC DE VIV. IRO DE MAYO- MZ.G LT.001 - B	ALQUIMIA FOOD AND DRINK	RESTAURANTE
GUEVARA JIMENEZ NORMA VICENTA	00431481		2019-000125	ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO MZ.118 LT.014	RESTAURANTE NORMITA	RESTAURANTE
GUTIERREZ AGUIÑO HILDA	29373473	10293734734	2023-000022	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA MZ.F LT.026	RESTAURANTE BOCATTI	RESTAURANTE
GRUPO NERANGO S.A.C.		20612512001	2023-000201	ASENT HUM.PROGR.MUNIC DE VIV CONO SUR ESTE- MZ.041 LT.020	VANZO	RESTAURANTE
GONZALES MORENO DANIEL FERNANDO	25752833		2022-000288	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.D LT.027	CHALACOS	RESTAURANTE
CALLATA MAMANI YHON DENIZ	73539655		2020-000379	CONJ. HAB. ALFONSO UGARTE I ETAPA MZ.I-4 LT.026	CRIOILLITA RESTAURANT	RESTAURANTE
CALUMANI MENA ELISABETH C	01807327	10018073272	2017-000040	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.C LT.008	SABOR CRIOLLO	RESTAURANTE
CALUMANI MENA ELISABETH C	01807327	10018073272	2020-000665	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.C LT.008	SABOR CRIOLLO	RESTAURANTE
CARRASCO CISNEROS CAROLINA	40099026		2021-000171	ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO MZ.098 LT.009	RESTAURANTE "LLAJWITA CRIOLLA"	RESTAURANTE
CASTILLA HUAYTA CECILIA IGNACIA	29325093		2020-000153	CONJ.HAB.A.UGARTE I ETAPA- MZ.G-1 LT.037	LA SAZON DE CHELITA	RESTAURANTE
CARDOZA TICONA ROGELIO	41035978		2022-000175	HAB.URB.ASOC DE VIV. VILLA CAPLINA II ETAPA- MZ.B LT.001	MAR PERUANO	RESTAURANTE
CARI CALDERON CANDELARIA	40792121		2021-000339	ASENT HUM.ASOC. LOS ROSALES- MZ.E LT.005	HONEY	RESTAURANTE
CARIDAD MARTINEZ JORGE EDUARDO			2023-000184	CONJ. HAB. A. UGARTE I ETAPA- MZ.J-1 LT.022	SABOR VENEZOLANO	RESTAURANTE
CARDENAS CORNEJO LUIS ENRIQUE	72481982		2021-000354	ASOC DE VIV. SAN FRANCISCO MZ.012 LT.028	FARRA CEVICHERIA	RESTAURANTE
CATACHURA CCALLI ELESIO	00796863		2023-000157	ASENT HUM.ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.101 LT.015	RESTAURANT CRIOLLO "NORMITA"	RESTAURANTE
CATACHURA CCALLI ELISEO	00796863		2020-000250	ASENT HUM.ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.096 LT.018	RESTAURANT CRIOLLO NORMITA	RESTAURANTE
CATACORA CUTIPA HERNAN SAUL	43443706		2022-000257	ASOC DE VIV. LAS PALMAS- MZ.029 LT.042	RESTAURANTE LAS GAVIOTAS	RESTAURANTE
CCACCYA OSORIO NORA	48045406		2022-000382	PROGRAMA DE VIVIENDA CONO SUR II LAS AMERICAS- MZ.C LT.030 - A	SALON DE EVENTOS SOL Y LUNA	RESTAURANTE
CCALLOMAMANI CALLO WALTER WILFREDO	76349032		2020-000377	ASOC DE VIV. VILLA 28 DE AGOSTO II ETAPA MZ.007 LT.020	RESTAURANTE "PERU DE MIS AMORES"	RESTAURANTE
CHAMBI GARATE OSCAR EROS	73486518		2020-000150	PROGR. DE VIV. A.UGARTE III ETAPA- MZ.D-1 LT.016	DELI SNACK RESTAURANTE	RESTAURANTE
CHAMBILLA AGUILAR NATIVIDAD	01856605		2020-000411	HAB.URB. PROMUVI VIÑANI II MZ.114 LT.026	RESTAURANTE "TIA NATY"	RESTAURANTE
CHAMBILLA CASTILLO BAYLON YONY	71902339	10719023393	2019-000179	ASENT HUM.PROGR.MUNIC DE VIV CONO SUR ESTE- MZ.015 LT.014 (A.V.BEGONIAS)	RESTAURANTE EL GANGA	RESTAURANTE





MUNICIPALIDAD DISTRITAL CORONEL
GREGORIO ALBARRACÍN LANCHIPA

UNIDAD DE FISCALIZACIÓN TRIBUTARIA



CHURA CALAPUJA JACKELINE YANELI	76384922		2020-000244	HAB URB. PROMUVI VIÑANI AMPLIACION I ETAPA MZ.502 LT.024 (ASOC. DE VIV. CIUDAD DE PAZ)	COMIDAS AL PASO	RESTAURANTE
CHUCUYA ZAPANA PERCY JUAN	41069896		2019-000076	ASOC. DE VIV. LAS PALMAS- MZ.031 LT.031	SEÑOR CALDO	RESTAURANTE
CHIQUECOTA SUYO BERNARDINA	00497428		2023-000233	ASENT.HUM.ASOC.VIV.EL.MORRO- MZ.LT.010	RESTAURANTE PLATO HONDO	RESTAURANTE
CLUB EXOTICA S.A.C.		20609710030	2022-000249	JUNTA DE COMPRADORES FUNDO IZARZA- COUINDANTE CON AV. EDUCADORES SUB LT.001	CLUB EXOTICA	RESTAURANTE
CINTICALA COLQUE LIZETH LELIA	72856943		2022-000141	PROGR. DE VIV. A UGARTE III ETAPA- MZ.D-2 LT.014	PACCHA - CULTURA Y COCINA	RESTAURANTE
CINTICALA COLQUE LIZETH LELIA	72856943		2023-000133	PROGR. DE VIV. REG. SECTOR ARUNTA- BELLA UNION MZ.S LT.005	PACCHA - CULTURA Y COCINA	RESTAURANTE
CHURACUTIPA LUPACA ELEUTERIO DAVID	71096514		2021-000353	HAB URB. PROMUVI VIÑANI II MZ.226 LT.025 ASOC DE VIV NUEVA COLONIA	MAREA BLUE	RESTAURANTE
CHIQUE OLIVA MARY LUZ	74249192		2019-000065	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.B LT.025	RESTAURANTE Y CEVICHERIA FRUTOS DEL MAR	RESTAURANTE
CHATA PACO MARGARITA CRISTINA	00796048	10007960480	2021-000491	ASENT.HUM.ASOC.DE VIV. TARAPACA- MZ.B LT.016	DOÑA MARGARITA	RESTAURANTE
CHATA PACO MARGARITA CRISTINA	00796048		2021-000134	ASENT.HUM.ASOC.DE VIV. TARAPACA- MZ.B LT.016	DOÑA MARGARITA	RESTAURANTE
CHAVEZ RAMIREZ JUANA FELICITA	40002560		2020-000095	ASENT HUM.PROGR.MUNIC.DE VIV CONO SUR ESTE- MZ.A LT.003 - B ASOC.DE COMERC. SANTA ROSA	RESTAURANTE EL CHIMBOTANO	RESTAURANTE
CHAVEZ QUISPE JORGE LUIS	71226053	10712260535	2016-000079	ASOC DE VIV. ZORA CARBAJAL- MZ.D LT.001	MACLAREN S	RESTAURANTE
CHAMBILLA SUPO ROY KIM	72909727		2020-000574	PROGR. DE VIV. CONO SUR II LAS AMERICAS MZ.L LT.016	RESTAURANTE "EL COGOYO TACNEÑO"	RESTAURANTE
ALVAREZ MAMANI EDUARDO MANUEL	80203464	10802034640	2007-000084	ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.101 LT.033	RESTAURANTE PAMELA	RESTAURANTE
APAZA COPAJA DORIS	00472214	10004722146	2021-000020	ASOC DE VIV. LAS VIÑAS PARCELA NRO. 01- MZ.E LT.001	FRANZUAE RESTAURANTE	RESTAURANTE
ANCACHI ANCACHI RICARDO	43385087	10433850870	2017-000058	ASOC DE VIV. JORGE CHAVEZ- MZ.054 LT.037	RESTAURANTE LA CASA DEL CHICHARRON	RESTAURANTE
ANCCO QUISPE ROSA	40419015	10404190151	2013-000142	ASOC. DE VIV. LOS EDILES MZ.B LT.005	RESTAURANTE ROSY	RESTAURANTE
ANCCO SEGURA DAISY GABRIELA	75938564		2020-000202	ASEN.HUM.PROG.MUN.VIV.VILLA HEROES DEL CENEPAMZ.003 LT.010	DON HILARION	RESTAURANTE
ANCCO SEGURA EUDOCIA FAUSTINA	01808459		2020-000038	CONJ.HAB.A UGARTE I ETAPA- MZ.I-4 LT.024	RESTAURANTE GUSTOS Y SABORES	RESTAURANTE
ARAGON CHOQUEHUANCA ROSIBEL CHARENA	74028908		2023-000196	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.F LT.020	FAR HOME INN	RESTAURANTE
ARAGON CHOQUEHUANCA ROSIBEL CHARENA	74028908		2023-000214	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.F LT.020	TERRAZAS FAR HOME	RESTAURANTE
ARHUATA ACERO JUAN JESUS	71284238		2022-000149	AVENIDA MUNICIPAL- -A1 B AV. LOS POETAS	HORA DE MAKIS	RESTAURANTE
APU AGROINDUSTRIAS E.I.R.L.		20532363242	2021-000371	ASOC. AGROP. VALLE 2000 PARCELA N°83	RAYMI	RESTAURANTE
APAZA MAMANI DENNIS IVAN	75982886		2020-000729	ASENT. HUM. PROGR. MUNIC. DE VIV. CONO SUR ESTE MZ.043 LT.009	EL ENCUENTRO	RESTAURANTE
APAZA PACOHUANCO SONIA	70108223		2020-000393	ASOC. DE VIV. CIUDAD SATELITE MZ.B LI.010	RESTAURANTE MIRYAN	RESTAURANTE
AGUILAR ZAPANA GLADYS	42129777		2021-000292	ASENT.HUM.ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.116 LT.008	LA RESACA	RESTAURANTE
AHUANLLA REVILLA LEONCIO NICOLAS	00508326	10005083261	2016-000009	ASOC DE VIV. EL TERMINAL- MZ.S-01 LT.003	RESTAURANTE LA COTAHUASINA	RESTAURANTE
AHUANLLA REVILLA LEONCIO NICOLAS	00508326	10005083261	2021-000179	ASOC DE VIV. EL TERMINAL- MZ.S-1 LT.003	RESTAURANTE LA COTAHUASINA	RESTAURANTE
ALMONTE ALVAREZ ALBERT ALEXANDER	42374278		2022-000188	CONJ.HAB.A UGARTE I ETAPA- MZ.I-4 LT.005	AL PASO	RESTAURANTE
ALANOCA RAMOS BETTY LUZMILA	00515198		2022-000087	ASOC DE VIV. LAS PALMAS- MZ.031 LT.044	EL SABROSO	RESTAURANTE
ALANOCA HUANCA JUANA	00449513		2020-000634	ASENT. HUM. PROGR. MUNIC. DE VIV. CONO SUR ESTE MZ.046 LT.014	REST. CAMILA "EL BUEN SABOR"	RESTAURANTE
ASLLA GAYONA REMIGIO	00498775	10004987751	2010-000063	ASOC DE VIV. BUGANVILLAS- MZ.I LT.033	RESTAURANTE LA FRESITA	RESTAURANTE
ATENCIO MAQUERA HILARIO	00446301	10004463019	2018-000285	ASOC DE VIV. VILLA HEROES DEL CENEPAMZ.015 LT.003	REST. TURISTICO ATENCIO	RESTAURANTE
ASISTENTE ADMINISTRATIVO Y SERVICIOS EN GENERAL E.I.R.L.		20532739471	2022-000099	CONJ.HAB.A UGARTE I ETAPA- MZ.I-4 LT.011	DON CARUSO PIZZERIA	RESTAURANTE
ASENCIO CONDORI CESAR ALEJANDRO	00456355	10004563552	2014-000072	ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.116 LT.032	EL REFUGIO	RESTAURANTE
ARPA MAQUERA JOSE LUIS	45720054		2019-000187	ASOC. DE VIV. PASEO DE LOS HEROES MZ.545 LT.004	RESTAURANTE EL BUEN SABOR	RESTAURANTE
ARUO CANTIRE ELVIRA HILDA	00660623		2020-000156	ASENT.HUM.ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.094 LT.018	RESTAURANTE DOÑA ELVI	RESTAURANTE
BALBUENA URBINA MANUEL		10060209966	2020-000432	ASOC. DE VIV. E. PEREZ GAMBOA MZ.D LT.029	RESTAURANTE LA PICADA DEL CHEF RESTOBAR	RESTAURANTE
BARRÉTO JIMENEZ MARCIA	42001843		2020-000407	HAB. Urb. PROMUVI VIÑANI II MZ.234 LT.016	RESTAURANTE SOFIA	RESTAURANTE
BARRIENTOS FLORES CELESTINO Y ESPOSA	00405955	10004059552	2017-000177	ASOC DE VIV. LOS CLAVELES- MZ.046 LT.12	SALCHIPAPERIA COPACABANA	RESTAURANTE
BARRIGA DAVALOS ARTURO DAVID	41117507		2020-000100	ASOC DE VIV. E. PEREZ GAMBOA- MZ.E LT.031	SEÑOR BARRIGA	RESTAURANTE
BAMBU COMIDAS PERUANAS E.I.R.L.		20610809074	2019-000176	ASENT.HUM.ASOC DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO- MZ.101 LT.009	BAMBU RESTAURANTE	RESTAURANTE
AYALA AYALA FILICIA	41186327		2022-000282	ASENT.HUM.ASOC DE VIV. VISTA ALEGRE- MZ.019 LT.009	FLOR DE CANTUTA	RESTAURANTE
AYALA CALDERON FELIPE	00491912	10004919128	2013-000192	ASOC DE VIV. LOS CLAVELES- MZ.046 LT.009	RESTAURANTE EL BUEN SABOR	RESTAURANTE
AYQUIPA ARATIA FELICIA ELSA	00516381	10005163817	2009-000204	ASOC DE VIV. VILLA LOS PROCERES- MZ.058 LT.001	RESTAURANTE	RESTAURANTE
BENITES TABOADA NORMA JEANETTY	17848345	10178483451	2010-000062	CONJ.HAB.A UGARTE I ETAPA- MZ.M-02 LT.015	JUAN Y JESUS	RESTAURANTE
BENITES TAHUAYA NANCY DANIELA	47069009		2023-000013	ASOC. E. PEREZ GAMBOA MZ.B LT.015	TIO ROY	RESTAURANTE
BOHEMIACLUB S.C.R.L.		20611243538	2023-000218	ASEN.HUM.PROG.MUN.VIV.VILLA HEROES DEL CENEPAMZ.010 LT.018	BOHEMIACLUB	RESTAURANTE
BUSTAMANTE ALMONTE LIDIA ELJANA	01777422		2020-000003	ASENT.HUM.ASOC DE VIV. VILLA LOS PROCERES- MZ.061 LT.032	RESTAURANTE ELY	RESTAURANTE
CACERES LOPEZ ALICIA ANA	00434605	10004346055	2014-000001	ASOC DE VIV. G. AUZA ARCE- MZ.C LT.004	LA CASA BLANCA	RESTAURANTE
CACERES MAMANI MARTHA EUGENIA	77429621		2021-000168	PROGR. DE VIV. CONO SUR II LAS AMERICAS MZ.P LT.023 (LADO B)	RESTAURANTE Y BROSTERIA "DOÑA MARTHA"	RESTAURANTE
CABREIRA FERNANDEZ JUANA MARIA	00448653	10004486531	2017-000167	ASOC DE VIV. J YOSHIYAMA TANAKA SECTOR II- MZ.N LT.08 ASENT. HUMANO PAMPAS DE VIÑANI	CEVICHERIA RESTAURANTE ANITA	RESTAURANTE
CALDERON HUAMAN ROSA	42170126	10421701267	2016-000047	ASOC DE VIV. VILLA HEROES DEL CENEPAMZ.010 LT.019	SUMAC WASI	RESTAURANTE
CALDERON HUAMAN ROSA	42170126	10421701267	2017-000184	ASOC DE VIV. EL TERMINAL- MZ.A LT.013	RESTAURANTE FOLKLORICO SUMAC WASI	RESTAURANTE
CALZAYA APAZA DULMIS	00676114		2020-000081	ASOC. DE VIV. LOS ROBLES MZ.21 LT.040	RENATA POLLERIA & PARRILLADAS	RESTAURANTE
CALZAYA APAZA ROLANDO TORIBIO	00662176	10006621762	2017-000228	ASOC DE VIV. VILLA LOS PROCERES- MZ.058 LT.10	ROLYS POLLERIA	RESTAURANTE
CAHUAZA MOZOMBITE JESUS RAFAEL	05238342		2021-000005	ASOC DE VIV. 4 DE DICIEMBRE MZ.G LT.020	RESTAURANTE CEVICHERIA LAS CHARAPITAS	RESTAURANTE
ZAPATA CRUZ ORLANDO CLEVER	43186798		2022-000287	PAGO ARUNTA FUNDO LA PAMPA- LA PAMPA C	LA CRUJIENTE	RESTAURANTE
ZEA CACERES LUCILA LOURDES	00442547	10004425478	2020-000406	ASENT. HUM. ASOC DE VIV. LOS SAUCES MZ.F LT.008	SABOR A CASA	RESTAURANTE
ZUÑIGA CRUZ MARIA ISABEL	00517534		2020-000230	ASOC DE VIV. IRO DE MAYO- MZ.H LT.023	PIZZERIA PINO	RESTAURANTE
DURAND VALERIANO HOWARD RENZO	00493108		2019-000240	ASOC. DE VIV. VILLA SAN FRANCISCO MZ.116 LT.008	EL BARRIO	RESTAURANTE - SALON DE EVENTOS
PINAZO ALVAREZ MIGUEL ANGEL	77147355		2019-000251	ASOC DE VIV. LOS CLAVELES. MZ.044 LT.006	LA PARRILLA	RESTAURANTE CARNES Y PARRILLAS



Determinación de la Población

Nro.	RUC	CONTRIBUYENTE	NOMBRE COMERCIAL	ESTADO (SEGÚN CONSULTA RUC - SUNAT)
1	10461647087	DNI 46164708 - COLLATUPA QUINO, JAIME	JEAMPOOL	ACTIVO
2	10766766574	DNI 76676657 - CUSI GARCIA, LETICIA TATIANA	RESTAURANTE DOÑA LILI	ACTIVO
3	10469799781	DNI 46979978 - CUARITE HUARCAYA, BACILIA MARGOT	MAROOT	ACTIVO
4	10713992505	DNI 71399250 - COPARI CHANCAYAURI, SHIRLEY YANDIRA	BADOS	ACTIVO
5	10004927538	DNI 00492753 - COPAJA CALDERON, ILIANA	EL TOKE DE JULIETA	ACTIVO
6	10411532131	DNI 41153213 - CONTRERAS MOSCOSO, MANUEL EDUARDO	EL NAVEGANTE	ACTIVO
7	10408031686	DNI 40803168 - ESCOBAR CENTENO, ELVIA GLADYS	TAKANA SUR	ACTIVO
8	10772939782	DNI 77293978 - DE LA SOTA CALLATA, TANIA	PUERTO MALDONADO	ACTIVO
9	10484107373	DNI 48410737 - DEL SOLAR QUISPE, RUTH MERY	LOS ANGELES DE NATHAN	ACTIVO
10	20609021234	DISTRIBUIDORA JC EL ZAR S.A.C.	NOA NOA PLUS STAR	ACTIVO
11	20601974143	INVERSIONES D'ALVARO & HNOS.EIRL	D'ALVARO	ACTIVO
12	10708940220	DNI 70894022 - IEONG CHU, JOSE KAWHA	HONG WAN	ACTIVO
13	20533030484	HUA LONG SHOES S.A.C.	HAU LONG SHOES SAC	ACTIVO
14	10419464410	DNI 41946441 - HILASACA HUANCA, WILBER RONALD	SANTA HAMBURGUESA "DON RONALD"	ACTIVO
15	10018882685	DNI 01888268 - HUANACUNI FLORES, JULIA	REST.CHICHARRONERIA DOÑA JULIA	ACTIVO
16	10441847063	DNI 44184706 - HUALLPA RIVERA, YENNY MARIA	COMPADRITO'S RESTAURANT	ACTIVO
17	10433372030	DNI 43337203 - HUANCA CASTRO, JOHNNY JAIME	RESTAURANTE EL XAVI	ACTIVO
18	10404251924	DNI 40425192 - FLORES SANCA, LUIS LUCIANO	EL EPICENTRO II	ACTIVO
19	10296717016	DNI 29671701 - GALVEZ ZAHA DE BARRIOS, SANDRA SOFIA	NATY'S	ACTIVO
20	10294164621	DNI 29416462 - GALINDO CHAMBILLA, ELVA NICOLASA	LA GOYITA	ACTIVO
21	10713915721	DNI 71391572 - GUICHARD GONZALES, ANTOINETTE SARA	ALQUIMIA FOOD AND DRINK	ACTIVO
22	10004314811	DNI 00431481 - GUEVARA JIMENEZ, NORMA VICENTA	RESTAURANTE NORMITA	ACTIVO
23	10293734734	DNI 29373473 - GUTIERREZ AQUINO, HILDA	RESTAURANT BOCATTI	ACTIVO
24	20612512001	GRUPO NERANGO S.A.C.	VANZO	ACTIVO
25	10257528338	DNI 25752833 - GONZALES MORENO, DANIEL FERNANDO	CHALACOS	ACTIVO
26	10735396558	DNI 73539655 - CALLATA MAMANI, YHON DENIZ	CRIOLLITA RESTAURANT	ACTIVO
27	10018073272	DNI 01807327 - CALUMANI MENA, ELISABETH C	SABOR CRIOLLO	ACTIVO
28	10400990269	DNI 40099026 - CARRASCO CISNEROS, CAROLINA	RESTAURANTE "LLAJWITA CRIOLLA"	ACTIVO
29	10410359788	DNI 41035978 - CARDOZA TICONA, ROGELIO	REST CEVICHERIA MAR PERUANO	ACTIVO
30	15611644016	CPP 002234672 - CARIDAD MARTINEZ JORGE EDUARDO	SABOR VENEZOLANO	ACTIVO
31	10724819821	DNI 72481982 - CARDENAS CORNEJO, LUIS ENRIQUE	FARRA CEVICHERIA	ACTIVO
32	10007968634	DNI 00796863 - CATACHURA CCALLI, ELESIO	RESTAURANTE CRIOLLO NORMITA	ACTIVO
33	10434437062	DNI 43443706 - CATACORA CUTIPA, HERNAN SAUL	RESTAURANTE LAS GAVIOTAS	ACTIVO
34	10480454061	DNI 48045406 - CCACCYA OSORIO, NORA	SALON DE EVENTOS SOL Y LUNA	ACTIVO
35	10763490322	DNI 76349032 - CCALLOMAMANI CALLO, WALTER WILFREDO	PERÚ DE MIS AMORES	ACTIVO
36	10719023393	DNI 71902339 - CHAMBILLA CASTILLO, BAYLON YONY	RESTAURANTE EL GANGA	ACTIVO
37	10410698965	DNI 41069896 - CHUCUYA ZAPANA, PERCY JUAN	RESTAURANTE SEÑOR CALDO	ACTIVO

Nro.	RUC	CONTRIBUYENTE	NOMBRE COMERCIAL	ESTADO (SEGÚN CONSULTA RUC - SUNAT)
38	10004974285	DNI 00497428 - CHOQUECOTA SUXO, BERNARDINA	PLATO HONDO	ACTIVO
39	10728569439	DNI 72856943 - CINTICALA COLQUE, LIZETH LELIA	PACCHA - CULTURA Y COCINA	ACTIVO
40	10710965141	DNI 71096514 - CHURACUTIPA LUPACA, ELEUTERIO DAVID	MAREA BLUE	ACTIVO
41	10400025601	DNI 40002560 - CHAVEZ RAMIREZ, JUANA FELICITA	RESTAURANTE EL CHIMBOTANO	ACTIVO
42	10712260535	DNI 71226053 - CHAVEZ QUISPE, JORGE LUIS	MACLAREN'S	ACTIVO
43	10802034640	DNI 80203464 - ALVAREZ MAMANI, EDUARDO MANUEL	RESTAURANT PAMELA	ACTIVO
44	10004722146	DNI 00472214 - APAZA COPAJA, DORIS	CEVICHERIA VIÑAS FRANZUAE	ACTIVO
45	10759385646	DNI 75938564 - ANCCO SEGURA, DAISY GABRIELA	DON HILARION	ACTIVO
46	10018084592	DNI 01808459 - ANCCO SEGURA, EUDOCIA FAUSTINA	GUSTOS Y SABORES	ACTIVO
47	10740289085	DNI 74028908 - ARAGON CHOQUEHUANCA, ROSIBEL CHARENA	FAR HOME INN	ACTIVO
48	10712842381	DNI 71284238 - ARHUATA ACERO, JUAN JESUS	HORA DE MAKIS	ACTIVO
49	10759828866	DNI 75982886 - APAZA MAMANI, DENNIS IVAN	EL ENCUENTRO	ACTIVO
50	10701082236	DNI 70108223 - APAZA PACOHUANACO, SONIA	RESTAURANTE MIRYAN	ACTIVO
51	10421297776	DNI 42129777 - AGUILAR ZAPANA, GLADYS	LA RESACA	ACTIVO
52	10005083261	DNI 00508326 - AHUANLLA REVILLA, LEONCIO NICOLAS	RESTAURANTE LA COTAHUASINA	ACTIVO
53	10423742785	DNI 42374278 - ALMONTE ALVAREZ, ALBERT ALEXANDER	AL PASO	ACTIVO
54	10004495131	DNI 00449513 - ALANOCA HUANCA, JUANA	REST. CAMILA "EL BUEN SABOR"	ACTIVO
55	10004987751	DNI 00498775 - ASLLA GAYONA, REMIGIO	RESTURANTE LA FRESITA	ACTIVO
56	10004463019	DNI 00446301 - ATENCIO MAQUERA, HILARIO	REST.TURISTICO ATENCIO	ACTIVO
57	10004563552	DNI 00456355 - ATENCIO CONDORI, CESAR ALEJANDRO	RESTAURANTE EL REFUGIO	ACTIVO
58	10060209966	DNI 06020996 - BAUTISTA URBINA, MANUEL	LA PICADA DEL CHEFF RESTOBAR	ACTIVO
59	10420018431	DNI 42001843 - BARRETO JIMENEZ, MARCIA	RESTAURANTE SOFIA	ACTIVO
60	10004059552	DNI 00405955 - BARRIENTOS FLORES, CELESTINO	SALCHIPAPERIA COPACABANA	ACTIVO
61	10411175079	DNI 41117507 - BARRIGA DAVALOS, ARTURO DAVID	SR. BARRIGA	ACTIVO
62	10411863277	DNI 41186327 - AYALA AYALA, FILICIA	FLOR DE CANTUTA	ACTIVO
63	10005163817	DNI 00516381 - AYQUIPA ARATIA, FELICIA ELSA	RESTAURANTE LA ESTERITA	ACTIVO
64	10178483451	SUCESION INDIVISA BENITES TABOADA NORMA JEANETTY	JUAN Y JESÚS	ACTIVO
65	10470690092	DNI 47069009 - BENITES TAHUAYA, NANCY DANIELA	RESTAURANTE TIO ROY BROASTERIA	ACTIVO
66	10004486531	DNI 00448653 - CABRERA FERNANDEZ, JUANA MARIA	CEVICHERIA RESTAURANTE ANITA	ACTIVO
67	10421701267	DNI 42170126 - CALDERON HUAMAN, ROSA	SUMAC WASI	ACTIVO
68	10006761149	DNI 00676114 - CALIZAYA APAZA, DULMIS	RENATA POLLERIA & PARRILLADAS	ACTIVO
69	10006621762	DNI 00662176 - CALIZAYA APAZA, ROLANDO TORIBIO	ROLY'S POLLERIA	ACTIVO
70	10431867988	DNI 43186798 - ZAPATA CRUZ, ORLANDO CLEVER	LA CRUJIENTE	ACTIVO
71	10004425478	DNI 00442547 - ZEA CACERES, LUCILA LOURDES	SABOR A CASA	ACTIVO
72	10005175343	DNI 00517534 - ZUÑIGA CRUZ, MARIA ISABEL	PIZZERIA PINO	ACTIVO
73	10004931080	DNI 00493108 - DURAND VALERIANO, HOWARD RENZO	FOOD SERVICE CONSULTING	ACTIVO
74	10771473551	DNI 77147355 - PINAZO ALVAREZ, MIGUEL ANGEL	LA PARRILLA	ACTIVO

Nota. Tomado de la Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa