



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

# **FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

## **ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**

**“EL CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS EN TOTTUS CANTA CALLAO 2018”**

### **TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**

#### **AUTORA**

**TINEO CARREÑO, BRIGITH LUCERO DE JESUS (ORCID: 0000-0002-1707-1580)**

#### **ASESOR**

**Dr. TANTALEAN TAPIA, IVAN ORLANDO (ORCID: 0000-0003-1877-2183)**

#### **LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

**GESTIÓN DE ORGANIZACIONES**

**LIMA – PERÚ**

**2018**

## Página del jurado

|  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
|  <b>UCV</b><br>UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO | <b>ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS</b> | Código : F06-PP-PR-02.02<br>Versión : 09<br>Fecha : 23-03-2018<br>Página : 1 de 1 |
|--|---------------------------------------|---|

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (ña)

..... Bryith Tinco Castellano .....

cuyo título es:

..... El cambio de inventarios y su influencia en la calidad de la producción de leche en Tarma, Canta, Callao 2014 .....

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de: 16 (número) dieciseis (letras).

Lugar y fecha..... 28/10/18 .....

.....  
  
.....  
Dr. Rosel Cesar Alva Arce  
PRESIDENTE

.....  
  
.....  
Mg. Liliana Mairena Fox  
SECRETARIO

.....  
  
.....  
Dr. Ivan O. Tantalean Tapia  
VOCAL

|         |                            |        |                    |        |                                 |
|---------|----------------------------|--------|--------------------|--------|---------------------------------|
| Elaboró | Dirección de Investigación | Revisó | Responsable de SGC | Aprobó | Vicerrectorado de Investigación |
|---------|----------------------------|--------|--------------------|--------|---------------------------------|

## DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y por permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mis padres por ser el Pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y su apoyo en todo momento.

## AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a todos los compañeros de la empresa Tottus Canta Callao por el haber permitido abrirme las puertas y permitir realizar todo el proceso investigativo dentro de su establecimiento.

De igual manera agradezco a mis padres por el haberme apoyado moralmente y económicamente para el logro de este proyecto.

Y finalmente quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento al DR. TANTALEAN TAPIA, IVAN, principal colaborador durante todo este proceso, quien con su dirección, conocimiento, enseñanza y colaboración permitió el desarrollo de este trabajo.

### **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo Brigith Lucero de Jesús Tineo Carreño con DNI N° 70371653, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el reglamento de grados y títulos de la Universidad Cesar Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Académico Profesional de Administración, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y autentica.

Así mismo declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad Cesar Vallejo.

Lima, 26 de Noviembre 2018



**Tineo Carreño, Brigith Lucero de Jesús**

## **PRESENTACIÓN**

Señores miembros del jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo presento ante ustedes la Tesis Titulada “El control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018”, la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título profesional de Licenciada en Administración.

Tineo Carreño, Brigith

## ÍNDICE

|  |            |
|--|------------|
| <b>Página del jurado.....</b>  | <b>ii</b>  |
| <b>Dedicatoria .....</b>   | <b>iii</b> |
| <b>Agradecimiento.....</b>   | <b>iv</b>  |
| <b>Declaración de Autenticidad.....</b>  | <b>v</b>   |
| <b>Presentación .....</b>  | <b>vi</b>  |
| <b>Índice .....</b>  | <b>vii</b> |
| <b>RESUMEN .....</b>   | <b>xv</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>  | <b>xv</b>  |
| <b>I.INTRODUCCION .....</b>  | <b>1</b>   |
| 1.1 Realidad Problemática.....   | 1          |
| 1.2 Trabajos Previos .....   | 4          |
| 1.2.1 En el contexto Internacional .....   | 4          |
| 1.2.2 En el contexto Nacional.....   | 6          |
| 1.3 Teorías relacionadas al tema .....   | 10         |
| 1.4 Formulación del problema.....  | 29         |
| 1.5 Justificación del estudio .....  | 29         |
| 1.6 Hipótesis .....  | 30         |
| 1.7 Objetivos.....   | 30         |
| <b>II.MÉTODO.....</b>  | <b>32</b>  |
| 2.1 Diseño de investigación.....   | 32         |
| 2.2 Variables, Operacionalización.....   | 33         |
| 2.3 Población y muestra .....  | 36         |
| 2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad ..... | 37         |
| 2.5 Métodos de análisis de datos .....   | 40         |
| 2.6 Aspectos éticos .....  | 40         |
| <b>III. RESULTADOS .....</b>   | <b>41</b>  |
| <b>IV. DISCUSION .....</b>   | <b>80</b>  |
| <b>V. CONCLUSIONES .....</b>   | <b>84</b>  |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>VI. RECOMENDACIONES.....</b>         | <b>85</b> |
| <b>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....</b> | <b>86</b> |
| <b>ANEXOS .....</b>                     | <b>91</b> |
| Matriz de consistencia .....            | 96        |
| Cuestionario.....                       | 97        |
| Validación del instrumento.....         | 100       |
| Prueba de normalidad SPSS .....         | 106       |

## Índice de figuras

|  |    |
|--|----|
| <b>Figura 1.3.1.1</b> Disciplinas científicas de la Administración.....  | 11 |
| <b>Figura 1.3.1.2</b> Proceso logístico adaptada en Tottus Canta Callao .....  | 12 |
| <b>Figura 1.3.1.3</b> Gestión de compras directa adaptada a Hipermercados Tottus<br>(De Tottus a la marca) .....                                     | 13 |
| <b>Figura 1.3.1.4</b> Gestión de compras adaptada a Hipermercados Tottus<br>(De Tottus al Centro de Distribución Huachipa).....                      | 14 |
| <b>Figura 1.3.1.5</b> Proceso logístico adaptado por Hipermercados Tottus.....   | 15 |
| <b>Figura 1.3.1.6</b> Gestión de stock adaptado al área de perecibles .....  | 16 |
| <b>Figura 1.3.1.1.1</b> Ciclo del proceso de inventario.....   | 23 |
| <b>Figura 3.1.1.1</b> Porcentaje del uso del sistema de localización fija en el área de<br>perecibles .....  | 41 |
| <b>Figura 3.1.1.2</b> Porcentaje del sistema de localización fija al momento de<br>almacenar los productos perecederos en los almacenes de frio..... | 42 |
| <b>Figura 3.1.1.3</b> Porcentaje del sistema aleatorio al almacenar los productos en los<br>almacenes.....   | 43 |
| <b>Figura 3.1.1.4</b> Porcentaje del sistema aleatorio para maximizar los espacios de<br>almacenamiento .....  | 44 |
| <b>Figura 3.1.1.5</b> Porcentaje del sistema combinado para la determinación de la<br>ubicación de cada producto perecedero .....                    | 45 |
| <b>Figura 3.1.1.6</b> Porcentaje de la realización del inventario cíclico para el mejor<br>control de la mercadería .....                            | 46 |
| <b>Figura 3.1.1.7</b> Porcentaje de la realización del inventario cíclico para un mejor<br>control de stock utilizando el método ABC .....           | 47 |
| <b>Figura 3.1.1.8</b> Porcentaje de la realización del inventario de seguridad para<br>evitar el desabastecimiento.....                              | 48 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Figura 3.1.1.9</b> Porcentaje del inventario de seguridad al momento de abastecer.                        | 49 |
| <b>Figura 3.1.1.10</b> Porcentaje del inventario de anticipación para futuras promociones .....              | 50 |
| <b>Figura 3.1.1.11</b> Porcentaje del método PESP utilizando el kardex .....                                 | 51 |
| <b>Figura 3.1.1.12</b> Porcentaje del método PESP según su valuación ordenada.....                           | 52 |
| <b>Figura 3.1.1.13</b> Porcentaje del método UPES en el aérea de perecibles .....                            | 53 |
| <b>Figura 3.1.1.14</b> Porcentaje del método UPES para reducir los costos en el aérea de perecibles .....    | 54 |
| <b>Figura 3.1.1.15</b> Porcentaje del método ABC clasificado según su valor .....                            | 55 |
| <b>Figura 3.1.2.1</b> Porcentaje del correcto uso de maquinarias .....                                       | 56 |
| <b>Figura 3.1.2.2</b> Porcentaje del correcto uso de maquinarias para una atención rápida .....              | 57 |
| <b>Figura 3.1.2.3</b> Porcentaje de la utilización de las EPP para reducir el riesgo .....                   | 58 |
| <b>Figura 3.1.2.4</b> Porcentaje de la utilización de las EPP para reducir el riesgo de merma .....          | 59 |
| <b>Figura 3.1.2.5</b> Porcentaje de las capacitaciones por semana .....                                      | 60 |
| <b>Figura 3.1.2.6</b> Porcentaje del almacenamiento seco.....  | 61 |
| <b>Figura 3.1.2.7</b> Porcentaje de la contaminación en el almacenamiento seco por la humedad .....          | 62 |
| <b>Figura 3.1.2.8</b> Porcentaje del correcto almacenamiento refrigerado para productos de alto riesgo ..... | 63 |
| <b>Figura 3.1.2.9</b> Porcentaje de correcto uso de las estibas en el almacenamiento refrigerado .....       | 64 |
| <b>Figura 3.1.2.10</b> Porcentaje del mantenimiento de la cámara de congelados.....                          | 65 |
| <b>Figura 3.1.2.11</b> Porcentaje de las fechas de retiro .....  | 66 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Figura 3.1.2.12</b> Porcentaje del retiro de productos.....                                 | 67 |
| <b>Figura 3.1.2.13</b> Porcentaje de la visibilidad de las fechas de caducidad.....            | 68 |
| <b>Figura 3.1.2.14</b> Porcentaje de los productos que no tengan fecha de<br>vencimiento ..... | 69 |
| <b>Figura 3.1.2.15</b> Porcentaje del uso del sistema HACCP en Hipermercados<br>Tottus.....    | 70 |

## Índice de Tablas

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla 1.3.1.1</b> Palabras claves del control de inventario .....                            | 17 |
| <b>Tabla 1.3.1.1.1</b> Productos perecibles de cada área .....                                  | 22 |
| <b>Tabla 2.2.1.1</b> Variables .....  | 33 |
| <b>Tabla 2.2.2.1</b> Matriz de Operacionalización de la variable 1 Control de Inventarios ..... | 34 |
| <b>Tabla 2.2.2.2</b> Matriz de Operacionalización de la variable 2 Control de calidad           | 35 |
| <b>Tabla 2.3.1.1</b> Población del área de perecibles.....                                      | 36 |
| <b>Tabla 2.4.2.1</b> Variables de acuerdo a sus dimensiones y su cantidad de ítems ...          | 38 |
| <b>Tabla 2.4.2.2</b> Escala de niveles.....   | 38 |
| <b>Tabla 2.4.3.1</b> Nombre de expertos.....  | 39 |
| <b>Tabla 2.4.4.1</b> Coeficientes de Alpha de Cronbach .....                                    | 39 |
| <b>Tabla 2.4.4.2</b> Resumen de procesamiento de casos.....                                     | 40 |
| <b>Tabla 2.4.4.3</b> Estadísticas de fiabilidad .....   | 40 |
| <b>Tabla 3.1.1.a</b> Sistema de localización fija .....   | 41 |
| <b>Tabla 3.1.1.b</b> Sistema de localización fija.....  | 42 |
| <b>Tabla 3.1.1.c</b> Sistema de localización aleatoria.....                                     | 43 |
| <b>Tabla 3.1.1.d</b> Sistema de localización aleatoria .....                                    | 44 |
| <b>Tabla 3.1.1.e</b> Sistema de localización combinado.....                                     | 45 |
| <b>Tabla 3.1.1.f</b> Inventario Cíclico.....  | 46 |
| <b>Tabla 3.1.1.g</b> Inventario Cíclico .....   | 47 |
| <b>Tabla 3.1.1.h</b> Inventario de seguridad .....  | 48 |
| <b>Tabla 3.1.1.i</b> Inventario de seguridad .....  | 49 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla 3.1.1.j</b> Inventario de anticipación ..... | 50 |
| <b>Tabla 3.1.1.k</b> PESP.....                        | 51 |
| <b>Tabla 3.1.1.l</b> PESP.....                        | 52 |
| <b>Tabla 3.1.1.m</b> UEPS .....                       | 53 |
| <b>Tabla 3.1.1.n</b> UEPS .....                       | 54 |
| <b>Tabla 3.1.1.o</b> Método ABC.....                  | 55 |
| <b>Tabla 3.1.2.a</b> Uso de maquinarias .....         | 56 |
| <b>Tabla 3.1.2.b</b> Uso de maquinarias .....         | 57 |
| <b>Tabla 3.1.2.c</b> Utilización de las EPP .....     | 58 |
| <b>Tabla 3.1.2.d</b> Utilización de la EPP.....       | 59 |
| <b>Tabla 3.1.2.e</b> Contaminación cruzada.....       | 60 |
| <b>Tabla 3.1.2.f</b> Almacenamiento seco .....        | 61 |
| <b>Tabla 3.1.2.g</b> Almacenamiento seco.....         | 62 |
| <b>Tabla 3.1.2.h</b> Almacenamiento refrigerado.....  | 63 |
| <b>Tabla 3.1.2.i</b> Almacenamiento refrigerado ..... | 64 |
| <b>Tabla 3.1.2.j</b> Almacenamiento congelado .....   | 65 |
| <b>Tabla 3.1.2.k</b> Fechas de retiro .....           | 66 |
| <b>Tabla 3.1.2.l</b> Fechas de retiro.....            | 67 |
| <b>Tabla 3.1.2.m</b> Fechas de caducidad.....         | 68 |
| <b>Tabla 3.1.2.n</b> Fechas de caducidad.....         | 69 |
| <b>Tabla 3.1.2.o</b> Plan de sistema HACCP .....      | 70 |
| <b>Tabla 3.2.1.1</b> Sistema de localización .....    | 71 |
| <b>Tabla 3.2.1.2</b> Tipos de inventarios .....       | 71 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabla 3.2.1.3</b> Métodos de inventarios.....   | 72 |
| <b>Tabla 3.2.1.4</b> Manipulación.....   | 72 |
| <b>Tabla 3.2.1.5</b> Almacenamiento.....   | 73 |
| <b>Tabla 3.2.1.6</b> Tiempo de vida.....   | 73 |
| <b>Tabla 3.3.1.1</b> Pruebas de normalidad.....  | 74 |
| <b>Tabla 3.4.1.1</b> Cuadro de coeficiente de correlación.....                           | 75 |
| <b>Tabla 3.4.1.2</b> Control de inventarios en influencia con el control de calidad..... | 75 |
| <b>Tabla 3.4.2.1</b> El control de inventarios en influencia con la manipulación.....    | 76 |
| <b>Tabla 3.4.3.1</b> El control de inventarios en influencia con el almacenamiento.....  | 77 |
| <b>Tabla 3.4.4.1</b> El control de inventarios en influencia con el tiempo de vida.....  | 78 |

## **RESUMEN**

La tesis tuvo como objetivo general determinar la influencia del control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. La metodología que se utilizó fue explicativo- causal .La población estuvo constituida por 50 colaboradores del turno de la mañana y de la noche, así mismo la muestra fue la misma de la población, es decir, es un muestreo no probabilístico. La recolección de datos se realizó a través de la técnica de encuesta y como instrumento se utilizó un cuestionario, de 30 preguntas, cuyas respuestas se procesaron mediante el programa de SPSS. En conclusión se logró como resultado la existencia correlación positiva muy alta  $R=0,983$  del control de inventarios y la calidad de los productos perecederos.

Palabras claves: control, inventario, calidad, perecedero.

## **ABSTRACT**

The general objective of the thesis was to determine the influence of inventory control and the quality of perishable products in Tottus Canta Callao 2018. The methodology used was explanatory-causal. The population consisted of 50 employees from the morning shift and the night, likewise the sample was the same as the population, that is, and it is a non-probabilistic sampling. The data collection was done through the survey technique and as a tool a questionnaire was used, with 30 questions, whose answers were processed through the SPSS program. In conclusion, the existence of a very high positive correlation  $R = 0.983$  of the control of inventories and the quality of perishable products was obtained. Keywords: control, inventory, quality, perishable.

## **I. INTRODUCCIÓN**

### **1.1. Realidad problemática**

Si bien es cierto hoy en día para cualquier organización es muy importante vender sus productos y así mismo también ofrecer sus servicios, si sus productos se venden estos tienen la mayor posibilidad que los clientes vuelvan a retornar, demandando sus productos y su servicios. Es por eso que en estos tiempos es muy importante la percepción del cliente.

A nivel Internacional Hipermercados Tottus trata de alinearse al mismo ritmo que otros grandes supermercados, por ejemplo tenemos a la empresa Carrefour donde su cartera de abastecedores de su Marca Propia está entablada por PYMES y compañías cabecillas del mercado. Sus artículos son fabricados por medio de la más alta tecnología y con el más disciplinado control, asegurado por su Departamento de Calidad. Se realiza tanto en las áreas internas y externas el análisis de todos los productos como así mismo lo realizan en las plantas de elaboración. A demás se realiza el impulso de las marcas propias y de otras haciendo degustación para recibir sugerencias a través de atención al cliente o vía página web para conocer más a fondo las incomodidades y recomendaciones del cliente. Es por ello que Hipermercados Tottus en cada remodelación o apertura de nuevas tiendas trata de asemejarse más a los mercados internacionales , no solo en su servicio , sino también en brindar una mejor calidad en la elaboración de sus productos.

A nivel Nacional Hipermercados Tottus es actualmente la cadena de supermercados tiene presencia en las ciudades de Lima, Arequipa, Cajamarca, Callao, Huánuco, Ica, La libertad, Ancash, Lambayeque, Piura, Junín, Cuzco y Ucayali, y tiene previsto incorporar más tiendas en otras ciudades garantizando calidad en sus productos. Y a su vez se encuentran entre las diez mejores empresas para poder trabajar.

A nivel local Hipermercados Tottus mantiene el esfuerzo y compromiso que garantiza que tengan clientes fidelizados para su retorno, se diferencia a otros supermercados de la localidad, debido a sus remodelaciones que tienen actualmente.

Arellano (2013) indica que “[...] Una de las mejores maneras que una organización logre el éxito en un largo plazo es procurar que tanto que el cliente como su consumidor este satisfecho ya que como dice el marketing, si estos se encuentran conformes volverán adquirirlos y a su vez recomendarlos ya sea por el servicio o por el

buen estado del producto [...]. Es por eso que el valor percibido por el cliente está asociada con la calidad de productos y servicios esto lograra diferenciarnos de la competencia y obtener los mejores resultados. Entonces la calidad va inseparable con la buena producción empresarial, actualmente se están enfocando en la calidad holística, que quiero decir eso, se basa desde el diseño del producto hasta el servicio de pos-venta. (2013)

Sánchez y Enríquez (2015) menciona que “calidad es hacer bien las cosas a la primera, satisfaciendo las necesidades e interés del cliente [...] En la evolución de la calidad primero tenemos el control de calidad que son técnicas y actividades operativo utilizadas para satisfacer los requisitos relativos a la calidad ; segundo aseguramiento de la calidad es un conjunto de acciones programadas y ordenadas que son necesarias para facilitar la confianza adecuada de que un artículo satisficera los requisitos dados sobre la calidad [...]; y tercero calidad total es un sistema de gestión de la organización que busca la mejora de sus productos ,incluyendo los financieros, asegurando a largo plazo su supervivencia relacionado con el incremento de la satisfacción del cliente y que cumple las necesidades de todos los grupos de interés( clientes, trabajadores, suministradores, sociedad y socios) .

Es por ello que el correcto orden y buena administración de los productos es uno de los principales componentes, que se desempeñan en el rendimiento de las empresas y su máximo beneficio. Hoy en día, desde pequeñas hasta las más grandes empresas sufren o tienen problemas relacionados con el control de inventarios, más que todo el inventario físico, que muchas veces no coinciden con lo que está registrado en el sistema esto les lleva a grandes pérdidas monetarias. Cada empresa tiene sus dificultades, tienen factores y carencias lo cual nos ayudará a identificar estos problemas ya que es parte del proceso de mejora, si bien es cierto es mejor que un inventario nos sobre a que nos falte.

La importancia de tener un buen control de inventario no es solo porque un contador, o un jefe de existencia lo pide, el objeto principal de esto, es tener suficiente información que sea aprovechable para reducir los costos de producción, de tal manera podamos tener un buen manejo de gestión tanto de los productos y de las maquinarias; así mismo reducir los gastos operativos con la ayuda de la tecnología.

El objetivo principal de esto, es contar con información suficiente y útil para minimizar costos de producción, mantener un inventario optimo y pues incluir la tecnología con el objeto de disminuir los gastos operativos.

La tecnología ayuda mucho a las grandes empresas a tener contabilizados todos los productos que tiene en stock , es por ello que en Hipermercados Tottus a nivel de toda la cadena utilizan sistemas que brindan y tienen información muy importante, este sistema es el Citrix XenApp (ver imagen 1), en el cual dentro de este sistema , nosotros utilizamos el PMM (ver imagen 2) ( portafolio de manejo de mercadería), el Citrix XenApp es un sistema corporativo a nivel cadena de todo Saga Falabella , el PMM nos ayuda a controlar más minuciosamente los productos , es decir nosotros poniendo el SKU (stock – keeping unit) o el EAN (european article number) podremos identificar el producto por unidad mínima , su costo unitario , así mismo al colocar estos dígitos podremos ver la cantidad que tenemos en stock en el almacén . Otra manera en que nos ayuda este sistema, es en hacer transferencias a otras tiendas o entre las mismas áreas, en hacer devoluciones de productos que se encuentran en mal estado o no conforme, en hacer el etiquetado del producto, también nos ayuda a tener un control de merma conocida para poder justificar la perdida de los productos, e infinidades de cosas referida a una buena gestión de productos.

Como tal, la unidad de análisis para la presente investigación estará representada por la sede de Hipermercados Tottus S.A, identificada con RUC N° 20508565934, sede que se encuentra ubicada en Av. Canta Callao N° 378 del distrito del Callao , dedicada a la venta minorista de productos de alimentación, limpieza, aseo personal, ropa, mejoramiento del hogar, entre otros, tiene actualmente una déficit en cuanto al control de inventarios y el control de calidad de los productos perecederos, entre ellas tiene las siguientes deficiencias:

No tenemos suficiente espacio en las cámaras para almacenar los productos, la falta de capacidad del personal al almacenar la mercadería y rotar los productos de acuerdo al tiempo de vida de estos, en el tema administrativo hace falta más control del jefe a sus colaboradores para desarrollar estas actividades de acuerdo a sus funciones. Es por ello que el producto llega a su fecha de caducidad sin ser puesto a venta o si no el producto llega en mal estado u otras condiciones. Por lo tanto este proyecto de investigación tiene gran importancia para saber controlar los inventarios ya que nos

facilitara un mejor conteo, así mismo influye en la calidad de los productos perecederos, para un buen trato de producto y servicios.

## **1.2. Trabajos Previos**

### **1.2.1. En el contexto Internacional**

Loja (2015) menciona que esta empresa presenta, es que no lleva un registro específico en cuanto al control de inventarios, además no cuenta con una clasificación ABC detallada de los productos que tiene la corporación. El tipo de investigación empleada fue explicativa-deductiva. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta fueron, precisión de los registros de inventario, métodos de costeo, sistemas y técnicas de inventario, manual de elaboración de procedimiento de inventario. Así mismo el objeto primordial de este análisis es encontrar un sistema de registro que mejor se adapte a la empresa donde concluye que FEMERPE CÍA. LTDA. dedicada a la comercialización, renta e importación de maquinaria de mejor calidad a los sectores agrícolas, mineras, de construcción y automotriz, tomo el sistema japonés de las 5S en el cual la empresa podrá clasificar, organizar, limpiar ,estandarizar y auto disciplinar para una mejor condición de trabajo , es decir diferenciar los materiales que son utiles de lo que no son necesarios, así mismo se pondrá orden, saneamiento para crear una cultura de auto disciplinaria en los trabajadores ya que esta empresa no presenta con un inventario presencial, ni con una base de información de los productos, solo cuenta con una hoja de Excel que no está bien administrada por los dueños, no cuenta con un control de inventarios referente a las entradas y salidas de los mercancías, tampoco tiene un proceso de compra, ni un proceso de venta y su personal no cuenta con funciones para poder realizar sus deberes es decir, el personal no está capacitado para llevar un control adecuado.

Mongua y Sandoval (2009) la investigación empleada en esta tesis fue de tipo documental. Tesis para obtener el título de Ingeniero de sistemas. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta aquí son el concepto sobre logística y el ciclo logístico, requerimiento de materiales, recepción y por ultimo conceptos previos del control de inventarios. La problemática que esta empresa presenta es buscar el mejoramiento de sus actividades, lo que incluye la funcionalidad óptima de la misma. La distribuidora CONFISUR S.A, cuenta con un sistema automatizado, a pesar de esto no es bien utilizado por los trabajadores, ya que debido a ello ocasionan que lotes de grandes

productos se queden estancados en el almacén y ocasionen daños, puesto que son productos perecederos y muy frágiles a su cuidado. El objetivo principal de esta investigación es promover un modelo de inventario para su mejora del ciclo logístico y minimizar pérdidas en los productos estancados. Donde se concluye la distribuidora CONFISUR S.A debido a que no cuenta con un buen sistema de ciclo logístico, deberá diagnosticar la situación actual de la empresa, a su vez la carencia de políticas de inventario está causando efectos desfavorables a su demanda, ya que se encuentra insatisfecha y no les da la oportunidad de captar nuevos clientes; esto es algo parecido a lo que en situaciones ocurre en Hipermercados Tottus del distrito de Canta Callao 2018, ya que sí el personal no está capacitado para una óptima rotación de productos, los productos se quedan en almacén, estos no podrán venderse, y causa la conocida “merma”, son desechados debido a que se vencen o están en malas condiciones. Es por eso que toda organización debe estar preocupada al mejorar los movimientos de sus inventarios, el control de su almacén y a buscar soluciones para satisfacer necesidades, ya sea de la misma empresa y de sus clientes para así mismo abrir las puertas a otras oportunidades.

Martínez (2009) la investigación empleada es exploratoria-causal. Tesis para obtener el título de Ingeniero Industrial. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta en la tesis fueron la logística y la administración de la cadena de suministro, inventarios, mejoramiento y rediseño de procesos, y finalmente el proceso de recepción, almacenamiento y despacho de mercadería. La problemática en que se centra es incorporar últimas tecnologías, que tengan mejores especificaciones y técnicas en lo que es el ciclo operativo de la logística, para disminuir costos. Lo principal es incrementar soluciones estratégicas para contribuir a la competitividad y a sus consumidores, a su vez, seguir siendo líder en el mercado Colombiano en guardar y conservar mercancías nacionales o de procedencia extranjera. Donde concluye que los operadores estratégicos son individuos que dan solución a los servicios logísticos; es decir son los que tienen la responsabilidad del transporte, distribución palpable de los productos, del recibimiento de mercadería y del almacenamiento; esto es porque algunas empresas optan por un “tercero” para realizar sus actividades logísticas, para aumentar su valor agregado y a su vez minimizar costos. En consecuencia a ello un centro de distribución debe asegurar un bien exquisito y óptimo para los clientes, es por ello que el centro de distribución de Hipermercados Tottus del distrito de Canta Callao 2018 se basa en la utilización de un

recurso humano motivado y capacitado para maximizar el valor de sus productos que son destinados a las tiendas.

Vera y Vizúete (2011) su investigación realizado fue documental, de tipo no experimental. Tesis para obtener el título de ingeniera comercial. Los aspectos que se tomaron en cuenta en esta investigación fueron estrategias de mercado, planificación de abastecimiento y logística corporativa de control administrativo. La problemática que se observo fue la ausencia de controles internos de inventario, poniendo en riesgo los niveles de existencias de mercaderías destinadas a ventas, ocasionando pérdidas y la insatisfacción de los usuarios. En esta investigación el propósito es brindar datos precisos y seguros de las cantidades de cada artículo para poder realizar un análisis en asociación a las ventas, compras y la constante rotación de productos mejorando los recursos .Donde concluye en relación con Hipermercados Tottus del distrito de Canta Callao 2018, las organizaciones de tipo mercantil tienen como objetivo obtener provecho y llevar el control minucioso de la mercadería que se gestiona, proporcionando la cantidad de pedido necesario para las ventas respondiéndose así a dos preguntas importantes: ¿Cuándo hacer los requerimientos de pedidos para aprovisionar? Y ¿en qué porción? Hoy en día hay extravíos de productos, que se descubren en un extenso periodo, lo cual los encargados no llegan a encontrar las fallas deduciendo que son por mercaderías deteriorada. Comercial Stevens lograra mejorar sus ingresos cuando se implemente un sistema interno para los controlar sus inventarios, para que así pueda disponer de la mercadería que sea necesaria cuando un cliente lo requiera evitando perdidas.

### **1.2.2 Nacionales**

Távora (2014) en su tesis para obtener el título de ingeniero industrial. El tipo de investigación empleada fue hipotético – deductivo. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta aquí son la clasificación de los almacenes y sus funciones, la recepción de producto y el control que se debe tener, las técnicas para un buen almacenamiento de productos, de acuerdo a eso ver que sistemas de inventarios tomar con una finalidad de tener mayor fluidez en las operaciones de la empresa. La problemática que esta empresa presenta es que sus áreas tienen deficiencias sobre todo en el manejo de su stock que trae como consecuencia altos costos de almacenamiento y sobre-stock, que son causantes a las pérdidas económicas. Su importancia de esta problemática es que se llegara a tener

una solución para que la empresa tenga mayores utilidades y menos costos de inventarios. El objetivo principal de esta investigación es proponer la mejora del sistema de la empresa comercial Piura para optimizar la gestión logística teniendo el manejo de almacenes e inventarios de forma óptima. Donde concluye que la empresa Comercial de Piura, debido a la mala información de los propietarios y empleados no cuentan con los conocimientos requeridos para el correcto almacenaje y rotación de productos ocasionando un desequilibrio en la carga de trabajo, por ende Hipermercados Tottus del distrito de Canta Callao 2018 también tiene el mismo problema, colaboradores que no saben aún como contabilizar la mercadería en cámaras o al momento de recibirla, así mismo la empresa comercial Piura , donde se almacenan los productos no cumplen con las normas requeridas, y algo más resaltante es que la empresa no utiliza mucho lo que es la tecnología y no hacen uso de sistemas de información, cabe resaltar que los sistemas de información son muy importantes en todo sentido, ya que nos arrojaría cantidades exactas y podríamos de una manera rápida hacer un seguimiento y evitar pérdidas .

Barrio de Mendoza, Pizarro, Vásquez (2016) el tipo de investigación empleada fue exploratorio. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta en esta tesis fueron sistemas de gestión de inventarios, la cadena de suministro y su relación con los retailers, análisis del proceso de aprovisionamiento, proceso de proyectar el abastecimiento de yogures de la empresa y la toma de decisiones en la gestión de inventarios percibles. La problemática que se presentó en esta empresa fue la planificación del aprovisionamiento en los yogures. El objetivo principal de este estudio es disminuir las brechas de comunicación en el proceso de organizar el abastecimiento de yogures en la empresa, asociados al software y al planner. Donde concluye que la empresa Hipermercados Tottus con la propuesta que se formuló según los planners será una tecnología que les permitirá una mejor planificación para el abastecimiento de yogures. Entonces una cadena de suministro tiene que ver mucho con los retailers, ya que estos no solo se basan en lo que es la venta de bienes, sino es realizar una venta detallada de bienes y servicios, no solamente en espacios físicos, sino también en no físicos, ya sea por catálogo o por internet, es decir su principal objetivo de los retailers son contar con un surtido de producto y servicios, minimizando costos dependiendo el rubro o el público en objetivo. Esta tesis va relacionado con la logística, porque tiene un inicio y un final, aquí comienza desde que el cliente elige su producto, pasa por el cajero, el planner se encarga de digitar y descontar el producto del sistema, se genera la orden de compra al

proveedor, el centro de distribución se encarga de clasificar la mercadería a mandar, el área de plataforma se encarga de recibirla y ponerla en el planner y por último el reponedor se encarga de llenar el surtido, todo esto es una correcta planificación de abastecimiento para la tienda.

Calderón (2014) nos menciona que los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta fueron la gestión de inventarios y su importancia de estos, métodos para la administración de inventarios incluyendo la matriz Kralkic. Tesis para alcanzar el título profesional de Ingeniera civil. En esta investigación se empleó el método hipotético-deductivo. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta fueron la gestión de inventarios y su importancia de estos, métodos para la administración de inventarios incluyendo la matriz Kralkic. La problemática de esta tesis es que existe un capital estancando en el establecimiento de insumos, donde estos se desperdician y se dañan ocasionando que ya no sirvan para la producción. El objetivo de esta investigación tiene la finalidad de usar los diagramas de flujo y una metodología para poder hacer un buen requerimiento de mercancías lo cual le permitirá al colaborador involucrado tener un mejor control de inventarios. Donde se concluye que la organización comercial KIWIFRESH dedicada a producir bebidas a base de kiwicha debe implementar procedimientos y una metodología en el cual permitirá al colaborador realizar sus actividades, estar más pendientes de ellas y a su vez tener un control adecuado de sus insumos ya que esta empresa no planifica las compras, no tiene un seguimiento de stock y tiene reproceso del etiquetado. Se estableció un sistema de SIPOC (Supplier- proveedor, Input-entradas, Process-procesos, Output-Salida, Customer-Cliente) (véase imagen 3) que se estableció responsabilidades y se estableció los proveedores, así mismo se clasificó el cliente ya sea para materias primas y productos terminados, todo ellos para un mejor control en el procesos de compras.

Ramírez (2010) en la tesis de maestría para alcanzar el título de ingeniera de alimentos. El tipo de investigación que se empleó es explicativa-causal. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta en esta investigación fueron generalidades de las prácticas de manufactura, almacenamiento de los productos, distribución y transporte, la trazabilidad de cada uno de ellos. El objetivo de esta investigación es optimizar los suministros en el consorcio Gomez y Zuluaga para tener más verificación y control de los sustentos que este suministra y su debida preparación en los restaurantes escolares, ajustándose al cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias. La problemática de esta

investigación es que se evidenció una serie de inconsistencias relacionadas, teniendo productos sin fechas de vencimiento, sin un registro sanitario, y sobre todo productos con temperatura que no cumple los parámetros para un productos en óptimas condiciones. Donde concluye que la empresa CONSORCIO GÓMEZ Y ZULUAGA organización del sector alimentario dedicada a distribuir y suministrar alimentos, desarrolló un manual de capacitación para orientar a los manipuladores de alimentos para que sean conscientes que deben realizar buenas practicas, así mismo se implementó una lista de chequeo para evaluar áreas que estén libre de contaminación, también se implementó una lista de chequeo para la inspección de la materia prima y para evaluar los vehículos que transportan los alimentos a los restaurantes, es muy importante contar con la certificación HACCP , ya que eso garantiza que el producto es de mejor calidad y cumple con los estándares propuestos en este sistema, es por eso que Hipermercados Tottus cuenta con la certificación ya que es una de los reconocidos supermercados que tienen productos perecederos y no perecederos, que contienen un proceso de conservación y almacenamiento para tener un producto inocuo.

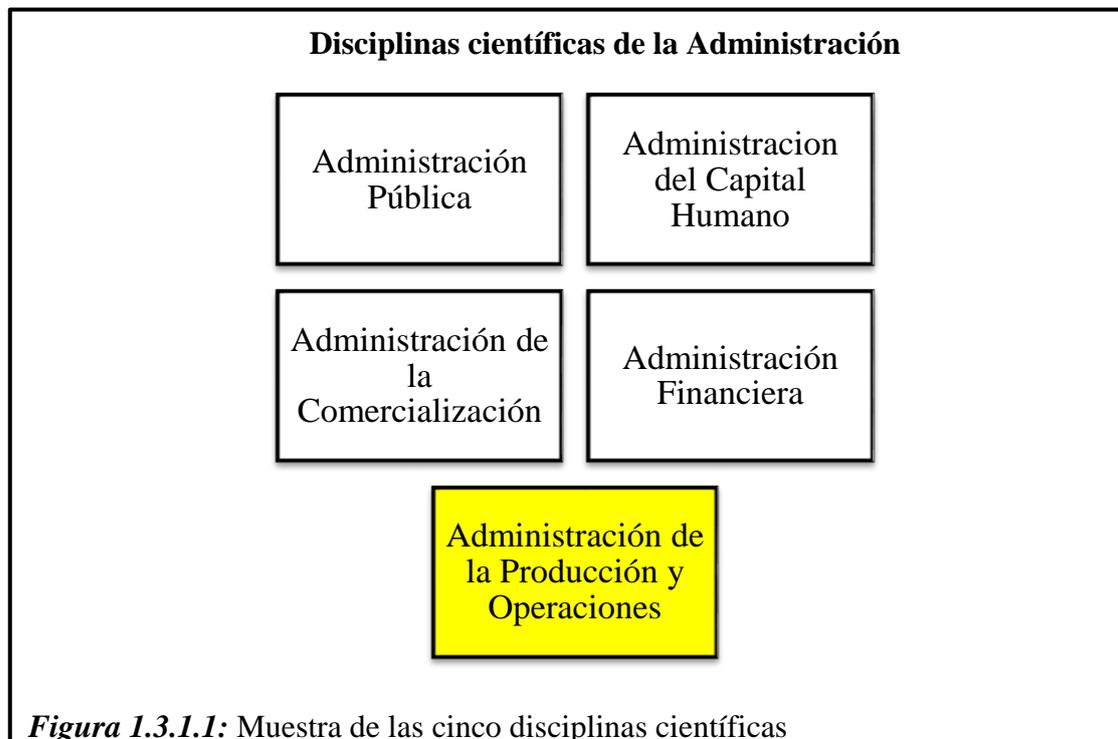
Reaño (2013) en la tesis de maestría esta investigación se empleó el método descriptivo- analítico. Los aspectos fundamentales que se tomaron en cuenta en esta investigación fueron análisis de puntos críticos de control HACCP, aplicación de los principios. El objetivo de esta investigación es en emplear un sistema HACCP para la fabricación de la miel de abeja. La problemática de esta investigación es detectar puntos críticos de cada operación de proceso, así mismo es importante tener este sistema empleado ya que garantiza seguridad a los consumidores y a su vez llevar a cabo a los lineamientos de SENASA, para prevenir riesgos en la salud del cliente. Donde se concluye que la empresa Toyva E.I.R.L, empresa dedicada al procesamiento de miel de abeja, la persona a cargo de la gestión de proyectos (gerente) liderará el equipo HACCP en el cual verificará este sistema y a su vez tendrá a su mando al control de calidad y al personal de producción donde supervisará constantemente la producción de miel para evitar la presencia de alguna deficiencia que pueda afectar al producto final.

### 1.3. Teorías relacionadas al tema

#### 1.3.1. Control de inventarios

Dando inicio a las teorías relacionadas, mencionamos primordialmente a la administración como ciencia, es una ciencia porque existe un cuerpo organizado de conocimientos sobre administración. Según Tantalean (2018) indica por qué la administración como ciencia; porque el conocimiento científico nos consagra un punto de vista de no solo prever el futuro, si no de formarlo conscientemente. Es por ello que una buena administración o dirección exitosa dependerá de sus habilidades, sus conocimientos y la participación activa de cada uno de sus colaboradores para no solo solucionar problemas complejos, sino integrarnos más al mundo de la competitividad.

Al ver la administración como una ciencia, que se encuentra en la categoría de ciencia social, Kedrov y spirkin (1967) mencionado por Tantalean (2018) indica que las ciencias sociales son aquellas disciplinas que se ocupan del hombre y de la sociedad. Esta se compone de cinco disciplinas científicas, las cuales son: administración pública, administración del capital humano, administración de la comercialización, administración financiera y por último la administración de la producción y operaciones.

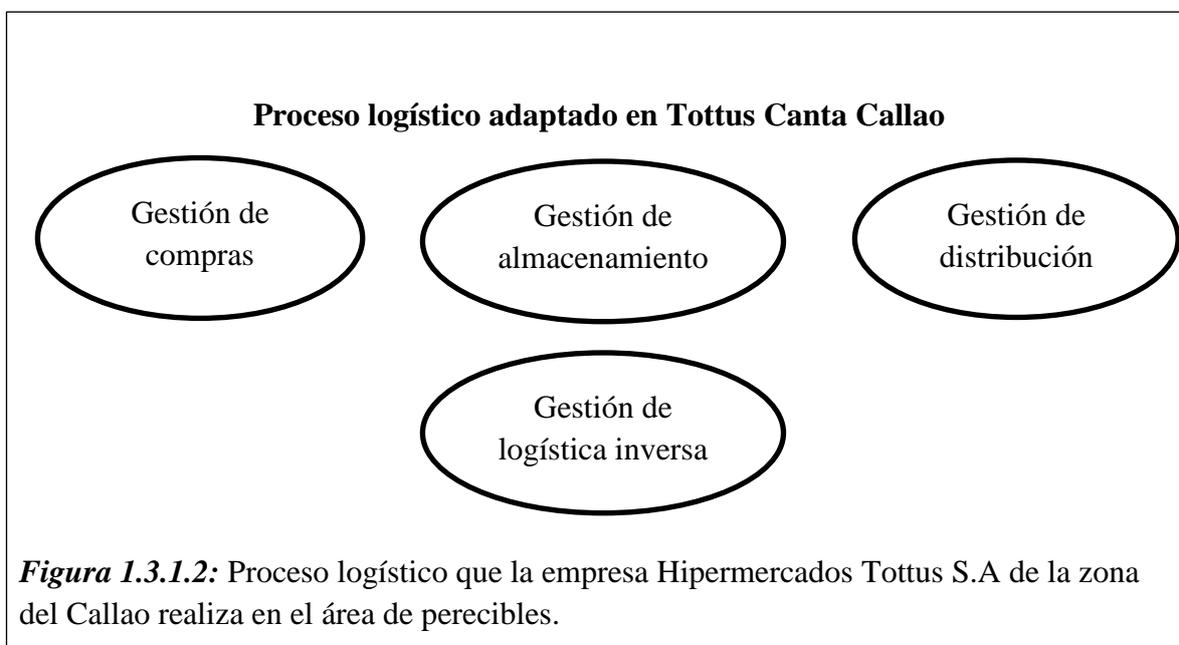


*Fuente:* Elaboración propia

Por ende este proyecto está ligado a la disciplina científica de la administración de producción y operaciones basada en la “LA LOGISTICA”; está basada a la producción, al proceso de creación de bienes y servicios. Como también son actividades que transforman los insumos en productos terminados, eso nos menciona Tantalean (2018) .

Una sub-disciplina de la administración de operaciones, como ya mencione es la LOGISTICA, según Fraser, Leenders y Flynn define la administración de la logística como la parte de la administración de la cadena de suministro encargada de planificar, incorporar y examinar un flujo eficiente en sentido inverso”.

La gestión de la logística suele incluir procesos como la gestión de compras, la de transporte, la de distribución, del almacenamiento, y la gestión de logística inversa. En este proyecto solo me basaré en:



**Fuente:** Elaboración propia

Mediante la gestión de compras Hipermercados Tottus S.A del distrito del callao 2018, asegura tener los mejores abastecedores de productos y de servicio, a un buen valor. Esta función de compras está destinada a reducir costos ante eso nosotros en el área de perecibles hace las compras locales.

Mediante la gestión de almacenamiento Hipermercados Tottus incluye la recepción del producto y el almacenamiento a las cámaras de frio, esto garantiza la gestión efectiva en los almacenes y garantiza el suministro continuo y oportuno de los materiales o productos que se necesitan para satisfacer al cliente.

Y finalmente en la gestión de distribución Hipermercados Tottus, nos basaremos en la distribución interna ya que nos basamos al momento de finalizar el almacenamiento y la correcta rotación de producto, aquí el encargado está destinado a distribuir la mercadería a piso de venta para poder ser consumida o adquirida por el cliente.

# Gestión de compra directa adaptada a Hipermercados Tottus. (de Tottus a la marca)

1. Ingresamos el número de RUC de la empresa

2. Elegimos el producto a necesitar

4. Colocamos las cantidades a pedir

5. Se genera y se verifica la orden de compra

Figura 1.3.1.3: Gestión de compra que realiza Hipermercados Tottus S.A de la zona del callao en forma directa, es un ejemplo al comprar pollos directo con el proveedor.

Fuente: Citrix XenApp

## Gestión de compras (REFUERZO) adaptada a Hipermercados Tottus. (De Tottus al Centro de distribución Huachipa)

### 1. Cíclico de mercadería

| 1    | Division  | EAN 13      | Sku      | Descripcion                                       | Marca  | Prc.R | OH    | Disp  |
|------|-----------|-------------|----------|---|--------|-------|-------|-------|
| 191  | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 40913475 | CHORIZO PARRILLERO PRECOCIDO TOTTUS X 500G        | TOTTUS | 12.8  | 13    | 13    |
| 200  | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268491 | CHORIZO PRECOCIDO PREMIUM TOTTUS PQTE X 1KG       | TOTTUS | 19.9  | 12    | 12    |
| 202  | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268493 | CHORIZO PRECOCIDO COCKTAIL PREMIUM TOTTUS X 200G  | TOTTUS | 5.5   | 1     | 1     |
| 270  | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 40739242 | CHORIZO FINAS HIERBAS TOTTUS X KG                 | TOTTUS | 29.34 | -0.14 | -0.14 |
| 355  | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41321243 | ACEITUNA NEGRA ENTERA TOTTUS X 280G               | TOTTUS | 7.5   | 22    | 22    |
| 356  | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41321244 | ACEITUNA NEGRA DESHUESADA TOTTUSX270G             | TOTTUS | 8.5   | 19    | 19    |
| 989  | J05 - FLC | 2.00042E+12 | 41552149 | JAMON DE PAVITA TOTTUS X 180G                     | TOTTUS | 7.35  | 15    | 15    |
| 990  | J05 - FLC | 2.00042E+12 | 41552150 | JAMON DE PAVITA TOTTUS X 250G                     | TOTTUS | 10.4  | -1    | -1    |
| 1088 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40378317 | JAMON DEL PAIS TOTTUS X 250 GR                    | TOTTUS | 9.4   | 24    | 24    |
| 1141 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268510 | JAMON INGLES PREMIUM TOTTUS X 200G                | TOTTUS | 11.9  | 11    | 11    |
| 1300 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40428016 | JAMONADA ESPECIAL TOTTUS X 200G                   | TOTTUS | 3.55  | 35    | 35    |
| 1373 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40428017 | JAMONADA DE POLLO TOTTUS X 200G                   | TOTTUS | 3.65  | 23    | 23    |
| 1383 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 40709354 | JAMONADA DE POLLO TOTTUS MOLDE X KG               | TOTTUS | 16.93 | -2.85 | -2.85 |
| 1442 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40428031 | CHICHARRON DE PRENSA TOTTUS X 200G                | TOTTUS | 5.45  | 12    | 12    |
| 1671 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40375169 | HOT DOG CLASICO TOTTUS X 250G                     | TOTTUS | 3.9   | 18    | 18    |
| 1672 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40375170 | HOT DOG CLASICO TOTTUS X 500G                     | TOTTUS | 7.95  | 30    | 30    |
| 1727 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268496 | HOT DOG PREMIUM DE CERDO TOTTUS X 250G            | TOTTUS | 3.95  | 22    | 22    |
| 1728 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268497 | HOT DOG PREMIUM DE CERDO TOTTUS X 500G            | TOTTUS | 7.9   | 35    | 35    |
| 1730 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268499 | SALCHICHA FRANKFURTER PREMIUM TOTTUS X 200G       | TOTTUS | 5.9   | 18    | 18    |
| 1731 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268500 | SALCHICHA FRANKFURTE COCKTAIL PREMIUM TOTTUSX200G | TOTTUS | 6.9   | 23    | 23    |
| 1834 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40375171 | HOT DOG DE POLLO TOTTUS X 250G                    | TOTTUS | 3.8   | 6     | 6     |
| 1835 | J05 - FLC | 2.0004E+12  | 40375172 | HOT DOG DE POLLO TOTTUS X 500G                    | TOTTUS | 7.1   | 9     | 9     |
| 1878 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268518 | SALCHICHA DE HUACHO TOTTUS X 300G                 | TOTTUS | 6.95  | 28    | 28    |
| 2096 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 40722385 | CABANOSSI TOTTUS X UN                             | TOTTUS | 2.8   | 27    | 27    |
| 2099 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 40921040 | CABANOSSI TOTTUS X KG                             | TOTTUS | 42.9  | 11.94 | 11.94 |
| 2213 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268516 | TOCINO AHUMADO TOTTUS X 200G                      | TOTTUS | 8.3   | 3     | 3     |
| 2492 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 40921038 | MORTADELA DE CERDO TOTTUS X KG                    | TOTTUS | 17.7  | 30.34 | 30.34 |
| 2496 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41268504 | MORCILLA COCKTAIL TOTTUS X 150G                   | TOTTUS | 5.5   | 11    | 11    |
| 2502 | J05 - FLC | 2.00041E+12 | 41496371 | MORCILLA TOTTUS X 200G                            | TOTTUS | 6.45  | 10    | 10    |

Antes de hacer un refuerzo de mercadería, debemos hacer el cíclico, para saber que producto nos está faltando y que producto debemos ajustar para que nos ingrese.



### 2. Generar la orden de compra

| ABCDEF | G | H  | I | J | K | L | M | N | O | P | Q | R | S | T | U | V | W | X | Y | Z | AAAA | AE | AAAAAAAAAAAA | AS | AT |
|--------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------|----|--------------|----|----|
| 1      | F | C  | C | C | E | S |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | Sk   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | Desc   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 2      | J | F  | J | E |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 50 |
|        |   | 40722385                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | CABANOSSI TOTTUS X UN                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 3      | J | I  | J | F |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 80 |
|        |   | 40757489                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | MANTEQUILLA GLORIA SIN SAL BARRA X 200GR     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 4      | J | C  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 15 |
|        |   | 41014129                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | Q.FRESCO LIGHT GLORIA MOLDE GRANDE X KG      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 5      | J | F  | J | F |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 15 |
|        |   | 40331961                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON DE PAVO BRAEDT X KG                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 6      | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 5  |
|        |   | 10166516                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON INGLES BRA EDT KG.                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 7      | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 10 |
|        |   | 10166671                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON DEL NORTE BRAEDT KG.                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 8      | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 10 |
|        |   | 10168018                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON INGLES BRA EDT X 200 GR                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 9      | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 10 |
|        |   | 41189601                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON PIZZERO BRAEDT X 200G                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 10     | J | F  | J | F |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 10 |
|        |   | 41189599                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON DE PAVITA BRAEDT X 200G                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 11     | J | F  | J | F |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 6  |
|        |   | 10396035                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | PECHUGA NATURAL DE PAVO OTTO KUNZ X KG       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 12     | J | F  | J | F |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 12 |
|        |   | 40653026                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON AHUM.PAVITA SAN FERNANDO X150G         |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 13     | J | F  | J | F |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 50 |
|        |   | 40921042                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | HOT DOG DE POLLO PRECIO UNO PAQUETE X 1KG    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 14     | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 15 |
|        |   | 10166792                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | CHICHARRON DE PRENSA BRAEDT KG.              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 15     | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 4  |
|        |   | 10171324                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | CHICHARRON DE PRENSA SALCHICHERIA SUIZA X KG |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 16     | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 15 |
|        |   | 41310477                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON AMERICANO SEGO X KG                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 17     | J | F  | J | F |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 30 |
|        |   | 10205324                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMON DE PAVO SAN FERNANDO X KG              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
| 18     | J | F  | J | C |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    | 50 |
|        |   | 10165693                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |
|        |   | JAMONADA LONCHERA BRAEDT X KG                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |              |    |    |

Luego de verificar en almacenes que producto nos está faltando, hacemos el pistoleo de la mercadería que se necesita para la venta, ese Excel que realizamos se debe mandar a la compradora de Tottus para que lo genere.

**Figura 1.3.1.4:** Gestión de requerimiento de mercadería, una gestión interna en la empresa, en donde los colaboradores se encargan de hacer el refuerzo para abastecer el almacén.

Fuente: Elaboración propia

**Proceso logístico adaptado a Hipermercados Tottus  
(Gestión de almacenamiento y distribución)**

**DISTRIBUCIÓN**



Centro de Distribución Huachipa  
Hipermercados Tottus

**RECEPCIÓN Y CONTROL**



Área de recepción y control de  
los productos PERECIBLES

**ALMACENAMIENTO**



Almacenamiento en las cámaras de frío

**REPOSICIÓN**



El Colaborador, luego de haber realizado sus funciones deberá encargarse de la reposición en piso de venta, también rotando la mercadería

**ROTACIÓN**



Rotación de mercadería- Productos más antiguo sale a piso de venta

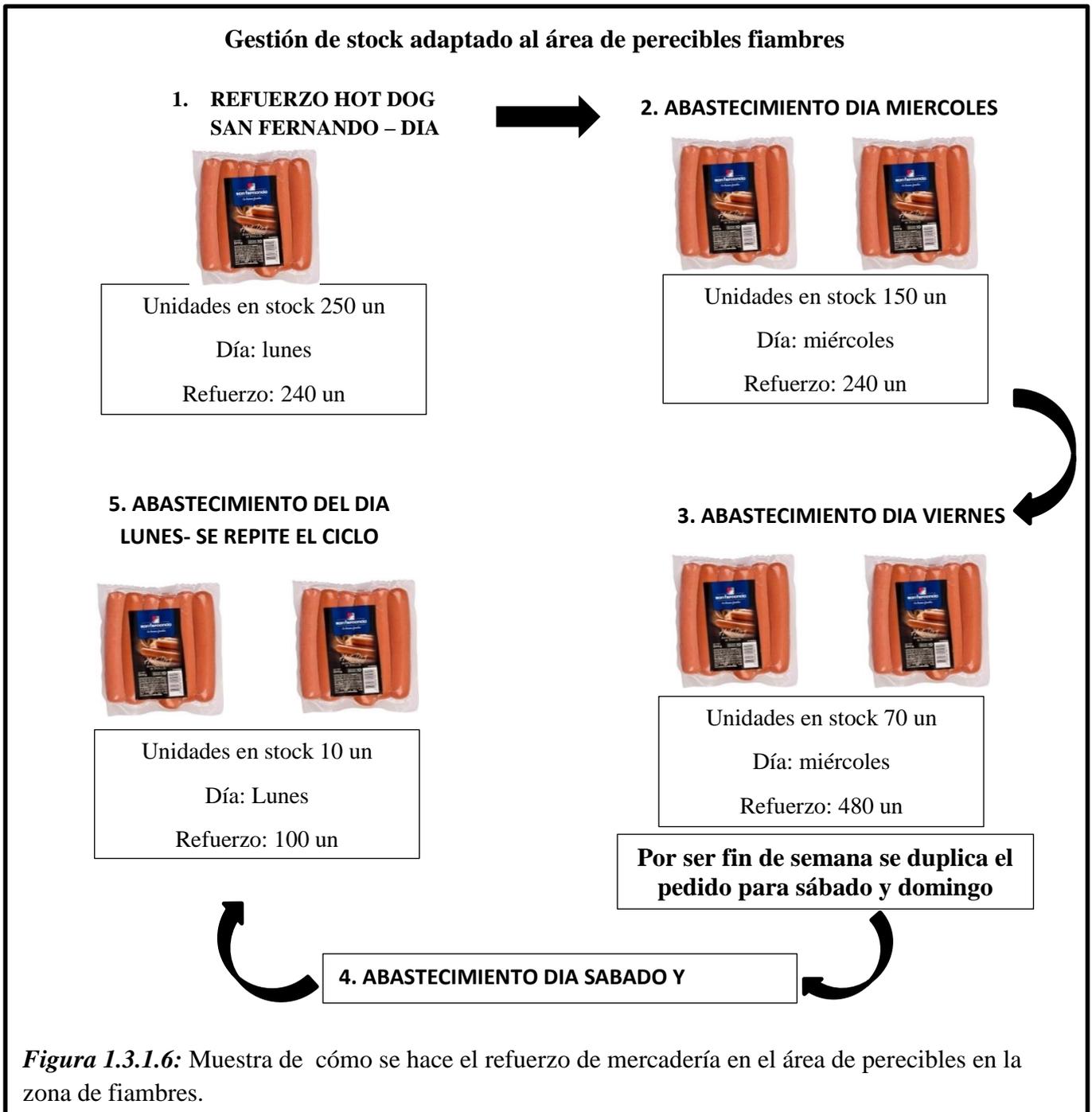


**Figura 1.3.1.5:** Proceso logístico que se realiza en Hipermercados Tottus S.A de la zona del callao en el área de perecibles.

*Fuente:* Elaboración propia

La meta de la logística es apoyar los requerimientos operativos de las adquisiciones que se debe tener para poder abastecer a los clientes y poder satisfacerlos.

Ante ello se mostrará el tiempo de requerimiento de mercadería del área de fiambres- perecibles de Hipermercados Tottus S.A de la zona del callao, en la figura 1.3.1.6, ya que el pistoleo se hace inter-diario para poder abastecer a las áreas.



**Figura 1.3.1.6:** Muestra de cómo se hace el refuerzo de mercadería en el área de perecibles en la zona de fiambres.

*Fuente:* Elaboración propia

Es por ello que es muy fundamental la gestión de stock, de lo que es de la gestión de almacén, ya que con la gestión de stock decidimos determinar los productos que se conviene tener en almacén y que cantidades necesitar para nuestra próxima venta. Mientras que la gestión de almacén debe acatar los principios o decisiones que se tomen en la gestión de stock y optimizar los flujos físicos correspondientes.

Debido a esto es muy importante controlar los inventarios, ya que si llevamos un inadecuado manejo de inventario produciremos exceso y desperdicio del stock. Entonces gestionando una buena administración de almacenes y de stock podremos tener un buen control de nuestro stock y reflejándolo en las ventas diarias. A continuación se presenta en la tabla 1.3.1.1.1 palabras claves del control de inventario.

**Tabla 1.3.1.1**

***Palabras claves del control de inventario***

| CONTROL        | INVENTARIO                           |
|----------------|--------------------------------------|
| -Fiscalización | -Materias primas                     |
| -Seguimiento   | -Productos terminados                |
| -Inspección    | -Herramienta que mantiene equilibrio |
| -Chequeo       | -Lista de pertenencia                |

*Fuente:* Elaboración propia

Si bien sabemos un concepto básico es que el control de inventarios es la revisión constantemente de la mercadería que tenemos en stock, su finalidad es tener una buena rotación de productos de acuerdo a como se clasifique, ya que a través de esta función podremos saber si la organización tiene buenas utilidades o llegue a tener pérdidas. Para tener un conocimiento más profundo, definiremos que es inventario.

El Inventario está relacionado con todo lo que la empresa necesita para alcanzar potenciales ventas y que la empresa obtenga el máximo beneficio aquí se encuentran materias primas, productos terminados, productos en proceso, la maquinaria que se necesita para el desarrollo de estos, es por esto que el control es imprescindible para conocer como realmente está la situación de la empresa, como realmente se ubicada y poder actuar de acuerdo a la información que tengamos de los resultados.

Chase, Aquilano y Jacobs (2009) nos define inventario a las provisiones empleadas en una empresa. Un sistema de inventario, son estrategias y planificaciones para poder reabastecer cuando sea necesario y poder hacer grandes pedidos.

Fiaep (2014) menciona que “los inventarios son las acumulaciones provisiones, , trabajo en proceso y productos terminados que estan en el canal de producción y del sistema logístico de una organización”.

Así mismo para tener un buen control de inventario, debemos contar con la gestión inventario “esta gestión es de parte vital para la cadena de suministro, así gestionamos la mercancía y somos capaces de conocer el estado y la ubicación de nuestro producto, y a su vez nos permite identificar las necesidades del cliente” menciona Trangesa (2017).

Para una buena gestión de inventarios se involucra tres actividades:

1. Determinación de las existencias: Se refiere mayormente a asegurar información de las existencias de las provisiones, es decir se realiza bajo auditoria de los productos, la evolución de la recepción y ventas y por último el seguimiento realizado por lo cíclicos.
2. Análisis de inventarios: Esto se refiere a que siempre las organizaciones deben tener un control bajo el análisis estadístico para comprobar que lo que tenemos en la planta es real y así evitar faltantes y sobrantes.
3. Control de producción: Se refiere a la evaluación de todos los procesos de manufactura realizados, es decir donde hay transformación de materia prima en productos terminados para su comercialización” menciona Fiaep (2014).

Con respecto a Hipermercados Tottus, el sistema Citrix XenApp, controla sus productos de una manera detallada, es decir por jerarquías (véase imagen 4), en el cual nos emite desde la jerarquía de las secciones de perecibles, EAN, el SKU, la descripción del producto, marca, precio regular, OH (Ohand), y el disponible, de esa manera el colaborador tiene la posibilidad de ir al almacén (cámaras) a revisar y controlar la mercadería de una manera más rápida y precisa. (Véase imagen 5).

### **1.3.1.1 Dimensiones del control de inventarios**

#### **A. Sistema de localización**

Muller (2004) indica que “el propósito de un sistema de localización de productos es seguir el movimiento del producto bajo procedimientos dentro de la empresa entre estos sistemas están los sistemas de memoria, los sistemas de fijos, sistemas aleatorios y por últimos los sistemas combinados.

#### **Indicadores**

##### **1. Sistema de localización fija**

Para un sistema fijo Muller (2004) indica que cada producto debe tener un lugar para poder ubicarlo dicho sitio deben ser suficientes ya sea en el espacio para el artículo, una de su ventaja es saber dónde va estar el producto. En la empresa actualmente las cámaras de frío si tienen algunos productos un espacio fijo, pero el sobre stock a veces nos juega en contra. Esto también tiene que ver con la zonificación del producto, es decir tiene que ver con las características de este mismo, ya sea frágil, ligero o pesado.

##### **2. Sistema de localización aleatoria**

Para un sistema aleatorio Muller (2004) indica que este sistema ningún producto tiene un lugar fijo, pero si se tiene mapeado el lugar de cada uno de ellos, esto da la posibilidad de poner mercadería al costado, al frente o encima de otro producto, está claro que primero debemos ver la condiciones del producto para poder colocarlo.

##### **3. Sistemas Combinados**

Para un sistema combinado Muller (2004) indica que se da la posibilidad de poner los productos (productos que tienen consideraciones especiales) en un espacio fijo y los demás de manera aleatoria para ganar espacio en el almacén. En el caso de Hipermercados Tottus utilizamos los sistemas fijos y aleatorios.

## **B. Tipos de Inventarios**

### **Indicadores**

Existen cuatro tipos de inventarios en base a su función o uso menciona Fernández (2010).

#### **1. Inventario cíclico**

Inventario de ciclo: Es una parte del inventario total en el cual se procesan, compran o transportan lotes de mercadería de acuerdo al tamaño, cuanto más tiempo pase entre hacer dos requerimiento de pedidos mayor será el inventario.

#### **2. Inventario de seguridad**

Inventario de seguridad: Este inventario nos protege contra variaciones o incertidumbre de la demanda, garantizando manejar las operaciones en el tiempo de entrega y del suministro para no ser interrumpidas.

#### **3. Inventario de Anticipación**

Inventario de previsión ó anticipación : Ayuda a desaparecer irregularidades, en cuanto a la demanda se debe tener un stock límite para los periodos de alta demanda y así no incrementar los niveles de producción, y cuanto a los suministros, es cuando los proveedores presenten problemas en su producción.

Así mismo para todos los tipos de inventario se necesita una preparación de pedidos, recepción y almacenaje correcto de productos.

En lo cual la preparación de pedidos, refiere básicamente a la separación de los productos, de acuerdo al tamaño, por peso y por volumen. En lo que la recepción, es el proceso mediante el cual los productos llegan al almacén para poder ser controlados e introducidos a la empresa, para luego pasar a lo que es la reposición a venta y ponerlo a disposición final del cliente. Y por último lo que es el almacenaje de los productos se llevara un control sistemático y a largo plazo.

CONALEP (2008) menciona que “los inventarios manifiestan un negocio considerable y una posible fuente de desperdicio que se debe controlar. Es por ello que los administradores deben tener un inventario acorde y no muy alto, ya que las empresas estarían perdiendo dinero tanto por el almacenaje y si es que los productos sufren daños. En donde las funciones del almacén son desde:

#### **a) Recepción**

La recepción es el primer filtro del ciclo de producción, es muy valioso empezar el control de lo que ingresa a la organización para poder determinar los costos de aprobación y la rentabilidad de la empresa.

Según (Noegasystems, 2017) en el blog logística de almacén, menciona que la recepción de almacén es dar entradas a la mercadería enviada por el proveedor, así mismo aquí deberá ser controlada y verificada con las cantidades que indica el sistema.

En el caso de Hipermercados Tottus en la zona del callao, cumple con este proceso, puesto que el colaborador tiene que corroborar con la guía de plataforma las cantidades de los productos que ingresan y contabilizar la mercadería antes de almacenarla (véase figura 6).

#### **b) Almacenamiento guardia y custodia.**

Es el alojamiento de un bien temporalmente, en el cual se debe tener cuidado que este “bien” no genere ningún riesgo para los trabajadores, para el equipo, medio ambiente entre otros, y así mismo también cuidando que este producto no se afecte. Hipermercados Tottus en la zona del callao, en el área de perecibles cuenta con las cámaras de frío para el almacenaje de los productos es decir “los alimentos perecederos (productos como carnes, pescados, lácteos, embutidos, frutas y verduras) son productos de alto riesgo y deben estar bajo la refrigeración para evitar ser contaminado por las bacterias eso menciona Santander (2008).

A continuación presentaremos en la tabla 1.3.1.1.1 los productos perecederos que se encuentran en cada área.

**Tabla 1.3.1.1.1**

***Productos perecibles de cada área***

|                  |  |
|------------------|--|
| Embutidos        | Jamonadas, jamones, hot dog, salchichas, chorizos etc.               |
| Frutas           | Mango, sandía, uva, papaya, fresas, plátanos, manzanas               |
| Verduras         | Lechuga, tomate, zanahorias, perejil, culantro, pepino.              |
| Carnes y pescado | Carne de res , carne de pollo, carne de cerdo y todo tipo de pescado |
| Lácteos          | Yogures, mantequillas , quesos                                       |
| Tortas           | Selva negra, chocolate (todo tipo de tortas)                         |
| Panadería        | Todo tipo de panes enviados por el centro de distribución ( CD)      |

*Fuente:* Elaboración propia

**c) Distribución y abastecimiento**

La distribución es la función en la cual el “bien” tiene que llegar en óptimas condiciones a la empresa y es el momento preciso en el cual los colaboradores hacen la distribución en los almacenes de la cada producto. Por ejemplo las cámaras de fríos de esta empresa no están rotuladas para poder el posicionamiento de cada producto, en sí el rotulado se realiza pero con el mismo frío se desprende de las paredes de los stands y se caen. (Véase imagen 7).

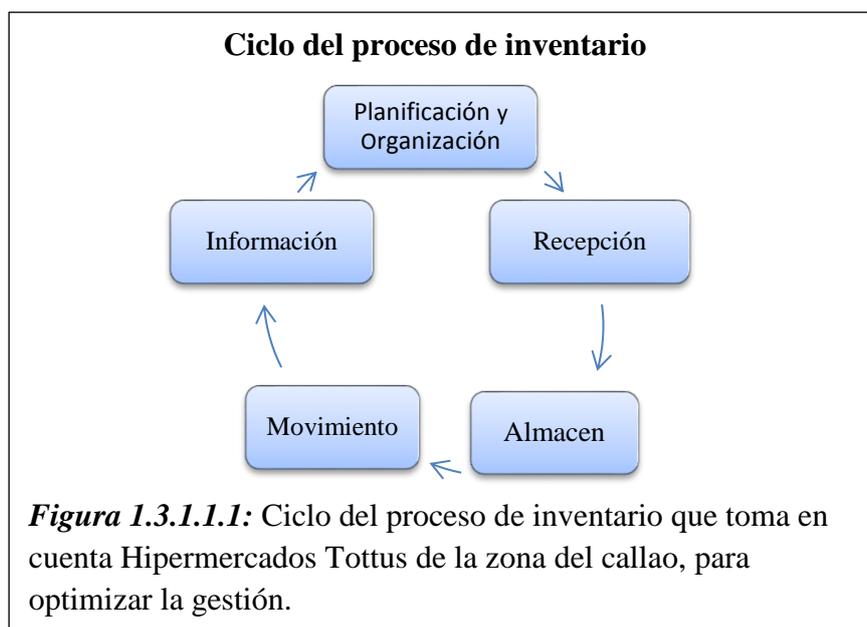
**d) Registro de entradas y salidas**

Los bienes que son recibidos en el almacén son transitorios y dependiendo de las programaciones será el tiempo que permanezcan en él, por lo tanto es indispensable llevar un control bien diseñado que permita registrar cada uno de los movimientos de entrada y salida de estos bienes.

**e) Control de inventarios**

La importancia del control de los productos es saber los bienes que están afuera y adentro del almacén para evitar pérdidas y sobrante. Por ejemplo Hipermercados Tottus en su sistema Citrix nos permite ver por unidad de jerarquía el total de stock que tenemos (véase imagen 8), menciona MAC GRAW HIL (2012) “stock es la cantidad de productos que tiene que ser almacenados, a su vez es la cantidad de mercancías tanto en los almacenes como los que tienen que ser destinados a la venta.” Es por ello que el objetivo de controlar los inventarios es disminuyendo al máximo los costes de almacenamiento.

Esto fue lo que mencionó la COLANEP (2008). A continuación la figura 1.3.1.1.1 presentará el ciclo del proceso de inventario.



*Fuente:* Elaboración propia

## C. Métodos de inventario

### Indicadores

Torres (2009) en el blog indica que existen bases para la valuación de los inventarios, esta información (contable) de ser obtenida mediante principios los cuales nos ayuden comparar estados financieros de diferentes periodos y así mismo conocer el crecimiento económico de la empresa. Esto debe ser medible; es por eso que toma importancia la palabra “valuación” menciona Sanciprian (2017) define este término como efectos financieros que deben cuantificarse en términos monetarios ya sean por transacciones o transformaciones internas que afecten monetariamente a la empresa. Existen 5 métodos de valuación de inventarios, en esta investigación solo utilizaremos dos: el PEPS (FIFO) y el UEPS (LIFO).

#### 1. PEPS

En el método PEPS, Torres (2009) se basa en los productos que ingresan primero y son primeros en salir, estos productos deben ser registrados en el kardex, Leal (2018) define el kardex como un registro de materiales en un almacén, este registro comienza desde la cantidad de bienes que ingresan y el precio por unidad, así mismo el objetivo de esta ficha es llevar un control de los productos que entran y salen de la empresa.

## **2. UEPS**

En el método UPES, Torres (2009) se basa en productos que ingresan al final y son primeros al venderse, donde los costos más altos quedan consignados, reduce la utilidad y su impuesto a pagar. Su objetivo de este método es sumar valores al costo de la mercancía vendida y restar el impuesto sobre la renta.

## **3. Método ABC**

Para optimizar la cadena de suministro, existe un método en el cual se basa en un análisis ABC para Cepymenews (2017) indica que este sistema es la división de tres categorías A, B, C. El producto A consiste en ser los más útiles pero con poca frecuencia de venta anualmente, mientras los productos C consiste con un alto nivel de ventas en productos pero un valor bajo en participación en ventas y por último la categoría B se encuentra en una participación intermedia.

### **1.3.2. Control de calidad**

Control de calidad se refiere al cumplimiento de todos los estándares respecto a la manipulación de los productos.

Arias (2013) indica que la evolución de la calidad esta progresivamente avanzada por la exigencia de las sociedades, en base a realizar una mejor calidad y un mejor servicio de los productos, donde se presentaron cuatro etapas de evolución de la calidad.

- 1.** Consecución de la calidad mediante la Inspección de la Calidad.
- 2.** Consecución de la calidad mediante el Control de la Calidad.
- 3.** Consecución de la calidad mediante el Aseguramiento de la Calidad.
- 4.** Consecución de la calidad mediante la Gestión de la Calidad Total.

La calidad implica la mejora continua; Sánchez y Enríquez (2015) definen satisfacer los intereses y las exigencias del cliente al hacer bien las cosas a la primera.

Arias (2013) indica que la inspección de la calidad se inicia con Henry Ford 1910, donde su organización contaba con un equipo de inspectores fuera del área de producción, en donde su propósito era localizar los productos de baja calidad y distinguir de los de calidad aceptable.

El control de calidad se basa en encontrar fallos y/o defectos al inspeccionar el producto, la inspección no cuenta con un valor aceptable, es por ello que los problemas se intentan

corregirlos solo si se han detectado, era más centrado al proceso de producción final menciona Sánchez y Enríquez (2015).

Arias (2013) señala que el aseguramiento de calidad se inició en los años 50 con la aparición del ISO 9000, empleándolo en todas las etapas del ciclo del producto (diseño del producto, diseño de procesos, producción, venta y servicio pos-venta). El aseguramiento de calidad se basa en proporcionar la confianza y el requisito del producto final (cliente y dirección-empresa) se caracteriza por evitar errores de producción y disminuir las pérdidas de clientes logrando el incremento de ventas y clientes y buena calidad de imagen empresarial menciona Sánchez y Enríquez (2015).

En un enfoque de la gestión de todos y cada uno de los diferentes niveles y actividades de organización se encuentra la calidad total según Sánchez y Enríquez (2015) la calidad Total busca mejoras a largo plazo para satisfacer la necesidad de sus clientes y todos los grupos de interés (clientes, trabajadores, sociedad y socios). Ya no es necesario que la ejecución sea buena, sin embargo todos los integrantes necesitan ser eficientes y garantizar la calidad objetiva, desde un directivo hasta un empleador. Dentro de la calidad de un producto consideramos tres referencias:

- a) Contar con buenos materiales, instrumentos e implementación para la fabricación del producto final.
- b) Hace referencia al servicio que debe cumplir el producto conforme a las expectativas del cliente y a su uso.
- c) Cubre la necesidad y persevera la salud del cliente, garantizando su modo de fabricación del producto y su presentación de servicio.

Esto hace referencia Sánchez y Enríquez (2015).

### **1.3.2.1. DIMENSIONES DEL CONTROL DE CALIDAD**

#### **A. Manipulación de alimentos percederos**

Seguridad alimentaria (2009) define manipulación de alimentos a toda actividad donde intervengan los aspectos de preparación, fabricación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta del producto.

LA RAE (Real academia Española) percedero significa “poco durable”. Es decir son productos que su descomposición es conforme a la temperatura, humedad, aire o presión. Dependiendo el tiempo de duración del producto.

## **Indicadores**

### **1) Utilización de maquinaria**

Las instalaciones y equipos deben estar diseñados y contruidos de acuerdo a unos principios de diseño higiénico para garantizar la seguridad de los alimentos. El objetivo del diseño higiénico es reducir o eliminar el riesgo de que pueda existir una fuente de contaminación física, química o microbiológica para los alimentos, tanto de forma directa como indirecta. Además, el diseño higiénico persigue otras dos finalidades como son el facilitar la limpieza y desinfección y contribuir a la conservación y mantenimiento del propio equipo o instalación eso mencionó Milvaquez (2015).

### **2) Utilización de los EPP**

La Organización mundial de la Salud (2008) las buenas prácticas de manufactura (BPM) son condiciones que determinan más o menos posibilidades de contaminación de alimentos. Esto depende al entorno y a la ubicación en donde se hace la preparación del producto, el diseño e higiene de las instalaciones, materiales de construcción (pisos, paredes y techos), iluminación y ventilación donde faciliten la elaboración del producto, áreas de recepción y almacenamiento y área de lavado y desinfección de equipos.

Así mismo el manipulador presenta una correcta presentación de hábitos higiénicos, esto depende del estado de salud de la persona, su higiene personal (el correcto lavado de manos) y vestimenta (uso correcto de los EPP) menciona la Organización mundial de la Salud (2008).

La mala utilización de los BPM Y EPP llevan a producir la contaminación cruzada según la Secretaria de Salud (2015) ocurre después de la producción, esto se da por contaminantes biológicos, químicos y físicos, desde un alimento en mal estado a uno que no lo está.

### **3) Contaminación cruzada**

La organización de naciones unidas para la alimentación y la agricultura y La organización panamericana de la salud (2016) hace mención que esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida. Las formas más

frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.

## **B) Almacenamiento de alimentos perecederos**

Depetris, Gonzales y Rodríguez (2014) indica que el almacenamiento de los productos perecederos se reserva al frío para mantener excelentes condiciones y prevenir la contaminación perjudicial; los tipos de almacenamiento perecederos se dan en tres grupos:

### **Indicadores**

#### **1. Seco**

Conservación por el frío consiste en contener los alimentos a temperaturas de ambiente y humedad.

#### **2. Refrigerado**

Almacenamiento refrigerado consiste mantener productos (lácteos; embutidos, frutas, verduras, tortas, panes) bajo 4°C para evitar el crecimiento de bacterias patógenas.

#### **3. Congelado**

Almacenamiento congelado consiste mantener productos en condiciones especiales de 0° C a -18°C, ya que estos no cuentan con la inocuidad total y deben ser congelados para mantenerse uniforme.

## **C) Tiempo de vida**

El departamento de facilitación de exportación (2013) señala que en el tiempo de vida de los productos perecederos es necesario que cada uno de ellos tengan una fecha de vencimiento visible y así evitar que el producto este en mal estado, así mismo se basan a su tipo de almacenamiento, fundamentalmente se aplica dos exigencias: el almacenaje y el empaque en el cual el producto se conservaría más por un periodo largo.

## **Indicadores**

### **1. Fechas de retiro**

Las fechas “usar hasta” son seleccionadas por los fabricantes, empaques o distribuidores del producto en base a análisis del producto durante su periodo viable; pruebas; y otra información. También se basa en las condiciones estipuladas en la etiqueta para la manipulación, almacenamiento, preparación y uso de un producto eso hace mención el servicio de inocuidad e inspección de los alimentos departamento de agricultura (2012).

### **2. Fechas de caducidad**

Las fechas de caducidad de cada mercancía, según la Fiaep (2014) menciona que es recomendable comprar por pequeños lotes productos con fecha de duración corta (mínimo 5 días) y también es recomendable comprar por volumen los productos que tienen un tiempo de vida largo (6 meses), es importante registrar los productos con fechas próximas a caducar para evitar mermas y pérdidas.

### **3. Sistema Haccp**

El Haccp se basa en principios y conceptos preventivos. Se ha convertido en el sistema universal para el control de la inocuidad alimentaria. El HACCP se basa en principios y en conceptos preventivos, ha sido creado para tener un control cuidadoso sobre el proceso de producción por medio de la identificación de puntos o etapas donde los peligros puedan presentarse, ya sea natural o accidental eso hace mención el Organismo internacional regional de sanidad agropecuaria (2016) .

Así mismo La Fiaep (2014) menciona que las mermas es un factor de costo que no es aceptable para una empresa, En hipermercados Tottus existe un porcentaje para cada área de perecibles eso engloba panadería, pastelería, platos preparados, frutas y verduras, carnes- pescados, y fiambres, lácteos y congelados, donde diariamente manejan un control de merma (véase imagen 9), esto nos ayuda a tener un reporte para justificar la pérdida de a mercadería.

## **1.4. Formulación del problema**

### **1.4.1. Problema general**

¿Cuál es la influencia del control de inventario en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?

### **1.4.2. Problemas específicos**

- a) ¿Cuál es la influencia del control de inventario en la manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?
- b) ¿Cuál es la influencia del control de inventario en el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?
- c) ¿Cuál es la influencia del control de inventario en el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?

## **1.5. Justificación Del Estudio**

### **1.5.1. Justificación técnica**

En esta presente investigación nos ayudara a lograr el cumplimiento de los objetivos, se utilizó un método descriptivo - correlacional para medir estas variables, en el cual nos servirá en futuras investigaciones para poder desarrollar nuevos trabajos y darle soluciones a más problemas.

### **1.5.2. Justificación teórica**

En este proyecto investigación busca , mediante la aplicación de la teoría y los conceptos aplicados sobre control de inventarios , almacenamiento, manipulación y tiempo de vida de productos perecederos, encontrar explicaciones a situaciones interna como, la mala rotación de mercadería, productos vencidos en las cámaras, que afectan a la empresa, así mismo presentare un conocimiento científico , en el cual ayudara a investigaciones futuras , con el propósito de acrecentar el control de inventarios y su repercusión con la correcta manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018 .

### **1.5.3. Justificación práctica**

Esta presente investigación ayudara a resolver el problema actual y real que se está tratando con respecto al control de inventarios y el buen control de calidad de los productos perecederos, así mismo los resultados que se obtenga de esta investigación se le hará saber a los jefes de áreas y a su colaboradores para tomar una buena decisión con respecto a tener un buen control de inventarios, permitiendo a que la empresa aumente su nivel de máximo beneficio.

### **1.5.4. Justificación Metodológica**

Para lograr los objetivos de estudios, se acudió al empleo de técnicas de investigación como el cuestionario y su procedimiento en el SPSS para determinar la influencia del control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. Así mismo los resultados que se obtengan se apoyan en las técnicas de investigación que se utilizaron.

## **1.6. Hipótesis**

### **1.6.1. Hipótesis General**

**HG:** El control de inventario influye directamente en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

### **1.6.2 Hipótesis específicas**

**H1:** Influye directamente el control de inventarios en la manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

**H2:** Influye directamente el control de inventarios en el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

**H3:** Influye directamente el control de inventarios en el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

## **1.7. Objetivo**

### **1.7.1. Objetivo General**

Determinar la influencia del control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

### **1.7.2. Objetivos específicos**

- a) Determinar la influencia del control de inventarios y la manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.
- b) Determinar la influencia del control de inventarios y el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.
- c) Determinar la influencia del control de inventarios y el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

## **II.MÉTODO**

### **2.1. Diseño, tipo, nivel, enfoque, método de investigación**

#### **2.1.1. Enfoque**

El enfoque de estudio de la presente investigación fue cuantitativo debido a que para medir las variables control de inventario y control de calidad se utilizó el análisis estadístico. De tal que Hernández, Fernández y Baptista (2010) establecen que el enfoque cuantitativo es el que recolecciona datos para probar la hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el hecho de probar las teorías.

#### **2.1.2. Nivel**

El nivel que se utilizó en este estudio fue descriptivo - correlacional, según Hernández, Fernández y Baptista (2010) mencionan que:

El método descriptivo se basa en describir situaciones y sucesos de como son y cómo se manifiestan, con este método se busca detallar las características, los perfiles de las personas, procesos, o cualquier otro fenómeno que requiera o se someta a un análisis, aquí el investigador debe estar apto para precisar que se medirá y sobre qué o quiénes se recolectaran los datos. Cuando hablamos del método correlacional debemos responder preguntas en un contexto específico, su propósito es descubrir la relación que exista entre dos o más conceptos en una muestra. Solo en ocasiones se realiza el vínculo entre dos variables, pero con mayor frecuencia el estudio del vínculo es entre tres, cuatro o más variables.

#### **2.1.3. Diseño**

El diseño que se tomara para la siguiente investigación es no experimental – de corte transversal.

Hernández, Fernández y Baptista (2010) establecen que la investigación no experimental son estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y donde así mismo se observa el fenómeno en su ambiente natural para ser analizados. Y de corte transversal ya que son estudiadas en un momento dado.

#### **2.1.4 Tipo**

El tipo de investigación que se utilizó fue aplicada, debido a que tiene como fin principal resolver un problema en un periodo en tiempo corto.

#### **2.1.5 Método**

El método que se empleó en esta investigación fue el hipotético – deductivo, así mismo Bernal (2010) especifica que este método consiste en un procedimiento que parte en calidad de la hipótesis y busca refutar o falsear tales hipótesis, deduciendo así conclusiones para confrontarse con los hechos. Su aplicación de este método se vincula a varias operaciones metodológicas, ya sea para revisar hechos existentes, formar nuevos conceptos, conciliar hipótesis con otras proposiciones teóricas.

### **2.2. Variables, operacionalización**

#### **2.2.1 Variables**

A continuación se presenta en la tabla 2.2.1.1 las variables a investigar.

**Tabla 2.2.1.1**

| VARIABLES  |                       |
|------------|-----------------------|
| Variable 1 | Control de Inventario |
| Variable 2 | Control de calidad    |

*Fuente:* Elaboración propia

#### **2.2.2. Operacionalización de variables**

A continuación se presenta en la tabla 2.2.2.1 y la tabla 2.2.2.2 la matriz de operacionalización de las variables de estudio.

**Tabla 2.2.2.1**

***Matriz de Operacionalización de la variable 1 Control de Inventarios***

| MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE          |   |   |                          |                                    |       |  |         |
|---|---|---|--------------------------|------------------------------------|-------|--|---------|
| VARIABLES   | DEFINICIÓN CONCEPTUAL   | DEFINICIÓN OPERACIONAL  | DIMENSIONES              | INDICADORES                        | ITEMS | NIVELES  | ESCALA  |
| Variable independiente:<br>Control de inventarios | Según Chase, R., Jacobs, R. y Aquilano, N. (2009) nos define que los Inventario son las existencias de una pieza o recurso utilizado en una organización. | Los datos que se obtendrán en esta investigación se realizaran mediante un cuestionario con la finalidad de medir sus actitudes, este cuestionario constara de 15 preguntas que serán relacionadas con las siguientes dimensiones | Sistemas de localización | Sistemas de localización fija      | 1,2   | 1=Total desacuerdo<br>2=Desacuerdo<br>3=Indiferente<br>4=Acuerdo<br>5= Total acuerdo | ORDINAL |
|   |   |   |                          | Sistemas de localización aleatoria | 3,4   |  |         |
|   |   |   |                          | Sistemas combinados                | 5     |  |         |
|   |   |   | Tipos de inventario      | Inventario cíclico                 | 6,7   |  |         |
|   |   |   |                          | Inventario de Seguridad            | 8,9   |  |         |
|   |   |   |                          | Inventario de anticipación         | 10    |  |         |
| Métodos de inventarios                            | PEPS  | 11,12   |                          |                                    |       |  |         |
|   | UEPS  | 13,14   |                          |                                    |       |  |         |
|   |   |   |                          | Método ABC                         | 15    |  |         |

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla 2.2.2.2**

***Matriz de Operacionalización de la variable 2 Control de calidad***

| MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE    |   |                        |                |                            |       |  |         |
|---|---|------------------------|----------------|----------------------------|-------|--|---------|
| VARIABLES                                   | DEFINICIÓN CONCEPTUAL   | DEFINICIÓN OPERACIONAL | DIMENSIONES    | INDICADORES                | ITEMS | NIVELES  | ESCALA  |
| Variable dependiente:<br>Control de calidad | La calidad implica la mejora continua; según Sánchez y Enríquez (2015) define “satisfacer los intereses y las exigencias del cliente al hacer bien las cosas a la primera (p.32)”.<br><br>Los datos que se obtendrán en esta investigación se realizaran mediante un cuestionario con la finalidad de medir sus actitudes, este cuestionario constara de 15 preguntas que serán relacionadas con las siguientes dimensiones |                        | Manipulación   | Utilización de maquinarias | 1,2   | 1=Total desacuerdo<br>2=Desacuerdo<br>3=Indiferente<br>4=Acuerdo<br>5= Total acuerdo | ORDINAL |
|   |   |                        |                | Utilización de los EPP     | 3,4   |  |         |
|   |   |                        |                | Contaminación cruzada      | 5     |  |         |
|   |   |                        | Almacenamiento | Seco                       | 6,7   |  |         |
|   |   |                        |                | Refrigerado                | 8,9   |  |         |
|   |   |                        |                | Congelado                  | 10    |  |         |
|   |   |                        |                | Fechas de retiro           | 11,12 |  |         |
|   | Fechas de caducidad   | 13,14                  |                |                            |       |  |         |
|   |   |                        | Tiempo de vida |                            |       |  |         |
|   |   |                        |                | Sistema HACCP              | 15    |  |         |

**Fuente:** Elaboración propia

## 2.3 Población y muestra

### 2.3.1 Población

El universo poblacional estará conformado por 50 personas de Hipermercados Tottus S.A eso se muestra en la siguiente tabla 2.3.1.1; incorporado por jefes de áreas y colaboradores, desde los 18 hasta los 55 años de edad, esta población cumple un horario en el turno de la apertura de 7:00 am hasta las 16:00 pm y el turno del cierre de 14:00 pm hasta las 23:00 pm.

La tabla 2.3.1.1 muestra la cantidad de colaboradores que se consideró para calcular la población a investigar:

**Tabla 2.3.1.1**

***Población del área de perecibles***

| Nº | TRABAJADORES       | CANTIDAD |
|----|--------------------|----------|
| 01 | Turno de la mañana | 25       |
| 02 | Turno de la noche  | 25       |
|    | TOTAL              | 50       |

P=50

**Fuente:** Elaboración propia

P= 50

P=M

M=50

En donde:

P= población

M= muestra

### 2.3.2 Muestra

Bernal (2010) indica que la muestra “es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuarán la medición y la observación de las variables objeto de estudio”.

El tamaño de la muestra para la encuesta estuvo compuesto por 50 personas, es decir se trabajó con el 100% de la relación al universo poblacional, esta muestra es Hipermercados Tottus S.A, del distrito del Callao- Año 2018 todo el área de perezales.

## **2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad**

### **2.4.1 Técnicas de recolección de datos**

Para la presente investigación se utilizó:

1. Fuentes primarias: Consistió en el uso de libros escritos, libros digitales , páginas webs , periódicos en el cual me brindaron la información necesaria para resolver el problema de investigación
2. Fuentes secundarias:
  - a) Las fichas textuales: Se utilizaron para registrar los datos de todos los libros, de las tesis, que nos ayudaron con esta investigación.
  - b) Ficha de transcripción textual: Se utilizaron para transcribir entre comillas lo que los autores nos hacían conocer, se copió tal cual para que la información no pierda validez.
  - c) Se emplearon tesis con relación a nuestro objeto de estudio, que me ayudaron a captar nuestra incógnita en estudio mediante sus teorías, importancia y sus conclusiones.

### **2.4.2 Instrumentos de recolección de datos**

Con respecto a la variable 1 Control de inventarios y la variable 2 Control de calidad en los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018 se elaboraron dos cuestionarios mediante la escala de Likert que consistieron en un conjunto de ítems bajo la forma de afirmaciones los cuales se solicitó la reacción (Total acuerdo, Acuerdo, Indiferente, Desacuerdo, Total desacuerdo).

Llaurado (2014) “la escala de Likert es una herramienta de medición en el cual nos ayuda a medir las actitudes y conocer el grado de conformidad de la persona a diferencia de las preguntas cerradas sí o no”.

Bernal (2010) indica que el escalamiento de Likert es un conjunto de ítems donde se le presenta afirmaciones o juicios, donde el participante tiene que responder cualquiera de las 5 categorías de escala.

A continuación en la tabla 2.4.2.1 se muestra las variables y su cantidad de ítems por dimensión.

**Tabla 2.4.2.1**

**VARIABLES DE ACUERDO A SUS DIMENSIONES Y SU CANTIDAD DE ÍTEMS**

| Variables             | Dimensiones              | Ítems |
|-----------------------|--------------------------|-------|
| Control de inventario | Sistemas de localización | 1-5   |
|                       | Tipos de inventario      | 6-10  |
|                       | Métodos de inventarios   | 11-15 |
| Control de calidad    | Manipulación             | 16-20 |
|                       | Almacenamiento           | 21-25 |
|                       | Tiempo de vida           | 26-30 |

*Fuente:* Elaboración propia

Por lo tanto para nuestro cuestionario se utiliza una escala gramatical de 5 niveles mencionados en la siguiente tabla 2.4.2.2:

**Tabla 2.4.2.2**

**ESCALA DE NIVELES**

| Puntuación | Niveles          |
|------------|------------------|
| 1          | Total desacuerdo |
| 2          | Desacuerdo       |
| 3          | Indiferente      |
| 4          | Acuerdo          |
| 5          | Total acuerdo    |

*Fuente:* Elaboración propia

**2.4.3 Validez**

El siguiente cuestionario ha sido valido por el juicio de expertos del tema de investigación, los siguientes docentes son los que están mencionados en la tabla 2.4.3.1

Así mismo Hernández, Fernández y Baptista indican que la validez es un grado en que un instrumento realmente mide la variable de interés, de acuerdo con expertos en el tema.

A continuación se presenta en la tabla 2.4.3.1 los nombres de expertos que validaron el cuestionario.

**Tabla 2.4.3.1**  
**Nombre de expertos**

| Nº        | EXPERTO                       | GRADO DEL EXPERTO | RESULTADO DE LA VALIDEZ |
|-----------|-------------------------------|-------------------|-------------------------|
| Experto 1 | Rosel Cesar Alva arce         | Doctor            | Aplicable               |
| Experto 2 | Pedro Costilla Castilla       | Doctor            | Aplicable               |
| Experto 3 | María Dolores Martínez Zavala | Doctora           | Aplicable               |

*Fuente:* Elaboración propia

#### **2.4.4 Confiabilidad**

La confiabilidad de este instrumento se consiguió con la realización en el sistema SPSS versión 23. Esta muestra está compuesta por 50 colaboradores de la empresa Hipermercados Tottus 2018 con el objetivo de probar y verificar la confiabilidad del instrumento.

Hernández, Fernández y Baptista (2010) hace mención que la confiabilidad es el grado en que un instrumento produce resultados consistentes y coherentes.

A continuación en la tabla 2.4.4.1 se muestra los coeficientes de alpha de cronbach desde la más eficiente confiabilidad hasta la nula confiabilidad.

**Tabla 2.4.4.1**

***Coefficientes de Alpha de Cronbach***

| COEFICIENTES DE ALPHA DE CRONBACH |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 0,53 a menos                      | Nula confiabilidad      |
| 0,54 a 0,59                       | Baja confiabilidad      |
| 0,60 a 0,65                       | Confiable               |
| 0,66 a 0,71                       | Muy confiable           |
| 0,72 a 0,99                       | Excelente confiabilidad |
| 1,00                              | Perfecta confiabilidad  |

*Fuente:* Hernández (2006, p.206)

En esta investigación se utilizó el Alfa de Cronbach para la confiabilidad y se procesaron los datos en el programa de SPSS versión 23. En este caso la confiabilidad es de 0,807 en donde indica la tabla 2.4.4.2 y 2.4.4.3 en el cual respecto a la tabla 2.4.4.1 que indica que es una excelente confiabilidad.

**Tabla 2.4.4.2*****Resumen de procesamiento de casos***

|       |          | N  | %     |
|-------|----------|----|-------|
| Casos | Válido   | 50 | 100,0 |
|       | Excluido | 0  | ,0    |
|       | Total    | 50 | 100,0 |

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

*Fuente:* Elaboración propia

**Tabla 2.4.4.3*****Estadísticas de fiabilidad***

| Alfa de Cronbach | N de elementos |
|------------------|----------------|
| ,807             | 30             |

*Fuente:* Elaboración propia

## 2.5 Métodos de análisis de datos

### 2.5.1 Análisis descriptivo

El presente proyecto de investigación aplicara un análisis descriptivo, porque permitirá conocer la incidencia que tiene el control interno de inventarios en el área de perecibles, con el objetivo de determinar la influencia del control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018 para proponer un adecuado manejo de sus inventarios mediante el cumplimiento de la política y procedimiento de la empresa , así como también el mejor control de calidad de sus productos para su mejor venta al cliente.

### 2.6 Aspectos éticos

Este trabajo de investigación se desarrolló de acuerdo al cumplimiento de los valores y normas éticas con la entidad a investigar, también se siguió una guía para la elaboración del proyecto, la aplicación de las normas APA y los procedimientos establecidos por la universidad.

### III. RESULTADOS

#### 3.1 Estadística descriptiva de los resultados por indicadores

##### 3.1.1 Variable 1: Control de Inventarios

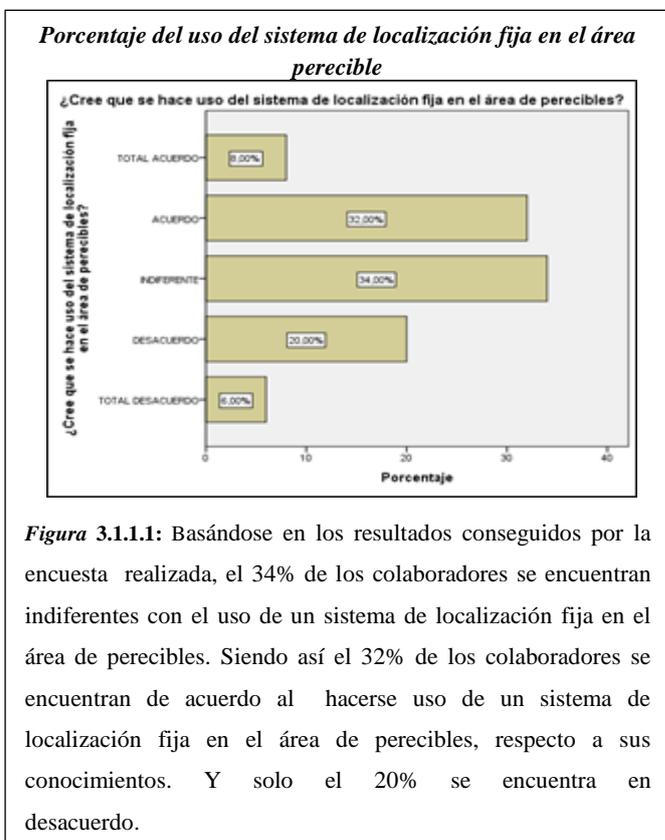
A continuación, en la tabla 3.1.1.a muestra el porcentaje del sistema de localización fija en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.1 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del sistema de localización fija en base al control de inventarios de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.a**

##### *Sistema de localización fija*

| ¿Cree que se hace uso del sistema de localización fija en el área de perecibles? |                  |            |            |                   |                      |
|--|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|  |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|  | DESACUERDO       | 10         | 20,0       | 20,0              | 26,0                 |
|  | INDIFERENTE      | 17         | 34,0       | 34,0              | 60,0                 |
|  | ACUERDO          | 16         | 32,0       | 32,0              | 92,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO    | 4          | 8,0        | 8,0               | 100,0                |
|  | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPSS 24



#### **Análisis**

Aquí se determina que el 32% de los colaboradores están de acuerdo de tener un sistema de localización fija. Para un sistema fijo Muller (2004) indica que cada producto debe tener un lugar para poder ubicarlo, dicho sitio deben ser suficientes ya sea en el espacio para el artículo. Si Hipermercados Tottus cuenta con un sistema de localización fija tendrá mejor rotulación en cuanto a los productos con mayor venta y los productos que menos se venden.

A continuación, en la tabla 3.1.1.b muestra el porcentaje del sistema de localización fija en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura

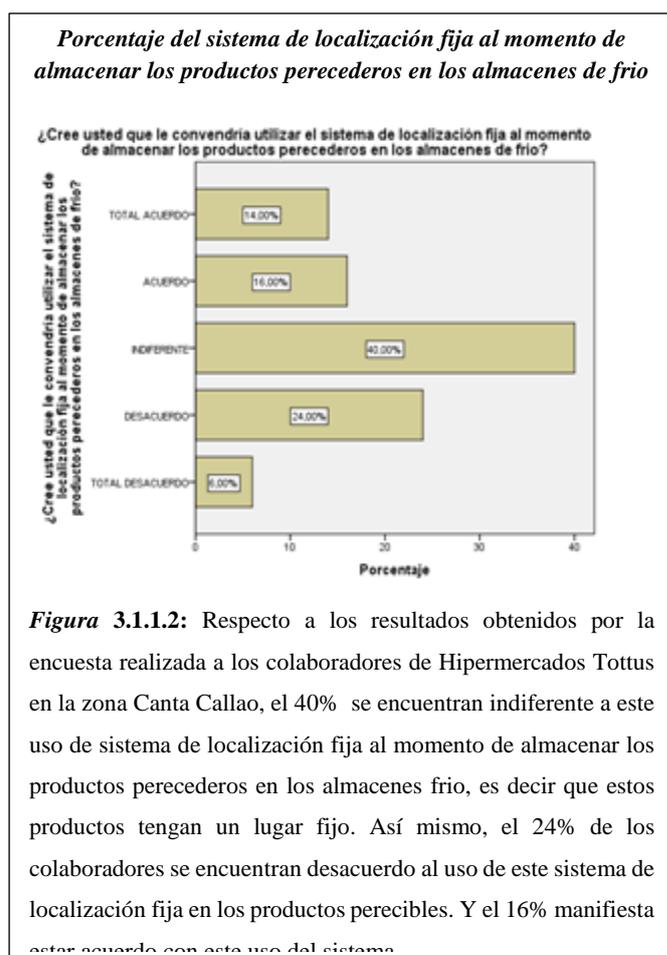
3.1.1.2 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del sistema de localización fija en base al control de inventarios de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.b**

***Sistema de localización fija***

| ¿Cree usted que le convendría utilizar el sistema de localización fija al momento de almacenar los productos perecederos en los almacenes de frio? |                  |            |            |                   |                      |
|--|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|  |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|  | DESACUERDO       | 12         | 24,0       | 24,0              | 30,0                 |
|  | INDIFERENTE      | 20         | 40,0       | 40,0              | 70,0                 |
|  | ACUERDO          | 8          | 16,0       | 16,0              | 86,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO    | 7          | 14,0       | 14,0              | 100,0                |
|  | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

**Fuente:** Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 40% le es indiferente utilizar un sistema de localización fija al momento de almacenar los productos. Y el 24% está en desacuerdo con este método. Ya que a los colaboradores le conviene utilizar el sistema aleatorio debido a que las cámaras de frio son demasiadas pequeñas para los grandes lotes que nos ingresa.

A continuación, en la tabla 3.1.1.c muestra el porcentaje del sistema de localización aleatoria en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.3

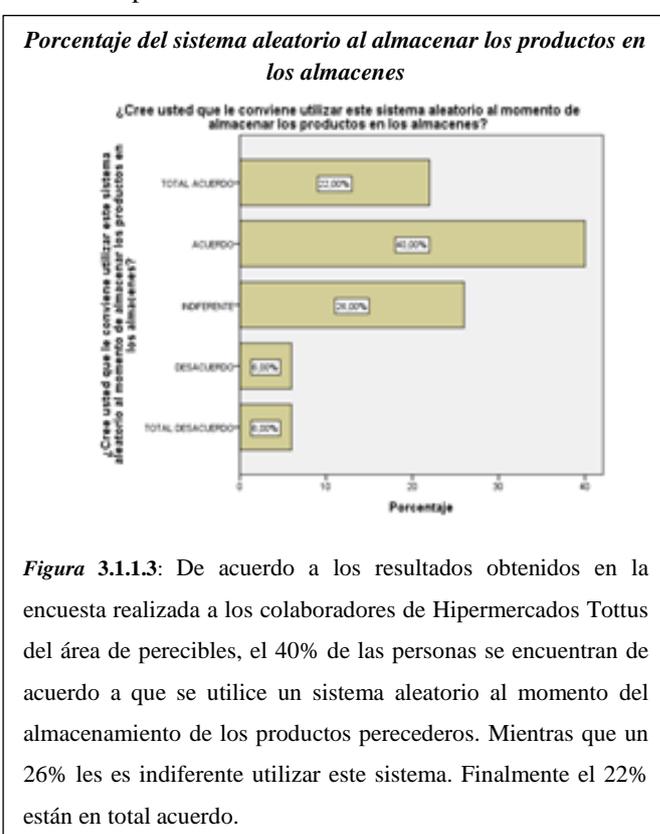
muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del sistema de localización aleatoria en base al control de inventarios de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.c**

**Sistema de localización aleatoria**

| ¿Cree usted que le conviene utilizar este sistema aleatorio al momento de almacenar los productos en los almacenes? |                  |            |            |                   |                      |
|---|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|   |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido  | TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|   | DESACUERDO       | 3          | 6,0        | 6,0               | 12,0                 |
|   | INDIFERENTE      | 13         | 26,0       | 26,0              | 38,0                 |
|   | ACUERDO          | 20         | 40,0       | 40,0              | 78,0                 |
|   | TOTAL ACUERDO    | 11         | 22,0       | 22,0              | 100,0                |
|   | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPSS 24



**Análisis**

Se determina que el 40% de los colaboradores están de acuerdo con utilizar este método. Para un sistema aleatorio Muller (2004) indica que este sistema, ningún producto tiene un lugar fijo, pero si se tiene mapeado el lugar de cada uno de ellos, esto da la posibilidad de poner mercadería al costado, al frente o encima de otro producto, está claro que primero debemos ver las condiciones del producto para poder colocarlo. En si los colaboradores de perecibles deben

tener conocimiento de todos los productos para poder zonificarlo y se les haga más fácil la reposición.

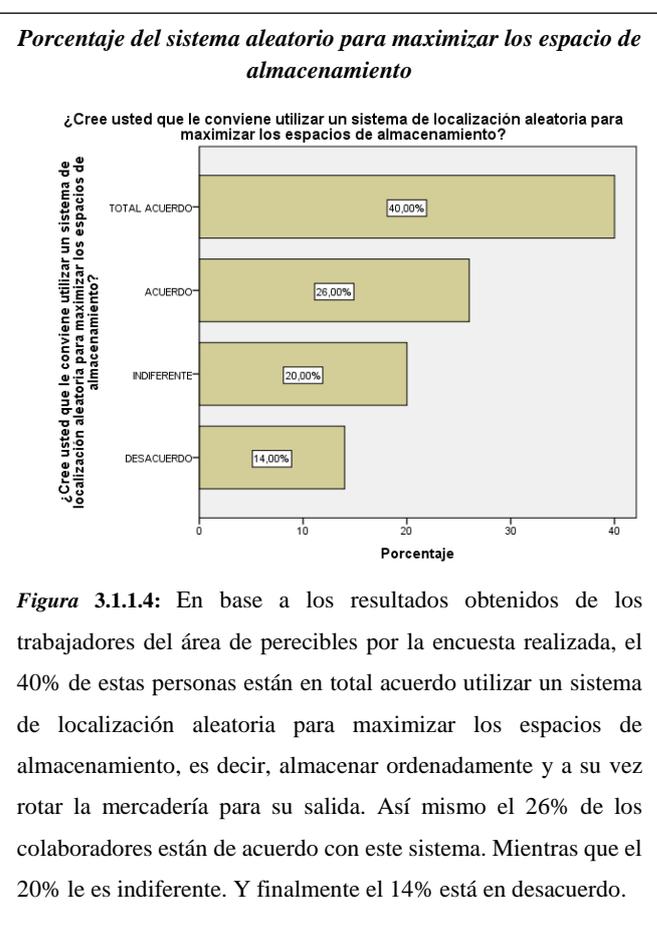
A continuación, en la tabla 3.1.1.d muestra el porcentaje del sistema de localización aleatoria en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.4 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del sistema de localización aleatoria en base al control de inventarios de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.d**

**Sistema de localización aleatoria**

|        |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | DESACUERDO    | 7          | 14,0       | 14,0              | 14,0                 |
|        | INDIFERENTE   | 10         | 20,0       | 20,0              | 34,0                 |
|        | ACUERDO       | 13         | 26,0       | 26,0              | 60,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO | 20         | 40,0       | 40,0              | 100,0                |
| Total  |               | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 40% de los colaboradores está en total acuerdo para emplear este sistema de localización aleatoria, ya que así el colaborador ayudara a maximizar mayor espacio para el almacenamiento de productos perecederos, más que todo en las cámaras de cero grados a cuatro grados, ya que son cámaras que contienen un surtido de productos que requieren refrigeración.

A continuación, en la tabla 3.1.1.e muestra el porcentaje del sistema de localización combinado en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta

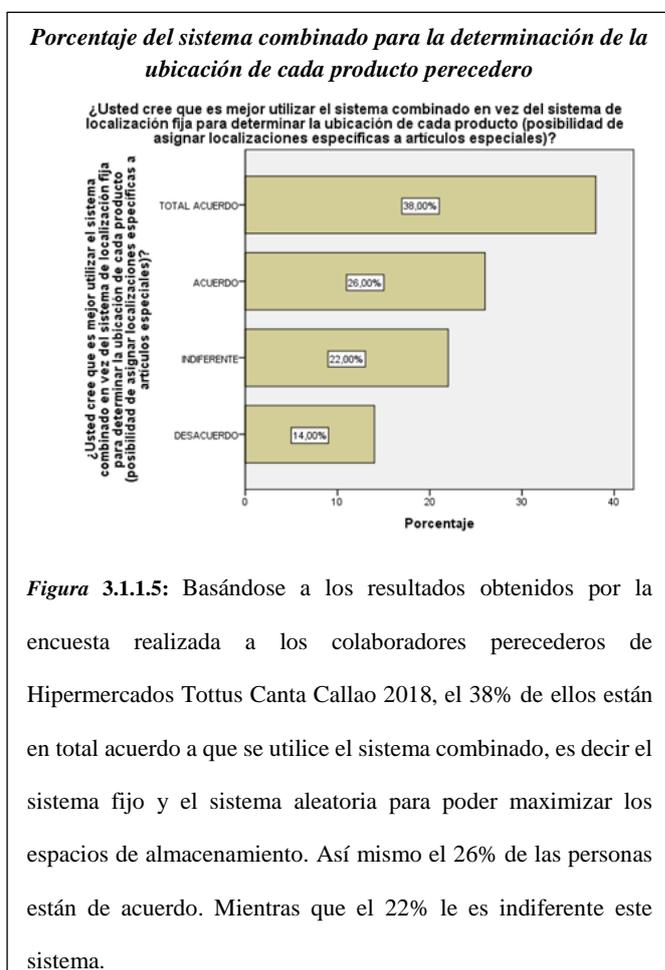
Callao 2018; la figura 3.1.1.5 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del sistema de localización combinado en base al control de inventarios de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.e**

**Sistema de localización combinado**

| ¿Usted cree que es mejor utilizar el sistema combinado en vez del sistema de localización fija para determinar la ubicación de cada producto (posibilidad de asignar localizaciones específicas a artículos especiales)? |               |            |            |                   |                      |
|--|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|  |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | DESACUERDO    | 7          | 14,0       | 14,0              | 14,0                 |
|  | INDIFERENTE   | 11         | 22,0       | 22,0              | 36,0                 |
|  | ACUERDO       | 13         | 26,0       | 26,0              | 62,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO | 19         | 38,0       | 38,0              | 100,0                |
|  | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 38% de colaboradores están en total acuerdo para emplear este método para asignar localizaciones específicas a artículos especiales. Para un sistema combinado Muller (2004) indica que se da la posibilidad de poner los productos (productos que tienen consideraciones especiales) en un espacio fijo y los demás de manera aleatoria para ganar espacio en el almacén. Es así que los colaboradores deben mantener, rotulación de cámaras y limpieza para disponer más capacidad en las cámaras.

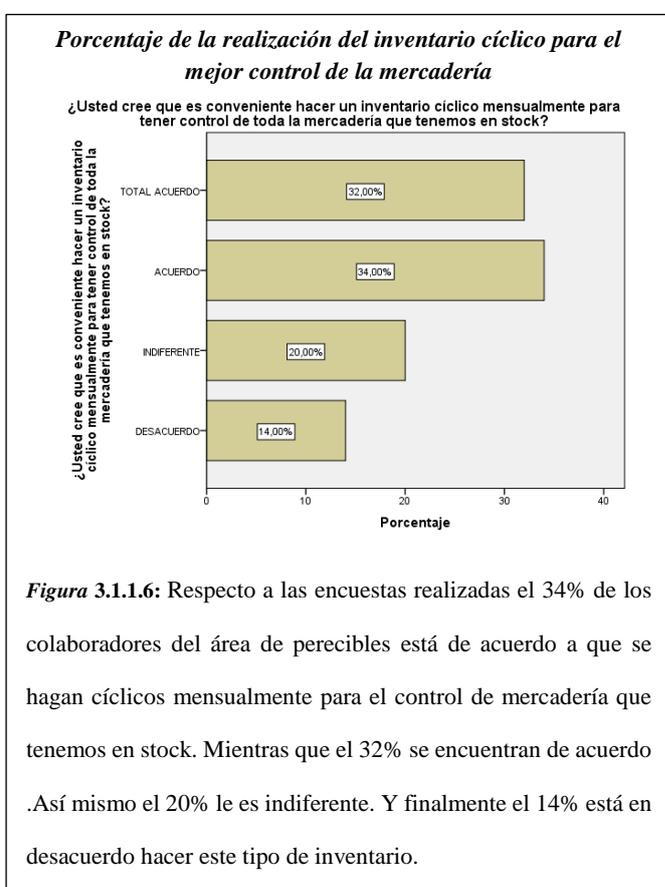
A continuación, en la tabla 3.1.1.f muestra el porcentaje del inventario cíclico en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.6 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del inventario cíclico en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.f**

***Inventario Cíclico***

| ¿Usted cree que es conveniente hacer un inventario cíclico mensualmente para tener control de toda la mercadería que tenemos en stock? |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido   | DESACUERDO    | 7          | 14,0       | 14,0              | 14,0                 |
|  | INDIFERENTE   | 10         | 20,0       | 20,0              | 34,0                 |
|  | ACUERDO       | 17         | 34,0       | 34,0              | 68,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO | 16         | 32,0       | 32,0              | 100,0                |
|  | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 34% de los colaboradores están de acuerdo con emplear este método mensualmente para tener mayor control de stock. Fernández (2010) hace mención que el inventario de ciclo: Es una parte del inventario total en el cual se procesan, compran o transportan lotes de mercadería de acuerdo al tamaño, cuanto más tiempo pase entre hacer dos requerimiento de pedidos mayor será el inventario, por otra parte el 32% de los colaboradores están en total acuerdo de emplear

este método, ya que facilita mayor orden para elaborar un mejor control, al momento de hacer los cíclicos.

A continuación, en la tabla 3.1.1.g muestra el porcentaje del inventario cíclico en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.7 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del inventario cíclico en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

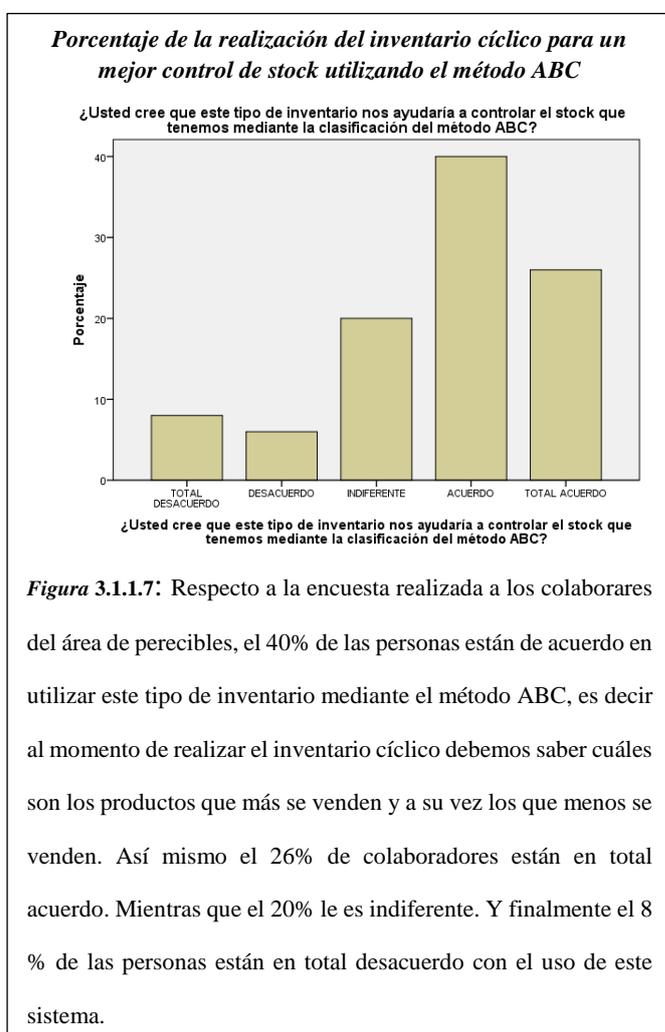
**Tabla 3.1.1.g**

***Inventario Cíclico***

**¿Usted cree que este tipo de inventario nos ayudaría a controlar el stock que tenemos mediante la clasificación del método ABC?**

|        |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 4          | 8,0        | 8,0               | 8,0                  |
|        | DESACUERDO       | 3          | 6,0        | 6,0               | 14,0                 |
|        | INDIFERENTE      | 10         | 20,0       | 20,0              | 34,0                 |
|        | ACUERDO          | 20         | 40,0       | 40,0              | 74,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 13         | 26,0       | 26,0              | 100,0                |
|        | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

**Fuente:** Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 40% de colaboradores están de acuerdo en emplear este método, así como también que el 26% de ellos están en total acuerdo para realizar este tipo de inventario; utilizando la clasificación del método ABC en este inventario podrán saber desde el producto de mayor rotación, hasta el producto de menor demanda.

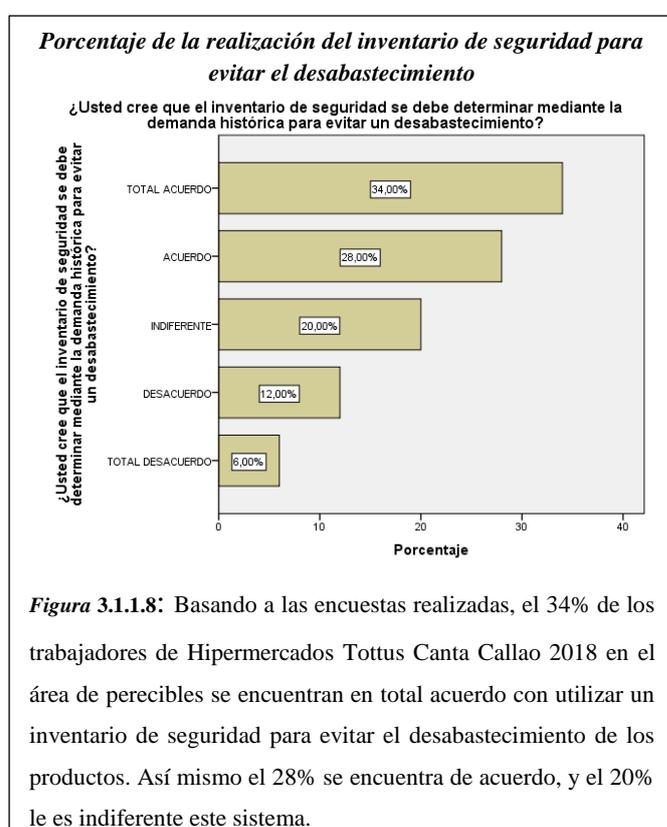
A continuación, en la tabla 3.1.1.h muestra el porcentaje del inventario de seguridad en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.8 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del inventario de seguridad en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.h**

***Inventario de seguridad***

| ¿Usted cree que el inventario de seguridad se debe determinar mediante la demanda histórica para evitar un desabastecimiento? |                  |            |            |                   |                      |
|---|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|   |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido  | TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|   | DESACUERDO       | 6          | 12,0       | 12,0              | 18,0                 |
|   | INDIFERENTE      | 10         | 20,0       | 20,0              | 38,0                 |
|   | ACUERDO          | 14         | 28,0       | 28,0              | 66,0                 |
|   | TOTAL ACUERDO    | 17         | 34,0       | 34,0              | 100,0                |
|   | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPSS 24



**Análisis**

Se determina que el 34% de colaboradores están en total acuerdo para emplear este tipo de inventario. Fernández (2010) hace referencia al inventario de seguridad. Este inventario nos protege contra variaciones o incertidumbre de la demanda, garantizando manejar las operaciones en el tiempo de entrega y del suministro para no ser interrumpidas. Así mismo el inventario de seguridad nos permite estar precavidos ante cualquier fenómeno que pueda

ocurrir.

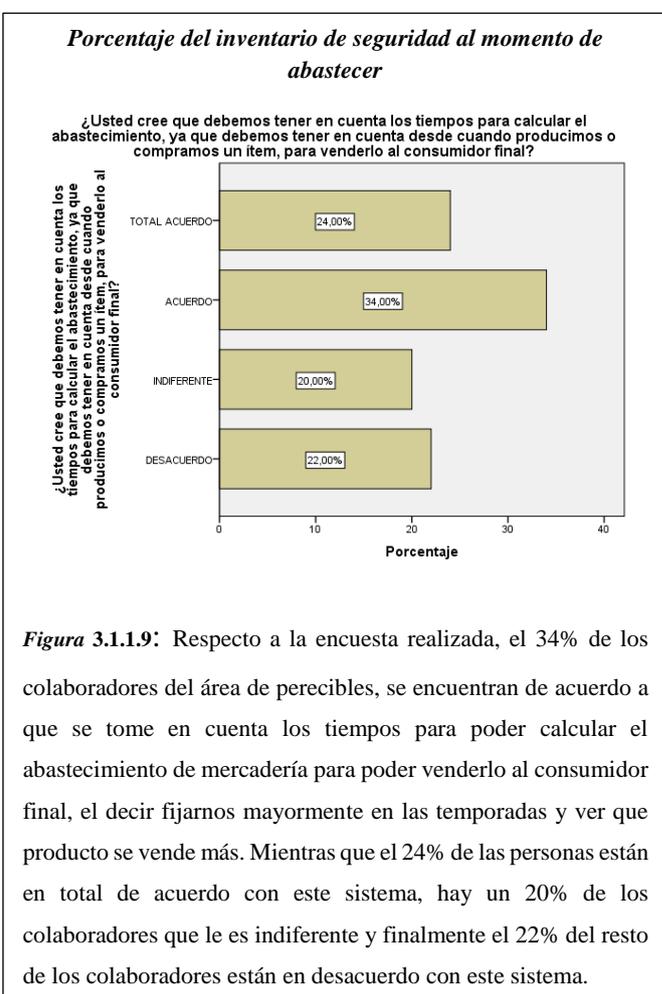
A continuación, en la tabla 3.1.1.i muestra el porcentaje del inventario de seguridad en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.9 muestra en forma de gráfico el nivel de porcentaje del inventario de seguridad en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.i**

***Inventario de seguridad***

| <b>¿Usted cree que debemos tener en cuenta los tiempos para calcular el abastecimiento, ya que debemos tener en cuenta desde cuando producimos o compramos un ítem, para venderlo al consumidor final?</b> |               |            |            |                   |                      |
|--|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|  |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | DESACUERDO    | 11         | 22,0       | 22,0              | 22,0                 |
|  | INDIFERENTE   | 10         | 20,0       | 20,0              | 42,0                 |
|  | ACUERDO       | 17         | 34,0       | 34,0              | 76,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO | 12         | 24,0       | 24,0              | 100,0                |
|  | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPSS 24



**Análisis**

Se determina que el 34% está en acuerdo con realizar este tipo de inventario de seguridad, así mismo el 24% está en total acuerdo, ya que con el este tipo de inventario nos ayudará a calcular el abastecimiento, a no pedir mucha mercadería en fechas que no la necesitamos, más que todo los colaboradores duplican su refuerzo para fiestas cercanas.

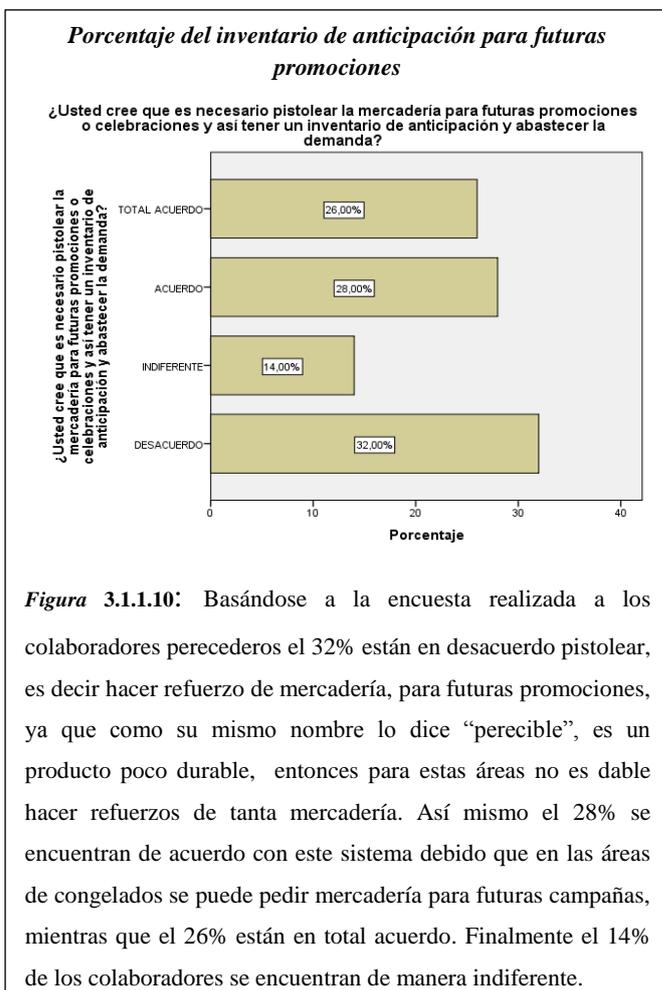
A continuación, en la tabla 3.1.1.j muestra el porcentaje del inventario de anticipación en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.10 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del inventario de anticipación en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.j**

***Inventario de anticipación***

| ¿Usted cree que es necesario pistolear la mercadería para futuras promociones o celebraciones y así tener un inventario de anticipación y abastecer la demanda? |               |            |            |                   |                      |  |
|---|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|--|
|   |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |  |
| Válido  | DESACUERDO    | 16         | 32,0       | 32,0              | 32,0                 |  |
|   | INDIFERENTE   | 7          | 14,0       | 14,0              | 46,0                 |  |
|   | ACUERDO       | 14         | 28,0       | 28,0              | 74,0                 |  |
|   | TOTAL ACUERDO | 13         | 26,0       | 26,0              | 100,0                |  |
|   | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |  |

Fuente: Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 32% está en desacuerdo a utilizar este tipo de inventario. Fernández (2010) hace referencia al inventario de Anticipación pues ayuda a desaparecer irregularidades, en cuanto a la demanda se debe tener un stock límite para los periodos de alta demanda y así no incrementar los niveles de producción. Por tal motivo que este inventario no es tan conveniente utilizarlo en los productos perecederos, ya que estos tienen muy poco tiempo de vida.

A continuación, en la tabla 3.1.1.k muestra el porcentaje del método PESP en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.11 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del método PESP en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

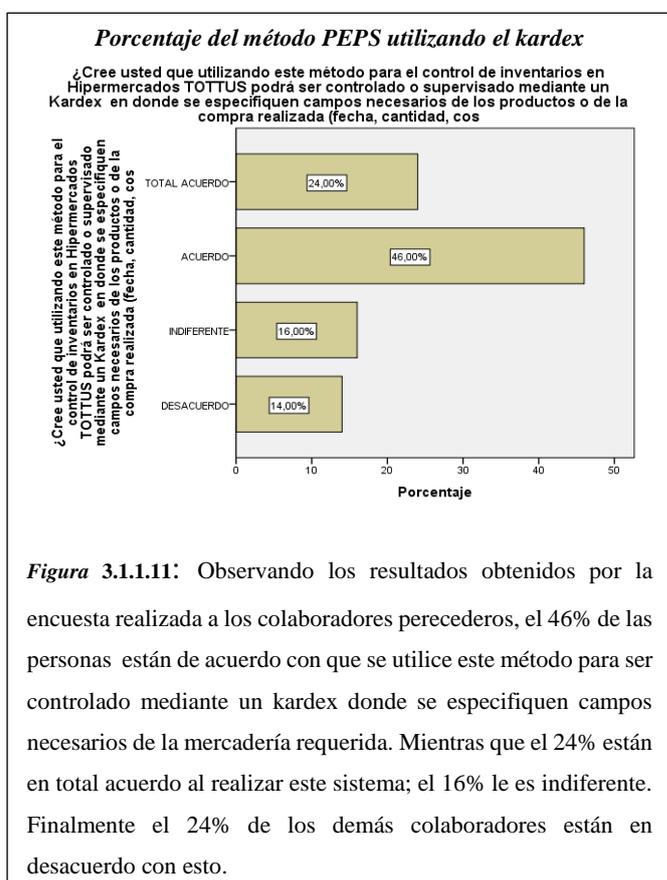
**Tabla 3.1.1.k**

**PESP**

**¿Cree usted que utilizando este método para el control de inventarios en Hipermercados TOTTUS podrá ser controlado o supervisado mediante un Kardex en donde se especifiquen campos necesarios de los productos o de la compra realizada (fecha, cantidad)**

|        |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | DESACUERDO    | 7          | 14,0       | 14,0              | 14,0                 |
|        | INDIFERENTE   | 8          | 16,0       | 16,0              | 30,0                 |
|        | ACUERDO       | 23         | 46,0       | 46,0              | 76,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO | 12         | 24,0       | 24,0              | 100,0                |
|        | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 46% está de acuerdo con emplear el método PEPS. En el método PEPS, Torres (2009) se basa en los productos que ingresan primero y son primeros en salir, estos productos deben ser registrados en el kardex. Es decir, a los colaboradores les conviene utilizar este tipo de método ya que como son productos perecibles y tienen poco tiempo de vida, deben salir los que ingresan primero a venta, eso ayudara a tener mejor rotación en los almacenes.

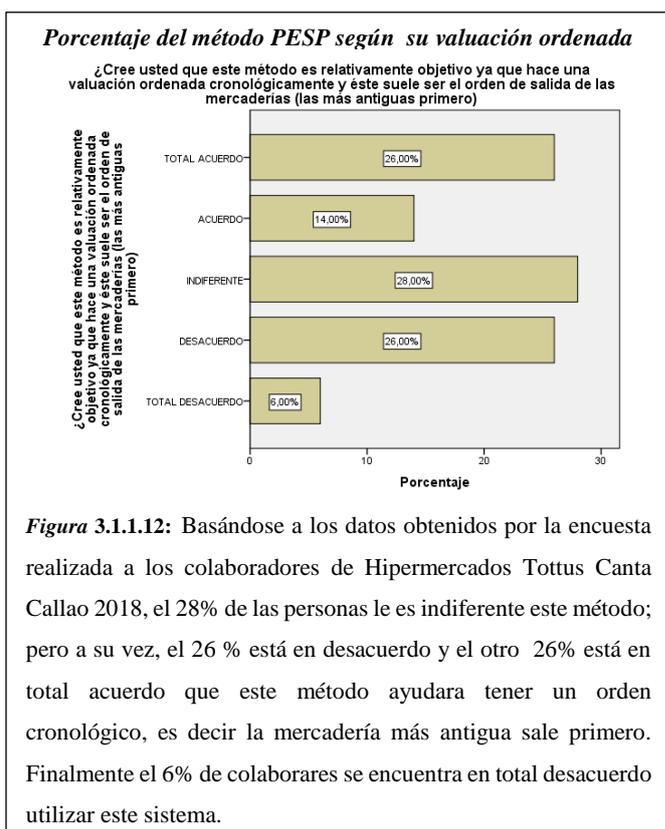
A continuación, en la tabla 3.1.1.1 muestra el porcentaje del método PESP en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.12 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del método PESP en base al control de inventarios en Hipermercados S.A Tottus Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.1**

**PESP**

| ¿Cree usted que este método es relativamente objetivo ya que hace una valuación ordenada cronológicamente y éste suele ser el orden de salida de las mercaderías (las más antiguas primero) |                  |            |            |                   |                      |
|---|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|   |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido  | TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|   | DESACUERDO       | 13         | 26,0       | 26,0              | 32,0                 |
|   | INDIFERENTE      | 14         | 28,0       | 28,0              | 60,0                 |
|   | ACUERDO          | 7          | 14,0       | 14,0              | 74,0                 |
|   | TOTAL ACUERDO    | 13         | 26,0       | 26,0              | 100,0                |
|   | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 28% le es indiferente este método debido a la falta de conocimiento. Así mismo el 26% se encuentra en desacuerdo y en total acuerdo al emplear este sistema. Si bien es cierto este método les ayudará a tener un seguimiento a los productos mediante el kardex, en el cual podremos saber fechas de vencimiento, cantidad total de algún producto en específico y pues más reduciremos las mermas conocidas, para que así no tengan productos vencidos y logren un

mejor servicio.

A continuación, en la tabla 3.1.1.3.m muestra el porcentaje del método UEPS en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.13 muestra en forma de gráfico el nivel de porcentaje del método UEPS en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

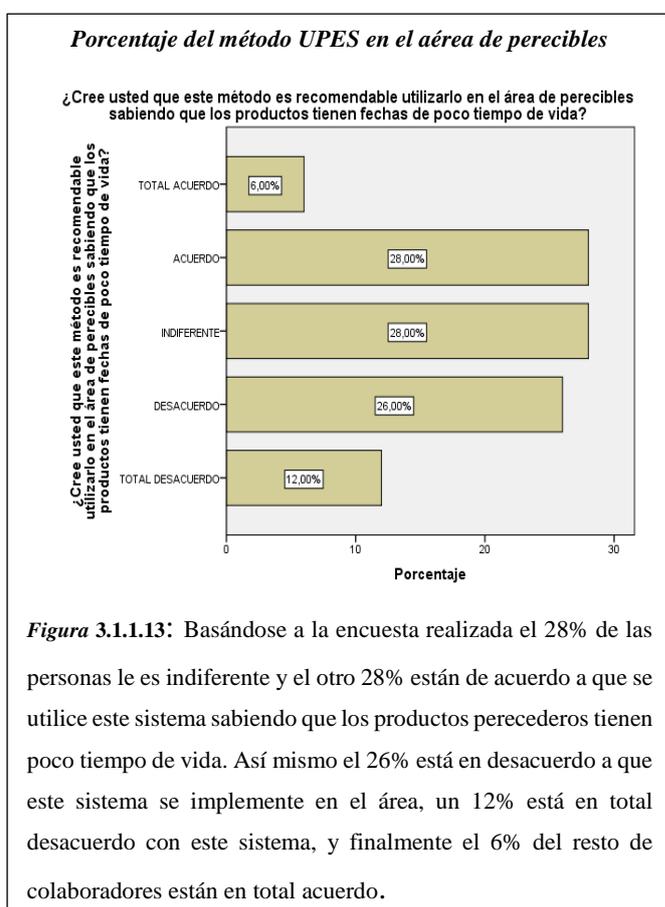
**Tabla 3.1.1.m**

**UEPS**

**¿Cree usted que este método es recomendable utilizarlo en el área de perecibles sabiendo que los productos tienen fechas de poco tiempo de vida?**

|        |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 6          | 12,0       | 12,0              | 12,0                 |
|        | DESACUERDO       | 13         | 26,0       | 26,0              | 38,0                 |
|        | INDIFERENTE      | 14         | 28,0       | 28,0              | 66,0                 |
|        | ACUERDO          | 14         | 28,0       | 28,0              | 94,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 3          | 6,0        | 6,0               | 100,0                |
|        | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPSS 24



**Análisis**

Se determina que el 28% le es indiferente este método por falta de conocimiento a que función desarrolla este. En el método UPES, Torres (2009) se basa en productos que ingresan al final y son primeros al venderse, donde los costos más altos quedan consignados, reduce la utilidad y su impuesto a pagar. Su objetivo de este método es sumar valores al costo de la mercancía vendida y restar el impuesto sobre la renta. En si este método no conviene utilizar en el control de inventarios, porque el refuerzo de mercadería

es inter diario y se vende casi todo de lo que se requiere.

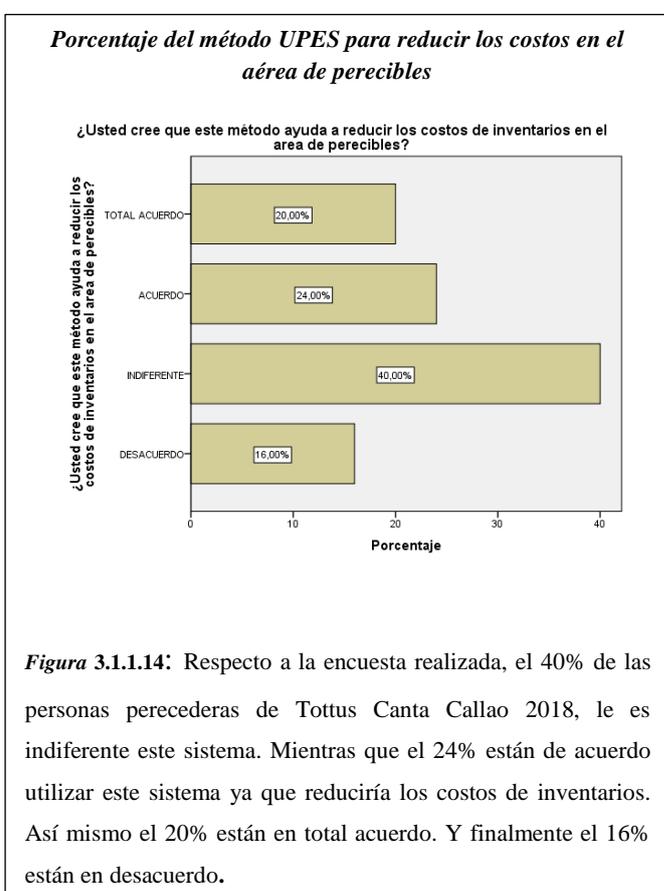
A continuación, en la tabla 3.1.1.3.n muestra el porcentaje del método UEPS en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.14 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del método UEPS en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.n**

**UEPS**

| <b>¿Usted cree que este método ayuda a reducir los costos de inventarios en el área de perecibles?</b> |               |            |            |        |                      |
|--|---------------|------------|------------|--------|----------------------|
|  |               | Porcentaje |            |        |                      |
|  |               | Frecuencia | Porcentaje | válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | DESACUERDO    | 8          | 16,0       | 16,0   | 16,0                 |
|  | INDIFERENTE   | 20         | 40,0       | 40,0   | 56,0                 |
|  | ACUERDO       | 12         | 24,0       | 24,0   | 80,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO | 10         | 20,0       | 20,0   | 100,0                |
|  | Total         | 50         | 100,0      | 100,0  |                      |

Fuente: Reporte del SPSS 24



**Análisis**

Se determina que el 40% le es indiferente utilizar este método, ya que muchos de los colaboradores ya tienen en claro su función específica, en el cual es, producto que entra primero, sale primero, Cada colaborador debe conocer el área donde está y tener mapeado que productos tienen fechas más cortas y fechas más largas, para así tomar decisiones correctas para el área y la empresa.

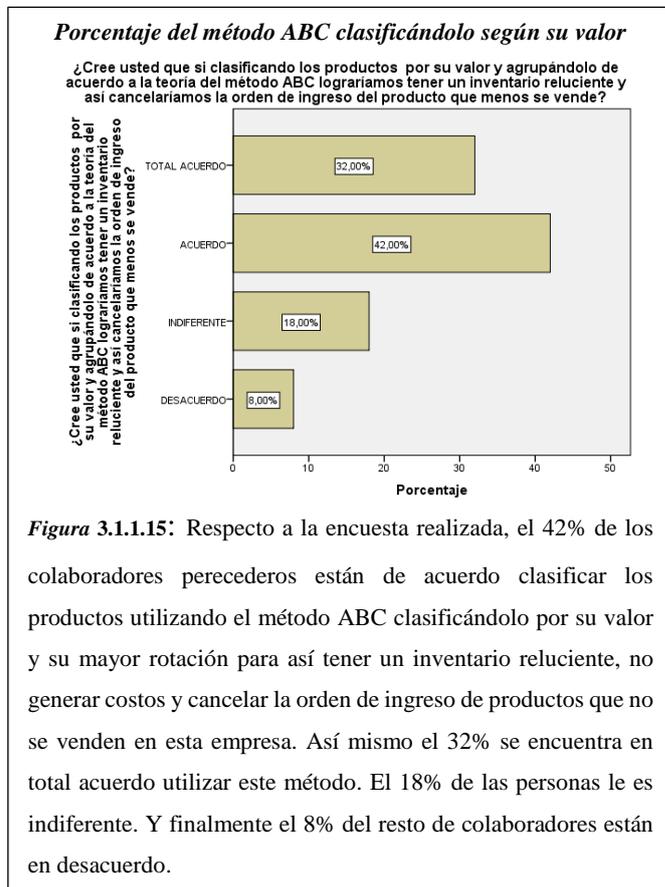
A continuación, en la tabla 3.1.1.o muestra el porcentaje del método ABC en base al control de inventario de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.1.15 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del método del ABC en base al control de inventarios en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.1.o**

**Método ABC**

| ¿Cree usted que si clasificando los productos por su valor y agrupándolo de acuerdo a la teoría del método ABC lograríamos tener un inventario reluciente y así cancelaríamos la orden de ingreso del producto que menos se vende? |               |            |            |            |                      |
|--|---------------|------------|------------|------------|----------------------|
|  |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje |                      |
|  |               |            |            | válido     | Porcentaje acumulado |
| Válido   | DESACUERDO    | 4          | 8,0        | 8,0        | 8,0                  |
|  | INDIFERENTE   | 9          | 18,0       | 18,0       | 26,0                 |
|  | ACUERDO       | 21         | 42,0       | 42,0       | 68,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO | 16         | 32,0       | 32,0       | 100,0                |
|  | Total         | 50         | 100,0      | 100,0      |                      |

Fuente: Reporte del SPSS 24



**Análisis**

Se determina que el 42% está de acuerdo a utilizar este sistema. Para Cepymenews (2017) indica que este sistema es la división de tres categorías A, B, C. El producto A consiste en ser los más útiles pero con poca frecuencia de venta anualmente, mientras los productos C consiste con un alto nivel de ventas en productos pero un valor bajo en participación en ventas y por último la categoría B se encuentra en una participación intermedia. Ante esto el colaborado deberá tener conocimiento de los productos que

más se venden y menos rotación tiene para poder realizar este sistema y así asegurar un buen servicio y optimizando la cadena de suministro.

### 3.1.2 Variable 2 Control de calidad

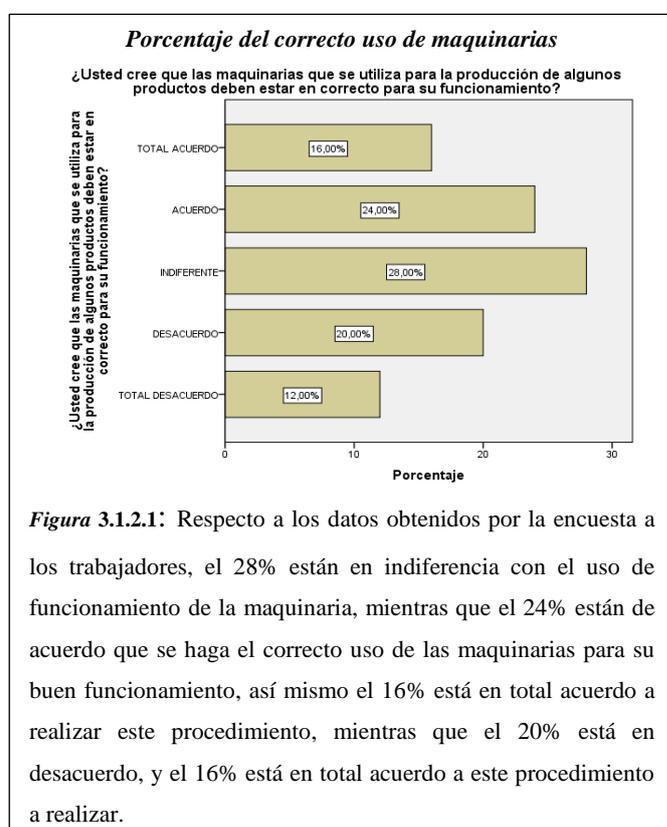
A continuación, en la tabla 3.1.2.a muestra el porcentaje del uso de maquinarias en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.1 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del uso de maquinarias en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.a**

#### *Uso de maquinarias*

|        |                  | ¿Usted cree que las maquinarias que se utiliza para la producción de algunos productos deben estar en correcto uso para su funcionamiento? |            |                   |                      |
|--------|------------------|--|------------|-------------------|----------------------|
|        |                  | Frecuencia   | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 6  | 12,0       | 12,0              | 12,0                 |
|        | DESACUERDO       | 10   | 20,0       | 20,0              | 32,0                 |
|        | INDIFERENTE      | 14   | 28,0       | 28,0              | 60,0                 |
|        | ACUERDO          | 12   | 24,0       | 24,0              | 84,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 8  | 16,0       | 16,0              | 100,0                |
|        | Total            | 50   | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



#### **Análisis**

Se determinó que 24% está de acuerdo con el buen uso de las Maquinarias. Las instalaciones y equipos deben estar diseñados y construidos de acuerdo a unos principios de diseño higiénico para garantizar la seguridad de los alimentos. El objetivo del diseño higiénico es reducir o eliminar el riesgo de que pueda existir una fuente de contaminación física, química o microbiológica para los alimentos, eso mencionó Milvaquez (2015). Es por ello que los colaboradores deben exigir

capacitaciones para saber el uso correcto de las maquinarias.

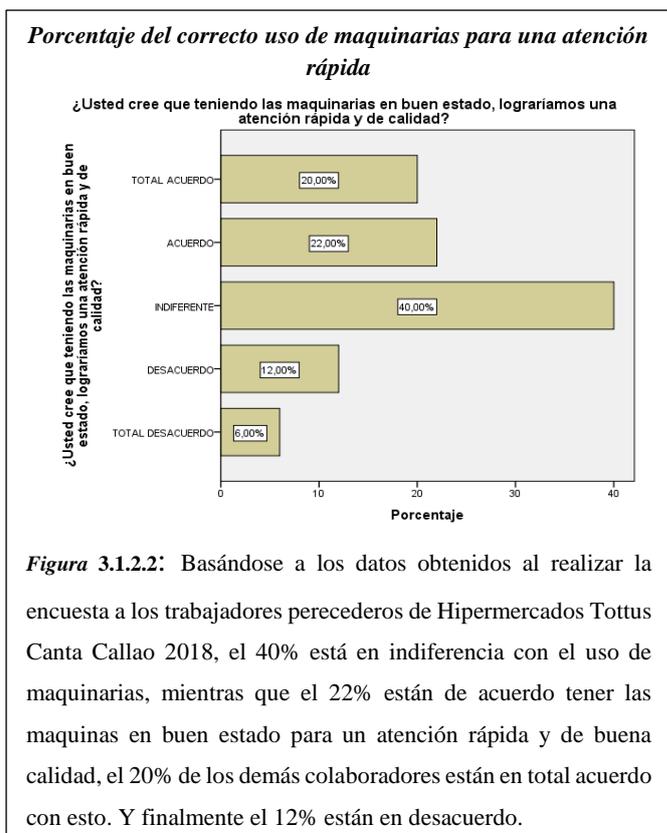
A continuación, en la tabla 3.1.2.b muestra el porcentaje del uso de maquinarias en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.2 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del uso de maquinarias en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.b**

*Uso de maquinarias*

|        |                  | <b>¿Usted cree que teniendo las maquinarias en buen estado, lograríamos una atención rápida y de calidad?</b> |            |                   |                      |
|--------|------------------|---|------------|-------------------|----------------------|
|        |                  | Frecuencia  | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 3   | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|        | DESACUERDO       | 6   | 12,0       | 12,0              | 18,0                 |
|        | INDIFERENTE      | 20  | 40,0       | 40,0              | 58,0                 |
|        | ACUERDO          | 11  | 22,0       | 22,0              | 80,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 10  | 20,0       | 20,0              | 100,0                |
|        | Total            | 50  | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determinó que el 40 % le es indiferente a falta de información sobre el uso de las maquinarias, así mismo el 22% está de acuerdo que las maquinarias deben estar en correcto estado para una atención más rápida y como también el 20% está en total acuerdo con esta idea.

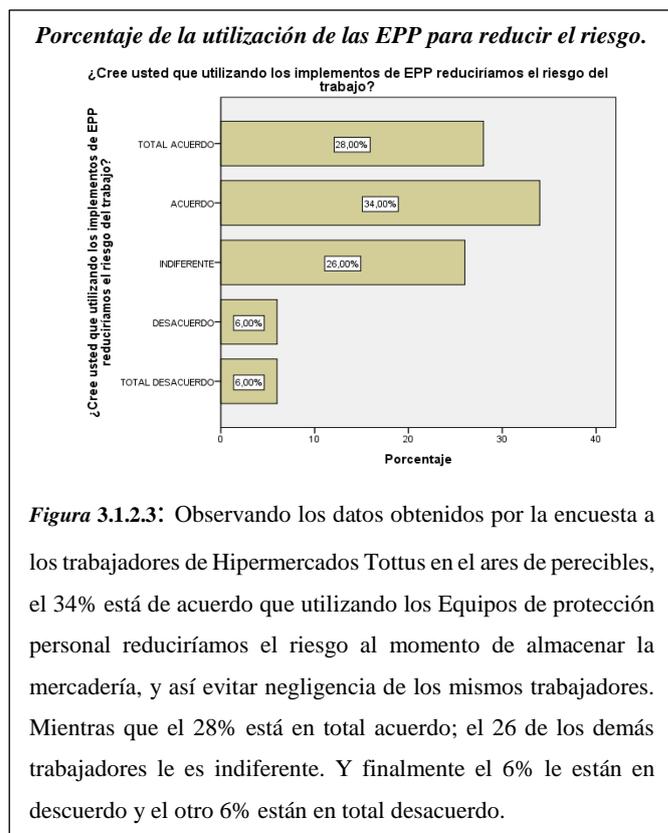
A continuación, en la tabla 3.1.2.c muestra el porcentaje de la utilización de las EPP en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.3 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje de la utilización de las EPP en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.c**

**Utilización de las EPP**

| <b>¿Cree usted que utilizando los implementos de EPP reduciríamos el riesgo del trabajo?</b> |                  |            |            |                   |                      |
|--|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|  |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|  | DESACUERDO       | 3          | 6,0        | 6,0               | 12,0                 |
|  | INDIFERENTE      | 13         | 26,0       | 26,0              | 38,0                 |
|  | ACUERDO          | 17         | 34,0       | 34,0              | 72,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO    | 14         | 28,0       | 28,0              | 100,0                |
|  | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

**Fuente:** Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determinó que el 34% de los colaboradores están de acuerdo con utilizar las EPP correctamente. La Organización mundial de la Salud (2008) las buenas prácticas de manufactura (BPM) son condiciones que determinan más o menos posibilidades de contaminación de alimentos. Esto depende al entorno y a la ubicación en donde se hace la preparación del producto, el diseño e higiene de las instalaciones, materiales de construcción (pisos, paredes y techos). Es decir si los

colaboradores desean evitar contaminación, es mejor utilizar las EPP en buenas condiciones.

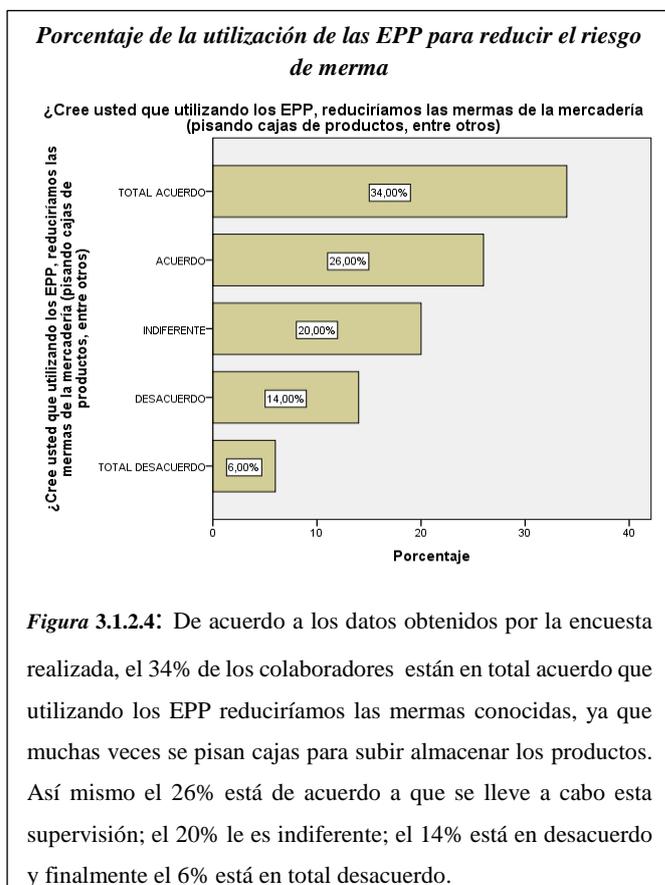
A continuación, en la tabla 3.1.2.d muestra el porcentaje de la utilización de las EPP en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.4 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje de la utilización de las EPP en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.d**

**Utilización de la EPP**

| <b>¿Cree usted que utilizando los EPP, reduciríamos las mermas de la mercadería (pisando cajas de productos, entre otros)</b> |                  |            |            |                   |                      |
|---|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|   |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido  | TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|   | DESACUERDO       | 7          | 14,0       | 14,0              | 20,0                 |
|   | INDIFERENTE      | 10         | 20,0       | 20,0              | 40,0                 |
|   | ACUERDO          | 13         | 26,0       | 26,0              | 66,0                 |
|   | TOTAL ACUERDO    | 17         | 34,0       | 34,0              | 100,0                |
|   | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determinó el 26% de los colaboradores si están de acuerdo y a sí mismo el 34% está en total de acuerdo con que si utilizamos las EPP en buen estado, reduciríamos las mermas conocidas, ya que a veces el colaborador hace caso u omiso a estas y el mismo genera las mermas. Por eso se le pide al colaborador tener todos los implementos, al almacenar los productos.

A continuación, en la tabla 3.1.2.e muestra el porcentaje de la contaminación cruzada en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.5 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje de la contaminación cruzada en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

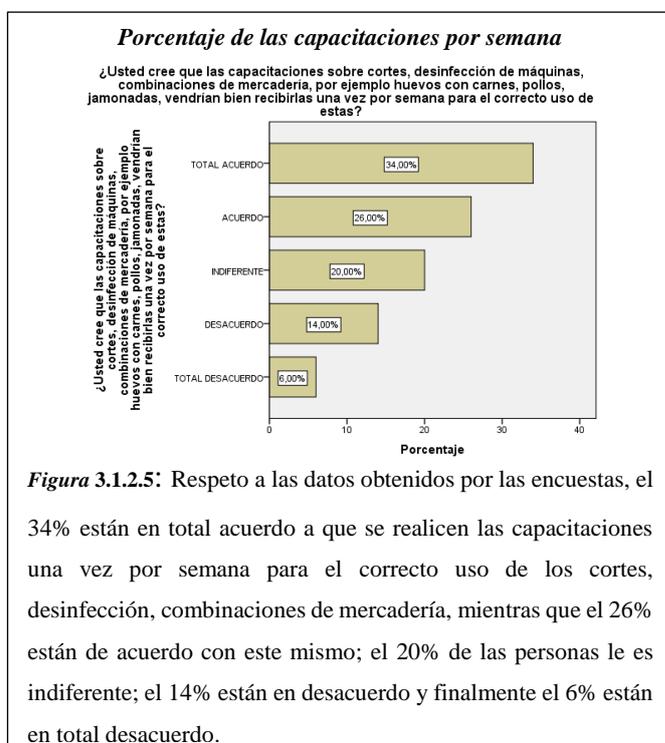
**Tabla 3.1.2.e**

**Contaminación cruzada**

**¿Usted cree que las capacitaciones sobre cortes, desinfección de máquinas, combinaciones de mercadería, por ejemplo huevos con carnes, pollos, jamonadas, vendrían bien recibirlas una vez por semana para el correcto uso de estas?**

|                         | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|-------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido TOTAL DESACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
| DESACUERDO              | 7          | 14,0       | 14,0              | 20,0                 |
| INDIFERENTE             | 10         | 20,0       | 20,0              | 40,0                 |
| ACUERDO                 | 13         | 26,0       | 26,0              | 66,0                 |
| TOTAL ACUERDO           | 17         | 34,0       | 34,0              | 100,0                |
| Total                   | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24



**Figura 3.1.2.5:** Respeto a las datos obtenidos por las encuestas, el 34% están en total acuerdo a que se realicen las capacitaciones una vez por semana para el correcto uso de los cortes, desinfección, combinaciones de mercadería, mientras que el 26% están de acuerdo con este mismo; el 20% de las personas le es indiferente; el 14% están en desacuerdo y finalmente el 6% están en total desacuerdo.

**Análisis**

Se determinó que el 34% está de acuerdo que debemos recibir capacitaciones acerca de las buenas prácticas de manufactura para realizar bien la labor. La organización de Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura y La Organización Panamericana de la salud (2016) indica que esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo,

utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.

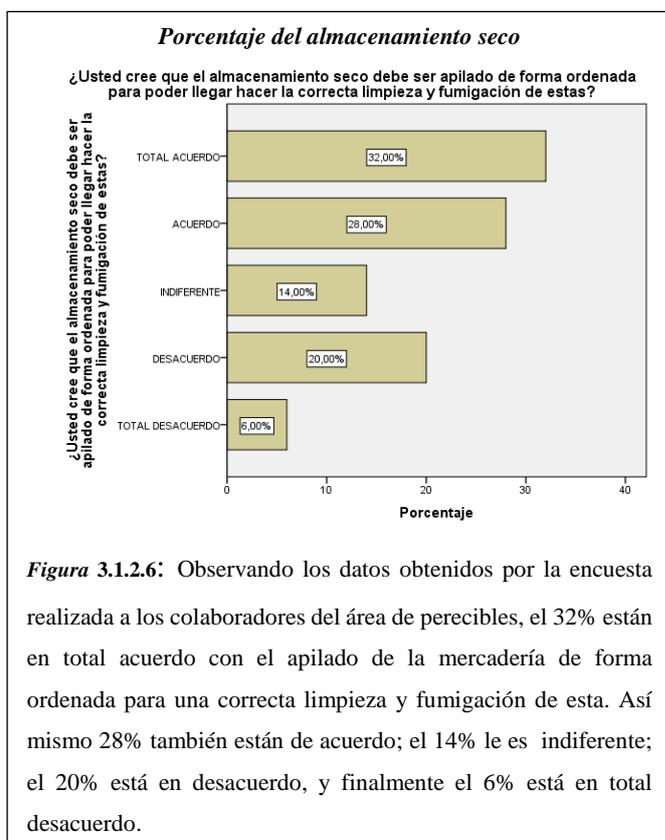
A continuación, en la tabla 3.1.2.f muestra el porcentaje del almacenamiento seco en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.6 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del almacenamiento seco en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.f**

**Almacenamiento seco**

|        |                  | ¿Usted cree que el almacenamiento seco debe ser apilado de forma ordenada para poder llegar hacer la correcta limpieza y fumigación de estas? |            |                   |                      |
|--------|------------------|---|------------|-------------------|----------------------|
|        |                  | Frecuencia  | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 3   | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|        | DESACUERDO       | 10  | 20,0       | 20,0              | 26,0                 |
|        | INDIFERENTE      | 7   | 14,0       | 14,0              | 40,0                 |
|        | ACUERDO          | 14  | 28,0       | 28,0              | 68,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 16  | 32,0       | 32,0              | 100,0                |
|        | Total            | 50  | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determinó que el 32% de colaboradores está en total acuerdo para emplear este correcto almacenamiento, correcta limpieza y fumigación. Depetris, Gonzales y Rodríguez (2014) hace mención que la conservación por el frio consiste en contener los alimentos a temperaturas de ambiente y humedad. Por lo tanto los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo, para ser apilado de forma ordenada.

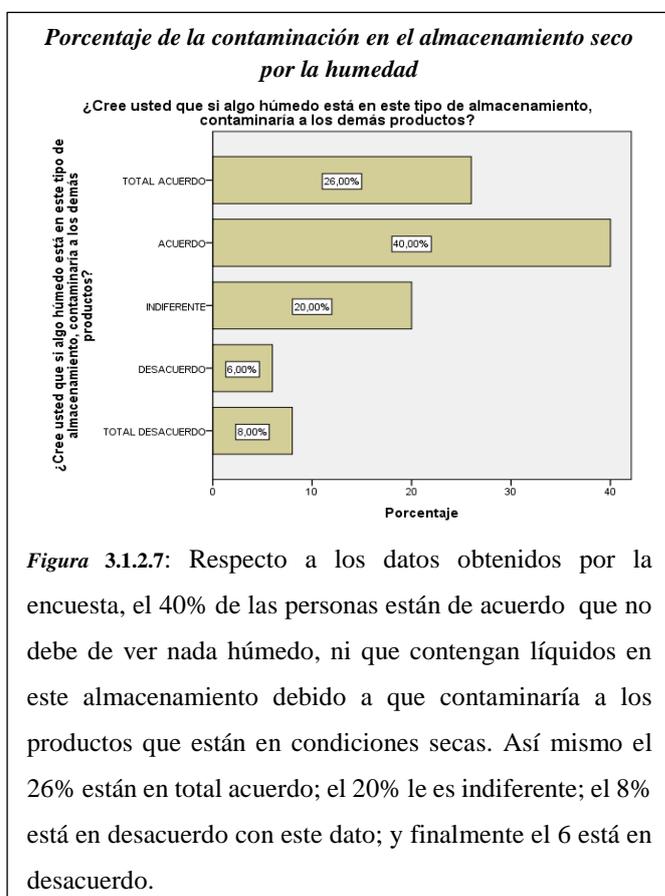
A continuación, en la tabla 3.1.2.g muestra el porcentaje del almacenamiento seco en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.7 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del almacenamiento seco en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.g**

***Almacenamiento seco***

| <b>¿Cree usted que si algo húmedo está en este tipo de almacenamiento, contaminaría a los demás productos?</b> |                  |            |            |                   |                      |
|--|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|  |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | TOTAL DESACUERDO | 4          | 8,0        | 8,0               | 8,0                  |
|  | DESACUERDO       | 3          | 6,0        | 6,0               | 14,0                 |
|  | INDIFERENTE      | 10         | 20,0       | 20,0              | 34,0                 |
|  | ACUERDO          | 20         | 40,0       | 40,0              | 74,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO    | 13         | 26,0       | 26,0              | 100,0                |
|  | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determinó que el 40% de colaboradores están de acuerdo que si un artículo perecedero se encuentra en mal estado o húmedo, contaminaría a los de su entorno. Seguidamente el 26% de los colaboradores están en total acuerdo para realizar la correcta manipulación de cada producto perecedero.

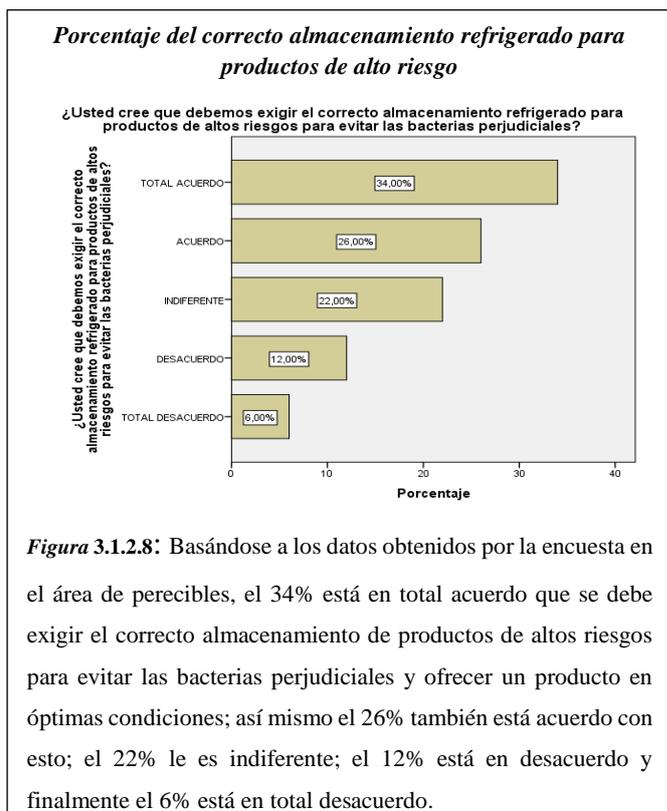
A continuación, en la tabla 3.1.2.a muestra el porcentaje del uso de maquinarias en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.1 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del uso de maquinarias en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.h**

***Almacenamiento refrigerado***

|        |                  | <b>¿Usted cree que debemos exigir el correcto almacenamiento refrigerado para productos de altos riesgos para evitar las bacterias perjudiciales?</b> |            |                   |                      |
|--------|------------------|---|------------|-------------------|----------------------|
|        |                  | Frecuencia  | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 3   | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|        | DESACUERDO       | 6   | 12,0       | 12,0              | 18,0                 |
|        | INDIFERENTE      | 11  | 22,0       | 22,0              | 40,0                 |
|        | ACUERDO          | 13  | 26,0       | 26,0              | 66,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 17  | 34,0       | 34,0              | 100,0                |
|        | Total            | 50  | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPSS 24



**Análisis**

Se determinó que el 26% de los colaboradores estar de acuerdo con almacenar los productos de altos riesgo de manera cuidadosa. Depetris, Gonzales y Rodríguez (2014) indica que el almacenamiento refrigerado consiste mantener productos (lácteos; embutidos, frutas, verduras, tortas, panes) bajo 4°C para evitar el crecimiento de bacterias patógenas. Es por ello que los colaboradores al momento de almacenar los productos deben

zonificarlo en un lugar que no sea riesgo para el producto para evitar pérdidas.

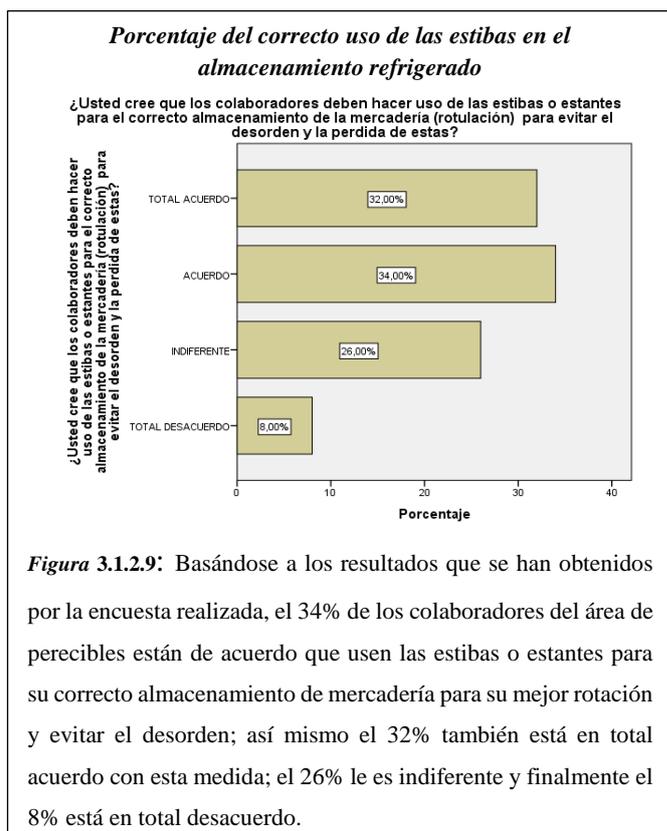
A continuación, en la tabla 3.1.2.i muestra el porcentaje del almacenamiento refrigerado en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.9 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del almacenamiento refrigerado en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.i**

***Almacenamiento refrigerado***

|        |                  | <b>¿Usted cree que los colaboradores deben hacer uso de las estibas o estantes para el correcto almacenamiento de la mercadería (rotulación) para evitar el desorden y la perdida de estas?</b> |            |                   |                      |
|--------|------------------|---|------------|-------------------|----------------------|
|        |                  | Frecuencia  | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 4   | 8,0        | 8,0               | 8,0                  |
|        | INDIFERENTE      | 13  | 26,0       | 26,0              | 34,0                 |
|        | ACUERDO          | 17  | 34,0       | 34,0              | 68,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 16  | 32,0       | 32,0              | 100,0                |
|        | Total            | 50  | 100,0      | 100,0             |                      |

**Fuente:** Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determinó que el 34% de los encuestados estar de acuerdo con hacer uso de las estibas de las cámaras para evitar desorden y perdida de la mercadería, ya que la mercadería a veces es muy frágil y ocasionaría mucha merma para el área.

A continuación, en la tabla 3.1.2.j muestra el porcentaje del almacenamiento congelado en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.10 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del almacenamiento congelado en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

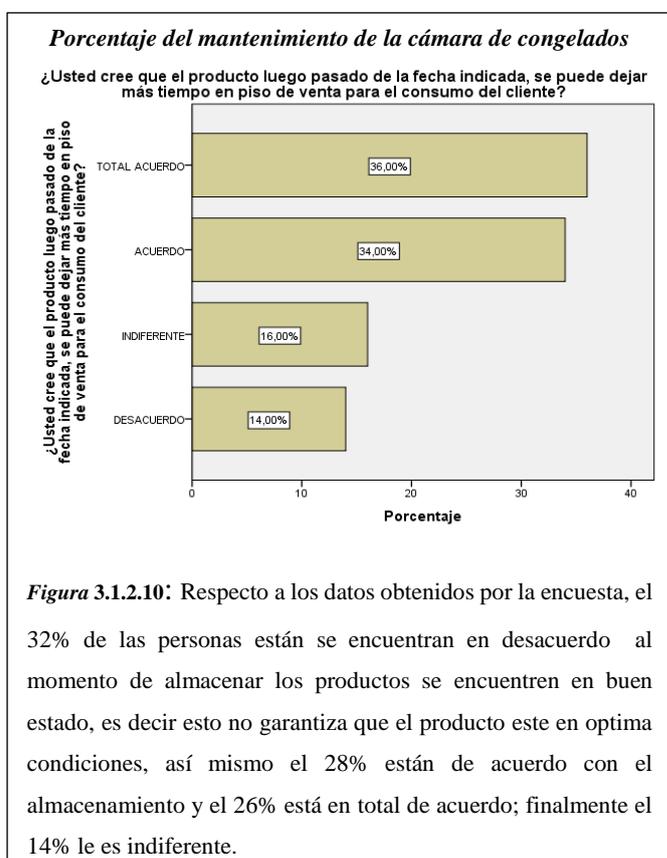
**Tabla 3.1.2.j**

**Almacenamiento congelado**

**¿Usted cree que el mantenimiento de la cámara de congelados garantizará que los productos estén en buen estado para luego ser puesta a venta para el cliente?**

|        |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | DESACUERDO    | 16         | 32,0       | 32,0              | 32,0                 |
|        | INDIFERENTE   | 7          | 14,0       | 14,0              | 46,0                 |
|        | ACUERDO       | 14         | 28,0       | 28,0              | 74,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO | 13         | 26,0       | 26,0              | 100,0                |
|        | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determinó que el 28% de los colaboradores encuestados están de acuerdo con el mantenimiento de las cámaras. Depetris, Gonzales y Rodríguez (2014) indica que el almacenamiento de los productos perecederos se reserva al frío para mantener excelentes condiciones y prevenir la contaminación perjudicial; Almacenamiento congelado consiste mantener productos en condiciones especiales de 0° C a -18°C, ya que estos no cuentan con la inocuidad total y deben ser congelados para

mantenerse uniforme. Entonces para evitar contaminación debemos realizar un correcto almacenaje y a su vez orden y limpieza en las cámaras.

A continuación, en la tabla 3.1.2.k muestra el porcentaje de las fechas de retiro en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.11 muestra en forma de gráfico el nivel de porcentaje de las fechas de retiro en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

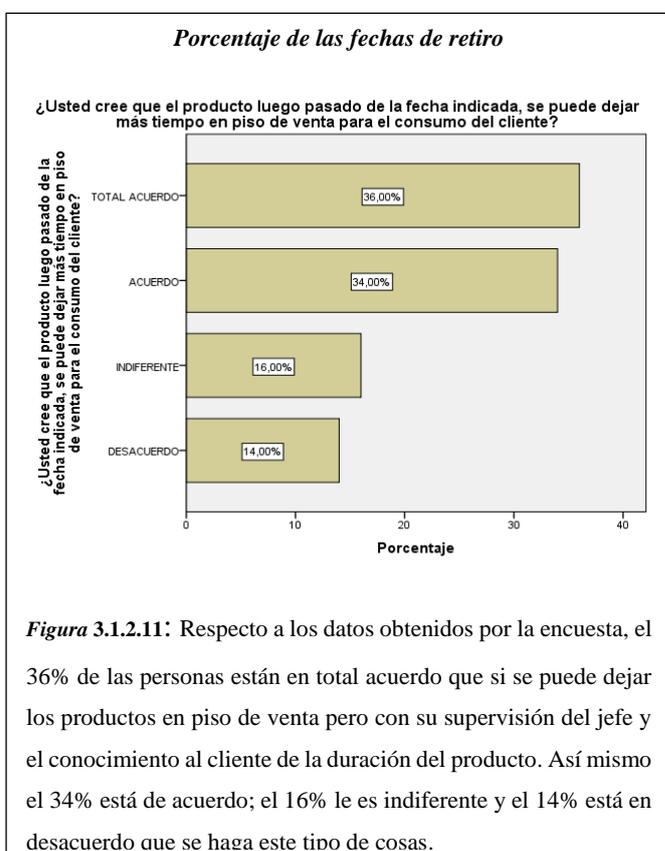
### Tabla 3.1.2.k

#### Fechas de retiro

**¿Usted cree que el producto luego pasado de la fecha indicada, se puede dejar más tiempo en piso de venta para el consumo del cliente?**

|        |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | DESACUERDO    | 7          | 14,0       | 14,0              | 14,0                 |
|        | INDIFERENTE   | 8          | 16,0       | 16,0              | 30,0                 |
|        | ACUERDO       | 17         | 34,0       | 34,0              | 64,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO | 18         | 36,0       | 36,0              | 100,0                |
|        | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24



#### Análisis

Se determina que el 34% de los colaboradores encuestados están de acuerdo que el producto este en piso de venta, luego de la fecha de retiro. Las fechas de caducidad de cada mercancía, según la Fiaep (2014) menciona que es recomendable comprar por pequeños lotes productos con fecha de duración corta (mínimo 5 días) y también es recomendable comprar por volumen los productos que tienen un tiempo de vida largo (6 meses), es importante registrar los productos con fechas próximas a

caducar para evitar mermas y pérdidas. Ante esto los colaboradores primero deben consultar antes de hacer este proceso ante el jefe de sección para poder hacer seguimiento al producto. Esto se puede hacer más que todo en fines de semanas.

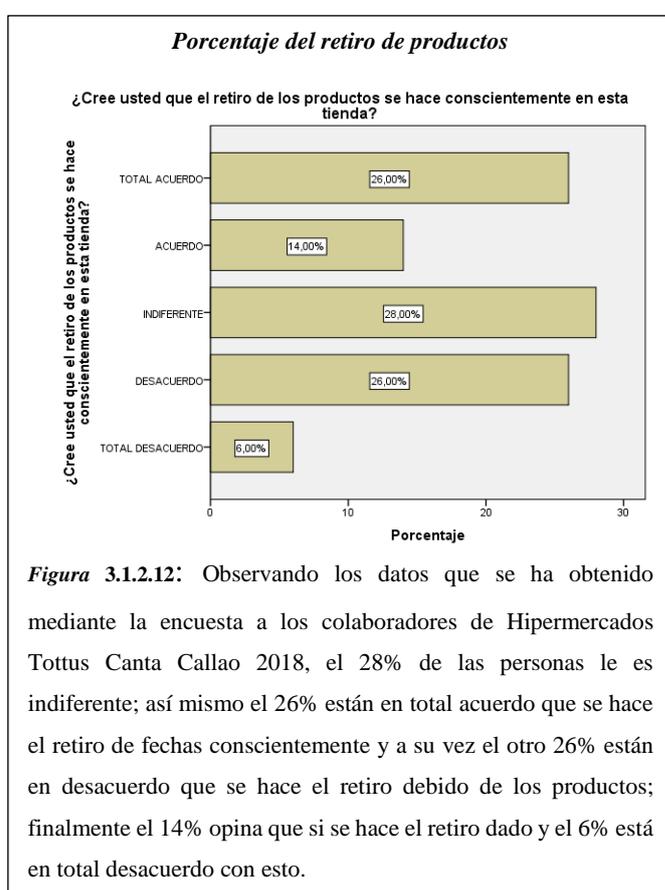
A continuación, en la tabla 3.1.2.1 muestra el porcentaje de las fechas de retiro en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.12 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje de las fechas de retiro en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.1**

***Fechas de retiro***

|        |                  | <b>¿Cree usted que el retiro de los productos se hace conscientemente en esta tienda?</b> |            |                   |                      |
|--------|------------------|---|------------|-------------------|----------------------|
|        |                  | Frecuencia  | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | TOTAL DESACUERDO | 3   | 6,0        | 6,0               | 6,0                  |
|        | DESACUERDO       | 13  | 26,0       | 26,0              | 32,0                 |
|        | INDIFERENTE      | 14  | 28,0       | 28,0              | 60,0                 |
|        | ACUERDO          | 7   | 14,0       | 14,0              | 74,0                 |
|        | TOTAL ACUERDO    | 13  | 26,0       | 26,0              | 100,0                |
|        | Total            | 50  | 100,0      | 100,0             |                      |

**Fuente:** Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 26% de los colaboradores encuestados está en total acuerdo con esta pregunta, debido a que muchos colaboradores no tienen conocimientos de las fechas de retiro, es decir hasta que fecha el producto puede estar en piso de venta, Así mismo el 14% está de acuerdo que no lo hace conscientemente este proceso.

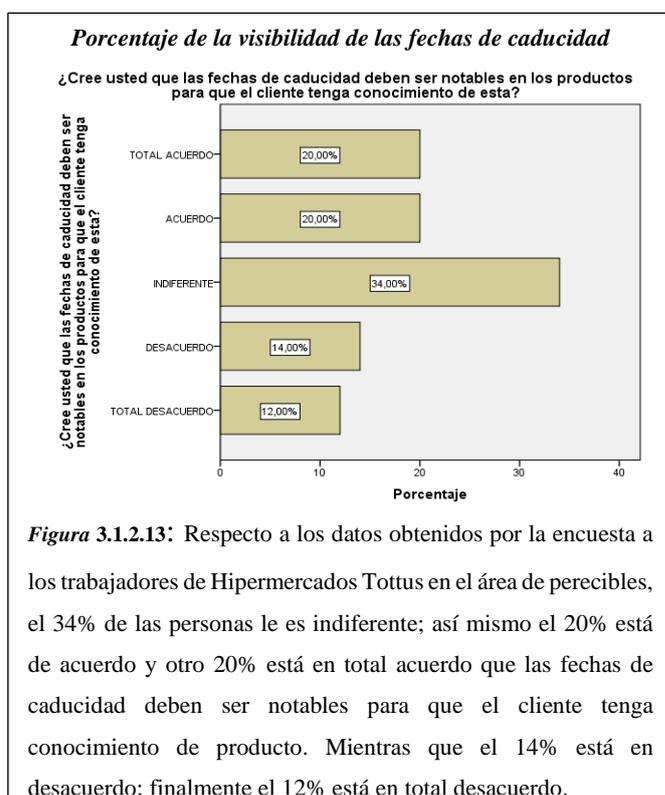
A continuación, en la tabla 3.1.2.m muestra el porcentaje de las fechas de caducidad en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.13 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje de las fechas de caducidad en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.m**

***Fechas de caducidad***

| ¿Cree usted que las fechas de caducidad deben ser notables en los productos para que el cliente tenga conocimiento de esta? |                  |            |            |                   |                      |
|---|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|   |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido  | TOTAL DESACUERDO | 6          | 12,0       | 12,0              | 12,0                 |
|   | DESACUERDO       | 7          | 14,0       | 14,0              | 26,0                 |
|   | INDIFERENTE      | 17         | 34,0       | 34,0              | 60,0                 |
|   | ACUERDO          | 10         | 20,0       | 20,0              | 80,0                 |
|   | TOTAL ACUERDO    | 10         | 20,0       | 20,0              | 100,0                |
|   | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 20% está de acuerdo que las fechas de caducidad deben ser notables para que el cliente tenga mayor conocimiento del producto. Las fechas “usar hasta” son seleccionadas por los fabricantes, empaques o distribuidores del producto en base a análisis del producto durante su periodo viable; pruebas; y otra información. También se basa en las condiciones estipuladas en la etiqueta para la manipulación,

almacenamiento, preparación y uso de un producto eso hace mención el servicio de inocuidad e inspección de los alimentos departamento de agricultura (2012). Así mismo evitaremos reclamos por los clientes y brindaremos un mejor servicio.

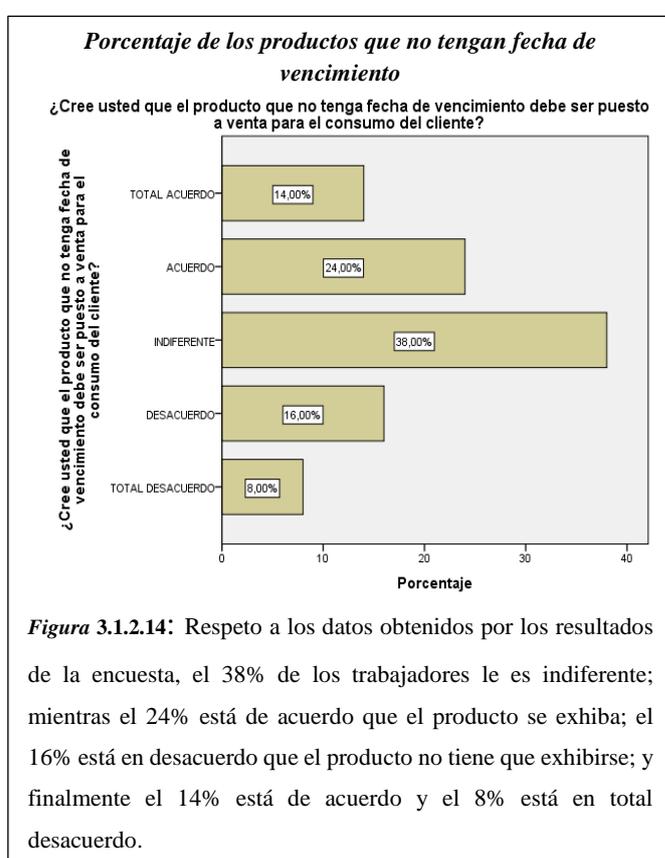
A continuación, en la tabla 3.1.2.n muestra el porcentaje de las fechas de caducidad en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.14 muestra en forma de gráfico el nivel de porcentaje de las fechas de caducidad en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.n**

***Fechas de caducidad***

| <b>¿Cree usted que el producto que no tenga fecha de vencimiento debe ser puesto a venta para el consumo del cliente?</b> |                  |            |            |                   |                      |
|---|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|   |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido  | TOTAL DESACUERDO | 4          | 8,0        | 8,0               | 8,0                  |
|   | DESACUERDO       | 8          | 16,0       | 16,0              | 24,0                 |
|   | INDIFERENTE      | 19         | 38,0       | 38,0              | 62,0                 |
|   | ACUERDO          | 12         | 24,0       | 24,0              | 86,0                 |
|   | TOTAL ACUERDO    | 7          | 14,0       | 14,0              | 100,0                |
|   | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 38% de los colaboradores le es indiferente tener en cuenta las fechas de caducidad. Ya que por alguna razón nosotros hacemos refuerzo solo para las semanas, ósea los refuerzos son inter diarios y por eso nosotros hacemos cíclicos para ver cuanta mercadería pedir al CD frescos para que ellos puedan abastecernos en transcurso de los días. De tal manera que debemos lograr vender todos los productos antes de que se nos vengzan.

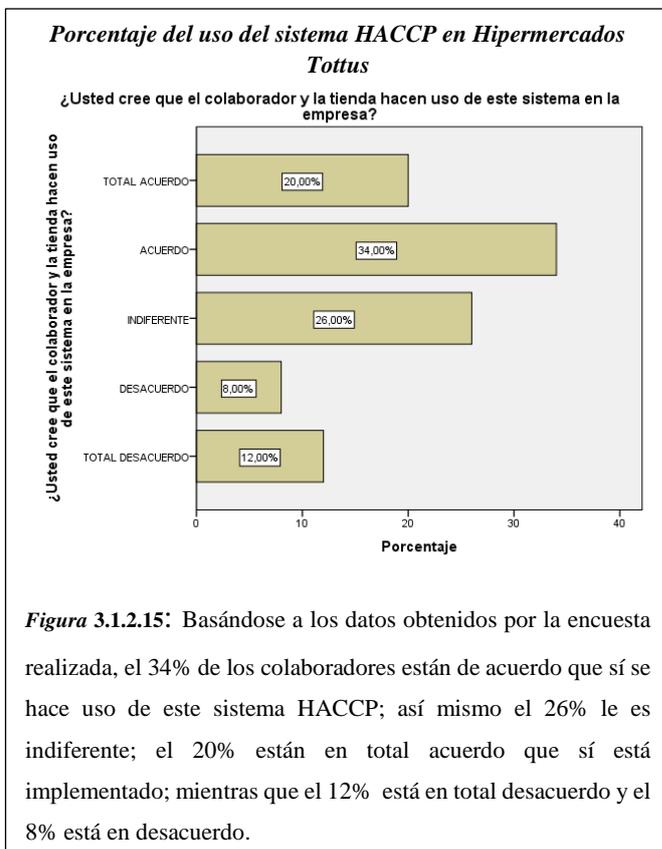
A continuación, en la tabla 3.1.2.o muestra el porcentaje del plan de sistema HACCP en base al control de calidad de Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018; la figura 3.1.2.15 muestra en forma de grafico el nivel de porcentaje del plan de sistema HACCP en base al control de calidad en Hipermercados Tottus S.A Canta Callao 2018.

**Tabla 3.1.2.o**

**Plan de sistema HACCP**

| <b>¿Usted cree que el colaborador y la tienda hacen uso de este sistema en la empresa?</b> |                  |            |            |                   |                      |
|--|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|  |                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido   | TOTAL DESACUERDO | 6          | 12,0       | 12,0              | 12,0                 |
|  | DESACUERDO       | 4          | 8,0        | 8,0               | 20,0                 |
|  | INDIFERENTE      | 13         | 26,0       | 26,0              | 46,0                 |
|  | ACUERDO          | 17         | 34,0       | 34,0              | 80,0                 |
|  | TOTAL ACUERDO    | 10         | 20,0       | 20,0              | 100,0                |
|  | Total            | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24



**Análisis**

Se determina que el 34% está de acuerdo con la utilización del sistema HACCP en Hipermercados Tottus. El Haccp se basa en principios y conceptos preventivos. Se ha convertido en el sistema universal para el control de la inocuidad alimentaria. Ha sido credo para tener un control cuidadoso sobre el proceso de producción por medio de la identificación de puntos o etapas donde los peligros puedan presentarse, ya se natural o accidental eso hace mención el

Organismo internacional regional de sanidad agropecuaria (2016) .Es por eso que el colaborador debe saber detectar algún punto crítico ya se en el área de trabajo o en la misma empresa.

## 3.2 Estadística descriptiva de los resultados por dimensiones

### 3.2.1. Variable 2: Control de inventarios

A continuación, se presenta los resultados obtenidos de la aplicación de la encuesta agrupada sobre el control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

**Tabla 3.2.1.1**

#### *Sistema de localización*

| Sistema de localización |               |            |                   |                      |
|-------------------------|---------------|------------|-------------------|----------------------|
|                         | Frecuencia    | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido                  | INDIFERENTE   | 23         | 46,0              | 46,0                 |
|                         | ACUERDO       | 23         | 46,0              | 92,0                 |
|                         | TOTAL ACUERDO | 4          | 8,0               | 8,0                  |
|                         | Total         | 50         | 100,0             | 100,0                |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24

**Interpretación:** El 46% de los colaboradores encuestados determinaron que si están de acuerdo utilizar e incorporar estos métodos para un control de inventarios. El 46% se encuentra indiferente. El 8% está en total acuerdo con respecto a utilizar este sistema. Es por ello que si los colaboradores ponen en práctica esto, tendremos un mejor conocimiento del lugar y cantidad de los productos que tenemos en stock.

**Tabla 3.2.1.2**

#### *Tipos de Inventarios*

| Tipos de Inventarios |               |            |                   |                      |
|----------------------|---------------|------------|-------------------|----------------------|
|                      | Frecuencia    | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido               | INDIFERENTE   | 21         | 42,0              | 42,0                 |
|                      | ACUERDO       | 26         | 52,0              | 94,0                 |
|                      | TOTAL ACUERDO | 3          | 6,0               | 6,0                  |
|                      | Total         | 50         | 100,0             | 100,0                |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24

**Interpretación:** Basándose a los datos obtenidos por la encuesta realizada, el 52% de los colaboradores encuestados están de acuerdo en clasificar los tipos de inventarios para los productos perecederos en Tottus Canta callao, donde a su vez al 42% le es indiferente aplicar estos sistemas, y finalmente el 6% de los colaboradores están totalmente de acuerdo con aplicar estas técnicas.

**Tabla 3.2.1.3****Métodos de Inventario**

| <b>Métodos de Inventarios</b> |               |            |                   |                      |
|-------------------------------|---------------|------------|-------------------|----------------------|
|                               | Frecuencia    | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido                        | INDIFERENTE   | 29         | 58,0              | 58,0                 |
|                               | ACUERDO       | 18         | 36,0              | 94,0                 |
|                               | TOTAL ACUERDO | 3          | 6,0               | 100,0                |
|                               | Total         | 50         | 100,0             | 100,0                |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24

**Interpretación:** Basándose a los datos obtenidos por la encuesta realizada, el 58% le es indiferente la utilización de métodos de inventarios debido a que muchos colaboradores desconocen su definición de estos sistemas, pero el 36% están de acuerdo poner en práctica estos sistemas con el objetivo de seleccionar y aplicar una base específica para valuar los inventarios, y finalmente el 8% están en totalmente acuerdo con estos sistemas.

**Tabla 3.2.1.4****Manipulación**

| <b>Manipulación</b> |               |            |                   |                      |
|---------------------|---------------|------------|-------------------|----------------------|
|                     | Frecuencia    | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido              | DESACUERDO    | 6          | 12,0              | 12,0                 |
|                     | INDIFERENTE   | 17         | 34,0              | 46,0                 |
|                     | ACUERDO       | 23         | 46,0              | 92,0                 |
|                     | TOTAL ACUERDO | 4          | 8,0               | 100,0                |
|                     | Total         | 50         | 100,0             | 100,0                |

*Fuente:* Reporte del SPPS 24

**Interpretación:** Basándose a los datos obtenidos por la encuesta realizada, el 46% de los colaboradores encuestados están de acuerdo de hacer uso de la buena manipulación en base a los productos perecederos para brindar mejor calidad de servicio y presentación del artículo, el 34% le es indiferente, el 12% esta desacuerdo y finalmente el 8% está en total de acuerdo con hacer uso de las buenas prácticas de las EPP.

**Tabla 3.2.1.5****Almacenamiento**

| Almacenamiento |               |            |            |                   |                      |
|----------------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|                |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido         | DESACUERDO    | 4          | 8,0        | 8,0               | 8,0                  |
|                | INDIFERENTE   | 12         | 24,0       | 24,0              | 32,0                 |
|                | ACUERDO       | 28         | 56,0       | 56,0              | 88,0                 |
|                | TOTAL ACUERDO | 6          | 12,0       | 12,0              | 100,0                |
|                | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24

**Interpretación:** Basándose a los datos obtenidos por la encuesta realizada, el 56% de los colaboradores encuestados están de acuerdo de hacer uso de los tipos de almacenamiento en cadena de frio para los productos perecederos, el 24% le es indiferente, y el 12% está en total acuerdo en su correcta utilización.

**Tabla 3.2.1.6****Tiempo de vida**

| Tiempo de Vida |               |            |            |                   |                      |
|----------------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
|                |               | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido         | DESACUERDO    | 6          | 12,0       | 12,0              | 12,0                 |
|                | INDIFERENTE   | 18         | 36,0       | 36,0              | 48,0                 |
|                | ACUERDO       | 23         | 46,0       | 46,0              | 94,0                 |
|                | TOTAL ACUERDO | 3          | 6,0        | 6,0               | 100,0                |
|                | Total         | 50         | 100,0      | 100,0             |                      |

Fuente: Reporte del SPPS 24

**Interpretación:** Basándose a los datos obtenidos por la encuesta realizada, el 46% de los colaboradores encuestados están de acuerdo en saber el tiempo vida establecido en los productos perecederos, así mismo al 36% le es indiferente, y el 12% está en desacuerdo por no tener el conocimiento de las fechas de retiro, ni de caducidad y finalmente el 6% están en total de acuerdo.

### 3.3. Prueba de normalidad

#### 3.3.1. Hipótesis de normalidad

Ho= La distribución es normal

Ha= La distribución no es normal

- a) **Nivel de significancia:**  $\alpha=5\%= 0.05$
- b) **Regla de decisión :** Significancia encontrada  $< 0.05$ ; Se rechaza Ho

Significancia encontrada  $> 0.05$ : Se acepta Ho

**Tabla 3.3.1.1**

#### *Pruebas de normalidad*

| Pruebas de normalidad |                                 |    |      |              |    |      |
|-----------------------|---------------------------------|----|------|--------------|----|------|
|                       | Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup> |    |      | Shapiro-Wilk |    |      |
|                       | Estadístico                     | gl | Sig. | Estadístico  | gl | Sig. |
| control de inventario | ,391                            | 50 | ,000 | ,622         | 50 | ,000 |
| control de calidad    | ,373                            | 50 | ,000 | ,696         | 50 | ,000 |

*Fuente:* Reporte del SPSS 24

**Interpretación:** Observando la tabla 3.3.1.1, se opta por Kolmogorov- Smirnov ya que la muestra de la investigación es mayor o igual a 50. Además, nos arroja una significancia encontrada de 0.000 (para ambas variables) que es menor al nivel de significancia ( $\alpha$ ) que es 0.05, entonces de acuerdo a la regla de decisión, se rechaza la hipótesis nula para las dos variables; al rechazar la Ho se acepta la hipótesis alterna, la cual nos confirma que la distribución no es normal para ambas variables. Y por ende, se procede a realizar la prueba de hipótesis con el coeficiente de Rho de Spearman.

### 3.4. Contrastación de hipótesis

#### 3.4.1 Prueba de hipótesis general

##### 3.4.1.1. Hipótesis general

El control de inventario influye directamente en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018

- a) Planteo de hipótesis

Ho= El control de inventarios y el control de calidad no están correlacionados

H1= El control de inventarios y el control de calidad están correlacionados

- b) Nivel de significancia :  $\alpha = 5\% = 0.05$
- c) Regla de decisión :Significancia encontrada  $< 0.05$ ; Se rechaza Ho  
Significancia encontrada  $> 0.05$ ; Se acepta Ho

A continuación la tabla 3.4.1.1 muestra de forma detallada el grado de relación según el coeficiente de Rho Spearman:

**Tabla 3.4.1.1**

***Cuadro de coeficientes de correlación***

| Valor         | Significado                            |
|---------------|--|
| -1            | Correlación negativa grande y perfecta |
| -0,9 a -0,99  | Correlación negativa muy alta          |
| -0,7 a 0,89   | Correlación negativa alta              |
| -0,4 a 0,69   | Correlación negativa moderada          |
| -0,2 a -0,39  | Correlación negativa baja              |
| -0,01 a -0,19 | Correlación negativa muy baja          |
| 0             | Correlación nula                       |
| 0,01 a 0,19   | Correlación positiva muy baja          |
| 0,2 a 0,39    | Correlación positiva baja              |
| 0,4 a 0,69    | Correlación positiva moderada          |
| 0,7 a 0,89    | Correlación positiva alta              |
| 0,9 a 0,99    | Correlación positiva muy alta          |
| 1             | Correlación positiva grande y perfecta |

*Fuente:* Martínez, 2009

A continuación, la tabla 3.4.1.2 muestra la correlación de las variables de estudio:

**Tabla 3.4.1.2**

***Control de inventarios en influencia con el control de calidad***

| Correlaciones   |                            |                       |                    |
|-----------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
|                 |                            | Control de inventario | Control de calidad |
| Rho de Spearman | Coeficiente de correlación | 1,000                 | ,983**             |
|                 | control de inventario      |                       |                    |
|                 | Sig. (bilateral)           | .                     | ,000               |
|                 | N                          | 50                    | 50                 |
|                 | Coeficiente de correlación | ,983**                | 1,000              |
|                 | control de calidad         |                       |                    |
|                 | Sig. (bilateral)           | ,000                  | .                  |
|                 | N                          | 50                    | 50                 |

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

*Fuente:* Reporte del SPSS 24

**Interpretación:** Teniendo en cuenta los resultados de la tabla 3.4.1.2, se obtuvo una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia ( $\alpha$ ) de 0.05 en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, con lo cual se confirma que hay influencia entre la variable Control de inventarios y Control de calidad. Así mismo, en la prueba de Rho de Spearman nos indica que la correlación es de 0,983 entre las variables mencionadas, es decir, existe una correlación positiva muy alta, en concordancia de la tabla 3.4.1.1.

### 3.4.2 Prueba de hipótesis específicas 1

#### 3.4.2.1 Hipótesis específica 1

Influye directamente el control de inventarios en la manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018

a) Planteo de hipótesis

Ho= El control de inventarios y el control de calidad no están correlacionados

H1= El control de inventarios y el control de calidad están correlacionados

b) Nivel de significancia :  $\alpha = 5\% = 0.05$

c) Regla de decisión :Significancia encontrada  $< 0.05$ ; Se rechaza Ho  
Significancia encontrada  $> 0.05$ ; Se acepta Ho

**Tabla 3.4.2.1**

#### *Control de inventarios en influencia con la manipulación*

|                       |                             | Correlaciones         |              |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|
|                       |                             | Control de inventario | Manipulación |
| control de inventario | Coefficiente de correlación | 1,000                 | ,837**       |
|                       | Sig. (bilateral)            | .                     | ,000         |
|                       | N                           | 50                    | 50           |
| Manipulación          | Coefficiente de correlación | ,837**                | 1,000        |
|                       | Sig. (bilateral)            | ,000                  | .            |
|                       | N                           | 50                    | 50           |

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Reporte del SPSS 24

**Interpretación:** Teniendo en cuenta los resultados de la tabla 3.4.2.1, se obtuvo una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia ( $\alpha$ ) de 0.05 en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación con lo cual se confirma que hay relación entre la variable control de inventarios y la dimensión manipulación. Así mismo, en la prueba de Rho de Spearman nos indica que la correlación es de 0,837 entre la variable y la dimensión mencionada, es decir, existe una correlación positiva alta, en concordancia de la tabla 3.4.1.1.

### 3.4.3 Prueba de hipótesis específicas 2

#### 3.4.3.1 Hipótesis específica 2

Influye directamente el control de inventarios en el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

a) Planteo de hipótesis

Ho= El control de inventarios y el control de calidad están correlacionados

H1= El control de inventarios y el control de calidad no están correlacionados

b) Nivel de significancia :  $\alpha = 5\% = 0.05$

c) Regla de decisión :Significancia encontrada  $< 0.05$ ; Se rechaza Ho  
Significancia encontrada  $> 0.05$ ; Se acepta Ho

**Tabla 3.4.3.1**

#### *Control de inventarios en influencia con el almacenamiento*

| Correlaciones   |  |                       |                |
|-----------------|--|-----------------------|----------------|
|                 |  | Control de inventario | Almacenamiento |
| Rho de Spearman | Coefficiente de correlación            | 1,000                 | ,606**         |
|                 | control de inventario Sig. (bilateral) | .                     | ,000           |
|                 | N                                      | 50                    | 50             |
| Almacenamiento  | Coefficiente de correlación            | ,606**                | 1,000          |
|                 | Sig. (bilateral)                       | ,000                  | .              |
|                 | N                                      | 50                    | 50             |

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Fuente:** Reporte del SPSS 24

**Interpretación:** Teniendo en cuenta los resultados de la tabla 3.4.3.1, se obtuvo una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia de 0.05, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación con lo cual se reafirma que hay influencia entre la variable Control de inventarios y su dimensión de almacenamiento. Así mismo, en la prueba de Rho de Spearman nos indica que la correlación es de 0,606 entre la variable y la dimensión mencionada, es decir, existe una correlación positiva moderada, en concordancia de la tabla 3.4.1.1.

### 3.4.4 Prueba de hipótesis específicas 3

#### 3.4.4.1 Hipótesis específica 3

Influye directamente el control de inventarios en el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

a) Planteo de hipótesis

Ho= El control de inventarios y el control de calidad están correlacionados

H1= El control de inventarios y el control de calidad no están correlacionados

b) Nivel de significancia :  $\alpha = 5\% = 0.05$

c) Regla de decisión :Significancia encontrada < 0.05; Se rechaza Ho  
Significancia encontrada > 0.05; Se acepta Ho

**Tabla 3.4.4.1**

*Control de inventarios en influencia con el tiempo de vida*

| Correlaciones         |                             |                       |                |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------|
|                       |                             | Control de inventario | Tiempo de Vida |
| control de inventario | Coefficiente de correlación | 1,000                 | ,511**         |
|                       | Sig. (bilateral)            | .                     | ,000           |
|                       | N                           | 50                    | 50             |
| Tiempo de Vida        | Coefficiente de correlación | ,511**                | 1,000          |
|                       | Sig. (bilateral)            | ,000                  | .              |
|                       | N                           | 50                    | 50             |

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Fuente:** Reporte del SPSS 24

**Interpretación:** Teniendo en cuenta los resultados de la tabla 3.4.4.1 se obtuvo una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia de 0.05, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación con lo cual se reafirma que hay influencia entre la variable Control de inventarios y su dimensión de tiempo de vida. Así mismo, en la prueba de Rho de Spearman nos indica que la correlación es de 0,511 entre la variable y la dimensión mencionada, es decir, existe una correlación positiva moderada, en concordancia de la tabla 3.4.1.1.

## IV. DISCUSIÓN

4.1. El objetivo general de la tesis fue determinar la influencia del control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. De acuerdo a los resultados obtenidos, se ha determinado que hay influencia positiva muy alta  $R=0,983$  de la variable control de inventarios y control de calidad.

Dichos resultados son coherentes con la teoría de Chase, Jacobs, y Aquilano (2009) donde nos define que los inventarios son las existencias de una pieza o recurso utilizado en una organización. Un sistema de inventario. Es el conjunto de políticas y controles que vigilan los niveles del inventario y determinan aquellos a mantener, el momento en que es necesario reabastecerlo y qué tan grandes deben ser los pedidos.

Así mismo, existe coherencia con la investigación “Propuesta de un modelo de inventario para la mejora del ciclo logístico de una distribuidora de confites ubicada en la ciudad de Barcelona, estado Anzoátegui, que realizó Mongua y Sandoval (2009) que concluye que toda organización debe estar preocupada al mejorar los movimientos de sus inventarios, el control de su almacén y a buscar soluciones para satisfacer necesidades, ya sea de la misma empresa y de sus clientes para así mismo abrir las puertas a otras oportunidades.

También los resultados de la investigación tiene concordancia con la conceptualización de Arias (2013) en su libro “Gestión de la calidad conceptos básicos” donde nos dice que la evolución de la calidad esta progresivamente avanzada por la exigencia de las sociedades, en base a realizar una mejor calidad y un mejor servicio de los productos.

4.2. El primer objetivo específico de la investigación fue delimitar la influencia del control de inventarios y la manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. En base a los resultados obtenidos, se ha determinado que existe influencia positiva alta  $R=0,837$  de la variable control de inventarios y la dimensión manipulación.

Dichos resultados con coherentes con la teoría de la seguridad alimentaria (2009) donde nos dice que la manipulación de alimentos es toda actividad donde intervengan los aspectos de preparación, fabricación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta del producto . Donde la empresa debe estar muy al tanto de las labores de los colaboradores.

Así mismo, existe relación con la investigación “Estandarización y control de calidad en procesos de recibo, almacenamiento, distribución y servida de alimentos”. Tesis para obtener el título de ingeniera de alimentos, que realizó Ramírez (2010) que concluye que se debe desarrollar un manual de capacitación para orientar a los manipuladores de alimentos para que tomen conciencia de la importancia de las buenas prácticas.

También los resultados de la investigación tienen concordancia con la conceptualización de la Organización mundial de la salud (2008) donde nos dice que las buenas prácticas de manufactura (BPM) son condiciones que determinan más o menos posibilidades de contaminación de alimentos. Esto depende al entorno y a la ubicación en donde se hace la preparación del producto.

4.3. El segundo objetivo específico de la investigación fue precisar la influencia del control de inventarios y el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. En función a los resultados obtenidos, se ha precisado que existe influencia positiva moderada  $R=0,606$  de la variable control de inventarios y la dimensión almacenamiento.

Dichos resultados son coherentes con la teoría de almacenes de frío de Depetris, Gonzales y Rodríguez (2014) donde nos dice que conservación por el frío consiste en contener los alimentos a temperaturas de ambiente y humedad; almacenamiento refrigerado consiste mantener productos (lácteos ; embutidos , frutas , verduras , tortas , panes ) bajo  $4^{\circ}\text{C}$  para evitar el crecimiento de bacterias patógenas; almacenamiento congelado consiste mantener productos en condiciones especiales de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$ , ya que estos no cuentan con la inocuidad total y deben ser congelados para mantenerse uniforme .

Así mismo existe relación con la investigación “Mejora del Sistema de Almacén para optimizar la Gestión Logística de La Empresa Comercial Piura” ubicada en la provincia de Piura. Tesis para optar el título de ingeniero industrial”, que realizó Távora (2014) donde concluye que la mejora del sistema de toda empresa es optimizar la gestión logística teniendo en cuenta el manejo de almacenes e inventarios de forma óptima.

4.4. El tercer objetivo específico de la investigación fue señalar la influencia del control de inventarios y el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. En función a los datos obtenidos, se ha señalado que existe influencia positiva moderada  $R=0,511$  de la variable control de inventarios y la dimensión tiempo de vida.

Dichos resultados son coherentes con la teoría del tiempo de vida de los productos perecederos del departamento de Facilitación de Exportaciones donde nos indica que el tiempo de vida de los productos perecederos es necesario que cada uno de ellos tengan una fecha de vencimiento visible y así evitar que el producto este en mal estado, así mismo se basan a su tipo de almacenamiento, fundamentalmente se aplica dos exigencias: el almacenaje y el empaque en el cual el producto se conservaría más por un periodo largo .

Así mismo con la investigación “Elaboración del plan haccp para el proceso de miel de abeja envasada en la empresa Toyva E.I.R.L – Lambayeque, que realizó Reaño (2013) que concluye que es muy importante tener un sistema Haccp donde garantice a los clientes confianza y seguridad.

También los resultados de la investigación tiene concordancia con la conceptualización de tiempo de vida con el blog de la FIAEP (2014) que indica que debemos supervisar las fechas de caducidad de cada mercancía, menciona que es recomendable comprar por pequeños lotes productos con fecha de duración corta también es recomendable comprar por volumen los productos que tienen un tiempo de vida largo.

4.5. La hipótesis general de la investigación fue el control de inventario influye directamente en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. Al respecto se ha determinado que existe una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia ( $\alpha$ ) de 0.05 en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación , con la cual se confirma que hay influencia entre la variable de control de inventarios y control de calidad .

Así mismo, en la prueba de rho de spearman se obtiene el coeficiente de correlación que es de 0,983 entre las variables mencionadas, es decir hay influencia entre la correlación positiva muy alta, en concordancia con la tabla 3.4.1.1.

4.6. La primera hipótesis específica de la investigación fue influye directamente el control de inventarios en el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. Considerando los resultados derivados de la tabla 3.4.2.1 se ha determinado que existe una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia ( $\alpha$ ) de 0.05 en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, con la cual se confirma que hay influencia entre la variable de control de inventarios y la dimensión manipulación . En concordancia con la tabla 3.4.1.1., la prueba de rho de

spearman nos indica que la correlación es de 0,837 de la variable control de inventarios y la dimensión manipulación, es decir, existe una correlación positiva muy alta.

4.7. La segunda hipótesis específica de la investigación fue influye directamente el control de inventarios en el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. Considerando los resultados derivados de la tabla 3.4.3.1 se ha determinado que existe una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia ( $\alpha$ ) de 0.05 en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, con la cual se confirma que hay influencia entre la variable de control de inventarios y la dimensión almacenamiento. En concordancia con la tabla 3.4.1.1., la prueba de rho de spearman nos indica que la correlación es de 0,606 de la variable control de inventarios y la dimensión almacenamiento, es decir, existe una correlación positiva moderada.

4.8. La tercera hipótesis específica de la investigación fue influye directamente el control de inventarios en el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018. Considerando los resultados derivados de la tabla 3.4.4.1 se ha determinado que existe una significancia (bilateral) de 0.000 frente a un nivel de significancia ( $\alpha$ ) de 0.05 en consecuencia se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación, con la cual se confirma que hay influencia entre la variable de control de inventarios y la dimensión tiempo de vida. En concordancia con la tabla 3.4.1.1., la prueba de rho de spearman nos indica que la correlación es de 0,606 de la variable control de inventarios y la dimensión tiempo de vida, es decir, existe una correlación positiva moderada.

## V. CONCLUSIÓN

**PRIMERA:** Se ha determinado que existe influencia positiva grande y perfecta  $r= 0.983$  en cuanto el control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.

**SEGUNDA:** Se ha determinado que existe influencia positiva muy alta  $r= 0,837$  del control de inventarios y la manipulación de los productos perecederos en Tottus canta callao 2018.

**TERCERA:** Se ha determinado que existe influencia positiva moderada  $r= 0,606$  del control de inventarios y el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus canta callao 2018.

**CUARTA:** Se ha determinado que existe influencia positiva muy alta  $r= 0,511$  del control de inventarios y el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus canta callao 2018.

## **VI. RECOMENDACIONES**

**PRIMERA:** Brindar toda información suficiente y las facilidades para que los colaboradores realicen mejor sus funciones y así maximicen su labor y a su vez tengan beneficios por áreas y a nivel de la tienda.

**SEGUNDA:** La empresa Hipermercados Tottus deberá capacitar a todos sus colaboradores de forma continua con el fin de asegurar la adquisición de nuevos conocimientos y a su vez de habilidades y actitudes, las mismas que aseguran que estas personas estarán usando de manera adecuado los equipos brindados y a su vez que estén utilizando los EPP de forma adecuada para la correcta atención de los clientes.

**TERCERA:** La empresa deberá desarrollar estrategias propias para que el colaborador se adapta y tenga conocimiento de la mercadería que se tiene que almacenar, si bien es cierto los productos que estas personas manejan requieren de mucho cuidado, es por eso que ellos deberán recibir hasta las facilidades de como poder almacenar los productos en las cámaras de frío.

**CUARTA:** La empresa deberá desarrollar un plan de capacitación a todos los colaboradores, y de esa forma alcanzar en ellos su máxima potencialidad en cuanto al tiempo de vida de los productos perecederos, para un correcto almacenaje y a su vez ofrecer un producto en buenas condiciones al cliente para satisfacerlo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias, A. (2013). *Gestión de la calidad conceptos básicos*. Recuperado de <http://webs.ucm.es/centros/cont/descargas/documento9854.pdf>
- ARRIETA, Juan (2011). *Tipos de Inventario*. (Consulta: 8 de octubre del 2012) (<http://prof.usb.ve/nbaquero/USB%20Gestion%20Inventarios.pdf>)
- Arellano, R. (2013). *Marketing para vivir mejor*. Perú. Gestión 2000.
- Barrio de Mendoza, O., Pizarro, D. y Vásquez, C. (2016). *Gestión de inventarios perecibles adaptada para las decisiones sobre el suministro: estudio de caso del proceso de planificación del abastecimiento de yogures en Hipermercados Tottus*. (Tesis de maestría). Recuperado de [http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/8441/Barrio%20de%20Mendoza,%20O\\_%20Pizarro,%20Danny%20y%20V%C3%A1squez,%20Vanessa.pdf?sequence=5](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/8441/Barrio%20de%20Mendoza,%20O_%20Pizarro,%20Danny%20y%20V%C3%A1squez,%20Vanessa.pdf?sequence=5).
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. (3.ª ed.). Colombia. Pearson Educación. Recuperado de <file:///C:/Users/LuckyStrike/Downloads/Metodologia%20de%20la%20Investigacion%203edici%C3%B3n%20Bernal.pdf>
- Departamento de Facilitación de Exportaciones. (2013). *Guía de exportación de productos perecibles*. Recuperado de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/1038414347rad5BBB8.pdf>
- Calderón, A. (2014). *Propuesta de mejora en la gestión de inventarios para el almacén de insumos en una empresa de consumo masivo*. (Tesis de maestría). Recuperado de [http://repositorioacademico.upc.edu.pe/upc/bitstream/10757/324442/3/Calderon\\_PA.pdf](http://repositorioacademico.upc.edu.pe/upc/bitstream/10757/324442/3/Calderon_PA.pdf)
- Chase, R, Jacobs, R. y Aquilano, N. (2009). *Administración de operación producción y cadena de suministros*. México. McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Cegarra, J. (2011). *Metodología de la investigación científica y tecnológica*. Ediciones Díaz de Santos, S.A. Madrid. Recuperado de

[https://books.google.com.pe/books?id=YROO\\_q6-wzgC&printsec=frontcover&dq=que+es+el+metodo+hipotetico+deductivo&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjC7KrJ5vzaAhWkq1kKHSp1AVgQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.pe/books?id=YROO_q6-wzgC&printsec=frontcover&dq=que+es+el+metodo+hipotetico+deductivo&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjC7KrJ5vzaAhWkq1kKHSp1AVgQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false)

Cepymenews. (6 de junio de 2017). *6 ideas básicas que debes tener en cuenta sobre el control de tu inventario*. Recuperado de <https://cepymenews.es/ideas-basicas-control-inventario/>

Colanep (2008). *Administración de almacenes e inventarios*. Recuperado de : [https://compositae.files.wordpress.com/2014/04/administracion\\_de\\_almacenes\\_e\\_inventarios-1.pdf](https://compositae.files.wordpress.com/2014/04/administracion_de_almacenes_e_inventarios-1.pdf)

Departamento de Facilitación de Exportaciones. (2013). *Guía de exportación de productos perecibles*. Recuperado de: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/1038414347rad5BBB8.pdf>

Depetris, M., Gonzales, S. y Rodríguez, M. (2014). *Recomendaciones para el Almacenamiento de Alimentos Perecederos*. Recuperado de <https://bpmalimentos.files.wordpress.com/2017/04/recomendaciones-almacenamiento-perecederos-1.pdf>

Fernández, L. (2010). *Logística de Operaciones*. (Diapositivas 15, 16,17). La molina. Universidad Nacional Agraria. Recuperado de <http://tarwi.lamolina.edu.pe/~leojeri/logistica-1.ppt>

Fraser, P., Leenders, M. y Flynn, A. (2012). *Administración de compras y abastecimiento*. Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

Hernández, R., Fernández., y Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. (6.ª ed.). México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Recuperado de [http://www.academia.edu/31537604/Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n-5ta-Edicion-Sampieri\\_1\\_.pdf](http://www.academia.edu/31537604/Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n-5ta-Edicion-Sampieri_1_.pdf)

Llaurado, O. (12 de diciembre de 2014). *La escala de Likert: qué es y cómo utilizarla*. Recuperado de <https://www.netquest.com/blog/es/la-escala-de-likert-que-es-y-como-utilizarla>

Leal, A. (22 de febrero del 2018). *Que es un kardex*. Recuperado de <https://www.siigo.com/blog/empresario/que-es-un-kardex/>

- Loja, j. (2015). *Propuesta de un sistema de gestión de inventarios para la empresa FEMARPE CÍA.LTDA.* (Tesis de maestría). Recuperada de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/7805/1/UPS-CT004654.pdf>
- MAC GRAW HIL. (2012). *Gestión de Stocks* (consulta: 8 de octubre del 2012) Recuperado de <http://www.mcgraw-hill.es/bcv/guide/capitulo/8448199316.pdf>
- Martínez, L. (2009). *Propuesta de mejoramiento de un centro de distribución de retail, a través de la distribución en planta y el rediseño de los procesos operativos de recepción, almacenamiento, alistamiento y despacho.* Recuperado de <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ingenieria/tesis333.pdf>
- Mongua, P., Sandoval, H. (2009). *Propuesta de un modelo de inventario para la mejora del ciclo logístico de una distribuidora de confites ubicada en la ciudad de Barcelona, Estado Anzoátegui.* Recuperado de [http://webquestcreator2.com/majwq/public/files/files\\_user/5098/Tesis.PROPUESTA%20DE%20UN%20MODELO%20DE%20INVENTARIO.pdf](http://webquestcreator2.com/majwq/public/files/files_user/5098/Tesis.PROPUESTA%20DE%20UN%20MODELO%20DE%20INVENTARIO.pdf)
- Organismo internacional regional de sanidad agropecuaria. (2016). *Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control- HACCP.* Recuperado de: <https://www.oirsa.org/contenido/biblioteca/Manual%20de%20an%C3%A1lisis%20de%20peligros%20y%20puntos%20cr%C3%ADticos%20de%20control%20-%20HACCP.pdf>
- Organización mundial de la salud. *Manual de capacitación para la manipulación de alimentos.* Recuperado de [http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms\\_0.pdf](http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf)
- Noegasystems (1 de febrero de 2017). *Almacén: funciones, actividades, planificación y ubicación.* Recuperado de <https://www.noegasystems.com/blog/logistica/almacen-funciones-actividades-planificacion-ubicacion>
- Ramírez, N. (2010). *Estandarización y control de calidad en procesos de recibo, almacenamiento, distribución y servida de alimentos.* (Tesis de maestría). Recuperada de [http://www.usfx.bo/nueva/vicerrectorado/citas/TECNOLOGICAS\\_20/Ingenieria%20de%20Alimentos/ESTAND~1.PDF](http://www.usfx.bo/nueva/vicerrectorado/citas/TECNOLOGICAS_20/Ingenieria%20de%20Alimentos/ESTAND~1.PDF)

- Reaño, K. (2016). Elaboración del plan haccp para el proceso de miel de abeja envasada en la empresa toyva EIRL - Lambayeque 2013. (Tesis de maestría). Recuperado de <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/843/REA%D1O%20ARZE,%20KHARLA%20YSABEL.pdf?sequence=1>
- Sánchez, J. y Enríquez, P. (2015). Implantación de sistemas de gestión de calidad: 2015. Madrid. Fundación confederal.
- Sanciprian, E. (31 de octubre 2017). Que es la valuación contable. Recuperado de <https://idconline.mx/fiscal-contable/2017/10/31/que-es-la-valuacion-contable>
- Secretaria de salud (2015). *Guía de aseguramiento de la calidad alimentaria*. Recuperado de [http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2015/02/GuiaAseguramientoCalidadAlimentaria\\_2015.pdf](http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2015/02/GuiaAseguramientoCalidadAlimentaria_2015.pdf)
- Seguridad Alimentaria. (5 de Noviembre 2009). *Manipulación de alimentos*. Recuperado de <https://www.consumoteca.com/alimentacion/seguridad-alimentaria/manipulacion-de-alimentos/>
- Seguridad e higiene alimentaria. (25 de marzo 2015). *Diseño higiénico en la industria alimentaria*. Recuperado de <http://www.betelgeux.es/blog/2015/03/25/disenio-higienico-en-la-industria-alimentaria/>
- Servicio de inocuidad e inspección de los alimentos (2012). *Fechas en productos de alimentos*. Recuperado de: [https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Fechas\\_en\\_Productos\\_de\\_Alimentos.pdf?redirecthttp=true](https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Fechas_en_Productos_de_Alimentos.pdf?redirecthttp=true)
- Tantalean, I. (2018). *La epistemología de la administración Hermeneutica y exegesis en la construcción de su concepto y objeto*. Perú: Editorial San Marcos de Aníbal Jesús Parades Galvan.
- Távora, C. (2014). Mejora del sistema de almacén para optimizar la gestión logística de la empresa comercial Piura. (Tesis de maestría). Recuperada de <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/700/IND-TAV-INF-14.pdf?sequence=1>
- Torres, M. (5 de Agosto 2009). Métodos de valuación de existencias. Recuperado de <https://www.noticierocontable.com/metodos-de-valuacion-de-existencias/>

Trangesa. (09 de octubre 2017). Gestión de inventarios: Modelos push y pull.

Recuperado de <https://www.transgesa.com/blog/gestion-de-inventarios-push-y-pull/g>

Universidad Industrial de Santander (2008). Guia de almacenamiento sexo, refrigerado y congelado. Recuperado de:

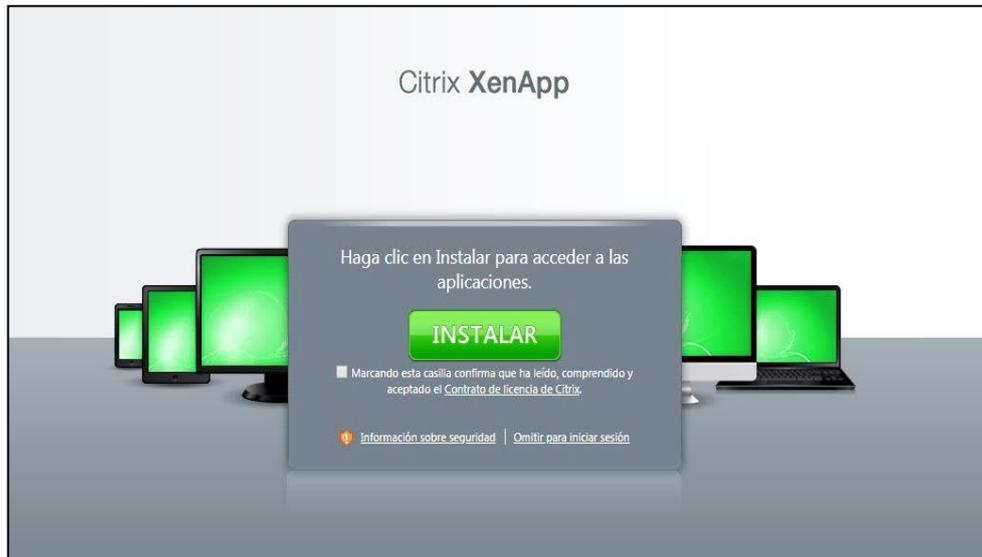
[https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar\\_estudiantil/guias/GBE.27.pdf](https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf)

Vera, V., Vizuete, E. (2011). *Diseño de un control interno de inventarios para la empresa XYZ*. Recuperado de

<http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/1681/1/DISE%C3%91O%20DE%20UN%20CONTROL%20INTERNO%20DE%20INVENTARIO%20PARA%20LA%20EMPRESA%20XYZ.pdf>

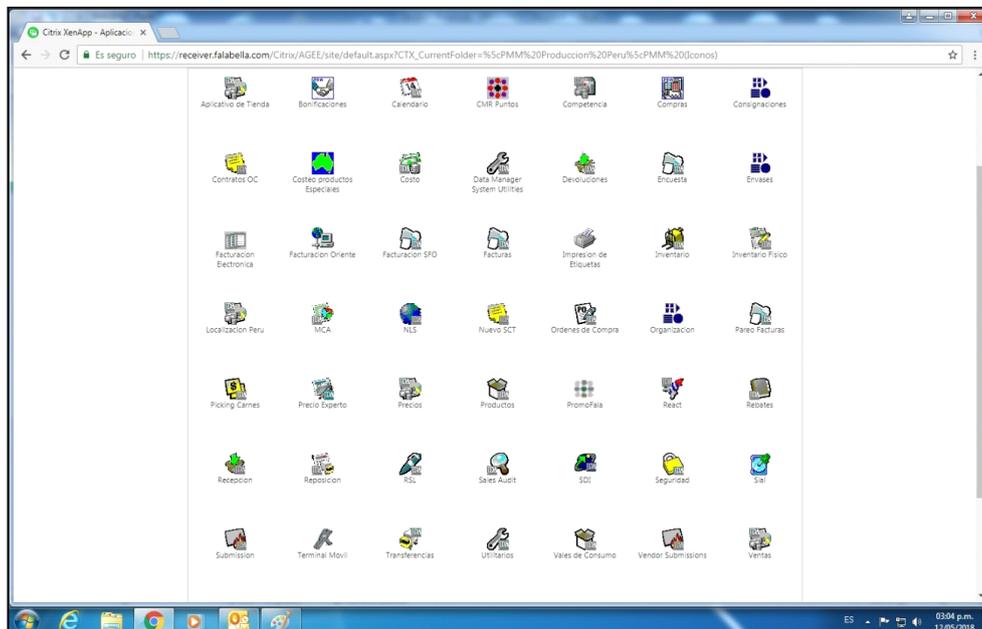
## Anexo 1

**Imagen 1:** Sistema Citrix XenApp utilizado por Hipermercado Tottus



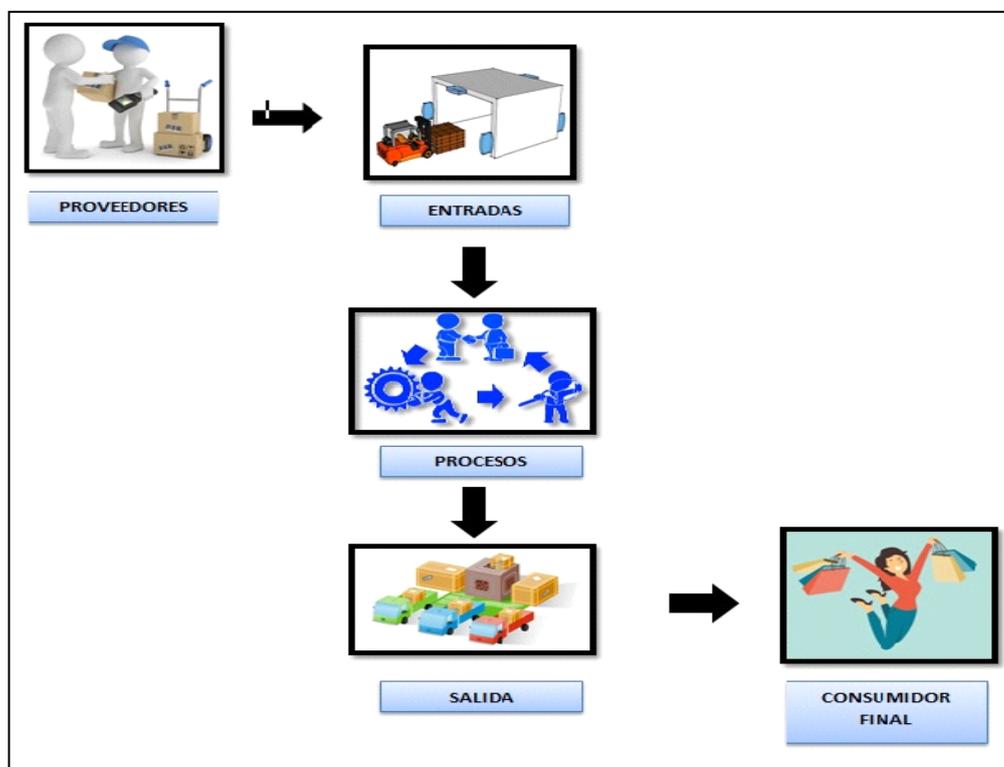
*Fuente:* Citrix XenApp-Hipermercados Tottus

**Imagen 2:** Sistema PMM (Portafolio de manejo de mercadería)



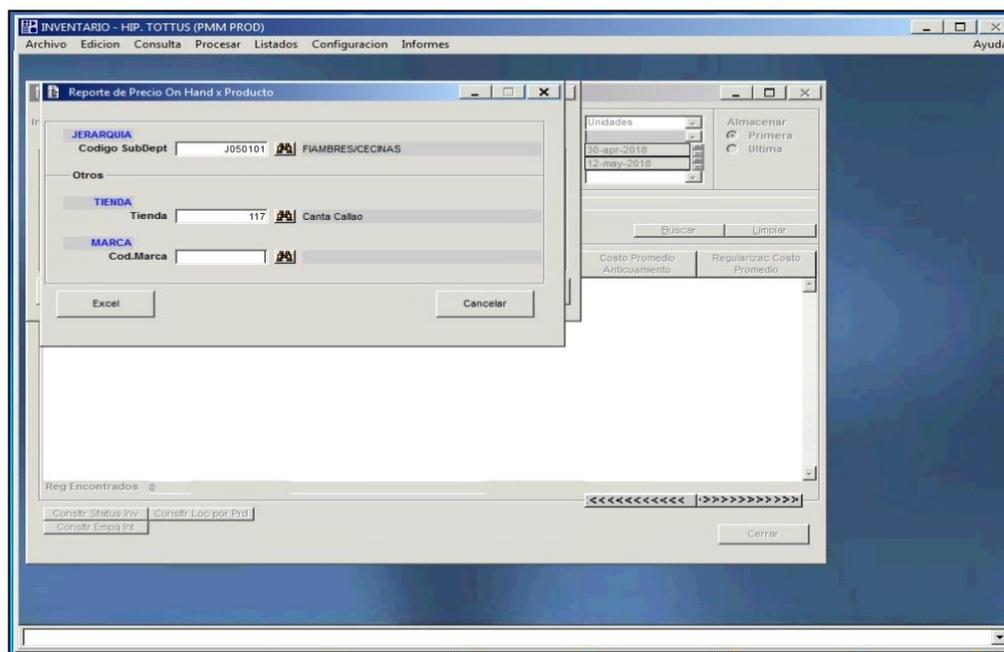
*Fuente:* Citrix XenApp-Hipermercados Tottus

**Imagen 3:** Sistema de SIPOC (Supplier <sup>91</sup> proveedor, Input-entradas, Process-procesos, Output-Salida, Customer-Cliente)



*Fuente:* Elaboración propia

**Imagen 4:** Sistema PMM control por jerarquías



*Fuente:* Citrix XenApp-Hipermercados Tottus



**Imagen 7:** Rotulado de las cámaras (Cámara de fiambres)



*Fuente:* Elaboración propia

**Imagen 8:** Control del total de stock por producto

Organization: 117, Product: 10186519, U/M: KG, Costo: 23.48, Cantida Venta: 0.14, OH Disponible en: 37.322, Venta actualizada al: 12/05/18 03:27 pm

| Detalles Inventario     |       | Total Inventario | Disponible    |
|-------------------------|-------|------------------|---------------|
| Cnt en Inventario       |       | 37.462           | 37.462        |
| Transfer en Tránsito    | 0.000 | 0.000            | 0.000         |
| Ordenado                | 0.000 | 0.000            | 0.000         |
| OC En Tránsito          | 0.000 | 0.000            | 0.000         |
| Orden de Transferencia  | 2.770 | 2.770            | 2.770         |
| <b>Total Disponible</b> |       | <b>40.232</b>    | <b>40.232</b> |

Vtas Smnas Anteriores:

| U/M              | KG | Nº de Semanas |
|------------------|----|---------------|
| Actual           |    | 3             |
| 06-may-2018      |    | 4             |
| 29-apr-2018      |    | 5             |
| 22-apr-2018      |    | 6             |
| 15-apr-2018      |    | 6             |
| 08-apr-2018      |    | 11            |
| 01-apr-2018      |    | 11            |
| 25-mar-2018      |    | 5             |
| 18-mar-2018      |    | 4             |
| 11-mar-2018      |    | 4             |
| 04-mar-2018      |    | 4             |
| <b>Vts Smnls</b> |    | <b>5.348</b>  |
| <b>Semanas</b>   |    | <b>6</b>      |

*Fuente:* Citrix XenApp-Hipermercados Tottus



## Anexo 2: Matriz de consistencia

| Control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao   |  |  |  |   |   |   |
|--|--|--|--|---|---|---|
| PROBLEMA   | OBJETIVO   | HIPOTESIS  | VARIABLES                                    | DIMENSIONES                               | TIPO  | POBLACIÓN Y MUESTRA   |
| <p><b>GENERAL:</b></p> <p>¿Cuál es la influencia del control de inventario en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?</p>   | <p><b>GENERAL:</b></p> <p>Determinar la influencia del control de inventarios y la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018</p>  | <p><b>GENERAL:</b></p> <p>El control de inventario influye directamente en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018</p>   | <p>VARIABLE 1:<br/>CONTROL DE INVENTARIO</p> | <p>SISTEMAS DE LOCALIZACIÓN</p>           | <p>Aplicada</p>                               | <p>La población está constituida por los colaboradores de la empresa en Tottus Canta Callao 2018<br/>La muestra está constituida por 50 colaboradores del área de perecibles.</p> |
| <p><b>ESPECIFICAS:</b></p> <p>a) ¿Cuál es la influencia del control de inventario en la manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?</p> <p>b) ¿Cuál es la influencia del control de inventario en el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?</p> <p>c) ¿Cuál es la influencia del control de inventario en el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018?</p> | <p><b>ESPECIFICAS</b></p> <p>a) Delimitar la influencia del control de inventarios y la manipulación de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018</p> <p>b) Precisar la influencia del control de inventarios y el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018</p> <p>c) Señalar la influencia del control de inventarios y el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018</p> | <p><b>ESPECIFICAS</b></p> <p>a) Influye directamente el control de inventarios en la manipulación de los productos perecederos En Tottus Canta Callao 2018.</p> <p>b) Influye directamente el control de inventarios en el almacenamiento de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018.</p> <p>c) Influye directamente el control de inventarios en el tiempo de vida de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018</p> |  | <p>VARIABLE 2:<br/>CONTROL DE CALIDAD</p> | <p>TIPOS DE INVENTARIO</p>                    | <p>NIVEL</p>  |
|  |  |  |  |   | <p>METODOS DE INVENTARIOS</p>                 | <p>Descriptivo - correlacional</p>  |
|  |  |  |  | <p>MANIPULACIÓN</p>                       | <p>Diseño</p>                                 | <p>INSTRUMENTO</p>  |
|  |  |  |  | <p>ALMACENAMIENTO</p>                     |   |   |
|  |  |  |  | <p>TIEMPO DE VIDA</p>                     | <p>No experimental y de corte transversal</p> | <p>Cuestionario de 30 items</p>   |

**Fuente:** Elaboración propia

### Anexo 3:

Cuestionario de las variables control de inventarios y control de calidad. La presente encuesta tiene por objetivo conocer su opinión, consciente de la importancia de ella para así determinar la influencia del control de inventarios en la calidad de los productos perecederos de Tottus Canta Callao 2018.

#### INSTRUCCIONES

- Marque con una (x) la respuesta que usted crea conveniente
- Contestar con sinceridad

#### ALTERNATIVAS

| ALTERNATIVA      | ESCALA VALORATIVA |
|------------------|-------------------|
| Total acuerdo    | 5                 |
| Acuerdo          | 4                 |
| Indiferente      | 3                 |
| Desacuerdo       | 2                 |
| Total desacuerdo | 1                 |

| PREGUNTAS                           |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| <b>Sistemas de localización</b>     |  |   |   |   |   |   |
| Sistemas de localización fija       |  |   |   |   |   |   |
| 1                                   | ¿Cree que se hace uso del sistema de localización fija en el área de perecibles?   |   |   |   |   |   |
| 2                                   | ¿Cree usted que le convendría utilizar el sistema de localización fija al momento de almacenar los productos perecederos en los almacenes de frío?   |   |   |   |   |   |
| Sistemas de localización aleatoria  |  |   |   |   |   |   |
| 3                                   | ¿Cree usted que le conviene utilizar este sistema aleatorio al momento de almacenar los productos en los almacenes?  |   |   |   |   |   |
| 4                                   | ¿Cree usted que le conviene utilizar un sistema de localización aleatoria para maximizar los espacios de almacenamiento?   |   |   |   |   |   |
| Sistemas de localización combinados |  |   |   |   |   |   |
| 5                                   | ¿Usted cree que es mejor utilizar el sistema combinado en vez del sistema de localización fija para determinar la ubicación de cada producto (posibilidad de asignar localizaciones específicas a artículos especiales)? |   |   |   |   |   |
| <b>Tipos de inventarios</b>         |  |   |   |   |   |   |
| Inventario cíclico                  |  |   |   |   |   |   |
| 6                                   | ¿Usted cree que es conveniente hacer un inventario cíclico mensualmente para tener control de toda la mercadería que tenemos en stock?   |   |   |   |   |   |
| 7                                   | ¿Usted cree que este tipo de inventario nos ayudaría a controlar el stock que tenemos mediante la clasificación del método ABC?  |   |   |   |   |   |
| Inventario de seguridad             |  |   |   |   |   |   |

|                               |   |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|---|--|--|--|--|--|
| 8                             | ¿Usted cree que el inventario de seguridad se debe determinar mediante la demanda histórica para evitar un desabastecimiento?   |  |  |  |  |  |
| 9                             | ¿Usted cree que debemos tener en cuenta los tiempos para calcular el abastecimiento, ya que debemos tener en cuenta desde cuando producimos o compramos un ítem, para venderlo al consumidor final?   |  |  |  |  |  |
| Inventario de anticipación    |   |  |  |  |  |  |
| 10                            | ¿Usted cree que es necesario pistolear la mercadería para futuras promociones o celebraciones y así tener un inventario de anticipación y abastecer la demanda?   |  |  |  |  |  |
| <b>Métodos de Inventarios</b> |   |  |  |  |  |  |
| PESP                          |   |  |  |  |  |  |
| 11                            | ¿Cree usted que utilizando este método para el control de inventarios en Hipermercados TOTTUS podrá ser controlado o supervisado mediante un Kardex en donde se especifiquen campos necesarios de los productos o de la compra realizada (fecha, cantidad, costos)? |  |  |  |  |  |
| 12                            | ¿cree usted que este método es relativamente objetivo ya que hace una valuación ordenada cronológicamente y éste suele ser el orden de salida de las mercaderías (las más antiguas primero)   |  |  |  |  |  |
| UEPS                          |   |  |  |  |  |  |
| 13                            | ¿Cree usted que este método es recomendable utilizarlo en el área de perecibles sabiendo que los productos tienen fechas de poco tiempo de vida?  |  |  |  |  |  |
| 14                            | ¿Usted cree que este método ayuda a reducir los costos de inventarios en el área de perecibles?   |  |  |  |  |  |
| Método ABC                    |   |  |  |  |  |  |
| 15                            | ¿Cree usted que si clasificando los productos por su valor y agrupándolo de acuerdo a la teoría del método ABC lograríamos tener un inventario reluciente y así cancelaríamos la orden de ingreso del producto que menos se vende?                                  |  |  |  |  |  |
| <b>Manipulación</b>           |   |  |  |  |  |  |
| Utilización de maquinarias    |   |  |  |  |  |  |
| 16                            | ¿Usted cree que las maquinarias que se utiliza para la producción de algunos productos deben estar en correcto para su funcionamiento?  |  |  |  |  |  |
| 17                            | ¿Usted cree que teniendo las maquinarias en buen estado, lograríamos una atención rápida y de calidad?  |  |  |  |  |  |
| Utilización de las EPP        |   |  |  |  |  |  |
| 18                            | ¿Cree usted que utilizando los implementos de EPP reduciríamos el riesgo del trabajo  |  |  |  |  |  |
| 19                            | ¿Cree usted que utilizando los EPP, reduciríamos las mermas de la mercadería (pisando cajas de productos, entre otros)  |  |  |  |  |  |
| Contaminación cruzada         |   |  |  |  |  |  |

|                       |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------|--|--|--|--|--|--|
| 20                    | ¿Usted cree que las capacitaciones sobre cortes, desinfección de máquinas, combinaciones de mercadería, por ejemplo huevos con carnes, pollos, jamonadas, vendrían bien recibirlas una vez por semana para el correcto uso de estas? |  |  |  |  |  |
| <b>Almacenamiento</b> |  |  |  |  |  |  |
| Seco                  |  |  |  |  |  |  |
| 21                    | ¿Usted cree que el almacenamiento seco debe ser apilado de forma ordenada para poder llegar hacer la correcta limpieza y fumigación de estas?  |  |  |  |  |  |
| 22                    | ¿Cree usted que si algo húmedo está en este tipo de almacenamiento, contaminaría a los demás productos?  |  |  |  |  |  |
| Refrigerado           |  |  |  |  |  |  |
| 23                    | ¿Usted cree que debemos exigir el correcto almacenamiento refrigerado para productos de altos riesgos para evitar las bacterias perjudiciales?   |  |  |  |  |  |
| 24                    | ¿Usted cree que los colaboradores deben hacer uso de las estibas o estantes para el correcto almacenamiento de la mercadería (rotulación) para evitar el desorden y la perdida de estas?   |  |  |  |  |  |
| Congelado             |  |  |  |  |  |  |
| 25                    | ¿Usted cree que el manteamiento de la cámara de congelados garantizará que los productos estén en buen estado para luego ser puesta a venta para el cliente?   |  |  |  |  |  |
| <b>Tiempo de vida</b> |  |  |  |  |  |  |
| Fechas de retiro      |  |  |  |  |  |  |
| 26                    | ¿Usted cree que el producto luego pasado de la fecha indicada, se puede dejar más tiempo en piso de venta para el consumo del cliente?   |  |  |  |  |  |
| 27                    | ¿Cree usted que el retiro de los productos se hace conscientemente en esta tienda?   |  |  |  |  |  |
| Fechas de caducidad   |  |  |  |  |  |  |
| 28                    | ¿Cree usted que las fechas de caducidad deben ser notables en los productos para que el cliente tenga conocimiento de esta?  |  |  |  |  |  |
| 29                    | ¿Cree usted que el producto que no tenga fecha de vencimiento debe ser puesto a venta para el consumo del cliente?   |  |  |  |  |  |
| Plan de sistema HACCP |  |  |  |  |  |  |
| 30                    | ¿Usted cree que el colaborador y la tienda hacen uso de este sistema en la empresa?  |  |  |  |  |  |

#### Anexo 4: Validación del instrumento

Lima, 21 de Noviembre del 2018

Estimado Dr. (a)..... ALVA ARCE, CESAR ROSEL.....

Aprovecho la oportunidad para saludarle y manifestarle que, teniendo en cuenta su reconocido prestigio en la docencia e investigación, he considerado pertinente solicitarle su colaboración en la validación del instrumento de obtención de datos que utilizaré en la investigación denominada: "El control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018". Para cumplir con lo solicitado, le adjunto a la presente la siguiente documentación:

- a) Problemas e hipótesis de investigación.
- b) Instrumento de obtención de datos
- c) Matriz de validación de los instrumentos de obtención de datos

La solicitud consiste en evaluar cada uno de los ítems del instrumento de medición e indicar si es adecuado o no. En este segundo caso, le agradecería nos sugiera como debe mejorarse.

Agradeciéndole de manera anticipada por su colaboración, me despido de usted,

Atentamente,

  
\_\_\_\_\_  
Tineo Carreño, Brigith Lucero de  
Jesús

DNI: 70371653

MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE OBTENCIÓN DE DATOS

Título de la investigación: Control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018

Apellidos y nombres del investigador: Tineo Carreño, Brighth Lucero de Jesús

Apellidos y nombres del experto:

| VARIABLES              | DIMENSIONES              | INDICADORES                        | Aspecto por evaluar   |  | ESCALA | Opinión del experto |           |                           |
|------------------------|--------------------------|------------------------------------|---|--|--------|---------------------|-----------|---------------------------|
|                        |                          |                                    | ITEM/PREGUNTA   |  |        | SI CUMPLE           | NO CUMPLE | OBSERVACIONES/SUGERENCIAS |
| CONTROL DE INVENTARIOS | SISTEMAS DE LOCALIZACIÓN | Sistemas de localización fija      | ¿Cree que se hace uso del sistema de localización fija en el área de perecibles?  |  |        | ✓                   |           |                           |
|                        |                          |                                    | ¿Cree usted que le convendría utilizar el sistema de localización fija al momento de almacenar los productos perecederos en los almacenes de frío?  |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          | Sistemas de localización aleatoria | ¿Cree usted que le conviene utilizar este sistema aleatorio al momento de almacenar los productos en los almacenes?   |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | ¿Cree usted que le conviene utilizar un sistema de localización aleatoria para maximizar los espacios de almacenamiento?  |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | Sistemas de localización combinados   | ¿Usted cree que es mejor utilizar el sistema combinado en vez del sistema de localización fija para determinar la ubicación de cada producto (posibilidad de asignar localizaciones específicas a artículos especiales)? |        | ✓                   |           |                           |
|                        | TIPOS DE INVENTARIOS     | Inventario cíclico                 | ¿Usted cree que es conveniente hacer un inventario cíclico mensualmente para tener control de toda la mercadería que tenemos en stock?  |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | ¿Usted cree que este tipo de inventario nos ayudaría a controlar el stock que tenemos mediante la clasificación del método ABC?   |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | ¿Usted cree que el inventario de seguridad se debe determinar mediante la demanda histórica para evitar un desabastecimiento?   |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | Inventario de seguridad   | ¿Usted cree que debemos tener en cuenta los tiempos para calcular el abastecimiento, ya que debemos tener en cuenta desde cuando producimos o compramos un ítem, para venderlo al consumidor final?                      |        | ✓                   |           |                           |
|                        |                          |                                    | Inventario de anticipación  | ¿Usted cree que es necesario pistollear la mercadería para futuras promociones o celebraciones y así tener un inventario de anticipación y abastecer la demanda?   |        | ✓                   |           |                           |
|                        | MÉTODOS DE INVENTARIOS   | PEST                               | ¿Cree usted que utilizando este método para el control de inventarios en Hipermercados TOTTUS podrá ser controlado o supervisado mediante un Kardex en donde se especifiquen campos necesarios de los productos o de la compra realizada (fecha, cantidad, costos)? |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | ¿Cree usted que este método es relativamente objetivo ya que hace una valuación ordenada cronológicamente y éste suele ser el orden de salida de las mercaderías (las más antiguas primero)?  |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          | UEPS                               | ¿Cree usted que este método es recomendable utilizarlo en el área de perecibles sabiendo que los productos tienen fechas de poco tiempo de vida?  |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | ¿Usted cree que este método ayuda a reducir los costos de inventarios en el área de perecibles?   |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          | Método ABC                         | ¿Cree usted que si clasificando los productos por su valor y agrupándolo de acuerdo a la teoría del método ABC lograríamos tener un inventario  |  | ✓      |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | 5.Total   | ✓  |        |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | 4.Acuerdo   | ✓  |        |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | 3.Indiferente   | ✓  |        |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | 2.Desacuerdo  | ✓  |        |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | 1.Total   | ✓  |        |                     |           |                           |
|                        |                          |                                    | desacuerdo  | ✓  |        |                     |           |                           |

|  |                     |  |   |  |   |   |  |  |
|--|---------------------|--|---|--|---|---|--|--|
|  |                     |  | reluciente y así cancelaríamos el orden de ingreso del producto que menos se vende?   |  | ✓ |   |  |  |
| CONTROL DE CALIDAD   | MANIPULACIÓN        | Utilización de maquinarias   | ¿Usted cree que las maquinarias que se utiliza para la producción de algunos productos deben estar en buen estado para su correcto funcionamiento?            |  | ✓ |   |  |  |
|  |                     |  | ¿Usted cree que teniendo las maquinarias en buen estado, lograríamos una atención rápida y de calidad?  |  | ✓ |   |  |  |
|  |                     | Utilización de las EPP   | ¿Cree usted que utilizando los implementos de EPP reduciríamos el riesgo del trabajo?   |  | ✓ |   |  |  |
|  |                     |  | Contaminación cruzada   | ¿Cree usted que utilizando los EPP, reduciríamos las mermas de la mercadería (pisando cajas de productos, entre otros)?  |   | ✓ |  |  |
|  |                     |  |   | ¿Usted cree que las capacitaciones sobre cortes, desinfección de máquinas, combinaciones de mercadería, por ejemplo huevos con carnes, pollos, jamonadas, vendrían bien recibirías una vez por semana para el correcto uso de estas? |   | ✓ |  |  |
|  | ALMACENAMIENTO      | Almacenamiento Seco  | ¿Usted cree que el almacenamiento seco debe ser apilado de forma ordenada para poder llegar hacer la correcta limpieza y fumigación de estas?                 |  | ✓ |   |  |  |
|  |                     |  | ¿Cree usted que si algo húmedo está en este tipo de almacenamiento, contaminaría a los demás productos?   |  | ✓ |   |  |  |
|  |                     | Almacenamiento Refrigerado   | ¿Usted cree que debemos exigir el correcto almacenamiento refrigerado para productos de altos riesgos para evitar las bacterias perjudiciales?                |  | ✓ |   |  |  |
|  |                     |  | Almacenamiento Congelado  | ¿Usted cree que los colaboradores deben hacer uso de las estibas o estantes para el correcto almacenamiento de la mercadería (rotulación) para evitar el desorden y la pérdida de estas?   |   | ✓ |  |  |
|  |                     |  | ¿Usted cree que el mantenimiento de la cámara de congelados garantizará que los productos estén en buen estado para luego ser puesta a venta para el cliente? |  | ✓ |   |  |  |
| TIEMPO DE VIDA   | Fechas de retiro    | ¿Usted cree que el producto luego pasado de la fecha indicada, se puede dejar más tiempo en piso de venta para el consumo del cliente? |   | ✓  |   |   |  |  |
|  |                     | ¿Cree usted que el retiro de los productos se hace conscientemente en esta tienda?   |   | ✓  |   |   |  |  |
|  | Fechas de caducidad | ¿Cree usted que las fechas de caducidad deben ser notables en los productos para que el cliente tenga conocimiento de esta?            |   | ✓  |   |   |  |  |
| ¿Cree usted que el producto que no tenga fecha de vencimiento debe ser puesto a venta para el consumo del cliente? |                     |  | ✓   |  |   |   |  |  |
|  |                     | Plan de sistema HACCP  | ¿Usted cree que el colaborador y la tienda hacen uso de este sistema en la empresa?   |  | ✓ |   |  |  |
| Firma del experto  |                     |  | Fecha 21/11/18  |  |   |   |  |  |

Lima, 22 de Noviembre del 2018

Estimado Dr. (a) Manuel Delgado Martínez Zarate.....

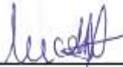
Aprovecho la oportunidad para saludarle y manifestarle que, teniendo en cuenta su reconocido prestigio en la docencia e investigación, he considerado pertinente solicitarle su colaboración en la validación del instrumento de obtención de datos que utilizaré en la investigación denominada: "El control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018". Para cumplir con lo solicitado, le adjunto a la presente la siguiente documentación:

- a) Problemas e hipótesis de investigación.
- b) Instrumento de obtención de datos
- c) Matriz de validación de los instrumentos de obtención de datos

La solicitud consiste en evaluar cada uno de los ítems del instrumento de medición e indicar si es adecuado o no. En este segundo caso, le agradecería nos sugiera como debe mejorarse.

Agradeciéndole de manera anticipada por su colaboración, me despido de usted,

Atentamente,

  
Tineo Carreño, Brighth Lucero de  
Jesús

DNI: 70371653

| MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE OBTENCIÓN DE DATOS  |   |  |   |   |  |           |                           |  |
|---|---|--|---|---|--|-----------|---------------------------|--|
| Título de la investigación: Control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Santa Callao 2018 |   |  |   |   |  |           |                           |  |
| Apellidos y nombres del investigador: Tineo Carreño, Brighth Lucero de Jesús  |   |  |   |   |  |           |                           |  |
| Apellidos y nombres del experto: Dra. Hailany Zavala Huala Baltes   |   |  |   |   |  |           |                           |  |
| VARIABLES   | DIMENSIONES   | INDICADORES  | ITEM/PREGUNTA   | ESCALA  | Opinión del experto  |           |                           |  |
|   |   |  |   |   | SI CUMPLE  | NO CUMPLE | OBSERVACIONES/SUGERENCIAS |  |
| CONTROL DE INVENTARIOS  | SISTEMAS DE LOCALIZACIÓN  | Sistemas de localización fija  | ¿Cree que se hace uso del sistema de localización fija en el área de perecibles?  | 5.Total<br>acuerdo<br>4.Acuerdo<br>3.Indiferente<br>2.Desacuerdo<br>1.Total<br>desacuerdo | ✓  |           |                           |  |
|   |   |  | ¿Cree usted que le convendría utilizar el sistema de localización fija al momento de almacenar los productos perecederos en los almacenes de frío?  |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   | Sistemas de localización aleatoria   | ¿Cree usted que le conviene utilizar este sistema aleatorio al momento de almacenar los productos en los almacenes?   |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   |  | ¿Cree usted que le conviene utilizar un sistema de localización aleatoria para maximizar los espacios de almacenamiento?  |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   | Sistemas de localización combinados  | ¿Usted cree que es mejor utilizar el sistema combinado en vez del sistema de localización fija para determinar la ubicación de cada producto (posibilidad de asignar localizaciones específicas a artículos especiales)?  |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   | TIPOS DE INVENTARIOS   | Inventario cíclico  |   | ¿Usted cree que es conveniente hacer un inventario cíclico mensualmente para tener control de toda la mercadería que tenemos en stock? | ✓         |                           |  |
|   | ¿Usted cree que este tipo de inventario nos ayudaría a controlar el stock que tenemos mediante la clasificación del método ABC? |  |   |   | ✓  |           |                           |  |
|   | Inventario de seguridad   |  | ¿Usted cree que el inventario de seguridad se debe determinar mediante la demanda histórica para evitar un desabastecimiento?   |   | ✓  |           |                           |  |
|   | MÉTODOS DE INVENTARIOS  | PEST   | ¿Usted cree que debemos tener en cuenta los tiempos para calcular el abastecimiento, ya que debemos tener en cuenta desde cuando producimos o compramos un ítem, para venderlo al consumidor final?   |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   |  | ¿Usted cree que es necesario pistollear la mercadería para futuras promociones o celebraciones y así tener un inventario de anticipación y abastecer la demanda?  |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   | UEPS   | ¿Cree usted que utilizando este método para el control de inventarios en Hipermercados TOTTUS podrá ser controlado o supervisado mediante un Kardex en donde se especifiquen campos necesarios de los productos o de la compra realizada (fecha, cantidad, costos)? |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   |  | ¿Cree usted que este método es relativamente objetivo ya que hace una valuación ordenada cronológicamente y éste suele ser el orden de salida de las mercaderías (las más antiguas primero)?  |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   | Método ABC   | ¿Cree usted que este método es recomendable utilizarlo en el área de perecibles sabiendo que los productos tienen fechas de poco tiempo de vida?  |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   |  | ¿Usted cree que este método ayuda a reducir los costos de inventarios en el área de perecibles?   |   | ✓  |           |                           |  |
|   |   | ¿Cree usted que si clasificando los productos por su valor y agrupándolo de acuerdo a la teoría del método ABC lograríamos tener un inventario | ✓   |   |  |           |                           |  |

Lima, 21 de Noviembre del 2018

Estimado Dr. (a) Pedro Costius Castillo.....

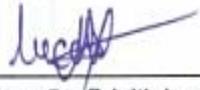
Aprovecho la oportunidad para saludarle y manifestarle que, teniendo en cuenta su reconocido prestigio en la docencia e investigación, he considerado pertinente solicitarle su colaboración en la validación del instrumento de obtención de datos que utilizaré en la investigación denominada: "El control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018". Para cumplir con lo solicitado, le adjunto a la presente la siguiente documentación:

- a) Problemas e hipótesis de investigación.
- b) Instrumento de obtención de datos
- c) Matriz de validación de los instrumentos de obtención de datos

La solicitud consiste en evaluar cada uno de los ítems del instrumento de medición e indicar si es adecuado o no. En este segundo caso, le agradecería nos sugiera como debe mejorarse.

Agradeciéndole de manera anticipada por su colaboración, me despido de usted,

Atentamente,

  
\_\_\_\_\_  
Tineo Carreño, Brigith Lucero de  
Jesús

DNI: 70371653

| MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE OBTENCIÓN DE DATOS  |   |  |   |  |  |                                     |                           |  |
|---|---|--|---|--|--|-------------------------------------|---------------------------|--|
| Título de la investigación: Control de inventarios y su influencia en la calidad de los productos perecederos en Tottus Canta Callao 2018 |   |  |   |  |  |                                     |                           |  |
| Apellidos y nombres del investigador: Tineo Carreño, Brighith Lucero de Jesús   |   |  |   |  |  |                                     |                           |  |
| Apellidos y nombres del experto: <u>DR. CO. SYLVA CASTILLO PERAZA</u>   |   |  |   |  |  |                                     |                           |  |
| VARIABLES   | DIMENSIONES   | INDICADORES  | ITEM/PREGUNTA   | ESCALA   | Opinión del experto  |                                     |                           |  |
|   |   |  |   |  | SI CUMPLE  | NO CUMPLE                           | OBSERVACIONES/SUGERENCIAS |  |
| CONTROL DE INVENTARIOS  | SISTEMAS DE LOCALIZACIÓN  | Sistemas de localización fija  | ¿Cree que se hace uso del sistema de localización fija en el área de perecibles?  | 5.Total<br>4.Acuerdo<br>3.Indiferente<br>2.Desacuerdo<br>1.Total<br>desacuerdo | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   |   |  | ¿Cree usted que le convendría utilizar el sistema de localización fija al momento de almacenar los productos perecederos en los almacenes de frío?  |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   |   | Sistemas de localización aleatoria   | ¿Cree usted que le conviene utilizar este sistema aleatorio al momento de almacenar los productos en los almacenes?   |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   |   |  | ¿Cree usted que le conviene utilizar un sistema de localización aleatoria para maximizar los espacios de almacenamiento?  |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   |   | Sistemas de localización combinados  | ¿Usted cree que es mejor utilizar el sistema combinado en vez del sistema de localización fija para determinar la ubicación de cada producto (posibilidad de asignar localizaciones específicas a artículos especiales)?  |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   |   | TIPOS DE INVENTARIOS   | Inventario cíclico  |  | ¿Usted cree que es conveniente hacer un inventario cíclico mensualmente para tener control de toda la mercadería que tenemos en stock? | <input checked="" type="checkbox"/> |                           |  |
|   | ¿Usted cree que este tipo de inventario nos ayudaría a controlar el stock que tenemos mediante la clasificación del método ABC? |  |   |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   | Inventario de seguridad   |  | ¿Usted cree que el inventario de seguridad se debe determinar mediante la demanda histórica para evitar un desabastecimiento?   |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   | MÉTODOS DE INVENTARIOS  | PEST   | ¿Usted cree que debemos tener en cuenta los tiempos para calcular el abastecimiento, ya que debemos tener en cuenta desde cuando producimos o compramos un ítem, para venderlo al consumidor final?   |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   |   |  | ¿Usted cree que es necesario pistollear la mercadería para futuras promociones o celebraciones y así tener un inventario de anticipación y abastecer la demanda?  |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   |   | UEPS   | ¿Cree usted que utilizando este método para el control de inventarios en Hipermercados TOTTUS podrá ser controlado o supervisado mediante un Kardex en donde se especifiquen campos necesarios de los productos o de la compra realizada (fecha, cantidad, costos)? |  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                           |  |
|   | Método ABC  | ¿Cree usted que este método es relativamente objetivo ya que hace una valuación ordenada cronológicamente y éste suele ser el orden de salida de las mercaderías (las más antiguas primero)? | <input checked="" type="checkbox"/>   |  |  |                                     |                           |  |
|   |   | ¿Cree usted que este método es recomendable utilizarlo en el área de perecibles sabiendo que los productos tienen fechas de poco tiempo de vida?   | <input checked="" type="checkbox"/>   |  |  |                                     |                           |  |
|   |   | ¿Usted cree que este método ayuda a reducir los costos de inventarios en el área de perecibles?  | <input checked="" type="checkbox"/>   |  |  |                                     |                           |  |
|   |   | ¿Cree usted que si clasificando los productos por su valor y agrupándolos de acuerdo a la teoría del método ABC lograríamos tener un inventario  | <input checked="" type="checkbox"/>   |  |  |                                     |                           |  |

|                    |                  |   |  |                                     |  |  |
|--------------------|------------------|---|--|-------------------------------------|--|--|
| CONTROL DE CALIDAD | MANIPULACIÓN     | Utilización de maquinarias  | reuciente y así cancelaríamos la orden de ingreso del producto que menos se vende?   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  |   | ¿Usted cree que las maquinarias que se utiliza para la producción de algunos productos deben estar en buen estado para su correcto funcionamiento?   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  | Utilización de las EPP  | ¿Usted cree que teniendo las maquinarias en buen estado, lograríamos una atención rápida y de calidad?   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    | ALMACENAMIENTO   | Contaminación cruzada   | ¿Cree usted que utilizando los implementos de EPP reduciríamos el riesgo del trabajo?  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  |   | ¿Cree usted que utilizando los EPP, reduciríamos las mermas de la mercadería (pisando cajas de productos, entre otros)?  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  | Almacenamiento Seco   | ¿Usted cree que las capacitaciones sobre cortes, desinfección de máquinas, combinaciones de mercadería, por ejemplo huevos con carnes, pollos, jamonadas, vendrian bien recibirlas una vez por semana para el correcto uso de estas? | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    | TIEMPO DE VIDA   | Almacenamiento Refrigerado  | ¿Usted cree que el almacenamiento seco debe ser apilado de forma ordenada para poder llegar hacer la correcta limpieza y fumigación de estas?  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  |   | ¿Cree usted que si algo húmedo esta en este tipo de almacenamiento, contaminaría a los demás productos?  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  | Almacenamiento Congelado  | ¿Usted cree que debemos exigir el correcto almacenamiento refrigerado para productos de altos riesgos para evitar las bacterias perjudiciales?   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    | FECHAS DE RETIRO | Fechas de caducidad   | ¿Usted cree que los colaboradores deben hacer uso de las estibas o estantes para el correcto almacenamiento de la mercadería (rotulación) para evitar el desorden y la pérdida de estas?   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  |   | ¿Usted cree que el mantenimiento de la cámara de congelados garantizará que los productos estén en buen estado para luego ser puesta a venta para el cliente?  | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  | Plan de sistema HACCP   | ¿Usted cree que el producto luego pasado de la fecha indicada, se puede dejar más tiempo en piso de venta para el consumo del cliente?   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|                    |                  | ¿Cree usted que el retiro de los productos se hace conscientemente en esta tienda?  | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |  |  |
|                    |                  | ¿Cree usted que las fechas de caducidad deben ser notables en los productos para que el cliente tenga conocimiento de esta? | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |  |  |
|                    |                  | ¿Cree usted que el producto que no tenga fecha de vencimiento debe ser puesto a venta para el consumo del cliente?          | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |  |  |
|                    |                  | ¿Usted cree que el colaborador y la tienda hacen uso de este sistema en la empresa?   | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |  |  |
| Firma del experto  |                  | Fecha: <u>30/11/19</u>  |  |                                     |  |  |

## Anexo 5: Pruebas de normalidad SPSS

BASE DE DATOS.sav [ConjuntoDatos1] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Marketing directo Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

18: Visible: 44 de 44 variables

|    | P1_3 | P1_4 | P1_5 | P1_6 | P1_7 | P1_8 | P1_9 | P2_0 | P2_1 | P2_2 | P2_3 | P2_4 | P2_5 | P2_6 | P2_7 | P2_8 | P2_9 | P3_0 | VAR001 | VAR002 | Sistema_d | Tiempo_de | Métodos_de | Manipulac | Almacenam | Tiempo_de | SDLocaliz | TDInventar | MDInventar | Manipulac | Almacenam | TDVida | VS |
|----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|--------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|--------|----|
| 1  | 2    | 3    | 4    | 2    | 3    | 4    | 5    | 5    | 4    | 5    | 5    | 4    | 4    | 4    | 3    | 5    | 3    | 3    | 4      | 4      | 3.4       | 4.4       | 3.2        | 3.8       | 4.4       | 3.6       | 3         | 4          | 3          | 4         | 4         | 4      | 4  |
| 2  | 3    | 2    | 5    | 3    | 4    | 5    | 2    | 5    | 5    | 4    | 3    | 3    | 5    | 2    | 2    | 3    | 2    | 5    | 4      | 4      | 3.8       | 4.0       | 2.8        | 3.8       | 4.0       | 2.8       | 4         | 4          | 3          | 4         | 4         | 3      |    |
| 3  | 4    | 5    | 4    | 5    | 5    | 5    | 5    | 4    | 2    | 3    | 5    | 5    | 3    | 3    | 5    | 2    | 5    | 4    | 4      | 4      | 4.8       | 3.4       | 4.2        | 4.8       | 3.6       | 3.8       | 5         | 3          | 4          | 5         | 4         | 4      |    |
| 4  | 3    | 2    | 2    | 3    | 4    | 4    | 4    | 2    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 3    | 2    | 2    | 3      | 3      | 3.6       | 3.4       | 3.0        | 3.4       | 4.0       | 3.0       | 3         | 3          | 3          | 2         | 3         |        |    |
| 5  | 4    | 3    | 4    | 5    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 1    | 3    | 1    | 2    | 3    | 3    | 4    | 1    | 4    | 3      | 3      | 3.0       | 2.6       | 3.4        | 3.4       | 2.0       | 3.0       | 3         | 3          | 3          | 2         | 3         |        |    |
| 6  | 2    | 4    | 5    | 4    | 2    | 5    | 5    | 4    | 5    | 4    | 3    | 4    | 2    | 5    | 2    | 2    | 4    | 3    | 4      | 4      | 4.0       | 3.6       | 3.4        | 4.0       | 3.6       | 3.2       | 4         | 4          | 3          | 4         | 3         |        |    |
| 7  | 4    | 3    | 4    | 2    | 1    | 3    | 1    | 2    | 4    | 5    | 2    | 5    | 2    | 5    | 5    | 4    | 3    | 4    | 3      | 3      | 2.6       | 3.6       | 4.2        | 1.8       | 3.6       | 4.2       | 3         | 4          | 4          | 2         | 4         | 4      |    |
| 8  | 3    | 4    | 3    | 4    | 5    | 4    | 3    | 3    | 5    | 5    | 5    | 5    | 4    | 5    | 3    | 3    | 4    | 3    | 4      | 4      | 3.6       | 4.4       | 3.6        | 3.8       | 4.8       | 3.6       | 4         | 4          | 4          | 5         | 4         | 5      |    |
| 9  | 1    | 3    | 5    | 3    | 3    | 1    | 4    | 1    | 2    | 2    | 4    | 3    | 2    | 2    | 2    | 1    | 3    | 1    | 3      | 2      | 3.4       | 3.0       | 2.6        | 2.4       | 2.6       | 1.8       | 3         | 3          | 3          | 2         | 3         | 2      |    |
| 10 | 5    | 4    | 5    | 3    | 3    | 3    | 5    | 5    | 3    | 4    | 5    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 4      | 4      | 3.8       | 4.2       | 4.6        | 3.8       | 4.2       | 4.6       | 4         | 4          | 5          | 4         | 4         | 5      |    |
| 11 | 4    | 5    | 4    | 1    | 5    | 5    | 2    | 4    | 5    | 3    | 1    | 3    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 4    | 4      | 4      | 3.2       | 3.2       | 4.4        | 3.4       | 3.4       | 4.4       | 3         | 3          | 4          | 3         | 3         | 4      |    |
| 12 | 3    | 4    | 5    | 4    | 3    | 4    | 5    | 3    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 5    | 2    | 3    | 4    | 5    | 4      | 4      | 3.8       | 4.6       | 3.6        | 3.8       | 4.6       | 3.8       | 4         | 5          | 4          | 4         | 5         | 4      |    |
| 13 | 2    | 3    | 3    | 2    | 2    | 3    | 4    | 5    | 4    | 3    | 4    | 3    | 3    | 4    | 1    | 1    | 3    | 1    | 3      | 3      | 3.2       | 3.4       | 2.6        | 3.2       | 3.4       | 2.0       | 3         | 3          | 3          | 3         | 3         | 2      |    |
| 14 | 2    | 5    | 3    | 4    | 3    | 2    | 4    | 5    | 2    | 4    | 2    | 5    | 5    | 5    | 5    | 5    | 3    | 3    | 4      | 4      | 3.6       | 3.6       | 4.0        | 3.6       | 3.6       | 4.2       | 4         | 4          | 4          | 4         | 4         | 4      |    |
| 15 | 1    | 3    | 4    | 1    | 4    | 4    | 3    | 4    | 1    | 5    | 4    | 4    | 2    | 4    | 3    | 3    | 3    | 4    | 3      | 3      | 3.0       | 3.8       | 3.0        | 3.2       | 3.2       | 3.4       | 3         | 4          | 3          | 3         | 3         | 3      |    |
| 16 | 2    | 3    | 4    | 2    | 3    | 4    | 5    | 5    | 4    | 5    | 5    | 4    | 4    | 4    | 3    | 5    | 3    | 3    | 4      | 4      | 3.4       | 4.4       | 3.2        | 3.8       | 4.4       | 3.6       | 3         | 4          | 3          | 4         | 4         | 4      |    |
| 17 | 3    | 2    | 5    | 3    | 4    | 5    | 2    | 5    | 5    | 4    | 3    | 3    | 5    | 2    | 2    | 3    | 2    | 5    | 4      | 4      | 3.8       | 4.0       | 2.8        | 3.8       | 4.0       | 2.8       | 4         | 4          | 3          | 4         | 4         | 3      |    |
| 18 | 4    | 5    | 4    | 5    | 5    | 5    | 4    | 2    | 3    | 5    | 5    | 3    | 3    | 5    | 2    | 5    | 4    | 4    | 4      | 4      | 4.8       | 3.4       | 4.2        | 4.8       | 3.6       | 3.8       | 5         | 3          | 4          | 5         | 4         | 4      |    |
| 19 | 3    | 2    | 2    | 3    | 4    | 4    | 4    | 2    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 3    | 2    | 2    | 3      | 3      | 3.6       | 3.4       | 3.0        | 3.4       | 4.0       | 3.0       | 4         | 3          | 3          | 3         | 4         | 3      |    |
| 20 | 4    | 3    | 4    | 5    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 1    | 3    | 1    | 2    | 3    | 3    | 4    | 1    | 4    | 3      | 3      | 3.0       | 2.6       | 3.4        | 3.4       | 2.0       | 3.0       | 3         | 3          | 3          | 2         | 3         | 3      |    |
| 21 | 2    | 4    | 5    | 4    | 2    | 5    | 5    | 4    | 5    | 4    | 3    | 4    | 2    | 5    | 2    | 2    | 4    | 3    | 4      | 4      | 4.0       | 3.6       | 3.4        | 4.0       | 3.6       | 3.2       | 4         | 4          | 3          | 4         | 4         | 3      |    |
| 22 | 4    | 3    | 4    | 2    | 1    | 3    | 1    | 2    | 4    | 5    | 2    | 5    | 2    | 5    | 5    | 4    | 3    | 4    | 3      | 3      | 2.6       | 3.6       | 4.2        | 1.8       | 3.6       | 4.2       | 3         | 4          | 4          | 2         | 4         | 4      |    |
| 23 | 3    | 4    | 3    | 4    | 5    | 4    | 3    | 3    | 3    | 5    | 5    | 5    | 4    | 5    | 3    | 3    | 4    | 4    | 3      | 4      | 3.6       | 4.4       | 3.6        | 3.8       | 4.8       | 3.6       | 4         | 4          | 4          | 4         | 5         | 4      |    |
| 24 | 1    | 3    | 5    | 3    | 3    | 1    | 4    | 1    | 2    | 2    | 4    | 3    | 2    | 2    | 2    | 1    | 3    | 1    | 3      | 2      | 3.4       | 3.0       | 2.6        | 2.4       | 2.6       | 1.8       | 3         | 3          | 3          | 2         | 3         | 2      |    |
| 25 | 5    | 4    | 5    | 3    | 3    | 3    | 5    | 5    | 3    | 4    | 5    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 4      | 4      | 3.8       | 4.2       | 4.6        | 3.8       | 4.2       | 4.6       | 4         | 4          | 5          | 4         | 4         | 5      |    |
| 26 | 4    | 5    | 4    | 1    | 5    | 5    | 2    | 4    | 5    | 3    | 1    | 3    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 4    | 4      | 4      | 3.2       | 3.2       | 4.4        | 3.4       | 4.4       | 3         | 3         | 4          | 3          | 3         | 4         | 4      |    |
| 27 | 3    | 4    | 5    | 4    | 3    | 4    | 5    | 3    | 5    | 4    | 5    | 4    | 5    | 5    | 2    | 3    | 4    | 5    | 4      | 4      | 3.8       | 4.6       | 3.6        | 3.8       | 4.6       | 3.8       | 4         | 5          | 4          | 4         | 5         | 4      |    |
| 28 | 3    | 3    | 3    | 2    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3      | 3      | 3.2       | 3.2       | 3.2        | 3.2       | 3.2       | 3.2       | 3         | 3          | 3          | 3         | 3         | 3      |    |

Vista de datos Vista de variables

IBM SPSS Statistics Processor está listo Unicoe ON

Búsqueda en Windows

05:06 p. m. 10/10/2018

Fuente: Reporte del SPSS 24

BASE DE DATOS.sav [ConjuntoDatos1] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Marketing directo Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

|    | Nombre          | Tipo     | Anchura | Decimales | Etiqueta            | Valores         | Perdidos | Columnas | Alineación | Medida  | Rol     |
|----|-----------------|----------|---------|-----------|---------------------|-----------------|----------|----------|------------|---------|---------|
| 16 | P16             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 17 | P17             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 18 | P18             | Numérico | 8       | 0         | ¿Cree usted qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 19 | P19             | Numérico | 8       | 0         | ¿Cree usted qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 20 | P20             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 21 | P21             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 22 | P22             | Numérico | 8       | 0         | ¿Cree usted qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 23 | P23             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 24 | P24             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 25 | P25             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 26 | P26             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 27 | P27             | Numérico | 8       | 0         | ¿Cree usted qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 28 | P28             | Numérico | 8       | 0         | ¿Cree usted qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 29 | P29             | Numérico | 8       | 0         | ¿Cree usted qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 30 | P30             | Numérico | 8       | 0         | ¿Usted cree qu...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 31 | VAR001          | Numérico | 8       | 0         | control de inven... | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 32 | VAR002          | Numérico | 8       | 0         | control de calidad  | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 33 | Sistema_de...   | Numérico | 8       | 1         | sistema de loc...   | {1,0, TOTAL ... | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 34 | Tipos_de_in...  | Numérico | 8       | 1         | Tipos de Invent...  | {1,0, TOTAL ... | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 35 | Métodos_de...   | Numérico | 8       | 1         | Métodos de Inv...   | {1,0, TOTAL ... | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 36 | Manipulacion... | Numérico | 8       | 1         | Manipulación        | {1,0, TOTAL ... | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 37 | Almacenam...    | Numérico | 8       | 1         | Almacenamiento      | {1,0, TOTAL ... | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 38 | Tiempo_de...    | Numérico | 8       | 1         | Tiempo de Vida      | {1,0, TOTAL ... | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 39 | SDLocaliza...   | Numérico | 8       | 0         | sistema de loc...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 40 | TDInventarios   | Numérico | 8       | 0         | Tipos de Invent...  | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 41 | MDInventarios   | Numérico | 8       | 0         | Métodos de Inv...   | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 42 | Manipulacion1   | Numérico | 8       | 0         | Manipulación        | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 43 | Almacenam...    | Numérico | 8       | 0         | Almacenamiento      | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 44 | TDVida          | Numérico | 8       | 0         | Tiempo de Vida      | {1, TOTAL ...   | Ninguno  | 4        | Centrado   | Ordinal | Entrada |
| 45 |                 |          |         |           |                     |                 |          |          |            |         |         |

Vista de datos Vista de variables

IBM SPSS Statistics Processor está listo Unicoe ON

Búsqueda en Windows

05:06 p. m. 10/10/2018

Fuente: Reporte del SPSS 24



## FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

“EL CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS EN TOTTUS CANTA CALLAO 2018”

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN

AUTORA

TINEO CARREÑO, BRIGITH LUCERO DE JESUS (ORCID: 0000-0002-1707-1580)

ASESOR

Dr. TANTALEAN TAPIA, IVAN ORLANDO (ORCID: 0000-0003-1877-2183)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

GESTIÓN DE ORGANIZACIONES



LIMA – PERÚ  
2018

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <b>UCV</b><br>UNIVERSIDAD<br>CÉSAR VALLEJO | <b>ACTA DE APROBACIÓN DE<br/>         ORIGINALIDAD DE TESIS</b> | Código : F06-PP-PR-02.02<br>Versión : 09<br>Fecha : 23-03-2018<br>Página : 1 de 1 |
|--|---|---|

Yo, **MSc. PETRONILA LILIANA MAIRENA FOX**, docente de la Facultad de **Ciencias Empresariales** y Escuela Profesional de **Administración** de la Universidad César Vallejo **Filial - Lima Los Olivos**, revisora de la tesis titulada:

**“EL CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS EN TOTTUS CANTA CALLAO 2018”** de la estudiante **BRIGITH LUCERO DE JESUS TINEO CARREÑO**, constato que la investigación tiene un índice de similitud de **28%** verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

La suscrita analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender **EL INFORME DE INVESTIGACIÓN** cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Los Olivos, 28 de noviembre del 2019

  
  
**MSc. PETRONILA LILIANA MAIRENA FOX**  
 DNI: 16631152

|         |                            |        |                    |        |                                 |
|---------|----------------------------|--------|--------------------|--------|---------------------------------|
| Elaboró | Dirección de Investigación | Revisó | Responsable de SGC | Aprobó | Vicerrectorado de Investigación |
|---------|----------------------------|--------|--------------------|--------|---------------------------------|

Feedback Studio - Mozilla Firefox  
 https://ev.turnitin.com/app/carta/es/?u=1055284503&es=1&ro=103&lang=es&o=1209255267

feedback studio TINEO\_CARRE\_O\_BRIGITH\_LUCERO\_DE\_JESUS\_Turnitin\_2.pdf /0 < 167 de 168 > ?


**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**  
 "EL CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS EN TOTTUS CANTA CALLAO 2018"  
**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**  
**AUTORA**  
 TINEO CARREÑO, BRIGITH LUCERO DE JESUS (ORCID 0000-0002-1707-1580)  
**ASESOR**  
 Dr. TANTALEAN TAPIA, IVAN ORLANDO (ORCID 0000-0003-1877-2183)  
**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**  
 GESTIÓN DE ORGANIZACIONES  
 LIMA - PERÚ  
 2018



**Resumen de coincidencias** ✕

28 %

Se están viendo fuentes estándar

Ver fuentes en inglés (Beta)

**Coincidencias**

|    |   |  |        |
|----|---|--|--------|
| 28 | 1 | repositorio.ucv.edu.pe<br><small>Fuente de Internet</small>        | 13 % > |
| 28 | 2 | Entregado a Universida...<br><small>Trabajo del estudiante</small> | 8 % >  |
| 28 | 3 | docplayer.es<br><small>Fuente de Internet</small>                  | 1 % >  |
| 28 | 4 | www.scribd.com<br><small>Fuente de Internet</small>                | 1 % >  |
| 28 | 5 | www.repositorioacade...<br><small>Fuente de Internet</small>       | 1 % >  |
| 28 | 6 | repositorio.uss.edu.pe<br><small>Fuente de Internet</small>        | 1 % >  |
| 28 | 7 | www.coursehero.com<br><small>Fuente de Internet</small>            | <1 % > |
| 28 | 8 | www.conaver2.com.mx<br><small>Fuente de Internet</small>           | <1 % > |

Página: 1 de 85

Número de palabras: 24435

Text-only Report | High Resolution  Apagado

|  |  |   |
|--|--|---|
|  <b>UCV</b><br>UNIVERSIDAD<br>CÉSAR VALLEJO | <b>AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE<br/>         TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL<br/>         UCV</b> | Código : F08-PP-PR-02.02<br>Versión : 09<br>Fecha : 23-03-2018<br>Página : 1 de 1 |
|--|--|---|

Yo **BRIGITH LUCERO DE JESUS TINEO CARREÑO**, identificado con DNI N° **70371653**, egresada de la Escuela Profesional de **Administración** de la Universidad César Vallejo, autorizo (X), No autorizo ( ) la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado "**EL CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS EN TOTTUS CANTA CALLAO 2018**"; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derechos de Autor, Art. 23 y Art. 33

Fundamentación en caso de no autorización:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



\_\_\_\_\_

BRIGITH LUCERO DE JESUS TINEO CARREÑO

DNI: **70371653**

FECHA: 28 de noviembre de 2018

|         |                            |        |                    |        |                                 |
|---------|----------------------------|--------|--------------------|--------|---------------------------------|
| Elaboró | Dirección de Investigación | Revisó | Responsable de SGC | Aprobó | Vicerrectorado de Investigación |
|---------|----------------------------|--------|--------------------|--------|---------------------------------|



# UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

## AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Conste por el presente documento, el visto bueno que otorga la encargada del Área de Investigación de la Escuela Profesional de Administración – Sede Lima Norte, a la versión final del Trabajo de Investigación que presente el estudiante:

**Srta. TINEO CARREÑO BRIGITH LUCERO DE JESUS**

Trabajo de Investigación titulado:

**“EL CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS EN TOTTUS CANTA CALLAO 2018”**

Para obtener el Grado Académico y/o Título Profesional de:

**LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**

SUSTENTADO EN LA FECHA: **28 de noviembre del 2018**

NOTA O MENCIÓN: **16 (DIECISEIS)**

28 de noviembre del 2019



MSc. PETRONILA LILIANA MAIRENA FOX

COORDINADORA DEL ÁREA DE INVESTIGACIÓN  
DE LA EP DE ADMINISTRACIÓN