

UNIVERSIDAD PERUANA DE LAS AMÉRICAS

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS**



TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

**BIENES PERECIBLES Y SU INCIDENCIA EN EL ESTADO DE
SITUACIÓN FINANCIERA Y EL ESTADO DE RESULTADO POR
EL AÑO 2017 DE LA EMPRESA ASVANK SAC.**

PARA OPTAR EL TÍTULO DE CONTADOR PÚBLICO

INTEGRANTES:

MERA REQUEJO, JORGE

DOMINGUEZ CABALLERO, MIRIAN DORIS

TITO ARIAS, MARTIN LAFAJET

ASESOR: MG. CPC LUIS ALBERTO GIL PASQUEL

LINEA DE INVESTIGACION: AUDITORIAS ESPECIALIZADAS

LIMA, 2019

Dedicatoria

El presente trabajo es dedicado a nuestros familiares, quienes han sido parte fundamental para abrazar esta linda carrera, y concluir con éxito; son ellos los protagonistas de este “sueño alcanzado”.

Agradecimiento

Nuestro agradecimiento a Dios y a nuestros padres, por concluir el presente trabajo. Hemos contado con el apoyo de algunas personas, a través de sus opiniones, consejos, y conocimientos que hicieron posible que podamos mejorar la investigación.

A nuestro Guía, por su apoyo profesional y por su valioso aporte teórico en la elaboración de nuestro trabajo de investigación y a nuestros profesores por sus consejos, conocimientos y ética brindados en el transcurso académico en la Universidad.

Resumen

La investigación está referida a los bienes perecibles y su acontecimiento en los estados mercantiles de la compañía ASVANK SAC del 2017; que lleva por nombre comercial El Coillazo Peruano, argumento de indagación distinguido, debido al acrecentamiento de pérdidas en bienes perecibles, que son originados durante el proceso de producción y almacenamiento de dichos bienes los cuales son mantenidos para la venta.

Dentro de las mermas encontramos los siguientes aspectos mala recepción de alimentos Inadecuado lugar de almacenamiento. Merms por infestación de insectos. Contaminaciones cruzadas; referidas al almacenamiento de las carnes crudas con las cocidas. Merms por pre-procesos. Excesos de porciones y errores de cocina.

La categoría de esta indagación, es exponer el acontecimiento de las perdidas en los estados mercantiles de la compañía ASVANK SAC examinando la preeminencia de las perdidas en cuanto al entorno monetario de la compañía.

Abstract

The research work refers to the perishable goods and their impact on the financial statements of the ASVANK SAC Company of 2017; subject of relevant research, due to the increase of losses in perishable goods, which are originated during the process of production and storage of said goods, which are maintained for sale.

Within the losses, we find the following aspects bad reception of food inadequate storage place. Losses due to insect infestation. Cross contaminations; referring to the storage of raw meats with cooked meats. Meals by pre-processes. Excess portions and kitchen errors.

The importance of this research is to show the incidence of losses in the financial statements of the company ASVANK SAC analyzing the relevance of the losses in terms of the economic situation of the company.

Tabla de Contenidos

vi

Caratula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Resumen	iv
Abstract	v
Tabla de contenidos	vi
Introducción	vii
Problema de Investigación	
1.1. Descripción de la Realidad Problemática	10
1.2. Formulación del problema	
1.2.1. Problema General	
1.2.2. Problemas Específicos	
1.3. Casuística	
2. Marco Teórico	
2.1. Antecedentes	25
2.2.1 Internacionales	
2.1.2 Nacionales	
2.2 Bases Teóricas	
3. Alternativas de Solución	44
Conclusiones	
Recomendaciones	
Referencias Bibliográficas	
Apéndice	

INTRODUCCIÓN

La empresa, ASVANK S.A.C, que lleva por nombre comercial El Criollazo peruano, inicio sus actividades el 1 de enero de 2017, está ubicada en San Martín de Porres, provincia y región Lima, es una de las empresas con mayor demanda del distrito.

La empresa ASVANK S.A.C está dedicada a brindar servicios de venta de menú, y una gama de platos a la carta; tanto de comida criolla como de pescados y mariscos manteniendo en el almacén productos como: Arroz, azúcar, harina, cárnicos, entre otros.

Se caracteriza por la calidad y rapidez de su servicio en atención al cliente, cuenta con un grupo humano altamente capacitado en el arte culinario.

La misión visión y valores de la empresa son las siguientes:

MISIÓN:

Elaborar la mejor comida peruana con una sazón especial, utilizando productos de muy buena calidad, ofrecida a través de un excelente servicio, logrado mediante una capacitación continua de nuestros colaboradores que se identifican plenamente con la esencia de la empresa.

VISIÓN:

Ser una empresa especializada en la gastronomía peruana con proyección nacional e internacional.

VALORES

Responsabilidad, Compromiso, Honestidad, Eficacia, Respeto, Solidaridad y Honradez.

El sector gastronomía en las sociedades de hoy en día, ocupa gran parte de los mercados de los países alrededor del mundo. Las empresas gastronómicas actualmente en el Perú ocupan uno de los rubros más representativos; el desarrollo de la practicidad y el buen comer han convertido a este sector en uno de los más desafiantes a la hora de comunicar y crear relaciones comerciales sostenibles con los clientes debido a su diversidad.

El contemporáneo trabajo de indagación está concerniente a los bienes perecibles y su acontecimiento en los estados mercantiles y estado de resultados de la compañía ASVANK S.A.C del año 2017, tema de investigación relevante debido a las mermas de los alimentos que son originados dentro del almacén.

Dentro de las mermas encontramos el almacenamiento inadecuado de comestibles, en el rubro de restaurantería de las fases siguientes:

Antes de la preparación de alimentos: dentro de estos tenemos las siguientes:

- ✓ Mala recepción de alimentos como el arroz, azúcar, harina, entre otros.
- ✓ Inadecuado lugar de almacenamiento.
- ✓ Mermas por infestación de insectos.
- ✓ Contaminaciones cruzadas; referidas al almacenamiento de las carnes crudas con las cocidas.

Durante la preparación de alimentos: Tenemos:

- ✓ Mermas por pre-procesos.

Después de la preparación de alimentos: Tenemos:

- ✓ Excesos de porciones y errores de cocina.

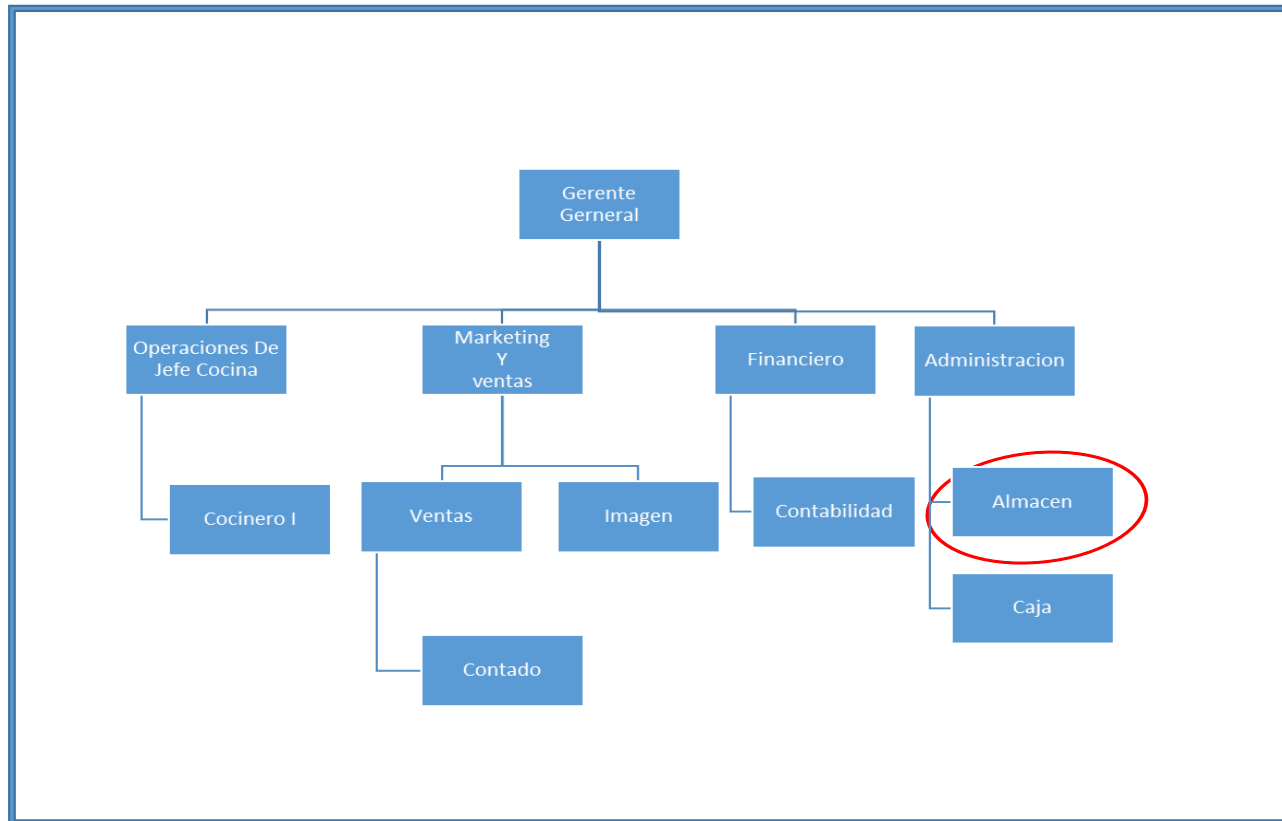
La calidad de esta indagación es exponer el episodio de los bienes perecibles en la empresa ASVANK S.A.C, analizando la merma y su situación económica de la empresa a efectos de que otras empresas de similares características obtengan alternativas de solución y recomendaciones vinculadas a estas temáticas.

El actual trabajo de indagación está mezclado por tres (3) aspectos:

1. Incluye el planteamiento del problema, la formulación del problema y los casos.
2. Se despliega los Antecedentes de la Indagación y las Bases Teóricas.
3. Desplegaremos las alternativas de solución, colocando empaque en describir el caso trazado; así, como también las conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y los anexos.

La Distribución Armónica de la compañía es la siguiente:

ix



1. Problema de la Investigación

1.1 Descripción de la realidad Problemática.

Los catálogos personifican una base primordial en la toma de providencias dentro de una compañía. Es esencial que toda compañía realice sus ordenamientos con el propósito de avalar que sus catálogos logren ser mantenidos para la comercialización.

La NIC 2 en el párrafo 1 del objetivo define lo siguiente:

Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios. Prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos.

El Reglamento de la legislación del Gravamen a la Renta, apartado 21 inciso C Numerales 1y 2, Precisa a las mermas como quebranto física tanto en grosor, peso o cuantía de las almacenamientos, causada por causas inseparables a su ambiente o al proceso lucrativo.

En la empresa ASVANK S.A.C, las mermas son originadas en las fases siguientes:

Antes de la preparación de alimentos

- ✓ Mala recepción de alimentos como el arroz, azúcar, harina, y afines.
- ✓ Inadecuado lugar de almacenamiento
- ✓ Mermas por infestación de insectos
- ✓ Contaminaciones cruzadas; referidas al almacenamiento de las carnes crudas conjuntamente a las cocidas.

Durante la preparación de alimentos

- ✓ Mermas por pre- procesos

Después de la preparación de alimentos

- ✓ Excesos de porciones y errores de cocina.

1.2 Planteamiento del Problema.

1.2.1 Problema General.

¿De qué manera los bienes perecibles transgreden en el Estado de Situación Financiera y el Estado de Resultados de la compañía ASVANK SAC, año 2017?

1.2.2. Problemas específicos.

¿De qué manera los bienes perecibles transgreden en el Estado De Situación Financiera de la compañía ASVANK SAC, año 2017?

¿De qué manera los bienes perecibles transgreden en el Estado de Resultados de la compañía ASVANK SAC, año 2017?

1.3 Casuística.

La compañía ASVANK S.A.C; El Criollazo peruano, es una empresa dedicada a la venta de menú; y una variedad de platos a la carta, tanto de alimento como de pescados y mariscos. Al hablar de menú nos estamos refiriendo al conjunto de platos que componen una comida, es decir es la comida de precio fijo y que tiene posibilidades limitadas de elección; y en cuanto a los platos a la carta o llamada también carta de precios hace referencia “a elección” representa la máxima oferta de platos del establecimiento, en la cual el cliente ordena una guarnición al gusto y sin cambio en el precio.

La compañía presenta un proceso para la elaboración de sus platos y para tal efecto adquieren productos o insumos del almacén .Dicho proceso se inicia con la entrega de mercaderías por parte de los proveedores , los cuales son almacenados , en el caso de los comestibles como el arroz azúcar, harina , condimentos entre otros, en estantes cerrados a temperatura de ambiente ,al igual que algunas verduras frutas, mientras que los cárnicos como es el caso de la carne de res ,pollo, pato porcino, pescado y mariscos estos son almacenados en conservadoras a una temperatura de 0 a 5 °. Los comestibles y las carnes son llevados del almacén al área de cocina en la cual son preparados porcionados, cocidos para posteriormente ser servidos.

La empresa presenta pérdidas en el proceso de almacenamiento debido a diversas situaciones que intervienen en el almacenamiento y ubicación de los comestibles y cárnicos.

En la empresa ASVANK S.A.C., las mermas son originadas en las fases siguientes:

Antes de la preparación de alimentos

Esta fase se refiere principalmente a la adquisición y acaparamiento de productos, incluye todas las actividades realizadas antes de poner los productos a habilidad del cocinero para que empiece su labor, entre estas mermas tenemos las siguientes:

Mala recepción de alimentos como el arroz, azúcar, harina, y afines.

Tomaremos como referencia el consumo de arroz mensual lo cual equivale a 4 sacos. El arroz al momento de ser recepcionado se puede observar que el encargado de almacén no realiza una adecuada inspección del contenido de cada saco, ya que el contenido exacto de cada saco es 50 kilogramos, pero al pesarlo para ser porcionado este no cuenta con los 50 kilogramos sino con 49k originando una merma de 1 kilogramo por saco. (Ver anexo 4)



Figura: Estante de almacén de comestibles

Comentario: al momento de almacenar el arroz se procede a porcionar por kilogramo, es en este momento que se realiza el pesaje de este, encontrando así el jefe de almacén el faltante.

Inadecuado lugar de almacenamiento

El arroz al momento de apilar los sacos, estos no son rotados correctamente, o por la humedad que se esté produciendo al interior del almacén producto de que dicho almacén este ubicado cerca de una instalación acuífera, o por el salitre que este desgatando la pared debido a la poca importancia al tratamiento de este; si bien al momento de contabilizar la cantidad de sacos se observa que por humedad hay una merma de 1 kilogramo por saco. (Ver anexo3).



Figura: almacenamiento de sacos de arroz

Comentario:

En el almacén no se tiene en cuenta el correcto apilamiento de los sacos de arroz, ya que cuando el encargado de almacén realiza el inventario observa que los sacos que están apilados inicialmente contienen humedad y por ende se origina la merma.

Merms por Infestación de Insectos

En el caso del arroz se puede observar que durante su almacenamiento este al no estar a una temperatura adecuada y cubierto íntegramente se produce la infestación por insectos tales como los gorgojos (*sitophilus spp*), ya que se encontraron entre 10 a 12 gorgojos por kilogramo. Pues estas plagas deterioran el alimento ya que producen calor y agua metabólica al interior de este. (Ver anexo 4)



Figura: arroz infestado por gorgojos.

Comentario: La infestación por gorgojos se ocasiona cuando el alimento no tiene una rotación rápida; se considera infestación en niveles mayores a 9 insectos por kg según la norma de estados unidos americanos.

- ✓ **Contaminaciones cruzadas;** referidas al almacenamiento de los alimentos crudos con alimentos cocidos.

En el caso de las contaminaciones cruzadas tomaremos como referencia al pollo, estas se ocasionan al interior de la refrigeración; es decir al almacenar en un solo ambiente tanto alimentos cocidos junto a los alimentos crudos, ya que las bacterias que expulsan los alimentos crudos se alojan en los cocidos ocasionando así la descomposición del alimento, generando así una contaminación cruzada directa ; o de forma indirecta a través del manipuleo mediante el material de cocina, como: utensilios, repasadores ,paños, o superficies, etc. esto se puede observar en el caso los diversos tipos de carnes como carne de res, porcino, pollo, pato, entre otros , lo que se pudo observar es que durante almacenamiento los sobrantes de menú del día anterior al no estar cubiertos adecuadamente se deterioraron pues las bacterias que expulsan las carnes crudas producto de su natural descomposición ingresan a los sobrantes cocidos generando así la merma por contaminación cruzada. (Ver anexo 4, 5,6)

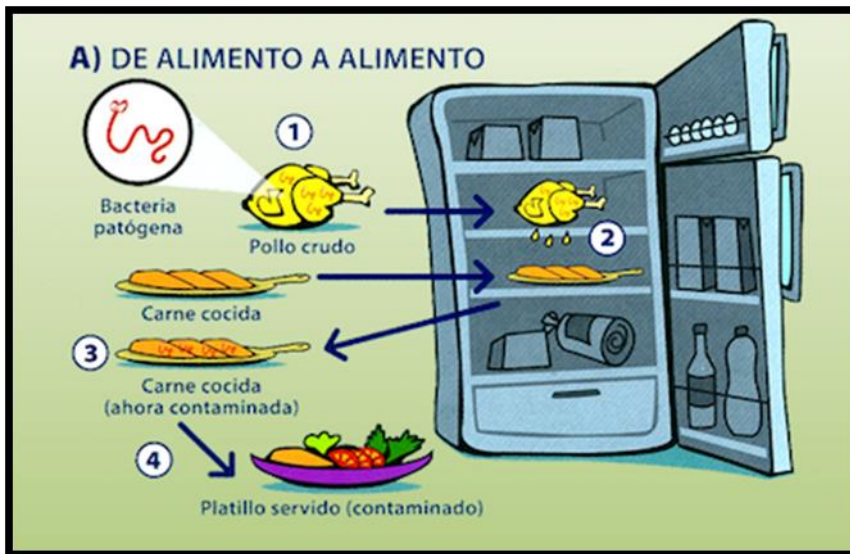


Figura: Contaminación cruzada directa

Comentario: los alimentos así estén en conservación aún siguen descomponiéndose solo que, a un proceso más lento, por tanto, al almacenar alimentos crudos junto a alimentos cocidos, estos son contaminados por las bacterias que expulsan los alimentos crudos producto de su natural descomposición ocasionando así el deterioro del alimento dando origen a este tipo de contaminación.

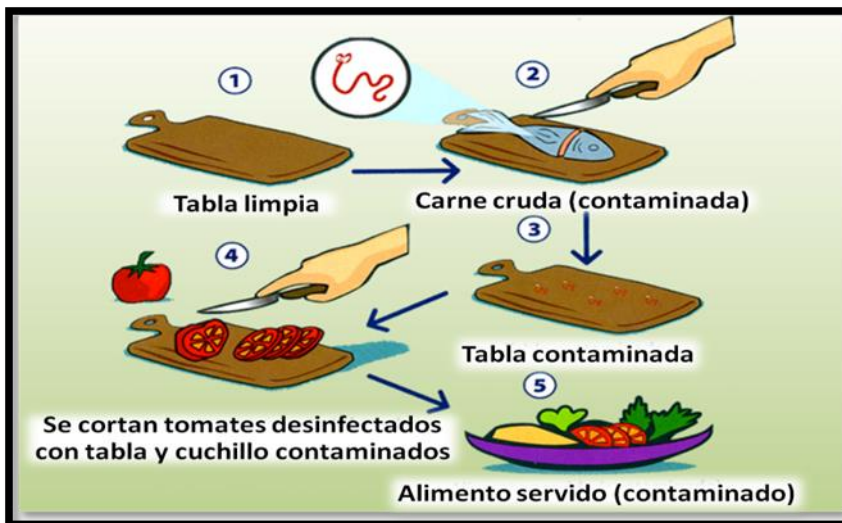


Figura: Contaminación cruzada indirecta

Comentario: se ocasiona una contaminación cruzada indirecta cuando utilizamos utensilios de cocina para cortar un alimento y volvemos a utilizar el mismo utensilio para cortar otro

alimento esto suele suceder cuando hay demanda de comensales y por tanto se requiere rapidez en la preparación de un determinado plato.

Durante la elaboración de alimentos

Esta fase se origina cuando el ranchero está disponiendo los cubiertos de menú y a la carta del día. ¿Qué tipo de merma se produce en esta fase? Principalmente en espolvoreado de harinas, lavado de arroz, huesos, grasa animal entre otros, los cuales son las siguientes:

Por Pre-Procesos

Las mermas por pre-procesos son originadas en el caso de los comestibles como el arroz, al momento de ser lavados, en el caso de los cárnicos como el pollo, al ser lavado, cortado, y porcionado. (Ver anexo 4, 5,6).



Figura: preparación de alimentos

Comentario: Se llama pre- proceso cuando los alimentos son preparados para la cocción en el caso del arroz al ser lavado pierde peso, mientras que en el pollo este al ser fileteado y porcionado pierde peso al extraerse la grasa, viseras, piel, huesos y afines.

Después de la preparación de alimentos

Esta fase se produce cuando los cubiertos son servidos a los consumidores, el trabajo no termina ahí. Esta fase se enfoca en la declaración con los comensales al tomar las órdenes y todo lo que ocurre posteriormente que retornan los platos al área de cocina.

Excesos de porciones y errores de cocina

Tomaremos como referencia la cantidad de menú y platos a la carta vendidos lo cual equivalen a 800 en menú y 264 platos a la carta.

Las mermas son originadas al momento de servir el plato excesivamente, errores de cocina; referido al quemado del alimento, exceso de sal, comida fría, mala cocción, o por cocinar excesivamente permaneciendo en muchos casos como pérdida para la compañía.

(Ver anexo 4, 5,6).



Figura: servido excesivo de platos

Comentario: El servir el plato excesivamente se ocasiona por no tener una medida adecuada para este, esta merma es más usual en los menús.



Figura: errores de cocina

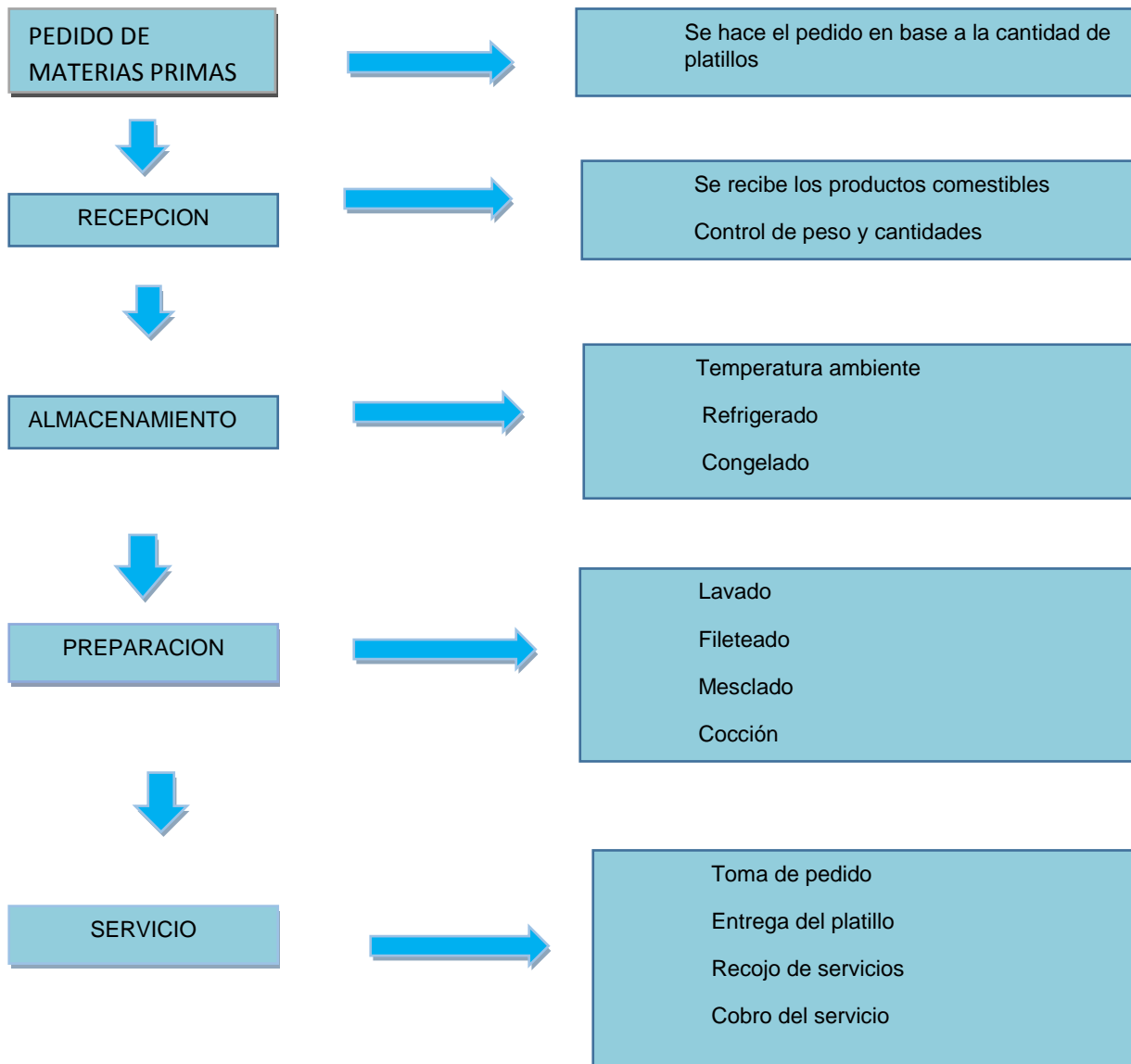
Comentario: generalmente los errores de cocina son ocasionados por descuido del cocinero o por la rapidez al momento de cocinar los alimentos o no tener las medidas exactas de condimentos.



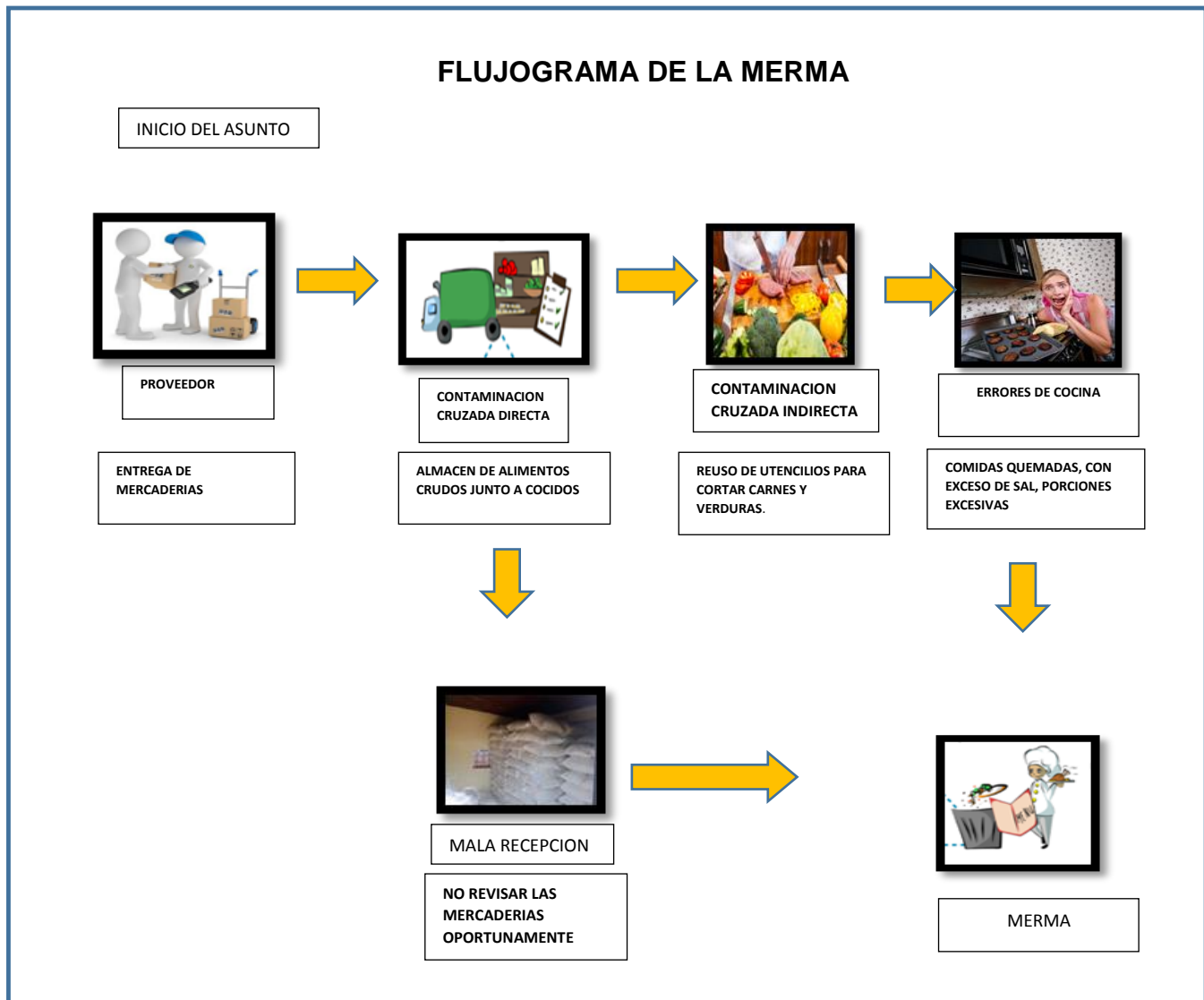
Figura: cocción excesiva

Comentario: usualmente se da una cocción excesiva cuando no se ha realizado el estudio y cálculo exacto de comensales que ingresan al restaurante ya que ocasionan que se prepare exceso de menú constituyéndose así la merma.

FLUJOGRAMA OPERATIVO DE PROCESOS



Fuente: Componentes del Trabajo de Indagación



Fuente: Integrantes del Trabajo de investigación.

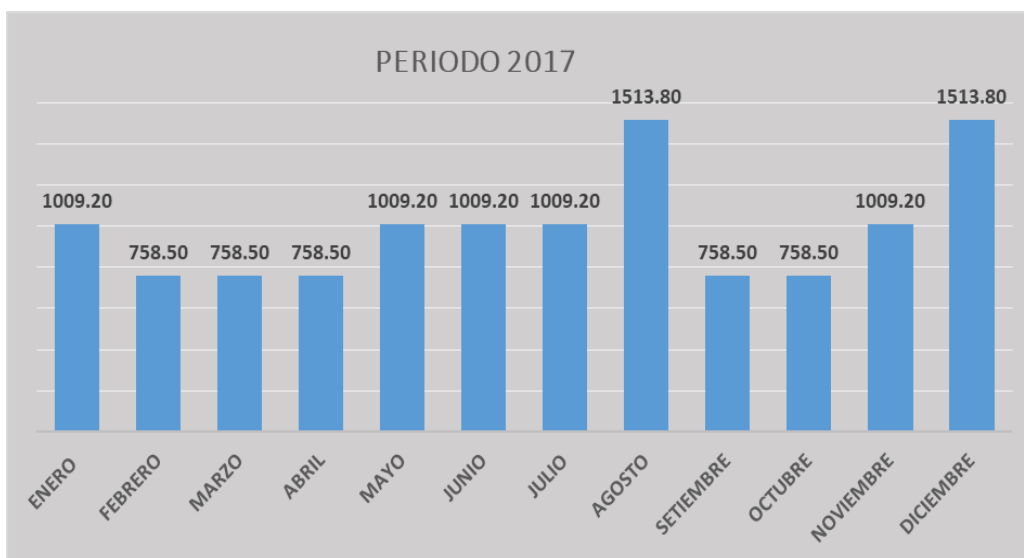
RESUMEN DE MERMAS 2017

PERIODO	MES	AÑO 2017 S/
	ENERO	1009.20
	FEBRERO	758.50
	MARZO	758.50
	ABRIL	758.50
	MAYO	1009.20
	JUNIO	1009.20
	JULIO	1513.80
	AGOSTO	758.50
	SETIEMBRE	758.50
	OCTUBRE	758.50
	NOVIEMBRE	1009.20
	DICIEMBRE	1513.80
	TOTAL	11615.40

TOTAL DE MERMAS 11,615.40 = 25.12%

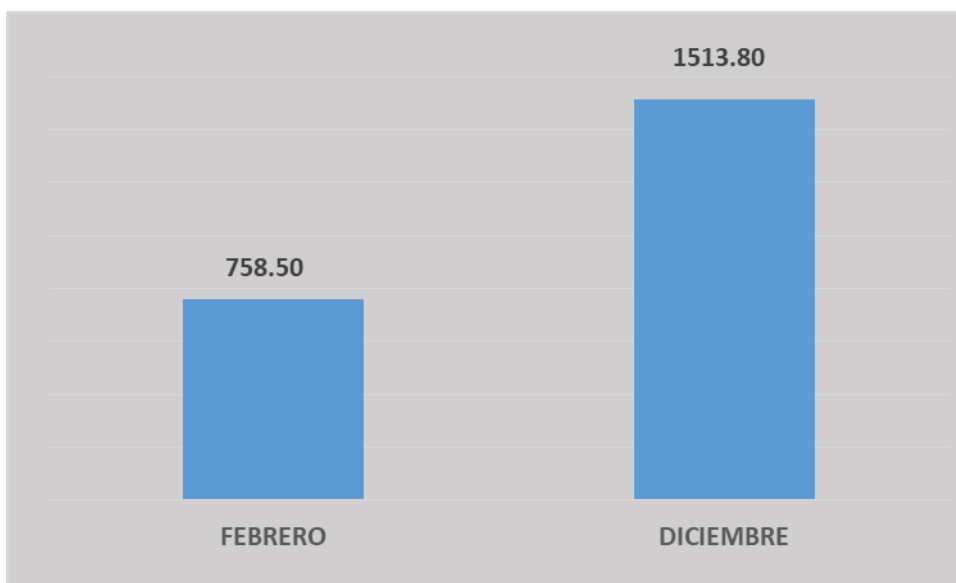
TOTAL DE INVENTARIOS 46,234

Gráfico 1



En el cuadro se muestra el resumen general de las mermas del periodo 2017 las cuales ascienden a S./11,615.40, se observa que las mermas más representativas se dieron durante el mes de julio y diciembre ya que se obtuvieron mermas de S/.1513.80 en cada mes, producto de que las ventas de menú y platos a la carta que se incrementaron por ser fechas festivas.

Gráfico: 2



En el gráfico se puede apreciar que las mermas durante el mes de febrero ascienden a S/. 758.50 las cuales disminuyeron en comparación al mes de diciembre en la cual se registró S/.1513.80 observándose un incremento significativo de 50%. (Ver cuadro resumen de las mermas).

ANÁLISIS ECONÓMICO

En el análisis se puede observar que las mermas ascienden a S/. 11,615.40 durante el periodo 2017 y no son recuperadas, al promediar con el total de inventario s/. 46,234.00. Se obtienen 25.12 % como resultado de la merma, la cual incide significativamente en la situación financiera de la empresa, ya que el importe S/. 11,615.40 es un valor con el cual la empresa, podría capitalizarse o invertir en publicidad o servicios a delivery y servicios de bufets o ampliar sus instalaciones e innovaciones de nuevos platos a la carta con el objetivo de incrementar sus ingresos. (Anexo 2)

REGISTROS CONTABLES

Las mermas del periodo 2017 se consideran en el anual del periodo 2017 como gastos.

ASIENTO CONTABLE			
CUENTA	DESCRIPCIÓN	DEBE S/.	HABER S/.
69	COSTO DE VENTAS	11,615.40	
695	GASTO POR DESVALORIZACIÓN DE EXISTENCIAS		
6951	MERCADERIAS		
29	DESVALORIZACIÓN DE EXISTENCIAS		11,615.40
291	MERCADERIA MANUFACTURADA		
31/12/201	POR EL REGISTRO NO REMEDIABLE DE LAS REBAJAS		

Las rebajas recogidas de la empresa ASVANK SAC, durante el periodo 2017, pueden venderse a criaderos de porcinos generando así otros ingresos para la empresa, el importe que equivale es S/. 11,615.00, la cual al venderlo se obtiene un 15% de dicho importe lo cual asciende a S/.1, 742.31. (Ver Anexo 7).

ASIENTO CONTABLE			
CUENTA	DESCRIPCION	DEBE	HABER
75	OTROS INGRESOS DE GESTIÓN		S./1742.30
7552	RECUPERACIÓN DESVALORIZACIÓN DE EXISTENCIAS		
10	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO	S./1742.30	
104	CUENTAS CORRIENTES EN INSTITUCIONES FINANCIERAS		
104	BANCO DE CRÉDITO		
31/12/2017	POR EL REGISTRO DE OTROS INGRESOS		

CAPÍTULO II

Marco Teórico

2.1 Antecedentes

Durante el proceso de búsqueda de fuentes bibliográficas que guarden relación con el presente trabajo de investigación denominado “bienes perecibles inciden en el estado de situación financiera y estado de resultados de la empresa asvank s.a.c.” se analizaron los trabajos de investigación siguientes:

2.1.1 Antecedentes Internacionales.

Iván Alfredo Serrano Puente, “Plan De Mejoramiento Para La Prevención De Mermas En La Cadena De Suministros De Una Empresa De Retail. Año 2013, Tesis para optar el título de ingeniero industrial. Universidad de Chile”.

En el retail los cuatro motivos de la merma son fallas en procesos, robo interno, robo externo y fraude de proveedores. Estos montos según estudios de instituciones ligadas al tema, llegaron en el 2011 a una cifra mundial de 120 millones de dólares, lo que representa más de 1.5% de las ventas mundiales. A su vez, otros investigadores plantean que dicho indicador podría llegar al 4%.

Esta empresa en 2012 presentó casi 25,000 millones de pesos en mermas, lo que equivalió a un 2.3% de sus ventas. En contraste estudios revelan que el promedio mundial en la industria es de 1.5% y los que de mejor desempeño registran un 0.5%. Esto significa que si el desempeño fuera como el promedio la empresa ahorraría 8 millones de pesos y si fuera como los mejores serían 19 millones menos de pérdida. En definitiva, se está frente a un problema de grandes dimensiones y que otros minoristas han logrado controlar.

Frías, M. (2016), “El control de inventarios de mercaderías y su incidencia en los estados financieros de la empresa pc parts de propiedad del sr. olmes freire de la ciudad de piñas. AÑO 2013 Tesis Para Optar Al Título De Contador Público, Universidad Técnica De Machala, Ecuador”. En su conclusión manifiesta:

"La falta de un control de inventarios afecta directamente en el stock de la mercadería, pues se traduce en perdidas y la misma no se puede reflejar en los respectivos estados financieros".

Los inventarios es el pilar del modelo de negocio porque esta partida se transforma en cuentas por cobrar o efectivo para la empresa para hacer frente a sus obligaciones. Por ello, un adecuado, eficiente y estricto control interno de los stocks beneficiaria directamente en la de la cuenta de resultados, en mayor reparto de utilidades para los trabajadores y mayores dividendos para el accionista.

2.1.2 Antecedentes Nacionales.

2.1.2 Sedano Capillo Julissa Raquel (2016), En Su Trabajo De Investigación Titulado: Las Mermas Y Su Incidencia En Los Estados Financieros De La Empresa Corporación Intherpharma S.A.C. Periodo Febrero - Diciembre 2016. Universidad Peruana De Las Américas Lima.

En la actualidad las empresas distribuidoras presentan características muy claras en sus actividades, tal es el caso de los productos farmacéuticos, siendo estos hechos de suma importancia pues afectan a los resultados, estos hechos deben mantenerse alineados con la normativa vigente que solicita una serie de requisitos para poder reconocer estas variaciones en la cantidad y calidad de los inventarios.

Así también se presentan hechos económicos los cuales inicialmente no se puede determinar el valor de las mercaderías, puesto que estas no se encuentran en un

mercado activo debido a que podrían ser nuevos productos, el problema de este hecho se presenta en la determinación del valor de las mercaderías.

Esta “norma contiene medición de los inventarios con un enfoque que se evaluará en esta investigación en comparación con los métodos de valoración que inciden sobre el costo de los inventarios que anteriormente se venían aplicando en Perú”.

2.1.3 Marco Antonio Montenegro Arévalo (2016), En Su Trabajo De Investigación Titulado: Mermas Y Desmedros Y Su Relación Con Los Resultados Económicos De Las Empresas De La Provincia De San Martín - 2016.

Las mermas y su incidencia tributaria en las plantas envasadoras de GLP en Lima Metropolitana. Tesis para optar título profesional de Contador Público, USMP, Lima, Perú. El objetivo de esta tesis es determinar la incidencia de las mermas en la tributación de las Plantas Envasadoras de GLP, en Lima Metropolitana. La metodología utilizada en esta tesis es una investigación por objetivos. Quien llegó a las siguientes conclusiones:

Se “estableció que con un conocimiento de los procesos de producción en una planta envasadora de GLP, podemos identificar las diferencias del inventario final del ejercicio contable”.

De “esta forma conoceremos el porcentaje de las mermas y su impacto en los estados financieros que deben ser confiables, para los socios, así como para las entidades del sistema financiero; donde la empresa puede acceder a un financiamiento”.

Al “identificar las mermas en la planta envasadora de GLP, se debe reflejar en el estado de ganancias y pérdidas, esto quiere decir que los estados financieros serán reales y confiables”.

La “importancia del mantenimiento preventivo de todos los equipos, conexiones y accesorios, los cuales en el control de las mermas deben tener un manual de procedimientos con cronograma y tiempos establecidos”.

La “importancia del informe técnico de mermas emitido por un profesional independiente que cumpla con los requisitos exigidos por el Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta, es para sustentar ante la SUNAT la merma como gasto deducible”.

De igual manera se establece que la planta envasadora de GLP, debe capacitar constantemente al personal operativo, responsable del mantenimiento preventivo de los equipos y accesorios, así como el debido cuidado en el manejo del GLP; ya que es un producto altamente inflamable y muy peligroso durante la manipulación en el traslado, trasiego, envasado y comercialización. Considerando que si tenemos cuidado en todos estos procesos podemos evitar una menor cantidad de mermas.

2.1.4 Rodríguez Martínez Cynthia (2011) Propuesta De Un Sistema De Mejora Continua Para La Reducción De Mermas En Una Procesadora De Vegetales En El departamento De Lima Con El Objetivo De Aumentar Su Productividad Y Competitividad Lima-2011. Tesis para optar el título de ingeniero industrial, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Perú.

En “esta tesis se observará que metodologías se tomaron en cuenta para poder elaborar una propuesta de mejora continua para la reducción de mermas en una procesadora de vegetales”.

En “la tesis se desarrollará la planificación de la producción, los conceptos actuales de la mejora continua, diversas metodologías de mejora continua, la productividad y eficiencia en procesos productivos que se podrá aplicar en una procesadora de vegetales”.

“También se identificará los problemas existentes en la empresa como el aumento constante de la merma y junto a ello las causas raíces por la cual se da este problema, identificando también a la albahaca como el producto estrella”.

Otro aspecto a tratar es dar soluciones a los problemas ya planteadas siendo estas las siguientes: ampliar la planta de producción, control de calidad de los campos de cultivo, alianzas estratégicas con los proveedores e innovar tecnológicamente.

Junto a estas propuestas se dieron a conocer los costos incurridos y su debida inversión.

2.1.5 Anahí Pamela Espinoza Acuario, (2016) Mermas De Hidrocarburos Y Utilidades De La Empresa Distribuidora De Combustible Negrón Bardalez Trading E.I.R.L Distrito De San Jerónimo Cusco -2016. Tesis para obtener el Título de Contador Público.

El estudio de investigación revelará que existen mermas dentro del proceso productivo que no han sido atendidos en forma oportuna. Muchas de ellos se han considerado inherentes al proceso, pero no se ha logrado determinar las causas que las provocó, debido a que no puede medirse lo que no se controla.

Teniendo la necesidad de controlar las mermas generadas durante el proceso de producción, se crea un programa que control de los ingresos, egresos y costos de la empresa distribuidora de combustible “Negrón Bardalez Trading E.I.R.L”, para garantizar la confiabilidad de los datos que soportan los resultados sobre los cuales se tomarán decisiones.

Una vez puesto bajo control estadístico el consumo de los combustibles se está en posición de determinar el producto y el momento en el cual se genera una merma o desperdicio y definir las acciones correctivas que darán como resultado una mejora en la eficiencia del proceso productivo e inherente a esta, teniendo un aumento en la competitividad de la empresa.

2.1.6 Julca Barreto, Esther Adelina, (2008). Desarrollo e implementación de un control de inventarios para lograr el control y la minimización de mermas en la empresa estación de servicios JUANCJUMER S.A.C. Tesis para obtener el Título de Contador Público.

El objetivo es demostrar que el desarrollo e implementación de un control de inventarios permita lograr el control y la minimización de mermas en la empresa Estación de

Servicios Juancjumer S.A.C. en la ciudad de Trujillo. Teniendo como población y muestra la empresa Juancjumer S.A.C. en la ciudad de Trujillo. Llegando a las conclusiones siguientes: El control de inventarios es una de las más importantes políticas que una empresa debe presentar y esto reside en el objetivo primordial de toda empresa la cual es obtener utilidades.

La carencia de un control de inventarios en Estación de Servicios Juancjumer ha traído como consecuencia que la empresa no pueda conocer cuáles son sus mermas anuales y por ende no pueda implementar controles para tratar de minimizarlas, causando así un fuerte impacto sobre las utilidades. En el sector de combustibles las empresas deben tener un riguroso y minucioso control de sus ventas puesto que el nivel de las mismas es un factor determinante en las utilidades, Estación de Servicios Juancjumer se ha visto perjudicada por el despacho de sus mangueras de una cantidad mayor a la solicitada por el cliente, esto se debe a que el lapso de tiempo en el cual se calibran los surtidores no es el adecuado puesto que es muy extenso.

2.1.7 Andrada J. Y Córdova H. (2017) “Control De Inventarios Y Su Incidencia En Los Estados Financieros De La Empresa Comercial M&Q Eirl Tesis para obtener el Título Profesional de Contador Público, Universidad Peruana de las Américas”. En su recomendación manifiesta:

“El control de inventario sí incide en los Estados Financieros de la empresa COMERCIAL M&Q EIRL, ya que las existencias representan la mayor parte del Activo y el reconocimiento del costo de venta, afectando así, el Estado de Situación Financiera y el Estado de Resultados Integrales de manera directa mostrando diferencias en la utilidad de la empresa.”

"Implementar manual de procedimientos y normas para los ingresos y salidas de las existencias mediante comprobantes; como guía de remisión, guía salida, tarjetas de toma de inventario física, tarjetas de ingreso y tarjetas de salida de mercadería a almacén, adaptar estos documentos a un sistema de control de inventarios.

Instalar estantes para ubicar las mercaderías según el tamaño y volumen, de la misma manera rotular, codificar los artículos según las medidas; para mantener ordenado el almacén y facilite con agilización en el despacho.

Designar un encargado para cada almacén para que maneje, supervise y custodie las mercaderías, logrando mejorar el orden y funcionamiento”.

Al contar con un Manual de procedimiento y normas de entradas y salidas de existencias mediante comprobantes, permite que el área de Almacén conozca las tareas y responsabilidades a su cargo, además los comprobantes de documentos estarán debidamente registrados con información confiable, correcta y oportuna para la adecuada toma de decisiones.

Para una mejor distribución y orden de las mercancías es necesario controlar, verificar las condiciones en las que éste se almacena. Decidiendo también la ubicación de la mercancía en el almacén, teniendo en cuenta las características de la misma y las manipulaciones que vaya a sufrir.

“El jefe de almacén es responsable del correcto funcionamiento de todas las actividades que se desarrollan en él, la gestión del almacén y también de la optimización del espacio”.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1.1 Mermas

De acuerdo al Diccionario de la Real Academia Española, la palabra merma significa, porción de algo que se consume naturalmente o se sustrae; asimismo, significa bajar o disminuir algo o consumir una parte de ello.

Según la revista “Actualidad Empresarial “(2010) señala:

“En tanto que las normas tributarias definen al concepto de merma como pérdida física en el volumen, peso o cantidad de las existencias, ocasionada por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo”.

Según El Reglamento de la ley del Impuesto a la Renta, artículo 21 inciso C Numerales 1 y 2 se precisa como merma física tanto el volumen, peso de las existencias, causada por causas inseparables a su naturaleza.

El informe de “Caballero Bustamante” en el RTF N° 16274 de fecha 16.12.1980, precisa que: En el conocimiento de mermas están alcanzadas: la merma de productos en el proceso de transformación, la fractura de botellas llenas dentro del depósito de la planta y en el manipulación de entrada del almacén a los medios de envío, y las mermas susceptibles en operaciones que se efectúan normalmente, tales como embotellado que no reúne las situaciones formales para su comercialización, como igualdad de niveles de contenido, etc., que se suele conceder ventajosamente al personal.

Según la revista gestión tributaria, se define como merma aquella pérdida física originada en los procesos de producción o fabricación, así como en las operaciones de comercialización, que los bienes involucrados experimentan, ya sea por causas inherentes a los mismos procesos o por razones exógenas, que se traducen en disminuciones o rebajas, que afectan la constitución y naturaleza.

Según la revista economipedia se define a la merma como la merma de importe de existencias consistente en la diferencia entre el stock de las mismas que aparece reflejado en la teneduría y las existencias reales que hay en el depósito de la compañía. Por tanto, una pérdida refleja la discrepancia entre los almacenamientos reales de las que dispone una compañía y los almacenamientos teóricos que aparecen en los libros registrables.

2.2.1.2 Existencias

Según la real academia de la lengua española se define existencias como el ligado de cosas, fundamentalmente géneros, guardadas en un depósito, que aún no se han traspasado o no se han practicante.

Según la revista contabilidad y tributación (2010) Podemos definir las existencias como aquellos bienes poseídos por la empresa para su venta en el curso ordinario de la explotación, o para su transformación o incorporación al proceso productivo.

Según la revista “Actualidad Empresarial” (2011) marca:

Los almacenamientos, también conocidas como catálogos o bienes realizables, son activas:

a) Conservados para ser traspasados en el curso normal de la operación;

- b) En transcurso de elaboración con destino a dicha comercialización;
- c) En representación de materiales o abastecimientos, para ser gastados en el proceso de elaboración, o en la prestación de bienes.

2.2.3 Clases de mermas

Las mermas de los almacenamientos se ocasionan durante el transcurso de mercantilización o en el proceso productivo. En la transformación de estos procesos se inciden en el envío, acaparamiento, distribución, fabricación y comercialización de estos bienes que afectan tanto su naturaleza, convirtiéndose en merma cuantitativa para la compañía, es decir, estas mermas se pueden referir, medir, y pesar, en dispositivos.

2.2.3.1 En el proceso comercial

1. La merma de peso en kilogramo del ganado, debido al tiempo que se conserva incluido en un medio de envío en el transferencia de una metrópoli a otra, que puede alcanzar muchos kilómetros de recorrido.
2. La merma en consideración de litros o mililitros de alcohol, aceite, aguarrás, benzina y otros productos que se volatilizan, debido a la maniobra en su comercialización y comercialización por los negociantes.
3. La merma en galones por la gasificación de los inflamables, que ocurre en el envío, depósito y comercialización, merma que se origina por la naturaleza del bien, que se resume en la mengua del volumen de este bien que se puede considerar.
4. La merma en unidades que se produce por el acaparamiento, envío y comercialización de menajes de vidrios, vidrios y otros productos de equivalente ecosistema.

2.2.3.2 En el Proceso Productivo

1. La mengua en miligramos o kilos de los bienes marítimos, en el proceso que alcanza en el descuartizamiento, mutilado y desmigajado de vísceras, huesos, cabezas y aletas, en la industria de latas de pescado.
2. Las mermas en litros y unidades de tinta, pliego y otros abastecimientos en el proceso de impresión, acoplamiento y rellenado de libros y revistas, en la industria escrito.

3. La merma en kilos y componentes de comestibles tales como: el arroz azúcar las frutas, verduras, cárnicos por descomposición o deterioro que se produce por efecto del tiempo o en el proceso productivo.

2.2.3.3 Clasificación de las mermas en la elaboración

a) Mermas que se pueden traspasar

Esta categorización se emplea a los productos que se consiguen en el proceso productivo relacionado como subproductos, desechos y inmundicias, codificados como Cuenta 22 Subproductos, Desechos y Desperdicios en el Plan Registrable General Empresarial. Estos bienes de compromiso a su naturaleza pueden tener un importe financiero ya que se obtienen transferir de manera independiente del producto primordial, de esta manera conseguirá recuperarse el coste incidido en estos bienes. Cuando la compañía logre efectuar las comercializaciones de estos subproductos como tales o como desechos o desperdicios, la pérdida no aumentará el coste de las unidades ocasionadas.

b) Mermas que no se pueden vender

Esta simbolización corresponde a las mermas originadas en forma necesaria que ya están empapadas por el coste de las unidades originadas acrecentando de esta manera el coste unitario de los productos concluidos. En ambos casos, las disminuyes serán registradas como consumos en el momento de las comercializaciones de los productos acabados; sin embargo, estas mermas para que sean examinadas como gastos tributarios deben desempeñar con las condiciones que exigen las reglas tributarias, que fueron señaladas precedentemente.

2.2.3.4 Merma normal y merma anormal

En el proceso productivo, las compañías industriales fijan comisiones de pérdidas por Pérdida Normal de las materias primas que se cometan en la elaboración de sus productos, que se reflexionan por esa razón normales, estas disminuyes se aplican al coste de los

productos transformados en proporción al volumen de elaboración, es decir, los detrimentos por esta clase de disminuciones será ocupada por el Coste de Elaboración.

En cuanto a lo que se refiere a la Merma Anormal, son aquellas mermas que se producen en el proceso de producción cuyos valores exceden los montos estimados considerados normales, estas pérdidas no formarán parte del costo de los productos elaborados, estas pérdidas deben ser asumidas como gastos del período.

Inventarios:

Para Hirache Flores, Luz (2015), "Estados Financieros conforme a la Norma Internacional de Contabilidad.

Los activos son:

- Poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación;
- En proceso de producción con vistas a esa venta; o
- En forma de materiales o suministros para ser consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios". (p.48).

Para Valdés, Armando (1988), "Administración Logística

Se denominan existencias o inventarios a la variedad de materiales que se utilizan en la empresa y se guardan en sus almacenes a la espera de ser utilizados, vendidos o consumidos, permitiendo a los usuarios desarrollar su trabajo sin que se vean afectados por la falta de continuidad en la fabricación o por la demora en la entrega por parte del proveedor". (p.265).

Para Escudero, José (2017), "Logística de Almacenamiento

Según el diccionario, "inventario es un estado detallado y estimativo, de carácter periódico, de los bienes, los derechos de cobro que posee y las cantidades que adeudan una empresa en un momento determinado. Aplicando este concepto al almacén y la gestión de stocks podemos definir".

El catálogo es un informe detallado de los materiales, productos, mercancías (...), que posee la compañía acumulados y catalogado según categorías.

El objetivo del catálogo es conocer la situación exacta de los materiales, evidenciar si concuerdan las unidades físicas y las registrables, localizar materiales obsoletos o estropeados, concretar las escaseces de espacio e instalaciones, etc.

La compañía, desde el punto registrable, tiene que hacer catálogo al menos una vez al año y, en todo caso, concordando con la fecha de cierre del ejercicio; pues el catálogo sirve de base para elaborar el balance final y la cuenta de mermas y dividendos, y para computar el resultado del ciclo. (p.277).

Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2)

“Esta Norma será de aplicación a todas las existencias, excepto a:

- a)** Las obras en curso, resultantes de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicios directamente relacionados (véase la NIC 11 Contratos de Construcción);
- b)** Los instrumentos (véase NIC 32 Instrumentos Financieros; Presentación y NIIF 9 Instrumentos Financieros); y
- c)** Los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección (véase la NIC 41 Agricultura).

Esta Norma no será de aplicación para la valoración de las existencias mantenidas por:

(a) Productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección, así como de minerales y productos minerales, siempre que sean medidos por su valor neto realizable, de acuerdo con prácticas bien consolidadas en esos sectores. En el caso de que esas existencias se midan al valor neto realizable, los cambios en este valor se reconocerán en el resultado del ejercicio en que se produzcan dichos cambios.

(b) Intermediarios que comercien con materias primas cotizadas, siempre que valoren sus existencias al valor razonable menos los costes de venta. En el caso de que esas existencias se contabilicen por un importe que sea el valor razonable menos los costes de venta, los

cambios en dicho importe se reconocerán en el resultado del ejercicio en que se produzcan los mismos.

Las existencias a que se ha hecho referencia en el apartado (a) del párrafo 3 se valoran por su valor neto realizable en ciertas fases de la producción. Ello ocurre, por ejemplo, cuando se hayan recogido las cosechas agrícolas o se hayan extraído los minerales, siempre que su venta esté asegurada por un contrato a plazo sea cual fuere su tipo o garantizada por el gobierno, o bien cuando exista un mercado activo y el riesgo de fracasar en la venta sea mínimo. Esas existencias se excluyen únicamente de los requerimientos de valoración establecidos en esta Norma". (p.2)

Control de inventarios:

Para Valdés, Armando (1988), "Administración Logística

Controlar las existencias o stocks para facilitar una adecuada renovación de los inventarios con la menor inversión posible de dinero y evitando las acumulaciones o agotamientos". (p.348)

Para Flores, Jaime (2015), "Costos Incidencia Tributaria y Jurisprudencia Fiscal

Hay dos sistemas de Control de Inventarios:

- Sistema de Control Físico o Inventario Permanente: Consiste en registrar en las tarjetas BINCARD las entradas y salidas de los inventarios en forma diaria, y este es aceptado tributariamente según lo dispuesto en el Artículo 35° del Reglamento del Impuesto a la Renta.
- Sistema de Control Perpetuo o Valorizado: Es un registro continuo de adiciones y deducciones del inventario. Tanto el costo de materiales empleadas como el inventario final de materiales se determinan directamente después de cada transacción.

Cuando la empresa aplica un sistema de Inventario Perpetuo, la cifra que aparece en los libros para el inventario final es una cifra que representa el saldo de las cuentas. Al aplicar el Inventario Perpetuo se utiliza las tarjetas de control llamados KARDEX, el nivel de unidades y respectivamente valorizados". (p.382).

Almacenes:

Para Valdés, Armando (1988), "Administración Logística

Este elemento es responsable de guardar ubicados los materiales conservándolos en condiciones óptimas para su utilización; en el deben incluirse los de plantas, materias primas incluyendo los de las empresas distribuidoras y en algunos casos, las tiendas de venta al por menor o detallistas.

Se consideran como elementos del sistema todos los tipos de almacenes, porque el sistema logístico actúa en el proceso del flujo de materiales y éste como ya se ha indicado, comprende desde su origen o fuente de abastecimiento, hasta la entrega del último usuario, pudiéndose seleccionar los canales a través de los cuales le interesa a la empresa llegar a los clientes con sus productos terminados". (p.54).

Finalidad de la Organización del almacén:

El depósito dispone de su conveniente examen sobre lo que guarda, a fin de adjudicarse la compromiso por los materiales en stock, logrando apoyar a inspección de catálogos para la reforma e impulsar su inclinación haciendo actual la acumulación o falta de materiales. (p.201).

Manipulación

Para Escudero, José (2017), "Logística de Almacenamiento la manipulación implica manejar correctamente la carga, para ello el quipo debe adaptarse a ella. Esto exige utilizar carretillas para paletas, cintas para grandes, bombas para líquidos, grúas para contenedores y cargas pesadas, etc.". (p.81).

Manipulación de Materiales:

La "función de manipular o manejar materiales, está considerada como el arte o ciencia que involucra el movimiento, la preparación, colocación y embalaje de las existencias que ingresan o salen de los almacenes, cualquiera que sea su estado (sólido, líquido o gaseoso) o el tipo de artículo que se trata (materia prima, semi-elaborados, piezas y partes, productos terminados". (p.243).

El Reglamento de la Ley de Gravamen a la Utilidad, Artículo 21 Inciso C Numerales 1 y 2, precisa las disminuyes y deterioros de la siguiente manera: p.413).

Procedimiento Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS)

Para Hirache, Luz (2015), "Estados Financieros conforme a la Norma Internacional de Información Financiera (NIIF)

Los productos en inventarios comprados o producidos antes, serán vendidos en primer lugar y, consecuentemente, que los productos que queden en la existencia final serán los producidos o comprados más recientemente. Si se utiliza el método o fórmula del costo promedio ponderado, el costo de cada unidad de producto se determinará a partir del promedio ponderado del costo de los artículos similares, poseídos al principio del periodo, y del costo de los mismos artículos comprados o producidos durante el periodo. El promedio puede calcularse periódicamente o después de recibir cada envío adicional, dependiendo de las circunstancias de la entidad". (p.6).

Para Oriol Amat (2015), "Análisis de Estados Financieros

Establece una hipótesis razonable sobre el flujo de las existencias; supone que las ventas se realizan siguiendo el orden de entrada; es decir, las primeras salidas corresponden a las existencias más antiguas.

Este criterio es muy lógico y responde al movimiento físico real de un almacén de productos perecederos, cuya fecha de caducidad se refleja en el envase y en el embalaje". (p.271).

Stock

Para Ferrín, Arturo (2005), "Gestión de stocks en la Logística de Almacenes es el conjunto de productos almacenados en espera de su ulterior empleo, más o menos próximo, que permite surtir regularmente a quienes los consumen, sin imponerles las discontinuidades que lleva consigo la fabricación o los posibles retrasos en las entregas por parte de los proveedores.

Es difícil que el mercado pueda ofrecer los productos que la empresa necesite en el momento preciso, en la cantidad y calidad y al menor costo".

La insuficiencia de acumular surge de la penuria de compensar la elaboración y la solicitud, ya que la súplica de productos suele mostrar una curva anormal o, en ciertas cuestiones, estacional, mientras que la elaboración suele efectuarse atendiendo a los compases de las grandes series.

Otra propósito del almacenaje reside en aproximar los productos, lo más viable, al punto donde se efectúa el consumo, teniéndolos colocados para que, en el instante en que tenga lugar la solicitud, ésta se pueda compensar ágilmente. El desabastecimiento de un mercado puede causar significativas mermas, tanto por la mengua de comercializaciones como por el desperfecto de la imagen del producto.

El objeto básico de la ocupación de acumulación es la protección de los productos, en contextos acomodadas para el abastecimiento al proceso de elaboración de catálogos de inspección. Esto presume la elaboración de ciertas tareas:

Recepción.

- Acumulación.
- Demostración periódica.
- Despacho". (p.47).

Estado de Situación Financiera

Según el autor Apaza Meza, Mario (2011), "Estados Financieros es el documento que bajo la forma de un inventario presenta en una fecha concreta todos los activos físicos y financieros y todas las deudas de la empresa, susceptibles de valoración económica".

"Desde este punto de vista, el estado de situación financiera será una fotografía (no una secuencia de imágenes) de la situación patrimonial, para lo cual será preciso la agrupación de todos los elementos en unas cuentas, cada una de las cuales debe reflejar partidas o contenidos iguales y homogéneos, o como mínimo, asimilables". (p.213).

Para Alvares, Juan (2017), "Estrategias para la Formulación de Estados Financieros, denominado también en ocasiones balance general, es el medio por el cual la entidad representa en forma estructurada su situación financiera o patrimonial, que nos muestra información relativa a los recursos y obligaciones financieras, así como el patrimonio de la

entidad a una fecha determinada, señalando el efecto acumulado de las operaciones que se han efectuado en el pasado a través de los saldo de los elementos que lo integran.

La situación financiera de una entidad es la relación entre los activos, los pasivos y el patrimonio en una fecha concreta". (p.71).

Elementos de Situación Financiera

Para Tanaka, Gustavo (2015), "Contabilidad y Análisis Financiero: Un enfoque para el Perú

Los elementos del estado de situación financiera son:

- a) **Activos.** Son recursos controlados por la entidad como resultados de sucesos pasados y de los cuales la entidad espera obtener beneficios económicos en el futuro.
- b) **Pasivo.** Son obligaciones presentes de la entidad, surgidas a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos.
- c) **Patrimonio.** Es la parte residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos". (p.107).

Estado de resultados

Para Carvalho, Javier (2004), "Estados Financieros, Normas para preparación y presentación.

El estado de resultados informa sobre los ingresos y los gastos para un periodo con base en el concepto de conciliación. Este concepto se aplica al conciliar los gastos con los ingresos generados por esos gastos durante un periodo. Cuando es mayor la cantidad de ingresos, se conocen como pérdida neta".

Objetivos del estado de resultados

Los imparciales de este estado económico básico surgen alternados en el Boletín

Estado de consecuencias del Instituto Mexicano de Registradores Públicos (IMCP), en los subsiguientes requisitos:

“El estado de resultados es un estado financiero básico, que presenta información relevante acerca de las operaciones desarrolladas por una entidad durante un período de tiempo determinado. Mediante la determinación de la utilidad neta y de la identificación de sus componentes, se mide el resultado de los logros alcanzados y de los esfuerzos desarrollados por una entidad durante el período consignado en el mismo estado.

Esta información es útil principalmente para que, en combinación con la de los otros estados financieros básicos se pueda:

1. Evaluar la rentabilidad de una empresa.
2. Estimar su potencial de crédito.
3. Estimar la cantidad, el tiempo y la certidumbre de un flujo de efectivo.
4. Evaluar el desempeño de una empresa.
5. Medir riesgos.
6. Repartir dividendos”. (p.1269).

Elementos del estado de resultados son:

- a) Ingresos: “son incrementos en los beneficios económicos, producidos durante el periodo contable, en forma de entradas o incrementos del valor de los activos o disminución de las obligaciones que resultan en aumentos del patrimonio neto”.
- b) Gastos. “Son las salidas de efectivo u otras disminuciones del activo o aumentos de pasivo necesario para el desarrollo de la empresa y que ayuda a la generación de ingresos. Surgen como consecuencia de las actividades ordinarias de la empresa”.
- c) Ganancias. “Son los incrementos en el patrimonio derivados de hechos extraordinarios ajenos al giro de la entidad”.
- d) Pérdida. “Son las disminuciones en el patrimonio de la entidad derivada de hechos extraordinarios ajenos al giro de la entidad”.

“En el caso del estado de cambios en el patrimonio neto y el estado flujo de efectivo, no se especifican elementos exclusivos, ya que ambos combinan elementos del balance general y del estado de pérdida y ganancias”. (P.107-108).

Mercadería

Para Abanto M. y Castillo J. (2012) "Gestión de Stocks en la Logística de Almacenes

Cosa mueble que se hace objeto de trato o venta. Para fines contables también se entiende mercadería como un sinónimo de existencias., Diccionario aplicativo para contadores, Varios autores".(p.569-570).

CAPÍTULO III

Alternativas De Solución

Como la indagación alcanzada, se tienen opciones de solución trazadas a favor de la compañía.

- ✓ Aplicamos el método PEPS iniciales en ingresar son las iniciales en emerger.
- ✓ En el área de recepción el jefe de almacén debe considerar el método sugerido para evitar memas.
- ✓ Es necesario etiquetar los espacios en el stand para llevar un control eficiente.
- ✓ El jefe de almacén debe ordenar los comestibles que tiene menos tiempo para vencer asegurando su rotación



Se aplica el método
PEPS etiquetando
por fechas

- ✓ En el almacenamiento mantener un orden, limpieza y un inventariado de nuestros comestibles.



La limpieza y el orden son parte importante para que no se contaminen los alimentos

- ✓ En el pre – proceso o preparación de porciones debe de tener un mínimo de mermas y reutilizarlas.



Utilizar las herramientas adecuadas en la preparación

Conclusiones

1. Los bienes perecibles, transgreden en el Estado de Situación Mutualista y el Estado de Resultados de la compañía ASVANK S.A.C, año 2017, al transformar el activo corriente, el patrimonio y el resultado del ejercicio.
2. Los bienes perecibles, transgreden en el Estado de Situación Prestamista de la compañía ASVANK S.A.C, año 2017 debido a que el rótulo del activo normal de almacenamientos al impactar en S/ 11,615.40 de la misma forma en la cuenta de resultados almacenados por el idéntico valor. (Anexo 2, 3, 7)
3. Los bienes perecibles, quebrantan el Estado de Consecuencias de la compañía ASVANK SAC, año 2017 es por ello que el coste de comercializaciones ha variado en S/ 11,615.40 dicho importe representa el 25% en comparación de la pérdida del ejercicio. Debido a la omisión de controlar y concluir los inventarios.

Recomendaciones

1. Capacitar al personal para que puedan aplicar eficientemente el método de “primeras entradas de mercaderías son las primeras en salir”, lo que se quiere es que tengan productos comestibles en óptimas condiciones para la preparación de menús y platos a la carta, y no tener en stock productos comestibles asegurando su rotación, de tal manera que no varíen el activo corriente, el patrimonio y el resultado del ejercicio.
2. Implementar un plan de limpieza y desinfección conjuntamente con las buenas prácticas del manejo de la basura, para prevenir malos olores, plagas y posible contaminación. Conservar la disposición de los alimentos en el cuarto frío: las carnes y pescados crudos, ubicarlos en la parte inferior, los alimentos cocinados, en el centro y los productos lácteos en la parte superior, así evitamos que las sangres de las carnes goteen sobre alimentos cocinados y productos lácteos y de esta manera no sean contaminados, evitando así la disminución del activo corriente de existencias y el patrimonio por el monto de S/ 11,615.40 equivalente a la merma y por ende él el impacto económico con imputación contable en el Estado de resultados por el periodo 2017. (Anexo 2, 3,7)
3. Implementar la venta de las mermas ocasionadas antes de la preparación de alimentos, durante la preparación de alimentos, después de la preparación de alimentos a criaderos de porcinos, obteniendo así otros ingresos para la empresa los cuales equivalen al 15% del total de las mermas al año, generando así un incremento en el estado de resultados de la empresa debido que varía el costo de ventas.

Referencias Bibliográficas

- Abanto Martha y Castillo Jorge (2012)
“Diccionario aplicativo para contadores”, Editorial Gaceta Jurídica. p. 569-570.
- Zavala Ayala, Pascual (2014)
“Comentarios y aplicación de las normas internacionales de información financiera “,
Primera Edición, Perú: Editorial Pacífico Editores p.39-61
- Leticia Gayle Raygborn (2014)
“contabilidad de gestión presupuestos y de costos “
Edición, Perú: Editorial Océano p.92, 312-315
- Jaime Flores Soria (2014)
“costos y presupuestos-Teoría y Práctica “
Edición, Perú: Editorial CECOF ASESORES P.69
- Escudero Serrano, José (2017)
“Logística de Almacenamiento, tercera reimpresión Edición, España:
Edición Gestión2000”. p.277, 184, 81.
- Flores Soria, Jaime (2015),
“Costos Incidencia Tributaria y Jurisprudencia Fiscal”, Primera Edición, Perú: Editorial
Entrelíneas S.R.Lta. p.382, 413.
- Flores Soria, Jaime (2013)
“Contabilidad para Gerencia Aplicación de las Normas Contables y Tributarias”,
Primera Edición, Perú: Editorial Pacífico Editores S.A. p.33.
- Ferrín Gutierrez, Arturo (2005)
“Gestión de stocks en la Logística de Almacenes”. p 47-66- 67- 98- 105.

Tesis

- Iván Alfredo Serrano Puente, “PLAN DE MEJORAMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE MERMAS EN LA CADENA DE SUMINISTROS DE UNA EMPRESA DE RETAIL. AÑO 2013” Tesis para optar el título de ingeniero industrial. Universidad de Chile, Chile.
- Frías M. (2016), EL CONTROL DE INVENTARIOS DE MERCADERIAS Y SU INCIDENCIA EN LOS ESTADOS FINANCIEROS DE LA EMPRESA PC PARTS DE PROPIEDAD DEL SR. OLMES FREIRE DE LA CIUDAD DE PIÑAS. AÑO 2013” Tesis para optar al título de Contador Público, Universidad Técnica de Machala, Ecuador.
- Sedano Capillo Julissa Raquel (2016), “LAS MERMAS Y SU INCIDENCIA EN LOS ESTADOS FINANCIEROS DE LA EMPRESA CORPORACIÓN INTHERPHARMA S.A.C. PERIODO FEBRERO - DICIEMBRE 2016”. Trabajo de investigación para optar el título de contador público, Universidad Peruana De Las Américas, Lima.
- Marco Antonio Montenegro Arévalo (2016), “MERMAS Y DESMEDROS Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS ECONÓMICOS DE LAS EMPRESAS DE LA PROVINCIA DE SAN MARTIN AÑO 2016”. Trabajo de investigación para optar el título de contador público, Universidad, Lima.
- Rodríguez Martínez Cynthia (2011), PROPUESTA DE UN SISTEMA DE MEJORA CONTINUA PARA LA REDUCCION DE MERMAS EN UNA PROCESADORA DE VEGETALES EN EL DEPARTAMENTO DE LIMA CON EL OBJETIVO DE AUMENTAR SU PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD LIMA-2011. Tesis para optar el título de ingeniero industrial, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Perú.
- Anahí Pamela Espinoza Acuario (2016), “MERMAS DE HIDROCARBUROS Y UTILIDADES DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA DE COMBUSTIBLE NEGRÓN BARDALEZ TRADING E.I.R.L DISTRITO DE SAN JERÓNIMO CUSCO AÑO 2016”. Tesis para obtener el Título de Contador Público.

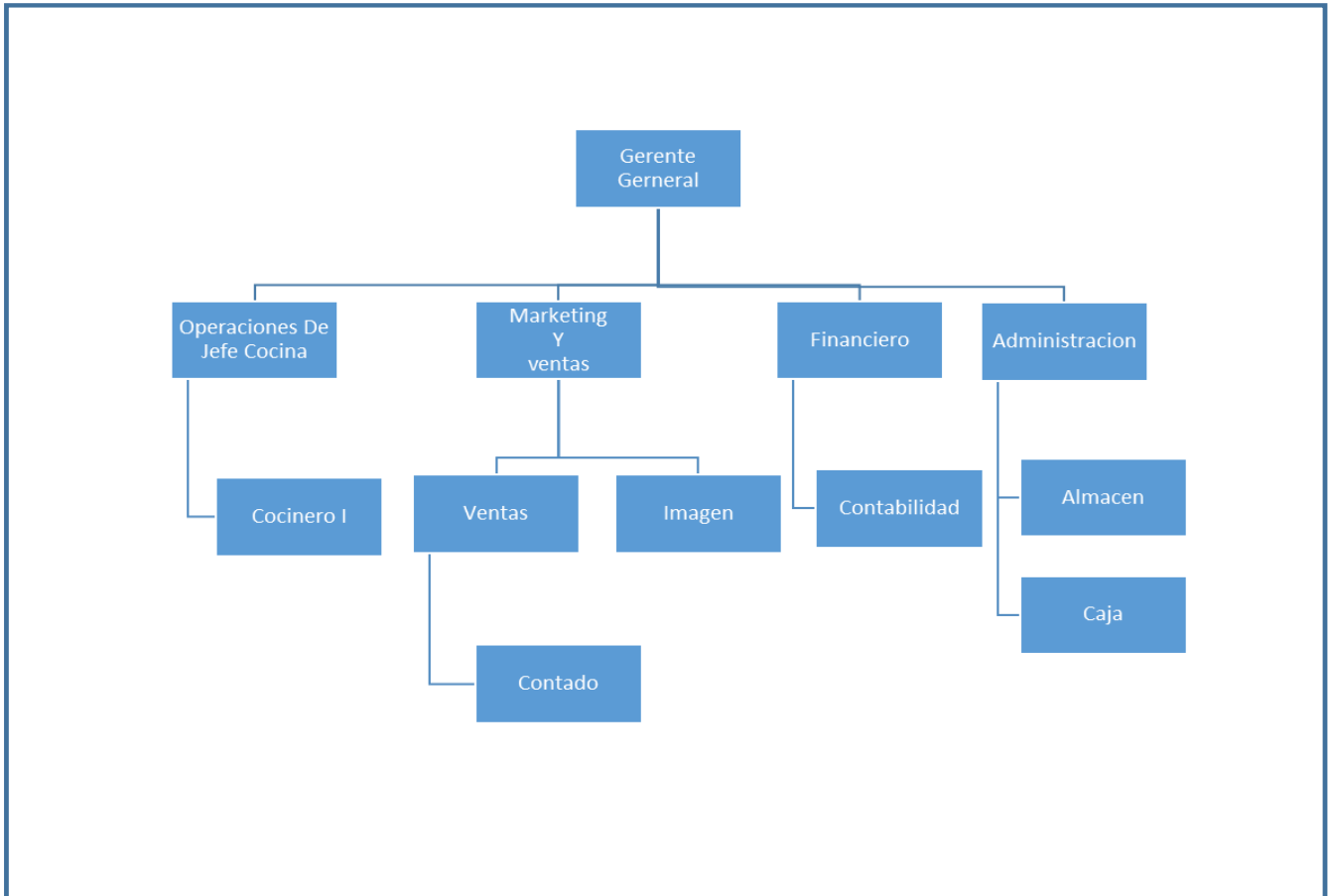
- Julca Barreto, Esther Adelina, (2008), “DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN CONTROL DE INVENTARIOS PARA LOGRAR EL CONTROL Y LA MINIMIZACIÓN DE MERMAS EN LA EMPRESA ESTACIÓN DE SERVICIOS JUANCJUMER AÑO 2008”.Tesis para obtener el Título de contador Público.
- Andrada J. Y Córdova H. (2017) CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LOS ESTADOS FINANCIEROS DE LA EMPRESA COMERCIAL M&Q EIRL Tesis para obtener el Título Profesional de Contador Público, Universidad Peruana de las Américas. En su recomendación manifiesta:

Enciclopedia

- La Enciclopedia, Salvat Editores, (2004), (p.2345).
- La Enciclopedia, Volumen 5. Salvat Editores, (2004), (p.3402)

ANEXO N° 1

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA EMPRESA ASVANK SAC.



ANEXO N° 2

ASVANK S.A.C

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017

(EXPRESADO EN SOLES)

ACTIVO	2017	%	AJUSTADO	%	DIFERENCIA
<u>ACTIVO CORRIENTE</u>					
Efectivo y Equivalentes al Efectivo	90.506	59	90.506	55	90.506,00
Existencias	46.234	30	57.849	35	11.615,40
TOT ACTIVO CORRIENTE	136.740	89	148.355	90	102.121
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>					
Propiedades, Planta y Equipo (neto)	16.780	11	16.780	10	38.499
TOT ACTIVO NO CORRIEN	16.780	11	16.780	10	38.499
TOTAL ACTIVO	153.520	100	165.135	100	140.620

PASIVO Y PATRIMONIO	2017	AJUSTADO	%	DIFERENCIA
<u>PASIVO CORRIENTE</u>				
Tributos y Aportes al Sistema de l	12.560	12560	8	
Cuentas Por Pagar comerciales	52.980	52980	35	
TOTAL PASIVO CORRIENTE	65.540	65540	43	
	0	0		
TOTAL PASIVO	65.540	65540	43	
<u>PATRIMONIO</u>				
Capital Emitido	25.350	25350	17	
Resultados Acumulado	62.630	74.245,40	41	11615,40
	0	0		
TOTAL PATRIMONIO	87.980	99.595,40	57	11615,40
TOTAL PASIVO Y PATRIMONI	153.520	165.135,40	100	11615,40

ANEXO N° 3

EMPRESA ASVANK S.A.C.

ESTADO DE RESULTADOS AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 (EXPRESADO EN SOLES)

	SIN AJUSTE	%	AJUSTADO	%	DIFERENCIA
(+) Ventas Netas (ingresos Operacionales)	249.661,00		249.661,00		
(+) Otros Ingresos Operacionales	25.254,00		25.254,00		
(=) TOTAL INGRESOS BRUTOS	274.915,00	100	274.915,00	1,00	
(-) Costo de Ventas (Operacionales)	-175.081,00	-63,69	-163.465,60	-0,59	11.615,40
(=) UTILIDAD BRUTA	99.834,00	0,00	111.449,40	0,00	11.615,40
(-) Gastos de Ventas y Distribución	-7.567,00	-2,75	-7.567,00	-0,03	
(-) Gastos de Administración	-29.133,00	-0,11	-29.133,00	-0,11	
(-) Gastos Financiero	-504,00	0,00	-504,00	0,00	
(=) UTILIDAD OPERATIVA	62.630,00	0,00	74.245,40	0,00	11.615,40
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS Y PARTICIPACIONES	62.630,00		74.245,40		11.615,40
(=) UTILIDAD NETA	62.630,00	0,23	74.245,40	0,27	11.615,40

ANEXO N° 7
MERMAS VENDIDAS

MES	IMPORTE S/	S/ 15%
ENERO	1009.20	151.38
FEBRERO	758.50	113.78
MARZO	758.50	113.78
ABRIL	758.50	113.78
MAYO	1009.20	151.38
JUNIO	1009.20	151.38
JULIO	1513.80	227.07
AGOSTO	758.50	113.78
SETIEMBRE	758.50	113.78
OCTUBRE	758.50	113.78
NOVIEMBRE	1009.20	151.38
DICIEMBRE	1513.80	227.07
TOTAL ANUAL	11615.40	1742.34