



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA – CPA.**

**“LAS MERMAS Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE VENTA DE LA
EMPRESA LAFATTORIA S.A.”**

TUTOR: MSc. CPA. CHRISTIAN RUGEL ZÚÑIGA

AUTORA: GRACE JACINTA ALAVA CHALEN

GUAYAQUIL, 2017

REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS

TITULO Y SUBTITULO:

**LAS MERMAS Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE VENTA DE LA EMPRESA
LAFATTORIA S.A.**

AUTOR/ES:

GRACE JACINTA ALAVA CHALEN

REVISORES:

MSc. CPA. CHRISTIAN RUGEL ZÚÑIGA

INSTITUCIÓN:

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE
GUAYAQUIL

FACULTAD:

ADMINISTRACIÓN

CARRERA:

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

FECHA DE PUBLICACIÓN:

N. DE PAGS:

100

ÁREAS TEMÁTICAS:

PALABRAS CLAVE:

MERMAS – ALIMENTOS – SOBRECOSTOS.

RESUMEN:

El tema de las mermas es muy importante, ya que son una de las principales causas de los sobrecostos. Mermas que se las conocen como la pérdida que tiene los productos empleados como resultado de preparación de alimentos y otras causas que por su manipuleo se deterioran, además, esto incluye las pérdidas desde la etapa de abastecimiento de los mismos incluso su preparación y hasta que los restos en los platos retornan al área de cocina. La reducción o eliminación de la merma es posible siempre y cuando se conozca cuáles son las pérdidas y se tomen acciones en conjunto para utilizar los productos de manera eficiente.

N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTORES/ES: GRACE JACINTA ALAVA CHALEN	Teléfono: 0979874267	E-mail: grace.alava@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	MGS. , DECANO DOCTOR. INGENIERO DARWIN ORDOÑEZ ITURRALDE Teléfono: 2596500 EXT. 201 DECANATO E-mail: dordoñezi@ulvr.edu.ec	

Quito: Av. Whymper E7-37 y Alpallana, edificio Delfos, teléfonos (593-2) 2505660/ 1; y en la Av. 9 de octubre 624 y Carrión, Edificio Prometeo, teléfonos 2569898/ 9. Fax: (593 2) 2509054

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

Los/Las estudiantes/egresados(as) **GRACE JACINTA ALAVA CHALEN**, de claro (amos) bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a los/las suscritos(as) y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar (**LAS MERMAS Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE VENTA DE LA EMPRESA LAFATTORIA S.A.**).

Autor(es) (as):

GRACE JACINTA ALAVA CHALEN

C.I. 0926285099

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor(a) del Proyecto de **LAS MERMAS Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE VENTA DE LA EMPRESA LAFATTORIA S.A.**, nombrado(a) por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: **LAS MERMAS Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE VENTA DE LA EMPRESA LAFATTORIA S.A.**, presentado por los estudiantes **GRACE JACINTA ALAVA CHALEN** como requisito previo a la aprobación de la investigación para optar al Título de **INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA – CPA**, encontrándose apto para su sustentación

Firma:

MSc. CPA. CHRISTIAN RUGEL ZÚÑIGA

C.I. 0919704716

CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO



Urkund Analysis Result

Analysed Document: (D30174191)
Submitted: 2017-08-18 16:03:00
Submitted By:
Significance: 7 %

Sources included in the report:

TESIS GRACE ALAVA.docx (D29790274)
CONTROL DE INVENTARIO DE LA DISTRIBUIDORA DE EMBUTIDOS DON PEPITO ARIAS
LLOCLLA .pdf (D24903755)
Burga_Sevilla_Atenas_Titulo_Profesional_2016.pdf (D29205664)
EPQUIN-GAMARRA-LA ROSA-DESVALORIZACION DE EXISTENCIAS Y SUS TRATAMIENTO
CONTABLE Y TRIBUTARIO.docx (D24937472)
<http://www.elcomercio.com/tendencias/desperdicios-alimento.html>

Instances where selected sources appear:

37

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a nuestro padre celestial Dios por su amor inmensurable quien nos ha provisto de conocimiento, sabiduría y capacidad para alcanzar esta meta profesional.

A mis Padres & Hijo por creer en mí y por ese apoyo incondicional en todo momento, motivándome en la formación académica para realizarme profesionalmente, a mi esposo por sus sabios consejos.

Le agradezco la confianza, apoyo y dedicación de tiempo a mi Tutor. Por haberme compartido sus conocimientos y sobre todo su amistad.

Me gustaría que estas líneas sirvieran para expresar mi más profundo y sincero agradecimiento a todas aquellas personas que con su ayuda y apoyo incondicional han colaborado en la realización del presente trabajo.

Gracias a los Directivos o Funcionarios de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte.

DEDICATORIA

Dedico este Proyecto de Investigación a mi Dios por guiarme por el buen camino, darme fuerza para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, permitirme realizar los conocimientos de la vida. A mis padres, esposo e hijo, por estar siempre presente en mis inicios de mis estudios, ya que si él no podría cumplir los objetivos deseados.

A mi familia y amigos por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por su ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, principios y mi perseverancia, para conseguir mis objetivos.

Tabla de contenido

Contenido

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES	
.....	III
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	IV
AGRADECIMIENTO	VI
DEDICATORIA.....	VII
Tabla de contenido	I
ÍNDICE DE TABLAS	IV
ÍNDICE DE FIGURAS.....	V
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	1
CAPÍTULO I.....	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2. Formulación del Problema	3
1.3. Sistematización de problema	3
1.4 Justificación de la Investigación	3
1.5. Objetivo General.....	4
1.6. Objetivos Específicos	4
1.7. Delimitación de la Investigación.	5
1.8. Idea a defender:.....	5
MARCO TEORICO.....	6

CAPÍTULO II.....	6
2.1. Antecedentes de la Investigación.....	6
2.2. Bases Teóricas	8
2.2.1 Marco Teórico Referencial	8
2.2.2 Definición de mermas.....	9
2.2.4 Mermas y su tratamiento contable y tributario.....	11
2.2.5 Fases en la Gestión de la Merma	13
2.2.6 DEFINICIÓN DE DESMEDROS	21
2.2.7 INVENTARIOS:.....	24
2.3. Marco Conceptual.....	25
2.4. Marco Legal	29
2.4.1 Norma Internacional de Contabilidad n ° 2 (NIC 2).....	29
2.4.2 REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE LA LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO, LORTI.	34
2.4.3. Anticipo del Impuesto a la Renta.....	39
2.4.4 Norma Internacional de Contabilidad n ° 8 (NIC 8).....	40
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	43
CAPÍTULO III.....	43
3.1. Metodología	43
3.2. Tipos de Investigación	43
3.2.1. Investigación Analítica	43

3.2.2. Investigación Documental	43
3.2.3. Investigación de Campo.....	44
3.3.Enfoque de la Investigación	44
3.4.Técnicas e Instrumentos de Investigación	44
3.4.1. La Observación	44
3.4.2. Entrevista	45
3.4.3. Análisis de datos	45
3.5. Población y Muestra	45
3.5.1. Población	45
3.5.2. Muestra	46
3.6.Análisis de Resultados	47
3.7.Análisis de los Estados de Situación Financiera	62
3.7.1 Análisis Porcentual del Estado de la Condición Financiera.....	62
3.7.2 Control de la Materia Prima.....	65
3.8 Analisis de Estado de Resultado Integral	65
3.8.1 Análisis Porcentual del Estado de Resultado Integral	65
3.8.2 Incidencias en el Estado de Resultado	66
3.8.3 Reconocimiento de las Mermas	67
3.8.4 Causas de las Mermas.....	67
3.8.5 Formato para Control de Inventarios de Materia Prima	68
INFORME TÉCNICO	80

CAPÍTULO IV.....	80
4.1 Justificación del Informe.....	80
4.5 Impacto Financiero	81
4.6 Razones Financieras.....	81
4.7 Flujogramas	84
4.8 Procedimiento	86
4.8.1 Control de Inventarios	86
4.8.2 Control de Mermas	87
4.8.3 Cálculo de las Mermas.....	87
4.8.4 Contabilización de las Mermas.....	92
4.8.5 Cambios en el Estado de Resultado.....	92
Conclusiones.....	93
Recomendaciones	94
Referencias Bibliográficas.....	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Población.....	46
Tabla 2: Muestra.....	46
Tabla 3: Entrevista efectuada al Gerente General.....	47
Tabla 4: Entrevista efectuada al Contador.....	51

Tabla 5: Entrevista efectuada al Jefe de compras.....	55
Tabla 6: Entrevista efectuada al Jefe de cocina.....	58
Tabla 7: Estado de Situación Financiera al 31 de Diciembre del 2015.....	62
Tabla 8: Estado de Resultado Integral al 31 de Diciembre del 2015.....	66
Tabla 9: Control de Inventarios de Materia Prima Básico.....	68
Tabla 10: Ejemplo de Control de Inventarios de Materia Prima Detallado.....	86
Tabla 11: Control de Mermas en base a los Inventarios Mensuales	87
Tabla 12: Inventario de las Materias Primas en el mes de enero año 2017.....	88
Tabla 13: Mermas justificadas en el mes de enero2017.....	89
Tabla 14: Costo en compras de las materias primas y valorización de las mermas.....	92
Tabla 15: Cálculo Estimado de las Mermas en el año 2015.....	94
Tabla 16: Contabilización de las Mermas al fnal del periodo 2015.....	94
Tabla 17: Variación en el Estado de Resultado Integral 2015 incluyendo las mermas.....	95

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Árbol del problema.....	2
Figura 2: Flujograma del proceso para determinar las mermas en la producción.....	84
Figura 3: Flujograma del proceso para determinar las mermas en las compras de la materia prima.....	85

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

CAPÍTULO I

1.1 Planteamiento del problema.

El tema de las mermas es muy importante, ya que son una de las principales causas de los sobrecostos, mermas que se las conoce como la pérdida que tienen los productos empleados como resultado de preparación de alimentos y otras causas que por su manipuleo se deterioran, además, esto incluye las pérdidas desde la etapa de abastecimiento de los mismos incluso su preparación y hasta que los restos en los platos retornan al área de cocina.

La Empresa Lafattoria S.A. viene trabajando en la ciudad de Guayaquil dando servicio de Catering desde hace 15 años, durante el cual ha evidenciado algunos problemas con relación a las mermas, no se preocupan por la estabilidad de los inventarios y realizan pedidos de los mismos teniendo en existencias, motivados muchas veces por la ausencia de controles y el poco dominio que tienen de la existencia de los mismos, apelando al criterio del cocinero.

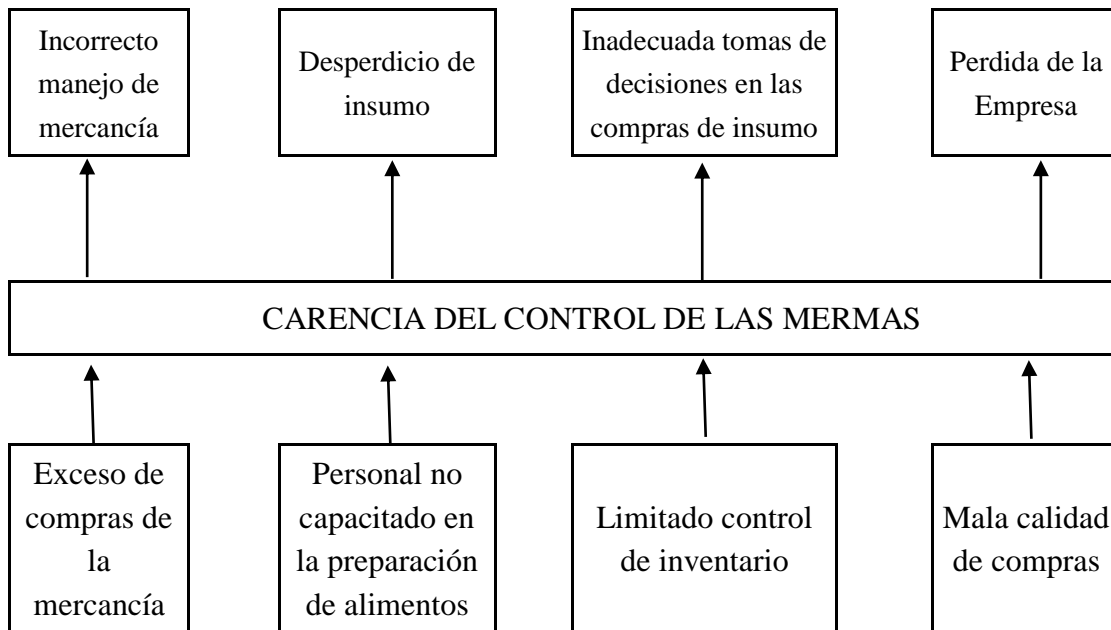
El exceso de compras en la mercancía genera muchas pérdidas porque se está desperdiciando insumos que por su fecha de caducidad no se los puede utilizar, además no cuentan con un buen departamento de calidad y las compras que se hacen son basadas en

los criterios del jefe de cocina y todo este proceso genera perdida para la Empresa.

La Empresa cuenta con personal no capacitados y esto ocasiona que en el momento de preparar las comidas no utilicen las medidas correctas y se generen exceso en el uso de los insumos y por ende se desperdicia mucha mercancía.

1.1.1 Árbol del Problema

EFEECTO



CAUSA

Figura 1: Árbol del problema

Nota: Información tomada de Lafattoria S.A.

1.2. Formulación del Problema

¿Cómo incide las mermas en el costo de ventas en la Empresa lafattoria S.A.?

1.3. Sistematización de problema

- ¿De qué manera las mermas afectan al margen de utilidad?
- ¿De qué forma las mermas sobresaltan al ingreso?
- ¿Cuáles han sido los resultados debido al control de las mermas?
- ¿Qué percusión sobre la utilidad de la Empresa a causado la disminución de las mermas?
- ¿Qué impacto sobre el costo de venta tendra la disminución de las mermas?

1.4 Justificacion de la Investigacion

La siguiente investigación está encaminada a ayudar a la Empresa a mejorar el control de la merma generada, se desperdician alimentos de manera innecesaria, lo que se traduce en desperdicio de dinero para la Empresa. Además debemos pensar en los efectos negativos en el medio ambiente que implica esa merma, cada año el desperdicio de alimentos en el mundo incrementa los gases de efecto invernadero con 3.3 mil millones de toneladas (UNEP 2013).

La reducción o eliminación de la merma es posible siempre y cuando se conozca cuáles son las pérdidas y se tomen acciones en conjunto para utilizar los productos de manera eficiente.

Esta investigación es factible gracias al acceso de información que brinda la empresa además de otros factores importantes que ayudarán a la realización original y satisfactoria de ésta investigación, lo son también: la disponibilidad de tiempo, posibilidad económica, amplia disposición bibliográfica tanto en libros, revistas, Internet.

Los beneficiarios directos de esta investigación son los propietarios de la empresa, que contarán con información técnica y confiable para el buen desempeño de la ciencia contable y financiera, la cual ejercerán efectos en el incremento de su índice de rentabilidad y productividad.

1.5. Objetivo General

- Analizar Las mermas y su incidencia en el costo de venta.

1.6. Objetivos Específicos

- Llevar un control de todas las mermas, registrando el motivo de las mismas.
- Tener un reporte de incidencia de las mermas generadas por el mal manejo de mercancía para la toma de decisiones de la alta gerencia.
- Verificar el producto para llevar un control interno y notificar al proveedor, tratando de llegar a un acuerdo para el cambio físico de dicha mercancía.

1.7. Delimitación de la Investigación.

Campo: Contable

Area: Contabilidad-Inventario

Tema: Las mermas y su incidencia en el costo de venta.

Empresa: Lafattoria S.A.

Ciudad: Guayaquil - Ecuador

Año: 2015

Direccion: Av. Juan Tanca Marengo Km. 6,5 de la Parroquia Tarqui.

1.8. Idea a defender:

La empresa debe realizar un analisis del control de las mermas disminuyendo el costo de venta de la Empresa Lafattoria S.A.

MARCO TEORICO

CAPÍTULO II

2.1. Antecedentes de la Investigación.

La Empresa Lafattoria S.A. se caracteriza por ser la empresa líder en el mercado local, dedicada a la prestación de servicios de Catering para la Industria y el sector empresarial.

Nuestro constante crecimiento se debe al talento humano capacitado y comprometido con los objetivos corporativos, siendo la mayor fuente generadora de oportunidades y el pilar fundamental para alcanzar la entera satisfacción de nuestros selectos consumidores.

Es la primera empresa a nivel regional calificada para el proceso de certificación ISO 22000, cuyo cumplimiento total se prevé para el primer semestre del presente año.

Actualmente servimos a 35.000 personas promedio diario en diferentes ciudades del Ecuador; Guayaquil, Quito, Cuenca, Santo Domingo, Manabí, Napo, Quevedo, Machala, Babahoyo; siendo justamente nuestra cartera de clientes, quienes corroboran nuestro compromiso de servirles.

Incrementar y consolidar nuestra cadena de producción y comercialización de alimentos procesados para el consumo empresarial e industrial a través de la

capacitación y desarrollo de nuestros proveedores, mejoramiento continuo de los procesos y motivación de nuestra fuerza laboral, y así consecuentemente garantizar la calidad requerida por nuestros clientes y lograr la más alta productividad sin descuidar el desarrollo de la comunidad y la conservación del medio ambiente.

Ser la empresa líder nacional en catering industrial y empresarial en un entorno de desarrollo confiable, seguro, sólido, flexible y rentable; construyendo un cambio en la era tecnológica del conocimiento con el soporte de la calidad humana de nuestra gente, la gestión efectiva y el expertiz de nuestros directivos cuya gestión se anticipe y adapte al cambio e innovación permanente.

El presente proyecto de investigación dentro de la fundamentación teórica plasmará todos aquellos antecedentes referenciales que se constituye en elementos básicos para el desarrollo de la investigación, así mismo mostrará aquel marco teórico que permita reforzar la investigación, la misma que es parte para extraer el marco conceptual.

Al no ser conscientes de la merma generada, se desperdician alimentos de manera innecesaria, lo que se traduce en desperdicio de dinero y en los efectos negativos en el medio ambiente que implica esa merma, cada año el desperdicio de alimentos en el mundo incrementa los gases de efecto invernadero con 3.3 mil millones de toneladas.

(UNEP, 2013)

En México todos los días se desperdician más de 30,000 toneladas de alimentos en buen estado (El Financiero, 2014, pág. 30).

Estas pérdidas se producen a lo largo de toda la cadena de abastecimiento de alimentos, desde el campo hasta el plato servido.

Para evitar tanto desperdicio es necesario aprender a gestionar las mermas, La gestión de la merma es un conjunto de actividades que se realizan para un uso eficiente a todos los insumos necesarios para la preparación de alimentos, de tal manera que se generen menos desperdicios de comida.

La reducción o eliminación de las mermas es posible siempre y cuando se conozca cuáles son las pérdidas y se tomen acciones en conjunto para utilizar los productos de manera eficiente.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1 Marco Teórico Referencial

El marco teórico puede incluir en ciertos casos otros espacios relativos a la investigación que son conocidos como marco referencial y marco conceptual, (Juan Fernández, 2013, p. 125)

2.2.2 Definición de mermas

Se conoce como merma la pérdida que se tiene de los productos empleados como resultado de la Preparación de alimentos. Esto incluye las pérdidas desde la etapa de abastecimiento de los productos (p.ej. tomates aplastados durante el transporte), almacenamiento (p.ej. verduras podridas debido al mal almacenamiento), preparación de alimentos (p.ej. cáscaras, raíces, pepas, etc.) y hasta que los restos en los platos retornan al área de cocina.

Merma es la acción y efecto de mermar (hacer que algo baje o disminuya, consumir una parte de algo, quitar alguna parte de una cierta cantidad). Una merma, por lo tanto, es una porción de algo que se sustrae o se consume naturalmente (Pérez y Merino. P. 2014).

¿Por qué es importante saber cuál es nuestra merma?

Al no ser conscientes de la merma generada, se desperdician alimentos de manera innecesaria, lo que se traduce en desperdicio de dinero para el restaurante. Además, debes pensar en los efectos negativos en el medio ambiente que implica esa merma, cada año el desperdicio de alimentos en el mundo incrementa los gases de efecto invernadero con 3.3 mil millones de toneladas (UNEP 2013). Para evitar esta situación resulta necesario aprender a gestionar la merma en los restaurantes. La gestión de la merma es un conjunto de actividades que se realizan en un restaurante para darle un uso eficiente a todos los insumos necesarios para la preparación de alimentos, de tal manera que se generen menos

desperdicios de comida. La reducción o eliminación de la merma es posible siempre y cuando se conozca cuáles son las pérdidas y se tomen acciones en conjunto para utilizar los productos de manera eficiente.

La reducción de merma puede generar diversos beneficios.

- ❖ La mejora de herramientas de trabajo
- ❖ Equipo de protección personal
- ❖ Uniformes
- ❖ Cursos para el desarrollo del personal
- ❖ Bonos monetarios
- ❖ Caja de ahorro, entre otros.

2.2.2.1 Tipo de Merma

Las mermas se dividen en dos grupos:

Merma Conocida y merma desconocida

Cuando se conocen las causas de las pérdidas estamos hablando de las mermas conocidas y los factores que causan estas mermas son los vencimientos y las roturas.

La mercadería o los insumos que conforman el área de comida tienen sus fechas de vencimiento.

Las roturas ocasionan pérdidas que ocasionan graves problemas que en ciertas ocasiones representan un elevado porcentaje del total de la merma.

La causas que provocan roturas pueden ser muchas, de las cuales citaremos algunas:

Error al packaging de los productos

Inadecuada manipulación en los procesos de reposición

Inapropiada utilización de la mercadería exhibidos por parte de clientes

Inadecuada estiba de productos se los lugares de depósitos

Transporte de los productos a los puntos de ventas.

2.2.4 Mermas y su tratamiento contable y tributario

Se comprende por merma a la disminución o rebaja de un bien, en su comercialización o en su proceso productivo, debido a la pérdida física que afecta a su constitución y naturaleza corpórea, así como a su pérdida cuantitativa por estas relacionada a cantidades.

Para efectos contables las mermas o desmedros se reconocen de la siguiente manera:

<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>DEBE</u>	<u>HABER</u>
68 Provisiones	XXX	
29 Provisión por desvalorización de existencias		XXX

No hay norma que establezca el monto aceptable de merma o desmedro, ese monto se obtiene mediante informe técnico de profesional independiente.

Para efectos tributarios las mermas o desmedros deben encontrarse sustentados con el informe del profesional independiente para su deducción como gasto.

En lo tributario, según la Ley del Impuesto a la renta, todas las empresas que realicen labores

industriales o de servicios y que detecten pérdidas en sus insumos o materias primas como proceso normal en el giro de su negocio, pueden acogerse a los beneficios tributarios sobre el caso, a fin que estos puedan hacer las deducciones correspondientes para el pago del Impuesto a la Renta, para que esta deducción sea aceptada por el SRI, la empresa debe sustentar esta pérdida.

Los desperdicios de alimentos suceden en gran medida de las condiciones específicas y situación geográfica de cada país o cultura. En muchos países de ingresos bajos, las pérdidas de comida o de alimento se deben a varias limitaciones relacionadas con los métodos utilizados en el cultivo, el acopio, el transporte, el procesamiento, las áreas frigoríficas, las infraestructuras, y el sistemas de envasado y comercialización del mismo.

Las cuantiosas pérdidas de alimentos se producen debido a las condiciones sociales y culturales, algunas de las cuales pueden estar ligadas a los variados papeles productivos y sociales que ejecutan hombres y mujeres en las diversas etapas de la cadena de valor. De hecho, a pesar de que las damas juegan con frecuencia un papel importante en la producción agrícola, el manejo poscosecha y la comercialización, las barreras sociales están presentes en el medio rural y pueden obstaculizar su participación en la cadena.

Existen varios motivos de desperdicio de alimentos en los países de ingresos elevados que están relacionadas con el comportamiento del usuario y las políticas y normativas existentes para tratar otras preferencias del sector. Las contribuciones agrícolas, por ejemplo, pueden provocar demasiado cultivos agrícolas, los mismos que se perderán o desperdiciará; El empleo de los estándares de calidad pueden ayudar que alimentos que todavía son

inofensivos para el consumo humano se descarten de la cadena de suministro. Cuando no se planifica adecuadamente las compras y no se consumen los alimentos antes de su fecha de caducidad conllevan un desperdicio de alimentos inevitable.

2.2.5 Fases en la Gestión de la Merma

Fase 1: Antes de la preparación de alimentos, esta fase se refiere principalmente a la adquisición y almacenamiento de productos. Incluye todas las actividades realizadas antes de poner los productos a disposición del cocinero para que empiece su labor.

Fase 2: Durante la preparación de alimentos, esta fase se produce cuando el cocinero está preparando los platos del menú del día. ¿Qué tipo de merma se podría producir en esta etapa? Principalmente cáscaras de verduras y frutas, huesos, grasa animal, entre otros.

Fase 3: Después de la preparación de alimentos, una vez que los platos son servidos a los clientes, ¡el trabajo no termina ahí! Esta fase se enfoca en la comunicación con los comensales al tomar las órdenes y todo lo que ocurre después que retornan los platos al área de cocina.

La comida se pierde o desperdicia en el proceso de la cadena alimentaria, desde la elaboración agrícola inicial hasta llegar al consumidor final. En los grandes países, los alimentos se desperdician significativamente en la etapa del consumo, esto significa que se rechazan

incluso si todavía son útiles para el consumo de las personas. En los países industrializados, también existen importantes pérdidas al inicio de las cadenas de suministro de productos, en cambio en los países de ingresos bajos, los alimentos se desperdician muchas veces durante los inicios y las etapas intermedias de la cadena de abastecimiento de alimentos y se desperdician menos alimentos en el consumo. En forma habitual, en el mundo industrializado se desperdician más alimentos per cápita que en los países en desarrollo. Se puede decir por muchos estudios que el desperdicio per cápita de alimentos por cliente en Europa y América del Norte es mayor que en el resto de países. El origen o causa de las pérdidas y el desperdicio de los alimentos en los países de bajo recursos están esencialmente relacionadas con las restricciones económicas, técnicas y de trámite de las técnicas de utilización, las instalaciones para el acopio y la refrigeración en situaciones climáticas difíciles, el equipamiento, el envasado y los métodos de comercialización. Si se tomara en cuenta que pocos agricultores de los países en desarrollo habitan al límite de la perplejidad alimentaria, una disminución en las pérdidas de alimentos lograría aatesorar un impacto inmediato y muy significativo en sus forma de vida. Las series de abastecimientos de alimentos en países en desarrollo deben fortalecerse, entre otros, alentando a los pequeños agricultores a organizarse para variar y su producción y comercialización. Igualmente es necesario asignar en equipamiento, transportes, empresas alimentarias y de envasado. Es importante resaltar que el sector público como el privado deben desempeñar una buena función para lograr estos objetivos. Existen muchas causas de las pérdidas y por ende el desperdicio de alimentos en muchos países de ingresos altos y medianos que se dan principalmente por el comportamiento del cliente o consumidor y de la

ausencia de coordinación entre los diversos actores de la serie de suministro. Las alianzas de venta entre compradores y agricultores pueden colaborar al desperdicio de muchos cultivos agrícolas ya que muchos alimentos se desperdician debido a estándares de calidad que expulsan productos alimenticios que su apariencia no es perfecta. Otras causas que generan desperdicio a nivel de usuario o consumidor son la insuficiente planificación a la hora de hacer la compra, las fechas de caducidad de los productos que no se consideran al hacer las compras y la actitud indiferente de aquellos consumidores que pueden permitirse desperdiciar comida.

En nuestro país no hay cifras exactas y claras de la pérdida de alimentos. Pero la FAO incluye a nuestro país entre los 12 del continente en donde los alimentos que se desperdician alcanzaría para alimentar a muchas personas para lograr terminar con el hambre.

Para bajar las cifras de desperdicios de alimentos, se deben aplicar las iniciativas como la Estrategia de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de la FAO, que empezó en el año 2014 en Septiembre para América Latina.

En nuestro país hay propuestas. El Sr. César Moreira (2015) afirma que, catedrático de Ingeniería en Alimentos de la Espol, las carencias en la poscosecha, en exclusivo entre pequeños productores, ocasionan 21% de pérdidas en el agro. Como una solución, propone, se deberían diseñar contenedores móviles, con ambientes de frío para transportarlos a los sitios de cosecha. (p. 205)

Una buena capacitación de agricultores, en temas relacionados como el punto óptimo de maduración, incluso ayudaría, expresa. A parte de esto, indica el Sr. Moreira, definir estas

estrategias depende de una buena articulación entre , la industria, la academia y el Estado.

Existe otro escenario donde se producen pérdidas que es la industria, en que los estrictos estándares de calidad como por ejemplo el color, tamaño y maduración señalan la diferencia entre el artículo aprobado y el despreciado. Los últimos señalados tienen una nueva oportunidad en industrias dedicadas a fabricar subproductos. Graciela Vásquez, Directora de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Espol, pone de ejemplo el banano. El producto que no se exporta con el tiempo puede convertirse en compotas y a veces deshidratados.

La Espol se encuentra liderando una investigación acerca de los cereales, pseudocereales, tubérculos y raíces, El objetivo es evitar la extinción de alimentos ricos en nutrientes como papano, camote y zanahoria blanca.

Por medio de la industrialización, señala Graciela Vásquez (2013), se pueden inventar sopas instantáneas, las barras nutricionales, el pan y harinas compuestas. De esta manera, sus ingredientes, que al ambiente surgirían en un par de semanas, persistirían cerca de un año. De esta manera los residuos al final tendrían utilidad. (p. 156).

Los alimentos para los animales de granja y la utilización del metano de la descomposición orgánica son diferentes ejemplos para evitar el desperdicio. Algunos países como Suecia, el metano de la basura se modifica en energía para calefacción y generar electricidad. En nuestro

país, la ciudad de Cuenca se encuentra desarrollando un proyecto semejante, utilizando una planta de biogás.

El banco de alimentos es otro aliado en la lucha para combatir los desperdicios. En la ciudad de Guayaquil se construye una bodega de Diakonía, que guardan las donaciones de algunas empresas. El alimento es abastecido a varias agencias beneficiarias, esto se consigue gracias a una cuota solidaria que es equivalente al 10% del valor original. La comida es distribuida a miles de personas de escasos recursos en especial a los niños..

El Gerente de operaciones del banco el Sr. Recalde, indica que al mes se manejan de 7 a 8 toneladas de alimentos. Existen muchas empresas que están tomando conciencia de no quemar o botar los productos que por diversos motivos por ejemplo, por fallas en envases, etiquetas o que su fecha de caducar se aproxima, no salen de las perchas de los supermercados..

Existen estudios de la carrera de Nutrición de la Espol, que cooperana con Diakonía, revelan que la elaboración de platos de comida utilizan ingredientes de alto valor nutricional del banco, puede costar muy poco y alcanzar para varias personas.

Para incrementar la variedad de productos, adquieren las legumbres y frutas que se desperdician en el mercado de Montebello en la ciudad de Guayaquil. Según Recalde (2014)

los comerciantes al día en ese lugar se pierden algunas toneladas de alimentos.

Con la tecnología al alcance de todos el Internet es una herramienta valiosa a la hora de sacarle provecho a los desperdicios. La página Piensa-Aliméntate-Ahorra es una buena iniciativa del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, en cooperación con la FAO, y está enfocado a los consumidores, con buenos y prácticos consejos de adquisición de compra, porciones y variedad de preparación. (p. 175).

El problema de las pérdidas de alimentos es muy significativo en el afán para combatir el hambre, subir los ingresos y aumentar la seguridad alimentaria en muchos países pobres del mundo. El desperdicio de alimentos perjudican a la seguridad alimentaria de los más pobres, a la calidad alimentarias, al crecimiento económico y al medioambiente. En el mundo entero las causas precisas de las pérdidas de alimentos cambian y en muchos casos dependen de las condiciones específicas y de la situación local de cada territorio. En otras palabras, las pérdidas de alimentos están influenciadas por las decisiones tomadas en la producción de cultivos y de sus patrones, el equipamiento y capacidad interna, los sitios comerciales y los medios de distribución, así mismo por las compras de los usuarios y las destrezas de uso de alimentos. Lo aconsejable es que estas pérdidas de los alimentos se mantengan al mínimo en cualquier país, libremente de su nivel de desarrollo económico y del desarrollo de sus sistemas.

Estas pérdidas de los alimentos conllevan el desperdicio de recursos empleados en la

producción, como son la tierra, el agua, la energía e insumos. Elaborar comida que no va a consumirse evidencia emisiones innecesarias de CO₂ y además de pérdidas en el valor añadido de los variados alimentos producidos.

Las pérdidas de alimentos a nivel económico, tienen un impacto negativo directo en los ingresos, que afecta tanto a los agricultores como a los consumidores. Debido que muchos agricultores viven al margen de la inseguridad alimentaria, al disminuirlas pérdidas de alimentos puede tener un impacto inmediato y muy significativo en sus medios de vida. No hay duda, que la prioridad para los consumidores pobres es el acceso a productos alimentarios nutritivos y asequibles. Es importante señalar que la inseguridad alimentaria es, a veces, más una cuestión de acceso de poder adquisitivo que de suministro. Para poder ayudar a disminuir el coste de los alimentos para el usuario final y de esta manera incrementar el acceso a estos se debería mejorar la eficacia de la cadena de abastecimiento de alimentos . Debido a la magnitud de las pérdidas de alimentos, la inversión de manera rentable en su disminución puede ser una forma de bajar el precio de los alimentos pero teniendo en cuenta que la ganancia financiera originada de la reducción de las pérdidas no sean mayores que sus costes.

Actualmente no podemos determinar exactamente la cantidad de alimentos que se pierden y desperdician en el mundo y qué medidas de prevención se pueden establecerse, aunque es imposible saber de manera precisa, no hay muchas investigaciones que se estén haciendo al respecto. Es muy sorprendente si consideramos que las previsiones sugieren que la producción de alimentos debe incrementarse de manera elocuente para agradar las futuras

demandas mundiales

Actualmente la disminución de los desperdicios es uno de los mayores desafíos para la industria restaurantera, aunque no sólo por las pérdidas de alimentos y el derroche de dinero, incluso porque hoy en día existe un nuevo consumidor, el consumidor consciente, el que se preocupa por la procedencia de sus alimentos y por conocer dónde finalizan.

En el último trimestre del 2013 y el primero del 2014 y en el marco del programa FORLAC (Promoción de la Formalización en América Latina y el Caribe), se estableció una cápsula de capacitación en torno a la reducción de desperdicios alimenticios en restaurantes PyME en la zona turística de Bahía de Banderas de Nayarit. Así mismo se establecieron indicadores que midieron el desperdicio de alimentos y los costos que esta pérdida implicó.

Luego de un periodo piloto de 5 meses, los resultados obtenidos a través del sistema de medición SIMAPRO de la OIT, mostró una reducción de más de media tonelada de desperdicios en cinco restaurantes, demostrando que es posible contribuir a la mejora de la productividad implementando prácticas verdes de manera consciente. Los ahorros generados en el uso apropiado de alimentos pudieron ser empleados para la formalización del empleo en los restaurantes piloto.

2.2.6 DEFINICIÓN DE DESMEDROS

Para el Diccionario de la real academia Española la palabra “desmedro” significa “acción y efecto de desmedrar” y el verbo desmedrar es sinónimo de deteriorar, que significa “Estropear, menoscabar, poner en inferior condición algo”, el segundo sinónimo de desmedrar es decaer, en el sentido de ir a menos y tiene como significado lo siguiente, dicho de una persona o de una cosa: Ir a menos, perder alguna parte de las condiciones o propiedades que constituían su fuerza, bondad, importancia o valor.

Coincidimos con FERNANDEZ ORIGGI cuando precisa con respecto a los desmedros que “este es el caso típico de la pérdida de perecibles. Por ejemplo, aquel caso en donde se adquieren alimentos, los cuales se pierden por degradación natural (caso típico de cargamento de frutas)”

Se debe realizar una distinción entre la merma y el desmedro, ello se puede apreciar en la **RTF N° 199-4-2000**, en donde el Tribunal Fiscal determina que:

La distinción entre mermas y desmedros consiste en que la primera alude a una pérdida en cantidad, mientras que la segunda se refiere a una disminución en calidad. Las mermas y desmedros no necesariamente se derivan del proceso productivo, toda vez que se refiere a bienes, insumos y existencias en general.

2.2.6.1 EJEMPLOS DE DESMEDROS

Para poder entender la figura de los desmedros analizaremos propondremos algunos ejemplos.

1. La venta de pan embolsado en los centros comerciales y tiendas donde tiene una fecha de vencimiento, una vez vendida la misma si no se ha vendido se retira del comercio pasando a la calidad de desmedro, toda vez que el pan ha perdido sus propiedades que lo hacen apto para la venta.
2. Repuestos para maquinas que ya están descontinuadas en el mercado o que por el avance tecnológico se fabrican modelos más avanzados.
3. Un lote de espárragos empaquetados listo para ser embarcados para su exportación, pero se detecta un brote de hongos, lo cual los convierte en no aptos para consumo humano.
4. Bobinas de papel que son utilizadas en los procesos de impresión de texto que se encuentran en un almacén lleno de humedad, lo cual ha deteriorado en más de un 70% el contenido de las mismas.
5. Muebles de melamina que están ubicados en un almacén contiguo a un local que se incendió y que las fuertes cantidades de agua que fueron utilizadas por los bomberos originaron que la humedad del almacén se incremente, de este modo las planchas de melamina de los muebles empezaron a desprenderse.

¿ES LO MISMO MERMA QUE DESMEDRO?

No es lo mismo, conforme a lo enseñado por la NIC 2, se define a la merma como el daño físico tanto en el volumen, peso o cantidad de las existencias, originada por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo.

(Origg, 1980) menciona que la RTF N° 16274 de 16 de diciembre de 1980 precisa que dentro del concepto de mermas están comprendidas las pérdidas de productos en el proceso de producción y envasado, la rotura de botellas llenas dentro del almacén de la planta y manipuleo de embarque del depósito a los medios de transporte, y las pérdidas en operaciones que se realizan normalmente, tales como envasado que no reúne las condiciones formales para su venta, como igualdad de niveles de contenido, etc., que se suele entregar gratuitamente al personal o al público.

2.2.6.2 EJEMPLOS DE MERMAS

Veamos algunos ejemplos de mermas que nos permitirán diferenciar esta figura del concepto de desmedro.

- ❖ La pérdida de partes de cartón y badana en la encuadernación de agendas con cubierta de cuero, ello debido al hecho que se deben realizar cortes en ambos materiales para adaptarlos a los distintos tamaños de las agendas.
- ❖ La pérdida de papel de regalo, moños y cintas adhesiva en la envoltura de regalo realizada por los centros comerciales en fechas de fiestas, debido al distinto tamaño de los regalos y por la premura del corto tiempo en envolverlos.

- ❖ La pérdida de volumen que se produce en la elaboración de piñas en rodajas, cada vez que quitarles la cascara, el centro y los bordes.
- ❖ La pérdida del combustible que se produce en la carga y descarga de los depósitos en los grifos y estaciones de bomberos, debido al proceso de evaporación. Esto es más acentuado en climas donde la temperatura es más elevada.
- ❖ La pérdida de peso de los animales cuando se produce el traslado para su comercialización por efecto de la deshidratación, como es el caso de los pollos trasladados de las granjas avícolas al centro de comercialización.

2.2.7 INVENTARIOS:

Los inventarios tienen como finalidad ser usados especialmente, para evitar que la carencia de productos deje sin satisfacer la demanda de los mismos e incluso llegue a parar la actividad de la empresa. Por esta razón su primer objetivo será determinar la situación de las existencias, tanto de forma general como por secciones y familias de productos. De esta forma, se podrá saber la cantidad y el valor de los bienes disponibles.

E inventario es el conjunto de productos o artículos que tiene la empresa para comercializar con clientes, aceptando la compra y venta o la fabricación primero antes de venderlo, en un cierto periodo económico determinados. Deben aparecer en el grupo de activos circulantes.

El inventario en otras palabras es la comprobación de las mercaderías existentes en el almacén, en cantidad y valor. Con él inventario se consigue:

- ❖ -Saber la situación exacta de los productos.
- ❖ -Verificar, confrontar y definir la situación física.

Al no tener un surtido adecuado en el inventario, se producen pérdidas en las ventas y se generan insatisfacciones en el usuario. De esta manera, la planeación del inventario, es fundamental para la manufacturación. La carencia de materiales o componentes pueden parar una línea de fabricación o imponer a generar cambios en el programa de producción, adicionar un coste más elevado o una posible escasez de los artículos terminados.

2.3. Marco Conceptual

La materia Prima: La materia prima es considerada todos los elementos que se insertan o se utilizan en la fabricación de un producto para su venta respectiva.

El método de reconocimiento: Este método es una forma de apreciar los inventarios de mercancías de la empresa.

PEPS: Primeras Entradas y Primeras Salidas: Significa en darle salida del inventario a aquellos productos que se obtienen primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos obtenidos o adquiridos más recientemente.

El Promedio ponderado: Este promedio es realizado mediante el cálculo promedio del costo de las mercaderías existentes y las últimas mercaderías ingresadas al almacén.

Artículos: Los artículos o productos son aquellos bienes que se localizan en proceso de producción, a la fecha de los estados financieros.

Artículo Terminados: Son productos fabricados por la empresa destinados para su venta.

Contabilidad: La contabilidad es una ciencia, que permite realizar el registro de los datos para poder clasificarlos, ordenarlos, analizarlos e interpretarlos para hacer las transacciones en una empresa y de esta manera tener un control de las cuentas con unos estados financieros correctos.

El costo de mantener un inventario: Para obtener este valor es un porcentaje del costo de un producto y es la suma de los siguientes componentes principales:

EL costo del capital: Este costo es el factor dominante del costo de mantener inventario de productos que no se vuelven desusado con rapidez.

El costo de deterioro: En este costo se estima la tasa a la que el valor del producto guardado disminuye debido a que su valor del mercado o calidad disminuyen. Este costo puede soportar variaciones impresionantes, desde tasas de muy altas de porcentaje hasta casi cero,

dependiendo del tipo de producto. dado

El costo del manejo de inventario: Este tipo de costo debe incorporar unicamente los costos incrementales de admision y almacenaje que cambian con la cantidad de mercaderia recibida. Si la cantidad manejada requiere más personas, se aumenta un costo de manejo incremental al costo de mantener inventario.

El costo de ocupación: Esterefleja el cambio incremental en el costo de espacio debido a un cambio en el inventario de ciclo.

Los costos varios: Estos costos son muy pequeños, que incorporan robos, seguridad, daños, impuestos y cargos adicionales de seguro en que se incurre.

Los costos del inventario: Estos costos dependen del tamaño delos inventario, es necesario considerar los siguientes costos :

1. Costo de transporte, este incluye los costos de las instalaciones de acopio, seguros, desperdicios, depreciación, impuestos y el costo de oportunidad de capital.
2. Costos de configuración. La manufacturación de cada producto comprende la obtención del material necesario, el arreglo de las configuraciones en el equipo, informe del papeleo requerido, el cobro adecuado del tiempo y las salidas de las presencias anteriores.
3. Costos de pedido. Estos costos son administrativos y de oficina por preparar la orden de compra o producción.
4. Costos de faltantes. Cuando se termina la mercaderia, el pedido debe esperar hasta que las existencias se vuelvan a surtir o bien es necesario cancelarlo.

El método FIFO o PEPS: Significa en que lo primero que entra es lo primero en salir. Su estimación se adapta más a la realidad del mercado, ya que utiliza una valoración basada en costos más nuevos.

El método del Costo Promedio Aritmético: Este es dado por la media aritmética de los precios unitarios de los artículos.

El método del Costo Básico: El método atribuye valores fijos a las existencias mínimas, este método es muy parecido al LIFO con la diferencia de que se aplica solamente a la cantidad de inventario mínimo.

La mercaderías: Las mercaderías son los productos que las empresas adquieren para luego comercializarlos y destinarlos a la venta sin transformación.

El Valor Neto Realizable: Es el valor de venta de un producto en el curso normal de la explotación, menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta.

Precio Razonable: Este valor es el precio por el cual puede ser variado un activo o cancelado un pasivo, entre partes interesadas y bien informadas, que realizan una transacción en condiciones de independencia mutua.

Mermas: Son las pérdidas físicas, en el tamaño o volumen, en el peso o cuantía de las existencias, originadas por diferentes causas relacionadas a su naturaleza o al proceso productivo.

Los desmedros: Son las pérdidas de tipo cualitativo y que no se pueden recuperar de las existencias, haciéndolas inútiles para los fines a los que estaban destinadas.

Los gastos no deducibles: Estos gastos son todos aquellos cuya documentación sustentatoria no cumpla los requisitos mínimos establecidos en el Reglamento de Comprobantes de Pago.

Los gastos Deducibles: Son todos los gastos que disminuyen del ingreso bruto para calcular el beneficio para efecto de los impuestos.

2.4. Marco Legal

2.4.1 Norma Internacional de Contabilidad n ° 2 (NIC 2)

Las Normas Internacionales de Contabilidad (siglas: NIC) son un conjunto de normas o leyes que establecen la información que deben presentarse en los estados financieros y la forma en que esa información debe aparecer, en dichos estados. Las NIC no son leyes físicas o naturales que esperaban su descubrimiento, sino más bien normas que el hombre, de acuerdo sus experiencias comerciales, ha considerado de importancia en la presentación de la información financiera. (Nueva edición revisada y ampliada comprender las normas internacionales de Contabilidad NIC. O. (Amat, J. Perramon, S. Aguila., 2000)

La presente Norma, revisada en 1993, estará vigente para los estados financieros que abarquen ejercicios que comiencen a partir del 1 de enero de 1995, sustituyendo a la NIC 2, Valoración y Presentación de las Existencias según el Sistema del Coste Histórico, aprobada

por el Consejo del IASC en octubre de 1975.

2.4.1.1 NIC 2 Inventario

Nos habla de que el objetivo de esta Norma es 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. 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. Los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable, según cual sea menor. Valor neto realizable, es el precio estimado de venta de un activo en el curso normal de la operación menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta. El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales. El costo de los inventarios será asignado siguiendo el método de primera entrada primera salida (FIFO) o el coste medio ponderado. La entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo también diferentes. El costo de los inventarios de productos que no son habitualmente intercambiables entre sí,

así como de los bienes y servicios producidos y segregados para proyectos específicos, se determinará a través de la identificación específica de sus costos individuales.

Cuando los inventarios sean vendidos, el importe en libros de los mismos se reconocerá como gasto del periodo en el que se reconozcan los correspondientes ingresos de operación. El importe de cualquier disminución de valor, hasta alcanzar el valor neto realizable, así como todas las demás pérdidas en los inventarios, será reconocidas como gasto en el periodo en que ocurra la disminución o la pérdida. El importe de cualquier reversión de la disminución de valor que resulte de un incremento en el valor neto realizable, se reconocerá como una reducción en el valor de los inventarios, que hayan sido reconocidos como gasto, en el periodo en que la recuperación del valor tenga lugar.

2.4.1.2 OBJETIVO

El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de las existencias dentro del sistema de valoración del coste histórico. Un tema fundamental en la contabilidad de las existencias es la cantidad de costes que se reconocen como un activo y se difieren hasta que los ingresos ordinarios correlacionados sean reconocidos. Esta Norma constituye una guía práctica para la determinación del coste y su consiguiente reconocimiento como gasto del ejercicio, incluyendo también cualquier deterioro que reduzca el importe en libros al valor neto realizable. También sirve de guía sobre las fórmulas de coste que se usan para calcular los costes de las existencias.

2.4.1.3 ALCANCE

1. Esta Norma debe ser aplicada, dentro de los estados financieros preparados en el contexto del sistema de coste histórico, para contabilizar las existencias que no sean:

(a) obra en curso, proveniente de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicio relacionados con ella (véase la NIC 11, Contratos de Construcción);

(b) instrumentos financieros; y

(c) existencias procedentes de la producción agrícola y forestal, menas de mineral y productos agrícolas, que estén en poder de los productores, siempre que sean valorados según el valor neto realizable de acuerdo con las prácticas tradicionalmente establecidas en ciertas industrias.

(d) activos biológicos relacionados con la actividad agrícola (véase NIC 41, Agricultura).

2. La presente Norma sustituye a la NIC 2, Valoración y Presentación de las Existencias según el Sistema del Coste Histórico, aprobada en 1975.

3. Las existencias a que se ha hecho referencia en 1(c) se miden al valor neto realizable en ciertas etapas de la producción. Ello ocurre, por ejemplo, cuando se han recogido las cosechas agrícolas o se han extraído las menas del mineral, siempre que su venta esté asegurada por un contrato de futuro o la garantía de las Administraciones Públicas, o bien cuando existe un mercado homogéneo donde el riesgo de fracasar en la venta es mínimo. Tales existencias, como se ha dicho, caen fuera del alcance de la presente Norma.

2.4.1.4 DEFINICIONES

4. Los siguientes términos se usan, en la presente Norma, con el significado que a continuación se especifica:

Existencias son activos:

- (a) poseídos para ser vendidos en el curso normal de la explotación;
- (b) en proceso de producción de cara a tal venta; o
- (c) en la forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

Valor neto realizable es el precio estimado de venta de un activo en el curso normal de la explotación, menos los costes estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta.

5. En las existencias también se incluyen los bienes comprados y almacenados para revender, entre los que se encuentran, por ejemplo, las mercaderías adquiridas por un minorista para revender a sus clientes, así como los terrenos u otros activos inmobiliarios que se tienen para ser vendidos a terceros. También son existencias los productos terminados o en curso de fabricación por la empresa, así como los materiales y suministros para ser usados en el proceso productivo. En el caso de un prestador de servicios, tal como se describe en el párrafo 16, las existencias se valorarán por el coste de los servicios para los que la empresa aún no ha reconocido el ingreso correspondiente (véase la NIC 18, Ingresos Ordinarios).

2.4.2 REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE LA LEY DE RÉGIMEN

TRIBUTARIO INTERNO, LORTI.

Artículo 41º.- Inventarios

Los inventarios se deben ajustar de acuerdo al siguiente procedimiento:

a) Cuando se trate de inventarios no procesados o no transformados por el contribuyente, sean éstos de bienes finales o materias primas, se deben ajustar en base al último costo de adquisición en que haya incurrido el contribuyente. Si no se hubieren realizado adquisiciones durante el último mes del ejercicio los inventarios se ajustarán, con el valor que resulte de aplicar al costo de la última adquisición realizada en el ejercicio, el porcentaje proporcional de ajuste calculado según lo indicado en el numeral 2 del artículo 37 de este Reglamento.

De no haberse realizado adquisiciones en el ejercicio, los inventarios se ajustarán aplicando, al costo ajustado que tenían al cierre del ejercicio anterior, el porcentaje de ajuste indicado en el numeral 1 del artículo 37 del presente Reglamento.

El nuevo valor ajustado del inventario no podrá ser mayor al precio de mercado vigente a la fecha del reajuste.

La diferencia entre el valor ajustado, según lo descrito en los incisos anteriores, y el costo en libros al cual se encontraban registrados los inventarios, se registrará como un crédito o un débito en la cuenta Reexpresión Monetaria.

b) (Reformado por el Art. 8 del D.E. 2553, R.O. 643-S, 28-II-95).- Cuando se trate de inventarios de productos semielaborados o terminados fabricados por el contribuyente, se ajustarán de la siguiente manera:

La porción del costo correspondiente a la materia prima e insumos directos utilizados en la fabricación, se ajustará de acuerdo con los procedimientos descritos en la letra a) precedente.

La porción del costo correspondiente a mano de obra y gastos indirectos de fabricación se ajustará al último costo incurrido por el contribuyente.

Si no se hubiere realizado ninguna producción durante el último mes del ejercicio, se ajustarán aplicando al costo de la mano de obra y gastos de fabricación de la última producción, el porcentaje proporcional de ajuste indicado en el numeral 2 del artículo 37 del presente Reglamento.

Cuando no exista producción durante el respectivo ejercicio, los inventarios de productos terminados procesados por el contribuyente, se ajustarán aplicando al costo unitario que tenían éstos al 31 de diciembre del año anterior, el porcentaje de ajuste calculado según lo indicado en el numeral 1 del artículo 37 del presente Reglamento.

La diferencia entre el costo unitario registrado en libros y el costo ajustado, se debe registrar como un débito o crédito en la cuenta Reexpresión Monetaria.

c) Cuando se trate de inventarios de productos que al cierre del ejercicio anual se encuentren en proceso, se ajustará únicamente el costo correspondiente a la materia prima de acuerdo con los procedimientos descritos en la letra a) precedente. El ajuste se registrará como un débito o crédito en la cuenta Reexpresión Monetaria.

d) Como procedimiento alternativo el contribuyente puede optar por ajustar los inventarios de productos comercializados, semielaborados, terminados y en proceso fabricados por él, de la siguiente manera:

El costo ajustado se calcula como el resultado de restar del precio promedio de venta para bienes iguales o similares durante el último mes del ejercicio impositivo, el margen de utilidad bruta por línea de producto o general del contribuyente correspondiente a ese ejercicio, según la política de la empresa. El resultado que así se obtenga se multiplicará por las unidades del inventario final y por sus respectivos porcentajes promedio de terminación, para obtener el valor ajustado.

Cuando existan ventas durante el ejercicio impositivo pero no se hubieren realizado éstas durante el último mes, el precio promedio de venta del último mes en que se hayan generado ventas se incrementará en el porcentaje proporcional de ajuste indicado en el numeral 2 del artículo 37 de este Reglamento y a este valor se le restará el margen de utilidad bruta. El resultado que se obtenga se multiplicará por las unidades de inventario final y por sus respectivos porcentajes promedio de terminación para obtener así el valor ajustado.

Cuando no existan ventas durante el ejercicio impositivo, los inventarios de productos procesados por el contribuyente, se deben ajustar aplicando al costo que tenían éstos al 31 de diciembre del año anterior, el porcentaje de ajuste calculado según lo indicado en el numeral 1 del artículo 37 de este Reglamento.

El nuevo valor ajustado del inventario no podrá ser mayor al precio de mercado vigente a la fecha del reajuste.

La diferencia entre el valor ajustado, según lo descrito en los incisos anteriores, y el costo en libros al cual se encontraban registrados los inventarios, se registrará como mayor o menor valor de los inventarios, según corresponda, y como contrapartida se registrará un crédito o

débito en la cuenta Reexpresión Monetaria.

Para cambiar el procedimiento adoptado, el contribuyente requerirá autorización previa del Director General de Rentas.

e) Las mercaderías en tránsito se ajustarán por el porcentaje de ajuste indicado en los numerales 1 y 2 del artículo 37 de este Reglamento, según corresponda. El nuevo valor ajustado no podrá ser mayor al precio de mercado vigente a la fecha del reajuste.

f) Cuando se trate de inventarios tales como: terrenos, edificios, oficinas u otros bienes inmuebles destinados a la venta de acuerdo con el giro del negocio de actividades como urbanizadoras, lotizadoras, constructoras, empresas dedicadas a la transferencia de inmuebles y otras similares, el ajuste se lo hará

según lo indicado en los numerales 1 o 2 del artículo 37 del presente Reglamento y se registrará como un mayor valor del activo y como contrapartida un crédito en la cuenta Reexpresión Monetaria. El nuevo valor ajustado no podrá ser mayor al precio de mercado vigente a la fecha del reajuste.

g) El contribuyente deberá reexpresar individualmente y de acuerdo con lo establecido en las letras anteriores, por lo menos el 70% del valor total de los inventarios físicamente disponibles, antes del ajuste. El saldo restante en su conjunto, deberá ser reexpresado en función del índice promedio resultante del ajuste antes mencionado.

h) Cuando el valor de mercado de los inventarios sea inferior al valor ajustado de los mismos y el contribuyente pueda justificarlo y documentarlo apropiadamente, se debe efectuar el reajuste hasta el valor de mercado. Los inventarios obsoletos no están sujetos a reexpresión

pero se los registrará en una cuenta separada.

i) Cuando el costo de ventas sea determinado por el sistema de diferencia de inventarios, el valor del inventario inicial será el saldo ajustado al cierre del ejercicio anterior y el valor del inventario final aquél que se obtenga antes de efectuar los ajustes indicados en los literales precedentes.

2.4.2.1. Título I

DEL IMPUESTO A LA RENTA

Capítulo IV

DEPURACION DE LOS INGRESOS

8. Pérdidas.

a) Son deducibles las pérdidas causadas en caso de destrucción, daños, desaparición y otros eventos que afecten económicamente a los bienes del contribuyente usados en la actividad generadora de la respectiva renta y que se deban a caso fortuito, fuerza mayor o delitos, en la parte en que no se hubiere cubierto por indemnización o seguros. El contribuyente conservará los respectivos documentos probatorios por un período no inferior a seis años;

b) Las pérdidas por las bajas de inventarios se justificarán mediante declaración juramentada realizada ante un notario o juez, por el representante legal, bodeguero y contador, en la que se establecerá la destrucción o

donación de los inventarios a una entidad pública o instituciones de carácter privado sin fines de lucro con estatutos aprobados por la autoridad competente. En el acto de donación comparecerán, conjuntamente el representante legal de la institución beneficiaria de la donación y el representante legal del donante o su delegado. Los notarios deberán entregar la información de estos actos al Servicio de Rentas Internas en los plazos y medios que éste disponga.

En el caso de desaparición de los inventarios por delito infringido por terceros, el contribuyente deberá adjuntar al acta, la respectiva denuncia efectuada durante el ejercicio fiscal en el cual ocurre, a la autoridad competente y a la compañía aseguradora cuando fuere aplicable.

12. Mermas.

Las mermas que ordinariamente se susciten en los procesos de producción, almacenamiento o transporte de productos susceptibles a reducirse en su cantidad o volumen, en los porcentajes que señale el Director General del Servicio de Rentas Internas, mediante resolución.

2.4.3. Anticipo del Impuesto a la Renta

Es un impuesto que grava los ingresos obtenidos por personas naturales o sociedad en un periodo económico comprendido del primero de enero al 31 de diciembre de cada año.

Es destinado a todas las personas naturales o empresas que en un periodo determinado de

tiempo han generado una utilidad, a la cual se le debe restar los costos y gastos deducibles permitidos por la ley tributaria, para así determinar una base imponible sobre cual calcular dicho impuesto.

En conclusión el impuesto a la renta es un gravamen que se aplica a los ingresos obtenidos por los contribuyentes en un determinado tiempo y que es recaudado por el estado para formar parte de su presupuesto anual.

2.4.4 Norma Internacional de Contabilidad n ° 8 (NIC 8)

Políticas contables, cambios en las estimaciones contables y errores

Esta Norma revisada sustituye a la NIC 8 Ganancia o pérdida neta del ejercicio, errores fundamentales y cambios en políticas contables, y se aplicará en los ejercicios anuales que comiencen a partir del 1 de enero de 2005. Se aconseja su aplicación anticipada.

2.4.4.1 Objetivo

1. El objetivo de esta Norma es prescribir los criterios para seleccionar y modificar las políticas contables, así como el tratamiento contable y la información a revelar acerca de los cambios en las políticas contables, de los cambios en las estimaciones contables y de la corrección de errores. La Norma trata de realzar la relevancia y fiabilidad de los estados financieros de una entidad, así como la comparabilidad con los estados financieros emitidos por ésta en ejercicios anteriores, y con los elaborados por otras entidades.

2. Los requisitos de información a revelar relativos a las políticas contables, excepto los referentes a cambios en las políticas contables, han sido establecidos en la NIC 1 Presentación de estados financieros.

2.4.4.2 Alcance

3. Esta Norma se aplicará en la selección y aplicación de las políticas contables, así como en la contabilización de los cambios en éstas y en las estimaciones contables, y en la corrección de errores de ejercicios anteriores.

4. El efecto impositivo de la corrección de los errores de ejercicios anteriores, así como de los ajustes retroactivos efectuados al realizar cambios en las políticas contables, se contabilizará de acuerdo con la NIC 12 Impuesto sobre las ganancias, y se revelará la información requerida por esta Norma.

2.4.4.3 Definiciones

5. Los siguientes términos se usan, en la presente Norma, con el significado que a continuación se especifica:

La aplicación prospectiva de un cambio en una política contable y del reconocimiento del

efecto de un cambio en una estimación contable consiste respectivamente en:

- (a) la aplicación de la nueva política contable a las transacciones, otros eventos y condiciones ocurridos tras la fecha en que se cambió la política; y en
- (b) el reconocimiento del efecto del cambio en la estimación contable para el ejercicio corriente y los futuros, afectados por dicho cambio.

La aplicación retroactiva consiste en aplicar una nueva política contable a transacciones, otros eventos y condiciones, como si ésta se hubiera aplicado siempre.

Un cambio en una estimación contable es un ajuste en el importe en libros de un activo o de un pasivo, o en el importe del consumo periódico de un activo, que se produce tras la evaluación de la situación actual del elemento, así como de los beneficios futuros esperados y de las obligaciones asociadas con los activos y pasivos correspondientes.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

CAPÍTULO III

3.1. Metodología

“La investigación es el proceso mediante el cual la persona que investiga orienta sus esfuerzos hacia hechos o situaciones para lograr conocimientos de índole científico”.

Tamayo y Tamayo (2001). Tomando esta definición podemos indicar al tipo de investigación como descriptiva debido a que entra en el nivel de registro, análisis e interpretación actual de fenómenos.

3.2. Tipos de Investigación

Existen algunos tipos de investigación que les permitira cumplir con los objetivos planteados.

3.2.1. Investigación Analítica

Este tipo de investigación permitira hacer el análisis de las compras e inventario de la empresa LafattoriaS.A. con la finalidad de describir la situación de la empresa.

3.2.2. Investigación Documental

Es una información muy confiable y forma parte importante en el proceso de la investigación ya que es una estrategia donde podemos consultar e indagar en los diferentes tipos de documentos para encontrar información relacionados al tema.

3.2.3. Investigación de Campo

La investigación de campo nos permite obtener información directamente de la realidad ya que podemos cerciorarnos cómo se están llevando los procesos y obtener información real de los datos.

3.3. Enfoque de la Investigación

Es un método correcto y cauteloso que permitirá hacer el análisis preciso de la información y está relacionado a los métodos de investigación.

3.4. Técnicas e Instrumentos de Investigación

Existen algunas técnicas muy importantes para hacer la recolección de los datos:

3.4.1. La Observación

Esta técnica muy utilizada para la recopilación de datos ya que consiste en observar hechos y realidades presentes en el contexto real, donde se desarrollan normalmente sus actividades.

Nos permite revisar los procedimientos en la preparación de las comidas, y el desperdicio que se produce y se observa la forma como almacenan los productos y el inventario que realizan, además se pudo observar el procedimiento de compras que utilizan basándose en el

inventario de insumos.

3.4.2. Entrevista

La entrevista nos permite recolectar información mediante una conversación directa y de esta manera obtenemos los datos haciendo muchas preguntas que pueden ser o no estructuradas previamente elaboradas para poder indagar más con relación al tema que se investiga.

3.4.3. Análisis de datos

El análisis de la información obtenida consiste en revelar los significados de un documento, y seleccionar la información útil que nos permitiera de ayuda para sacar conclusiones sobre la información obtenida.

3.5. Población y Muestra

3.5.1. Población

El término población es el grupo de personas de las cuales se desea indagar información para la investigación en este caso la conformaron todos los colaboradores de la empresa Lafactoria S.A los cuales se encuentran detallados en la tabla N°1.

Tabla 1: Población

Colaboradores	Numero de colaboradores
Gerente general	1
Asistente de gerencia	1
Contador	1
Asistente contable	2
Jefe de compras	1
Jefe de bodega	1
Jefe de cocina	1
Cocineros	15
Asistentes de Cocina	50
Operaciones	15
Administración	15
TOTAL	103

Nota: Información tomada de Lafattoria S.A

3.5.2. Muestra

La muestra es una parte de la población de la que se llevara a cabo la investigación,

En la tabla 2 esta el cuadro de la muestra obtenida.

Tabla 2: Muestra

Colaboradores Dpto, Inventario y compras	Numero de colaboradores
Gerente general	1
Contador	1
Jefe de compras	1
Jefe de cocina	1
Total de colaboradores	4

Nota: Información tomada de Lafattoria S.A

3.6. Análisis de Resultados

El análisis de resultados les ayudará a tener un escenario mas claro de nuestra investigación gracias a las tecnicas utilizadas como son la obeservación y la entrevista se pudo obtener los siguientes resultados:

- ❖ No existe una buena capacitación al personal de cocina y esto provoca desperdicio en la preparación de comidas.
- ❖ No existen políticas de un buen inventario con un buen sistema para poder determinar el tiempo de caducidad de cada insumo.
- ❖ Se pudo observar muchos platos preparados sin ser distribuidos, esto es por falta de mala información recibida.

En el siguiente cuadro se detallan los resultados de las entrevistas realizadas en la empresa:

Tabla 3: Entrevista efectuada al Gerente General

Objetivo de la Entrevista	Analizar la incidencia de las mermas en el costo de venta en la Empresa Lafattoria S.A
Cargo del entrevistado	Gerente General
Nombre del Entrevistado	Ing. Richard Villagran
Fecha de la Entrevista	10 de Enero del 2017
Nombre del Entrevistador	

Nota: Información tomada de Lafattoria S.A

1. ¿La empresa cuenta con los recursos necesarios para operar el negocio?

El gerente respondió que si cuentan con todos los recursos para operar.

Análisis: Según desde el punto de vista del Gerente General la empresa cuenta con todos los recursos necesarios para operar ya que está en proceso de crecimiento.

2. ¿Como gerente de la empresa usted solicita la información periódica de las mermas producidas?

El gerente indica que por el momento no se esta solicitando dicha información porque no la considera necesario.

Análisis: El gerente no solicita la información periódica de las mermas porque no lo considera necesario debido al desconocimiento de las mismas.

3. ¿ Actualmente se esta ejecutando un análisis para clasificar las mermas?

El gerente indica que en los actuales momento aún no se realiza un análisis de las mermas por el desconocimiento de las mismas.

Análisis: Actualmente no se esta realizando un analisis periodico de las mermas por el desconocimiento de las mismas.

4. ¿Cada cuánto se realiza el inventario físico?

Este inventario se lo realiza semanalmente, porque la mercadería tiene su fecha de caducidad y es importante utilizar los productos.

Análisis: El inventario se lo hace semanalmente porque la mercadería tiene su fecha de caducidad y es importante utilizar los productos y evitar de esta manera el desperdicio del mismo.

5. ¿La empresa cuenta con un programa de capacitación a los empleados?

Por el momento la Empresa se encuentra con muchos gastos y no es posible invertir en la capacitación.

Análisis: La empresa recién está recuperándose económicamente y no es posible invertir en capacitación del personal.

6. Considera usted necesario aplicar políticas que ayuden a mejorar el tratamiento de las mermas y desmedros?

Lo tendré muy en cuenta para en el futuro.

Análisis: Por el momento Lafactoría S.A. no cuenta con políticas que mejoren el tratamiento de las mermas y lo piensan tener en cuenta para el futuro

7. ¿ Sabe cual es tratamiento contable que se le da a los desperdicios ocasionados por las comidas?

Realmente no tengo mucho conocimiento sobre el tratamiento contable de los desperdicios.

Análisis: El tema de los desperdicios y su tratamiento contables es desconocido por el Gerente.

8. ¿Usted junto con el contador realizan un análisis de las mermas y desmedros?

Por el momento no se ha realizado el análisis de las mermas y desmedros.

Análisis: Por desconocimiento del tema aun no se ha considerado necesario realizar un análisis de las mermas y desmedros.

9. ¿Usted es el encargado de autorizar el pago de los productos adquiridos para la elaboracion de los alimentos?

El gerente indica que es el que autoriza las cancelacion de todo en la Empresa.

Análisis: En su calidad de Gerente General es el unico encargado de autorizar todos los pagos en la Empresa.

10. ¿Existe un estudio de mercado para expandir el negocio?

Si, contamos con el departamento de Marketing.

Análisis: La empresa si cuenta con un estudio de mercado, por el cual esta en constante crecimiento.

Tabla 4: Entrevista efectuada al Contador

Objetivo de la Entrevista	Analizar la incidencia de las mermas en el costo de venta en la Empresa Lafattoria S.A
Cargo del entrevistado	Contador
Nombre del entrevistado	Mercy Rivera
Fecha de la Entrevista	10 de Enero del 2017
Nombre del Entrevistador	

Nota: Información tomada de Lafattoria S.A.

1. ¿Qué es un gasto deducible para usted?

Son elementos concurrentes para calificar desembolsos.

Análisis: Según el criterio del contador tiene buen conocimiento sobre los gastos deducibles.

2. ¿Usted lleva un control adecuado de las mermas en la Empresa?

La contadora indica que no se lleva un control de las mermas por desconocimiento de las mismas.

Análisis: Por falta de conocimiento no se lleva un adecuado control de las mermas.

3. ¿Conoce usted sobre la NIC 2?

La contadora indica que si posee conocimientos sobre las Norma Internacional de Contabilidad

Análisis:: El contador si posee cococimientos sobre la NIC 2. El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de las existencias dentro del sistema de valoración del coste histórico.

4. ¿Cada cuánto se realiza un análisis de inventario?

La contadora dice que el inventario se hace semanalmente.

Análisis: El análisis del inventario de compras se las hace semanalmente.

5. ¿Existe en la empresa un sistema contable que lleve organizadamente sus inventarios.

No existe por el momento.

Análisis: Actualmente la empresa no cuenta con sistema contable que lleve un control adecuado del inventario.

6. ¿Qué tratamiento se le da a las mermas en los asientos contables?

No existen ningun tratamiento de asientos contables.

Análisis: En la actualidad no se cuenta con un buen sistema contable.

7. ¿Que método considera que se debe aplicar para el tratamiento de las mermas y desmeros en la empresa?

La contadora prevé revisar algunas situaciones en las cuales el incumplimiento de los requisitos para la pérdida del gasto y hacer cambios normativos que permitan mejorar el tratamiento tributario de los desmedros.

Análisis: La contadora tiene buen conocimiento de como mejorar el tratamiento tributario de los desmedros.

8. ¿Conoce usted sobre la NIC 8?

Son las Norma Internacional de Contabilidad

Ganancia o pérdida neta del ejercicio, errores fundamentales y cambios en políticas contables, y se aplicará en los ejercicios anuales

Análisis: El contador si posee conocimientos sobre la NIC 8. La Norma trata de realzar la relevancia y fiabilidad de los estados financieros de una entidad, así como la comparabilidad con los estados financieros emitidos por ésta en ejercicios anteriores, y con los elaborados por otras entidades..

9. ¿Considera usted que se le esta dando algún tratamiento contable al gasto no deducible ?

No se le esta dando ningun tratamiento a los gastos no deducibles.

Análisis: En los actuales momentos no se le está dando ningún tratamiento contable ni tributario a los gastos no deducibles.

10. ¿La empresa cuenta con una planificación tributaria?

Por el momento no existe ninguna planificacion tributaria.

Análisis: Se pudo evidenciar que no existe una planificación tributaria en la empresa.

Tabla 5: *Entrevista efectuada al Jefe de compras*

Objetivo de la Entrevista	Analizar la incidencia de las mermas en el costo de venta en la Empresa Lafattoria S.A
Cargo del entrevistado	Jefe de Compras
Nombre del Entrevistado	Ing. Cristhian Patrel
Fecha de la Entrevista	14 de Enero del 2017
Nombre del Entrevistador	

Nota: Información tomada de Lafattoria S.A.

1. ¿En que se basa para realizar las compras?

La compras se las hace diariamente dependiendo del informe de bodega.

Análisis: Según el Jefe de compras estas se realizan diariamente por pedido de bodega y como se tratan de los insumos para preparar la comida estas no pueden estar guardadas mucho tiempo y tienen que ser frescas.

¿Considera usted que se esta llevando un control dedido de los desperdicios de alimentos?

Pienso que no se esta llevando un control de los desperdicios de alimentos.

Análisis: Se pudo evidenciarque no se esta llevando un adecuado control de los desperdicios de alimentos.

3. ¿Se efectúa un análisis de las mermas y desmedros periódicamente para clasificarlos?

El análisis de las mermas y desmedros no se realiza periódicamente, por desconocimiento de los mismos.

Análisis: Actualmente no se está realizando un análisis constante sobre las mermas y desmedros y esto causa pérdidas en la Empresa.

4. ¿Dónde y cómo se compran los productos que requiere la Empresa para su normal funcionamiento?

Los productos son comprados semanalmente a proveedores reconocidos en el mercado con precios cómodos y garantía de los mismos.

Análisis: Los productos son comprados a proveedores que llevan tiempo en el mercado y que ya tienen precios cómodos y con garantía de los mismos, estos proveedores tienen mucho tiempo

5. ¿Cómo lleva usted el control de los registros de las compras efectuadas?

Todos los registros de compras efectuadas las tengo registradas en una hoja de cálculo en Excel.

Análisis: Por el momento no existe un sistema contable que lleve un buen control de las

compras.

6. ¿ Conoce usted que se hace con el desperdicio de las compras realizadas?

No se que se hace con el desperdicio.

Análisis: No existe conocimiento por parte del Jefe de Compras que tratamiento se le da al desperdicio de insumos perdidos.

7. ¿ Conoce un metodo idoneo para evitar tanto desperdicios de alimentos?

Considero que se deberia llevar un mejor control en bodega y asi hacer un mejor control en las compras.

Análisis: El Jefe de Compras prevé revisar algunas situaciones en las cuales podría mejorar el sistema de compras de insumos.

8. ¿ Conoce usted sobre las mermas que se producen en la preparacion de alimentos?

Las mermas son desperdicios que se producen en la preparacion de los alimentos.

Análisis: El Jefe de compras si tiene conocimientosobre las mermas ocasionadas en la preparacion de alimentos.

9. ¿Cuándo un producto esta por caducar que acciones se toman?

Semanalmente se hace el inventario de las compras para evitar estos inconvenientes y utilizarlos antes que caduquen.

Análisis: El Jefe de Compras basandose en el inventario semanal lleva un control y utiliza el insumo para evitar su caducidad y asi evitar perdida para la Empresa.

10. ¿Al realizar las compras el proveedor le facilita la ficha tecnica de la mercaderia?

Actualmente los proveedores si me facilitan la ficha tecnica de la mercaderia.

Análisis: El Jefe de Compras solicita la ficha tecnica y esta le sirve para llevar un mejor control del producto.

Tabla 6: Entrevista efectuada al Jefe de cocina

Objetivo de la Entrevista	Analizar la incidencia de las mermas en el costo de venta en la Empresa Lafattoria S.A
Cargo del entrevistado	Jefe de Cocina
Nombre del Entrevistado	Jorge Agüero
Fecha de la Entrevista	14 de Enero del 2017
Nombre del Entrevistador	

Nota: Información tomada de Lafattoria S.A.

1. ¿En que se basa para realizar los platos de comida?

La Nutricionista realiza el menu semanalmente

Análisis: Según el Jefe de cocina los platos de comida se realizan diariamente basandose en el criterio de una nutricionista que existe.

2. ¿En que se basa para preparar la cantidad de platos de comida por día?

La preparacion se la hace en base a la solicitud de la Nutricionista.

Análisis: De acuerdo a la respuesta dada por el Jefe de cocina la Nutricionista es la persona encargada del menu del dia a pedido de la cartera de clientes.

3. ¿Se efectúa un análisis de las mermas y desmedros periódicamente para clasificarlos?

No se esta realizando por desconocimiento de los mismos.

Análisis: Al desconocimiento del mismo no se esta realizando un análisis sobre las mermas y desmedros y esto causa perdidas en la Empresa.

4. ¿ Existe capacitacion para el personal de cocina?

No existe capacitacion para los cocineros, todos los contratados tienen experiencia.

Análisis: El personal de cocina no es capacitado porque todos son contratados por su experiencia.

5. ¿Qué se hace con los platos de comida que no son despachados?

Todos los platos de comida en exceso se botan.

Análisis: Los desperdicios por exceso de comida se botan un recaudador de basura todos los días en la tarde pasa retirando.

6. ¿Siente que la empresa le ha brindado espacios en los que usted puede opinar y aportar sus conocimientos a la misma?

Si me ha brindado espacio para opinar y aportar con mis conocimientos.

Análisis: La empresa acepta sugerencias y esto es muy bueno porque el personal se siente que es parte fundamental de la empresa y puede hacer sugerencias de nuevos menu.

7. ¿Cómo evitaría tanto desperdicio de insumos en la elaboración de alimentos?

Llevando un mejor control de los mismos, es decir estar pendiente de la fecha de caducidad y tratar de usarlos en el tiempo apropiado.

Análisis: El Jefe de Cocinas quiere llevar un mejor control en la bodega y con tiempo utilizar

los insumos para evitar su fecha de caducidad.

8. ¿Conoce usted sobre las mermas que se producen en la preparacion de alimentos?

Las mermas son perdida ocasionada por los desperdicios que quedan en la preparacion de alimentos.

Análisis: El Jefe de cocina si tiene conocimientos sobre las mermas ocasionadas en la preparacion de alimentos.

9. ¿Cuál aspecto considera mas importante para desempeñar su cargo?

Lo importe es el buen trato al personal y capacitaciones constantes.

Análisis: El Jefe de cocina considera que lo mas importante es el buen trato y mantener capacitado al personal, esto influye mucho ya que un personal capacitado se siente motivado y esto es beneficioso para la Empresa.

10. ¿Considera usted que el personal de cocina esta preparado para realizar todo tipo de menu?

Si estan preparados porque todos son contratados por su experiencia y algunos son profesionales en el campo Gastronomico..

Análisis: El Jefe de Cocina considera que sus cocineros son contratados por su experiencia y

todos estan preparados para preparar cualquier menu.

3.7.Análisis de los Estados de Situación Financiera

3.7.1 Análisis Porcentual del Estado de la Condición Financiera

Para este análisis de esta información se inspeccionaron los estados de situación financiera de la Empresa Lafattoria S.A. con el objetivo de determinar los flujos de las cuentas contables.

LAFATTORIA S.A.
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015

Tabla 7: Estado de Situacion Financiera al 31 de Diciembre del 2015

Nombre de la Cuenta Contable	2.015	%
Efectivo y equivalentes al efectivo	406.950,19	2,9%
Obligaciones por cobrar comerciales corrientes relacionadas locales	710.940,58	5,0%
Obligaciones por cobrar comerciales corrientes no relacionadas locales	6.960.132,74	49,0%
	Pasan...	

Nombre de la Cuenta Contable	2.015	%
Vienen ...	(491.542,28)	-3,5%
Provisión para cuentas incobrables		
Diferentes cuentas y documentos por cobrar corrientes relacionadas locales	3.676.125,81	25,9%
Diferentes cuentas y documentos por cobrar corrientes no relacionadas locales	32.698,91	0,2%
Inventario de suministros, herramientas, repuestos y materiales	159.281,52	1,1%
Inventario de producto terminado	261.484,67	1,8%
Arrendamientos operativos pagados por anticipado	4.250,00	0,0%
Otros gastos pagados por anticipado (PREPAGADOS)	2.023,00	0,0%
Otros activos corrientes	162.290,57	1,1%
Terrenos costo histórico antes de reexpresiones o revaluaciones	859.107,85	6,1%
Edificios y otros inmuebles (EXCEPTO TERRENOS) costo Históricos antes de reexpresiones o revaluaciones	301.737,94	2,1%
Maquinaria, equipo, instalaciones y adecuaciones costo histórico Antes de reexpresiones o revaluaciones	348.670,42	2,5%
Construcciones en curso y otros activos en tránsito	563.725,58	4,0%
Muebles y enseres	168.336,36	1,2%
Equipo de computación	98.916,91	0,7%
Vehículos, equipo de transporte y caminero móvil	675.549,57	4,8%
(-) Depreciación acumulada de propiedades, planta y equipo del costo histórico antes de reexpresiones o revaluaciones	(772.521,77)	-5,4%
Marcas, patentes, licencias y otros similares	25.055,07	0,2%
Otras cuentas y documentos por cobrar no corrientes no relacionadas locales	51.930,18	0,4%
TOTAL DEL ACTIVO	14.205.133,82	100%
Cuentas y documentos por pagar comerciales corrientes relacionadas locales	730.841,11	5,2%
Cuentas y documentos por pagar comerciales corrientes no relacionadas locales	2.971.160,57	20,8%
	Pasan...	

Nombre de la Cuenta Contable	2.015	%
Vienen ...		
Otras cuentas y documentos por pagar corrientes a accionistas o socios	625.000,00	4,4%
Dividendos por pagar en efectivo	1.661.214,56	11,7%
Otras cuentas y documentos por pagar corrientes no relacionadas locales	43.163,08	0,3%
Obligaciones con instituciones financieras- corrientes no relacionadas locales	4.082,46	0,0%
Impuesto a la renta por pagar del ejercicio	138.519,46	1,0%
Pasivos corrientes por beneficios a los empleados participación trabajadores por pagar del ejercicio	410.915,38	2,9%
Pasivos corrientes por beneficios a los empleados obligaciones con el IESS	125.507,65	0,9%
Otros pasivos corrientes por beneficios a empleados	416.978,45	2,9%
Otras provisiones corrientes	925.384,58	6,5%
Otros pasivos corrientes	1.079.356,61	7,6%
Pasivos no corrientes por beneficios a los empleados jubilación patronal	234.589,00	1,7%
Pasivo no corrientes por beneficios a los empleados desahucio	83.381,00	0,6%
TOTAL DEL PASIVO	9.495.863,22	67%
Capital suscrito y/o asignado	11.000,00	0,1%
Reserva facultativa	6.000,00	0,0%
Otras reservas	92.693,07	0,6%
Utilidades acumuladas de ejercicios anteriores	2.686.503,26	18,9%
Utilidad del ejercicio	1.416.701,33	10,0%
Ganancias y pérdidas actuariales acumuladas	493.372,94	3,5%
TOTAL PATRIMONIO	4.704.270,60	33%
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	14.205.133,82	100%

Nota: información tomada de LAFATTORIA S.A.

Como se puede apreciar en la tabla N° 7 (análisis porcentual sobre el estado de situación

financiera):

Los activos están representados en un 49% por las cuentas por cobrar a clientes dándonos a entender que su liquidez a corto plazo depende mucho sobre los cobros realizados en la cartera más que en la rotación del inventario.

El pasivo se forma casi exclusivamente por deudas a corto plazo; es decir que deberán pagarse en menos de 1 año y el 21% de estas deudas son a proveedores, adicional no parece tener dependencia sobre entidades financieras sino mas bien sobre sus accionistas.

El patrimonio tiene un impacto del 33% pero esto es debido al hecho que no se hayan distribuido los dividendos a los accionistas; lo cual causará en su momento un mayor incremento en las deudas.

3.7.2 Control de la Materia Prima

No existe un control sobre los materiales utilizados para la creación del producto final, esto es muy notable ya que sus costos de ventas son elevados; simplemente se maneja un proceso de adquisición y utilización, dejando restos de ciertos productos (materia prima) los cuales son desechados.

3.8 Analisis de Estado de Resultado Integral

3.8.1 Análisis Porcentual del Estado de Resultado Integral

LAFATTORIA S.A.

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL

AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015

Tabla 8: Estado de Resultado Integral al 31 de Diciembre del 2015

Nombre de la Cuenta Contable	2.015	%
Ventas netas locales de bienes gravados	29.365.528,37	100,0%
Costo de ventas	21.941.042,10	74,7%
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	7.424.486,27	25,3%
Gastos	5.173.935,07	17,6%
Intereses con instituciones financieras no relacionadas locales	249.284,88	0,8%
UTILIDAD DEL EJERCICIO	2.499.836,08	
Participación Trabajadores	374.975,41	1,3%
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	2.124.860,67	
Impuesto a la renta	707.159,34	2,4%
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	1.417.701,33	4,8%

Nota: información tomada de LAFATTORIA S.A.

Como se puede observar en la tabla N°8(análisis porcentual sobre el estado de resultado integral), hemos obtenido utilidad al final del ejercicio, pero lo más recalable es el hecho que su costo de venta sea del 75% lo cual es un valor bastante alto y dejando a los gastos en 18% encontrándose dentro de un rango razonable.

3.8.2 Incidencias en el Estado de Resultado

La falta de control sobre los inventarios y la no reutilización de la materia prima ocasiona que los costos se inflen en cierto porcentaje; el cual si bien es cierto no representa un gran impacto pero podría representar un incremento en las utilidades.

3.8.3 Reconocimiento de las Mermas

Basándonos en la NIC 2 no se establece una fecha exacta para reconocer las mermas, pero se sobreentiende que cada empresa tiene la obligación de verificar la condición de sus inventarios como mínimo una vez al año, en el periodo fiscal en el cual se elaboran los estados financieros. De acuerdo con el párrafo 9 de la NIC 2 que trata sobre las Existencias, indica que los inventarios se deben calcular al Costo de Adquisición.

3.8.4 Causas de las Mermas

1. Exceso de Compras
2. Productos de mala calidad
3. No rotar adecuadamente los productos
4. Personal de cocina que no se encuentra debidamente capacitado en cuanto a la preparación de las materias primas
5. Falta de supervisión en el personal de la cocina
6. No contar con espacios o instalaciones adecuadas
7. Problemas con la temperatura ya sea en la cocina o en las mesas
8. Exceso de producción en las preparaciones
9. No establecer políticas de procesamiento de las materias primas
10. No reciclar productos (empaques, productos enteros no consumidos, etc)

3.8.5 Formato para Control de Inventarios de Materia Prima

Como se verificó con anterioridad no existe un control sobre los items usados simplemente se estima que todo lo comprado se usó; por lo que se recomienda comenzar con un formato básico en excel y de manera mensual sobre cada producto o item, con el fin de saber cuanto se está comprando y cuanto se esta utilizando en la creación de cada plato. A continuación se presenta el formato común recomendado para el control de la materia prima en unidades:

Tabla 9: Control de Inventarios de Materia Prima Básico

LAFATTORIA S.A.							
CONTROL MENSUAL DE INVENTARIOS EN UNIDADES							
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	INICIAL	ENTRADAS	SALIDAS	FINAL	INVENTARIO FISICO	DIFERENCIAS
Articulo 1	Unidad	10	100	70	40	35	5
Articulo 2	Unidad	15	100	60	55	54	1
Articulo 3	Unidad	20	100	50	70	65	5
Articulo 4	Unidad	25	100	40	85	84	1

Nota: información tomada de LAFATTORIA S.A.

Cabe recalcar que en este formato no se está calculando su valor de mercado; es decir, no se procede a buscar el costeo de los items.

INFORME FINAL

CAPÍTULO IV

4.1 Justificación del Informe

Tras verificar en la citada compañía la inexistencia de acciones sobre el reconocimiento de mermas o desechos en la materia prima, este trabajo propone una implementación de un proceso claramente estructurado y definido de cómo llevar el control de las mermas en la empresa LAFATTORIA S.A. debido a que actualmente existe un superávit en los costos de ventas que la empresa ha venido realizando desde hace mucho tiempo, tomando como ejemplo el año 2015 donde la empresa realizó el mayor número de compras de materia prima con respecto a los años anteriores.

El enfoque principal está dirigido al departamento contable ya que es el encargado de presentar los estados financieros, pero en el plan de mejoras está incluido el departamento de compras y el departamento de producción (cocina), siendo el objetivo que en los próximos años ya sea que incrementen o disminuyan la cantidad de compras de materia prima en la empresa se pueda identificar los residuos o mermas en la producción para su posterior afectación a los costos de venta.

Se pretende dejar establecidos los formatos iniciales para el proceso de reconocimiento de las mermas pero se espera seguir mejorando en este proceso y llegar a ser lo más exactos posible al momento de costear las ventas.

Una vez incorporado este proceso en la empresa LAFATTORIA S.A. se podrá tomar mejores decisiones sobre los costos y gastos incurridos en el ejercicio fiscal y adicionalmente se podrá obtener un aumento en la liquidez ya que se podría dar otro uso a las mermas detectadas.

4.5 Impacto Financiero

Un correcto control sobre los inventarios proporcionará a la empresa mejoras financieras que en algunos casos pueden ser muy representativas; esto es debido a que esta implementación no solo se puede usar como verificador en inventarios sino también para llevar control sobre las compras que se está realizando.

El departamento contable de la empresa LAFATTORIA S.A. como encargado de supervisar que se este llevando a cabo el control sobre las materias primas y la determinación de las mermas podrá presentar estados financieros más precisos, ayudando a gerencia para una mejor toma de decisiones en lo que concierne a gastos en inventarios.

4.6 Razones Financieras

$$\text{Liquidez} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

$$\text{Liquidez} = \frac{11,885,625.71}{9,176,893.22}$$

$$\text{Liquidez} = 1.30$$

Como se puede observar la empresa tiene un dólar con treinta centavos (\$1.30) por cada dólar del pasivo corriente, con lo cual se puede inferir que la empresa tiene capacidad de pago y puede cumplir con sus obligaciones a corto plazo.

$$\text{Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivos Totales}}{\text{Activos Totales}}$$

$$\text{Endeudamiento} = \frac{9,496,863.22}{14,204,133.82}$$

$$\text{Endeudamiento} = 67\%$$

El 67% de los activos están financiados por los acreedores y si hubiese la necesidad de liquidar la empresa no existirían inconvenientes para cancelar las deudas vigentes, incluso sobraría un 33%.

$$\text{ROA} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activos Totales}}$$

$$\text{ROA} = \frac{1,417,701.33}{14,204,133.82}$$

$$\text{ROA} = 10\%$$

La empresa genera 10% de rendimiento sobre sus inversiones; es decir, que la empresa maneja de manera efectiva y eficiente las inversiones ya que por cada dólar invertido se genera \$0.10 ctvos de utilidad.

$$\text{Rotación de Cartera} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Cuentas por Cobrar}}$$

$$\text{Rotación de Cartera} = \frac{29,365,528.37 \times 360}{6,961,132.74}$$

$$\text{Rotación de Cartera} = 4.22$$

La rotación en la cartera de la empresa LAFATTORIA S.A. es de 4.22 veces indicandonos que si se realiza una recuperación sobre la inversión realizada en las ventas del producto final.

$$\text{Rotación de Inventario} = \frac{\text{Inventario} \times 360}{\text{Costos de Venta}}$$

$$\text{Rotación de Inventario} = \frac{262,484.67 \times 360}{21,941,042.10}$$

$$\text{Rotación de Inventario} = 4.31$$

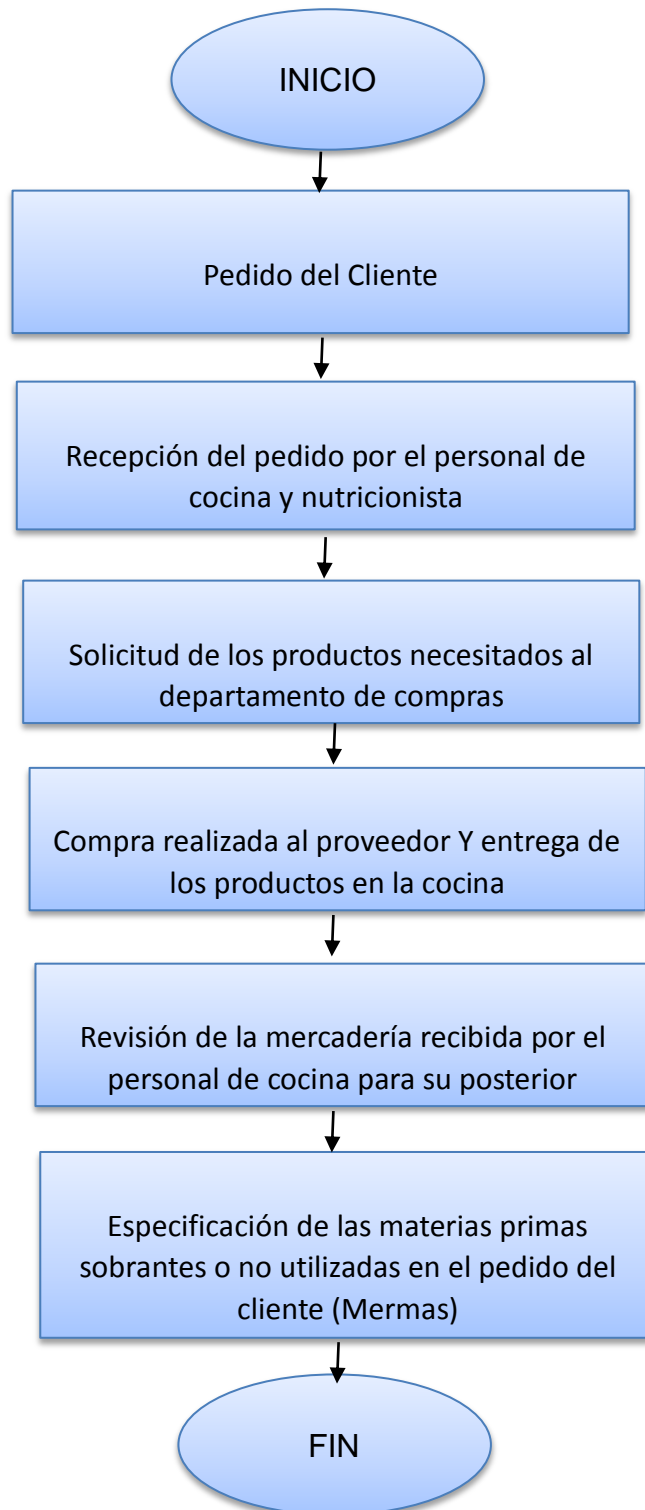
Los inventarios de la empresa van al mercado cada 4.31 días, lo que muestra una baja rotación. Tomando en cuenta que se trabaja con productos perecibles y estos a su vez produce mermas o desechos.

Aunque la utilidad producida es buena no sucede lo mismo con la rotación del inventario y al aumentar la efectividad en el uso de los productos también aumentará la utilidad obtenida o caso contrario, al reconocer las mermas y desechos en la producción se estarán presentado resultados mas apegados a la realidad.

4.7 Flujogramas

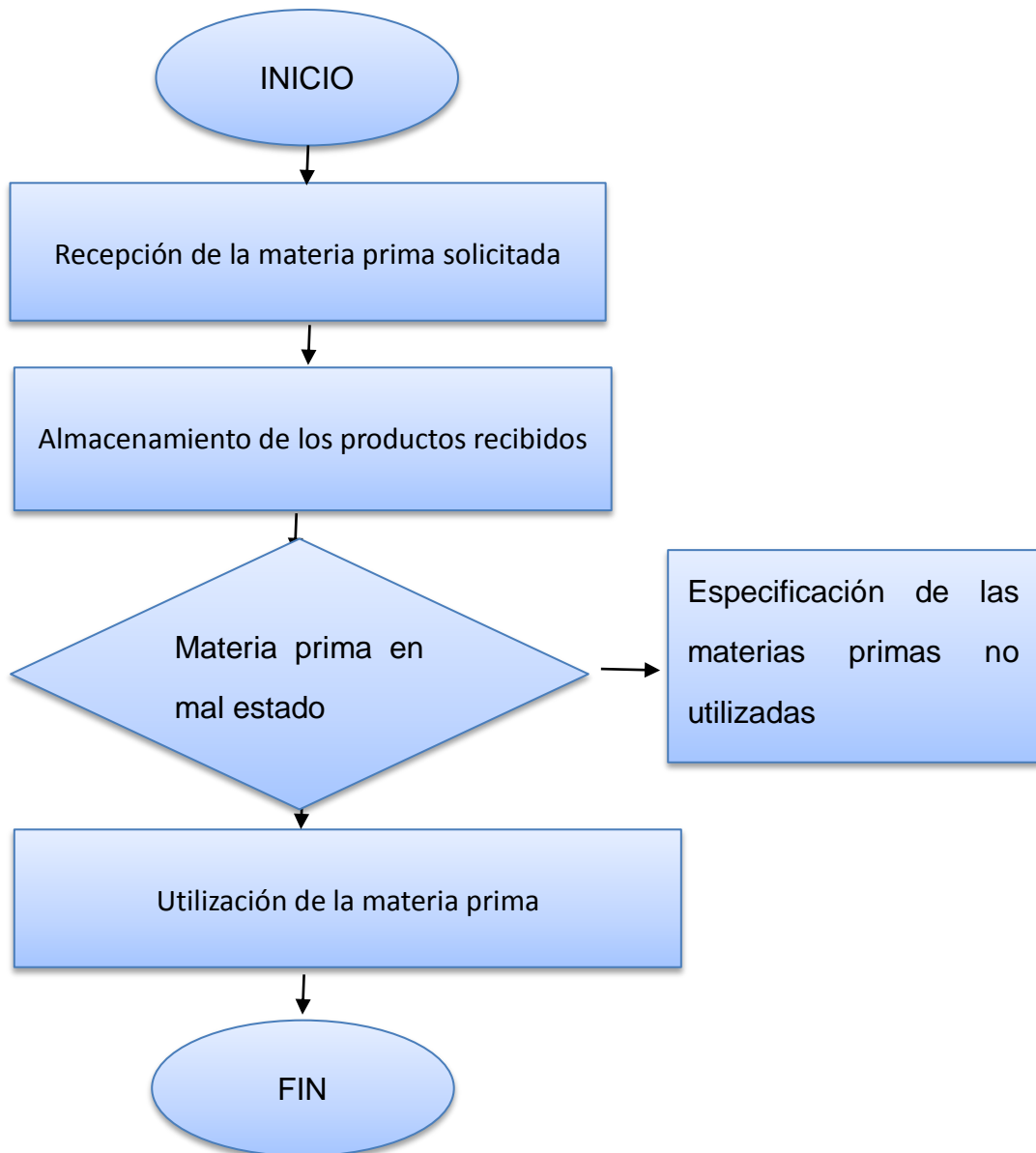
4.7.1 FLUJOGRAMA DEL PROCESO PARA DETERMINAR LAS MERMAS EN LAS COMPRAS DE LA MATERIA PRIMA

Figura 2: Flujograma del proceso para determinar las mermas en la producción



4.7.2 FLUJOGRAMA DEL PROCESO PARA DETERMINAR LAS MERMAS EN LA PRODUCCIÓN

Figura 3: Flujograma del proceso para determinar las mermas en las compras de la materia prima



4.8 Procedimiento

1. Control de Inventarios.
2. Control de Mermas.
3. Valorizacion de las Mermas.
4. Contabilizacion de las Mermas.
5. Presentacion de Estados Financieros.

4.8.1 Control de Inventarios

Se ha determinado que todas las compras dentro de la ciudad de guayaquil tendran un incremento del 0,50% para eventualidades.

Para llevar un mejor control sobre las materias primas, se optará por usar otro tipo de formato un poco mas detallado con el fin de no solo saber cuanto y cuando se está haciendo pedidos, sino que tambien podrian saber a quien se los hace, en que fechas se isieron, cuanto tarda en llegar lo solicitado y cuanto tarda en salir el stock que se mantiene; pero en este caso habría que llevar una hoja de control por cada item.

Tabla 10: Ejemplo de Control de Inventarios de Materia Prima Detallado

ARTICULO	Nº DE ARTICULO	Nº DE PAGINA

PEDIDO				RECIBIDO			VENDIDO				SALDO	
FECHA	Nº PEDIDO	PROOVEDOR	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	PENDIENTE	FECHA ENTREGA	FECHA	PEDIDO	CANTIDAD	SALDO	COMENTARIO

4.8.2 Control de Mermas

Una vez realizado el control sobre las materias primas (control de inventarios) pueden comenzar a identificar las mermas en la producción; esto será en base a la siguiente información:

Tabla 11: Control de Mermas en base a los Inventarios Mensuales (Tabla 9)

LAFATTORIA S.A.			
CONTROL DE MERMAS			
PRODUCTO	CANTIDAD	DEPARTAMENTO	MOTIVO DE LA MERMA
Artículo 1	5	Compras	Exceso en pedidos (Bodega sobre stockeada) Materia prima dañada por mal almacenamiento Materia prima recibida en mal estado
Artículo 2	1	Cocina	Restos en la preparación (Proceso de Producción)

Basandonos en este formato podrian identificar que areas tiene mayor cantidad de desperdicios o mermas, las razones que se producen para dichas; adicionalmente pueden llevar un mejor control ya sea sobre ciertas areas o sobre ciertas materias primas y finalmente se identificará las cantidades de mermas para su posterior conversión en valor monetario.

4.8.3 Cálculo de las Mermas

1. Inventario realizado al final del mes para poder determinar las diferencias entre el stock del sistema vs físicamente.

Tabla 12: Inventario de las Materias Primas en el mes de enero año 2017

LAFATTORIA S.A.						
INVENTARIO DE MATERIA PRIMA						
AL 31 DE ENERO DE 2017						
PRODUCTO	INICIAL	ENTRADAS	SALIDAS	FINAL	INVENTARIO FÍSICO	DIFERENCIAS
Ternera (1kg) (cadera o similar)	-	100.000	95.238	4.762	3.762	1.000
Cebollas (1kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Plátanos (1kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Tomates (1 kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Arroz (1kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Lechuga (1 unidad)	-	20.000	19.047	953	753	200
Naranjas (1 kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Manzanas (1 kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Pechugas de pollo (1 kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
La cerveza importada (33 cl)	-	15.000	14.285	715	565	150
Cerveza nacional (0,5 litros)	-	21.000	20.000	1.000	790	210
Botella de Vino (Calidad media)	-	21.000	20.000	1.000	790	210
Agua (1,5 litros)	-	21.000	20.000	1.000	790	210
Queso fresco (1 kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Una docena de huevos	-	20.205	19.242	963	761	202
Un kilo de pan (1 kg)	-	20.000	19.047	953	753	200
Leche (1 litro)	-	21.000	20.000	1.000	790	210
TOTAL DIFERENCIAS EN INVENTARIOS						4.192

Como se puede observar en la tabla N°12, procederemos a usar como base el análisis del mes de Enero del 2017 para determinar las diferencias en el inventario de las materias primas.

2. Determinar el motivo por el cual existen las diferencias en la tabla N°12

Tabla 13: Mermas justificadas en el mes de enero 2017

LAFATTORIA S.A.			
CONTROL DE MERMAS			
AL 31 DE ENERO DE 2017			
PRODUCTO	CANTIDAD	DEPARTAMENTO	MOTIVO DE LA MERMA
Ternera (1kg) (cadera o similar)	750	Compras	Producto dañado por no refrigerar
	250	Cocina	No utilizado en los platos
Cebollas (1kg)	150	Cocina	No utilizado en los platos
	50	Compras	Exceso de compras
Plátanos (1kg)	200	Cocina	Producto dejado al ambiente mucho tiempo
Tomates (1 kg)	150	Cocina	No utilizado en los platos
	50	Compras	Exceso de compras
Arroz (1kg)	20	Cocina	No utilizado en los platos
	180	Compras	Producto en mal estado
Lechuga (1 unidad)	150	Cocina	No utilizado en los platos
	50	Compras	Exceso de compras
Naranjas (1 kg)	200	Compras	Exceso de compras
Manzanas (1 kg)	200	Cocina	Producto dejado al ambiente mucho tiempo
Pechugas de pollo (1 kg)	100	Cocina	No utilizado en los platos
	100	Compras	Producto dañado por no refrigerar
La cerveza importada (33 cl)	150	Cocina	No utilizado en los platos
Cerveza nacional (0,5 litros)	210	Compras	Exceso de compras
Botella de Vino (Calidad media)	210	Cocina	No utilizado en los platos
Agua (1,5 litros)	210	Compras	Exceso de compras
Queso fresco (1 kg)	150	Cocina	No utilizado en los platos
	50	Compras	Exceso de compras
Una docena de huevos	202	Compras	Producto en mal estado
Un kilo de pan (1 kg)	50	Cocina	No utilizado en los platos
	150	Cocina	Producto dejado al ambiente mucho tiempo
Leche (1 litro)	180	Cocina	Producto dañado por no refrigerar
	30	Compras	Exceso de compras
TOTAL MERMAS	4.192		

Las diferencias entre el stock del sistema vs el físico se debe totalmente a las mermas justificadas dentro del mismo mes; tal como se expresa en los cuadros N° 12 y 13

3. Valorización de las mermas en el mes de enero 2017

Tabla 14: Costo en compras de las materias primas y valorización de las mermas

PRODUCTO	PRECIO	COMPRAS	VALOR	MERMAS	VALOR
	a	b	c = (a*b)	d	e = (a*d)
Ternera (1kg) (cadera o similar)	6,25	100.000	625.000,00	1.000	6.250,00
Cebollas (1kg)	0,96	20.000	19.200,00	200	192
Plátanos (1kg)	0,79	20.000	15.800,00	200	158
Tomates (1 kg)	0,96	20.000	19.200,00	200	192
Arroz (1kg)	1,27	20.000	25.400,00	200	254
Lechuga (1 unidad)	0,59	20.000	11.800,00	200	118
Naranjas (1 kg)	1,39	20.000	27.800,00	200	278
Manzanas (1 kg)	1,73	20.000	34.600,00	200	346
Pechugas de pollo (1 kg)	5,25	20.000	105.000,00	200	1.050,00
La cerveza importada (33 cl)	2,22	15.000	33.300,00	150	333
Cerveza nacional (0,5 litros)	0,95	21.000	19.950,00	210	199,5
Botella de Vino (Calidad media)	10	21.000	210.000,00	210	2.100,00
Agua (1,5 litros)	0,88	21.000	18.480,00	210	184,8
Queso fresco (1 kg)	4,42	20.000	88.400,00	200	884
Una docena de huevos	1,6	20.205	32.328,00	202	323,2
Un kilo de pan (1 kg)	1,35	20.000	27.000,00	200	270
Leche (1 litro)	0,88	21.000	18.480,00	210	184,8
TOTAL EN DOLARES			1.331.738,00		13.317,30

En la tabla N° 14 hemos determinado el valor real de las mermas que incurren dentro del costo de ventas para el mes de enero del año 2017.

4. Cálculo de las mermas para el periodo fiscal 2017

Tomando como base el análisis realizado en el mes de enero 2017 (Tablas N° 12, 13 y 14), procedemos a determinar la incurrencia de las mermas en el año 2017 de la siguiente manera:

$$\text{Mermas enero 2017} = \frac{\text{Total Mermas}}{\text{Total Compras}} * 100$$

$$\text{Mermas enero 2017} = \frac{13.521,30}{1.352.138,00} * 100$$

$$\text{Mermas enero 2017} = 1\%$$

5. Cálculo de las mermas para el periodo fiscal 2015

Tabla 15: Cálculo Estimado de las Mermas en el año 2015

Nombre de la Cuenta Contable	2.015
Compras de materia prima	14.698.357,80
Importaciones de materia prima	0,00
COMPRAS NETAS DE MATERIAS PRIMAS	14.698.357,80
Mermas incurridas en el periodo 1%	146.983,58

Nota: información tomada de la Super de Cias presentados por LAFATTORIA S.A.

En base a los datos obtenidos por la empresa según los análisis realizados hemos estimado el valor del 1% sobre las compras de materias primas dándonos un valor de \$146.983,58; esto a su vez representa una afectación contable tanto en los costos como en los activos, la cual se presenta a continuación:

4.8.4 Contabilización de las Mermas

Tabla 16: Contabilización de las Mermas al final del periodo 2015

Fecha	Nombre de la Cuenta Contable	Debe	Haber
31/12/2015	Costo de venta por mermas	146.983,58	
	Inventario de materia prima		146.983,58
	P/r Pérdidas por mermas en inventarios del periodo 2015		

4.8.5 Cambios en el Estado de Resultado

LAFATTORIA S.A.
ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015

Tabla 17: Variación en el Estado de Resultado Integral 2015 incluyendo las mermas

Nombre de la Cuenta Contable	Original	Modificado	Variación
Ventas netas locales de bienes gravados	29.365.528,37	29.365.528,37	-
Costo de venta	-21.941.042,10	-21.941.042,10	-
Mermas	-	-146.983,58	-146.983,58
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	7.424.486,27	7.277.502,69	
Gastos	-5.173.935,07	-5.173.935,07	-
Intereses con instituciones financieras no relacionadas local	249.284,88	249.284,88	-
UTILIDAD DEL EJERCICIO	2.499.836,08	2.352.852,50	
Participación trabajadores	-374.975,41	-352.927,88	22.047,54
Gastos no deducibles	1.089.432,05	1.089.432,05	-
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	3.214.292,72	3.089.356,68	
Impuesto a la renta	707.144,40	679.658,47	-27.485,93
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	1.417.701,33	1.320.251,22	

Conclusiones

- ❖ Se evidenció que no están definidos los procedimientos que debe ejecutar la empresa para determinar el uso de la materia prima y el proceso de compras.

- ❖ No se están presentando Estados Financieros reales, ni se está llevando control de inventarios de las mercaderías.

- ❖ Por último, se concluyó que no existe un control de las materias primas adquiridas para la preparación de alimentos utilización dando como resultado la caducidad de ciertos productos.

Recomendaciones

- ❖ Capacitar al personal de cocina y bodega sobre el procedimiento y la utilización de la materia prima.

- ❖ Monitorear y analizar periódicamente sobre cada departamento involucrado desde la adquisición de la materia prima hasta su conversión en el producto final y venta conforme a las cantidades de mermas producidas para optimizar los recursos.

- ❖ Conocer los procesos desde la compra de insumo hasta la preparación de alimentos (Flujo de Proceso de Producción), para identificar las diferencias de inventarios al final del ejercicio contable, en la cual conoceremos el valor de las mermas que inciden en los Estados Financieros para que de esta forma sean confiables, tanto para los socios o dueños, así como para las entidades del sistema financiero.

- ❖ Tener un plan regular de almacenamiento del producto o de insumos para que se difundan en un manual de procedimientos con cronogramas y tiempos de caducidad establecidos.

Referencias Bibliográficas

Audidores, Contadores y Consultores Financiers. (2015). Audidores y

Contadores.com. Recuperado

<http://www.auditoresycontadores.com/tributacion/20-que-es-el-impuesto->

Cordero , Fredy. Tus Finanzas (2015).

<http://tusfinanzas.ec/todo-lo-que-necesitas-saber-para-el-pago-del-impuesto-a>

Gil Troya, Liliana del Carmen; Onofre Gil, Verónica del Carmen;. (2011).

Elaboración de herramientas Financieras contables que permitan la correcta valoración y el control de los Inventarios y las Cuentas por Cobrar del ente económico comisariato escolar a fin de optimizar su rendimiento Financiero.

Babahoyo, Los Ríos, Ecuador .

Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno. (2014). Ecuador .

Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno. (29 de Diciembre de 2014).

Registro Oficial Suplemento 463 del 17 de Noviembre del 2004. Quito, Ecuador.

Recuperado el 28 de Mayo de 2016

Pavón Pozo, Carolina de los Ángeles. (2014). Diferencias en los efectos tributarios al aplicar NIIF o normativa establecida por la Superintendencia de

Bancos en la constitución de provisiones para créditos incobrables. Caso de estudio un Banco ecuatoriano. Quito, Pichincha, Ecuador.

Paz Pérez, Horacio. (2010). Fundamentos de Contabilidad(Primera ed.). Guayaquil, Ecuador: Negocios Unidos, Estudio y Asesorías S.A.

Reglamento de Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno, RLORTI. (28 de Febrero de 2015). Registro Oficial 448, 28 de Febrero de 2015. Quito, Ecuador. Recuperado el 28 de Mayo de 2016

Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, LORTI. (2013). Ecuador.

Rincón Soto, Carlos Augusto; Lasso Marmolejo, Giovanni; Parrado Bolaños, Álvaro. (2012). Contabilidad Siglo XXI(Primera ed.). Bogotá, Colombia: ECOE.

RomeroLópez, Álvaro Javier. (2010). Principios de Contabilidad(Cuarta ed.). Ediciones MC Graw Hill.

Rubio Dominguez, P. (2011). Manual de análisis financiero.

Sisternas V., Gonzalo; Polanco I., Luis Enrique; Henao G., Harvey. (2011).

Contabilidad(Sexta ed.).México, México: Mc Graw Hill.

**Vásconez Arroyo, José Vicente. (2008). Contabilidad Intermedia(Quinta ed.).
Quito, Ecuador: Voluntad.**

**Zapata Sánchez, Pedro. (2011). Contabilidad General(Séptima ed.). Bogotá,
Colombia: MC Graw Hill.**