

**AUTORIZACIÓN DE LOS AUTORES PARA LA CONSULTA, LA
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL
TEXTO COMPLETO**

Puerto Colombia, **30 de octubre de 2020**

Señores

DEPARTAMENTO DE BIBLIOTECAS

Universidad del Atlántico

Asunto: Autorización Trabajo de Grado

Cordial saludo,

Yo, **ROSSANA BALDOVINO DE CASTRO**, identificado(a) con **C.C. No. 1.143.154.801** de **BARRANQUILLA**, autor(a) del trabajo de grado titulado **PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS** presentado y aprobado en el año **2020** como requisito para optar al título Profesional de **ADMINISTRADORA DE EMPRESAS**; autorizo al Departamento de Bibliotecas de la Universidad del Atlántico para que, con fines académicos, la producción académica, literaria, intelectual de la Universidad del Atlántico sea divulgada a nivel nacional e internacional a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios del Departamento de Bibliotecas de la Universidad del Atlántico pueden consultar el contenido de este trabajo de grado en la página Web institucional, en el Repositorio Digital y en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad del Atlántico.
- Permitir consulta, reproducción y citación a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, ya sea en formato CD-ROM o digital desde Internet, Intranet, etc., y en general para cualquier formato conocido o por conocer.

Esto de conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, "Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores", los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.

Atentamente,

Firma



ROSSANA BALDOVINO DE CASTRO.

C.C. No. 1.143.154.801 de BARRANQUILLA

DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE PLAGIO EN TRABAJO ACADÉMICO PARA GRADO

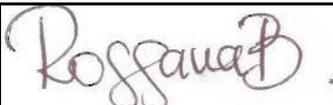
Este documento debe ser diligenciado de manera clara y completa, sin tachaduras o enmendaduras y las firmas consignadas deben corresponder al (los) autor (es) identificado en el mismo.

Puerto Colombia, **30 de octubre de 2020**

Una vez obtenido el visto bueno del director del trabajo y los evaluadores, presento al **Departamento de Bibliotecas** el resultado académico de mi formación profesional o posgradual. Asimismo, declaro y entiendo lo siguiente:

- El trabajo académico es original y se realizó sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, en consecuencia, la obra es de mi exclusiva autoría y detento la titularidad sobre la misma.
- Asumo total responsabilidad por el contenido del trabajo académico.
- Eximo a la Universidad del Atlántico, quien actúa como un tercero de buena fe, contra cualquier daño o perjuicio originado en la reclamación de los derechos de este documento, por parte de terceros.
- Las fuentes citadas han sido debidamente referenciadas en el mismo.
- El (los) autor (es) declara (n) que conoce (n) lo consignado en el trabajo académico debido a que contribuyeron en su elaboración y aprobaron esta versión adjunta.

Título del trabajo académico:	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS
Programa académico:	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Firma de Autor 1:							
Nombres y Apellidos:	ROSSANA BALDOVINO DE CASTRO						
Documento de Identificación:	CC	X	CE		PA	Número:	1.143.154.801
Nacionalidad:					Lugar de residencia:		
Dirección de residencia:							
Teléfono:					Celular:		



FORMULARIO DESCRIPTIVO DEL TRABAJO DE GRADO

TÍTULO COMPLETO DEL TRABAJO DE GRADO	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS
AUTOR(A) (ES)	ROSSANA BALDOVINO DE CASTRO
DIRECTOR (A)	ALBERTO CEBALLOS LOZANO (TUTOR)
CO-DIRECTOR (A)	
JURADOS	
TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE	ADMINISTRADORA DE EMPRESAS
PROGRAMA	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
PREGRADO/POSTGRADO	PREGRADO
FACULTAD	CIENCIAS ECONÓMICAS
SEDE INSTITUCIONAL	SEDE NORTE
AÑO DE PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO	2020
NÚMERO DE PÁGINAS	30
TIPO DE ILUSTRACIONES	FOTOGRAFÍAS
MATERIAL ANEXO (Video, audio, multimedia o producción electrónica)	NO APLICA
PREMIO O RECONOMIENTO	NO APLICA

PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE
INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA
JASSIR SAS

ROSSANA BALDOVINO DE CASTRO

Informe de la Práctica Profesional realizada para optar al título de Administrador
de Empresas

Profesor Tutor:

Alberto Ceballos Lozano

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
BARRANQUILLA

2020

PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE
INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA
JASSIR SAS

ROSSANA BALDOVINO DE CASTRO

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
BARRANQUILLA

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

AGRADECIMIENTOS

A Dios por permitirme llegar a esta etapa de mi carrera profesional, la cual es solo un peldaño más para escalar. A mis padres por impulsarme a estudiar esta carrera y ser mi apoyo durante estos 5 años de aprendizaje. Agradezco a mi tutor Alberto Mario Ceballos Lozano por instruirme en este trabajo de prácticas y por sus enseñanzas a lo largo del proyecto. Por último y no menos importante, a la Universidad del Atlántico por brindarme la oportunidad de hacer parte de su cuerpo estudiantil.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

CONTENIDO

Agradecimientos	1
INTRODUCCIÓN	3
PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA	4
Misión	4
Visión	4
Estructura de la empresa	5
Valores corporativos	5
Breve historia de la empresa	6
ANTECEDENTES	7
PROBLEMAS A RESOLVER	8
RESUMEN	9
ABSTRACT	10
MARCO TEÓRICO	11
OBJETIVOS	14
Objetivo General	14
Objetivos específicos	14
SOLUCIONES Y RETOS ACTUALES	15
CONCLUSIONES	24
GLOSARIO	26
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICAS	28
ANEXOS	29

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

INTRODUCCIÓN

El siguiente informe explica detalladamente los inconvenientes que se presentan en la bodega de productos terminados de la Pastelería Jassir en cuanto al manejo de los inventarios. Se detalla uno a uno los factores que intervienen, los problemas presentados y se propone una alternativa de solución mediante una herramienta del software que maneja la compañía,

La elaboración de esta propuesta resultó siendo de gran ayuda para la empresa, puesto que la estandarización de los procedimientos contribuye a garantizar efectividad en los movimientos ejecutados, determinar los niveles de responsabilidad de cada actor interviniente para efectos de seguimiento y control de procesos y además permite consolidar un equipo de trabajo idóneo y capacitado para el desarrollo de los procesos internos cuyos resultados sean favorables y alineados a los objetivos de la organización.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

Razón Social: PASTELERIA JASSIR S.A.S.

NIT: 802013749

Dirección: Via 40 # 69-19

Teléfono: 3491110

Actividad económica: 1081 Elaboración de productos de panadería.

MISIÓN

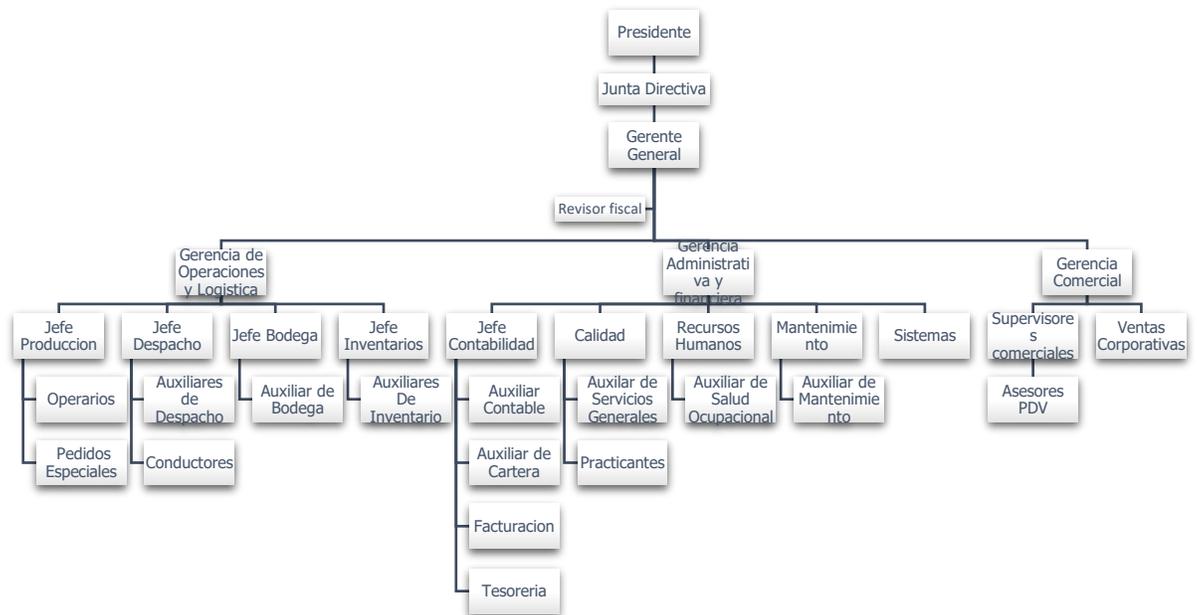
Empresa productora y comercializadora de productos de repostería y pastelería, servicio y garantía con un alto concepto de calidad, reflejado en el respeto por clientes y colaboradores.

VISIÓN

Para el 2025 estará posicionada en la región Caribe colombiana como la mejor opción en productos de repostería y pastelería, innovando continuamente los sabores, diseños y decoraciones, para satisfacer los objetivos de preferencia, rentabilidad y crecimiento, con un claro compromiso de mejoramiento continuo en todas las actividades.

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

ESTRUCTURA INTERNA



VALORES CORPORATIVOS

Confiabilidad de los productos que se procesan y distribuyen, apoyados con una continua asesoría que asegura una mayor productividad y optima elaboración de los mismos.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

BREVE HISTORIA DE LA EMPRESA

Transcurría el año 1993 cuando la señora Margarita Saieh de Jassir inicia en su casa ubicada en la Calle 90 con Carrera 57 de la ciudad de Barranquilla a producir tortas de manera informal contando en ese momento sólo con la ayuda de su empleada de servicio.

Las primeras tortas las fabricaba para ocasiones especiales, siendo sus amigas y vecinas sus primeros clientes, el voz a voz pregonaba la delicia del sabor de sus tortas, permitiendo el crecimiento del negocio, las personas comenzaron a solicitar cada día diferentes productos, lo que hizo que su portafolio se expandiera.

En el año 1994 habilita la sala de su lugar de residencia como primer punto de venta y luego en el año 1996 expande su visión abriendo un segundo punto en la calle 79 con Carrera 51, paulatinamente creció hasta que en el año 2000 se convierte una empresa formal llamada Pastelería Jassir S.A.S.

Con toda esta expansión mayor número de locales, su casa de la calle 90 se convirtió en la fábrica que surtía a cada establecimiento hasta que en el año 2011 la demanda no alcanzaba a ser cubierta y traslada su operación fabril a la vía 40 con calle 69 para ampliar su operación, donde aún permanece el día de hoy.

En la actualidad la empresa cuenta con 33 puntos de venta presentes en las ciudades de Barranquilla, Santa Marta y Cartagena, quienes se encargan de deleitar a los clientes con exquisitos productos y excelente servicio.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

ANTECEDENTES

Margarita Saieh de Jassir (Pastelería Jassir S.A.S.) es una empresa productora y comercializadora de productos de repostería y pastelería, con un alto concepto de calidad, responsabilidad y compromiso, reflejados en su gran trayectoria en el mercado y la preferencia de sus clientes.

La función principal del pasante en la compañía es realizar un estudio profundizado de cada uno de los movimientos que intervienen en el inventario de la bodega de productos terminados, con el fin de disminuir errores comúnmente presentados como son: entradas y salidas de mercancía al sistema con valores y presentaciones incorrectos, ajustes duplicados, traslado de productos sin documentación, traslado de productos a puntos de venta en sistema y no en físico, entre otros.

Mediante una investigación, el pasante tiene la capacidad de analizar la problemática, encontrar las posibles fallas y proponer a los directivos de la pastelería, posibles soluciones para optimizar los procesos de tal manera que se puedan reducir los faltantes de inventarios en esta bodega de productos terminados.

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

PROBLEMA A RESOLVER

El departamento de inventarios se encarga de coordinar todas las actividades relacionadas con la mercancía de los diferentes puntos de venta, (Barranquilla, Santa Marta y Cartagena) y la Bodega de productos terminados en la planta de producción; ejecutando a diario en el sistema (Zeus Inventario) todos los movimientos requeridos o generados en su operación.

Todos los productos elaborados en las diferentes mesas de trabajo de producción son transportados hasta la bodega de productos terminados, donde el auxiliar se encarga de ingresarlos al sistema de forma manual. Si se presenta un error, no existe manera de cotejar con algún otro dato porque no se tiene ningún registro físico para ingresos de mercancías.

La problemática de la empresa radica actualmente en que carece de mecanismos para controlar la entrada y salida de productos de la bodega, por tanto se presentan a diario diferencias en los inventarios de la bodega de producto terminado, generando un faltante de dinero que afecta considerablemente a la empresa.

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

RESUMEN

Pastelería Jassir S.A.S centraliza sus operaciones en una planta productiva desde la cual se distribuyen todos sus productos a los diferentes puntos de venta. Para ello, diariamente se realiza un inventario por referencias en bodega de productos terminados, el cual arroja constantemente diferencias que generan un alto valor de faltantes de inventario.

Teniendo en cuenta que el volumen de productos diario es alto y que intervienen varios departamentos, el objetivo principal fue elaborar e implementar un sistema de control que permita reducir el valor de los faltantes de inventarios realizados diariamente en la bodega de productos terminados para minimizar errores que afecte directamente el inventario.

La propuesta se basó en modificar el procedimiento con el cual se carga la mercancía a la bodega de productos terminados. En lugar de ser cargados por el Auxiliar de logística en el momento en que recibe, el área de producción realiza una Solicitud de traslado (a través del programa Zeus Inventarios), donde relaciona los productos y la cantidad que está enviando a la bodega de productos terminados.

Con la creación de este sistema de control se estaría implantando una nueva parametrización de los movimientos de inventario en el sistema.

El análisis de los datos se realizó por método cuantitativo y por medio de fuentes primarias encontradas en la información de la empresa.

PALABRAS CLAVE

Inventario, análisis, información, ajuste.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

ABSTRACT

Pastelería Jassir S.A.S centralizes its operations in a productive facility, which allocates all our products into different outlets. In order to do so, the company performs a daily inventory of their finished products references in storage, which display constant differences that result in high-value shortfalls in our inventory.

Given the daily product high volume and that it is also necessary that different departments take action on this, the main goal was to develop and implement a control system that allows us to reduce the high-values shortfall which are required every day in the finished products storage so the flaws that affect the inventory directly can be minimized. The proposal was based on modifying the procedure with which the merchandise is loaded into the finished products warehouse. Instead of being loaded by the Logistics Assistant at the time it receives, the production area makes a Transfer Request (through the Zeus Inventarios program), where it lists the products and the quantity that it is sending to the product warehouse finished.

With the creation of this control system, a new parameterization of inventory movements would be implemented in the system.

The data analysis was performed by quantitative method and through primary sources found in the company information.

KEYWORDS

- Inventory, analysis, data, adjustment.

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

MARCO TEÓRICO

Un inventario es un conjunto de anotaciones que pueden definir el total de mercancías con que cuenta una tienda, empresa, asociación o institución. La correcta administración del nivel de los inventarios puede ser un factor de éxito o fracaso de una empresa. Según Chiavenato (2002) “el inventario real”. (p.97). Es contar, pesar o medir y anotar todas y cada una de las diferentes clases de bienes (mercancías), que se hallen en existencia en la fecha del inventario.

Es importante realizar seguimientos y controles de los inventarios y asumirlos como una actividad esencial en la empresa, ya que al tener una visibilidad confiable del mismo se pueden tomar mejores decisiones reduciendo costos al no cargar con excesos o faltantes de mercancía y por lo tanto ofrecer un mejor servicio al cliente.

Las empresas deben realizar un óptimo control de inventarios constantemente y si notan alguna falencia o faltantes deben tomar las medidas respectivas para su mejoramiento y optimización.

Los mayores desequilibrios de la gestión de inventarios es la aparición de diferencias entre el stock teórico y el stock real. Es decir, la diferencia entre las existencias que contabilidad dice que debe haber y lo que el inventario dice que hay. Si el registro es inexacto, se puede estar tomando como válida una realidad distorsionada. Esto puede provocar desajustes importantes, en última instancia, en el servicio al cliente. Por este motivo es conveniente controlar el inventario y su contabilización.

Es importante recordar que un sistema de control de inventario es el mecanismo (proceso) a través del cual una empresa lleva la administración eficiente del movimiento y almacenamiento de las mercancías y del flujo de información y

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

recursos que surge a partir de esto. Al contar con un sistema para gestionar el inventario se encontrarán con dos agentes importantes de decisión que son: la clasificación del inventario y la confiabilidad en los registros, es decir, es tan importante saber qué cantidad tienen en existencia como el tener bien identificados cada uno de los productos que manejan en la empresa.

En Margarita Saieh de Jassir (Pastelería Jassir S.A.S.) se recomienda la mejora en cuanto al control de inventarios para optimizar y reducir faltantes o sobrantes, se invita a utilizar herramientas para el control de inventarios.

Estas herramientas están basadas en métodos o estrategias que buscan simplificar el proceso comercial de la empresa; las herramientas pueden ser adaptables dependiendo del giro de la empresa o la complejidad de los procesos que se manejan. Algunas de las herramientas recomendadas son:

Métodos ABC:

En primer lugar el método ABC trata de hacer una clasificación de los inventarios por el valor económico que representa para la empresa.

Punto de Re-orden:

Este punto establece un límite para cada producto que se maneja; al momento de sobrepasar ese límite se deberá hacer un nuevo pedido con el fin de mantener un stock apropiado.

Control de producción:

Para mantener un control en la producción se deberá tomar en cuenta 3 variables fundamentales; estas son: Las ventas de la empresa, La longitud de los procesos de producción y la durabilidad de los productos.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

Sistema de gestión de inventarios:

Finalmente, un sistema que esté unificado con las compras, contabilidad electrónica, facturación electrónica y pagos-cobros. Al tener unificadas estas áreas los procesos comerciales se realizaran en un tiempo récord para la empresa.

"El control de inventarios es la base de un equilibrio económico para tu empresa o negocio..."

De acuerdo a los resultados publicados por el INEGI en la Encuesta Nacional de Victimización de Empresas (ENVE) 2018, uno de los abusos con mayor prevalencia es también el robo hormiga, por lo anterior es recomendable contar con un sistema de control de inventarios para minimizar el riesgo de pérdida de mercancía.

Hay que realizar los respectivos diagnósticos y evaluaciones para determinar cuál es el método conveniente para la mejora del control de inventarios.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

OBJETIVOS

GENERAL

Crear e implementar un sistema de control de inventarios en bodega de productos terminados

ESPECÍFICOS

- Identificar cuáles son los procedimientos que generan variaciones en el inventario.
- Diseñar políticas del nuevo manejo de inventario.
- Diseñar una nueva parametrización de los movimientos de inventario en el sistema en donde se relacionen y autoricen los movimientos de los productos que ingresan y se trasladan de la bodega a la bodega.
- Capacitar al personal de producción y de logística para el correcto uso del sistema.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

SOLUCIONES Y RETOS ACTUALES

El objetivo principal del pasante fue desarrollar e implementar un sistema para el control del inventario en la bodega de productos terminados de la pastelería, con el fin de reducir al menor valor posible las diferencias presentadas. El proyecto se basó en 4 pasos fundamentales (objetivos específicos):

1. Identificar cuáles son los procedimientos que generan variaciones en el inventario:

Se hizo un análisis para identificar qué áreas de la empresa intervienen en el inventario de la bodega, también se detallaron las situaciones que se presentaban a diario que podían alterar las existencias y esto fue lo que se encontró.

- Error de digitación por parte del auxiliar de logística en cantidades y/o presentaciones al momento de cargar los productos al sistema. Frecuentemente se presentaban diferencias por productos no ingresados o ingresados de más.





PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS

Versión 01

Fecha:
23.09.2020

Página 2

- Traslados realizados con cantidades o presentaciones equivocadas. Difícilmente el pedido solicitado por un local se envía tal cual es requerido. Se realizan correcciones manuales, las cuales se deben tener en cuenta al momento de realizar un traslado, de lo contrario, se estarían presentando diferencias que afectan el inventario tanto de la bodega como el de los puntos de venta.

Artículo	Nombre	Presentacion	Bod.Origen	Bod.Destino	Solicitada	Vr.Unidad	Total Aerob
PA	PORCION AREQUIPE	PORCION	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	1,144.49	9,155
A	VAINILLA DECORADOS EN AREQUIPE 1/4 LB		BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	8,290.51	49,743
A	VAINILLA DECORADOS EN AREQUIPE 1/2 LB		BOD PROD TER LOCAL B	- PA	3,000	11,462.51	45,850
A	VAINILLA DECORADOS EN AREQUIPE 3/4 LB		BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	7,777.00	46,662
A	VAINILLA DECORADOS EN AREQUIPE 1 LB		BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	11,406.44	45,625
B	BIZCOCHO DE QUESO	PORCION	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	2,200.55	17,604
B	BIZCOCHO DE QUESO	1/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	5,726.49	11,452
B	BIZCOCHO DE QUESO	1/2 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	3,887.00	19,774
B	BIZCOCHO DE QUESO	3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	13,477.37	27,154
B	BIZCOCHO DE QUESO	1 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	18,542.46	39,084
CHOD	CHOCOLATE DECORADO	1/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	6,359.49	56,136
CHOD	CHOCOLATE DECORADO	1/2 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	11,761.49	70,568
CHOD	CHOCOLATE DECORADO	3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	4,000	17,292.63	69,170
CP	CHOCOLATE DECORADO PORCION	PORCION	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	12,000	1,731.50	15,978
PSP	PUDIN SEMIDECORADO PROMOCION	3/4 LB GLASS VAINILLA	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	15,000	6,877.50	103,162
PSP	PUDIN SEMIDECORADO PROMOCION	3/4 LB GLASS MARMOL	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	322.00	7,610
PSP	PUDIN SEMIDECORADO PROMOCION	3/4 LB GLASS CHOCOLATE	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	15,000	7,257.50	108,862
	CIRUELA PASAS SENCILLO	1/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	9,371.00	9,371
	CIRUELA PASAS SENCILLO	1/2 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	13,462.00	13,462
	CIRUELA PASAS SENCILLO	3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	19,078.00	19,078
	CIRUELA PASAS SENCILLO	1 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	23,045.00	23,045
	NARANJA SENCILLO	1/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	10,662.52	21,325
	NARANJA SENCILLO	1/2 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	12,836.51	25,673
	NARANJA SENCILLO	3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	17,578.48	175,784
	NARANJA SENCILLO	1 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	21,896.00	21,896
	PIÑA SENCILLO	1/2 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	7,612.00	15,224
	PIÑA SENCILLO	3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	12,156.82	24,312
	PIÑA SENCILLO	1 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	6,000	16,810.51	134,484
	PUDIN DE FRUTAS ZANAHORIA	PORCION	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	25,470.00	25,470
	PUDIN DE FRUTAS ZANAHORIA	1/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	9,000	2,162.50	17,299
	PUDIN DE FRUTAS ZANAHORIA	1/2 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	6,675.50	6,675
	PUDIN DE FRUTAS ZANAHORIA	3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	11,739.84	11,739
	PUDIN DE FRUTAS ZANAHORIA	1 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	2,000	15,312.49	30,624
	RED VELVET	1/4 LB EN CAPA	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	1,000	21,006.51	21,006
	RED VELVET	1/2 LB EN CAPA	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	10,000	2,722.50	27,225
	RED VELVET	3/4 LB EN CAPA	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	6,485.00	51,880
	RED VELVET	1 LB EN CAPA	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	10,000	9,159.51	91,595
	CHOCOLATE DECORADO	CHOCOCREMA 3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	8,000	14,170.51	113,044
	AREQUIPE SENCILLO	3/4 LB	BOD PROD TER LOCAL B	- PA	6,000	16,511.50	99,069
			BOD PROD TER LOCAL B	- PA	15,000	13,958.50	209,377

- Productos que físicamente se van de más o de menos. Existen casos donde los productos que contiene el traslado no coinciden con los que se envían físicamente. Esto por falta de verificación al armar los pedidos.

Articulo	Nombre	Presentacion	BodegaOrigen	BodegaDestino	Cantidad
GV	BIZCOCHO CREMA PASTELERA	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		10.00
TA	TRES LECHE DE AREQUIPE	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		8.00
TL	TRES LECHE	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		10.00
JF	TRES LECHE FRESA	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		1.00
PHM	POSTRE HAWAIIANO	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		2.00
NL	NAPOLEON BAJO EN CALORIAS	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		2.00
TSA	TORTA SALUDABLE	NARANJA PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
CLI	POSTRE CHOCO LIMON	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
TGU	SENSACION DE GUAYABA Y AREQUIPE	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
CHKA	FANTASIA DE AREQUIPE	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		4.00
GC	GANACHE DE CHOCOLATE	PORCION BLANCO	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
GC	GANACHE DE CHOCOLATE	PORCION COMBINADO	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		5.00
GC	GANACHE DE CHOCOLATE	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		5.00
NP	NAPOLEON	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		5.00
CFR	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		2.00
CHN	CHEESECAKE DE MARACUYA	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
CHD	CHEESECAKE DE DURAZNO	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
CP	CHOCOLATE DECORADO PORCION	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		8.00
PA	PORCION AREQUIPE	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		4.00
B	BIZCOCHO DE QUESO	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		8.00
PFZ	PUDIN DE FRUTAS ZANAHORIA	PORCION	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		4.00
RVV	RED VELVET	1/2 LB EN CAPA	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		1.00
RVV	RED VELVET	3/4 LB EN CAPA	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
RVV	RED VELVET	1 LB EN CAPA	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		3.00
GV	BIZCOCHO CREMA PASTELERA	4 PORCIONES	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		2.00
A	VAINILLA DECORADOS EN AREQUIPE	1/2 LB EN CAPA	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		1.00
CB	POSTRE COMBINADO	8 PORCIONES	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		1.00
EMC	ESPONJADO DE MARACUYA	4 PORCIONES	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		1.00
EFR	GANACHE DE CHOCOLATE FRUTOS RO	1/2 LB COMBINADO	BDD PROD TERMINADO LOCAL 14 - BVISTA		1.00

Total: 111.00

KATHERINE GANARRA
ELABORO

APROBO

RECIBIDO POR

Nota
Faltarón 4 porciones de Biscocho Queso.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

- Productos devueltos a última hora por mala presentación.
 Cuando los productos que ya se encuentran destinados a un punto de venta sufren algún tipo de accidente, estos deben ser reemplazados por otros en buen estado, tomados precisamente de la bodega de productos terminados. Lo que posteriormente se convierte en faltante.



	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

- Pedidos especiales cargados más de una ocasión. Es posible que un pedido especial sea ajustado más de una ocasión, pero al momento de ser trasladado, solo sería una sola vez, quedando existencias cargadas que al momento de hacer inventario, representan un faltante.
- Reversión de traslados generados en fechas anteriores. Los traslados que por algún motivo no pudieron ser entregados, o por algún error fueron reemplazados por otro, requieren de una reversión. Al realizar dicha reversión, las existencias vuelven a su bodega de origen, en este caso, es la bodega de productos terminados.

PASTELERIA JASSIR S.A.S
NIT. 602013749

Traslado No. 600608 Documento No.: 22 - 53 - 5300067489 Fecha Documento: 2020/03/31 Estado: Pro
 Detalles: Fecha de creación: 2020/03/31 Fecha de impresión: 2020/03/31

Artículo	Nombre	Presentación	BodegaOrigen	BodegaDestino	Cantidad
SFR	GANACHE DE CHOCOLATE FRUTOS ROJOS	50 PORCIONES	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	14.00
LA	LECHE AGADA	1 PORCION	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	8.00
EV	BIZCOCHO CREMA PASTELERA	1 PORCION	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	14.00
CHK	CHEESECAKE DE FRESA	1 PORCION	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	5.00
TL	TRES LECHES	12 PORCIONES	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	1.00
CCM	POSTRE CROCANTE CHOCOLATO	4 PORCIONES	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	BOD PROD TERMINADO LOCAL 53	1.00
Total:					43.00

REVISADO: _____ APROBADO: _____ RECIBIDO: _____
 RESLY PASTOR
 ELABORO

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

Se observaron diferentes situaciones que hacen parte de la rutina diaria de la pastelería y que requieren de mucho control por parte del auxiliar logístico y también del área de inventarios. La propuesta buscó reducir las diferencias que se presentaban en los inventarios, centrándose específicamente en eliminar los errores que pudiera cometer el auxiliar logístico, ya que es el único procedimiento que por ser manual, no puede ser rastreado por medio del sistema.

2. Diseñar políticas del nuevo manejo de inventario:

Anteriormente la empresa manejaba las siguientes políticas en la bodega de productos terminados:

- Los productos no podían salir de la planta productiva sin pasar por el área de productos terminados para ser ingresados al sistema.
- El auxiliar logístico era la única persona autorizada para realizar ajuste de entradas de mercancía.
- Los ajustes de ingreso se ejecutaban cuando la mercancía se encuentra físicamente en la bodega.

Previa identificación de los problemas específicos en el área de inventarios, se proponen las siguientes políticas:

- Todo producto que salga de la bodega de producción debe contar con un documento que lo respalde.
- Todas las entregas de productos terminados deben ir conciliadas entre producción y bodega.
- No se permite el ingreso de productos al sistema que no estén relacionado en una solicitud.
- En caso de haber alguna diferencia entre lo relacionado en la Solicitud

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

y lo que se está recibiendo físicamente, inmediatamente se debe realizar la corrección con producción.

-Se implementa una nueva metodología en la cual se elimina la elaboración de ajuste manual al sistema y se propone realizar una solicitud por parte de producción, donde se relacionen los productos con cantidad y presentación, pregrabada en el sistema, posteriormente se realiza una revisión por parte del auxiliar logístico para confirmar lo que recibe, en caso de haber alguna diferencia se hace la verificación correspondiente. Finalmente se realiza el traslado de la mercancía, cargando las cantidades en la bodega de productos terminados.

3. Diseñar una nueva parametrización de los movimientos de inventario en el sistema en donde se relacionen y autoricen los movimientos de los productos que ingresan y se trasladan del área de producción a la bodega:

El módulos de inventarios de Zeus, cuenta con una herramienta llamada Solicitud de Traslado. Como su nombre lo indica, es una solicitud que se elabora cuando se requiere trasladar mercancía de una bodega a otra. El documento se realiza y queda en estado pendiente hasta que la persona que recibe verifique la solicitud. Si está todo en orden, ya se puede ejecutar el traslado.

Esta herramienta es fundamental para sistematizar el proceso de inventarios en la bodega de productos terminados. De esta manera se evitan los ajustes manuales realizados por el auxiliar de logística, quien está propenso a cometer errores que más adelante se reflejan en los resultados del inventario.

A medida que los operarios de producción van terminando, van enviando en grupos la mercancía hacia la bodega para ser almacenada. Es aquí donde

debe existir una solicitud de traslado donde se relacionen los productos que se están enviando, el auxiliar de logística, verificará que lo que está recibiendo físicamente es igual a lo que dice la solicitud.

Cuando se presente alguna inconsistencia, que puede ser de cuatro tipos: error en códigos, en presentaciones, en cantidades, o algo no está relacionado, se debe notificar al colaborador de producción para que ambas partes hagan revisión y corrección de la información. Se liquida la solicitud, lo que hace que el traslado se haga con éxito.



Artículos		Códigos de Información								
Listado de Items a Trasladar										
Código	Artículo	Presentación	Cantidad	Aprobado	Faltante	Atisfecho	Bod. Origen	Bod. Destino	Ubi	
CHK	CHEESECAKE DE FRESA	PORCION	24.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		
CFR	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	PORCION	20.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		
GC	GANACHE DE CHOCOLATE	3/4 COMBINADO	6.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		
MCH	MARQUEZA DE CHOCOLATE	8 PORCIONES	2.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		
PSP	PUDIN SEMIDECORADO PROMOCION	3/4 LB GLASS	30.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		
PSP	PUDIN SEMIDECORADO PROMOCION	3/4 LB GLASS VAINILLA	30.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		
GV	BIZCOCHO CREMA PASTELERA	4 PORCIONES	10.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		
GV	BIZCOCHO CREMA PASTELERA	PORCION	12.000	0.000	0.000	0.000	PRODUCCION	BOD PROD TERMINADOS		

4. Capacitar al personal de producción y de logística para el correcto uso del sistema:

El Jefe de Inventarios se encargó de capacitar al Jefe de producción, y a los patinadores; quienes son los responsables de realizar la solicitud de traslado desde el área de producción, así como también al Auxiliar de logística, quien

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

debe hacer la verificación correspondiente. El personal involucrado debe tener los conocimientos claros; debe conocer teóricamente el nuevo procedimiento y así mismo, dominar el sistema.



	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

CONCLUSIONES

Durante el tiempo en que se llevó a cabo la práctica en la empresa Pastelería Jassir SAS, específicamente en el área de inventarios, se encontraron múltiples fallas por procedimientos mal realizados. Se realizó un análisis con ayuda del personal involucrado y se concluyó que la mayoría de las diferencias que se venían presentando en los inventarios, eran producto de errores cometidos por el Auxiliar logístico al cargar de forma manual las existencias de mercancía.

La pastelería cuenta con un software completo para manejo de inventarios, el cual se utiliza entre otras cosas, para realizar traslados de mercancías entre diferentes bodegas y los puntos de ventas. Este mismo mecanismo de traslado de productos fue implementado en la bodega de productos terminados con el fin de sistematizar el procedimiento, aprovechando los recursos con que cuenta la empresa que es el software de Zeus Inventarios, eliminando errores manuales que afecten los resultados de los inventarios diarios.

Durante dos semanas se realizó una prueba piloto donde se destinó una persona de producción para que se encargara de realizar las solicitudes de traslados a medida en que se iban elaborando los productos. El patinador, en este caso fue la persona encargada, bajo la supervisión del jefe de producción, quien se aseguró de que ningún producto se enviara sin estar relacionado en la solicitud.

Se observó una notable mejoría desde que se empezó a implementar este procedimiento, reflejado en los resultados de los inventarios que se realizaban diariamente. Encontramos que las diferencias disminuyeron en un 40% la primera semana y en un 60% la segunda semana. Las mejoras no pudieron alcanzar un 100% ya que lamentablemente existen otros factores y otras áreas que influyen en los movimientos del inventario.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

La implementación de la propuesta de prácticas en la bodega de productos terminados, trajo para la Pastelería Jassir un avance en cuanto a la sistematización de los procesos, lo cual permite reducir los tiempos empleados en una actividad, reducir los errores manuales y contar con un registro histórico de los movimientos en el sistema. Además, de la mejora en cuanto a los resultados obtenidos en los inventarios realizados diariamente comparados con los meses anteriores donde se presentaban faltantes en promedio de 20 productos, y con plan propuesto se han visto reducido a casi la mitad .

Este trabajo de práctica profesional se llevó a cabo entre febrero y junio del año 2020. Cabe resaltar que por cuestiones del paro que atravesaron las Universidades Públicas, y además de la pandemia a nivel mundial, hubo retrasos en la elaboración del informe y en la presentación de la inscripción de la propuesta. Sin embargo, se desarrollaron las actividades programadas en el cronograma, se hicieron las investigaciones correspondientes en la empresa y se cumplieron los objetivos específicos de la propuesta.

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

GLOSARIO

- Fuentes primarias: Proporcionan información original, que no han sido evaluada por nadie más, sino que son producto de un trabajo investigativo.
- Inconsistencia: Irregularidad no deseada que se presenta cuando hay diferencias entre el conteo físico y las existencias en sistema.
- Inventario: conjunto de artículos o mercancías que se acumulan en el almacén pendientes de ser utilizados en el proceso productivo o comercializados.
- Método cuantitativo: el conjunto de estrategias de obtención y procesamiento de información que emplean magnitudes numéricas y técnicas formales y/o estadísticas para llevar a cabo su análisis, siempre enmarcado en una relación de causa y efecto.
- Parametrización: Hace relación a la personalización de un sistema. Se refiere a la posibilidad de que la aplicación permita la modificación de aspectos puntuales de su funcionamiento.
- Plantas de producción: Son aquellas instalaciones que disponen de todos los medios necesarios para desarrollar un proceso de fabricación.
- Producto terminado: Producto que ha pasado por un proceso productivo y ya está en condiciones para ser destinado al consumidor final.

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

- Sistema de control: Es el conjunto de actividades, métodos y sistemas utilizados para lograr el control del orden de prioridad y la ejecución de una actividad en general.
- Solicitud de traslado: Documento en el cual se solicita autorización para trasladar productos de una bodega a otra.
- Stock: la cantidad de productos o materias primas que posee un comercio en su almacén a la espera de su venta o comercialización.
- Traslado: Salida de productos de un lugar a otro. También se considera traslado al documento físico con el cual sale remisionados los productos.
- Zeus Inventario: Es una herramienta para el control total de los inventarios de la empresa, que arranca por facilitar los procesos de compra, la gestión y el control de los procesos de venta, permitir el manejo de los inventarios llevando el costo de los mismos, su historial, su disponibilidad y mucho más, todo interactuando en forma simultánea con la estructura contable de la empresa

	<p>PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS</p>	<p>Versión 01</p>
		<p>Fecha: 23.09.2020</p>
		<p>Página 2</p>

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Corponet. (2014). *Beneficios de un sistema de control de inventarios*.
<https://blog.corponet.com.mx/beneficios-de-un-sistema-de-control-de-inventarios>

Clic balance. (2020). *Herramientas para un buen control de inventarios en la empresa*.
<https://clickbalance.com/blog/contabilidad-y-administracion/herramientas-para-el-control-de-inventarios/>

Club ensayos. (2014). *Tipo de inventarios según autores*.
<https://www.clubensayos.com/Informes-de-Libros/Tipos-De-Inventario-Seg%C3%BAAn-Autores/1405726.html>

Zeus Inventario. *Software para la gestión de su empresa y control de sus inventarios*.
<https://www.zeustecnologia.com/productos/back-office-erp/inventarios>

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2

ANEXOS




Facultad de Ciencias Económicas **FORMATO RN-7.1**

EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Fecha de presentación:	DD 24	MM 09	AAA 2020
Funcionario Responsable:	Nombres: MILENA DEL CARMEN		Apellidos: VITALI VILORIA
Estudiante :	Nombres: ROSSANA		Apellidos: BALDOVINO DE CASTRO
Cédula de Ciudadanía N°:	1143154801 de Barranquilla		
Programa: (Marque X)	Administración de Empresas <input checked="" type="checkbox"/>	Contaduría Pública <input type="checkbox"/>	Economía <input type="checkbox"/>
			Administración de Empresas Turísticas <input type="checkbox"/>

Institución: **UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO**

Denominación de la Práctica	"Propuesta e implementación de un sistema de control de inventarios en bodega de productos terminados en Pastelería Jassir S.A.S."
-----------------------------	--

Concepto del Evaluador (Art. 66, Parágrafo 1, Res. C. de F.C.E. No. 02 de 06/08/133)

Criterios:	Calificaciones	
	Nos.	Letras
a) Responsabilidad en el cumplimiento de las funciones asignadas	5	Excelente
b) b) Calidad de los logros o resultados para la institución o empresa	4.5	Bueno
c) Ética demostrada en el desempeño de las funciones	5	Excelente
d) Solvencia teórica y técnica demostrada durante la práctica profesional	5	Excelente

Observaciones: Se cumplió con el cronograma propuesto, realizando la capacitación de los responsables del manejo de los productos terminados, para así poder mejorar la productividad y entrega de resultados por diferencias de inventarios.

La escala de calificaciones es de uno (1.0) a cinco (5.0), aprobatoria desde tres (3.0) y corresponde a las siguientes valoraciones de calidad: De 1.0 a 1.9: Insatisfactorio; de 2.0 a 2.9: Deficiente; de 3.0 a 3.9: Aceptable; de 4.0 a 4.9: Bueno y 5.0: Excelente.

Firma del Funcionario Responsable: 

	PROPUESTA E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS EN PASTELERIA JASSIR SAS	Versión 01
		Fecha: 23.09.2020
		Página 2



Facultad de Ciencias Económicas: **FORMATO RN-7.2**

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD RESOLUCIÓN No. 004140 de 22 de abril de 2019



EVALUACIÓN DEL INFORME FINAL DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Fecha de presentación:	DD 24	MM 09	AAAA 2020
------------------------	----------	----------	--------------

Tutor:	Nombres: ALBERTO MARIO	Apellidos: CEBALLOS LOZANO
---------------	---------------------------	-------------------------------

Estudiante :	Nombres: ROSSANA	Apellidos: BALDOVINO DE CASTRO
	Cédula de Ciudadanía N°: 1143154801	de Barranquilla

Programa:	Administración de Empresas <input checked="" type="checkbox"/>	Contaduría Pública <input type="checkbox"/>	Economía <input type="checkbox"/>	Administración de Empresas Turísticas <input type="checkbox"/>
------------------	--	---	-----------------------------------	--

Institución o empresa:	
Título del Informe	“Propuesta e implementación de un sistema de control de inventarios en bodega de productos terminados en Pastelería Jassir SAS”

Concepto del evaluador (Art. 66, Parágrafo 2, Res. C. de F.C.E. No. 02 de 06/08/133)

Criterios:	Calificaciones	
	Nos.	Letras
a) Calidad de la Presentación formal (Artículos 10 y 68 Res. C. de F.C.E. No. 02 de 06/08/133)	4.0	cuatro.0
b) Calidad de la descripción de los resultados de la pasantía para la empresa	4.2	cuatro Dos
c) Calidad de la descripción del porte individual específico	4.2	cuatro Dos
d) Calidad de la argumentación sobre la aplicación de conocimientos y la experiencia adquirida durante la pasantía	4.0	cuatro.0
Observaciones: Muy buen desarrollo de la investigación en la empresa, solo falta un poco más de detalle en el informe final.		

La escala de calificaciones es de uno (1.0) a cinco (5.0), aprobatoria desde tres (3.0) y corresponde a las siguientes valoraciones de calidad: De 1.0 a 1.9: Insatisfactorio; de 2.0 a 2.9: Deficiente; de 3.0 a 3.9: Aceptable; de 4.0 a 4.9: Bueno y 5.0: Excelente.,

Firma del Tutor: