



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

UNIDAD DE GESTIÓN DE TECNOLOGÍAS

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO

CARRERA DE TECNOLOGÍA EN LOGÍSTICA Y TRANSPORTE

MONOGRAFÍA: PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN LOGÍSTICA Y TRANSPORTE

TEMA: “INADECUADO SISTEMA DE CONTROL DEL ALMACENAMIENTO DE
DESAYUNOS PARA ESCUELAS FISCALES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN
ESCOLAR DE LA BODEGA AT1 SITUADA EN LA CIUDAD DE AMBATO DIRIGIDA
POR LA EMPRESA H.G.M ASOCIADOS TRANSPORTE DE CARGA PESADA S.A.,
UBICADA EN LA PROVINCIA DE PICHINCHA CANTÓN QUITO”

AUTORA:

BOHÓRQUEZ QUIROZ, SHARON AYLEEN

TUTOR:

ING. GUAYTA TOAPANTA, NILTON ALEXIS

LATACUNGA

2020





ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

*Empieza haciendo lo necesario,
después lo posible, y de repente
te encontrarás haciendo lo imposible.*

San Francisco de Asís



PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA



En la Bodega AT1 se ha podido evidenciar inconvenientes como cambio constante de personal, falta de coordinación en tiempo y lugares de entrega, disponibilidad de vehículos para la entrega de los alimentos, pallets en mal estado y productos maltratados.



Lo que puede provocar la caducidad de los alimentos, perdidas económicas, retraso en los tiempos establecidos de entrega y productos en malas condiciones



OBJETIVOS

Objetivo General

Analizar los posibles problemas del sistema de control de almacenamiento de los desayunos para escuelas fiscales de programa de alimentación escolar, de la bodega ubicada en la ciudad de Ambato, mediante un estudio de la situación actual del centro de acopio AT1, para evitar posibles fallas.



Objetivos Específicos

- Recopilar información de los procedimientos ejecutados dentro de la bodega, desde la obtención de los productos hasta la repartición de los mismos, para tener una buena fuente de datos mediante la realización de estudios de campo.
- Determinar necesidades y falencias del centro de acopio utilizando como ayuda la información recolectada anteriormente.
- Proponer un manual de procesos de control de inventarios, el cual permita establecer actividades a desarrollarse, para de esta manera corregir falencias encontradas y evitarlas a futuro.



MARCO TEÓRICO

ALMACENAMIENTO

Es la función de guardar o apilar correctamente productos o mercancías en un espacio físico tomando en cuenta el fácil acceso a estos.

Sistemas de Almacenamiento:

Comprende desde la recepción de las mercancías hasta la distribución física de las mismas, para lograr gran eficiencia en las operaciones dentro de un almacén.

- **Convencional** (combina estanterías de paletización y de carga manual.)
- **Dinámico** (rotación constante de forma gradual)
- **En bloque** (apilada en filas y con pasillos de fácil acceso)

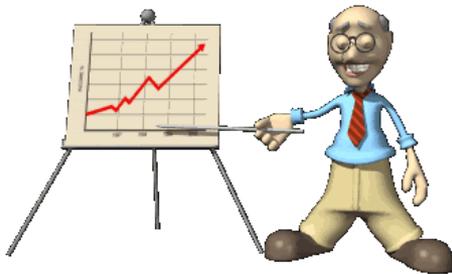


CONTROL

Es la verificación y comparación que se lleva a cabo en todas las áreas de las organizaciones para corregir falencias a tiempo y de esta manera cumplir con los objetivos planteados para un funcionamiento correcto.



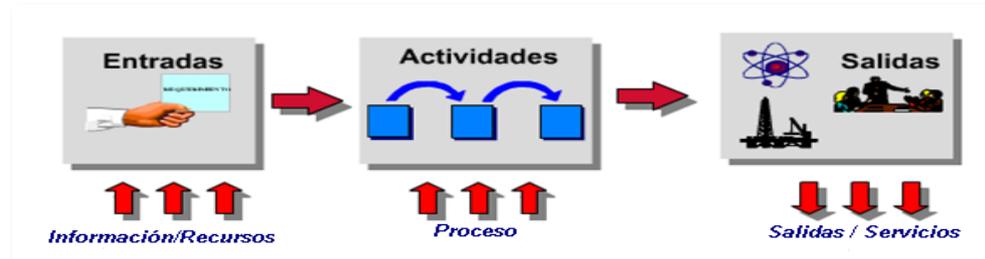
Etapas de control



- a) Determinar estándares y objetivos** (fijar el propósito)
- b) Hacer la evaluación** (evaluar el propósito)
- c) Comparar los valores** (lo realizado con lo establecido)
- d) Retroalimentación y toma de decisiones** (ajustes en los procesos de ser necesario)



PROCESO



Es el flujo continuo de actividades, desarrolladas para lograr aprovechar los recursos humanos, técnicos, materiales y de cualquier otro tipo, con los que cuenta la organización para hacerla efectiva.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Es una guía que tiene como propósito establecer un proceso para que una organización consiga definir orden, tiempo establecido, reglas o políticas y responsables de las actividades que serán desempeñadas.



PLAN METODOLÓGICO

Modalidad de la Investigación

- Bibliográfica
- De Campo

Cualitativa

- Aplicación de entrevista.
- Conocer la situación actual de la bodega
- Análisis de cada pregunta

Cuantitativa

- Encuesta dirigida al personal de la bodega AT1.
- Tabulación y grafica de los resultados



PROPUESTA

Diseño de un manual de procedimientos para el control de inventarios en la bodega AT1 situada en la ciudad de Ambato



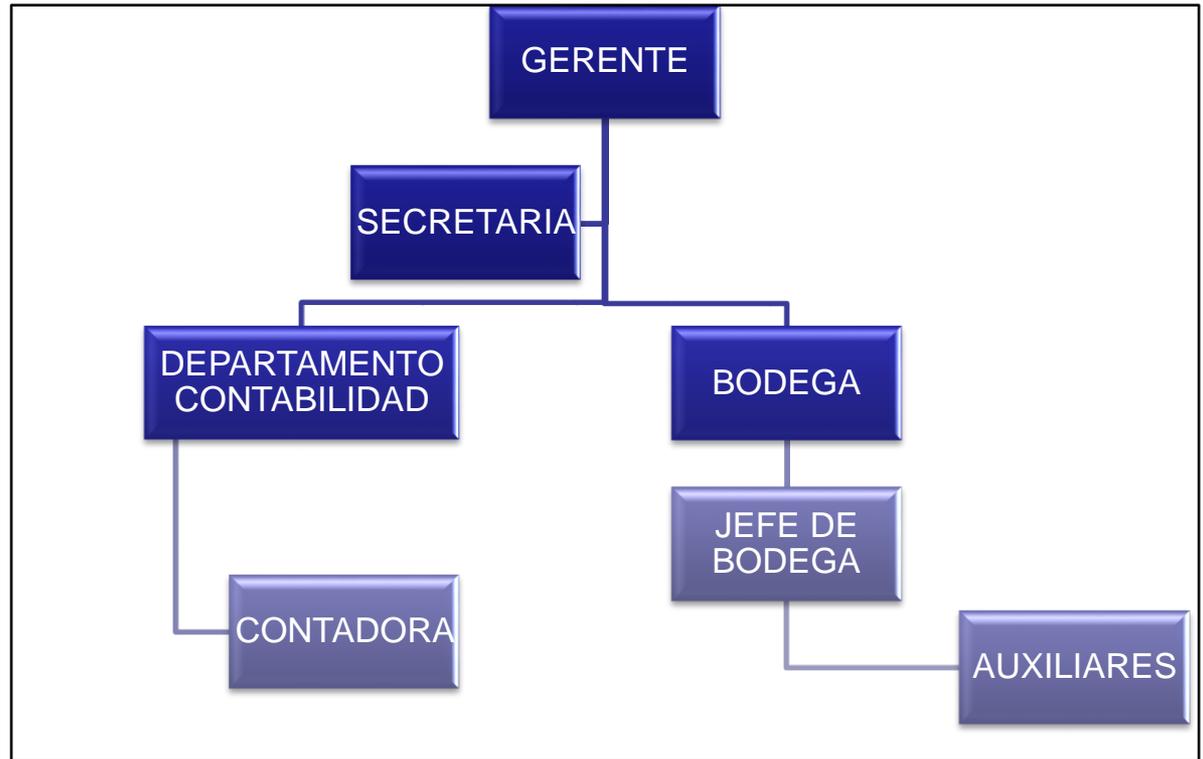
DESARROLLO

Valores Corporativos

- Compromiso con el medio ambiente.
- Servicio personalizado.
- Vehículos nuevos
- Maquinaria
- Innovación



Organigrama



DESARROLLO

SITUACIÓN ACTUAL DE LA BODEGA

En la bodega se cumplen funciones como adquirir, manipular, almacenar, y distribuir los alimentos que forman parte del desayuno para estudiantes de escuelas fiscales en condiciones óptimas de consumo.

Almacenando y entregando en la actualidad los siguientes productos:

Leche

- Este producto viene en envases tetrabrik de 200 ml, con leche saborizada o entera

Galletas

- Esta proteína consta de 30g de masa horneada de dulce o sal, viene en empaques que cumplen con lo autorizado por su respectivo registro sanitario.

Barra de Cereales

- Este producto viene en una presentación formada de 25 g de barra energética, empaquetada en bolsas selladas.

Granola.

- Se la toma en cuenta como una porción de carbohidrato, fabricada también a base de cereales, entregada en un empaque autorizado de 30g.



DESARROLLO

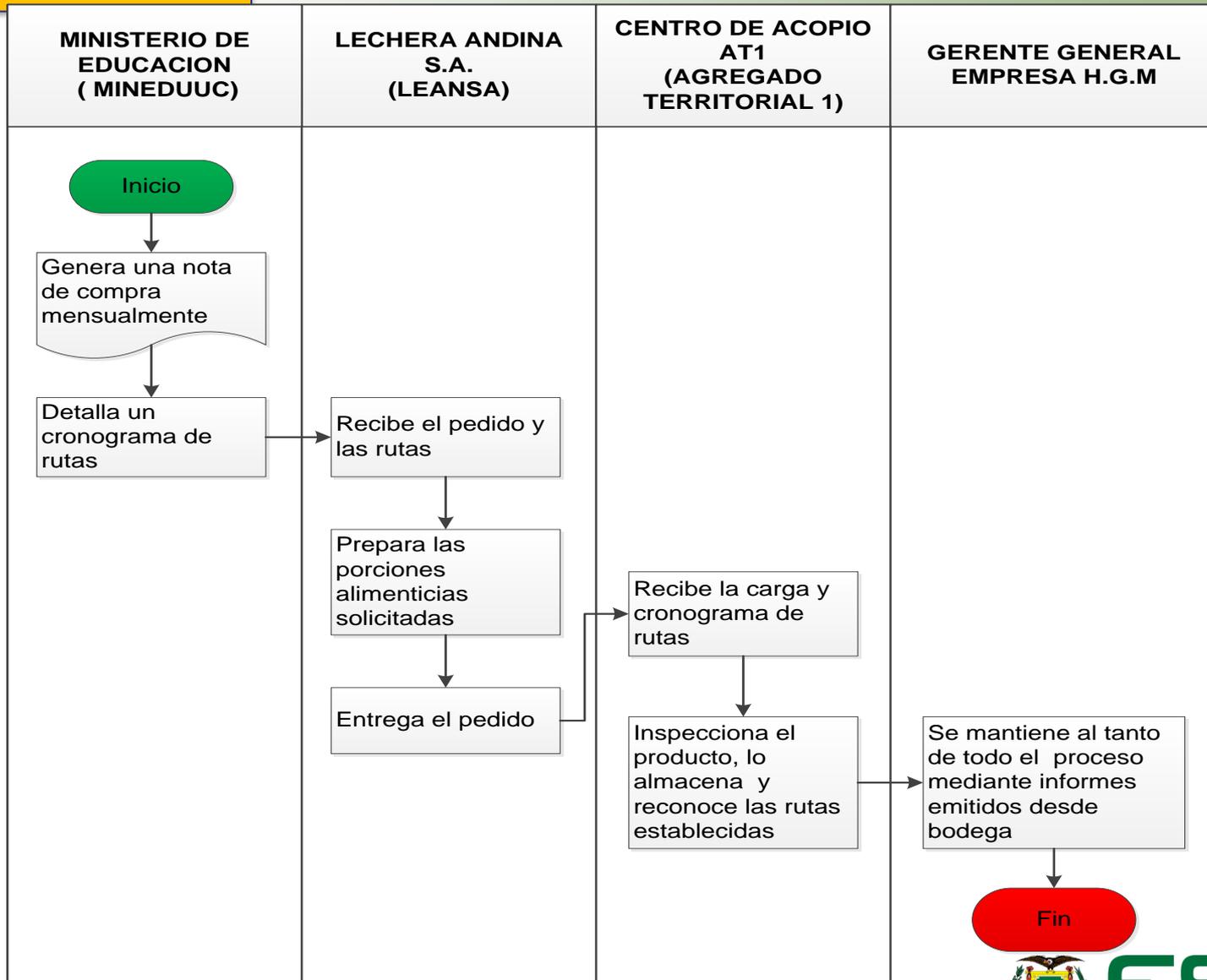
CICLO EN DONDE PARTICIPA EL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA BODEGA AT1

Las funciones en este almacén se cumplen de manera cíclica, por lo que en cada etapa se debe realizar un control de inventarios, es de suma importancia que en cada etapa del ciclo se identifique y cumpla con ciertas actividades para conservar un control adecuado.



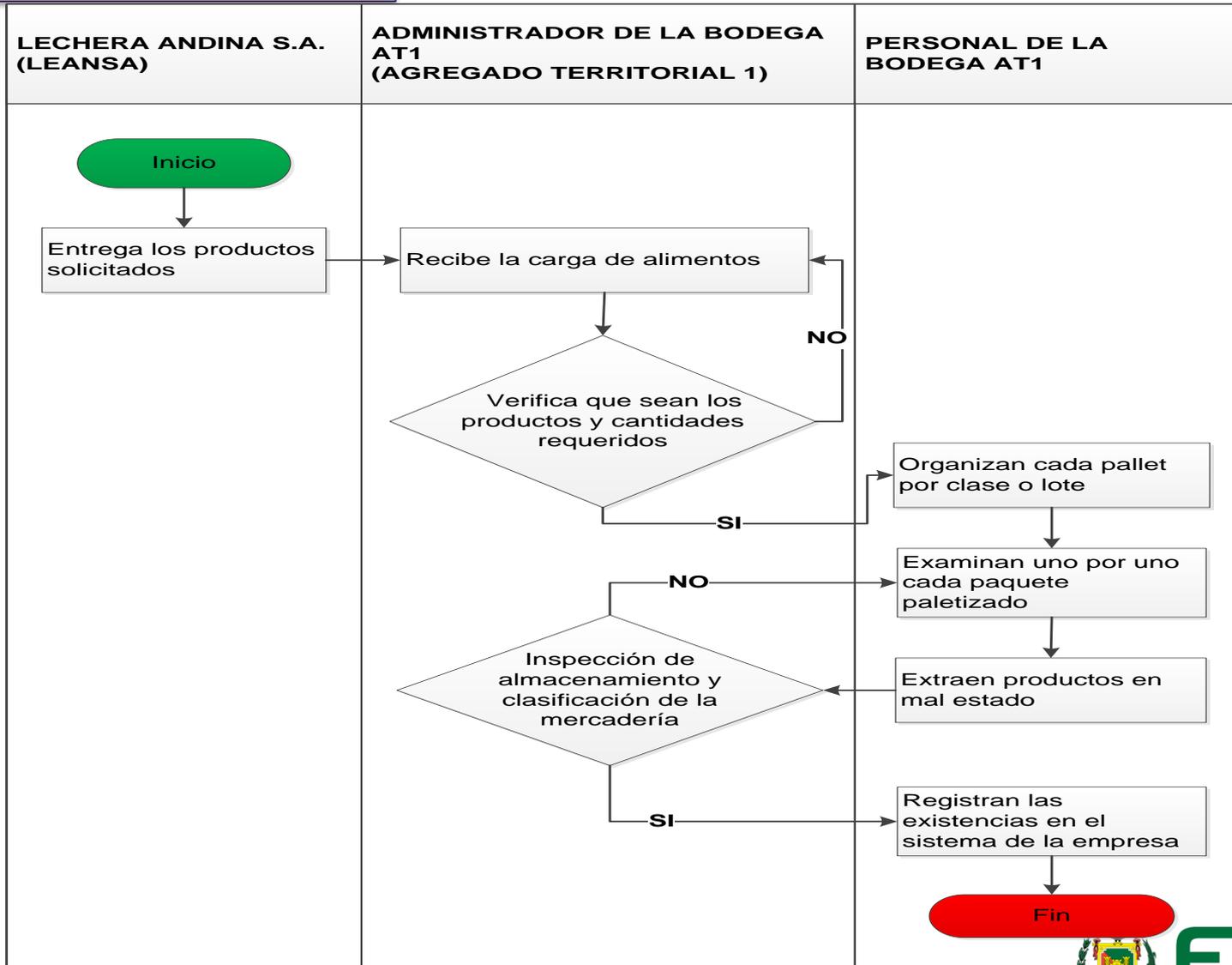
ADQUISICIÓN

DESARROLLO



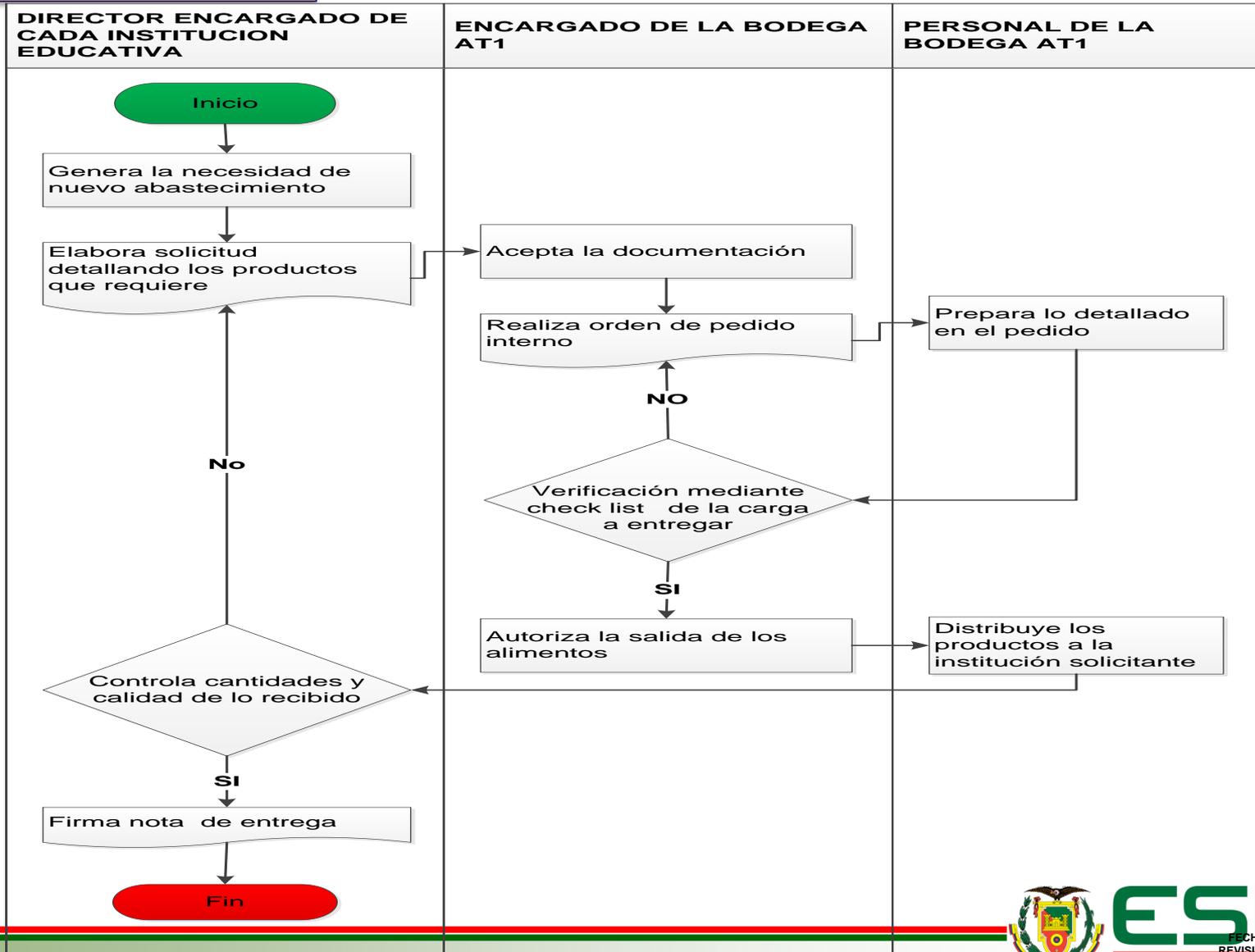
DESARROLLO

ALMACENAMIENTO



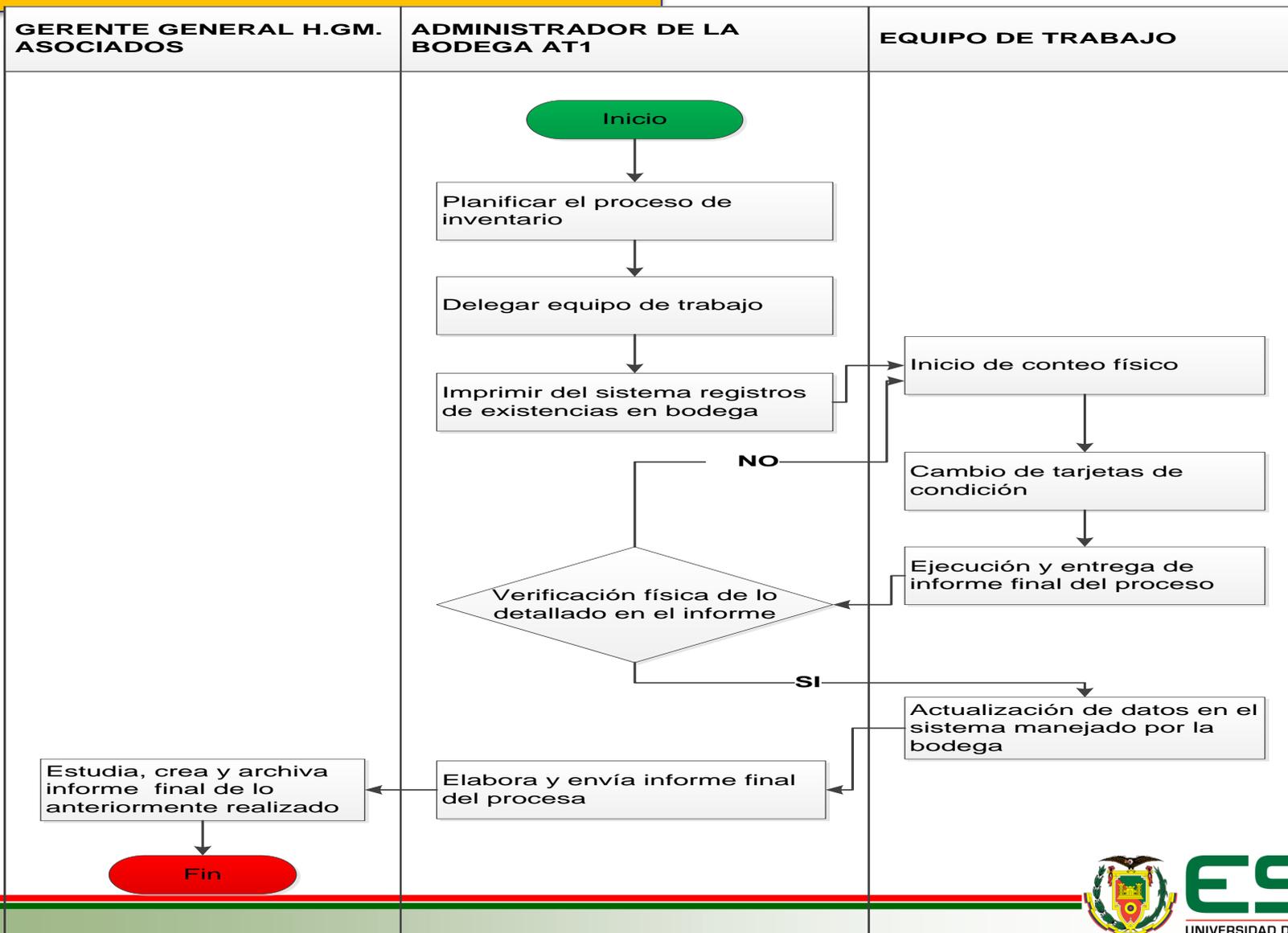
DESARROLLO

DISTRIBUCIÓN



DESARROLLO

TOMA FÍSICA DE INVENTARIOS



CONCLUSIONES

- La recopilación de información mediante estudios de campo permitió conocer la necesidad de identificar los procesos en los que interviene un control de inventarios dentro de la bodega agregado territorial N° 1 (AT1).
- Fueron clasificados los datos obtenidos sirviendo como ayuda para la identificación de procesos de adquisición, almacenaje, distribución y toma física de inventarios de los alimentos.
- Se elaboró como propuesta un manual de control de inventarios, estableciendo actividades a realizarse en cada uno de los procesos identificados poniendo énfasis a través de la caracterización de algunas consideraciones.
- Los procesos fueron representados gráficamente mediante flujogramas de fácil interpretación en los cuales se detalla las actividades o decisiones a ejecutarse, considerando que es la mejor forma de guiar e impulsar al personal de la bodega alcanzando de esta manera eficiencia y alta funcionalidad.



RECOMENDACIONES

- Designar funciones al personal de tal forma que exista un encargado del control del cumplimiento de cada paso en los procesos de adquisición, almacenaje, compra y distribución para así generar efectividad y evitar falencias.
- Mantener más organización en la bodega designando y rotulando áreas para las diferentes actividades y productos debido a que esto permitirá que los procesos de almacenamiento y distribución sean más sencillos, rápidos y sin equivocaciones.
- Considerar la implantación del manual de procedimientos para de esta manera mejorar el desarrollo y control de las diferentes actividades, consiguiendo así el rendimiento en las labores de la bodega.
- Dada la aceptación de la propuesta dar a conocer y capacitar al personal de la bodega en cuanto al uso y manejo de dicho manual.



**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA