



INVESTIGACION DOCUMENTAL Y DE CAMPO

INFORME FINAL

**LA MERMA EN LOS DIFERENTES TIPOS DE
MERCADO**

DIANA VAZQUEZ MARES

29/05/2019

INDICE

Contenido

INDICE.....	2
INTRODUCCION.....	3
OBJETIVOS.....	3
PROPOSITO.....	3
OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	3
METODOLOGIA.....	4
Antecedentes.....	4
Bases Teóricas.....	4
Definición.....	4
Clasificación.....	4
CONCLUSIONES E IMPLICACIONES.....	5
RECOMENDACIONES.....	5
ANEXOS.....	6
Esquema de trabajo.....	6
ENTREVISTA.....	6
CUESTIONARIO ENCUESTA.....	7
RESULTADO DE LA ENCUESTA.....	9
INTERPRETACION DE DATOS.....	10
REFERENCIAS Y FUENTES DE CONSULTA.....	10

INTRODUCCION

Al momento de elegir el tema de la merma la idea inicial fue realizarlo sobre la merma en la industria RETAIL, debido a es el mercado con mayor información al respecto, y también con mayor impacto. Ya que no solamente sufre merma por robo, también por causa de una mala operación en la cadena de suministro y en los casos en donde se trabaja con materia prima como en el departamento de fuente de sodas también hay gran merma de materia prima.

Conforme fui adentrándome en el tema y en la investigación de campo, y conforme lo iban requiriendo las tareas fui descubriendo que es un tema bastante amplio y que afecta a la mayor parte del mercado.

Tomando como ejemplo para la entrevista un negocio de reciclaje es como descubro que en este caso la merma generada es tanto en la materia prima como por el clima. Ya que en el clima lluvioso se afectaba la materia prima por la humedad y esto generaba pérdida al negocio.

Mas adelante con la realización de la encuesta al considerar los temas a incluir en ella es como poco a poco me voy adentrando en el tema de la merma en la industria restaurantera y descubro que es una cuestión de conciencia, hábitos y conocimientos, para razonar realmente la merma generada y el desperdicio de comida en buen estado.

OBJETIVOS

Identificar los conceptos de las mermas y las normas para la inspección de merma en la cadena de suministro. Considerando que el inventario significa los bienes almacenados de una empresa y es reservado a un tipo de operación ya sea de compra, venta, alquiler, transformación o uso propio. estimando que en el ciclo logístico la cadena de suministros es el flujo de materiales que interactúan llegando a un cliente final. Los factores que influyen a lo largo de todo el proceso son diversos; algunos de éstos son gestionables y otros no.

Partiendo de este punto identificaremos y clasificaremos los diferentes tipos de merma para en base a esto proponer posibles soluciones.

PROPOSITO

Descubrir las diversas causas de las mermas en los diferentes tipos de industria identificando todas las variables cuantitativas y cualitativas tanto en la cadena de suministro como con el consumidor final, definiendo medidas de control para la disminución de mermas. Identificando los conceptos y su catalogación en el inventario para el control de las pérdidas generadas, implementando modelos que favorezcan la reducción de la merma y la tolerancia conforme corresponda, de acuerdo a su clasificación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- a) Definir que es la merma y su clasificación y para que nos sirve.
- b) Identificar las causas que producen la merma en la cadena de suministros, para determinar el punto de error.
- c) Asignar normas, políticas, procedimientos y medidas de control, para disminuir el efecto negativo.

METODOLOGIA

Antecedentes

La mayor parte de las empresas consideran el volumen total de sus pérdida como número de merma, mientras que otras solamente la perdida provocada por factores desconocidos, impactando el resto de forma directa al margen de ganancias.(1)

"Las mermas en retail constituyen 1.99% de las ventas totales

De acuerdo con el Censo Nacional de Mermas, la mayor parte se registran en la zona metropolitana y noroeste del país" (Febrero de 2016).(2)

El primer paso para la investigación fue recolectar información referente a la merma e identificar los diferentes tipos:

Bases Teóricas

Definición

Se conoce como "Merma" a todo aquello que causa reducción por perdida en el número de mercancía, se puede producir durante la cadena de distribución o ventas.

La merma representa la diferencia entre el stock teórico menos el stock físico.

Clasificación

La merma se puede clasificar en dos grandes tipos:

Conociendo su clasificación decidí enfocarme en la merma por caducidad y por rupturas.

- Caducidad:

Presentada en los productos de las áreas de food. Debido a la variación en los artículos vendidos y al sobre inventario que al no desplazarse en el tiempo estimado lleva al vencimiento del producto.

- Rupturas:

La disminución provocada por las rupturas puede considerarse dentro de las probables pérdidas de margen, cuando el volumen de exhibición y rotación de mercaderías esta lo suficientemente delimitado para apoyar la conexión entre la posible perdida y los márgenes planeados.

Causas mas comunes de rupturas(3):

- Fallas de packing de los productos
- Mala manipulación en los procesos de reposición
- Mala manipulación de los productos exhibidos por parte de clientes
- Mala estiba de productos de los lugares de depósitos o almacenamiento
- Traslado de la mercadería a los puntos de venta, desde el proveedor o centros de distribución

Mis fuentes fueron tanto análisis realizados por la "ANTAD" así como estudios estadísticos realizados por revistas de economía.

Los hechos que reporte en el informe están basados en una entrevista realizada a una persona propietaria de un negocio de reciclado por lo cual podemos considerar una información fidedigna.

La idea mas importante que pude identificar es que definitivamente no se puede reducir la merma a cero, sin embargo, es posible identificar las áreas de oportunidad e implementar procesos para la reducción de merma.

Mi punto de vista respecto a la investigación realizada. He notado que respecto al mercado RETAIL se enfoca mayormente la atención en el área de prevención de perdidas, restando importancia a la parte operativa como la mala manipulación en el control de reposiciones y la mala estiba de los productos. Respecto a la merma en los alimentos se tiene perfectamente identificada que el área restaurantera es quien mas desperdicia comida en buen estado. Sin embargo, esto se podría reducir haciendo menores porciones en la orden que integra un platillo, aun así creo esto no es una opción debido a que no seria redituable para el negocio.

CONCLUSIONES E IMPLICACIONES

En el mercado RETAIL es posible reducir merma en la parte de logística implementando procesos y normas que favorezcan la correcta ejecución de los procesos de resurtido y traslado de inventario. Asimismo, para reducir la merma por caducidad es posible reducir el volumen realizado análisis de indicadores como la rotación del producto para identificar el volumen adecuado y reducir el sobre inventario, asegurando la constante rotación del producto.

Respecto a la merma en los alimentos se tiene perfectamente identificada que el área restaurantera es quien más desperdicia comida en buen estado. Sin embargo, esto se podría reducir haciendo menores porciones en la orden que integra un platillo, aun así creo esto no es una opción debido a que no seria redituable para el negocio.

RECOMENDACIONES

En el mercado RETAIL. Implicaría hacer un estudio del comportamiento de los artículos o si se cuenta con un histórico de ventas realizar el análisis para en base a esto proyectar el correcto nivel de inventario.

En la industria restaurantera como lo mencione anteriormente, considero que una acción importante seria preparar menores porciones en la orden que integra un platillo, aun así creo esto no es una opción debido a que no sería redituable para el negocio.

Implementar una bitácora con el registro de los alimentos que se desperdician en casa y realizar el análisis del impacto que genera en la economía ayudaría a tomar conciencia sobre el tema en las familias.

ANEXOS

Esquema de trabajo

		PLAN DE TRABAJO				
ACTIVIDADES		MAYO				
		03 al 07	08 al 12	13 al 19	20 al 24	25 al 29
S4 Indagar e investigar	Delimitación del tema					
	Objetivos Generales/Específicos					
	Plan de trabajo					
S5 Investigación documental	Selección y recopilación de información					
	Análisis y abstracción de información					
S6 Investigación de campo	Bitácora de investigación					
	Planeación y aplicación de entrevista					
S7 Análisis e interpretación de la información	Análisis de datos recabados					
	Aplicación de encuesta y análisis de resultados					
S8 Comunicación oral y escrita	Integración y redacción del informe final					
	Presentación multimedia y exposición de resultados					

ENTREVISTA

Objetivo: Conocer el impacto de la merma en el margen de ganancias en un negocio particular.

La entrevista se realizará a la propietaria de un negocio propio dedicado al reciclaje en específico producción, compra y venta de empaques de cartón.

Domingo 19 de mayo 2019 14:00 hrs

Entrevista a Propietaria de negocio propio, giro reciclaje.

1.- ¿Cuánto tiempo hace que se dedica al reciclaje?

R.A Personalmente hace 15 años, pero este negocio ya viene de generaciones, es un negocio familiar y en la familia lleva aproximadamente 50 años.

2.- ¿Qué considera como merma dentro de su negocio?

R.A La merma se le considera a todo el material que se vende por kilo al desperdicio.

3.- ¿Qué procesos ha implementado para disminuir la merma?

R.A Como primer punto seria revisar el material al momento de compra, como segundo punto seria tener un supervisor o una persona encargada del almacén. El supervisor se encarga de capacitar a los nuevos empleados y es quien se hace responsable de validar el inventario físico vs el inventario teórico para evitar robo.

4.- ¿Realmente se ha visto una mejora o ha disminuido la merma con estas acciones?

R.A Si, ya que antes no se revisaba el material al momento de compra confiando en los proveedores y en ocasiones se recibía merma dentro de la compra, actualmente con la revisión al momento de recibir la materia prima ha disminuido la merma.

5.- ¿Qué tanto impacta en la generación de merma el manejo de los productos por parte de los empleados?

R.A Cuando los empleados son nuevos llegan a desperdiciar el material, por eso la importancia de una persona responsable de la capacitación.

6.- ¿Qué tipo de control de inventario lleva en su negocio?

R.A Nosotros llevamos un registro diario de entradas y salidas de mercancía, se realiza un balance semanal entre inventario físico y teórico.

7.- ¿Cómo identifica la merma?

R.A Al momento de preparar el material para la comercialización se va separando el desperdicio, es decir lo que ya no se encuentra en condiciones para la venta, asimismo cuando hacemos cajas con medidas nuevas todo lo que sobra de cartón es considerado merma.

8.- ¿Qué porcentaje de la materia prima se convierte en merma?

R.A Aproximadamente un 10 %

9.- ¿Qué porcentaje de su merma se convierte en desechos?

R.A Aproximadamente un 2 % de la merma se convierte en desechos.

10.- Mencione alguna recomendación a negocios particulares para disminuir la merma.

R.A Revisar la mercancía desde el momento de compra, mantener el almacén en buenas condiciones para que no afecte la mercancía, capacitación a los empleados para el adecuado manejo del material.

CUESTIONARIO ENCUESTA

Cuestionario sobre merma alimenticia

1.- Sabes que es la merma?

Si

No

2.- Sabes cómo se aplica la merma?

Si

No

3.- Conoces el control de merma?

Si

No

4.- Sabes que es la merma en los alimentos?

Si

No

5.- Sabes que es la merma en los restaurantes?

Si

No

6.- Cuando sales a comer dejas comida sin terminar?

Si

No

7.- Acostumbras a desechar comida en mal estado?

Si

No

8.- Con qué frecuencia desechas comida en mal estado en tu hogar?

una vez por semana

mas de una vez por semana

ocasionalmente

nunca desperdicio comida

9.- Porque es importante saber cuál es nuestra merma?

Es desperdicio de alimentos de manera innecesaria

Es desperdicio de dinero

Afecta el medio ambiente

8.- En México todos los días se desperdician mas de 30,000 toneladas de alimentos en buen estado (El Financiero, 2014). ¿Conocías esta información?

Si

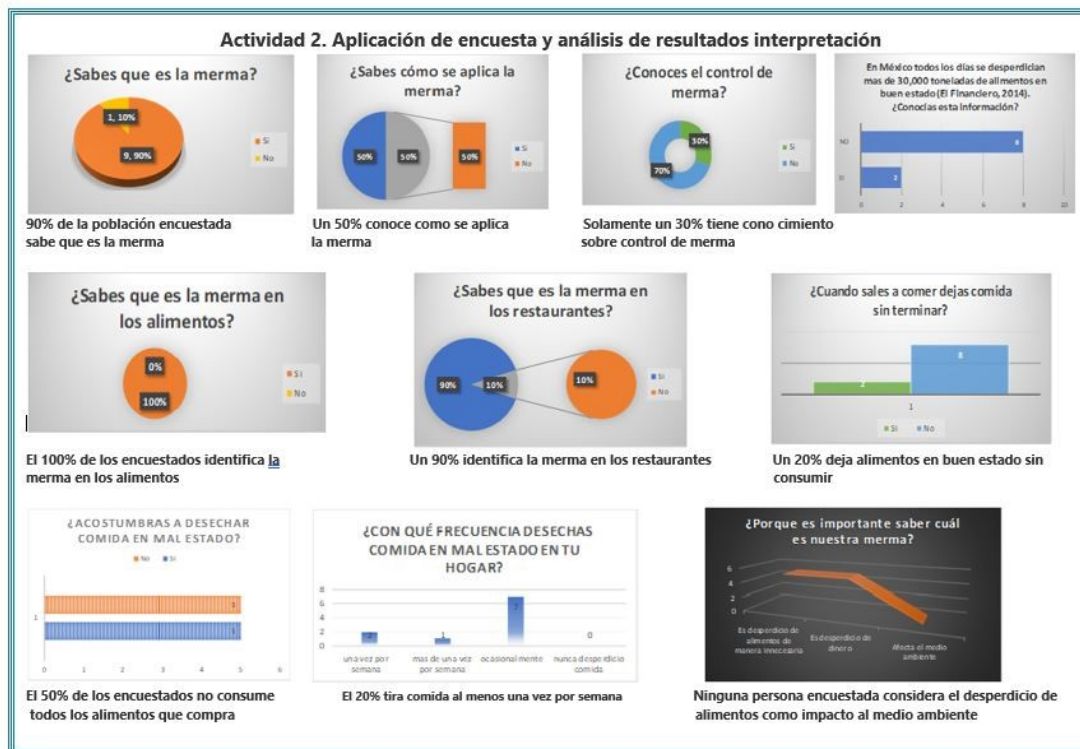
No

RESULTADO DE LA ENCUESTA

Resultado de la encuesta

Respuestas											
1.- Sabes que es la merma?											
Si	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	9
No									x		1
2.- Sabes cómo se aplica la merma?											
Si	x				x	x	x			x	5
No	x	x	x					x	x		5
3.- Conoces el control de merma?											
Si			x	x						x	3
No	x	x			x	x	x	x	x		7
4.- Sabes que es la merma en los alimentos?											
Si	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
No											0
5.- Sabes que es la merma en los restaurantes?											
Si	x	x	x	x	x	x	x	x	x		9
No										x	1
6.- Cuando sales a comer dejas comida sin terminar?											
Si		x								x	2
No	x		x	x	x	x	x	x	x		8
7.- Acostumbras a desechar comida en mal estado?											
Si	x	x	x				x		x		5
No				x	x	x		x		x	5
8.- Con qué frecuencia de sechas comida en mal estado en tu hogar?											
una vez por semana								x	x		2
mas de una vez por semana		x									1
ocasionalmente	x		x	x	x	x			x	x	7
nunca desperdicio comida											0
9.- Porque es importante saber cuál es nuestra merma?											
Es desperdicio de alimentos de manera innecesaria			x			x	x	x		x	5
Es desperdicio de dinero	x	x		x	x				x		5
Afecta el medio ambiente											0
10.- En México todos los días se desperdician mas de 30,000 toneladas de alimentos en buen estado (El Financiero, 2014). ¿Conocías esta información?											
Si							x		x		2
No	x	x	x	x	x	x		x		x	8

INTERPRETACION DE DATOS



REFERENCIAS Y FUENTES DE CONSULTA

(1) Desde <http://www.forodeseuridad.com/artic/discipl/4116.htm>

(2) Desde <https://boletin.com.mx/codigo-de-barras-y-pos-boletin/item/2866-las-mermas-en-retail-constituyen-1-99-de-las-ventas-totales>

(3) Desde <http://www.forodeseuridad.com/artic/discipl/4116.htm>

4) Desde

<https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/6800/CONTROL%20DE%20MERMAS%20EN%20LOS%20INVENTARIOS%20PARA%20LA%20CADENA%20DE%20SUMINISTRO%20FARMAC%20UTICO.pdf;jsessionid=516C7D8B5652204D633238E59104F9FC?sequence=1>