



FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

“INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE COMPRAS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN UNA CEVICHERÍA EN TRUJILLO, 2020”

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciada en Gastronomía y Gestión de Restaurantes

Autor:

Lorena Yoreyli Paucar Mendoza

Asesor:

Mg. Guillermo Torres Machuca

Trujillo - Perú

2021

DEDICATORIA

A mi padre, por su cariño, esfuerzo, apoyo y las enseñanzas que me dejó
para la vida, ahora sigue guiándome desde el cielo.

A mi madre, por ser mi soporte emocional, por sus consejos, amor y paciencia.

A mi hermana Flor, por ser mi ejemplo a seguir, por sus consejos y
su apoyo incondicional.

A mi hermana Briany, por su afecto y compañía.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por guiarme en todo momento y permitirme culminar mis
estudios universitarios.

A mi asesor de tesis, por su paciencia y el apoyo en la realización de
esta investigación.

A todos mis docentes, por sus enseñanzas a lo largo de mi formación académica.

A Diego, por su apoyo, amor, compañía y siempre darme ánimos en cada
situación de mi vida.

TABLA DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
ÍNDICE DE TABLAS	5
ÍNDICE DE FIGURAS	6
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	21
CAPÍTULO III. RESULTADOS.....	266
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	38
REFERENCIAS	45
ANEXOS	552

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: <i>Proceso de Preparación de Alimentos</i>	36
Tabla 2: <i>Proceso de Preparación de Alimentos – Materia Prima</i>	36
Tabla 3: <i>Proceso de Preparación de Alimentos – Operaciones</i>	37

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Diagrama de flujo del proceso de compras según Luis Miguel Manene.....15

Figura 2: Diagrama de flujo del proceso de compras de la cevichería29

RESUMEN

El sector restauranero genera grandes ingresos cada año, por ello, se debe dar importancia a la gestión de compras para que permita crear un stock suficiente y adecuado. Esta investigación tuvo como objetivo determinar la influencia de la gestión de compras en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo, 2020.

El tipo de investigación fue descriptiva transversal, no experimental, de enfoque cuantitativo y nivel explicativo. En el presente estudio se aplicó una entrevista y una guía de observación, los cuales tuvieron un coeficiente V. Aiken: 0.87 y 0.95 respectivamente. En cuanto a la guía de observación se obtuvo un coeficiente KR20: 0.81. En la entrevista, se realizó un análisis por cada dimensión: planeamiento de compra, control de inventarios y control de compra, obteniendo que la gestión de compras presenta deficiencias en cada una de ellas, y en la guía de observación, se procedió a analizar la información estadísticamente en Microsoft Excel, obteniendo una calificación de “No aceptable” respecto al cumplimiento de actividades en el proceso de preparación de alimentos.

Se concluyó que la gestión de compras del establecimiento en estudio influye de manera negativa en su proceso de preparación de alimentos. En este sentido se recomienda elaborar un plan de mejora referente a la gestión de compras y al proceso de preparación de alimentos.

Palabras clave: Gestión de compras, proceso de preparación de alimentos, cevichería.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Actualmente, a nivel mundial, el sector restaurantero genera grandes ingresos año tras año, por ello, las empresas están reconociendo cada vez más el importante rol que tiene el área de compras en la optimización de la eficiencia y la optimización de las utilidades. No solo se trata de mantener una operación continua, involucra el adecuado uso del dinero, los recursos y el tiempo de la organización (Campos, 2019). Sin embargo, se destaca como existe una escasa gestión de compras por parte del sector servicios y la gastronomía (Hernández y Navajas, 2018).

En América Latina, las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), son un componente fundamental del tejido empresarial. Esta importancia se manifiesta en varias dimensiones, como su participación en el número total de empresas o la creación de empleo. Ello se contrapone a una participación al producto interno bruto (PIB) regional de tan solo el 25%, situación que contrasta con la de los países de la Unión Europea (UE) donde las MIPYMES alcanzan, en promedio el 56%. En cuanto a las microempresas, se registró que el 8% del total pertenecen al sector de hoteles y restaurantes (Naciones Unidas, 2018).

En el Perú, según Comex Perú (2020) las micro y pequeñas empresas (MYPE) en 2019, representaron el 95% de las empresas peruanas, éstas registran ventas anuales en constante crecimiento y equivalen a un 19.3% del PBI. De igual modo, se sabe que en nuestro país hay un gran porcentaje de restaurantes que pertenecen a las MYPE, en este grupo se encuentra la empresa objeto de estudio.

En enero del presente año, el sector Alojamiento y Restaurantes aumentó en 4,05%, respecto a similar mes del año anterior, por la mayor actividad del subsector restaurantes

(4,25%). El resultado fue explicado por la mayor actividad de los establecimientos de sandwicherías, de carnes y parrillas, restaurantes turísticos, chifas, cevicherías y restaurantes, entre otros. Cabe destacar que las cevicherías registraron un 3,3% del total de producción del subsector restaurantes (INEI, 2020).

Por otra parte, la actividad de servicio de comidas y bebidas presentó un 5,9% del número total de empresas dadas de baja y una disminución de 20,9% en el IV trimestre del 2019, respecto a similar periodo del año anterior. Además, el 7,2% del total de empresas registradas como personas naturales dadas de baja, pertenecen a la actividad antes mencionada. El mayor número de bajas en las empresas registradas como personas naturales se presentó en el departamento de Lima con el 46,3% del total de empresas. En orden de importancia le siguieron los departamentos de La Libertad (5,5%), Arequipa (5,4%) y Cusco (4,8%), entre los principales (INEI, 2020).

Según Oré (2019), en el Perú aproximadamente el 70% de negocios relacionados con la venta de comida cierran o se traspasan cada año a causa de una mala gestión. Entonces, para garantizar que un establecimiento de comida funcione, y, por lo tanto, sea rentable, no es suficiente que sea liderado por un chef, se necesita un gestor con habilidades en administración, logística, marketing, redes sociales, hospitalidad, entre otras. Tal como lo menciona, la logística es un factor importante en la gestión de un restaurante, dentro de la cual se puede destacar a la gestión de compras.

Por lo tanto, es necesario integrar la gestión de las compras y los inventarios en una visión logística global que permita incrementar las posibilidades de alcanzar altos niveles de eficiencia y rentabilidad en la dirección de la empresa (Marketing Publishing, 1995). Un mal funcionamiento de la gestión de compras no permitirá realizar las gestiones oportunas para

que lleguen a los inventarios de la empresa, de igual manera, una gestión deficiente de la demanda traerá como consecuencia el inadecuado análisis y proyección de la misma y consecuentemente las decisiones de inventario que se tomen con base en esta información resultarán inadecuadas (Peña y Silva, 2016).

Después de la información encontrada, respecto a la importancia del sector gastronómico en la economía peruana, se decidió realizar la presente investigación en una cevichería, en la ciudad de Trujillo, registrada como persona natural y perteneciente al grupo de MYPE, quien lleva el proceso de compras de manera empírica, generando en ocasiones, contar con insumos de más o desabastecimiento, llegando al desperdicio o compras a último momento, teniendo como resultado demora en la entrega del producto final y pérdidas económicas. Cabello (2015) menciona que la producción culinaria comprende tres etapas: abastecimiento (compra y almacenamiento), la producción (procesamiento) y la distribución de los alimentos elaborados.

Por tal motivo, es importante determinar la gestión de compras y su influencia en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo. Una buena gestión de compras y pedidos va a permitir crear un stock suficiente y adecuado con productos imprescindibles para que en ningún momento falten materias primas u otros suministros (Díaz y León, 2019).

1.2 Antecedentes

1.2.1. Antecedentes Nacionales

Espino (2016), en su tesis titulada “Implementación de mejora en la gestión compras para incrementar la productividad en un concesionario de alimentos”, realizada en Lima – Perú, tuvo como objetivo realizar el diagnóstico y propuesta de mejora para la gestión compras

con la finalidad de incrementar la productividad, para ello utilizó herramientas, flujogramas, técnicas y análisis de procesos idóneos, éstas herramientas permitieron la mejor empleabilidad de los recursos en la compañía, los costos de producción y tiempos se redujeron, la mejora en la entrega de los productos y la demanda de clientes atendida se incrementó en forma sustancial; esto ratifica que las técnicas y herramientas implementadas han permitido la mejora en la gestión compras.

Machado (2017), en su estudio “Diseño e implementación de un modelo logístico para mejora del proceso de compras en una cadena de restaurantes”, realizada en Lima – Perú, cuyo objetivo fue diseñar un modelo logístico que permita implementar y mejorar el proceso de compras en una cadena de restaurantes, obteniendo como resultado el incremento en la atención de requerimientos por artículo en forma sustancial, al igual que la eficiencia en los artículos atendidos a tiempo, ha permitido adquirir productos con menor costo y a su vez el número de proveedores para la empresa ha aumentado, y por último se ha implementado parámetros a cumplir en el proceso de compras de logística.

Fernández (2018), en su investigación “Control de inventarios y gestión de compras en las Mypes del sector alimenticio del distrito de Coishco”, realizado en Ancash – Perú; cuyo objetivo principal fue determinar la relación entre el control de inventarios y la gestión de compras en las Mypes del sector alimenticio, obtuvo como resultado que el 24% de las Mypes nunca efectúan la gestión de las etapas de aprovisionamiento, y el 24% casi nunca cuentan con proveedores que se conviertan en una pieza clave; concluyendo que si bien los establecimientos no efectúan eficientemente el control de inventarios y la gestión de compras, lo realizan de manera empírica debido a la falta de conocimientos, cumpliendo con algunas acciones y omitiendo otras.

Palacios (2018), en su tesis titulada “Mejoras en la gestión de compras del restaurante el Chepenano”, realizada en Piura – Perú, tuvo como objetivo principal demostrar la importancia de la gestión de compras en el restaurante, con el fin de asegurar la satisfacción del cliente. Para lo cual, se elaboró un cronograma de compras, y se realizó una selección de proveedores, con el propósito de contar con los más convenientes y optimizar costos sin descuidar la calidad, concluyendo que, la teoría aplicada requiere también de la experiencia para que se logre aprovechar al máximo y así garantizar que las funciones que se realicen sean eficientes, específicamente, en relación a las compras.

Melgarejo (2018), en su investigación titulada “Caracterización de la gestión de calidad bajo las buenas prácticas de preparación de alimentos en las micro y pequeñas empresas del sector de servicios – rubro restaurantes del distrito de Independencia, 2015”, realizada en Huaraz – Perú, tuvo como objetivo escribir las principales características de la gestión de calidad bajo las buenas prácticas de preparación de alimentos, en las micro y pequeñas empresas del sector servicios – rubro restaurantes, concluyendo que el 42% manifiesta que casi nunca verifica el estado y calidad de materias primas desde la recepción y supervisa la seguridad. Finalmente se concluye que la mayoría de los empleados de los restaurantes no practican y conocen el procedimiento de las buenas prácticas de preparación de alimentos.

1.2.2. Antecedentes Internacionales

Capote (2016), en su estudio titulado “Diseño de un Sistema de Gestión de Compras en el área de alimentos y bebidas del Complejo Hotelero “Rancho Luna – Faro Luna”, realizado en Cuba, tuvo como objetivo diseñar un Sistema de Gestión de Compras (SGC) en el área de Alimentos y Bebidas del Complejo Hotelero “Rancho Luna – Faro Luna” de manera que se garantice el aprovisionamiento constante de los productos necesarios para la presentación

de la oferta. El principal resultado que se obtiene es un SGC para el Complejo hotelero como instrumento de trabajo que le permitirá una mejor planificación y organización de las compras, para satisfacer adecuadamente la creciente demanda de productos en el área seleccionada.

Almeida (2019), en su investigación titulada “Análisis de Gestión de Compras en Restaurantes de la Av. Real Audiencia, ubicados entre las calles Luis Tufiño y Av. del Maestro, de la ciudad de Quito”, realizada en Ecuador, tuvo como objetivo analizar los procesos de gestión de compras que aplican los establecimientos gastronómicos, teniendo como resultado que el porcentaje de restaurantes que aplican correctamente la operación para realizar las compras de materia prima e insumos es bajo, además, en algunos establecimientos los encargados de la gestión de compras aseguraron que no tenían conocimiento sobre algún tipo de proceso ni mucho menos documentación para cada área, simplemente desarrollaban sus actividades según el nivel de venta y la temporada en la que se encontraban.

Yacelga (2016), en su tesis titulada “Elaboración de un manual de procesos de cocina y servicio para el restaurante Pollos Para Ti de segunda categoría en la ciudad de Quito”, realizada en Ecuador, tuvo como objetivo elaborar un manual de procesos de cocina y servicio para el restaurante, se estudió como el restaurante trabaja actualmente e identificó sus procesos que son: compra de la materia prima, producción diaria, administración general del restaurante, limpieza y mantenimiento. A partir de esto se logró estandarizar técnicamente los procesos del área de cocina y servicio para que aseguren un mejor desempeño de los empleados y lograr un buen producto final.

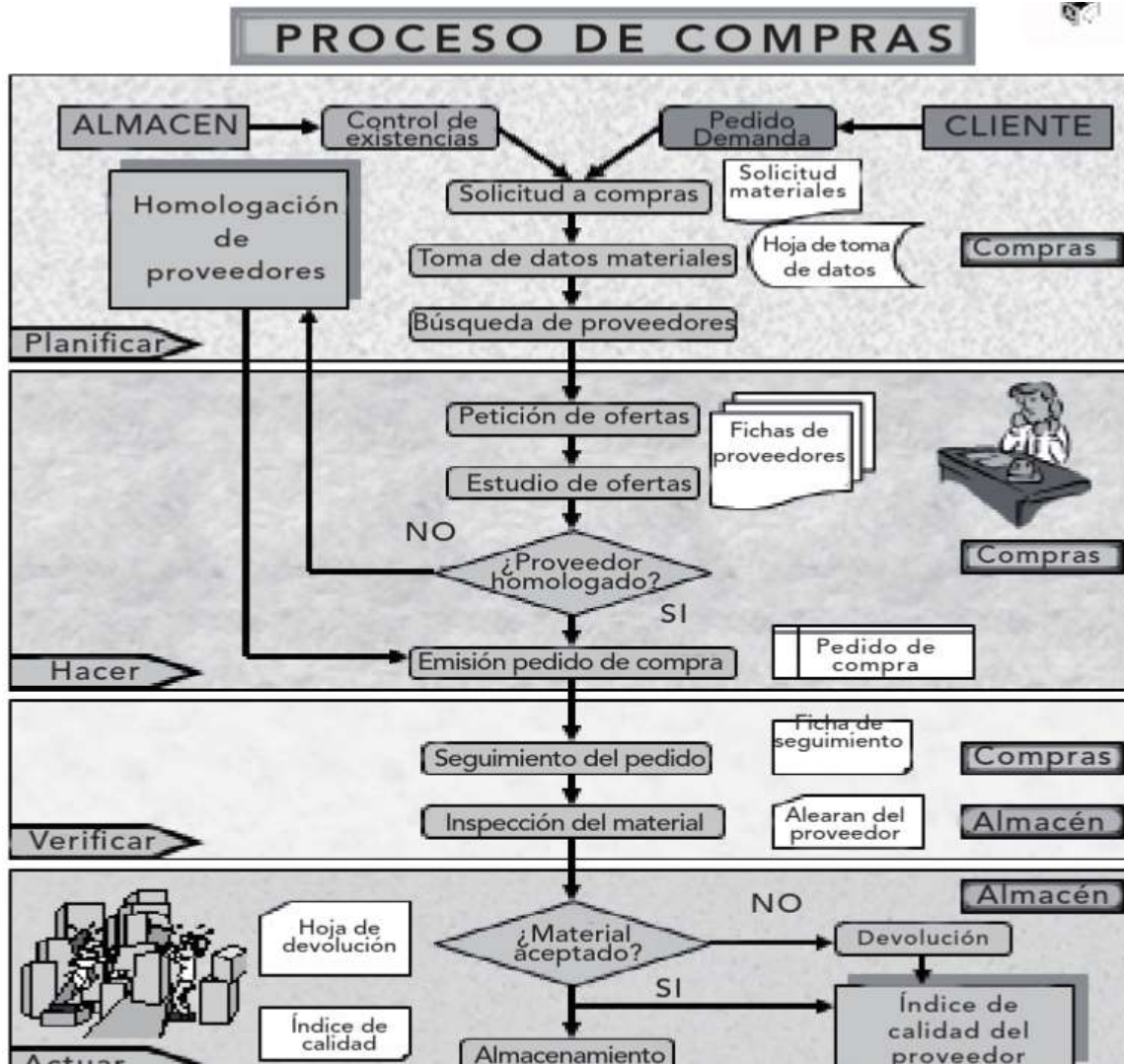
Zurita (2015), en su investigación titulada “Análisis de los estándares de calidad de manipulación de alimentos del área de producción del restaurante El Tambo”, realizada en Ecuador, tuvo como objetivo analizar los estándares de calidad en la manipulación de los alimentos, concluyendo que los procedimientos de manipulación de materia prima en el restaurante el Tambo no son los adecuados en las diferentes etapas del producto: compra, recepción, almacenamiento y producción, lo que demuestra el no cumplimiento de requerimientos necesarios para ofrecer un producto de calidad a sus comensales por lo cual se presenta la necesidad de contar con un manual de manipulación de alimentos.

BASES TEÓRICAS

Gestión de compras

Heredia (2013). Consiste en suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.

Figura 1: Diagrama de flujo del proceso de compras según Luis Miguel Manene



Fuente: Información tomada del libro *Gerencia de Compras: La nueva estrategia competitiva* (2da Ed.), 2013.

Planeamiento de compras

Escudero (2014) dice que el planeamiento de compras, estudia las necesidades de la empresa y buscar los proveedores adecuados para abastecerse; es decir, tener la información de los productos que existen en el mercado y estar preparados antes que surja la necesidad.

Plan de compra

Dueñas (2017), indica que el plan de compras debe contener el pronóstico de las compras, programación, políticas y presupuesto. Ésta debe realizarse para toda la empresa o por área.

Política de compra

Son las directrices de acción al que deberá ajustarse la persona que realiza la gestión de las compras. Estas políticas deben contener todos los aspectos claves de la gestión de compras, como: criterios básicos sobre los niveles de calidad exigidos en la materia prima, niveles mínimos y máximos de inventarios permitidos, gestión de las compras urgentes, tipo de contrato de compra que se utilizará, criterios para la negociación con proveedores, entre otros aspectos (Marketing Publishing, 1995).

Requerimiento de compra

Sangri (2014) la define como un documento en donde se detalla el número de requisición, departamento solicitante, fecha de solicitud, producto, precio y observaciones. Toda requisición debe registrarse en un documento para evitar confusiones como hacer doble requerimiento al elaborar la orden de compra y para tener un control de ello.

Emisión de la orden de compra

Gómez (2015) afirma que debe emitirse de inmediato a los proveedores asignados por dirección y aprobados en el plan logístico, en esta orden debe figurar el departamento que solicita el bien o servicio, el concepto o descripción, la cantidad, coste por unidad y el total del pedido, las fechas de pedido y entrega.

Control de inventarios

Torres (2013) dice que se refiere a cumplir con el control del número de artículos, según el tipo de producto, que cada comercio mantiene en su almacén y saber definir la necesidad de estos, de tal manera que en todo momento se disponga de stock.

Control de compra

Martínez (2007) indica que es un cuidadoso seguimiento, que habitualmente debe incluir no solo el control administrativo sino también la visita a los proveedores, con el doble objetivo de tener la seguridad del cumplimiento de los plazos o para detectar a tiempo los posibles retrasos y poder adoptar las medidas correctoras.

Selección de proveedores

Se basa en cuatro aspectos, como: decisión de la selección, características de un buen proveedor, evaluación de proveedores y vigilancia de la estabilidad del proveedor, tomando en cuenta la experiencia con cada proveedor en entregas pasadas (Sangri, 2014).

Tiempo de entrega de la compra

Es el periodo de tiempo que transcurre entre el momento en que se presenta un pedido de compra y el momento en que éste es recibido en la empresa. Se debe controlar el tiempo para que llegue en el momento en que se necesite, ni antes ni después (Krajewski y Ritzman, 2000).

Verificación de la compra

Gómez (2015) refiere que se debe realizar un registro de entrada del activo, para esto es necesario disponer de la copia de la orden de compra original. Ésta debe estar enfocada en asegurar que la mercadería solicitada llega en las condiciones correctas, en el plazo adecuado de entrega, con los parámetros de calidad y cantidad solicitados, verificar que los medios de

transporte fueron los adecuados e informar al área de compras de todas las posibles incidencias en la recepción.

Proceso de preparación de alimentos

Cabello (2015) define este proceso como una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas a los usuarios, clientes o comensales.

Materia prima

Mora (2016) dice que ésta comprende los diferentes tipos de materiales comprados por el fabricante y que pueden ser transformados o manufacturados, antes de ser vendidos como producto terminado.

Fecha de caducidad

Se debe indicar en los productos perecederos, mediante un etiquetado, el día, mes y eventualmente las condiciones de conservación (Armendáriz, 2016).

Calidad de la materia prima

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2013) afirma que hace alusión a los criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos. A continuación, se detalla el análisis sensorial según el insumo:

- ✓ Pescado: Debe tener un color rojo brillante, olor agradable y ligero, ojos claros, brillantes y llenos, textura firme y rígida.
- ✓ Mariscos: Debe tener olor a mar, agradable y ligero, las conchas deben estar cerradas y sin quebrar, si están frescas deben estar vivas.
- ✓ Vegetales: No debe tener manchas, debe tener un color uniforme y textura firme.

Operaciones culinarias

Montes, Lloret y López (2005) definen a las operaciones culinarias como un conjunto de procesos culinarios de modificación aplicados a la materia prima. Entre las prácticas culinarias habituales según el tipo de alimento, se encuentra: operaciones de almacenamiento, de descongelación, de porcionado, de preparación de alimentos, entre otros.

Método de descongelación

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2013) indica que para descongelar un alimento se aceptan uno de los cuatro métodos, como: descongelar en el refrigerado, poner el insumo congelado bajo chorro de agua potable, descongelar en el horno microondas solo si se va a cocinar inmediatamente y descongelar en la misma cocción (ésta debe ser la menos usada). El alimento descongelado debe utilizarse lo antes posible, de ninguna manera se debe volver a congelar.

Receta estándar

Romero, E. (2007) la define como una lista de insumos con cantidades exactas deseadas y pasos establecidos a seguir en una preparación, para producir un plato o artículo alimenticio de una calidad específica.

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera la gestión de compras influye en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo, 2020?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Determinar la influencia de la gestión de compras en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo, 2020.

1.3.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar el estado actual de la gestión de compras en una cevichería.
- Identificar las deficiencias de la gestión de compras en una cevichería.
- Evaluar el cumplimiento de actividades del proceso de preparación de alimentos en una cevichería.
- Identificar la influencia de la gestión de compras en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería.

1.4. Hipótesis

La gestión de compras influye de manera positiva en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

Para Tamayo (2004) se presentan tres tipos de investigación: histórica, descriptiva y experimental. La investigación descriptiva trabaja sobre realidades de hecho, y su característica fundamental es la de presentarnos una interpretación correcta. Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o procesos de los fenómenos. En este caso, el tipo de investigación es descriptiva, porque se brinda detalles en cuanto a la gestión de compras y el proceso de preparación de alimentos.

Este estudio posee un enfoque cuantitativo. Ackerman y Com (2013) dicen que este enfoque se caracteriza fundamentalmente por la búsqueda y acumulación de datos, las conclusiones que se desprenden del análisis de datos y se utilizan generalmente para probar hipótesis previamente formulada.

La presente investigación, corresponde a un nivel explicativo. Para Ackerman y Com (2013), en este tipo de investigaciones se busca dar cuenta de las relaciones causales entre los fenómenos estudiados, se trata de encontrar las causas o condiciones en las que se producen. Este tipo de trabajo puede aportar conocimientos nuevos sobre la realidad. En este caso, se desea conocer la influencia de la variable gestión de compras en la variable proceso de preparación de alimentos.

El diseño de esta investigación es no experimental debido a que no se manipulan las variables y transversal porque el análisis se realizará en un determinado periodo de tiempo.

2.2. Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)

Para Arias (2012), la población es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación,

ésta queda delimitada por el problema y por los objetivos del estudio. En esta investigación, la población está conformada por los colaboradores de gerencia: la gerente (1) y la administradora (1), a través de ellas se identificó el problema respecto a la gestión de compras y se buscó soluciones para la misma.

Arias (2012), define a la muestra como un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible. En este estudio, la muestra es la misma que la población antes descrita.

2.2.1. Criterios de selección

2.2.1.1. Criterios de inclusión

- ✓ Colaboradores pertenecientes al área de gerencia de la cevichería en estudio.

2.2.1.2. Criterios de exclusión

- ✓ Clientes de la cevichería en estudio.
- ✓ Colaboradores pertenecientes al área de atención al cliente y cocina de la cevichería en estudio.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

2.3.1. Técnicas de recolección de datos

- **Entrevista:**

Bernal (2006) define la entrevista como una técnica que consiste en recoger información mediante un proceso directo de comunicación entre entrevistador(es) y entrevistado(s), en el cual, el entrevistado responde a cuestiones, previamente diseñadas en función de las dimensiones que se pretenden estudiar, planteadas por el entrevistador.



- **Observación de campo no experimental:**

Bernal (2006) define la observación como técnica de investigación científica, es un proceso riguroso que permite conocer, de forma directa, el objeto de estudio para luego describir y analizar situaciones sobre la realidad estudiada.

2.3.2. Instrumento de recolección de datos

- **Entrevista semiestructurada:**

Para Bernal (2006), es una entrevista con relativo grado de flexibilidad, tanto en el formato como en el orden y los términos de realización de la misma, para las diferentes personas a quienes está dirigida. En la presente investigación, se elaboró una entrevista semiestructurada respecto a la variable gestión de compras, dirigida a la gerente y administradora de la cevichería.

- **Guía de observación:**

Según Tamayo (2004), una guía de observación es un formato en el cual se pueden recolectar los datos en forma sistemática y se pueden registrar en forma uniforme, su utilidad consiste en ofrecer una revisión clara y objetiva de los hechos, agrupa los datos según necesidades específicas, se hace respondiendo a la estructura de las variables o elementos del problema. Se realizó el formato de guía de observación respecto a la variable proceso de preparación de alimentos y se aplicó in situ en la cevichería.

2.3.3. Análisis de datos

En la presente investigación, la información obtenida mediante los instrumentos de recolección de datos, previamente sometidos a pruebas de confiabilidad y validez, se tabularon y procesaron mediante Microsoft Excel. Los resultados se analizaron

cualitativa y cuantitativamente, para observar la contrastación de la hipótesis, los mismos que se presentaron en tablas para ser interpretados respectivamente.

2.4. Procedimiento

2.4.1. Elaboración del instrumento

En base a la información bibliográfica encontrada, se procedió a elaborar los instrumentos de recolección de datos referente a las variables gestión de compras y proceso de preparación de alimentos.

Después, se realizó la validación de cada instrumento mediante la opinión de 3 expertos, para poder evaluar la validez de las mismas con el coeficiente V. Aiken y se determinó el nivel de confiabilidad de la guía de observación con el coeficiente Kuder – Richardson (KR20).

Las observaciones hechas por los expertos, se tomaron en cuenta para dar la claridad correspondiente a algunos ítems de cada instrumento.

2.4.2. Recolección de información

Primero, se agendó una cita con la gerente de la cevichería en estudio, para explicarle el tema de investigación que se pretendía realizar y así obtener su autorización, agendando el día para realizar la entrevista y llenar la guía de observación.

El día de la visita al restaurante para la recolección de información, se inició con la explicación de la instrucción de los instrumentos.

Después, se procedió a entrevistar a la gerente y administradora de la cevichería, obteniendo la información requerida sobre gestión de compras.

Al día siguiente, se realizó la observación en el proceso de preparación de alimentos, registrado la información en la guía de observación.

2.4.3. Análisis de datos

Mediante las preguntas realizadas a las entrevistadas, se obtuvo la información requerida por cada dimensión de la variable gestión de compras, posteriormente se analizó cada respuesta para tener un análisis general. En cuanto a la guía de observación, se procedió a analizar la información estadísticamente, obteniendo una calificación por cada dimensión.

Se realizó la comparación con los antecedentes referentes al tema de investigación, para poder hacer la discusión, conclusiones y recomendaciones correspondientes.

2.5. Aspectos éticos

Se tomó en cuenta los principios de:

- **Honestidad:** En la toma de información, plasmando las respuestas de los entrevistados y registrando lo observado en el área de cocina.
- **Consentimiento informado:** En la participación voluntaria de personas involucradas en la investigación, después de hacerles informado el desarrollo del estudio.
- **Bienestar:** Se buscó mejoras mediante el conocimiento del desarrollo actual de la gestión de compras y el proceso de preparación de alimentos, dando esta información a la gerente del restaurante para que pueda evaluarlas.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

3.1. Diseño y validación del instrumento

Se diseñó un instrumento por cada variable, con sus respectivas dimensiones e indicadores.

- Variable 1- gestión de compras:

Para esta variable se diseñó una entrevista semiestructurada, teniendo en cuenta las siguientes dimensiones e indicadores:

- ✓ Planeamiento de compra: Plan de compras, Política de compra, Hoja de requerimiento de compra y Formato de orden de compra.
- ✓ Control de inventarios: Registro de inventarios, Registro de valuación de inventarios y Rotación de inventarios.
- ✓ Control de compra: Selección de proveedores, Control de tiempo de entrega de la compra y Verificación de la compra.

- Variable 2- proceso de preparación de alimentos

Para esta variable se diseñó una guía de observación, teniendo en cuenta las siguientes dimensiones e indicadores:

- ✓ Materia prima: Control de la caducidad de insumos y Calidad de la materia prima.
- ✓ Operaciones: Control de método de descongelación de la materia prima, Utilización de receta estándar, Porcionamiento de la materia prima y Control del tiempo de elaboración del pedido.

Después de diseñar los instrumentos, se procedió a evaluar la validez y confiabilidad de los mismos, obteniendo lo siguiente:

❖ **Entrevista semiestructurada:**

La validez de contenido se obtuvo a través de la evaluación de 3 expertos, teniendo como resultado un coeficiente V. Aiken de 0.87. La validez de constructo se evaluó verificando que las dimensiones de la variable gestión de compras sean incluidas en el instrumento de investigación.

❖ **Guía de observación:**

La validez de contenido se obtuvo a través de la evaluación de 3 expertos, teniendo como resultado un coeficiente V. Aiken de 0.95. La validez de constructo se evaluó verificando que las dimensiones de la variable proceso de preparación de alimentos sean incluidas en el instrumento de investigación.

La confiabilidad se obtuvo mediante una prueba piloto de 12 ítems, realizada a 25 personas entre alumnos y egresados de las carreras GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTE, y ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS TURÍSTICOS. El resultado fue un coeficiente Kuder – Richardson (KR20) de 0.81, considerándose una confiabilidad “Muy alta” del instrumento.

Tomando en cuenta las observaciones realizadas por los expertos, se procedió a mejorar la redacción de algunos ítems de ambos instrumentos.

3.2. Análisis de resultados

A continuación, se presenta la información obtenida a través de los instrumentos, después de haber sido aplicados.

3.2.1. Variable 1: Gestión de compras

INTERPRETACIÓN POR VARIABLE:

A partir de las respuestas obtenidas respecto a la variable gestión de compras, se obtuvo que la cevichería, presenta deficiencias en cuanto al planeamiento de compra, control de inventarios y control de compra.

ACTUAL PROCESO DE COMPRAS

Pregunta 1:

¿Cómo se realiza el proceso de compra de insumos en su establecimiento?

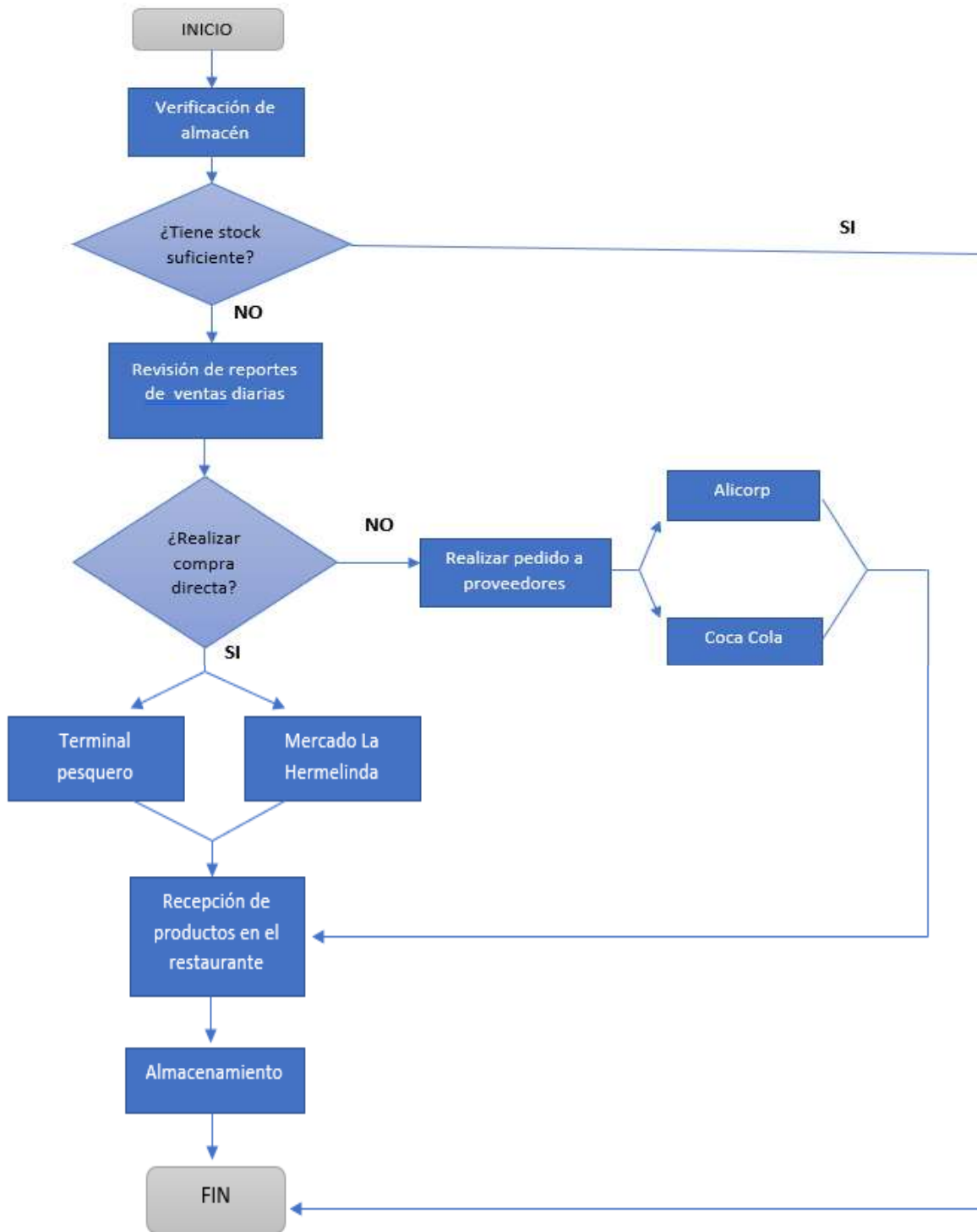
Administradora: Un día antes vemos que productos harán falta, al día siguiente vamos a comprar en dos establecimientos: el Terminal Pesquero, para comprar pescados y mariscos, y en La Hermelinda, para comprar las verduras.

Gerente: Además, contamos con Alicorp, que nos trae productos envasados como mayonesa, mostaza, fideos, etc. Ellos nos llaman o vienen directamente aquí para hacer el pedido semanal.

Si los productos que menciona que se le terminan antes de lo previsto ¿Llaman a Alicorp nuevamente o cómo hacen en ese caso?

Gerente: No, como te decía Alicorp toma el pedido semanal, ellos llaman un lunes y dejan el pedido el martes. si los productos se terminan antes compramos en La Hermelinda.

Figura 2: Diagrama de flujo del proceso de compras en la cevichería.



Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN DEL DIAGRAMA:

En el presente diagrama de flujo, se aprecia que en lugar de recurrir a una hoja de requerimiento de compra revisa los reportes diarios de venta para saber las cantidades que debe comprar, además no emite una orden de compra a los proveedores que le envían el pedido, no cuenta con una lista de verificación de los productos que ingresan al restaurante y prefiere ir directamente a comprar los productos percederos.

3.2.1.1. Dimensión: Planeamiento de compra

Pregunta 2:

¿Elabora un plan de compras con anticipación?

Administradora: No, como es un negocio familiar, es pequeño, las compras mayormente se planifican con un día de anticipación.

Pregunta 3:

¿Cómo se decide cuánto y cuándo se debe comprar?

Administradora: La cantidad se decide de acuerdo a las ventas del día, mayormente se compra un día particular, antes del fin de semana que es en donde hay mayor demanda.

Pregunta 4:

¿En qué criterios se basa la política de compra en su restaurante?

Administradora: No la tenemos detallada en un documento, pero los criterios fundamentales son la calidad del producto y el precio.

¿Qué características debe tener un producto de calidad?

Gerente: Sobre todo que sea un producto fresco, en buen estado.

Pregunta 5:

¿Se cuenta con una hoja de requerimiento de compra? Si la respuesta es sí

¿Con qué frecuencia se realiza la requisición de insumos?

Administradora: No, por el hecho de ser una empresa pequeña nosotros no registramos eso, por la experiencia sabemos la cantidad que debemos comprar, eso va a depender si es para ventas en un día particular o fin de semana.

Gerente: Y también tomamos como referencia las ventas diarias que se registran en el sistema.

Pregunta 6:

¿Emite una orden de compra a sus proveedores?

Administradora: No, no es necesario porque nosotros vamos a comprar directamente a los establecimientos, excepto con Alicorp o Coca Cola, pero no le enviamos orden de compra.

INTERPRETACIÓN:

A partir de las respuestas obtenidas en base a la dimensión planeamiento de compra, se obtuvo que la cevichería El Cubano no realiza un plan de compras con anticipación, las cantidades se deciden en base a las ventas diarias y de forma empírica, no cuenta con una política de compra detallada, y no emite orden de compra a los proveedores.

3.2.1.2. Dimensión: Control de inventarios

Pregunta 7:

¿Cuenta con un formato de registro de entradas y salidas de inventarios? Si la respuesta es sí ¿Con qué frecuencia realiza el control de los mismos?

Administradora: No, porque nosotros sabemos las cantidades que ingresan y lo que se ha ido gastando en el día.

Gerente: Como yo soy la encargada de cocina estoy pendiente de los insumos que se emplean, no dejamos el restaurante a cargo de un empleado.

Pregunta 8:

¿Maneja una lista con la valuación de inventarios?

Administradora: No, no registramos los precios en un Excel, nosotros sabemos cuánto va a costar cada producto.

Gerente: No registramos porque a veces los precios tienden a subir o bajar.

Pregunta 9:

¿Cómo realiza la rotación de inventarios en el almacén?

Gerente: La rotación le damos prioridad a los pescados y mariscos, porque primero tienen que salir los que llevan 1 o 2 días en el congelado, lo más antiguo, nosotros en cocina separamos los pescados en tapers, lo ordenamos de tal manera que los pescados más frescos estén abajo y los antiguos se colocan encima, así sabemos lo que debemos utilizar primero.

INTERPRETACIÓN:

A partir de las respuestas obtenidas en base a la dimensión control de inventarios, se obtuvo que la cevichería El Cubano no registra en un documento las entradas y salidas de sus inventarios, no cuenta con una lista detallando el precio de sus productos, y no realiza una adecuada rotación a todos los insumos almacenados.

3.2.1.3. Dimensión: Control de compra

Pregunta 10:

¿En base a qué criterios selecciona a sus proveedores?

Administradora: Como te mencioné antes, los criterios que tomo en cuenta son la calidad y precio de los productos que ofrece.

Gerente: Sobre todo se toma en cuenta la calidad, porque hay algunos que venden a buen precio, pero no dan el producto que uno quiere, por ejemplo, cuando recién estábamos buscando proveedores en el terminal, nos querían vender un pescado haciéndolo pasar por suco.

Pregunta 11:

Cuando selecciona a un proveedor ¿Cuántas cotizaciones realiza?

Administradora: Ahora tenemos proveedores fijos, pero cuando estábamos en búsqueda de proveedores, hacíamos entre 2 a 3 cotizaciones según el producto que necesitábamos.

Pregunta 12:

¿Se realiza un seguimiento para controlar el tiempo de compra?

Administradora: Sí, tenemos horas establecidas, los días en que se compra salimos a las 4 de la mañana y máximo a las 7:30 de la mañana tenemos que estar en el restaurante.

Pregunta 13:

¿Cuenta con un formato de lista de verificación de la compra? Si la respuesta es sí ¿Qué criterios de verificación tiene en cuenta?

Administradora: No, no tenemos una lista, pero cuando nos dejan los pedidos Alicorp o Coca Cola, las facturas que dan nos sirven para asegurarnos si lo que trajeron coincide con lo especificado en la factura y con lo que pedimos.

Gerente: Aparte de la cantidad, verificamos que los productos no estén rotos o abiertos.

Pregunta 14:

¿Ha establecido un día de la semana para realizar la compra?

Administradora: No es un día fijo, varía según las ventas diarias.

Gerente: En el caso de Alicorp nos trae el pedido el martes y Coca Cola los miércoles, ahí si son días fijos.

Pregunta 15:

Si se está elaborando un plato y no se encuentran los insumos en stock ¿Quién es el responsable de realizar la compra? ¿Cuánto tiempo toma esto? ¿De qué manera afecta al proceso de preparación de alimentos?

Administradora: Si es una compra del momento, enviamos a una de las meseras a comprar en una tienda que está a 2 cuadras de aquí. El tiempo que demora es más o menos 10 minutos.

Gerente: Esto afecta en el tiempo de entrega, porque un plato debe salir en 20 o 30 minutos y cuando sucede eso se demora más.

INTERPRETACIÓN:

A partir de las respuestas obtenidas en base a la dimensión control de compra, se obtuvo que la cevichería El Cubano controla el tiempo de compra en los centros de abasto, cumple con el número mínimo de cotizaciones, pero no detalla los criterios de selección de proveedores, no cuenta con una lista de verificación de los productos que recepciona, haciéndolo de manera empírica, no tiene días establecidos para realizar la compra de productos perecederos, y realiza compras a último momento.

3.2.2. Variable 2: Proceso de preparación de alimentos

Tabla 1

Proceso de Preparación de Alimentos

Escala	Frecuencia	Porcentaje (%)	Porcentaje Válido (%)	Porcentaje Acumulado (%)
Si	2	17.0	17.0	17.0
No	10	83.0	83.0	100.0
TOTAL	12	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN

Los resultados obtenidos de acuerdo a la variable proceso de preparación de alimentos, indican que del 100% de ítems (12 ítems), el 17% (2 ítems) obtuvo una calificación de “Sí”, mientras que el 83% (10 ítems) obtuvo una calificación de “No” respecto al cumplimiento de actividades en el proceso de preparación de alimentos, indicando estar dentro del rango de calificación de “no aceptable”.

3.2.2.1. Dimensión: Materia Prima

Tabla 2

Proceso de Preparación de Alimentos – Materia Prima

Escala	Frecuencia	Porcentaje (%)	Porcentaje Válido (%)	Porcentaje Acumulado (%)
Si	0	0.0	0.0	0.0
No	4	100.0	100.0	100.0
TOTAL	4	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN

Los resultados obtenidos en base a la dimensión materia prima, indican que del 100% de ítems (4 ítems), el 0% obtuvo una calificación de “Sí”, mientras que 100% obtuvo una calificación de “No” respecto al cumplimiento de actividades y características de la materia prima.

3.2.2.2. Dimensión: Operaciones

Tabla 3

Proceso de Preparación de Alimentos - Operaciones

Escala	Frecuencia	Porcentaje (%)	Porcentaje Válido (%)	Porcentaje Acumulado (%)
Sí	2	25.0	25.0	25.0
No	6	75.0	75.0	100.0
TOTAL	8	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

Los resultados obtenidos en base a la dimensión operaciones, indican que del 100% de ítems (8 ítems), el 25% (2 ítems) obtuvo una calificación de “Sí”, mientras que el 75% (6 ítems) obtuvo una calificación de “No” respecto al cumplimiento de las operaciones en el proceso de preparación de alimentos.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1 Discusión

El presente estudio tuvo como objetivo general: Determinar la influencia de la gestión de compras en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo.

En relación al objetivo: Diagnosticar el estado actual de la gestión de compras en una cevichería, a partir de las respuestas obtenidas respecto a la variable gestión de compras, se obtuvo que la cevichería en lugar de recurrir a una hoja de requerimiento de compra revisa los reportes diarios de venta para saber las cantidades que debe comprar, además no emite una orden de compra a los proveedores que le envían el pedido, no cuenta con una lista de verificación de los productos que ingresan al restaurante y prefiere ir directamente a comprar los productos perecederos. Estos resultados guardan relación con lo que sostiene Almeida (2019) quien señala en su investigación que los restaurantes estudiados deciden comprar directamente a proveedores, garantizando la calidad de producto, servicio y precio, algunos establecimientos no cuentan con ningún método para realizar sus compras ni utilizan documentación por falta de conocimiento o porque simplemente no sea necesario ejercerlo en el restaurante. Asimismo, Machado (2017) menciona en su investigación que el flujograma de compras en la empresa, es misérrimo e ineficiente ya que está es muy limitada y no está establecida por la Gerencia de Logística, por lo que carece de procesos que agilicen la elaboración de las compras.

Respecto al objetivo: Identificar las deficiencias en la gestión de compras en una cevichería, los resultados obtenidos en esta investigación precisan que en el restaurante no se realiza un plan de compras con anticipación, no se registra detalladamente el precio de los insumos, no se realiza una adecuada rotación de todos los insumos almacenados, no

cuenta con una política de compra, ni especifica los criterios de selección de proveedores y no emite orden de compra a sus proveedores, además no cuenta con una lista de verificación de los productos que recepciona y no tiene días establecidos para realizar la compra de productos perecederos. Los resultados encontrados concuerdan con lo que concluye Capote (2016) la planificación de las compras se realiza de forma empírica, caracterizándose por la falta de estudio de la demanda de productos que satisfagan las necesidades de los clientes, así como la inexistencia de un sistema científicamente fundamentado que permita conocer cuánto y cuándo comprar y qué niveles de inventario mantener en el almacén. De igual modo, Espino (2016) expone en su investigación que en la empresa estudiada, los requerimientos de pedidos parten de una realización informal de parte de la Gerencia General con la nutricionista y el Cheff, basando las compras a solicitar por su experiencia, asimismo los pedidos se realizan en forma telefónica como máximo a cuatro proveedores; el resto de pedidos se compran directamente en el mercado de abastos más cercano, no existe un formato de requerimiento ni mucho menos una orden de compra para los proveedores.

Entre las deficiencias encontradas en esta investigación, se obtuvo que la cevichería no registra en un documento las entradas y salidas de sus inventarios. Este resultado tiene relación con lo que la información que obtuvo Fernández (2018) en su estudio, en donde las Mypes encuestadas indican que nunca utilizan un registro de inventarios, lo que se entiende que no llevan un control del ingreso y salida de sus materiales. Esto difiere con Torres (2013) quien menciona que se debe cumplir con el control del número de artículos, según el tipo de producto, que cada comercio mantiene en su almacén y saber definir la necesidad de los mismos de tal manera que en todo momento se disponga de stock.



Dentro de las deficiencias encontradas, se obtuvo que el restaurante realiza compras a último momento. Esto coincide con la investigación hecha por Machado (2017), quien indica que los restaurantes de la empresa Consorcio Carolina le resta importancia al control administrativo interno, puesto que de último momento los usuarios generaban sus requerimientos para gestionar la compra teniendo resultados arriesgados para la rentabilidad de la empresa al no contar con informes relacionados con la planificación, políticas de compras establecidos ya que se basan a criterio y/o conocimiento del comprador o jefe. En este sentido, Escudero (2014) indica que se debe estudiar las necesidades de la empresa y buscar fuentes de suministro; es decir, tener la información de los productos que existen en el mercado y estar preparados antes que surja la necesidad.

Referente al objetivo: Evaluar el cumplimiento de actividades del proceso de preparación de alimentos en una cevichería, según la información recogida a través de la guía de observación, se obtuvo una calificación de 17% del 100% respecto al cumplimiento de actividades en el proceso de preparación de alimentos, indicando estar dentro del rango de calificación “No aceptable”. Por un lado, la dimensión materia prima obtuvo una calificación de “No” respecto al cumplimiento de actividades y características de la materia prima, donde se detalla que no se realiza un control de vencimiento de insumos porque no cuenta con un registro ni se revisa directamente la caducidad de los mismos y algunos insumos perecederos no reúnen características deseadas de calidad en cuanto a coloración, olor y textura, indicando que algunos insumos no son frescos. Esto coincide con lo que menciona Melgarejo (2018) en su investigación, quien concluye que las MYPES no están en constante verificación de alimentos porque no conocen la calidad o pasan por desapercibidos al no ser supervisados por los dueños del establecimiento. Para ello,



Armendáriz (2016) dice que se debe indicar en los productos perecederos, mediante un etiquetado, el día, mes y eventualmente las condiciones de conservación, para que se tenga un mejor control la fecha de caducidad de cada insumo.

Por otro lado, la dimensión operaciones obtuvo una calificación de “No” respecto al cumplimiento de las operaciones en el proceso de preparación de alimentos, donde se especifica que no se realiza un control en el método de descongelación, no se utiliza una receta estándar como guía en el porcionamiento de insumos y existe deficiencias en el control de tiempo de preparación de alimentos. Estos resultados concuerdan con lo que concluye Yacelga (2016) quien en su investigación identifica que el restaurante en estudio no maneja un correcto procedimiento operativo en las áreas de cocina y servicio, corriendo el riesgo de pérdidas económicas y tomar decisiones administrativas con datos irreales y en base a la experiencia adquirida. Asimismo, los datos están acorde a lo que obtuvo Zurita (2015) respecto a la descongelación de productos, señala que lo hacen de una manera inadecuada ya que se realiza a temperatura ambiente, no se utiliza un termómetro para el control de temperatura y la falta de conocimientos hace que el producto final sea bueno, pero no de excelente calidad. Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2013), para descongelar un alimento se aceptan uno de los cuatro métodos, como: descongelar en el refrigerado, poner el insumo congelado bajo chorro de agua potable, descongelar en el horno microondas y descongelar en la misma cocción. Además, enfatiza que el alimento descongelado debe utilizarse lo antes posible, de ninguna manera se debe volver a congelar.

De acuerdo al objetivo: Identificar la influencia de la gestión de compras en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, según los datos obtenidos se puede observar que la deficiente gestión de compras que se realiza en el restaurante genera compras a

último momento, esto a su vez ocasiona el retraso en la elaboración del pedido. Este resultado guarda relación con lo que concluyó Palacios (2018) en su investigación identificó que la falta de insumos generaba un gran desorden a la hora de la preparación de platos de fondo y más aún en los platos que se pedían para preparar en el instante, provocando directamente la insatisfacción de clientes. Así como también ocasionaba un gasto adicional por realizar compras de momento en una bodega y no directamente con los mayoristas. De igual modo, Fernández (2018) indica que las Mypes encuestadas mencionan que casi nunca suelen tener una cantidad óptima de inventarios, es decir que los materiales que tienen en su almacén pocas veces son suficientes para abastecer la demanda.

A partir de los resultados obtenidos, se rechaza la hipótesis planteada que establece que la gestión de compras influye de manera positiva en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería.

4.2 Conclusiones

- La gestión de compras del establecimiento en estudio influye de manera negativa en su proceso de preparación de alimentos.
- En comparación con el modelo del proceso de compra de Luis Miguel Manene, la actual gestión de compras de la cevichería en estudio presenta deficiencias en cuanto al planeamiento de compra, control de inventarios y control de compra.
- Entre las deficiencias identificadas en la gestión de compras se aprecia que no se realiza un plan de compras con anticipación, no cuentan con un registro de entradas y salidas de sus inventarios, ni detalla el precio de los mismos, no se realiza una adecuada rotación de todos los insumos almacenados, no cuenta con una política de compra, ni especifica los criterios de selección de proveedores, y no emite orden de compra a sus proveedores, asimismo no cuenta con una lista de verificación de los productos que recepciona y no establece días para realizar la compra de productos perecederos.
- Según la evaluación hecha a través de la guía de observación, se concluye que el cumplimiento de actividades en el proceso de preparación de alimentos se encuentra dentro del rango “No aceptable”.
- Según los datos obtenidos se identifica que la deficiente gestión de compras que se realiza en el restaurante influye en el proceso de preparación de alimentos. Las deficiencias en el planeamiento de compra, control de inventarios y control de compra originan hacer compras a último momento, éste a su vez genera retraso en la elaboración del pedido.

4.3. Recomendaciones

- Se recomienda elaborar un plan de mejora referente a la gestión de compras y al proceso de preparación de alimentos.
- Se sugiere elaborar un plan de compras semanal, establecer políticas de compra respecto a la calidad, precio, cantidad, condiciones de pago, días de compra y recepción de materia prima.
- Se recomienda elaborar una hoja de requerimiento de insumos y orden de compra, para saber las cantidades exactas por producto a comprar y estimar el monto de dinero a gastar.
- Se sugiere elaborar un registro de entradas y salidas, para poder realizar el control y rotación de inventarios. Además, se debe realizar una base de datos con todos los insumos, detallando nombre del producto, unidad de medida, precio y proveedor.
- Se recomienda llevar un control de la compra, elaborando una lista de verificación para asegurar que el producto tiene las condiciones deseadas.
- Se sugiere tener un registro detallado de insumos vencidos por semana, para saber la cantidad exacta de desperdicio y poder establecer mejoras.
- Se recomienda porcionar los insumos, según una receta estándar, para que se tenga un mejor control al seleccionar la cantidad a descongelar. Además, el porcionamiento ayuda en el mise en place, reduciendo tiempo en la elaboración de un pedido.

REFERENCIAS

- Campos, J. (2019, 2 de mayo). *Mejorando la gestión de compras* [Web log post]. Recuperado de <https://spendmatters.com/mx-latam/mejorando-la-gestion-de-las-compras/>
- Hernández, D. & Navajas, V. (2018). Gestión de compras en restaurantes: Estudio del sector de restauración de Córdoba (España). *Espacios*, 39 (34), 11. Recuperado de <https://www.revistaespacios.com/a18v39n34/a18v39n34p13.pdf>
- Naciones Unidas. (2018). *Mipymes en América Latina: un frágil desempeño y nuevos desafíos*. Recuperado de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/44148/1/S1800707_es.pdf
- Comex Perú. (2020). *Las mype peruanas en 2019 y su realidad ante la crisis*. Recuperado de <https://www.comexperu.org.pe/articulo/las-mype-peruanas-en-2019-y-su-realidad-ante-la-crisis>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2020). *Producción nacional se incrementó 2,98% en enero del 2020*. Recuperado de <http://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/produccion-nacional-se-incremento-298-en-enero-del-2020-12139/>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2020). *Demografía empresarial en el Perú*. Recuperado de http://m.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/demografia_empresarial_ene2020.pdf
- Oré, F. (2019, 28 de junio). *Negocios de comida: el 70% cierra al primer año por mala gestión* [Web log post]. Recuperado de <https://www.pqs.pe/economia/negocios-de-comida-el-70-cierra-al-primer-ano-por-mala-gestion>

Marketing Publishing. (1995). *Compras e inventarios*. Recuperado de

<https://ebookcentral.proquest.com>

Peña, O. & Silva, R. (2016). Factores incidentes sobre la gestión de sistemas de inventario en organizaciones venezolanas. *Telos*, 18(2), 187-207. Recuperado de

<http://ojs.urbe.edu/index.php/telos/article/view/748/684>

Cabello, R. (2015). *Organización de procesos de cocina*. Recuperado de

<https://books.google.com.pe/books?id=Ab9WDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=organizacion+de+procesos+de+cocina&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiJoOS3xaXsAhXUIbkGHculCv0Q6AEwAHoECAQQA#v=onepage&q=organizacion%20de%20procesos%20de%20cocina&f=false>

Díaz, E. & León, M. (2019). *Gestión administrativa y comercial en restauración*. Recuperado de

<https://books.google.com.pe/books?id=w3qSDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=gestion+de+restaurantes+pdf&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwie4NHuqObqAhXeJ7kGHd7iBlMQ6AEwAAnoECAAQA#v=onepage&q&f=false>

Espino, E. (2016). *Implementación de Mejora en la Gestión Compras para Incrementar la Productividad en un Concesionario de Alimentos* (tesis de pregrado). Universidad San

Ignacio de Loyola, Lima, Perú. Recuperado de http://200.37.102.150/bitstream/USIL/2459/1/2016_Espino_Implementacion_de_mejora_en_la_gestion_compras.pdf

Machado, C. (2017). *Diseño e implementación de un modelo logístico para mejora del proceso de compras en una cadena de restaurantes* (tesis de pregrado). Universidad Nacional Mayor

[file:///C:/Users/fmpauc/Documents/Machado_sc%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/fmpauc/Documents/Machado_sc%20(1).pdf)

Fernández, M. (2018). *Control de inventarios y gestión de compras en las mypes del sector alimenticio del distrito de Coishco, 2018* (tesis de pregrado). Universidad César Vallejo, Chimbote, Perú. Recuperado de

http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/28972/Fernandez_DMFMiranda_LKD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Palacios, J. (2018). *Mejoras en la gestión de compras del restaurante El Chepenano* (tesis de pregrado). Universidad de Piura, Piura, Perú. Recuperado de

https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3970/TSP_AE_040.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Melgarejo, C. (2018). *Caracterización de la gestión de calidad bajo las Buenas Prácticas de Preparación de Alimentos en las micro y pequeñas empresas del sector servicios – rubro restaurantes del distrito de Independencia, 2015* (tesis de pregrado). Universidad Católica

Los Ángeles de Chimbote, Huaraz, Perú. Recuperado de
http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3566/SANITIZACION_INOCUIDAD_MELGAREJO_BAYONA_CHELA_YESMINA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Capote, I. (2016). *Diseño de un Sistema de Gestión de Compras en el Área de Alimentos y Bebidas del Complejo Hotelero “Rancho Luna – Faro Luna* (tesis de pregrado). Universidad Central Marta Abreu de Las Villas, Santa Clara, Cuba. Recuperado de

<https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/8060/Ya%20TD%20In%c3%a9s>

[%20Mercedes%20Capote%20P%c3%a9rez%20%2824-05-2016%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y](#)

Almeida, E. (2019). *Análisis de Gestión de Compras en Restaurantes de la Av. Real Audiencia, ubicados entre las calles Luis Tufiño y Av. del Maestro, de la ciudad de Quito* (tesis de pregrado). Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador. Recuperado de http://192.188.51.77/bitstream/123456789/20713/1/72597_1.pdf

Yacelga, D. (2016). *Elaboración de un manual de procesos de cocina y servicio para el restaurante Pollos Para Ti de segunda categoría en la ciudad de Quito* (tesis de pregrado). Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador. Recuperado de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16197/1/67376_1.pdf?fbclid=IwAR3T5vEGh0ZELiwr3E_dtiG6Z1uUhbsIFpFxrye6rF91XbhmCKSZgPpaTVU

Zurita, O. (2015). *Análisis de los estándares de calidad de manipulación de alimentos del área de producción del restaurante El Tambo* (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. Recuperado de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10707/1/84T00404.pdf?fbclid=IwAR1LQJsdOJgYM5O7z4DhBHhnKPRWC5lz7NrtDJQ14hn8-ZrYendVeS8hmE>

Escudero, M. (2014). *Gestión de compras*. Recuperado de: <https://books.google.com.pe/books?id=fNj7CAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=gesti+on+de+compras&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjnrvw5bTtAhVHGLkGHcEXAFYQ6AEwAHoECAAQA#v=onepage&q&f=false>

Dueñas, J. (2017). *Gestión de proveedores*. Recuperado de:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/reader.action?docID=5426408&query=plan+de+compras+>

Gómez, J. (2015). *Aprovisionamiento en pastelería*. Recuperado de:

https://books.google.com.pe/books?id=h19WDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=aprovisionamiento+en+pasteleria&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwIj_p3E47TtAhXhILkGHfMqCswQ6AEwAHoECAEQAg#v=onepage&q=aprovisionamiento%20en%20pasteleria&f=false

Torres, A. (2013). *Gestión de compras en el pequeño comercio*. Recuperado de:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/reader.action?docID=4849903&query=control+de+compra>

Martínez, E. (2007). *Gestión de compras*. Recuperado de:

<https://books.google.com.pe/books?id=pCURoJM0waAC&printsec=frontcover&dq=gestion+de+compras&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiBhdK12bTtAhWwK7kGHV0zAckQ6AEwAnoECAAQAg#v=onepage&q=gestion%20de%20compras&f=false>

Sangri, A. (2014). *Administración de compras: adquisiciones y abastecimiento*. Recuperado de:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/reader.action?docID=4507759&query=administracion+de+compras>

Krajewski, L. & Ritzman, L. (2000). *Administración de operaciones: estrategia y análisis*.

Recuperado de:

<https://books.google.com.pe/books?id=B6LAqCoPSeoC&pg=PA685&dq=tiempo+de+en>

<https://books.google.com.pe/books?hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiSILfbuKbtAhUUDrkGHdhHD0QQ6AEwAHoECAIQAg#v=onepage&q=tiempo%20de%20entrega%20de%20compra&f=false>

Mora, L. (2016). *Gestión Logística Integral: las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento*.

Recuperado de:

<https://books.google.com.pe/books?id=jXs5DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=gesti+on+logistica+integral&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjCy6j4z7TtAhUbFLkGHVoUCtAQ6AEwAHoECAMQAg#v=onepage&q=gestion%20logistica%20integral&f=false>

Armendáriz, J. (2016). *Preelaboración y conservación de los alimentos*. Recuperado de:

<https://books.google.com.pe/books?id=9RKkCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=porcionamiento+de+alimentos&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjfsMaU66btAhVGIbkGHQgcDjkQ6AEwAHoECAEQAg#v=onepage&q=porcionamiento%20de%20alimentos&f=false>

Montes, L., Lloret, I. & Lopez, M. (2005). *Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Recuperado de:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/reader.action?docID=3173453&query=procesos+de+elaboraci%C3%B3n+en+cocina>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2013). *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurante y Afines*. Recuperado de:

<file:///D:/Tesis%20Lorena/Manual%20BPM.pdf>

Romero, E. (2007). *Maitre: Hotelería y Turismo*. Recuperado de:

<https://books.google.com.pe/books?id=tM650gZqRhcC&pg=PA115&dq=receta+estanda>

r+romero&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjj2orkxbTtAhV6GbkGHdQ8DBIQ6AEwAHoECAAQA#v=onepage&q=receta%20estandar%20romero&f=false

Ackerman, S. & Com, S. (2010). *Metodología de la Investigación*. Recuperado de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/reader.action?docID=3216667&query=metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n>

Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*. Recuperado de https://issuu.com/fidiasgerardoarias/docs/fidias_g.arias.el.proyecto.de.inv.896991d0bdcefe

Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. México: Pearson.

Tamayo, M. (2004). *El proceso de la investigación científica*. México: Limusa.

Heredia, N. (2013). *Gerencia de Compras: La nueva estrategia competitiva*. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=mb3aAQAQBAJ&printsec=frontcover&dq=gerencia+de+compras&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiF_ICMI6jsAhXAGbkGHcpaAocQ6AEwAHoECAUQA#v=onepage&q=gerencia%20de%20compras&f=false

ANEXOS

ANEXO n°1: Matriz de consistencia

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE Y DIMENSIONES
<p>¿De qué manera la gestión de compras influye en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo, 2020?</p>	<p>Objetivo general</p> <p>Determinar la influencia de la gestión de compras en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería, en Trujillo, 2020.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagnosticar el estado actual de la gestión de compras en una cevichería. • Identificar las deficiencias en la gestión de compras de una cevichería. • Evaluar el cumplimiento de actividades del proceso de preparación de alimentos en una cevichería. • Identificar la influencia de la gestión de compras en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería. 	<p>La gestión de compras influye de manera positiva en el proceso de preparación de alimentos en una cevichería.</p>	<p>Variable 1</p> <p>Gestión de compras</p> <p>Dimensiones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeamiento de compra • Control de inventarios • Control de compra <hr/> <p>Variable 2</p> <p>Proceso de preparación de alimentos</p> <p>Dimensiones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materia prima • Operaciones

ANEXO n°2: Matriz de operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
Gestión de Compras	Heredia (2013) define a la Gestión de Compras como suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.	La gestión de compras se medirá mediante una entrevista semiestructurada en base a las dimensiones. Asimismo, estará dirigida a la gerente y administradora de la cevichería en estudio.	Planeamiento de compra	Plan de compra
				Política de compra
				Hoja de requerimiento de compra
				Formato de orden de compra
			Control de inventarios	Registro de inventarios
				Registro de valuación de inventarios
				Rotación de inventarios
			Control de compra	Selección de proveedores
				Control en el tiempo de entrega de la compra
Verificación de la compra				
Proceso de Preparación de Alimentos	Cabello (2015) define el proceso de preparación de alimentos como una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas a los usuarios, clientes o comensales.	El proceso de preparación de alimentos se medirá mediante una guía de observación en base a las dimensiones expuestas. Tendrá 2 escalas de calificación: SI y NO. En donde, cada ítem correcto equivale a 1 punto, caso contrario equivale a 0 puntos. Modo de calificación: 9 – 12 puntos -> Aceptable 5 – 8 puntos -> Necesita mejoramiento 1 – 4 puntos -> No aceptable	Materia prima	Control de la caducidad de insumos
				Calidad de la materia prima
			Operaciones	Control de método de descongelación de la materia prima
				Utilización de receta estándar (formato)
				Porcionamiento de la materia prima

				Control del tiempo de elaboración del pedido
--	--	--	--	--

ANEXO N° 3: Entrevista semiestructurada respecto a la Gestión de Compras

ENTREVISTA SOBRE LA GESTIÓN DE COMPRAS

Participantes:

- **Gerente:** Olga Castillo Villajulca
- **Administradora:** Yesenia Rebaza Castillo

Fecha: 03/11/2020

1. ¿Cómo se realiza el proceso de compra de insumos en su establecimiento?
2. ¿Elabora un plan de compras con anticipación?
3. ¿Cómo se decide cuánto y cuándo se debe comprar?
4. ¿En qué criterios se basa la política de compra en su restaurante?
5. ¿Se cuenta con una hoja de requerimiento de compra? Si la respuesta es sí ¿Con qué frecuencia se realiza la requisición de insumos?
6. ¿Emite una orden de compra a sus proveedores?
7. ¿Cuenta con un formato de registro de entradas y salidas de inventarios? Si la respuesta es sí ¿Con qué frecuencia realiza el control de los mismos?
8. ¿Maneja una lista con la valuación de inventarios?
9. ¿Cómo realiza la rotación de inventarios en el almacén?
10. ¿En base a qué criterios selecciona a sus proveedores?
11. Cuando selecciona a un proveedor ¿Cuántas cotizaciones realiza?
12. ¿Se realiza un seguimiento para controlar el tiempo de compra?
13. ¿Cuenta con un formato de lista de verificación de la compra? Si la respuesta es sí ¿Qué criterios de verificación tiene en cuenta?
14. ¿Ha establecido un día de la semana para realizar la compra?
15. Si se está elaborando un plato y no se encuentran los insumos en stock ¿Quién es el responsable de realizar la compra? ¿Cuánto tiempo toma esto? ¿De qué manera afecta al proceso de preparación de alimentos?

**ANEXO N°4: Guía de Observación respecto al Proceso de Preparación de Alimentos**- **Nombre de la empresa:** Cevichería El Cubano- **Nombre del observador:** Lorena Paucar Mendoza

SI	1 pts.	NO	0 pts.
----	--------	----	--------

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	Materia prima (4 puntos)			
1.1.	Control del vencimiento de insumos			
	Las fechas de caducidad de los insumos se revisan regularmente con la finalidad de descartar aquellos que exceden el tiempo máximo de almacenamiento.		X	
	Se elabora un formato de registro de insumos vencidos (malogrados)		X	
1.2.	Calidad de la materia prima			
	Los insumos perecederos (pescados, mariscos, vegetales, etc.) reúnen características deseadas en coloración, olor y textura		X	La coloración no es intensa, el olor es fuerte y al tocarla queda marca (pescado). La lechuga tiene hojas marchitas. Algunos limones tienen color amarillo.
	Se utilizan insumos frescos		X	
2	Operaciones (8 puntos)			
2.1.	Control de método de descongelación de la materia prima			
	Los alimentos se descongelan en el refrigerador o bajo chorro de agua	X		Los tapers se colocan en una tina de agua
	Selecciona de manera adecuada la materia prima a descongelar que ha sido previamente almacenada		X	Hay tapers en una tina de agua y otros bajo la mesa de trabajo
	Se evita congelar los alimentos que antes han sido descongelados		X	Muestra signos de recongelación por la baja coloración y se percibe un olor fuerte

2.2. Utilización de receta estándar				
	Existe una estandarización de receta para cada preparación y se encuentra visible en el área de cocina		X	
2.3. Porcionamiento de la materia prima				
	Se <u>porcionan</u> los insumos, teniendo en cuenta la receta estándar		X	Filetean el pescado y miden una porción a lo que coja una mano (no es una medida exacta)
	Se almacenan, se rotulan y se <u>porcionan</u> los productos para su posterior almacenamiento en las cámaras de frío (nombre de producto, fecha de producción y caducidad)		X	
2.4. Control del tiempo de elaboración del pedido				
	Se controla el tiempo de elaboración de un plato	X		La encargada de cocina revisa la hora en que ingreso comanda y se guía de eso
	El tiempo de realización del alimento varía entre 15 a 20 minutos, según la complejidad del mismo		X	La mayoría de preparaciones demoraron entre 25 a 30 minutos
PUNTAJE MÁXIMO		12 puntos (100%)		
PUNTAJE OBTENIDO		2 puntos (17%)		

Criterios de evaluación:

67% – 100%	Aceptable
33% – 67%	Necesita mejoramiento
0% – 33%	No aceptable

ANEXO N°5: Validez en base a Contenido respecto a Gestión de Compras – Experto N°1

VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Sary Nathalia Navarrete Cabrera
Años de experiencia profesional	9 años
Grado académico	Ingeniería Industrial - titulado
Especialidad	Egresada Maestría en Supply Chain Management

Estimado(a) especialista:

Reciba nuestro cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir la gestión de compras en la cevichería El Cubano, en Trujillo, 2020. En este sentido le solicitamos pueda evaluar los 15 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del constructo:

Gestión de compras

Heredia (2013) define a la Gestión de Compras como suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.

La gestión de compras se medirá mediante una entrevista semiestructurada en base a las dimensiones: planeamiento de compras, control de inventarios y control de compras.

II. Criterios de calificación;

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

N°	Ítem	Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias		
		0	1	2	0	1	2	0	1	2			
	Gestión de compras Heredia (2013) define a la Gestión de Compras como suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.												
	Planeamiento de compra												
1	¿Cómo se realiza el proceso de compra de insumos en su establecimiento?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
2	¿Cuenta con un plan de compras?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
3	¿Cómo se decide cuánto y cuándo se debe comprar?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
4	¿En qué criterios se basa la política de compra en su restaurante?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
5	¿Se cuenta con una hoja de requerimiento de compra? Si la respuesta es sí ¿Con qué frecuencia se realiza la requisición de insumos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
6	¿Cuenta con un formato de orden de compra?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
	Control de inventarios												
1	¿Cuenta con un formato de registro de entradas y salidas de inventarios? Si la respuesta es sí ¿Con qué frecuencia realiza el control de los mismos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
2	¿Maneja una lista con la valuación de inventarios?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
3	¿Utiliza un método de rotación de inventarios?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3

Explicar política de compras.

Explicar definición de inventarios.

Explicar rotación de inventarios.

ANEXO N°6: Validez en base a Contenido respecto a Gestión de Compras – Experto N°2

VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Gaby Mónica Felipe Bravo
Años de experiencia profesional	15 años
Grado académico	Doctora
Especialidad	Bióloga – Microbióloga- Parasitóloga

Estimado(a) especialista:

Reciba nuestro cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir la gestión de compras en la cevichería El Cubano, en Trujillo, 2020. En este sentido le solicitamos pueda evaluar los 15 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del constructo:

Gestión de compras

Heredia (2013) define a la Gestión de Compras como suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.

La gestión de compras se medirá mediante una entrevista semiestructurada en base a las dimensiones: planeamiento de compras, control de inventarios y control de compras.

II. Criterios de calificación:

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

N°	Ítem	Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias
		0	1	2	0	1	2	0	1	2	
	Gestión de compras Heredia (2013) define a la Gestión de Compras como suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.										
	Planeamiento de compra										
1	¿Cómo se realiza el proceso de compra de insumos en su establecimiento?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
2	¿Cuenta con un plan de compras?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Mejorar la redacción de la pregunta para que se dirija solo a una respuesta de si o no.
3	¿Cómo se decide cuánto y cuándo se debe comprar?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
4	¿En qué criterios se basa la política de compra en su restaurante?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
5	¿Se cuenta con una hoja de requerimiento de compra? Si la respuesta es si ¿Con qué frecuencia se realiza la requisición de insumos?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
6	¿Cuenta con un formato de orden de compra?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Mejorar la redacción de la pregunta para que se dirija solo a una respuesta de si o no.
	Control de inventarios										
1	¿Cuenta con un formato de registro de entradas y salidas de inventarios? Si la respuesta es si ¿Con qué frecuencia realiza el control de los mismos?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	3
2	¿Maneja una lista con la valuación de inventarios?	0	1	2	0	1	2	0	1	2	3

3	¿Utiliza un método de rotación de inventarios?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	Mejorar la redacción de la pregunta para que se dirija solo a una respuesta de si o no.
N°	Control de compra													
1	¿En base a qué criterios selecciona a sus proveedores?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
2	Cuando se selecciona a un proveedor ¿Cuántas cotizaciones realiza?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
3	¿Se realiza un seguimiento para controlar el tiempo de compra?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	Mejorar la redacción de la pregunta para que se dirija solo a una respuesta de si o no.
4	¿Cuenta con un formato de lista de verificación de la compra? Si la respuesta es sí ¿Qué criterios de verificación tiene en cuenta?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
5	¿Ha establecido un día de la semana para realizar y recepcionar la compra?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	Mejorar la redacción de la pregunta para que se dirija solo a una respuesta de si o no.
6	Si se está elaborando un plato y no se encuentran los insumos en stock ¿Quién es el responsable de realizar la compra? ¿Cuánto tiempo toma esto? ¿De qué manera afecta al proceso de preparación de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	



Gaby Mónica Felipe Bravo

Trujillo, 24 de octubre del 2020

ANEXO N°7: Validez en base a Contenido respecto a Gestión de Compras – Experto N°3

VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Patricia Barinotto Roncal
Años de experiencia profesional	6 años
Grado académico	Doctora en administración
Especialidad	Turismo

Estimado(a) especialista:

Reciba nuestro cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir la gestión de compras en la cevichería El Cubano, en Trujillo, 2020. En este sentido le solicitamos pueda evaluar los 15 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del constructo:

Gestión de compras

Heredia (2013) define a la Gestión de Compras como suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.

La gestión de compras se medirá mediante una entrevista semiestructurada en base a las dimensiones: planeamiento de compras, control de inventarios y control de compras.

II. Criterios de calificación:

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

N°	Ítem	Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias		
		Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje				
	Gestión de compras Heredia (2013) define a la Gestión de Compras como suministrar de manera ininterrumpida, materiales, bienes y/o servicios, para incluirlos de manera directa o indirecta a la cadena de producción. Estos bienes y/o servicios deben proporcionarse en las cantidades adecuadas, en el momento solicitado, con el precio acordado y en el lugar requerido por el cliente, dentro de unos tiempos estipulados previamente, es decir, que ni antes ni después ya que tanto una entrega no anticipada no acordada, como un retraso no previsto, pueden obstaculizar los procesos productivos del comprador.												
	Planeamiento de compra												
1	¿Cómo se realiza el proceso de compra de insumos en su establecimiento?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
2	¿Cuenta con un plan de compras?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
3	¿Cómo se decide cuánto y cuándo se debe comprar?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
4	¿En qué criterios se basa la política de compra en su restaurante?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
5	¿Se cuenta con una hoja de requerimiento de compra? Si la respuesta es sí ¿Con qué frecuencia se realiza la requisición de insumos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
6	¿Cuenta con un formato de orden de compra?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
	Control de inventarios												
1	¿Cuenta con un formato de registro de entradas y salidas de inventarios? Si la respuesta es sí ¿Con qué frecuencia realiza el control de los mismos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
2	¿Maneja una lista con la valuación de inventarios?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
3	¿Utiliza un método de rotación de inventarios?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3

N°	Control de compra																	
1	¿En base a qué criterios selecciona a sus proveedores?	0	1	2														
2	Cuando se selecciona a un proveedor ¿Cuántas cotizaciones realiza?	0	1	2														
3	¿Se realiza un seguimiento para controlar el tiempo de compra?	0	1	2														
4	¿Cuenta con un formato de lista de verificación de la compra? Si la respuesta es sí ¿Qué criterios de verificación tiene en cuenta?	0	1	2														
5	¿Ha establecido un día de la semana para realizar y receptionar la compra?	0	1	2														
6	Si se está elaborando un plato y no se encuentran los insumos en stock ¿Quién es el responsable de realizar la compra? ¿Cuánto tiempo toma esto? ¿De qué manera afecta al proceso de preparación de alimentos?	0	1	2														



Patricia Barrios Rincal
DOCTORA EN ADMINISTRACION
DNI: 47087971

Trujillo, (27-10-2020)

ANEXO N°8: Validez en base a Contenido respecto a Proceso de Preparación de Alimentos – Experto N°1

VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Martín Henderson Fartolino
Años de experiencia profesional	15
Grado académico	Chef Cocinero nivel perfeccionamiento Técnico
Especialidad	Docencia, Instrucción y Asesoría en Restauración

Estimado(a) especialista:

Reciba nuestro cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir el proceso de preparación de alimentos en la cevichería El Cubano, en Trujillo, 2020. En este sentido le solicitamos pueda evaluar los 12 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del constructo:

Proceso de preparación de alimentos

Cabello (2015) define el proceso de preparación de alimentos como una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas a los usuarios, clientes o comensales.

El proceso de preparación de alimentos se medirá mediante una guía de observación en base a las dimensiones: materia prima y procedimientos.

Tendrá 2 escalas de calificación: SI y NO. En donde, cada ítem correcto equivale a 1 punto, caso contrario equivale a 0 puntos.

Modo de calificación:

1 – 4 puntos -> Aceptable

5 – 8 puntos -> Necesita mejoramiento

9 – 12 puntos -> No aceptable

II. Criterios de calificación;

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

N°	Ítem	Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias
		0	1	2	0	1	2	0	1	2	
1	Materia prima Las fechas de caducidad de los insumos se revisan regularmente con la finalidad de descartar aquellos que exceden el tiempo máximo de almacenamiento.	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Se modificó la redacción y terminología de la misma
2	Se elabora un formato de registro de insumos vencidos (malogrados)	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Se modificó la redacción
3	Los insumos perecederos (pescados, mariscos, vegetales, etc.) reúnen características deseadas en coloración, olor y textura	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
4	Se utilizan insumos frescos	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
	Procedimientos										
1	Los alimentos son descongelados en el refrigerador o bajo chorro de agua	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
2	Selección de manera adecuada la materia prima a descongelar que ha sido previamente almacenada	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Se modificó la redacción
3	Se evita congelar los alimentos previamente descongelados	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Se modificó la redacción
4	Existe una estandarización de receta para cada preparación y se encuentra visible en el área de cocina	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Se modificó la redacción y terminología de la misma
5	Se porcionan los insumos, teniendo en cuenta la receta estándar	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
6	Se almacenan, se rotulan y se porcionan los productos para su posterior almacenamiento en las cámaras de frío, (nombre de producto, fecha de producción y caducidad)	0	1	2	0	1	2	0	1	2	Se modificó la redacción y terminología de la misma

7	Se controla el tiempo de producción de una o más porciones para los alimentos terminados	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	Se modificó la redacción y terminología de la misma
8	El tiempo máximo en la elaboración de alimentos es de 15 minutos	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	



Martin Henderson Fartolino

Trujillo, 25/10/2020

ANEXO N°9: Validez en base a Contenido respecto a Proceso de Preparación de Alimentos – Experto N°2

VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Gaby Mónica Felipe Bravo
Años de experiencia profesional	15 años
Grado académico	Doctora
Especialidad	Bióloga – Microbióloga- Parasitóloga

Estimado(a) especialista:

Reciba nuestro cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir el proceso de preparación de alimentos en la cevichería El Cubano, en Trujillo, 2020. En este sentido le solicitamos pueda evaluar los 12 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del constructo:

Proceso de preparación de alimentos

Cabello (2015) define el proceso de preparación de alimentos como una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas a los usuarios, clientes o comensales.

El proceso de preparación de alimentos se medirá mediante una guía de observación en base a las dimensiones: materia prima y procedimientos.

Tendrá 2 escalas de calificación: SI y NO. En donde, cada ítem correcto equivale a 1 punto, caso contrario equivale a 0 puntos.

Modo de calificación:

1 – 4 puntos -> Aceptable

5 – 8 puntos -> Necesita mejoramiento

9 – 12 puntos -> No aceptable

II. Criterios de calificación:

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

N°	Ítem	Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias
		0	1	2	0	1	2	0	1	2	
	Proceso de preparación de alimentos Cabello (2015) define el proceso de preparación de alimentos como una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas a los usuarios, clientes o comensales.										
	Materia prima										
1	Las fechas de los insumos se revisan con regularidad a fin de desechar los insumos que exceden el tiempo máximo de almacenamiento.	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
2	Se registra el número de insumos vencidos (malogrados)	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
3	Los insumos perecederos (pescados, mariscos, vegetales, etc.) reúnen características deseadas en coloración, olor y textura	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
4	Se utilizan insumos frescos	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
	Procedimientos										
1	Los alimentos se descongelan en el refrigerador o bajo chorro de agua	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
2	Selecciona la materia prima a descongelar que ha sido previamente almacenada	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
3	Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
4	Cuenta con receta estándar de cada preparación visible en el área de cocina	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
5	Se porcionan los insumos, teniendo en cuenta la receta estándar	0	1	2	0	1	2	0	1	2	
6	Se almacena, en las cámara de frío, los alimentos en porciones y debidamente rotulados (nombre de producto, fecha de producción y caducidad)	0	1	2	0	1	2	0	1	2	

7	Se controla el tiempo de elaboración de un plato	0	1	2	0	1	2	0	1	2	0	1	2	0	1	2	0	1	2
8	El tiempo máximo en la elaboración de alimentos es 15 minutos	0	1	2	0	1	2	0	1	2	0	1	2	0	1	2	0	1	2



Gaby Mónica Felipe Bravo

Trujillo, 24 de octubre del 2020

ANEXO N°10: Validez en base a Contenido respecto a Proceso de Preparación de Alimentos –
Experto N°3

VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Luis Augusto Durand Azcárate
Años de experiencia profesional	15
Grado académico	Master en Administración de Negocios
Especialidad	Administración de Restauración

Estimado(a) especialista:

Reciba nuestro cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir el proceso de preparación de alimentos en la cevichería El Cubano, en Trujillo, 2020. En este sentido le solicitamos pueda evaluar los 12 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del constructo:

Proceso de preparación de alimentos

Cabello (2015) define el proceso de preparación de alimentos como una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas a los usuarios, clientes o comensales.

El proceso de preparación de alimentos se medirá mediante una guía de observación en base a las dimensiones: materia prima y procedimientos.

Tendrá 2 escalas de calificación: SI y NO. En donde, cada ítem correcto equivale a 1 punto, caso contrario equivale a 0 puntos.

Modo de calificación:

9 – 12 puntos -> Aceptable

5 – 8 puntos -> Necesita mejoramiento

1– 4 puntos -> No aceptable

II. Criterios de calificación;

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

N°	Ítem	Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias			
		Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje					
	Proceso de preparación de alimentos Cabello (2015) define el proceso de preparación de alimentos como una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas a los usuarios, clientes o comensales.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
	Materia prima	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
1	Las fechas de los insumos se revisan con regularidad a fin de desechar los insumos que exceden el tiempo máximo de almacenamiento.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	Condiciones y clasificación de productos no aptos de consumo
2	Se registra el número de insumos vencidos (malogrados)	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
3	Los insumos perecederos (pescados, mariscos, vegetales, etc.) reúnen características deseadas en coloración, olor y textura	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
4	Se utilizan insumos frescos	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	Condiciones y clasificación de productos frescos
	Procedimientos	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
1	Los alimentos se descongelan en el refrigerador o bajo chorro de agua	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
2	Selecciona la materia prima a descongelar que ha sido previamente almacenada	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
3	Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	Solo si han estado en cámara de refrigeración
4	Cuenta con receta estándar de cada preparación visible en el área de cocina	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
5	Se porcionan porcionan los insumos, teniendo en cuenta la receta estándar	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
6	Se almacena, en las cámara de frío, los alimentos en porciones y debidamente rotulados (nombre de producto, fecha de producción y caducidad)	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	

ANEXO N° 11: Coeficiente V. Aiken de la Entrevista Semiestructurada respecto a la Gestión de Compras

			Juez 1	Juez 2	Juez 3	Promedio	DE	V. Aiken	Interpretación de validez
PLANEAMIENTO DE COMPRA	Ítem 1	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Ítem 2	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	1	2	3	2.00	1.00	0.67	INVÁLIDO
	Ítem 3	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Ítem 4	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	2	2	2.33	0.58	0.78	VÁLIDO
	Ítem 5	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Ítem 6	Relevancia	3	2	2	2.33	0.58	0.78	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	1	2	3	2.00	1.00	0.67	INVÁLIDO
CONTROL DE INVENTARIOS	Ítem 1	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Ítem 2	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Ítem 3	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	1	2	2	1.67	0.58	0.56	INVÁLIDO
CONTROL DE COMPRA	Ítem 1	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO

	Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Ítem 2	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Ítem 3	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	2	2	3	2.33	0.58	0.78	VÁLIDO
Ítem 4	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Ítem 5	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	1	2	3	2.00	1.00	0.67	INVÁLIDO
Ítem 6	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
COEFICIENTE DE V. AIKEN							0.87	VÁLIDO

ANEXO N° 12: Coeficiente V. Aiken de la Guía de Observación respecto al Proceso de Preparación de Alimentos

			Juez 1	Juez 2	Juez 3	Promedio	DE	V. Aiken	Interpretación de validez
MATERIA PRIMA	Ítem 1	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Ítem 2	Relevancia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Ítem 3	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Ítem 4	Relevancia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
OPERACIONES	Ítem 1	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Ítem 2	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Ítem 3	Relevancia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
		Claridad	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Ítem 4	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Ítem 5	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
		Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO



	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Ítem 6	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Ítem 7	Relevancia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Ítem 8	Relevancia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	3	3	2	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
COEFICIENTE V. AIKEN							0.95	VÁLIDO

ANEXO N° 13: Nivel de confiabilidad Kuder-Richardson (KR20) de la Guía de Observación respecto al Proceso de Preparación de

N° personas	Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8	Ítem 9	Ítem 10	Ítem 11	Ítem 12		Suma
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
3	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1		11
4	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0		6
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
7	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1		11
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
10	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0		10
11	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1		9
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
14	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0		10
15	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1		11
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
18	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1		8
19	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1		10
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1		11
21	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1		10
22	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0		4
23	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1		10
24	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1		10
25	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0		4
p	1.00	0.80	0.92	0.88	0.60	0.84	0.88	0.88	0.92	0.84	0.80	0.80	Vt	5.56
q=(1-p)	0.00	0.20	0.08	0.12	0.40	0.16	0.12	0.12	0.08	0.16	0.20	0.20		
pq	0.00	0.16	0.07	0.11	0.24	0.13	0.11	0.11	0.07	0.13	0.16	0.16	Σpq	1.45

n: número de ítems	12
Vt: varianza total	5.56
p: probabilidad positiva	
q: probabilidad negativa	
Σpq	1.45

KR(20) 0.81 Muy alto

Alimentos

ANEXO N° 14: Foto del Reporte Diario de Ventas de la Cevichería

Fecha	Familia	Sub Familia	Producto	UMedida	Cantidad	Precio	SubTotal	Descuento	Total
21/10/2020	ARROCES	ARROCES	CHALFA CON MARISCO P/S	UNIDADES	1.00	S/ 18.00	S/ 18.00	S/ 0.00	S/ 18.00
TOTAL FAMILIA: ARROCES					1.00	S/ 18.00	S/ 18.00	S/ 0.00	S/ 18.00
21/10/2020	CEVICHES	CEVICHES	CEBICHE MIXTO P/M	UNIDADES	1.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 0.00	S/ 35.00
21/10/2020	CEVICHES	CEVICHES	LECHE PANTERA	UNIDADES	2.00	S/ 10.00	S/ 20.00	S/ 0.00	S/ 20.00
TOTAL FAMILIA: CEVICHES					3.00	S/ 45.00	S/ 55.00	S/ 0.00	S/ 55.00
21/10/2020	COMBOS MARINOS	COMBOS MARINOS	MEGA COMBO CUBANO	UNIDADES	1.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 0.00	S/ 100.00
21/10/2020	COMBOS MARINOS	COMBOS MARINOS	RONDA MARINA	UNIDADES	1.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 0.00	S/ 35.00
21/10/2020	COMBOS MARINOS	COMBOS MARINOS	FRIO EL CUBANO	UNIDADES	1.00	S/ 22.00	S/ 22.00	S/ 0.00	S/ 22.00
TOTAL FAMILIA: COMBOS MARINOS					3.00	S/ 157.00	S/ 157.00	S/ 0.00	S/ 157.00
21/10/2020	DELIVERYS	DELIVERYS	DELIVERY 1	UNIDADES	4.00	S/ 5.00	S/ 20.00	S/ 0.00	S/ 20.00
TOTAL FAMILIA: DELIVERYS					4.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 0.00	S/ 20.00
21/10/2020	FRITURAS	FRITURAS	CHICHARRO DE PESCADO PE	UNIDADES	1.00	S/ 18.00	S/ 18.00	S/ 0.00	S/ 18.00
TOTAL FAMILIA: FRITURAS					1.00	S/ 18.00	S/ 18.00	S/ 0.00	S/ 18.00
21/10/2020	OTRAS BEBIDAS	OTRAS BEBIDAS	1/2 OCHO	UNIDADES	1.00	S/ 3.00	S/ 3.00	S/ 0.00	S/ 3.00
TOTAL									

