



# FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Servicios Turísticos

**“PROPUESTA PARA LA OPTIMIZACION DE  
RECURSOS ECONOMICOS EN EL  
RESTAURANTE CAFETERIA DE LA EMPRESA  
SASH S.A., EN EL DISTRITO DE CERCADO DE  
LIMA, 2025”**

**Trabajo de suficiencia profesional para optar el título  
profesional de:**

**Licenciada en Administración y servicios turísticos**

**Autor:**

**Stephanie Milagros Medrano Castillo**

**Asesor:**

**Mg. Edwar Jaime Soto Polo**

**0000-0002-4361-5780**

**Lima - Perú**

**2025**

## Informe de Similitud






# 16% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

### Filtered from the Report

- ▶ Bibliography
- ▶ Quoted Text
- ▶ Cited Text
- ▶ Small Matches (less than 10 words)

### Top Sources

- 16%  Internet sources
- 2%  Publications
- 10%  Submitted works (Student Papers)

### Integrity Flags

#### 0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

### **Dedicatoria**

A mi hija, quien es mi motor para mejorar día con día y me ha acompañado a lo largo de este camino con mucha motivación.

A mi madre, quien se dedicó a enseñarme a luchar por mis sueños y ser valiente en esta vida. Un gran ejemplo de resiliencia, superación y amor incondicional.

A mi padre y hermana, quienes me empujan en todo momento a tener un crecimiento personal y profesional y me brindan todo su apoyo.

### **Agradecimientos**

Un agradecimiento especial a mamá Vero por cada día difícil y a pesar de todo apoyarme de una manera excepcional para ser una profesional y mujer de bien.

Todas sus enseñanzas y consejos han sido fundamentales para mi progresión académica, hoy soy quien soy gracias a Dios y a ella.

## TABLA DE CONTENIDO

Índice de tablas .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Índice de Figuras .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
RESUMEN EJECUTIVO .....	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	9
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	21
CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA .....	32
CAPÍTULO IV. RESULTADOS .....	45
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	48
REFERENCIAS .....	51

## Índice de Tablas

<b>Tabla 1: Cantidad de Merma de papas fritas en un mes .....</b>	<b>34</b>
<b>Tabla 2: Cantidad de tomate en kg y su merma respecto a un mes .....</b>	<b>35</b>
<b>Tabla 3: Resultado del Diagrama Causa Efecto .....</b>	<b>39</b>
<b>Tabla 4: Rol de Revisión de Rotación de Productos.....</b>	<b>43</b>
<b>Tabla 5: Costo de la merma de papas fritas en soles .....</b>	<b>45</b>
<b>Tabla 6: Costo de mermas de tomates .....</b>	<b>46</b>

## Índice de figuras

<b>Figura 1: Logo de la empresa.....</b>	<b>-12</b>
<b>Figura 2: Restaurant Sarcletti Santiago De Surco (El Más Antiguo).....</b>	<b>13</b>
<b>Figura 3: Organigrama de la Empresa.....</b>	<b>15</b>
<b>Figura 4: Organigrama del Restaurante Sarcletti Centro Cívico .....</b>	<b>15</b>
<b>Figura 5: Club Sándwich .....</b>	<b>16</b>
<b>Figura 6: Crema Volteada .....</b>	<b>17</b>
<b>Figura 7: Lomo Saltado con pasta a la huancaína .....</b>	<b>17</b>
<b>Figura 8: Salmon a la parrilla con puré de papas y espárragos .....</b>	<b>17</b>
<b>Figura 9: Arroz chaufa de langostinos .....</b>	<b>18</b>
<b>Figura 10: Asado con pasta a la crema .....</b>	<b>18</b>
<b>Figura 11: Ensalada Cobb .....</b>	<b>19</b>
<b>Figura 12: Área de Plancha.....</b>	<b>20</b>
<b>Figura 13: Área de Ensalada .....</b>	<b>20</b>
<b>Figura 14: Área de Caliente .....</b>	<b>21</b>
<b>Figura 15: Área de Decorado .....</b>	<b>21</b>
<b>Figura 16: Proceso de Ingreso de Mercadería.....</b>	<b>36</b>
<b>Figura 17: Diagrama de Ishikawa (Causa -Efecto) .....</b>	<b>38</b>
<b>Figura 18: Pasos para la utilización de semillas de tomate .....</b>	<b>41</b>
<b>Figura 19: Almacén del restaurante .....</b>	<b>42</b>
<b>Figura 20: Errores encontrados según su tipo .....</b>	<b>47</b>

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente Trabajo de Suficiencia Profesional permite determinar la importancia de la administración de mermas de insumos en el restaurante Sarcletti y su impacto. Debido a que se desechaban varios kilos de insumos al ya no ser usados, a partir de ello nació la propuesta. Asimismo, se plantea dos estrategias principales como la reutilización de estas mermas y la correcta rotación de productos para lograr una optimización de los recursos económicos. Esto posibilitaría no solo mejorar el sabor, la presentación de los platos, aumentar las utilidades sino también como iniciativa para análisis y óptima gestión de la cocina del restaurante. Asimismo, se aplicó la metodología descriptiva utilizando el diagrama de Ishikawa para el estudio de causas de la mala administración de alimentos. En efecto, el utilizar las semillas de los tomates y la mema de papas fritas entre los meses de enero a julio consiguió un gran aporte. Las competencias aplicadas en este proyecto fueron proactividad, organización y planificación, trabajo en equipo. Por último, se recomienda que este y otros proyectos similares se apliquen a las otras sedes de restaurantes. No solo usando el tomate sino la carne de asado, pavita, bondiola entre otros, para almuerzo de personal o para elaboración de otras recetas.

## **CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN**

### **1.1 Contextualización de la Experiencia**

En el año 2015 inicié laborando en un restaurante cevichería Camila durante casi 2 años, me desempeñé como ayudante de cocina. Estaba ubicado en el distrito de Puente Piedra y realizaba el mise en place de todas las preparaciones, lavado y picado de las verduras, carnes, etc. Se vendía al público menús, platillos marinos, algunos platos a la carta, bebidas. Toda esta experiencia me sirvió mucho para más adelante desempeñarme en un trabajo esporádico en mis ratos libres.

Es así como en marzo del 2017 inicio la Universidad y para pagar mis estudios trabajaba los fines de semana y por horas elaborando y sirviendo platillos para eventos corporativos, matrimonio, cumpleaños, etc.

En enero del 2020 laboré en la “La Choza de la Anaconda” durante 3 meses y conté con el apoyo de mi empleador para aprobar esta experiencia laboral como prácticas preprofesionales. Me desempeñé como ayudante de cocina y al mismo tiempo aprendí a elaborar platos a la carta como lomo saltado, chausa de cecina, tacacho con cecina, caldo de gallina, entre otros. Aprendí la maceración, preparación y horneado del pollo a la brasa. Recibía propinas de parte de los comensales por el sabor de sus platillos, se iban satisfechos. Este restaurante atendía 24/7, no cerraba sus puertas ya que había también personal contratado que atendía en la madrugada. Así gracias a mi desempeño obtuve un aumento en mi salario, sin embargo; por temas de pandemia se tuvo que cerrar definitivamente el restaurante.

Posteriormente, en octubre de 2021 fui entrevistada por el dueño de una Cevichería ubicada en el distrito de Ventanilla, cerca de mi domicilio. Allí laboré 3 meses como ayudante de cocina. Tuve que renunciar ya que me mudé a otro distrito y también porque estaba terminando la carrera y quería una mejor oportunidad laboral.

También tuve oportunidad de pertenecer a la familia Mamma Tomato, reconocida por sus pizzas saludables. En el año 2022 laboré durante 9 meses y aprendí mucho sobre pizzas. Me capacite en la sede ubicado en la Marina donde se contaba con un horno de piedra único que les aportaba a las pizzas un tipo de cocción particular. Al pasar una semana inicié mis actividades en la sede de Faucett, allí aprendí sobre las cucharas medidoras para la salsa pomodoro, se usaba tazas para medir el queso, la temperatura ideal para conseguir un buen horneado, aprendí el ensamblado, horneado, corte y decorado de pizzas.

La exigencia de parte de los supervisores y administradores de tienda para las preparaciones era sumamente alta. Adicionalmente, las masas pasaban por un proceso de fermentación lenta, los insumos se caracterizaban por ser bajo en calorías, el empaque único por sus detalles, el decorado muy minucioso.

Entre las funciones que realizaba eran elaboración de pizzas, panes al ajo, las salsas, mise en place de los toppings, preparación de limonadas, atención al público y venta de pizzas en sus mejores versiones, limpieza del local, recepción de pedido de productos, papelería, etc. Trabajaba 60 horas semanales, me convertí en la mano derecha del administrador de tienda por mi responsabilidad y compromiso con mi trabajo.

Realizaba apertura y cierre de caja, me encargaba de la contabilidad diariamente, muchas veces realice los inventarios diarios y de manera mensual. A lo largo de este tiempo la tienda duplicó sus ventas gracias al trabajo en equipo del administrador, de un compañero part time y de mi persona. Es así como más adelante tuve a cargo a 3 personas, una cajera, un motorizado, y el compañero part time. Esta fue sin duda uno de mis mejores trabajos, sin embargo; considero que el aumento de responsabilidades debe ser proporcional a las remuneraciones.

Finalmente, en marzo del año 2023 me invitaron a participar del proceso de selección de la empresa SASH S.A En la primera etapa me entrevistan de manera virtual, preguntando por mi experiencia laboral, mis metas personales, habilidades blandas, formación académica. Luego, me presento en la sede de La Rambla ubicado en la Av. Brasil, donde fui entrevistada por el jefe de operaciones. Me hicieron preguntas como mi expectativa salarial, en que distrito está ubicado mi domicilio, cuantos años de experiencia tengo en el rubro gastronómico entre otras. Logre ser convocada para pertenecer a su organización y vengo laborando hasta la actualidad en Sarcletti sede Centro Cívico, ubicado en el Centro de Lima.

## **1.2 Descripción de la Empresa**

Esta cafetería restaurante Sarcletti cuenta con más de 20 establecimientos en todo el Perú. Desde hace 26 años comenzó como una heladería modesta, un trabajador trajo consigo las recetas de helados tradicionales desde Italia.

Más adelante Sarcletti se convirtió en una cadena de restaurantes, heladerías y cafeterías que tiene como objetivo brindar experiencia gastronómica de calidad. Asimismo, se ha propuesto aumentar sus ventas este año y se proyecta a la apertura de varias tiendas más.

Por ello el presente trabajo tiene como objetivo demostrar y analizar una propuesta para la optimización de recursos económicos en la cafetería restaurante Sarcletti, ubicado en el centro de Lima. Donde se realizan procedimientos, se toman medidas para ahorrar en sus costos y aumentar las cifras de ganancias y dentro de la cocina en medio de nuestras labores se observa que diariamente se desechan una gran cantidad de alimentos, se tienen mermas debido a varios factores entre otros.

Podría existir una disminución de costos de ingredientes, exponer una mejora en cada proceso que se realiza.

### 1.3 Datos Generales de la Empresa

Sarcletti es un restaurante cafetería que cuenta con 28 establecimientos entre locales y módulos de atención, en Lima y provincias. Se inició en el año 1995 y en la actualidad cuenta con una gran variedad de bebidas, sándwiches, platos a la carta, postres y helados los cuales se destacan por su sabor tradicional.

#### 1.3.1 Razón Social: SASH S.A.

##### *Figura 1: Logo de la empresa*



Fuente: Adaptado de *Sarcletti Imágenes*, 2013, *Google Imágenes*.

Este logo fue creado con una intención de reflejar la importancia de los sabores artesanales de sus helados, sencillo, que llama la atención y auténtico.

#### 1.3.2. Ubicación

Calle El Boulevard Nro. 182 Int. 702 Urb. Hogares De Monterrico Chico Lima -  
Lima - Santiago De Surco

**Figura 2: Restaurant Sarcletti Santiago De Surco (El Más Antiguo).**



Fuente: Adaptado de Sarcletti Restaurant Imágenes, 2007, Google Imágenes.

Este es el frontis del restaurante cafetería Sarcletti sede La Encalada, el primer local.

### **1.3.3. Rubro**

Sarcletti es una marca perruna que opera en el rubro de Servicio de Preparación de Alimentos y Bebidas, contando con restaurantes, cafeterías y heladerías.

### **1.3.4 Número de trabajadores**

Esta empresa cuenta con 7 centros de trabajo, y los 153 colaboradores están distribuidos de la siguiente manera:

- C.C. Plaza Norte (20)
- C.C. Real Plaza Centro Cívico (34)
- C.C. Ramba Brazil (14)
- C.C. Mall Plaza Bellavista (22)
- C.C. Mall Plaza Comas Restaurante (22)
- C.C. Mall Plaza Comas Módulo (12)
- C.C. Minka (26)

#### **1.4 Misión**

Es ofrecer conceptos únicos e integrales de alimentos y bebidas comprometida con la innovación, la creatividad no dejando a un lado sobrepasar las expectativas de los clientes con una gama amplia de comida.

#### **1.5 Visión**

Ser reconocida como un restaurante cafetería sólida y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelente. Asimismo, ser una empresa altamente productiva, innovadora y competitiva y dedicada para la satisfacción plena de nuestros clientes.

#### **1.6 Cultura organizacional**

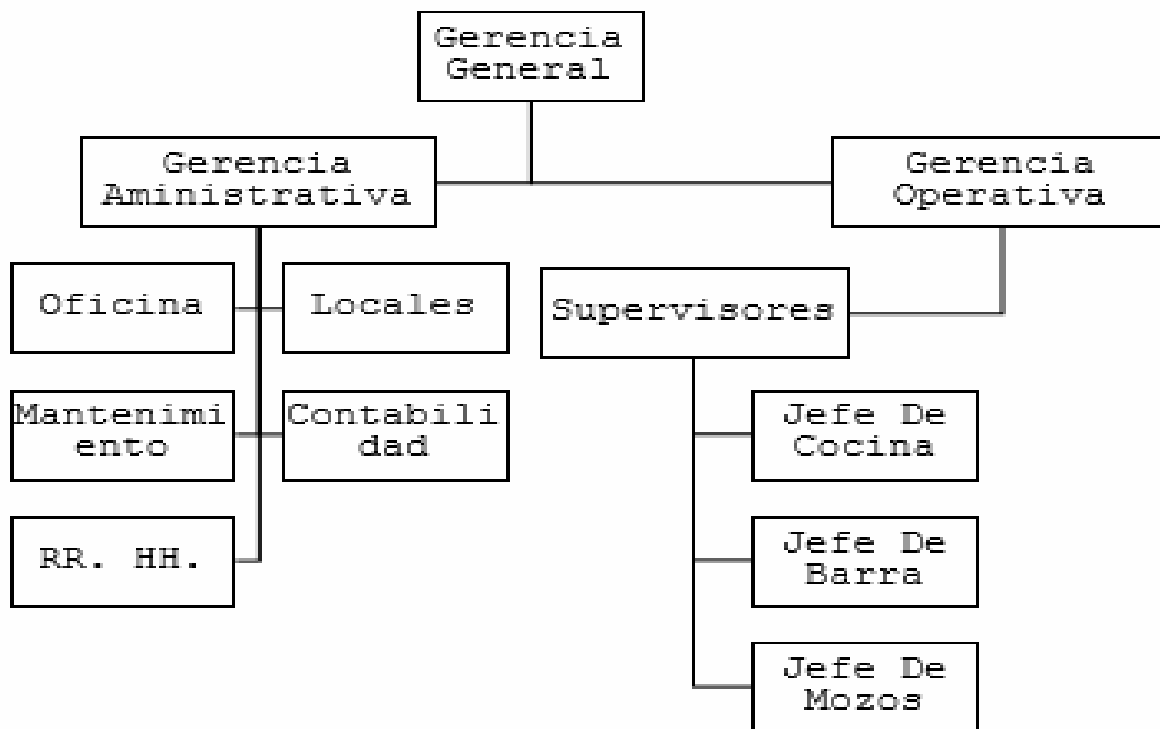
Se desarrolla en base a valores como:

- Respeto
- Puntualidad
- Calidad de servicio
- Compromiso

#### **1.7 Organigramas**

En esta sección se colocan los modelos de organización dentro de la empresa, en ella se exponen el nivel y grado jerárquico que representan la parte operativa y administrativa de la misma. En esta jerarquía se presenta relaciones entre los niveles, además de poseer una cadena de mando que conecta al gerente general con los gerentes de áreas, los supervisores y demás líderes.

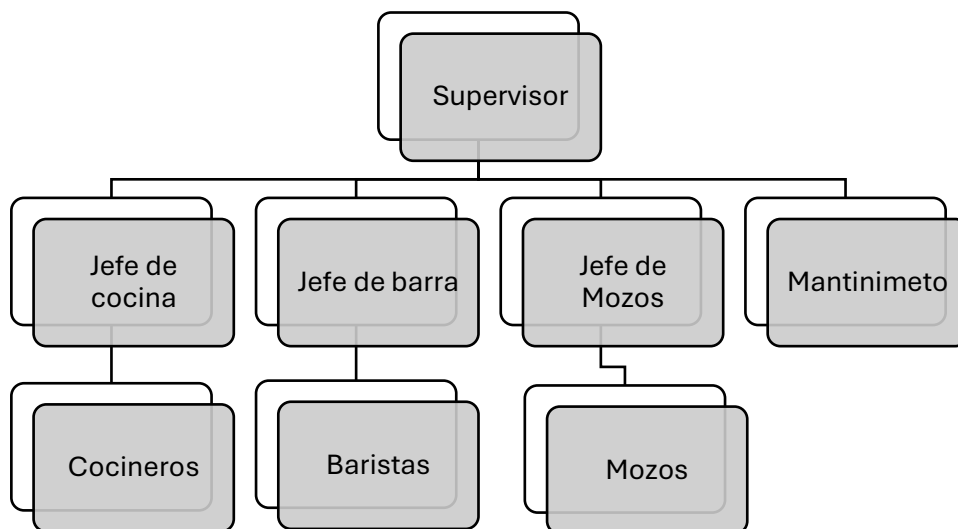
**Figura 3: Organigrama de la Empresa**



Nota: Elaboración propia

Asimismo, el trabajo está dividido de acuerdo con las capacidades que cada uno posee. Existen supervisores y jefes para delegar funciones que puedan aportar al desenvolvimiento y crecimiento de cada local.

**Figura 4: Organigrama del Restaurante Sarcletti Centro Cívico**



Nota Elaboración propia

En esta parte, es importante la comunicación de arriba hacia abajo y viceversa.

Constantemente se están capacitando los colaboradores para la atención en salón y elaboraciones en barra y cocina.

### 1.8 Productos:

- 10 tipos de desayunos
- 54 opciones de bebidas entre frías calientes y jugos
- 28 tipos de sándwiches
- 6 variedades de hamburguesas
- 14 tipos de panqueques entre dulces y salados
- 13 ensaladas
- 8 tipos de pizzas
- 6 opciones de pastas y 12 tipos de salsas
- 33 platos a la carta
- Más de 30 sabores de helados

Además, Sarcletti ofrece bebidas como gaseosas, agua mineral, chicha morada y postres variados.

#### ***Figura 5: Club Sándwich***



Nota: Adaptado de *Instagram Sarcletti Oficial, 2024*

Este es un sándwich elaborado con ingredientes como pollo, tomate, jamón inglés, tocino, queso Edam.

**Figura 6: Crema Volteada**



Nota: Adaptado de *Instagram Sarcletti Oficial, 2024*

Este es uno de los postres mas vendidos, se elaboran en la planta de producción y luego se reparten a los locales.

**Figura 7: Lomo Saltado con pasta a la huancaína**



Nota: Adaptado de *Instagram Sarcletti Oficial, 2024*

Fetuccini en la clásica y deliciosa salsa huancaína, acompañado de lomo fino salteado con verduras como cebolla roja, ají amarillo, pimiento y tomate. Uno de los platos más vendidos en el restaurante.

**Figura 8: Salmon a la parrilla con puré de papas y espárragos**



Nota: Adaptado de *Instagram Sarcletti Oficial, 2024*

Este es un platillo nuevo y es el más costoso por sus ingredientes de primera. El salmón en cocido a la parrilla, el puré es servido en la base luego los espárragos blanqueados y por ultimo el salmón y una bruscheta elaborada con aceite de oliva.

**Figura 9: Arroz chaufa de langostinos**



Nota: Adaptado de *Instagram Sarcletti Oficial, 2024*

Contiene langostinos de la mejor calidad, verduras como holantao, pimiento, cebolla china y un aceite con kion que perfuma el arroz muy bien, huevo batido y wantán de decoración.

**Figura 10: Asado con pasta a la crema**



Nota: Adaptado de *Instagram Sarcletti Oficial, 2024*

Espagueti o fetuccini a la crema servido con asado de tira cocida por 2 horas, succulento y jugoso.

*Figura 11: Ensalada Cobb*



Nota: Adaptado de Instagram Sarcletti Oficial, 2024

Una ensalada con personalidad contiene gajos de tomate, crotones, queso parmesano, pollo, tocino, palta en forma de rosa, huevos de codorniz, su aliño es una deliciosa vinagreta con yogurt griego y culantro.

### **1.9 Descripción del área**

El área de cocina cuenta con 3 áreas: sanguches, salteados y ensaladas. Me he desempeñado en todas estas y dentro de mis funciones están la realización del mise en place de cada área, preparación de salsas, cremas, vinagretas, correcta rotación de productos, rotulación de insumos secos, limpieza del área, llenado del inventario de manera diaria y preparación de platos a la carta como arroz chaufa de langostinos y lomo saltado.

Durante este proceso he aprendido mucho a nivel profesional y personal y tengo la certeza de que, así como existen varias fortalezas también esta empresa cuenta con debilidades. Estas a nivel de administración de mermas de algunos vegetales, cárnicos u otros insumos, vegetales, productos perecibles, etc. Estamos hablando de un par de soles por cada kilo de un ingrediente desechado, que a su vez significa miles de soles si se multiplican al año.

En el área de plancha se elaboran todos los sándwiches, se cocinan los cárnicos, pollo, milanesa, lomo a la plancha, salmón, etc. En segundo lugar, el área de caliente se

caracteriza por ser el corazón de la cocina. En este se realizan producciones grandes como 10 litros de bolognesa, 4 kg de puré, 4 litros de salsa blanca, de 100 a 120 porciones de asado, huancaína, pesto, pomodoro, etc. Y, por último, el área de frío es donde se preparan las ensaladas, pizzas, y apoya con la limpieza durante el turno.

El personal es el responsable en el turno de todos los insumos, equipos, utensilios, preparaciones, inventarios, mermas de su área. Cada colaborador rota diariamente y se desempeña en las 3 áreas, de tal manera que todos podamos trabajar para la eficacia operativa.

***Figura 12: Área de Plancha***



Nota: Fotografía tomada en el Restaurante

Esta área cuenta con su propia mesa de trabajo, conservadora y una congeladora donde se colocan todos los insumos a utilizar, en esta plancha se cocinan los sándwiches además de las proteínas, carnes, bistec, milanesas. La producción se realiza de manera diaria debido a la alta demanda de pedidos.

***Figura 13: Área de Ensalada***



Nota: Fotografía tomada en el Restaurante

Esta área cuenta con una mesa de trabajo, un microondas, todos los productos fríos se guardan allí.

***Figura 14: Área de Caliente***



Nota: Fotografía tomada en el Restaurante

La cocina tiene 6 hornillas industriales, ollas para producciones grandes, una freidora de doble canasta, una mesa de trabajo, 12 sartenes y 6 woks para las preparaciones.

***Figura 15: Área de Decorado***



Nota: Fotografía tomada en el Restaurante

Esta área cuenta con una mesa de emplatar, alrededor de 200 platos, para una guarnición, platos de fondo, para ensaladas, sopas, cremas, platos para entradas, pizzas, entre otros.

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Conocimiento Práctico**

A lo largo de estos 10 años de experiencia en el rubro gastronómico he adquirido mucho aprendizaje, desde habilidades culinarias hasta la gestión de recursos humanos. Mis inicios fueron en un restaurante informal y con remuneración muy baja, no obstante; me sirvieron de mucho para comparar los niveles de servicio y también la pasión por lo que hago me fue llevando a ser la mejor versión de mí misma.

A lo largo de todo este tiempo he adquirido habilidades duras como la agilidad en la cocina, aplicación y mejora de técnicas de cocción y corte, elaboración de platos a la carta, salsas, reducciones, maceraciones, técnicas culinarias como manejo del cuchillo, aplicación de rotación (PEPS) primero que entrar primero que sale, limpieza y desinfección de tablas, superficies, vegetales, cubiertos, correcto almacenamiento de productos secos, perecibles, y sus temperaturas adecuadas. Asimismo, durante la carrera cursé 2 ciclos de cocina, llamados técnicas culinarias 1 y 2. Estos conocimientos he podido aplicar en mis centros de trabajo, pudiendo comprobar la importancia de las prácticas de higiene y su relación directa para la obtención de un alimento inocuo.

Por otro lado, las habilidades blandas tales como la comunicación eficaz con mis compañeros, la escucha activa para recibir una retroalimentación de mis labores por parte del jefe de cocina, proactividad para cuando sea necesario tomar iniciativa, toma de decisiones para hacer uso de mi criterio como cocinera y lograr el sabor y textura de la comida deseada, control de inventario, gestión de pedidos de insumos.

Además, he fortalecido mi capacidad para coordinar equipos de trabajo, manejar situaciones bajo presión durante el rush, empatía y vocación de servicio para corregir algún error en la devolución de algún plato.

Todo ello lo he conseguido a través de los años, observando mi entorno, aplicando estrategias de eficacia operativa y logrando la satisfacción de los comensales. Todo este aprendizaje se enmarca en un enfoque práctico y dinámico, donde la adaptabilidad y la mejora continua son esenciales para el éxito en el sector gastronómico.

## **2.2 Antecedentes**

Prado & Mariño (2024), Lima. En este trabajo el problema encontrado fue que según un análisis de los recursos financieros el restaurante tuvo una disminución de utilidad neta. Por ello se planteó como objetivo general implementar estrategias que permitan incrementar la utilidad neta durante el primer semestre 2023. Asimismo, la metodología utilizada que respaldó su solución fue la transformación y estrategia digitales. Con la aplicación de las estrategias se obtuvo que durante el semestre del 2022 los ingresos por ventas alcanzaron los S/ 466,253.00. Sin embargo, durante el primer semestre del 2023, después de la implementación, ascendieron a S/ 521,482.00, lo que representó un crecimiento de 11.9% semestral.

Cornejo (2016), ciudad de Quito Ecuador. Tuvo como objetivo principal elaborar un diagnóstico para analizar la situación interna y externa del negocio, con el fin de diseñar un plan de mejora en las áreas de la empresa para aumentar su rentabilidad y competitividad. El autor con su propuesta quiso enriquecer la gestión para alcanzar los objetivos en el ámbito económico, tomando en cuenta su situación general y los recursos económicos y financieros actuales. Entre los resultados obtenidos el 38.07% que representa la tasa interna de retorno refleja un valor positivo en el negocio. Todas las estrategias y planes de este proyecto dieron pauta al mejoramiento del aspecto económico del restaurante.

## 2.3 Bases teóricas

### 2.3.1. Recursos económicos

**Definición:** Recursos se enmarcan en el concepto de economía todos aquellos elementos, medios, factores de cuyo uso o acción puede obtenerse satisfacción de necesidades (Ducardo, 1995).

**Tipos:**

- Tierra: Los recursos naturales, como la tierra
- Trabajo: El esfuerzo laboral
- Capital: Cualquier cosa que se utilice para hacer algo más
- Tecnología: Un recurso económico
- Riqueza financiera: Activos como efectivo, acciones, bonos, bienes raíces, entre otros
- Riqueza no financiera: Activos como propiedades, habilidades, educación, relaciones, entre otros

**Importancia:** Estos recursos, por lo tanto, son necesarios para el desarrollo de las operaciones económicas, comerciales o industriales. Acceder a un recurso económico implica una inversión de dinero: lo importante para que la empresa sea rentable es que dicha inversión pueda ser recuperada con la utilización o la explotación del recurso.

### 2.3.2. Optimización

La optimización viene a ser un proceso estructurado y con ciertos factores que representan un reto en cualquier organización y a su vez, es un paso importante que se debe gestionar con eficiencia y eficacia para alcanzar un producto final.

**Definición:** Álvarez (2012), señala que la optimización es un practica que tiene sus bases en usar la menor cantidad de recursos, para lograr grandes objetivos. Estos

recursos son financieros o humanos, del mismo modo para obtener mayores beneficios.

Asimismo, “el mejoramiento puede definirse también como el conjunto de acciones que tienen por finalidad aumentar la rentabilidad de una organización, mejorando aspectos tales como: la calidad, el servicio, los tiempos de respuesta, los costos etc.” (Serrano & Ortiz, 2012, p. 15)

### **Tipos**

- Optimización de Recursos Humanos
- Optimización de Recursos Financieros
- Optimización de Recursos Tecnológicos
- Optimización de Recursos Materiales

### **Ventajas de la Optimización:**

**A. Eficiencia Operativa**, la optimización de procesos busca mejorar la eficiencia, eliminando redundancias y asignando recursos de manera más inteligente. Esto resulta en operaciones más suaves y ágiles.

**B. Reducción de Costos**, al identificar y eliminar desperdicios, la optimización contribuye a la reducción de costos operativos, permitiendo una asignación más estratégica del presupuesto disponible.

**C. Mayor Productividad**, la asignación eficiente de recursos y la automatización de tareas repetitivas llevan a equipos más productivos, capaces de centrarse en actividades de mayor valor agregado.

**D. Calidad Mejorada**, la optimización no solo aumenta la eficiencia, sino que también contribuye a mejorar la calidad, garantizando que los procesos se ejecuten con precisión y consistencia (Ipnet 2024).

### **2.3.3. Merma**

Se define “merma” como la pérdida que se tienen de determinados productos a lo largo de la cadena de distribución y ventas en el mercado del retail, provocando una fluctuación, es decir, la diferencia entre las existencias reales de las que dispone una compañía y las existencias teóricas que aparecen en los libros contables (Slimstock 2024).

### **2.3.4. Inocuidad: (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, 2018).**

La Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen.

### **2.3.5. Almacén**

Távora, C. (2014). El almacén es una unidad de servicio en la estructura orgánica y funcional de una empresa comercial o industrial, con objetivos bien definidos de resguardo, custodia, control y abastecimiento de materiales y productos. Los almacenes son aquellos lugares donde se guardan los diferentes tipos de mercancía. La formulación de una política de inventario para un departamento de almacén depende de la información, disponibilidad de materiales, tendencias en los precios y materiales de compras, es la mejor fuente de esta información.

Esta función controla físicamente y mantiene todos los artículos inventariados, se deben establecer resguardos físicos adecuados para proteger los artículos de algún daño de uso innecesario debido a procedimientos de rotación de inventarios defectuosos y robos. Los registros se deben mantener, lo cual facilitan la localización inmediata de los artículos.

### **2.3.6. Rotación de Insumos**

Álvarez A. (2011). Es el conjunto de fases por las que pasa un input desde que es adquirido del exterior hasta que es cobrado mediante su venta como output. Se mide en días y constituye una aproximación a la situación de liquidez dinámica de la empresa.

Composición de la Rotación: Se distinguen 5 subperiodos básicos en una empresa productiva:

1.- Periodo medio de almacenamiento de materias primas: tiempo que transcurre desde que las materias primas son compradas hasta que las mismas se introducen en el proceso productivo.

2.- Periodo medio de fabricación: periodo que transcurre desde que las materias primas se incorporan al proceso productivo hasta que salen del mismo convertidas en producto terminado.

3.- Periodo medio de venta de productos terminados: tiempo transcurrido desde que el producto terminado sale del proceso productivo hasta que es vendido.

4.- Periodo medio de cobro a clientes: tiempo que transcurre desde la venta de un producto hasta que se cobra del cliente, indica el tiempo que tarda la empresa por término medio en cobrar de sus clientes.

5.- Periodo medio de pago a proveedores: periodo que transcurre desde la compra de las materias primas hasta que son pagadas, indica el tiempo que tarda la empresa por término medio en pagar a sus proveedores. (2011, p. 30, p. 31)

## **2.4 Reglamentos y Normas**

### **2.4.1. Reglamento Interno de Trabajo S.A.S.H.**

El reglamento Interno de Trabajo de SASH. S.A. establece y regula la normatividad a la que deben sujetarse los trabajadores para el cumplimiento de sus funciones y responsabilidades.

El RIT tiene características generales de orientación que se complementan con las políticas, normas, lineamientos y procedimientos que sobre cada tema se establecen.

#### ***2.4.2. Reglamento Interno de Seguridad y Salud de Trabajo***

Este reglamento pertenece a la empresa SASH S.A. y se extrajeron los artículos más resaltantes para detallarlos a continuación:

##### **Artículo 20. De las temperaturas y el control de bacterias**

Es necesario que toda persona que habitualmente se desempeñe en la cocina, ya sea a nivel comercial o en la cocina del hogar, sepa cuáles son las temperaturas peligrosas y cuales las convenientes y seguras en el manejo de los alimentos.

- Llevando la temperatura de cocción por encima de los 74oC se eliminan casi todas las bacterias.
- En el rango que va desde los 60 a los 63 o C, se eliminan algunas bacterias y otras tantas sobreviven.
- Las temperaturas comprendidas entre los 15 y los 50oC deben considerarse peligrosas, pues todas las bacterias se reproducen y multiplican rápidamente.
- Entre los 4 y los 0oC algunas bacterias se reproducen lentamente.
- Entre los 0 y los -18oC la gran mayoría de las bacterias relentean su metabolismo y se multiplican muy lentamente.
- Por debajo de los -18oC no hay reproducción posible de bacterias, sin embargo, sobreviven a la congelación.

### **Artículo 7. Metodología de mejoramiento continuo**

La metodología de mejoramiento continuo considera:

- a) La identificación de las desviaciones de las prácticas y condiciones aceptadas como seguras.
- b) El establecimiento de estándares de seguridad.
- c) La medición periódica del desempeño con respecto a los estándares.
- d) La evaluación periódica del desempeño con respecto a los estándares.
- e) La corrección y reconocimiento del desempeño.

### **Artículo 37. De los almacenes**

- a) Las cajas de cartón, bolsas de papel o plástico que contengan mercadería, se deberán colocar en el suelo sobre parihuelas o estantes de metal para facilitar su acarreo mediante el uso de carretillas (u otros medios de traslado).
- b) Los productos que se almacenen en el suelo, estarán en caja cerrada.
- c) Para sacar los productos ubicados en la parte superior de los estantes en los almacenes, los trabajadores deberán utilizar las escaleras que allí se encuentren disponibles.
- d) Se evitará en todo momento el almacenamiento de la mercadería en forma desordenada y sin tomar las medidas necesarias de seguridad.
- e) No se permitirá la existencia de basura en el piso de los almacenes. Estas instalaciones deberán ser barridas a diario.
- f) La empresa contará con depósitos, estantes o anaqueles, los cuales estarán debidamente distribuidos según las necesidades de almacenamiento.

### ***2.4.3. Norma Sanitaria Para El Funcionamiento De Restaurantes Y Servicios Afines***

#### ***Resolución Ministerial N.º 363-2005/MINSA***

#### **Capítulo I. Preparación de Alimentos**

##### **Artículo 23º. - Preparación Previa**

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes. El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable. Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc., de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

##### **Artículo 27º. - Contaminación Cruzada**

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas: a) Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.

b) El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.

c) Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.

d) Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.

## **2.5 Limitaciones**

- En primer lugar, calcular con exactitud la cantidad de mermas de algunos productos, ya que se tuvo que porcionar durante varios días para tener un promedio.
- Poco interés por parte de los colaboradores para la ejecución de actividades como separación de mermas dentro de la cocina, ya que les tomaba más tiempo el hecho de rotular, contar, pesar lo que se desechaba antes.
- Los equipos y estantes no eran suficientes para almacenar todos los productos.
- Por otro lado, contar con pocas asesorías para la elaboración de este trabajo.

### **CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA**

#### **3.1 Proceso de Ingreso a la Empresa**

En febrero del 2023 me encontraba en el proceso de selección del restaurante cafetería Sarcletti que pertenece a la empresa SASH S.A. Inicie la primera fase con una videollamada, tome la iniciativa de detallar sobre toda mi experiencia laboral, mis capacidades, mis estudios, con toda la actitud de aportar con mis labores a su organización.

Me aceptaron y en la segunda fase me entrevistó el jefe de operaciones, recuerdo que me comento que este trabajo era un gran reto que quizás no me atreva a asumir. A pesar de sus palabras insistí de quedarme con el puesto. Un día antes de empezar la semana de prueba se comunicó conmigo el supervisor del restaurante me pidió mis datos y me brindo detalles para dicha fecha. Al llegar la chef me dio la bienvenida y me presentó con mis compañeros de turno. Me presentaron también a todos los compañeros mozos y baristas.

Cuando inicie pensé en laborar alrededor de 2 meses no más. Esto debido a que las producciones eran en grandes cantidades, la hora de rush era durante la mañana y era sumamente cansado, todo nuevo, la demanda de platos era muy alta y no se contaba con el personal completo.

Posteriormente, me cambiaron de turno para trabajar y conocí otro jefe de cocina, tuve otros compañeros que me apoyaron en el proceso. Me sentí más cómoda en el horario de la tarde y pude demostrar mis capacidades de tal manera que conseguí destacar. Me asignaron capacitar al personal nuevo debido a mi experiencia y mi disciplina para realizar mis labores.

En la actualidad vengo laborando en Sarcletti 2 años, conozco muy de cerca las operaciones dentro de la cocina y en la sede que genera mayores ventas entre todos sus restaurantes. Al inicio fue complicado acostumbrarse a otro tipo de ambiente laboral, otro tipo de preparaciones ofrecidas al público. No obstante, cuando uno tiene pasión por lo que hace se adapta y trabaja con mucho compromiso. Se tiene visión, se busca ofrecer un producto mejor, logrando una experiencia diferente al cliente y por ende mejora económica al restaurante, mayores utilidades.

### **3.2 Funciones del área**

Estas son las funciones que realice como cocinera en el restaurante Sarcletti:

- Lavar y picar los alimentos, frutas, hortalizas, vegetales, etc.
- Asegurar el correcto almacenamiento y a la temperatura adecuada de estos.
- Preparación de platos a la carta
- Aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación
- Asegurar la calidad y el buen sabor de los diferentes platos elaborados.
- Realizar la adecuada rotación de todos los productos, salsas, aliños, alimentos perecibles y no perecibles. (PEPS)
- Mantener el área en orden y limpieza
- Capacitar al personal nuevo
- Liderar el equipo cuando sea necesario para la elaboración de los alimentos y la rapidez del servicio.
- Realizar un inventario de su área al terminar el turno.
- Asimismo, apoyar en los días de alta demanda de pedidos ya sea “San Valentín”, en el mes de julio y diciembre. En caso de que algún colaborador faltara también debíamos apoyar en una sede cercana.

### 3.3 Problema o Reto Presentado

En la cocina del restaurante a diario se desechan varios kilos de merma de algunos vegetales o insumos que se podrían reutilizar, por ejemplo, mermas de papas fritas, semillas del tomate, merma de carne de pavita o bondiola cocida. Esto debido a que los precios de los platos son altos y se brinda siempre lo mejor, las porciones, la presentación, el sabor, la decoración siempre están sujetos a altos estándares.

#### 3.3.1. *Papas Fritas*

El proveedor trae empaquetadas de 2.5 Kg. Estas papas están peladas, picadas y precocidas y se porcionan de 250gr. y 150 gr para su venta.

**Tabla 1: Cantidad de Merma de papas fritas en un mes**

Bolsa de 2.5 kg.	Producto útil en Kg.	Costo x bolsa (en soles)	Merma de papa x bolsa	Costo de Merma x bolsa (en soles)	Merma x 10 bolsas
Semana 1	2.300 kg.	S/ 16.80	200 gr.	S/ 3.360	2 kg
Semana 2	2,200 kg.	S/ 16,80	300 gr.	S/ 5.040	3 kg
Semana 3	2.250 kg.	S/ 16,80	250 gr.	S/ 4.200	2.5 kg
Semana 4	2.400 kg.	S/ 16,80	100 gr.	S/ 1.680	1 kg
<b>Total</b>	<b>8.650 kg</b>	<b>S/ 67.20</b>	<b>850 gr.</b>	<b>S/ 14.28</b>	<b>8.5 kg</b>

Nota: Esta tabla muestra la cantidad de papa que se compra de manera semanal, su costo, su merma por cada bolsa y su merma por cada 10 bolsas de 2.5 kg.

Se tiene que cada bolsa de papas fritas viene con entre 100 y 300 gr. de merma, ya que las papas pequeñas cuando son fritas no tienen buena presentación. Además, se pueden presentar quejas por parte de los clientes ya que su precio es alto. Por último, tenemos 8.5 kg de merma de papas en un mes donde se compraron 10 bolsas de papas fritas.

### 3.3.2. *Tomate*

Semanalmente se hace el pedido de verduras, entre ellas el tomate. Se solicita entre 15 y 20 kg dependiendo de la producción que requiera este insumo. Se presenta la siguiente tabla con la cantidad de tomate recibida, lo que se utiliza para las recetas, ensaladas y preparaciones y su merma por cada kg.

**Tabla 2: Cantidad de tomate en kg y su merma respecto a un mes**

Tomate 1 kg	Producto utilizado x Kg.	Costo x kilo (en soles)	Merma de 1 Kg.	Costo x kilo de merma (en soles)	Merma de 10 kg.
<i>Semana 1</i>	600 gr.	S/ 4	400 gr.	S/ 1.6	4 kg
<i>Semana 2</i>	700 gr.	S/ 4	300 gr.	S/ 1.2	3 kg
<i>Semana 3</i>	650 gr.	S/ 4	350 gr.	S/ 1.4	3.5 kg
<i>Semana 4</i>	800 gr.	S/ 4	200 gr.	S/ 0.8	2 kg
<i>Total</i>	2.750 kg	S/ 16	1.250 kg	S/ 5	12.5 kg

Nota: Esta tabla nos muestra las cantidades de tomate que se compran y la merma que se obtiene por kilo, costo de la merma por kilogramo y por cada 10 kilogramos.

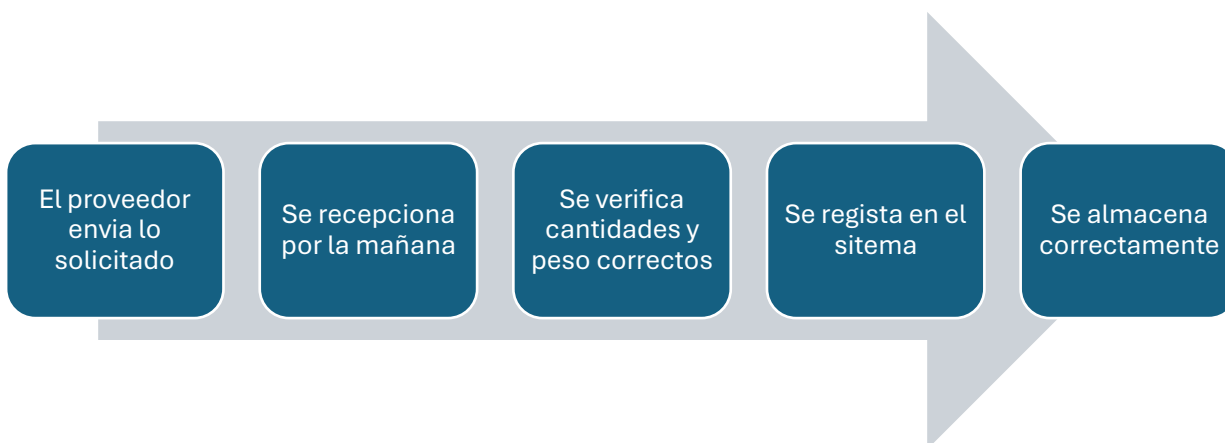
Se calcula por 10 kilos ya que para algunas producciones se utiliza el tomate entero. Además, el tomate de por sí cuenta con 15% de merma cuando pelamos su cáscara.

En todos los restaurantes se obtienen mermas de diferentes alimentos y por diferentes factores, sea por caducidad, por sobreproducción, por sobrecocción de un insumo, por realizar mal un corte de carne, etc. Asimismo, cada vegetal o verdura viene de por sí con un porcentaje de merma de acuerdo con el uso que se le da.

### **3.3.3 Personal de almacenamiento de mercadería**

En este local no se cuenta con un almacenero, una persona encargada que pueda asegurar la provisión y temperatura adecuada de todos los productos. Los cocineros nos encargamos de revisar constantemente las fechas, colocar rótulos a productos no perecibles abiertos, y realizar la correcta rotación para evitar obtener la menor cantidad de mermas. A continuación, se muestra como es el proceso de ingreso de mercadería:

**Figura 16: Proceso de Ingreso de Mercadería**



Nota: Elaboración Propia

El jefe de cocina de manera manual hace el pedido de abarrotes, verduras, lácteos, cárnicos, panes y otros. Luego, los proveedores envían la mercadería y se recepciona por la mañana en la mayoría de las veces. Posteriormente, el colaborador de mantenimiento recibe la mercadería y verifica que haya llegado todo conforme, se entregan las facturas al supervisor de turno. Por último, se ingresa al sistema y se procede a acomodar todos

los productos a cámaras de frío, congeladores, jabas apiladas, estantes, según sea el caso.

### **3.4 Metodología**

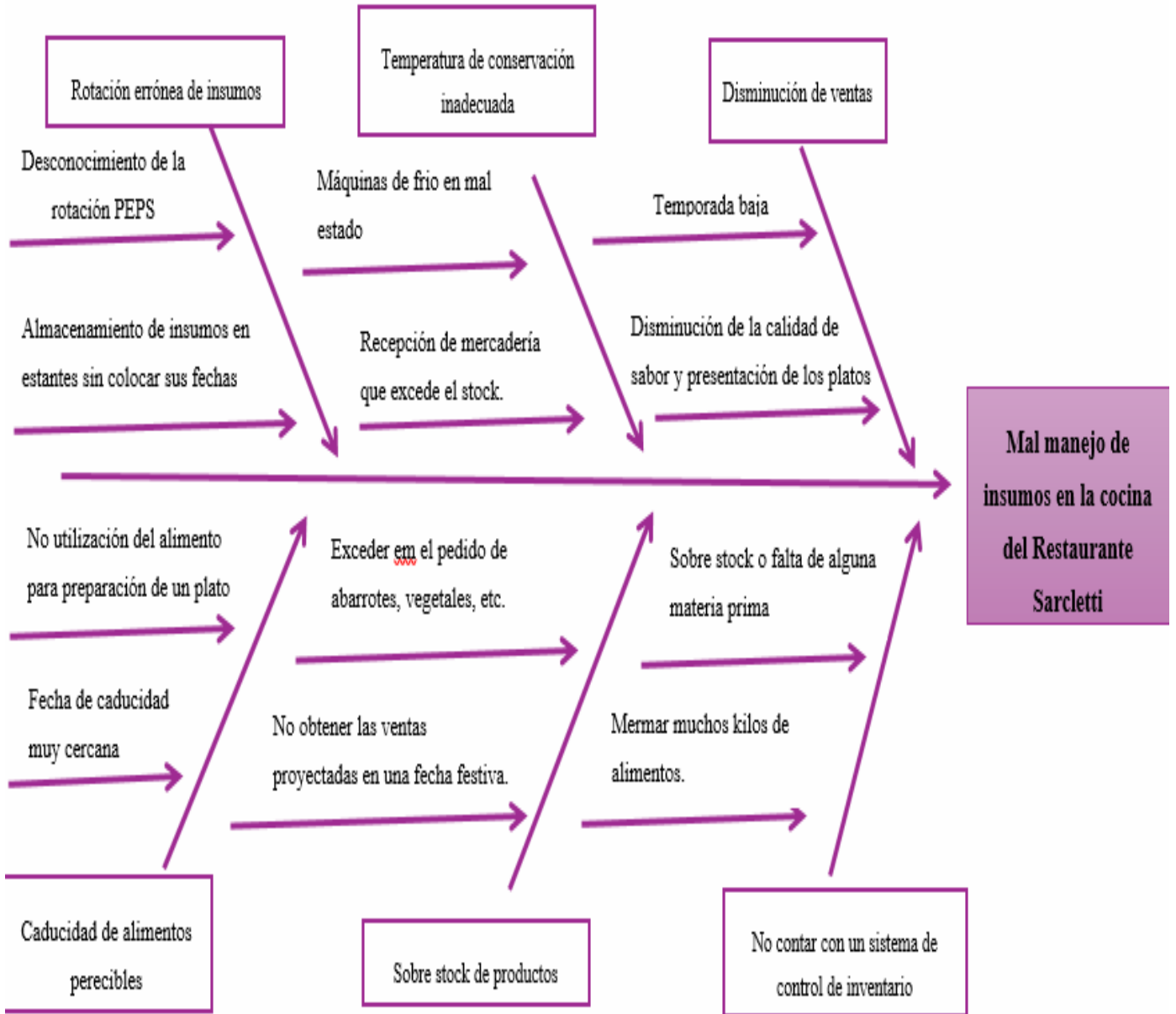
La metodología utilizada en este trabajo fue cuantitativa-descriptiva ya que esta se basa en las características, procedimientos, factores de los hechos analizados o estudiados.

#### **3.4.1. Determinación de Causas**

Para la ejecución de este proyecto, se determinó las causas del mal manejo de insumos en la cocina del Restaurante Sarcletti realizando un diagrama de Ishikawa. De esta manera se logra obtener la causa raíz de este problema y basándonos en ello podremos analizar y posteriormente establecer soluciones.

Es posible que algunas de estas causas secundarias se parezcan, sin embargo, si se detalla y se toma en cuenta cada situación en medio de las operaciones de la cocina van a variar mucho.

**Figura 17: Diagrama de Ishikawa (Causa -Efecto)**



Nota: Eñaboracion propia

**Tabla 3: Resultado del Diagrama Causa Efecto**

<b>Problema principal</b>	<b>Problemas</b>	<b>Causas Raíz</b>	<b>Descripción</b>
<b>Mal manejo de insumos en la cocina del Restaurante Sarcletti</b>	Rotación errónea de insumos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desconocimiento de la rotación PEPS.</li> <li>- Almacenamiento de insumos en estantes sin colocar sus fechas</li> </ul>	Personal nuevo o en proceso de capacitación.
	Temperatura de conservación inadecuada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Máquinas de frío en mal estado</li> <li>- Recepción de mercadería que excede el stock.</li> </ul>	El personal en turno no tiene conocimiento de que las maquinas se encuentran inoperativas.
	Disminución de ventas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disminución de la calidad de sabor y presentación de los platos</li> <li>- Temporada baja.</li> </ul>	Se deberá preparar algún plato con insumos que se podrían dar de baja.
	Caducidad de alimentos perecibles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No utilización del alimento para preparación de un plato</li> <li>- Fecha de caducidad muy cercana.</li> </ul>	Se recepciona productos que se están malogrando muy rápido.
	Sobre stock de productos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exceder en el pedido de abarrotos, vegetales, etc.</li> <li>- No obtener las ventas proyectadas en una fecha festiva.</li> </ul>	No contar con un mínimo y máximo de productos solicitados y/o almacenados.
	No contar con un sistema de control de inventario	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sobre stock o falta de alguna materia prima.</li> <li>- Mermar muchos kilos de alimentos.</li> </ul>	Pérdidas económicas debido al desecho de insumos.

Nota: Elaboración Propia

### **3.5. Objetivos de Solución**

Mencionado lo anterior y tomando en cuenta que este y otros aspectos se pueden trabajar para la mejora de la administración de la cocina, se proponen los siguientes objetivos:

Objetivo General:

- Demostrar que el control de inventario tiene importancia significativa en la optimización de recursos económicos.

Objetivos específicos:

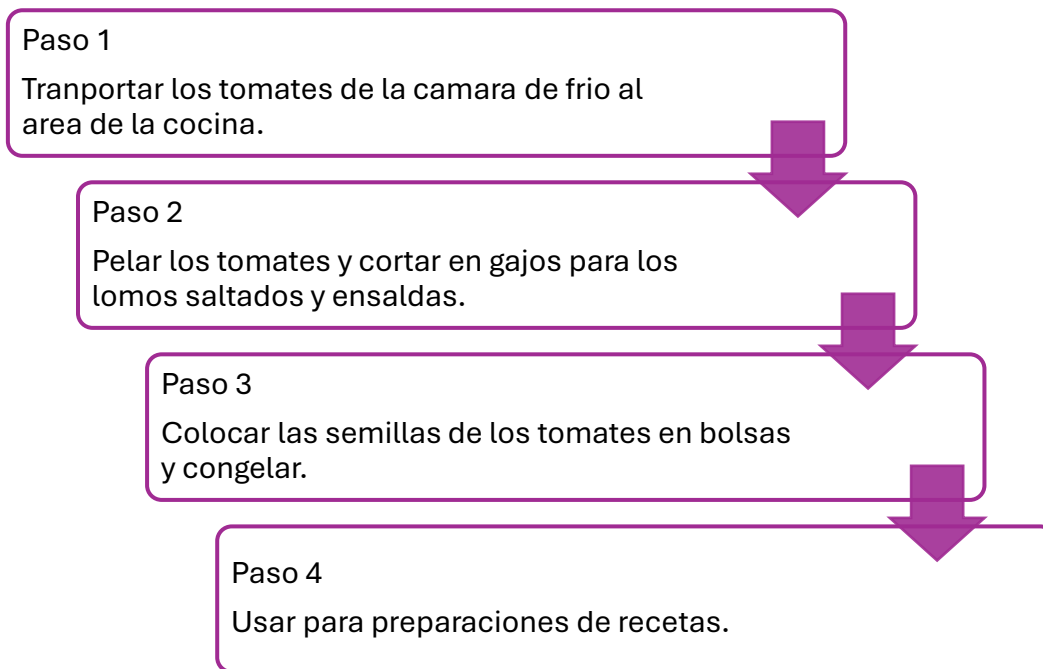
- Presentar un plan de reutilización de mermas de insumos para la disminución de costos.
- Garantizar la correcta rotación de productos para reducir mermas y preparar platos de alta calidad.

### **3.6. Solución del Problema**

#### **3.6.1 Reutilización de Mermas**

Se implementó al proyecto la reutilización de mermas (tomate), un insumo muy utilizado para la preparación de bolognesa, sándwiches, ensaladas, pomodoro entre otros. A continuación, se presenta una serie de pasos que pueden conseguir el aprovechamiento de las semillas de tomate que son desechadas diariamente. Con esto se pretende una disminución de costos de los vegetales y un mayor porcentaje de utilidades.

*Figura 18: Pasos para la utilización de semillas de tomate*



Nota: Elaboración Propia

En efecto, algo sumamente esencial ha sido capacitar al personal para que durante el cumplimiento de estos pasos se tomen en cuenta cada detalle. Se especifica, en el paso 1 se deben seleccionar los tomates con textura no tan suave. En el paso 2, se debe ser cuidadoso y guardar todas las semillas y los extremos de los tomates. En el paso 3, colocar en bolsas que a su vez irán en recipientes de plásticos en cámaras de congelación y correctamente rotulados. Paso 4, utilizar para las preparaciones como pomodoro, bolognesa, aderezo de minuta, almuerzo del personal.

### 3.6.2. Almacenamiento y Rotación de Productos

Para la rotación de productos y su correcto almacenamiento fue necesario el trabajo en equipo y la colaboración de mis compañeros, por lo que se conversó con el encargado del turno, jefe de cocina.

Se establecieron delegar funciones para la revisión de los productos secos, perecibles, abarrotes, clases de panes, vegetales, cárnicos y preparaciones congeladas. Todos estos se encuentran en el almacén dentro de congeladores, conservadores y estantes según se requiere.

**Figura 19: Almacén del restaurante**



Nota: Fotografía tomada en el Restaurante

Esta área contiene máquinas de conservación y congelación, estantes, jabas apiladas, con su respectiva rotulación y nombres de cada producto, todo lo necesario para utilizar durante los dos turnos.

Durante el turno y de manera diaria cada compañero se encargaba de verificar minuciosamente las fechas y si detecta rótulos vencidos deberá cambiarlos para evitar amonestaciones por parte de las entidades que realizan trabajos de fiscalización. Asimismo, se aplicaba la rotación PEPS (Primero que entre primero que sale), se limpiaba o desinfectaba alguna superficie o área que requiera de ello.

**Tabla 4: Rol de Revisión de Rotación de Productos**

Colaborador \ Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
<b>Tony</b>		X		
<b>Stephanie</b>				X
<b>Daniel</b>			X	
<b>Gustavo</b>	X			

Nota: Elaboración Propia

Los viernes, sábados y domingos se encargada el jefe de cocina de la revisión, el otro tuno de cocina también nos apoyaba cuando no se tenía mucha demanda de platos, aunque ellos no tuvieran un rol para asegurarse del almacenamiento, conservación y rotulado de fechas.

### 3.6.3. Control de Inventarios

Por otro lado, se sugirió que cada colaborador realice correctamente el inventario diario y por cada turno. El encargado de verificar al azar una salsa o producción era el jefe de cocina, ya que se contaba con una hoja donde si se colocaban el stock inicial, producciones y stock final, sin embargo; no se completaban estos formatos de manera apropiada. El llenado se realizaba de manera muy rápida y con poca atención, a veces sin contar o calculando a criterio propio, entonces no serviría mucho dicha información.

### 3.7. Consideraciones Éticas

Durante todo este proceso trabajé con total compromiso con mi trabajo, siendo puntual responsable. También honesta inclusive si arruiné algún utensilio, preparación o maquinaria del restaurante tuve que reportarlo y hacer el pago respectivo. Además, tener criterio para la respuesta ante situaciones difíciles como el despido de un supervisor por temas de hurto, etc.

Finalmente, es importante mencionar que siempre en cualquier trabajo e inclusive en labores dentro de un restaurante existen situaciones que no podemos controlar, momentos de tensión o alta presión. Es fundamental actuar practicando valores y demostrando la calidad de personas que somos. Respetar a nuestros compañeros, tolerar diferentes caracteres, apoyar, ser empático y comunicativo en todo momento.

## CAPÍTULO IV. RESULTADOS

Luego de hacer efectivas las acciones planteadas se obtuvieron los siguientes resultados:

*Tabla 5: Costo de la merma de papas fritas en soles*

Mes	Cantidad comprada (x bolsas)	Costo x bolsa de 2.5 kg.	Costo total (soles)	Merma (kilos)	Costo de Merma (en soles)	Utilidad obtenida (Soles)
Enero	70	S/16.80	S/1176	14 kg	S/ 87.5	S/ 1312
Febrero	80	S/16.80	S/1344	16 kg	S/ 95	S/ 1460
Marzo	65	S/16.80	S/1092	13kg	S/ 77	S/ 1180
Abril	68	S/16.80	S/1142	13.6kg	S/ 80	S/ 1238
Mayo	82	S/16.80	S/1377	16.4kg	S/110	S/1686
Junio	75	S/16.80	S/1260	15kg	S/89	S/ 1780
Julio	81	S/16.80	S/1360	16.2kg	S/96	S/1844
<b>Total, x mes</b>	249	S/65	S/8751	104.2 kg	S/634.5	S/10 500

Nota: La tabla muestra los montos de utilidades obtenidos en los meses de enero a julio y su aumento. Esta información se comprobó a partir de los datos brindados por parte del supervisor encargado.

Se puede observar en la tabla como en los tres últimos meses se notó un aumento en las utilidades. Esto debido a que se les dio uso a las papas fritas para el almuerzo del personal y se compró menos insumos para el mismo. Por lo tanto, nos arroja esas cifras de utilidades.

**Tabla 6: Costo de mermas de tomates**

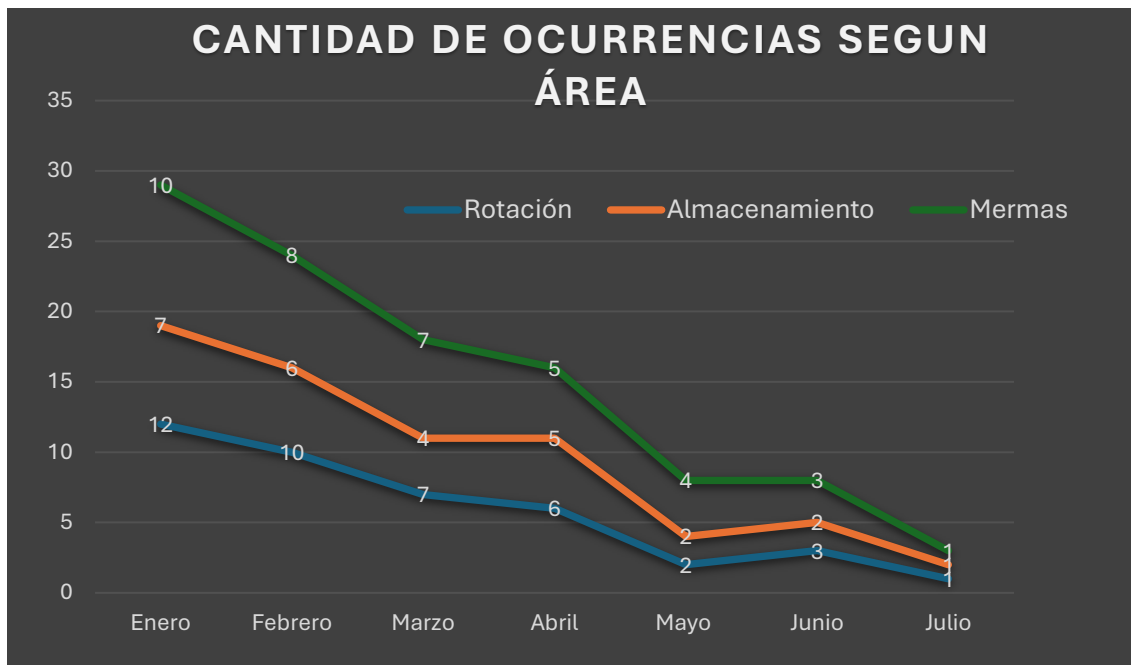
Mes	Cantidad comprada (kilos)	Costo x kilo	Costo total (soles)	Merma (kilos)	Costo de Merma (en soles)	Utilidad obtenida (Soles)
<b>Enero</b>	82 kg	S/4	S/328	32.800 kg	S/ 131.2	S/ 1862
<b>Febrero</b>	75 kg	S/4	S/300	30 kg	S/ 120	S/ 1680
<b>Marzo</b>	65 kg	S/4	S/260	22.750kg	S/ 91	S/ 1588
<b>Abril</b>	62 kg	S/4	S/248	21.700kg	S/ 86.8	S/ 1340
<b>Mayo</b>	66 kg	S/4	S/264	23.100kg	S/92.4	S/1820
<b>Junio</b>	68kg	S/4	S/272	27.200kg	S/108	S/ 1880
<b>Julio</b>	84kg	S/4	S/336	32.00kg	S/128	S/2086
<b>Total, x mes</b>	502kg	S/24	S/2008	104.2 kg	S/757.4	S/12 306

Nota: Se puede observar que de acuerdo con la tabla 6 y con respecto al periodo de enero a abril se obtuvieron utilidades menores a los tres meses siguientes. Es decir, que las utilidades aumentaron según el reporte de la empresa.

Tanto el tomate como las papas fritas son productos que se venden diariamente y en grandes cantidades, además que la sede Centro Cívico es la que cierra con mayores ventas que las demás sedes. Adicionalmente ello, se tomaron en cuantos datos de los cuadernos de pedidos de insumos y costos de estos. Dicha información nos brindó la gerencia del software del restaurante.

Por otro lado, con respecto a la rotación de productos se tiene lo siguiente:

**Figura 20: Errores encontrados según su tipo**



Nota: Se puede observar que, a partir de las medidas aplicadas en cuanto a constante monitoreo, revisión de los productos se tuvieron menor cantidad de ocurrencias el último trimestre.

Con lo que corresponde a la actitud del personal, se tuvo al grupo de colaboradores del turno tarde comprometidos y organizados para la realización de estas actividades durante el turno.

## **CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1. Conclusiones**

1. Con la aplicación del sistema de reutilización de mermas se logró un aumento en la utilidad de S/ 1862 a S/ 2086 en el primer semestre con respecto al tomate. Asimismo, las utilidades sobre la reutilización de la merma de papas de S/ 1312 a S/ 1844 entre los meses de enero a julio. Este método se aplicó en la sede Cívico, distrito de Cercado de Lima.
2. Es de suma importancia la aplicación de la rotación correcta de productos (PEPS) y tener una cocina gestionada para aumentar la eficacia en sus operaciones. De lo contrario trabajar para mejora de estas y conseguir excelentes resultados.
3. El control de inventario, así como el correcto almacenamiento y rotación tienen un rol importante para la disminución de mermas y por lo tanto la optimización de recursos económicos en la empresa.
4. Se logró un resultado positivo y ensamblado a partir de la rotación de productos y el almacenamiento que están directamente relacionados.
5. El aumento de utilidades se consiguió con un trabajo conjunto entre el jefe de cocina y los demás colaboradores, con la aplicación de estrategias siguiendo un orden actividades, tareas que si se aplican con disciplina resultan beneficios no solo económicos.
6. El almacenamiento y control de inventario del restaurante se relacionan estrechamente y es importante la constante revisión de productos para una preparación y presentación de platos de excelente calidad.

## 5.2.Recomendaciones

1. Es recomendable que se siga capacitando al personal en cuanto a la aplicación de esta estrategia para reutilización de mermas. Si es posible transmitir la idea a otras sedes y que se aplique de igual modo,
2. Realizar un checklist de las fechas próximas por vencer de los productos no perecibles, abarrotos, etc.
3. Se podrían utilizar otras mermas de insumos como el de carne de pavita, carne de asado corteza de pan de molde para utilizarlas ya sea para otras recetas o comida de personal.
4. Fomentar el correcto almacenamiento y rotación de todos los insumos con ayudas visuales o pautas pegados en el almacén, cocina, utilizarlos en capacitaciones al nuevo personal.
5. Continuar con el llenado de los formatos de inventario de manera diaria para mejorar la gestión dentro de la cocina y tener manejo de los insumos que se tiene en stock. Además de reducir mermas por vencimiento o pronta fecha de caducidad.
6. Realizar encuestas rápidas a los clientes sobre el sabor y presentación de los platos para demostrar que no afecta al producto final las medidas recomendadas en este proyecto.

### **5.3.Competencias**

- En primer lugar, en este proyecto aplique las clases de técnicas culinarias aprendidas durante mi carrera.
- Luego la proactividad, organización y planificación para la realización de las tareas. La idea nació a partir de una iniciativa de mejora para mi centro de labores.
- El trabajo en equipo es fundamental para la ejecución de la estrategia antes durante y después.

## REFERENCIAS

Gonzalez, D. (2020). *Factores que influyen en la optimización de los recursos en empresas de servicio social*. Edición del autor.

<file:///C:/Users/cmedr/Downloads/Dialnet->

[FactoresQueInfluyenEnLaOptimizacionDeLosRecursosEn-8890406%20\(4\).pdf](#)

Serrano, G. & Ortiz, P. (2012). *Una revisión de los modelos de mejoramiento de procesos con enfoque en el rediseño*. Estudios Generales

<https://www.redalyc.org/pdf/212/21226279002.pdf>

Villanueva, L. (2021). *Propuesta de mejora en la gestión logística de medicamentos para reducir costos en el área de farmacia de una clínica de la ciudad de Trujillo*.

Edición del autor

[https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/27617/Villanueva%20Vasquez%](https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/27617/Villanueva%20Vasquez%2c%20Luciana%20Fiorella.pdf?sequence=11&isAllowed=y)

[2c%20Luciana%20Fiorella.pdf?sequence=11&isAllowed=y](#)Pérez, J. & Merino, M.

(2021). *Recursos económicos*. Qué son, definición y concepto.

Saltos V. (2020). *Análisis y propuesta de mejoramiento de procesos de la empresa*

*Restaurante La Cañita*. Edición del autor.

<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/7205/1/T3106-MAE-Saltos-Analisis.pdf>

Prado, V. & Mariño, G. (2024) *Mejora de ventas en un restaurante tradicional para incrementar la utilidad neta mediante la aplicación de transformación digital y estrategia comercial en Lima, Perú*. Edición del autor.

[https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/675299/Prado\\_VM.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/675299/Prado_VM.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Da Silva, S. (2020). *Implementación de acciones efectivas para optimizar la rotación de insumos perecibles*. Edición del autor.

[2020\\_Da Silva Rodriguez.pdf](#)

Erazo, T. (2016). *Plan de Mejoramiento del Restaurante Romolo e Remo, sucursal Shyris*. Edición del Autor.

<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/4770/1/UDLA-EC-TINI-2016-09.pdf>

Ducardo, P. (1995) *Introducción a Los Recursos económicos*. Edición del autor

[Dialnet-IntroduccionALosRecursosEconomicos-6331902 \(2\).pdf](#)

Abner, C. (2023). *Ventajas de La Optimización de Recursos*. Ipnnet revista virtual

<https://www.ipnet.cloud/blog/es/google-workspace-es/que-es-la-optimizacion-de-recursos-y-su-importancia/#%C2%BFQu%C3%A9-es-la-optimizaci%C3%B3n-de-recursos?>

Távora, C. (2014). *Mejora del sistema de Almacén para optimizar la gestión logística de la empresa comercial Piura*. Edición del autor.

<https://repositorio.unp.edu.pe/server/api/core/bitstreams/5f3edf29-1af5-45ec-aedc-626b8037c446/content>

Álvarez, A. (2011). *Diseño de propuestas de mejora para los Procedimientos de Rotación y Manipulación de Materia Prima y Producto Terminado dentro de las cavas de*

*conservación número 10 y número 11 del Centro de Procesamiento de Alimentos (CPA)*

(Tesis de Bachiller).

<https://www.monografias.com/trabajos-pdf4/optimizacion-procedimientos-rotacion-y-manipulacion-cpa-sigo-sa/optimizacion-procedimientos-rotacion-y-manipulacion-cpa-sigo-sa.pdf>

**Norma Sanitaria Para El Funcionamiento De Restaurantes Y Servicios Afines  
Resolución Ministerial. (2005) N.º 363/MINSA**

[https://www.munives.gob.pe/WebSite/infor-meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAsunc\\_restaurantes.pdf](https://www.munives.gob.pe/WebSite/infor-meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAsunc_restaurantes.pdf)