

PROPUESTA PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS EN ALÉRE NUTRICIONAL S. A

Isamar Monsalve Casas. i.monsalve428@pascualbravo.edu.co Institución Universitaria Pascual Bravo
Yesit J. Rodríguez Caro. y.rodriguezca@pascualbravo.edu.co; Institución Universitaria Pascual Bravo
Jorge A. Rentería Vera. j.renteriave@pascualbravo.edu.co; Institución Universitaria Pascual Bravo.

INTRODUCCIÓN

La empresa Alere nutricional se dedica a la fabricación de bebidas aromáticas a base de frutas y verduras en diferentes presentaciones. Las bases fundamentales del proyecto radican en tener un adecuado control de inventarios, planeación eficiente de la producción, control de tiempos y control de costos de la producción. La gestión de inventarios es un procedimiento que se realiza con la finalidad de determinar la cantidad y tipo de insumos requeridos para la elaboración del producto o para el ofrecimiento del servicio y así poder satisfacer en su totalidad a los usuarios de este bien o servicio. Igualmente se puede facilitar la venta del producto y la minimización de los costos.(1).

OBJETIVOS

Objetivo General

Implementar un sistema de gestión de inventarios, que garantice el control de los insumos, producto en proceso y producto terminado, asegurando la satisfacción de los clientes de Alére nutricional S.A.

Objetivos específicos

Identificar los procedimientos actuales para el control de insumos, producto en proceso y producto terminado.

Definir la trazabilidad para el control de insumos, producto en proceso y producto terminado.

Establecer el plan de formación que garantice el control de insumos, producto en proceso y producto terminado.

METODOLOGÍA



RESULTADOS OBTENIDOS

La intervención en el proceso de control de inventarios, permitió identificar los insumos necesarios para la fabricación de los productos y sus respectivas variables de control.

CodigoProducto Terminado	Descripcion Artículo	Unidad Artículo	Cod. Insumos	Descripcion insumos	Und Insumo	Cant	Costo Unitario	COSTO Mes
7707345200036	MANDARINA-JENGIBRE	Unidad 250 gr	215	Mandarina	kilos	10	\$ 6.000	\$ 60.000
			213	Jengibre	kilos	20	\$ 6.000	\$ 120.000
			103	Envase	Unidad	1	\$ 1.071	\$ 1.071
			105	Tapa	Unidad 2	1	\$ 64	\$ 64
			102	Azúcar	kilos	5	\$ 2.000	\$ 10.000
			101	Agua	cm 3	3000	\$ 1.038	\$ 3.114.000,0
			300	Etiqueta	unidad	1	\$ 350	\$ 350
			104	Sello de seguridad	unidad	1	\$ 50	\$ 50

DISCUSIONES Y CONCLUSIONES

La matriz de inventario permitió:

- Identificar los insumos para cada tipo de producto.
- Estandarizar las dosificaciones de fabricación.
- Controlar la rotación de los insumos.
- Identificar las variaciones de los precios de los insumos.
- Planificar la producción.
- Mejorar el abastecimiento para la planificación de la producción.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y DERECHOS DE AUTOR

[1] Reyes, P. (Julio de 2009). *Administración de inventarios en almacenes: Logística y Operación*. Obtenido de https://www.academia.edu/9242580/Administraci_%C3%B3n_de_inventarios_en_almacenes_Contents

[2] Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la Investigación* (6ta Edición ed.). Mc Graw Hill Education.