



**UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY**

**UNIVERSIDAD DEL AZUAY**

**Facultad de Ciencias de la Administración**

**Escuela de Contabilidad Superior**

**Informe técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (impuesto a la renta) en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. de sus productos con mayor demanda.**

**Trabajo de graduación previo a la obtención del título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría**

**Autoras:**

**Brito Guamán Josselyne Patricia**

**Zhagui Heredia Jenny Elizabeth**

**Director:**

**Dr. Boris Barrera Crespo**

**Cuenca - Ecuador**

**2019**

## DEDICATORIA

A Dios por guiarme por el camino correcto, por estar en los momentos buenos y en los momentos de adversidad.

A mis padres, hermanos y mi sobrino, por ser el sustento de mi vida, por cada palabra de aliento en las caídas, por permanecer siempre dándome la fortaleza necesaria en cada paso.

A mi querido esposo Luis, por el amor incondicional que me otorga todos los días, y a mi querido hijo Miguel Ángel por ser la luz de mi vida.

Elizabeth Zhagui.

A Dios por guiarme por el buen camino y nunca soltarme de la mano ante los momentos difíciles y tristes que he tenido que pasar últimamente, por ponerme pruebas y, al mismo tiempo, darme la fortaleza para luchar día a día y seguir de pie.

A mi padre (+), que fue la persona que me enseñó a que siempre cumpla lo que me proponga y me demostró en todo momento que la esperanza y la fe nunca se pierden.

A mi madre, quien me dio la vida, me acompaña en todo momento y es mi fiel amiga.

A mi hijo Christopher, quien es el motor de mi vida y que con un solo abrazo me alegra el día.

A mi esposo Alonso, quien ha sabido entenderme y apoyarme durante este largo proceso académico.

A mis dos hermanos Erick y Nicolás, que son mis tesoros consentidos y forman parte importante en mi vida.

A mis primas Jhesenia, Leidy y Elizabeth, que han sido las personas que me han brindado apoyo incondicional en todo momento.

Josselyne Brito.

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por permitirme llegar hasta la meta anhelada. A mi esposo e hijo, por el apoyo constante, y la paciencia en el desarrollo de la carrera. A mis padres y hermana por estar siempre a mi lado y ayudarme en este proceso de aprendizaje. Al Profesor Boris Barrera Crespo por la ayuda prestada en la investigación.

Elizabeth Zhagui

A Dios por acompañarme y guiarme siempre. A mi padre Hugo (+) y a mi madre Nube, por su apoyo incondicional. A mi esposo Alonso y a mi hijo Christopher por su paciencia, por sus largas noches de desvelo.

Al Profesor Boris Barrera Crespo por la ayuda prestada en la investigación. A los señores Lautaro Jetón y Andrés Jetón por abrirnos la puerta de su empresa y permitirnos realizar este trabajo de titulación.

Josselyne Brito

## Índice de contenidos

DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
Índice de tablas.....	vii
Índice de figuras.....	vii
Índice de fotografías.....	vii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT .....	x
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I.....	2
INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA. ....	2
1.1. Introducción y reseña histórica.....	2
1.1.1.    Constitución de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. ....	2
1.1.2.    Accionistas, capital social y patrimonio de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.....	3
1.1.3.    Ventas durante los últimos años.....	3
1.2. Misión, Visión y Objetivos.....	4
1.2.1. Misión .....	4
1.2.2. Visión.....	4
1.2.3. Objetivos estratégicos .....	4
1.2.4. Valores corporativos .....	4
1.2.5. Nuestros principios y cultura organizacional.....	4
1.3. Estructura orgánica funcional y política de la entidad .....	5
1.3.1. Estructura orgánica funcional .....	5
1.3.2. Políticas de la entidad .....	6
1.4. Problemática actual referente a mermas.....	7
1.5. Manejo actual de mermas.....	8
CAPÍTULO 2.....	11
MARCO TEÓRICO.....	11
2.1. Antecedentes del tema.....	11
2.2. Bases teóricas.....	11
2.2.1. Mermas .....	11

2.2.2. Clasificación de las mermas .....	12
2.2.3. Tipos de mermas .....	12
2.2.3.1. Merma por manipulación.....	12
2.2.3.2. Merma por cambios en la cadena de frío y deshidratación.....	13
2.2.3.3. Merma por corte.....	13
2.2.3.4. Merma por desangre .....	13
2.2.3.5. Merma por Exhibición .....	13
2.3 Impuesto a la renta.....	13
2.3.1. Objeto de impuesto .....	13
2.3.2. Concepto de Renta .....	14
2.3.3. Sujeto activo de renta.....	14
2.3.4. Sujeto pasivo de renta .....	14
2.3.5. La merma como gasto deducible .....	15
2.4. NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad N° 2).....	16
2.4.1 Objetivo de la norma.....	16
2.4.2 Existencias .....	16
2.4.3 Valor neto realizable y valor razonable .....	17
2.4.3.1 Valor neto realizable .....	17
2.4.3.2 Valor Razonable .....	17
2.4.4. Métodos de valoración de inventario.....	18
2.5. NIFF C-4 (Norma Internacional de Información Financiera).....	19
2.5.1 Objetivo de la norma.....	19
2.5.2 Pérdidas por deterioro.....	19
2.5.3 Fórmulas de asignación del costo.....	20
2.6. Informe técnico.....	21
2.6.1 Definición .....	21
2.6.2. Principios generales .....	22
2.6.2. Estructura del informe técnico.....	22
CAPÍTULO III.....	25
DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE DE MERMAS .....	25
3.1 Tipo y diseño de investigación .....	25
3.2 Población y Muestra .....	25
3.3. Métodos y técnicas de recolección de datos.....	26
3.3.1. Técnicas de recolección de datos.....	26

3.4. Obtención de los pesos de los productos .....	27
3.5. Determinación del porcentaje de mermas .....	28
3.6 Análisis y evaluación de los resultados .....	63
<b>CAPITULO IV. INFORME TÉCNICO .....</b>	<b>68</b>
4.1. Introducción.....	68
4.2. Desarrollo del Informe Técnico.....	68
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES .....</b>	<b>79</b>
Conclusiones.....	79
Recomendaciones .....	80
<b>Bibliografía .....</b>	<b>81</b>
Anexo 1. Formato para estudio de mermas en transformaciones.....	85
Anexos 2. Fotografías.....	98

## Índice de tablas

Tabla 1. Ventas anuales.....	3
Tabla 2. Impuesto a la renta .....	8
Tabla 3. Porcentajes de mermas.....	9
Tabla 4. Mermas anuales.....	9
Tabla 5. Impuesto a la renta-gastos no deducibles.....	10
Tabla 6. Pesos iniciales de cada local .....	27
Tabla 7. Formato para estudio de mermas vitrina.....	29
Tabla 8. Formato para estudio de mermas vitrina.....	40
Tabla 9. Formato para estudio de mermas de vitrina.....	52
Tabla 10. Productos no considerados.....	63
Tabla 11. Porcentaje de mermas por loca .....	64
Tabla 12. Mermas aceptadas vs mermas reales .....	66
Tabla 13. Datos generales de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.....	70
Tabla 14. Cronograma de recolección de Datos .....	71
Tabla 15. Pesos iniciales de los productos .....	72
Tabla 16. Porcentaje de mermas .....	74
Tabla 17. Formato para el estudio de mermas en transformaciones.....	85
Tabla 18. Formato para estudio de mermas en transformaciones.....	91
Tabla 19. Formato para estudio de mermas en transformaciones.....	94

## Índice de figuras

Figura 1. Estructura orgánica funcional.....	5
Figura 2. Locales de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.....	7

## Índice de fotografías

Fotografía 1. Carne goulash de res.....	98
Fotografía 2. Carne fileteada de res .....	98
Fotografía 3. Costilla de cerdo .....	98
Fotografía 4. Filete de pollo .....	99
Fotografía 5. Pollo criollo .....	99
Fotografía 6. Productos en exhibición .....	99

Fotografía 7. Toma de mermas .....	100
Fotografía 8. Toma de mermas .....	100
Fotografía 9. Toma de mermas .....	101
Fotografía 10. Toma de mermas .....	101
Fotografía 11. Toma de mermas .....	102
Fotografía 12. Toma de mermas .....	102



## RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “Informe técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (Impuesto a la Renta) en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., de sus productos con mayor demanda”, tiene como objetivo realizar el informe técnico, por medio del cual las mermas se considerarán deducibles dentro del Formulario 101 del Impuesto a la Renta.

En Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., existen varias mermas que se originan durante el proceso de recepción hasta la venta, y surgen por manipulación, cambios en la cadena de frío, deshidratación, corte, desangre y exhibición. Dichas mermas son relevantes; se determinó que el 56% de los productos en estudio tienen mermas considerables. Se plantea un informe técnico que permita acreditarlas como gasto deducible y utilizarlas para el pago de Impuesto a la Renta ante el Servicio de Rentas Internas (SRI), que es el organismo recaudador de tal tributo.

**Palabras clave:** merma, informe técnico, gasto deducible, gasto no deducible, deducción, tributos, Servicio de Rentas Internas.

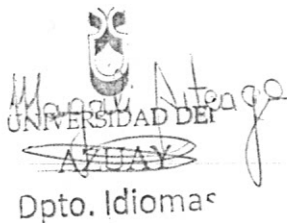
## ABSTRACT

This research work entitled "Technical Report to accredit commercialization losses as a deductible expense of the products with the highest demand (Income Tax) in Italdeli Delicatessen Cía. Ltda." aims to carry out a technical report to consider these losses as deductible within the 101 Form of Income Tax in Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. There are several losses that begin during the reception process until the sale and arise by manipulation, changes in the cold chain, dehydration, cutting, bleeding and exhibition. These losses were relevant and it was determined that 56% of the products under study had considerable losses. A technical report was presented to allow them to be credited as a deductible expense and use them to pay the Income Tax at the Servicio de Rentas Internas (SRI), which is the collection agency of the tax.

**Keywords:** Decrease, Technical Report, Deductible expense, Non-deductible expense, deduction, taxes, Internal Revenue Service.

---

Dr. Boris Barrera Crespo



Translated by  
Ing. Paúl Arpi

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal realizar el informe técnico de mermas, para la deducción del Impuesto a la Renta en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. En el Ecuador, el SRI permite presentar a las empresas un informe técnico que acredite mermas como Gasto Deducible para el pago de Impuesto a la Renta, posteriormente el informe será evaluado para la aprobación por el organismo recaudador del impuesto.

El estudio se basó en un enfoque cualitativo sustentado en la técnica de la entrevista, la misma que se aplicó al director financiero, al contador, al auditor interno y al jefe de personal, con la finalidad de recolectar información relevante acerca de la empresa; se aplicó un diseño no experimental, de campo, con un nivel descriptivo y referencial. De igual forma, se utilizó un enfoque cuantitativo para la recolección de los pesos de los productos de mayor demanda, desde su recepción hasta la venta, a través de formularios para el registro de mermas.

En el capítulo uno se da a conocer información acerca de la empresa a estudiar, así como un breve análisis de la situación actual de las mermas y el tratamiento que reciben dentro de la compañía. En el capítulo dos se detalla el marco teórico en el que se sustenta el desarrollo de la investigación. En el capítulo tres se desarrolla el trabajo investigativo, la recolección y unificación de datos para obtener el porcentaje de mermas. Finalmente, en el capítulo cuatro se desarrollan el informe técnico y sus respectivas conclusiones y recomendaciones.

## **CAPÍTULO I**

### **INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA.**

#### **1.1. Introducción y reseña histórica**

Los gestores, Sr. Lautaro Jetón Suscal y su esposa, la Sra. Susana Baculima Chimbo, en el año 1989 crean la empresa Unipersonal Lautaro Jetón Suscal con el nombre comercial “Embutidos La Italiana”.

La entidad inicia sus actividades en un pequeño local ubicado en el Sector de Yanuncay (Fátima), con la elaboración de salchichas y chorizos, los que se realizaban de forma artesanal. También se incluía la venta de carnes y chuletas crudas, productos que estaban dirigidos al mercado de la ciudad de Cuenca y a ciertas zonas de la provincia del Oro.

En el año 1991, la empresa crea el primer punto de venta para atención al cliente ubicado junto a la fábrica de embutidos y carnes, con el nombre comercial “Tercena La Italiana”. El 14 de octubre de 1999, los propietarios toman la decisión de que este punto de venta-fábrica tome un rumbo de crecimiento independiente, por lo que se crea la empresa Unipersonal Susana Baculima Chimbo, y cuyo nombre comercial fue “Delicatessen La Italiana”. En el 2001 adquieren un segundo local de venta en la ciudad de Cuenca, en la Avenida Solano y Luis Moreno Mora; el cual obtuvo mucha aceptación. En el 2003 se crea el tercer local de venta de “Delicatessen La Italiana” ubicado junto a la planta de producción en el parque Industrial de la ciudad de Cuenca.

En abril del 2007, en el local de venta de la Avenida Solano, se inaugura un edificio de tres plantas, moderno y con la mejor tecnología en comercialización de carnes y embutidos, buscando dar la mejor atención y comodidad a sus clientes. En la misma fecha se inaugura el cuarto local propio, ubicado en la ciudad de Cuenca, en la calle Simón Bolívar y Baltazara de Calderón.

#### **1.1.1. Constitución de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.**

Al mismo tiempo que los puntos de venta eran administrados por la empresa unipersonal Susana Baculima Chimbo, los gestores deciden formar una compañía; es

así como el 1 de marzo del 2005, se constituye Italcomercializadora Cía. Ltda., la que permanece inactiva hasta el 3 de junio del año 2009 y cambia su denominación social a Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., continuando su actividad bajo el nombre de esta compañía; de manera simultánea, Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. adquiere mediante compra de activos y pasivos la empresa unipersonal Susana Baculima Chimbo de nombre comercial Delicatessen La Italiana.

En el 2019, Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. cumple 28 años desde que sus gestores iniciaron este negocio.

### **1.1.2. Accionistas, capital social y patrimonio de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.**

Los accionistas de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., son personas naturales y de nacionalidad ecuatoriana, siendo su accionista principal la Sra. Susana Baculima, con el 60% del total de acciones, el Sr. Juan Jetón B. con el 20% y el Sr. Carlos Jetón B. con el restante 20%. Su capital social suscrito y pagado al 31 de Diciembre de 2017 es de US \$ 1.000,00 y un patrimonio neto de \$ 563.976,00 (Superintendencia de Compañías, 2018).

### **1.1.3. Ventas durante los últimos años**

Las ventas de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., durante los tres últimos años han sido:

Tabla 1.

*Ventas anuales*

<b>VENTAS ANUALES</b>	
<b>AÑO</b>	<b>VENTAS</b>
2015	\$ 5.563.279,00
2016	\$ 5.568.244,00
2017	\$ 6.382.411,00
2018	\$ 6.883.729,67

Fuente: (Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., 2018)

Realizado por: Las autoras.

## **1.2. Misión, Visión y Objetivos**

### **1.2.1. Misión**

Alimentar y servir con satisfacción a nuestros clientes y consumidores.

### **1.2.2. Visión**

En el 2021 ser líderes en el servicio y atención en nuestros puntos de venta con portafolio innovador y generando cultura de consumo en el sector de alimentos con presencia nacional.

### **1.2.3. Objetivos estratégicos**

Para los años 2019 al 2021:

1. Incrementar las ventas durante los años 2019 – 2020 y 2021 en un 10% por año.
2. Contar con tres puntos de venta propios fuera de la provincia del Azuay.
3. Tener estandarizado la atención a sus clientes así como los productos en todos los puntos venta (Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., 2019).

### **1.2.4. Valores corporativos**

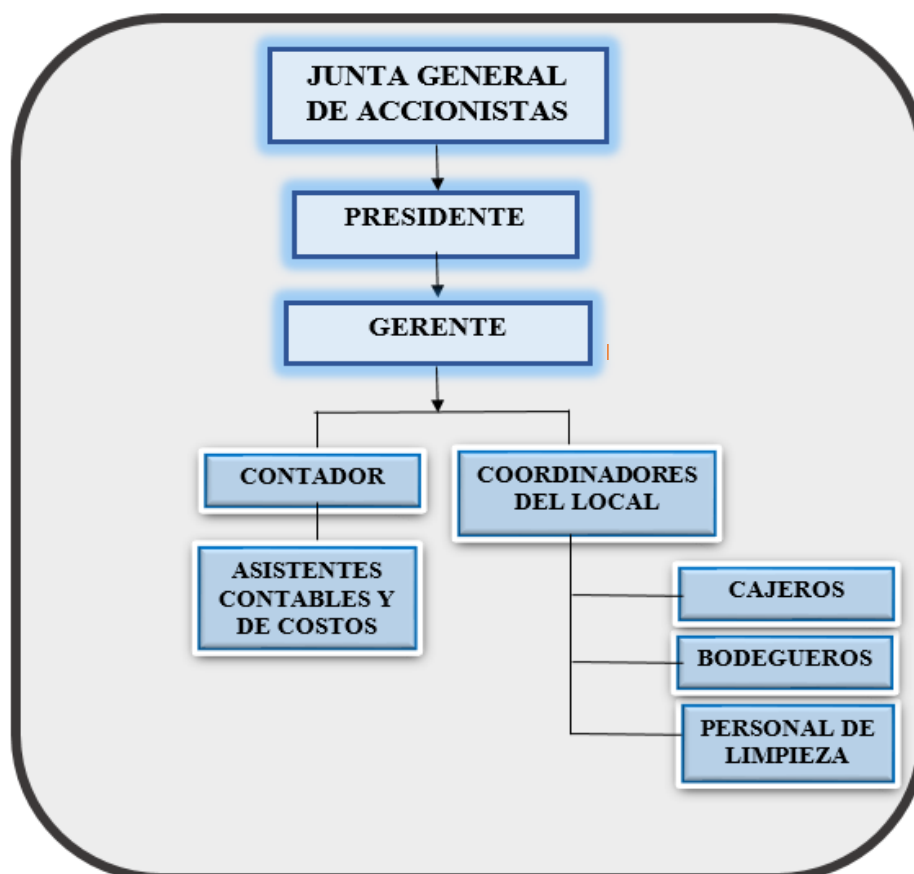
Integridad, responsabilidad, solidaridad e innovación.

### **1.2.5. Nuestros principios y cultura organizacional**

Automotivación, sabiduría, disciplina, confiabilidad y cooperación.

### 1.3. Estructura orgánica funcional y política de la entidad

#### 1.3.1. Estructura orgánica funcional



*Figura 1.* Estructura orgánica funcional

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras

Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., está conformado por la Junta de Socios, el Presidente, el Gerente General, el Contador, coordinadores responsables de cada local, bodegueros, vendedores, cajeros, asistentes contables y de costos, y personal de limpieza. A octubre del 2018 cuenta con 66 empleados.

El personal tiene claramente identificadas las funciones y responsabilidades, gracias a la inducción, capacitación y conocimiento del perfil del cargo, manejado por el sistema de software de Gestión Humana denominado COMPERS (competencias personales).

La empresa está normada en la parte laboral por el Código de Trabajo, por el Reglamento Interno de Trabajo y por el Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional.

### **1.3.2. Políticas de la entidad**

- Garantizar que la carne y los embutidos ofrecidos a los clientes sea 100% natural, cuidando la calidad, seguridad e higiene de los productos.
- Cumplir con las normas y reglamentos aplicables, exigidos por los organismos pertinentes en los que respecta a seguridad y salud alimentaria.
- Cumplir con la Legislación Técnica de Seguridad y Salud Ocupacional, vigente en el Ecuador.
- Mejorar constantemente los procesos para garantizar el control de los factores de riesgo ocupacional, minimizando los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales que afecten a la integridad de los trabajadores.
- Proteger y mejorar el medio ambiente, manteniendo y reforzando el equilibrio natural del ecosistema.
- Garantizar la satisfacción del cliente proporcionando un servicio oportuno y eficaz.
- Mantener el compromiso de mejora continua.





Figura 2. Locales de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras.

#### 1.4. Problemática actual referente a mermas

Los productos que comercializa Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., entre ellos las carnes y embutidos, sufren una pérdida de peso conocida como merma, la cual es ocasionada por cambios de temperatura (congelación a refrigeración), exhibición (permanencia en vitrina), manipulación del producto (transporte, cambio de una gaveta a otra), aplicación de un proceso de transformación (de carne entera a carne molida, goulash, fileteada). La merma puede ser asumida como un gasto deducible dentro de «Otros gastos» en el Formulario 101 del Impuesto a la Renta para Compañías, donde se encuentra el campo «mermas», casillero N° 7200. Sin embargo, al no contar con un levantamiento de información mediante un informe técnico, ni estar verificado por un ente profesional independiente, la empresa actualmente envía el valor por mermas a «Gastos no deducibles».

Tabla 2.

*Impuesto a la renta*

<b>“ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA.”</b>		
<b>FORMULARIO 101 IMPUESTO A LA RENTA</b>		
<b>PERIODO FISCAL</b>	<b>IMPUESTO CAUSADO</b>	<b>IMPUESTO A PAGAR</b>
2015	\$ 60.942,30	\$ 12.916,02
2016	\$ 23.083,02	-
2017	\$ 80.079,25	\$ 25.381,59

Fuente: (Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., 2018)

Realizado por: Las autoras

En la Tabla N° 2 relacionada al Impuesto a la Renta, se puede observar que el «Impuesto Causado» es un rubro considerable, de modo que si se utilizase el rubro por mermas generado por la empresa, el impuesto causado y el impuesto a pagar sería menor.

### **1.5. Manejo actual de mermas**

Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., tiene un porcentaje de aceptación de mermas que ha sido proyectado de acuerdo a un breve estudio que se realizó en el año 2015. A continuación se detallan dichos porcentajes:

Tabla 3.

*Porcentajes de mermas*

<b>ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA.</b>		
<b>TABLA DE PORCENTAJE DE MERMAS</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN/PRODUCTO</b>	<b>MERMA SISTEMA</b>
4009410	ALITAS DE POLLO	2%
4009210	CARNE FILETEADA DE CERDO	3%
4009115	CARNE FILETEADA DE RES	2%
4009114	CARNE GOULASH	2%
	CARNE MOLIDA ESPECIAL	
4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	2%
4009402	FILETE DE PECHUGA	2%
4009161	GUATA	20%
4009118	HÍGADO DE RES	15%
4009855	LOMO BIFE DE CERDO	5%
4009252	LOMO FALDA DE CERDO	5%
4009101	LOMO FALDA DE RES	2%
4009111	LOMO FINO DE RES	2%
4009201	LOMO FINO DE CERDO	3%
4009401	PECHUGA CON HUESO	1%
4009803	PECHUGA A LA NARANJA	2%
4009405	PIERNITAS DE POLLO	1%
4009301	POLLO CRIOLLO	
4009200	PULPA DE CERDO	3%
4009159	SALÓN	2%

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras.

Estos porcentajes no han sido verificados mediante un estudio técnico; dichas mermas están reflejadas en los procesos de recepción, manipulación, exhibición, corte, refrigeración, congelación, descongelación, deshidratación y paso del tiempo, y son consideradas como gastos no deducibles, los mismos que se ven reflejados en los estados financieros.

Los valores generados por mermas en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. son:

Tabla 4.

Mermas anuales

<b>MERMAS</b>	
<b>FECHA</b>	<b>VALOR</b>
2015	\$ 36.250,38
2016	\$ 32.761,79
2017	\$ 35.804,87
2018	\$ 36.870,96

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras

En la Tabla N° 4 de rubros por mermas, se observan los valores que Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. asume mediante su sistema informático ItalSist.

Tabla 5.

*Impuesto a la renta-gastos no deducibles*

<b>“ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA.”</b>		
<b>FORMULARIO 101 IMPUESTO A LA RENTA</b>		
<b>AÑO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>
2015	GASTOS NO DEDUCIBLES	\$ 42.647,50
2016	GASTOS NO DEDUCIBLES	\$ 39.953,40
2017	GASTOS NO DEDUCIBLES	\$ 43.138,40
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 125.739,30</b>

Fuente: Superintendencias de Compañías

Realizado por: Las autoras.

En la Tabla anterior se detallan los valores que la compañía declara en el campo de «Gastos no deducibles». Dentro de estos se encuentran los valores por mermas, de modo que dichos valores podrían utilizarse como un gasto deducible, si se tuviese el informe técnico avalado por el SRI.

## **CAPÍTULO 2.**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. Antecedentes del tema**

En Ecuador, la normativa tributaria en lo referente a mermas es insuficiente; no existe una resolución vigente para parametrizar la deducción de impuestos por mermas; por lo tanto, se debería dotar a las empresas de las herramientas necesarias, para que los usuarios puedan conocer y beneficiarse de las mismas.

El SRI permite deducir impuestos por este rubro con la presentación correcta y oportuna de un informe técnico de acuerdo a los requerimientos de cada empresa.

En la ciudad de Cuenca existen empresas comercializadoras de carnes y embutidos de tipo delicatessen, cuyo objetivo es satisfacer directamente a los clientes; tal es el caso de Italdeli de la empresa Italimentos Cía. Ltda., Delicatto Piggis de la empresa Piggis Pigem Cía. Ltda., Centro Gourmet Delicatessen La Europea de la Industria de Alimentos La Europea Cía. Ltda.

Las entidades mencionadas no cuentan con el informe técnico exigido por el SRI para deducir de los gastos las mermas presentadas desde el proceso de recepción hasta la venta de los productos.

En el Ecuador, las empresas comercializadoras de carnes y embutidos se ven perjudicadas debido a las pérdidas de sus existencias, las que se presentan por situaciones naturales e imprevistas dentro del proceso de comercialización de los productos; dichas pérdidas se consideran como mermas y pueden ser deducidas del Impuesto a la Renta Anual, para ello el SRI solicita previamente un informe técnico.

#### **2.2. Bases teóricas**

##### **2.2.1. Mermas**

Ante la falta de legislación nacional se considerará la legislación comparada de Perú, donde en el artículo 37 del Reglamento de la Ley de Impuesto a la Renta (2016) se define a la merma como: “Pérdida física, en el volumen, peso o cantidad de las

existencias, ocasionada por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo” (SUNAT, 2016).

La merma a considerar dependerá del proceso productivo y la actividad económica que realice cada empresa, es por ello que la cantidad de merma no puede ser parametrizada.

La Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno del Ecuador (2016) define en el artículo 28, inciso 12 que: “No se considerará merma cuando la pérdida física, en volumen, peso o cantidad de las existencias, sea producida por el accionar de terceros fuera de los procesos de producción, almacenamiento y transporte”.

En lo referente al artículo antes mencionado, no se considera como una merma deducible a la pérdida que sufre un producto, el cual es producido por descuido del personal, o por errores que no sean inherentes al proceso productivo.

### **2.2.2. Clasificación de las mermas**

En Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., las mermas se clasifican en:

- Mermas normales: Se genera en los productos perecederos por modificaciones o pérdidas naturales al cambiar de estado y son propias del proceso de recepción y venta. Esta merma sí es considerada como deducible.
- Mermas operativas: Son mermas que se dan por descuidos en el trabajo o negligencias del personal. Esta merma no es considerada como deducible.

### **2.2.3. Tipos de mermas**

Dentro de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., se encuentran distintos tipos de mermas, tales como:

#### **2.2.3.1. Merma por manipulación**

Es aquella merma que se origina cuando los empleados encargados de cortes y exhibición entran en contacto directo con el producto, o al mover de la gaveta a la bandeja de exhibición.

#### **2.2.3.2. Merma por cambios en la cadena de frío y deshidratación**

Durante el congelamiento los ingredientes sufren un cambio físico en el cual las moléculas se expanden, al momento de revertirse el proceso las moléculas vuelven a perder volumen y se produce una merma; los productos cárnicos que recibe Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., de su proveedor vienen congelados, al momento de la entrega y para ponerlas en exhibición entran a un proceso de descongelación por tal razón existen mermas considerables.

#### **2.2.3.3. Merma por corte**

La carne viene en pieza entera; en cada uno de los locales, antes de abastecer a los clientes, se realiza el proceso de fileteada, cortes en distintos tamaños y se muele la carne. Se exhiben al público todo tipo carne en diferentes presentaciones; al momento de las transformaciones existen mermas: el agua sangre que queda en los mesones de cortes y restos de producto en las máquinas.

#### **2.2.3.4. Merma por desangre**

Surge cuando no se mantiene una correcta cadena de frío y, en consecuencia, existe una pérdida de líquidos naturales (sangre), lo que afecta el peso del producto.

#### **2.2.3.5. Merma por Exhibición**

Se produce cuando los productos se encuentran por periodos largos de tiempo en exhibición, sufren cambios en su estado natural y se registran pérdidas de peso.

### **2.3 Impuesto a la renta**

#### **2.3.1. Objeto de impuesto**

La Ley de Régimen Tributario, expresa en el: “Art.1.- Objeto del Impuesto. - Establécese el impuesto a la renta global que obtengan las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades nacionales o extranjeras, de acuerdo con las disposiciones de la presente Ley” (Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, 2017).

Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. es una compañía regida por las leyes del país, razón por la cual debe presentar anualmente la rentabilidad generada en el ejercicio de la

compañía, sobre la cual se calcula el Impuesto a la Renta que ha generado en cada período contable, para dar certeza de la transparencia de sus actividades.

### **2.3.2. Concepto de Renta**

En concordancia con lo expresado en el Art. 2, el concepto de renta son: “aquellos ingresos de fuente ecuatoriana que han sido adquiridos a título gratuito o a título oneroso provenientes del trabajo, del capital o de ambas fuentes, consistentes en dinero, especies o servicios” (LORTI, 2017); en el caso de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., se puede considerar que la renta correspondería a las ganancias económicas provenientes de la comercialización de cárnicos y embutidos durante un periodo anual. También son: “los ingresos obtenidos en el exterior por personas naturales domiciliadas en el país o por sociedades nacionales” (LORTI, 2017). En este caso, esta definición no correspondería al tipo de sociedad que es Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., la cual, como su nombre lo indica sería una compañía limitada.

### **2.3.3. Sujeto activo de renta**

En la Ley de Régimen Tributario Interno, según se expresa en el Art. 3: “El sujeto activo de este impuesto es el Estado. Lo administrará a través del Servicio de Rentas Internas” (LORTI, 2017).

El Estado es quien recibe el impuesto. El SRI se encarga de administrar los fondos y/o recursos percibidos de los contribuyentes a efecto de Impuestos a la Renta.

### **2.3.4. Sujeto pasivo de renta**

En la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (2017) se manifiesta, dentro del art. 4: Son sujetos pasivos del impuesto a la renta las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, que obtengan ingresos gravados de conformidad con las disposiciones de esta Ley. “Los sujetos pasivos obligados a llevar contabilidad, pagarán el impuesto a la renta en base de los resultados que proyecte la misma” (Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, 2017).

El sujeto pasivo de renta es la persona natural o ente que obtenga ingresos y de acuerdo a estos deberá pagar los tributos, mediante el Formulario 101 para sociedades, Formulario 102 para personas naturales y sucesiones indivisas y el Formulario 102 A



para personas naturales y sucesiones indivisas no obligadas a llevar contabilidad. En el caso de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. se utiliza el Formulario 101.

### **2.3.5. La merma como gasto deducible**

El SRI considera como Gasto Deducible aquellos gastos a los que se incurre para generar, mantener y mejorar los ingresos. (SRI, 2015). Por su parte, la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, señala a los Gastos no Deducibles como: “Aquellos que no podrán deducirse de sus ingresos brutos” (LORTI L. , 2016)

Según el Artículo 28, inciso 12, párrafo 1, de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno del Ecuador, señala que: “las mermas que ordinariamente se susciten en los procesos de producción, almacenamiento o transporte de productos susceptibles a reducirse en su cantidad o volumen, en los porcentajes que señale el Director General del Servicio de Rentas Internas, mediante resolución”.

En el caso de que no se hubieren establecido los porcentajes antes indicados, el sujeto pasivo deberá declarar los valores por la pérdida física reflejando la realidad económica, misma que deberá estar respaldada en informes técnicos, certificaciones u otros documentos que justifiquen precisa y detalladamente la merma cada vez que esta se haya producido; no se admitirá la presentación de justificaciones globales por ejercicio fiscal, o las justificaciones meramente teóricas o fundadas en supuestos. La justificación debe contener la descripción de los actos, hechos o situaciones que la provocaron y su cuantificación. (Reglamento para aplicación Ley de Régimen Tributario Interno, LORTI, 2018)

A partir de lo señalado se podría establecer que la identificación de las mermas es una acción que debería ser realizada de manera periódica y técnica, recomendación que no estaría siendo practicada por la empresa estudiada. Es importante la periodicidad en el estudio técnico de las mermas, en razón de que ello permitirá que los datos establecidos se mantengan dentro del mismo rango y no se distorsionen de un periodo a otro.

El SRI, previo a la aprobación del Informe Técnico, corrobora que la información que otorga la entidad solicitante sea verídica, mediante un organismo de control, que verifique la autenticidad de los procesos para la toma de mermas.

En el caso de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., no se ha realizado un oportuno estudio técnico que permita deducir las mermas por pérdidas inherentes durante el proceso desde la recepción hasta la venta. Sobre la investigación con técnicos del SRI de la ciudad de Cuenca, se pudo constatar que dicha institución recaudadora no tiene definido un modelo de informe técnico para cada empresa, únicamente exige que dicho informe sea debidamente justificado y se adhiera a los procesos de la empresa; de tal manera que el SRI pueda aprobar las deducciones y sean utilizadas como mermas dentro de los gastos deducibles. Esta situación conlleva a que Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. no disponga de parámetros o lineamientos que le ayuden a guiarse en la justificación de las mermas, lo que resultó en la decisión de no presentar informe técnico alguno por parte de la empresa.

## **2.4. NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad N° 2)**

### **2.4.1 Objetivo de la norma**

De acuerdo con las Normas Internacionales de Contabilidad Numero 2. “El objetivo de esta Norma es establecer el tratamiento contable de los inventarios”.

Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable, también suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios. (IASB, 2015).

En Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. las mermas que sufren los productos son consideradas como Gastos.

### **2.4.2 Existencias**

Los Inventarios son activos: “mantenidos para ser vendidos en el curso normal de la operación; en proceso de producción con vistas a esa venta; en forma de materiales o suministros, en el proceso de producción, o en la prestación de servicios” (IASB, 2015).

En Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. es de gran importancia el adecuado manejo de las existencias, debido a la susceptibilidad de los productos al paso del tiempo. Estos se

podrían perder por completo si no existe un adecuado control, la empresa realiza un control de inventario integral mensualmente, comparando el valor existente en el sistema versus la existencia física; además, existen pérdidas conocidas como mermas, las que se producen por el paso del tiempo, la manipulación del producto, el cambio de temperatura, la exhibición y por el proceso requerido desde la elaboración hasta la venta del producto.

### **2.4.3 Valor neto realizable y valor razonable**

#### **2.4.3.1 Valor neto realizable**

Las NIC definen al «valor neto realizable» como:

[...] el precio estimado de venta de un activo en el desarrollo de la operación, menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta. El valor neto realizable hace referencia al importe neto que la entidad espera obtener por la venta de los inventarios, en el curso normal de la operación. (IASB, 2015)

El «valor neto realizable» es el costo más los gastos en que se incurren hasta la venta del producto. En Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. se utilizan los costos estimados, ello debido a que no se sabe con certeza la pérdida por mermas de un producto hasta el momento de la venta. La estimación se realiza para poder obtener un costo aproximado. El valor neto realizable de un producto de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. es el precio que el departamento de costos fija después de restar los valores derivados para la elaboración del producto final (fileteada, molida, empaque, colocación de sellos, exhibición, etc.).

#### **2.4.3.2 Valor Razonable**

De acuerdo con la NIC 2 el valor razonable es: “el importe por el cual puede ser intercambiado un activo, o cancelado un pasivo, entre un comprador y un vendedor interesados y debidamente informados, que realizan una transacción libre” (IASB, 2015).

Se entiende por valor razonable al monto establecido y acordado entre el vendedor y el comprador, ya sea este el consumidor final o distribuidor, en un convenio de compra

y venta. El valor razonable de los productos de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. son establecidos por la empresa a partir de un estudio de los costos de producción y un análisis de los precios de la competencia y son los consumidores locales quienes tienen libertad de decisión para la adquisición de dichos productos.

#### **2.4.4. Métodos de valoración de inventario.**

Los métodos de valoración de inventario de acuerdo con la NIC 2 son:

- Método FIFO (Primera Entrada-Primera Salida).
- Coste Promedio Ponderado.

Con referencia a la NIC 2, las empresas deberán utilizar las mismas fórmulas de costo para todas las existencias y para aquellas que tengan una naturaleza diferente y sea justificable podrán utilizar fórmulas diferentes (IASB, 2015).

La fórmula FIFO, asume que “los productos en existencias comprados o producidos antes, serán vendidos en primer lugar y, consecuentemente, que los productos que queden en la existencia final serán los producidos o comprados más recientemente” (IASB, 2015).

En la fórmula del coste medio ponderado:

[...] el coste de cada unidad de producto se determinará a partir del promedio ponderado del coste de los artículos similares, poseídos al principio del ejercicio, y del coste de los mismos artículos comprados o producidos durante el ejercicio. Se puede calcular el promedio periódicamente o después de recibir cada envío adicional, dependiendo de las circunstancias de la entidad. (IASB, 2015)

A continuación, se detallan algunas diferencias entre los métodos de valoración de inventario:

- En el método FIFO, el primer costo que entra al registro de inventario es el primer costo que sale para la venta; en el método Costo Promedio Ponderado el costo de la mercadería es el promedio entre el total de existencias y el costo total.

- En el método Costo Promedio Ponderado no existe un historial de costo y en el método FIFO se mantiene un registro detallado de todos los costos de acuerdo a cada producto que ingresa al inventario.
- En una economía inflacionaria el método de costo promedio ponderado refleja una utilidad razonable ya que promedia costos actuales y antiguos; en el método FIFO la una utilidad sería excesiva, porque compara costos de compra antiguos con precios de venta actuales.

En el caso de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. utiliza el método coste promedio ponderado porque es el más real en función a la rotación de los alimentos y a lo perecible de los mismos. En ciertas ocasiones el precio de compra al proveedor baja y otras veces sube, es por ello que a la empresa le favorece tener un costo promedio que no afecte proporcionalmente los costos totales y, por consiguiente, el precio de venta a los consumidores.

## **2.5. NIFF C-4 (Norma Internacional de Información Financiera)**

### **2.5.1 Objetivo de la norma**

En concordancia con lo que estipula las NIIF C-4: “el objetivo de la norma es establecer las normas de valuación, presentación y revelación para el reconocimiento inicial y posterior de los inventarios en el estado de posición financiera de una entidad económica” (NIIF, 2013). En tal sentido, las empresas deben presentar los estados financieros de acuerdo a las NIIF, con la finalidad de mejorar la interpretación en los países que se acogen a estas normas.

Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. utiliza la norma NIIF C-4, para mantener el correcto registro y tratamiento del costo de los productos desde la recepción, almacenaje y venta, para la presentación de la cuenta inventario en los estados financieros.

### **2.5.2 Pérdidas por deterioro.**

Para una mejor explicación se definirá que es pérdida por deterioro según la NIIF C-4, “es el monto en que los beneficios económicos futuros esperados de un inventario son menores que su valor neto en libros. La pérdida por deterioro puede deberse a obsolescencia, daños a los artículos y bajas en el valor de mercado de éstos” (CINIF, 2013).

En Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. actualmente se estima las pérdidas por deterioro realizando un estudio cada semestre, con el objeto de tener un porcentaje de mermas el cual se encuentra registrado en el sistema ItalSist. No se podría hacer un seguimiento a cada lote de cárnicos, debido a que este proceso tomaría mucho tiempo.

De acuerdo con la NIFF C-4 las estimaciones de pérdida por deterioro “se deben realizar, mediante un buen juicio profesional, con la evidencia suficiente y valuando los cambios de precio y costo de los productos en el mercado” (CINIF, 2013).

El breve estudio que ha realizado Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. no provee evidencia suficiente y un buen juicio profesional en la determinación de las pérdidas por deterioro; es por ello que en la presente investigación se realizó un análisis integral de las mermas que surgen en cada proceso desde la recepción hasta la venta.

### **2.5.3 Fórmulas de asignación del costo.**

La NIFF C-4 nos propone tres formas de asignación de costos, cada entidad deberá implantar el método que más se ajuste a su actividad y realidad económica.

En la NIFF C-4 se define las fórmulas de asignación del costo como: “aquellas fórmulas que se utilizan para asignar el costo unitario de los inventarios y son: costos identificados, costos promedios y primeras entradas primeras salidas” (CINIF, 2013)

En referencia a la NIFF C-4 los Costos Identificados son: “los costos de los inventarios de partidas que normalmente no son intercambiables entre sí y de artículos o servicios producidos y segregados para proyectos específicos debe asignarse utilizando la identificación específica de sus costos individuales” (CINIF, 2013).

Los costos identificados generalmente se usan cuando el inventario tiene un gran valor, poca rotación y los productos son similares, por lo tanto, son fáciles de controlarlos individualmente.

Con respecto al método (PEPS) Primeras entradas primeras salidas dentro de la NIFF C-4 nos expone que: “la suposición de que los primeros artículos en entrar al almacén o a la producción son los primeros en salir; por lo que las existencias al finalizar cada ejercicio quedan reconocidas a los últimos precios de adquisición o de producción” (CINIF, 2013).

El método PEPS es utilizado por empresas que consideran que sus productos entran y salen cronológicamente, este método previene que la entidad mantenga inventario obsoleto.

En la NIIF C-4 los Costos promedios de acuerdo a su fórmula, “el costo de cada artículo debe determinarse mediante el promedio del costo de artículos similares al inicio de un periodo adicionando el costo de artículos similares comprados o producidos durante éste” (CINIF, 2013).

El costo promedio ponderado es accesible para cualquier tipo de empresa por su fácil aplicación. Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. utiliza el Sistema de Costos Promedios, para cumplir con la NIC 2 y la NIIF C-4. El departamento de costos de esta entidad sugiere que este método es el más idóneo para su actividad económica.

## **2.6. Informe técnico**

### **2.6.1 Definición**

Piorno (2007) establece que: “un informe técnico es un documento de uso industrial, empresarial o científico que describe el progreso o resultados de un estudio técnico o una investigación”, dicho informe persigue un propósito que es exponer datos o hechos sobre un asunto y plantear propuestas sobre lo que conviene realizar en correlación al mismo.

En el caso de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., el informe técnico sería un documento empresarial, en el que se reflejará un estudio técnico de mermas con el propósito de exponer datos reales y presentar al SRI para su debida aceptación.

### **2.6.2. Principios generales**

Todo informe debe tener ciertos principios que son claves, a continuación tomando como base el artículo redactado por Carlos Fuentes y el documento de José Maldonado citamos los siguientes (Fuentes, 2003).

**Objetivo:** se debe relatar los hechos sin minimizar las deficiencias observadas, los comentarios deben basarse en circunstancias concretas.

**Claro:** se refiere a que el texto que se lea se entienda fácilmente, este se logra cuando el lenguaje manejado es sencillo de forma que atraiga la atención del lector.

**Lógico:** el documento debe contener un pensamiento lógico; es decir, ordenar las ideas, a expresar juicios con suficientes criterios.

**Conciso:** se debe evitar detalles innecesarios e ir directo a los hechos.

**Justificable:** un informe surge por una necesidad y es necesario presentar una justificación del porqué se está presentando.

### **2.6.2. Estructura del informe técnico**

En nuestro país el SRI no tiene estipulado una guía de un Informe Técnico, de tal manera que las empresas deben optar por un modelo que se identifique y este acorde a la empresa en estudio, en este caso en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. estará detallado de la siguiente manera:



- **Formato del informe técnico**
  - Índice
  - TÍTULO DEL INFORME TÉCNICO PROPUESTO

1. Datos generales de la empresa analizada

- Razón social de la empresa
- Nombre Comercial
- RUC
- Representante Legal
- Dirección de la empresa

2. Introducción

2.1 Antecedentes: es el tratamiento que actualmente da la empresa al tema analizado.

2.2 Objetivo General

2.3 Objetivos Específicos

2.4 Línea de Investigación: campo en el que se desarrolla la investigación.

3. Desarrollo del informe

3.1 Equipo de Investigadores

3.2 Proceso del Estudio de mermas

3.2.1 Conocimiento preliminar de la empresa a estudiar: para iniciar la investigación se debe conocer la actividad que realiza la empresa, los procesos y el tratamiento del rubro a investigar.

3.2.2 Diseño de los formatos de recolección de datos: los formatos deben diseñarse de acuerdo a las necesidades de la empresa e investigadores.

3.2.3 Cronograma de recolección de Datos: se planificará el periodo a utilizarse para la recolección de datos, el proceso que a seguir y el lugar en el que se obtendrán los mismos.

3.2.4 Obtención de peso inicial: Se obtendrán el peso de los productos con el cual se iniciará el estudio de mermas.

3.2.5. Recolección de datos: se deberá tomar las muestras.

#### 4. Cálculos

##### 4.1 Fórmula utilizada

$$\text{MERMA} = (\text{PB} - \text{PN}) / \text{PB} * 100$$

En donde:

PB= Es el peso bruto

PN= Es el peso neto

Paso 1: El PB= es la sumatoria del peso inicial, más otros pesos, si hubiesen.

Paso 2: El PN= es la diferencia entre el peso total de los productos y el peso total de mermas.

##### 4.2 Resultados

###### 4.2.1 Determinación del porcentaje de mermas

Para determinar el porcentaje de mermas, se utiliza la fórmula propuesta en el punto 4.1 Fórmula utilizada

###### 4.4.2 Interpretación de los resultados

#### 5. Conclusiones y Recomendaciones

##### 5.1 Conclusiones

##### 5.2 Recomendaciones

#### 6. Anexos

## CAPÍTULO III

### DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE DE MERMAS

#### 3.1 Tipo y diseño de investigación

El presente trabajo de titulación se basa en una investigación aplicada, la cual es definida por Lozada (2014) como aquella que:

[...] busca la generación de conocimiento con aplicación directa a los problemas de la sociedad o el sector productivo. Esta se basa fundamentalmente en los hallazgos de la investigación básica, ocupándose del proceso de enlace entre la teoría y el producto. (pág. 35)

El diseño de la investigación es no experimental, de campo, con un nivel descriptivo y referencial.

#### 3.2 Población y Muestra

Con el propósito de obtener información real, se solicita mediante oficio al Ing. Andrés Jetón, Gerente General de la empresa Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., autorización para realizar la investigación. El Gerente puso a disposición de la investigación al Director Financiero, al Auditor, al Contador General y a tres supervisores, uno por cada sucursal.

Inicialmente, en el diseño del trabajo de titulación, se planteó el estudio de los diez productos de mayor demanda en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.; sin embargo, en el proceso de recolección de datos se consideró necesario incluir todos los productos cárnicos, en vista de que presentan mermas considerables, que afectan directamente a los gastos no deducibles.

Las muestras fueron recolectadas en los tres locales principales:

- Sucursal 1: Italdeli Solano:  
Dirección: Av. Solano 7-98 y Alfonso Moreno Mora - Diagonal al Colegio La Salle.
- Sucursal 2: Italdeli San Sebastián:

Dirección: Simón Bolívar y Baltazar de Calderón esquina. - Sector la Y de San Sebastián.

- Sucursal 3: Italdeli Fábrica

Dirección: Av. Octavio Chacón 4-103 y Vía a Catamarca - Parque Industrial de Cuenca.

### **3.3. Métodos y técnicas de recolección de datos**

La presente investigación se basó en un enfoque cualitativo sustentado en la técnica de la entrevista, la misma que se aplicó al director financiero, al contador, al auditor interno y al jefe de personal, con la finalidad de recolectar información relevante acerca de la empresa; con un diseño no experimental, de campo, con un nivel descriptivo y referencial. De igual forma, se utilizó un enfoque cuantitativo para la recolección de pesos de los productos desde su recepción hasta la venta, a través de formularios para el registro de mermas.

#### **3.3.1. Técnicas de recolección de datos**

Dentro de las técnicas utilizadas para la recolección de datos, se aplicaron las siguientes:

1. Entrevista: Es una conversación que está destinada a recolectar ideas, datos y la información necesaria para una investigación cualitativa, mediante una serie de preguntas y respuestas a los entrevistados; en este caso, se aplicaron entrevistas no estructuradas al Director Financiero y al Auditor Interno, con la finalidad de obtener la información general de la empresa que proporcione un diagnóstico situacional actual. Los supervisores de cada uno de los locales intervenidos proporcionaron información del proceso aplicado.
2. Observación: Es una técnica que consiste en observar la actividad a investigar. A su vez, la observación directa es: “cuando el investigador toma directamente los datos, sin necesidad de cuestionarios o entrevistas” (Torres, Paz, & Salazar, 2006, pág. 4).

En este trabajo, las investigadoras tomaron directamente los pesos de todos los productos cárnicos durante 7 días en cada local, desde las 6h30 a.m. y con la toma de los pesos finales del producto restante en vitrina, hasta las 21h00 pm.

### 3.4. Obtención de los pesos de los productos

Se realizó el primer día un inventario inicial de los pesos de los productos cárnicos existentes en bodega y en vitrina con el objeto de tener un peso inicial. Para la recolección de las muestras se utilizó la balanza digital, y para su registro, con el «formato mermas vitrina», así como con el «formato mermas en transformaciones» (Ver anexos 1) elaborados por las investigadoras. Los resultados obtenidos se detallan a continuación:

Tabla 6.

*Pesos iniciales de cada local*

<b>ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.</b>			
<b>PESOS INICIALES (KG)</b>			
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESO INICIAL AV. SOLANO</b>	<b>PESO INICIAL PARQUE INDUSTRIAL</b>	<b>PESO INICIAL SAN SEBASTIÁN</b>
ADOVO GAUCHO	12,81	11,35	2,80
ALITAS DE POLLO	82,51	67,96	189,40
ALITAS DE POLLO PICANTES	30,07	5,98	5,98
ALITAS EN SALSA BBQ	32,24	12,39	4,54
CARNE FILETEADA DE CERDO	81,16	22,70	31,14
CARNE FILETEADA DE RES	33,63	9,29	11,79
COSTILLA DE RES	13,12	-	14,10
COSTILLA EN SALSA BBQ	37,96	30,44	33,90
FILETE DE PECHUGA	169,45	35,96	106,39
FRITADA DE CERDO	36,43	-	13,24
GUATA	5,70	-	8,68
HIGADO DE RES	35,22	-	0,57
LOMO FALDA DE RES	117,43	36,47	41,71
LOMO FINO DE RES	55,20	2,04	5,70
LOMO FINO DE CERDO	49,44	8,83	6,21
PECHUGA CON HUESO	38,52	17,71	27,62
PIERNITAS DE POLLO	51,46	5,45	12,42
PULPA DE CERDO	75,83	20,90	57,70
LOMO FALDA CERDO	64,99	41,95	-
CARNE GUOLASH	13,49	2,61	11,24
PECHUGA A LA NARANJA	16,99	-	-
PECHUGA AL AJILLO	18,85	8,78	4,65
PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE	18,24	-	-
SALON DE RES	44,06	-	-
CARNE DES (MEDIA RES)	205,91	26,90	66,16
LOMO BIFE DE CERDO	13,18	-	-
CARNE CERDO ADOVADA	0,46	0,41	0,58
LENGUA	27,22	-	-
CARNE MOLIDA DE RES	10,88	-	11,26
CARNE MOLIDA DE CERDO	3,69	-	-
POLLO CRIOLLO	116,96	4,94	0,88
COSTILLAR DE CERDO	91,19	-	-

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras.

### **3.5. Determinación del porcentaje de mermas**

Luego del correspondiente pesaje de los productos cárnicos y su registro en los formularios respectivos se unificaron las mermas por cada local para determinar el porcentaje por este concepto. Al consultar al SRI respecto a las fórmulas establecidas para elaborar el informe técnico y acreditar mermas como un gasto deducible a nivel del país, lo cual es solicitado por este organismo, la entidad informa que no existe y que cada empresa está en libertad de acogerse al método acorde a su actividad económica. Con el fin de cumplir con los objetivos propuestos, las investigadoras aplicaron la fórmula de Klinger, docente del Centro de Estudios Económicos y Sociales para el Desarrollo<sup>1</sup> (CESDE):

$$\text{MERMA} = (\text{PB} - \text{PN}) / \text{PB} * 100$$

En donde:

PB= Es el peso bruto

PN= Es el peso neto

Paso 1: El PB es la sumatoria entre peso inicial y peso de transformación.

Sabiendo que peso de transformación es el que surge en los productos que se consideran materia prima: carne media res y pulpa de cerdo.

Paso 2: El PN es la diferencia entre el peso total de los productos y el peso total de mermas.


A continuación, se detallan las tablas 7 ,8 y 9 de «formatos de registro de mermas» de cada una de las sucursales, en las cuales constan los pesos obtenidos diariamente y sus mermas respectivas en cada proceso.

---

<sup>1</sup> CESDE: Institución de Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano, aprobado por la Secretaría de Educación Municipal. Se encuentra ubicado en la ciudad de Medellín, capital del Departamento de Antioquia, República de Colombia. Tiene como propósito ofrecer a la comunidad y al sector empresarial, una amplia oferta de servicios educativos.

Tabla 7.

Formato para estudio de mermas vitrina

 <b>ITALDELIDELICATESSEN LTDA.</b>									
<b>LOCAL #1 AVENIDA SOLANO</b>									
<b>FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS VITRINA (PESO EN KILOGRAMOS)</b>									
FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO	PESO INICIAL	PESOS TRANSFORMACIÓN	REGISTRO MERMAS	MERMAS TRANSFORMACIÓN	TOTAL PESOS PRODUCTO	TOTAL MERMAS PRODUCTO	PORCENTAJE DE MERMAS
15/01/2019	4009801	ADOVO GAUCHO	12,805				12,805	0,000	4,44
16/01/2019					0,315		0,000	0,315	
17/01/2019					0,090		0,000	0,090	
18/01/2019			35,750		0,220		35,750	0,220	
19/01/2019					0,345		0,000	0,345	
20/01/2019					0,025		0,000	0,025	
21/01/2019							1,160	0,000	
<b>TOTAL</b>			48,555		2,155		48,555	2,155	
15/01/2019	4009410	ALITAS DE POLLO	82,510		0,630		82,510	0,630	1,78
16/01/2019					0,765		0,000	0,765	
17/01/2019			60,000		1,180		60,000	1,180	
18/01/2019					0,000		0,000	0,000	
19/01/2019					0,695		0,000	0,695	
20/01/2019					0,000		0,000	0,000	
21/01/2019			50,200		0,160		50,200	0,160	

<b>TOTAL</b>			192,710		3,430		192,710	3,430	
15/01/2019	<b>4009810</b>	<b>ALITAS DE POLLO PICANTES</b>	30,065		0		30,065	0,000	<b>4,10</b>
16/01/2019					0		0,000	0,000	
17/01/2019					0,090		0,000	0,090	
18/01/2019			20,95		0,350		20,950	0,350	
19/01/2019					0,555		0,000	0,555	
20/01/2019					0,645		0,000	0,645	
21/01/2019					0,45		0,000	0,450	
<b>TOTAL</b>			51,015		2,090		51,015	2,090	
15/01/2019	<b>4009804</b>	<b>ALITAS EN SALSA BBQ</b>	34,240		0,680		34,240	0,680	<b>5,82</b>
16/01/2019					0,500		0,000	0,500	
17/01/2019					0,660		0,000	0,660	
18/01/2019			57,1		0,5745		57,100	0,575	
19/01/2019					1,085		0,000	1,085	
20/01/2019					0,925		0,000	0,925	
21/01/2019					0,895		0,000	0,895	
<b>TOTAL</b>			91,340	0,000	5,320	0,000	91,340	5,320	
15/01/2019	<b>4009210</b>	<b>CARNE FILETIADA DE CERDO</b>	81,155	49,68	0,695	0,178	130,835	0,873	<b>2,72</b>
16/01/2019					0,795		0,000	0,795	
17/01/2019				47,04	0,799	1,130	47,040	1,929	
18/01/2019					0,775		0,000	0,775	
19/01/2019				37,14	0,696	0,098	37,140	0,794	
20/01/2019					0,768		0,000	0,768	
21/01/2019				39,84	0,720	0,283	39,840	1,003	
<b>TOTAL</b>			81,155	173,7	5,248	1,68906588	254,855	6,937	
15/01/2019	<b>4009115</b>		33,63	58,18	1,250	0,835	91,810	2,085	<b>2,36</b>



16/01/2019		<b>CARNE FILETIADA DE RES</b>		42,34	1,888	0,273	42,340	2,161	
17/01/2019				81,187	1,715	1,505	81,187	3,220	
18/01/2019			88,16	83,100	1,639	0,068	171,260	1,707	
19/01/2019			76,26	85,425	1,920	0,112	161,685	2,032	
20/01/2019			0		1,634		0,000	1,634	
21/01/2019			38,42	38,22	1,490	0,391	76,640	1,881	
<b>TOTAL</b>			236,47	388,452	11,536	3,18432024	624,922	14,7203202	
15/01/2019	<b>4009102</b>	<b>COSTILLA DE RES</b>	13,115		0,120		13,115	0,120	<b>0,49</b>
16/01/2019					0,000		0,000	0,000	
17/01/2019					0,100		0,000	0,100	
18/01/2019			15,7		0,000		15,700	0,000	
19/01/2019					0,000		0,000	0,000	
20/01/2019					0,000		0,000	0,000	
21/01/2019			16,1		0,000		16,100	0,000	
<b>TOTAL</b>			44,915		0,22		44,915	0,22	
15/01/2019	<b>4009805</b>	<b>COSTILLAS EN SALSA BBQ</b>	37,960		0,145		37,960	0,145	<b>5,05</b>
16/01/2019					0,355		0,000	0,355	
17/01/2019					1,665		0,000	1,665	
18/01/2019			45,500		0,610		45,500	0,610	
19/01/2019					0,625		0,000	0,625	
20/01/2019					0,425		0,000	0,425	
21/01/2019					0,390		0,000	0,390	
<b>TOTAL</b>			83,460		4,215		83,460	4,215	
15/01/2019	<b>4009402</b>		169,45		2,220		169,450	2,220	<b>5,99</b>
16/01/2019			50,72		4,473		50,720	4,473	
17/01/2019			131,26		3,719		131,260	3,719	

18/01/2019			49		4,700		49,000	4,700	
19/01/2019		<b>FILETE DE PECHUGA</b>			4,475		0,000	4,475	
20/01/2019					3,6805		0,000	3,681	
21/01/2019			51,8		3,8300		51,800	3,830	
<b>TOTAL</b>			452,23		27,0975		452,23	27,0975	
15/01/2019	<b>4009221</b>	<b>FRITADA DE CERDO</b>	36,43		0,190		36,430	0,190	<b>3,61</b>
16/01/2019					0,280		0,000	0,280	
17/01/2019			23,3		0,275		23,300	0,275	
18/01/2019			22,9		0,405		22,900	0,405	
19/01/2019					0,515		0,000	0,515	
20/01/2019					0,430		0,000	0,430	
21/01/2019							0,885	0,000	
<b>TOTAL</b>			82,63		2,98		82,63	2,98	
15/01/2019	<b>4009161</b>	<b>GUATA</b>	5,700		0,700		5,700	0,700	<b>9,90</b>
16/01/2019					0,000		0,000	0,000	
17/01/2019			15,400		0,405		15,400	0,405	
18/01/2019			20,100		1,665		20,100	1,665	
19/01/2019					0,990		0,000	0,990	
20/01/2019					0,535		0,000	0,535	
21/01/2019			15,300		1,300		15,300	1,300	
<b>TOTAL</b>			56,500		5,595		56,500	5,595	
15/01/2019	<b>4009118</b>	<b>HIGADO DE RES</b>	35,220		1,035		35,220	1,035	<b>10,30</b>
16/01/2019					0,985		0,000	0,985	
17/01/2019					0,980		0,000	0,980	
18/01/2019			10,300		0,920		10,300	0,920	
19/01/2019					0,880		0,000	0,880	

20/01/2019					0,980		0,000	0,980	
21/01/2019			14,600		0,415		14,600	0,415	
<b>TOTAL</b>			60,120		6,195		60,120	6,195	
15/01/2019	4009101	LOMO FALDA DE RES	117,430		2,235		117,430	2,235	4,56
16/01/2019			86,020		2,980		86,020	2,980	
17/01/2019			153,750		4,080		153,750	4,080	
18/01/2019			66,540		3,290		66,540	3,290	
19/01/2019			169,100		7,655		169,100	7,655	
20/01/2019			0,000		3,075		0,000	3,075	
21/01/2019			43,680		5,679		43,680	5,679	
<b>TOTAL</b>			636,520		28,994		636,520	28,994	
15/01/2019	4009111	LOMO FINO DE RES	55,2		0,212		55,200	0,212	2,35
16/01/2019			37,4		1,12		37,400	1,120	
17/01/2019			50,85		1,09		50,850	1,090	
18/01/2019			58,43		0,85		58,430	0,850	
19/01/2019			26,5		1,335		26,500	1,335	
20/01/2019					0,605		0,000	0,605	
21/01/2019			29,12		0,831		29,120	0,831	
<b>TOTAL</b>			257,5		6,043		257,5	6,043	
15/01/2019	4009201	LOMO FINO DE CERDO	49,440		1,200		49,440	1,200	4,19
16/01/2019			28,700		0,650		28,700	0,650	
17/01/2019					0,920		0,000	0,920	
18/01/2019			54,200		0,455		54,200	0,455	
19/01/2019					1,135		0,000	1,135	
20/01/2019					0,535		0,000	0,535	

21/01/2019					0,650		0,000	0,650	
<b>TOTAL</b>			132,340		5,545		132,340	5,545	
15/01/2019	<b>4009401</b>	<b>PECHUGA CON HUESO</b>	44,645		0,890		44,645	0,890	<b>4,89</b>
16/01/2019			17,700		0,985		17,700	0,985	
17/01/2019			38,520		1,021		38,520	1,021	
18/01/2019					0,780		0,000	0,780	
19/01/2019			32,400		0,950		32,400	0,950	
20/01/2019					1,002		0,000	1,002	
21/01/2019					0,889		0,000	0,889	
<b>TOTAL</b>			133,265		6,517		133,265	6,517	
15/01/2019	<b>4009405</b>	<b>PIERNITAS DE POLLO</b>	51,455		0,485		51,455	0,485	<b>4,68</b>
16/01/2019					0,290		0,000	0,290	
17/01/2019			61,560		1,070		61,560	1,070	
18/01/2019					0,785		0,000	0,785	
19/01/2019			15,300		1,105		15,300	1,105	
20/01/2019					1,230		0,000	1,230	
21/01/2019			0,180		1,045		0,180	1,045	
<b>TOTAL</b>			128,495	0,000	6,010	0,000	128,495	6,010	
15/01/2019	<b>4009200</b>	<b>PULPA DE CERDO</b>	75,825		1,890		75,825	1,890	<b>2,96</b>
16/01/2019			107,200		1,230		107,200	1,230	
17/01/2019					1,660		0,000	1,660	
18/01/2019			89,300		1,290		89,300	1,290	
19/01/2019			44,400		1,250		44,400	1,250	
20/01/2019					1,670		0,000	1,670	
21/01/2019			53,650		1,990		53,650	1,990	

<b>TOTAL</b>			370,375	0,000	10,980	0,000	370,375	10,980	
15/01/2019	<b>4009252</b>	<b>LOMO FALDA DE CERDO</b>	64,985		2,795		64,985	2,795	<b>5,59</b>
16/01/2019					1,905		0,000	1,905	
17/01/2019			38,100		2,825		38,100	2,825	
18/01/2019					2,630		0,000	2,630	
19/01/2019			33,400		2,730		33,400	2,730	
20/01/2019					2,465		0,000	2,465	
21/01/2019			182,000		2,450		182,000	2,450	
<b>TOTAL</b>			318,485		17,800		318,485	17,800	
15/01/2019	<b>4009114</b>	<b>CARNE GOULASH</b>	13,485	53,300	0,485	0,765	66,785	1,250	<b>2,72</b>
16/01/2019					0,590		0,000	0,590	
17/01/2019					0,430		0,000	0,430	
18/01/2019				10,260	0,795	0,008	10,260	0,803	
19/01/2019				69,680	0,455	0,380	69,680	0,835	
20/01/2019					0,465		0,000	0,465	
21/01/2019			21,300	21,100	0,552	0,216	42,400	0,768	
<b>TOTAL</b>			34,785		3,772		189,125	5,141	
15/01/2019	<b>4009803</b>	<b>PECHUGA ALA NARANJA</b>	16,985		0,000		16,985	0,000	<b>1,95</b>
16/01/2019					0,065		0,000	0,065	
17/01/2019					0,070		0,000	0,070	
18/01/2019			9,200		0,205		9,200	0,205	
19/01/2019					0,065		0,000	0,065	
20/01/2019					0,105		0,000	0,105	
21/01/2019					0,000		0,000	0,000	

<b>TOTAL</b>			26,185		0,510		26,185	0,510	
15/01/2019	<b>41122901</b>	<b>PECHUGA AL AJILLO</b>	18,850		0,000		18,850	0,000	<b>1,57</b>
16/01/2019					0,175		0,000	0,175	
17/01/2019					0,015		0,000	0,015	
18/01/2019			29,950		0,160		29,950	0,160	
19/01/2019					0,220		0,000	0,220	
20/01/2019					0,095		0,000	0,095	
21/01/2019					0,100		0,000	0,100	
<b>TOTAL</b>			48,800		0,765		48,800	0,765	
15/01/2019	<b>4009802</b>	<b>PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE</b>	18,240		0,035		18,240	0,035	<b>2,56</b>
16/01/2019					0,480		0,000	0,480	
17/01/2019					0,040		0,000	0,040	
18/01/2019			9,700		0,070		9,700	0,070	
19/01/2019					0,000		0,000	0,000	
20/01/2019					0,020		0,000	0,020	
21/01/2019					0,070		0,000	0,070	
<b>TOTAL</b>			27,940		0,715		27,940	0,715	
15/01/2019	<b>4009159</b>	<b>SALON DE RES</b>	44,055		0,225		44,055	0,225	<b>1,80</b>
16/01/2019			24,600		0,445		24,600	0,445	
17/01/2019			35,900		0,295		35,900	0,295	
18/01/2019					0,505		0,000	0,505	
19/01/2019					0,140		0,000	0,140	
20/01/2019					0,305		0,000	0,305	
21/01/2019			19,300		0,315		19,300	0,315	

<b>TOTAL</b>			123,855		2,230		123,855	2,230	
15/01/2019	<b>4009100</b>	<b>CARNE DE RES (MEDIA RES)</b>	205,905	22,580	0,990	0,428	228,485	1,418	<b>0,65</b>
16/01/2019			88,400	18,000	0,300	0,116	106,400	0,416	
17/01/2019			197,200	24,240	0,125	0,449	221,440	0,574	
18/01/2019			338,900	110,550	0,410	2,858	449,450	3,268	
19/01/2019			167,400	23,880	1,005	0,031	191,280	1,036	
20/01/2019					0,915		0,000	0,915	
21/01/2019			29,400		0,325		29,400	0,325	
<b>TOTAL</b>			1027,205		4,070		1226,455	7,953	
15/01/2019	<b>4009855</b>	<b>LOMO BIFE DE CERDO</b>	13,175		0,000		13,175	0,000	<b>0,80</b>
16/01/2019					0,080		0,000	0,080	
17/01/2019					0,025		0,000	0,025	
18/01/2019					0,000		0,000	0,000	
19/01/2019					0,000		0,000	0,000	
20/01/2019					0,000		0,000	0,000	
21/01/2019					0,000		0,000	0,000	
<b>TOTAL</b>			13,175		0,105		13,175	0,105	
15/01/2019	<b>4009214</b>	<b>CARNE CERDO ADOVADA</b>	0,460		0,054		0,460	0,054	<b>3,54</b>
16/01/2019					0,143		0,000	0,143	
17/01/2019			8,890		0,015		8,890	0,015	
18/01/2019			5,760		0,025		5,760	0,025	
19/01/2019			5,456		0,399		5,456	0,399	
20/01/2019					0,094		0,000	0,094	
21/01/2019			3,570		0,125		3,570	0,125	
<b>TOTAL</b>			24,136		0,855		24,136	0,855	

15/01/2019	4009120	LENGUA	27,215		0		27,215	0,000	0,00	
16/01/2019					0		0,000	0,000		
17/01/2019					0		0,000	0,000		
18/01/2019					0		0,000	0,000		
19/01/2019					0		0,000	0,000		
20/01/2019					0		0,000	0,000		
21/01/2019					0		0,000	0,000		
<b>TOTAL</b>			27,215		0		27,215	0		
15/01/2019	49126	CARNE MOLIDA DE RES	10,880	91,293	0,998	0,368	102,173	1,366	2,24	
16/01/2019				23,480	0,090	0,152	23,480	0,242		
17/01/2019				26,540	0,100	0,492	26,540	0,592		
18/01/2019				30,190	29,950	1,315	0,161	60,140		1,476
19/01/2019				32,380	1,030	0,042	32,380	1,072		
20/01/2019				53,060	1,045	0,040	53,060	1,085		
21/01/2019				38,880	1,320	0,391	38,880	1,711		
<b>TOTAL</b>			41,070	295,583	5,898	1,646	336,653	7,544		
15/01/2019	4009256	CARNE MOLIDA DE CERDO	3,690	10,320	0,000	0,067	14,010	0,067	2,42	
16/01/2019					0,000		0,000	0,000		
17/01/2019				5,400	0,060	0,130	5,400	0,190		
18/01/2019					0,500		0,000	0,500		
19/01/2019				7,500	0,740	0,000	0,002	8,240		0,002
20/01/2019					0,000		0,000	0,000		
21/01/2019				5,240	0,000	0,037	5,240	0,037		
<b>TOTAL</b>			11,190		0,560		32,890	0,796		
15/01/2019	49301	POLLO CRIOLLO	116,960		1,995		116,960	1,995	4,04	



16/01/2019			76,000		2,195		76,000	2,195	
17/01/2019					2,225		0,000	2,225	
18/01/2019			82,200		2,340		82,200	2,340	
19/01/2019			109,700		2,430		109,700	2,430	
20/01/2019					2,076		0,000	2,076	
21/01/2019					2,275		0,000	2,275	
<b>TOTAL</b>			384,860		15,536		384,860	15,536	
15/01/2019	<b>4009215</b>	<b>COSTILLAR CERDO</b>	91,190		0,370		91,190	0,370	<b>1,00</b>
16/01/2019					0,160		0,000	0,160	
17/01/2019					0,100		0,000	0,100	
18/01/2019					0,225		0,000	0,225	
19/01/2019					0,000		0,000	0,000	
20/01/2019					0,000		0,000	0,000	
21/01/2019					0,055		0,000	0,055	
<b>TOTAL</b>			91,190		0,910		91,190	0,910	
<b>Observaciones</b>									
<b>ELABORADO POR:</b>									
JOSSELYNE BRITO ESTUDIANTE  ELIZABETH ZHAGUI ESTUDIANTE									

Tabla 8.

Formato para estudio de mermas vitrina

ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.									
LOCAL #2 PARQUE INDUSTRIAL									
FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS VITRINA (PESO EN KILOGRAMOS)									
FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO	PESO INICIAL	PESOS TRANSFORMACIÓN	REGISTRO MERMAS	MERMAS TRANSFORMACIÓN	TOTAL PESOS PRODUCTO	TOTAL MERMAS PRODUCTO	PORCENTAJE MERMAS
22/01/2019	4009801	ADOVO GAUCHO	11,35		0,03		11,35	0,03	4,01
23/01/2019					0,07		-	0,07	
24/01/2019					0,14		-	0,14	
25/01/2019							-	-	
26/01/2019					0,07		-	0,07	
27/01/2019					0,13		-	0,13	
28/01/2019					0,03		-	0,03	
29/01/2019								-	
<b>TOTAL</b>			<b>11,35</b>	<b>-</b>	<b>0,46</b>	<b>-</b>	<b>11,35</b>	<b>0,46</b>	
22/01/2019	4009410	ALITAS DE POLLO	67,96		0,31		67,96	0,31	1,70
23/01/2019					0,13		-	0,13	
24/01/2019					0,18		-	0,18	
25/01/2019					0,10		-	0,10	

26/01/2019					0,40		-	0,40	
27/01/2019					0,29		-	0,29	
28/01/2019					0,34		-	0,34	
29/01/2019			45,30		0,20		45,30	0,20	
<b>TOTAL</b>			<b>113,26</b>	<b>-</b>	<b>1,93</b>	<b>-</b>	<b>113,26</b>	<b>1,93</b>	
<b>FECHA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PESO INICIAL</b>	<b>PESOS TRANSFORMACIÓN</b>	<b>REGISTRO MERMAS</b>	<b>MERMAS TRANSFORMACIÓN</b>	<b>TOTAL PESOS PRODUCTO</b>	<b>TOTAL MERMAS PRODUCTO PRODUCTO</b>	<b>PORCENTAJE MERMAS</b>
22/01/2019	<b>4009810</b>	<b>ALITAS DE POLLO PICANTES</b>	5,98				5,98	-	<b>4,12</b>
23/01/2019							-	-	
24/01/2019					0,05		-	0,05	
25/01/2019					0,03		-	0,03	
26/01/2019					0,13		-	0,13	
27/01/2019					0,10		-	0,10	
28/01/2019					0,15		-	0,15	
29/01/2019					6,40		0,06	6,40	
<b>TOTAL</b>			<b>12,38</b>	<b>-</b>	<b>0,51</b>	<b>-</b>	<b>12,38</b>	<b>0,51</b>	
22/01/2019	<b>4009804</b>	<b>ALITAS EN SALSA BBQ</b>	12,39		0,06		12,39	0,06	<b>5,55</b>
23/01/2019					0,01		-	0,01	
24/01/2019					0,12		-	0,12	
25/01/2019					0,26		-	0,26	
26/01/2019					0,28		-	0,28	
27/01/2019					0,11		-	0,11	
28/01/2019					0,10		-	0,10	
29/01/2019					5,90		0,07	5,90	

<b>TOTAL</b>			<b>18,29</b>	<b>-</b>	<b>1,01</b>	<b>-</b>	<b>18,29</b>	<b>1,01</b>	
22/01/2019	<b>4009210</b>	<b>CARNE FILETIADA DE CERDO</b>	22,70		0,09		22,70	0,09	<b>2,67</b>
23/01/2019					0,04		-	0,04	
24/01/2019				23,63	0,15	0,42	23,63	0,57	
25/01/2019					0,16		-	0,16	
26/01/2019				31,50	0,08	0,80	31,50	0,88	
27/01/2019				21,50	0,15	0,55	21,50	0,70	
28/01/2019					0,12		-	0,12	
29/01/2019					0,10		-	0,10	
<b>TOTAL</b>			<b>22,70</b>	<b>76,63</b>	<b>0,88</b>	<b>1,77</b>	<b>99,33</b>	<b>2,65</b>	
22/01/2019	<b>4009115</b>	<b>CARNE FILETIADA DE RES</b>	9,29		0,15		9,29	0,15	<b>2,30</b>
23/01/2019				16,98		0,12	16,98	0,12	
24/01/2019				7,38	0,12	0,07	7,38	0,18	
25/01/2019				24,99	0,14	0,49	24,99	0,63	
26/01/2019				18,10	0,13	0,35	18,10	0,48	
27/01/2019					0,14		-	0,14	
28/01/2019				16,15	0,16	0,20	16,15	0,36	
29/01/2019					0,08		-	0,08	
<b>TOTAL</b>			<b>9,29</b>	<b>83,60</b>	<b>0,91</b>	<b>1,23</b>	<b>92,89</b>	<b>2,13</b>	
22/01/2019	<b>4009102</b>	<b>COSTILLA DE RES</b>					-	-	<b>0,45</b>
23/01/2019				8,40	0,03		8,40	0,03	
24/01/2019				4,40	0,02		4,40	0,02	
25/01/2019				10,45	0,04		10,45	0,04	
26/01/2019				8,10	0,03		8,10	0,03	
27/01/2019					0,03		-	0,03	

28/01/2019					0,03		-	0,03			
29/01/2019			11,50		0,01		11,50	0,01			
<b>TOTAL</b>			<b>42,85</b>	<b>-</b>	<b>0,19</b>	<b>-</b>	<b>42,85</b>	<b>0,19</b>			
22/01/2019	<b>4009805</b>	<b>COSTILLAS EN SALSA BBQ</b>	30,44		0,07		30,44	0,07	<b>4,88</b>		
23/01/2019					0,14		-	0,14			
24/01/2019					0,23		-	0,23			
25/01/2019					0,15		-	0,15			
26/01/2019					0,16		-	0,16			
27/01/2019					0,37		-	0,37			
28/01/2019					0,13		-	0,13			
29/01/2019							0,25	-		0,25	
<b>TOTAL</b>			<b>30,44</b>	<b>-</b>	<b>1,49</b>	<b>-</b>	<b>30,44</b>	<b>1,49</b>			
22/01/2019			<b>4009402</b>	<b>FILETE DE PECHUGA</b>	35,96		0,33			35,96	0,33
23/01/2019		10,00				0,27		10,00	0,27		
24/01/2019		4,80				1,26		4,80	1,26		
25/01/2019		10,10				0,83		10,10	0,83		
26/01/2019		21,00				1,08		21,00	1,08		
27/01/2019						0,34		-	0,34		
28/01/2019						0,77		-	0,77		
29/01/2019		10,70				0,56		10,70	0,56		
<b>TOTAL</b>			<b>92,56</b>	<b>-</b>	<b>5,42</b>	<b>-</b>	<b>92,56</b>	<b>5,42</b>			
22/01/2019	<b>4009221</b>	<b>FRITADA DE CERDO</b>					-	-	<b>3,48</b>		
23/01/2019							-	-			
24/01/2019			4,60		0,04		4,60	0,04			

25/01/2019			4,60		0,05		4,60	0,05	
26/01/2019					0,10		-	0,10	
27/01/2019					0,02		-	0,02	
28/01/2019					0,10		-	0,10	
29/01/2019					0,02		-	0,02	
<b>TOTAL</b>			<b>9,20</b>	<b>-</b>	<b>0,32</b>	<b>-</b>	<b>9,20</b>	<b>0,32</b>	
22/01/2019	<b>4009161</b>	<b>GUATA</b>					-	-	<b>9,73</b>
23/01/2019			4,95				4,95	-	
24/01/2019					0,09		-	0,09	
25/01/2019			3,95		0,05		3,95	0,05	
26/01/2019					0,29		-	0,29	
27/01/2019					0,28		-	0,28	
28/01/2019			3,80		0,27		3,80	0,27	
29/01/2019					0,27		-	0,27	
<b>TOTAL</b>			<b>12,70</b>		<b>1,24</b>		<b>12,70</b>	<b>1,24</b>	
22/01/2019	<b>4009118</b>	<b>HIGADO DE RES</b>					-	-	<b>10,11</b>
23/01/2019			4,70				4,70	-	
24/01/2019							-	-	
25/01/2019					0,24		-	0,24	
26/01/2019			4,00		0,05		4,00	0,05	
27/01/2019					0,43		-	0,43	
28/01/2019					0,16		-	0,16	
29/01/2019					0,02		-	0,02	
<b>TOTAL</b>			<b>8,70</b>		<b>0,88</b>		<b>8,70</b>	<b>0,88</b>	
22/01/2019	<b>4009101</b>		36,47		0,47		36,47	0,47	<b>4,37</b>

23/01/2019		<b>LOMO FALDA DE RES</b>	40,70		0,97		40,70	0,97	
24/01/2019			22,90		1,41		22,90	1,41	
25/01/2019			25,55		0,87		25,55	0,87	
26/01/2019			54,20		1,01		54,20	1,01	
27/01/2019					0,96		-	0,96	
28/01/2019					1,26		-	1,26	
29/01/2019					0,93		-	0,93	
<b>TOTAL</b>			<b>179,82</b>	<b>-</b>	<b>7,85</b>	<b>-</b>	<b>179,82</b>	<b>7,85</b>	
22/01/2019	<b>4009111</b>	<b>LOMO FINO DE RES</b>	2,04		0,01		2,04	0,01	<b>2,24</b>
23/01/2019			5,90				5,90	-	
24/01/2019			5,10				5,10	-	
25/01/2019					0,32		-	0,32	
26/01/2019			38,90		0,12		38,90	0,12	
27/01/2019					0,77		-	0,77	
28/01/2019					0,05		-	0,05	
29/01/2019			5,40		0,02		5,40	0,02	
<b>TOTAL</b>			<b>57,34</b>	<b>-</b>	<b>1,28</b>	<b>-</b>	<b>57,34</b>	<b>1,28</b>	
22/01/2019	<b>4009201</b>	<b>LOMO FINO DE CERDO</b>	8,83		0,13		8,83	0,13	<b>4,13</b>
23/01/2019					0,07		-	0,07	
24/01/2019					0,15		-	0,15	
25/01/2019					0,02		-	0,02	
26/01/2019			7,40		0,09		7,40	0,09	
27/01/2019					0,12		-	0,12	
28/01/2019					0,07		-	0,07	
29/01/2019					0,05		-	0,05	
<b>TOTAL</b>			<b>16,23</b>	<b>-</b>	<b>0,67</b>	<b>-</b>	<b>16,23</b>	<b>0,67</b>	

22/01/2019	4009401	PECHUGA CON HUESO	17,71		0,18		17,71	0,18	4,46
23/01/2019					0,39		-	0,39	
24/01/2019			5,20		0,19		5,20	0,19	
25/01/2019			10,80		0,02		10,80	0,02	
26/01/2019			5,20		0,04		5,20	0,04	
27/01/2019					0,13		-	0,13	
28/01/2019					0,49		-	0,49	
29/01/2019					0,31		-	0,31	
<b>TOTAL</b>			<b>38,91</b>	<b>-</b>	<b>1,74</b>	<b>-</b>	<b>38,91</b>	<b>1,74</b>	
22/01/2019	4009405	PIERNITAS DE POLLO	5,45		0,21		5,45	0,21	4,29
23/01/2019					0,05		-	0,05	
24/01/2019			10,00		0,16		10,00	0,16	
25/01/2019			10,10		0,28		10,10	0,28	
26/01/2019					0,29		-	0,29	
27/01/2019					0,30		-	0,30	
28/01/2019					0,11		-	0,11	
29/01/2019			10,10		0,15		10,10	0,15	
<b>TOTAL</b>			<b>35,65</b>	<b>-</b>	<b>1,53</b>	<b>-</b>	<b>35,65</b>	<b>1,53</b>	
22/01/2019	4009200	PULPA DE CERDO	20,90		0,97		20,90	0,97	2,77
23/01/2019							-	-	
24/01/2019			8,00		0,34		8,00	0,34	
25/01/2019			31,75		0,45		31,75	0,45	
26/01/2019			66,40		0,79		66,40	0,79	
27/01/2019					0,68		-	0,68	
28/01/2019			32,40		0,54		32,40	0,54	
29/01/2019					0,66		-	0,66	



<b>TOTAL</b>			<b>159,45</b>	<b>-</b>	<b>4,42</b>	<b>-</b>	<b>159,45</b>	<b>4,42</b>	
22/01/2019	<b>4009252</b>	<b>LOMO FALDA DE CERDO</b>	41,95		0,07		41,95	0,07	<b>5,61</b>
23/01/2019						-	-		
24/01/2019					0,27		-	0,27	
25/01/2019					0,19		-	0,19	
26/01/2019					0,43		-	0,43	
27/01/2019					0,12		-	0,12	
28/01/2019					1,19		-	1,19	
29/01/2019					0,10		-	0,10	
<b>TOTAL</b>			<b>41,95</b>	<b>-</b>	<b>2,36</b>	<b>-</b>	<b>41,95</b>	<b>2,36</b>	
22/01/2019	<b>4009114</b>	<b>CARNE GOULASH</b>	2,61		0,12		2,61	0,12	<b>2,65</b>
23/01/2019				6,10	0,04	0,04	6,10	0,08	
24/01/2019				10,65	0,03	0,09	10,65	0,12	
25/01/2019				12,20	0,12	0,24	12,20	0,36	
26/01/2019				8,45	0,10	0,16	8,45	0,26	
27/01/2019					0,12		-	0,12	
28/01/2019				4,10	0,04	0,05	4,10	0,09	
29/01/2019				8,20	0,07	0,18	8,20	0,24	
<b>TOTAL</b>			<b>2,61</b>	<b>49,70</b>	<b>0,61</b>	<b>0,77</b>	<b>52,31</b>	<b>1,38</b>	
22/01/2019	<b>4009803</b>	<b>PECHUGA ALA NARANJA</b>					-	-	<b>-</b>
23/01/2019							-	-	
24/01/2019							-	-	
25/01/2019					0,07		0,07	-	
26/01/2019					0,04		0,04	-	
27/01/2019					0,01		0,01	-	
28/01/2019							-	-	

29/01/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>			-	-	<b>0,11</b>	-	<b>0,11</b>	-	
22/01/2019	<b>41122901</b>	<b>PECHUGA AL AJILLO</b>	8,78		0,02		8,78	0,02	<b>1,48</b>
23/01/2019					0,01		-	0,01	
24/01/2019					0,11		-	0,11	
25/01/2019					0,01		-	0,01	
26/01/2019					0,03		-	0,03	
27/01/2019					0,03		-	0,03	
28/01/2019					0,02		-	0,02	
29/01/2019			6,60				6,60	-	
<b>TOTAL</b>			<b>15,38</b>	-	<b>0,23</b>	-	<b>15,38</b>	<b>0,23</b>	
22/01/2019	<b>4009802</b>	<b>PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE</b>	3,45		0,10		3,45	0,10	<b>2,54</b>
23/01/2019					0,04		-	0,04	
24/01/2019							-	-	
25/01/2019					0,02		-	0,02	
26/01/2019			6,60		0,02		6,60	0,02	
27/01/2019					0,02		-	0,02	
28/01/2019					0,02		-	0,02	
29/01/2019					0,04		-	0,04	
<b>TOTAL</b>			<b>10,05</b>	-	<b>0,26</b>	-	<b>10,05</b>	<b>0,26</b>	
22/01/2019	<b>4009159</b>	<b>SALON DE RES</b>					-	-	<b>1,55</b>
23/01/2019				2,00		0,01	2,00	0,01	
24/01/2019				3,34		0,07	3,34	0,07	
25/01/2019							-	-	
26/01/2019							-	-	
27/01/2019							-	-	

28/01/2019				4,10		0,05	4,10	0,05	
29/01/2019				2,15		0,05	2,15	0,05	
<b>TOTAL</b>				<b>11,59</b>	<b>-</b>	<b>0,18</b>	<b>11,59</b>	<b>0,18</b>	
22/01/2019	<b>4009100</b>	<b>CARNE DE RES (MEDIA RES)</b>	26,90		0,31		26,90	0,31	<b>0,63</b>
23/01/2019			29,40		0,24		29,40	0,24	
24/01/2019			38,70		0,38		38,70	0,38	
25/01/2019			44,95		0,03		44,95	0,03	
26/01/2019			51,20		0,21		51,20	0,21	
27/01/2019					0,23		-	0,23	
28/01/2019			37,00		0,28		37,00	0,28	
29/01/2019			54,00		0,12		54,00	0,12	
<b>TOTAL</b>			<b>282,15</b>	<b>-</b>	<b>1,78</b>	<b>-</b>	<b>282,15</b>	<b>1,78</b>	
22/01/2019	<b>4009855</b>	<b>LOMO BIFE DE CERDO</b>					-	-	
23/01/2019							-	-	
24/01/2019							-	-	
25/01/2019							-	-	
26/01/2019							-	-	
27/01/2019							-	-	
28/01/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>							-	-	
22/01/2019	<b>4009214</b>	<b>CARNE CERDO ADOVADA</b>	0,41				0,41	-	<b>3,31</b>
23/01/2019			1,76		0,06		1,76	0,06	
24/01/2019					0,06		-	0,06	
25/01/2019			7,20		0,01		7,20	0,01	
26/01/2019					0,09		-	0,09	
27/01/2019					0,10		-	0,10	

28/01/2019							-	-	
29/01/2019			1,80		0,06		1,80	0,06	
<b>TOTAL</b>			<b>11,17</b>	<b>-</b>	<b>0,37</b>	<b>-</b>	<b>11,17</b>	<b>0,37</b>	
22/01/2019	<b>4009120</b>	<b>LENGUA</b>					-	-	
23/01/2019							-	-	
24/01/2019							-	-	
25/01/2019							-	-	
26/01/2019							-	-	
27/01/2019							-	-	
28/01/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>							-	-	
22/01/2019	<b>49126</b>	<b>CARNE MOLIDA DE RES</b>			0,32		-	0,32	<b>2,13</b>
23/01/2019			9,20	5,55	0,01	0,04	14,75	0,05	
24/01/2019			4,60	6,78	0,04	0,06	11,38	0,10	
25/01/2019				12,05	0,13	0,24	12,05	0,37	
26/01/2019				12,16	0,11	0,24	12,16	0,35	
27/01/2019					0,14		-	0,14	
28/01/2019				8,00		0,10	8,00	0,10	
29/01/2019			9,08	7,35	0,03	0,16	16,43	0,18	
<b>TOTAL</b>			<b>22,88</b>	<b>51,89</b>	<b>0,76</b>	<b>0,83</b>	<b>74,77</b>	<b>1,59</b>	
22/01/2019	<b>4009256</b>	<b>CARNE MOLIDA DE CERDO</b>					-	-	
23/01/2019							-	-	
24/01/2019							-	-	
25/01/2019							-	-	
26/01/2019							-	-	
27/01/2019							-	-	

28/01/2019							-	-	
29/01/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>							-	-	
22/01/2019	<b>49301</b>	<b>POLLO CRIOLLO</b>	4,94				4,94	-	<b>3,98</b>
23/01/2019			12,55		0,56		12,55	0,56	
24/01/2019			12,90		0,65		12,90	0,65	
25/01/2019			15,15		0,59		15,15	0,59	
26/01/2019			11,35		0,46		11,35	0,46	
27/01/2019			14,25		0,65		14,25	0,65	
28/01/2019			14,70		0,55		14,70	0,55	
29/01/2019			13,81		0,52		13,81	0,52	
<b>TOTAL</b>					<b>99,65</b>	-	<b>3,97</b>	-	
		<b>COSTILLAR CERDO</b>					-	-	
22/01/2019							-	-	
23/01/2019							-	-	
24/01/2019							-	-	
25/01/2019							-	-	
26/01/2019							-	-	
27/01/2019							-	-	
28/01/2019							-	-	
29/01/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>									
<b>ELABORADO POR:</b>									
JOSSELYNE BRITO ESTUDIANTE ELIZABETH ZHAGUI									

ESTUDIANTE

Tabla 9.

Formato para estudio de mermas de vitrina

ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.									
LOCAL #3 SAN SEBASTIAN									
FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS DE VITRINA (PESO EN KILOGRAMOS)									
FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO	PESO INICIAL	PESOS TRANSFORMACIÓN	REGISTRO MERMAS	MERMAS TRANSFORMACIÓN	TOTAL PESOS PRODUCTO	TOTAL MERMAS PRODUCTO FINAL	PORCENTAJE DE MERMAS
30/01/2019	4009801	ADOVO GAUCHO	2,80				2,80	-	4,12
31/01/2019					0,04		-	0,04	
01/02/2019			6,30		0,08		6,30	0,08	
02/02/2019				0,13		-	0,13		
03/02/2019				0,05		-	0,05		
04/02/2019				0,05		-	0,05		
05/02/2019				0,03		-	0,03		
<b>TOTAL</b>			<b>9,10</b>		<b>0,38</b>		<b>9,10</b>	<b>0,38</b>	
30/01/2019	4009410	ALITAS DE POLLO	189,40				189,40	-	1,72
31/01/2019					0,61		-	0,61	
01/02/2019				0,91		-	0,91		
02/02/2019			60,00		0,66		60,00	0,66	

03/02/2019					0,63		-	0,63	
04/02/2019					0,84		-	0,84	
05/02/2019					0,67		-	0,67	
<b>TOTAL</b>			<b>249,40</b>		<b>4,30</b>		249,40	4,30	
30/01/2019	<b>4009810</b>	<b>ALITAS DE POLLO PICANTES</b>	4,54				4,54	-	<b>4,17</b>
31/01/2019					0,04		-	0,04	
01/02/2019					0,02		-	0,02	
02/02/2019			2,00		0,12		2,00	0,12	
03/02/2019					0,03		-	0,03	
04/02/2019			3,50		0,18		3,50	0,18	
05/02/2019					0,03		-	0,03	
<b>TOTAL</b>			<b>10,04</b>	-	<b>0,42</b>	-	<b>10,04</b>	<b>0,42</b>	
30/01/2019	<b>4009804</b>	<b>ALITAS EN SALSA BBQ</b>	31,14				31,14	-	<b>5,77</b>
31/01/2019							-	-	
01/02/2019					0,40		-	0,40	
02/02/2019					0,23		-	0,23	
03/02/2019					0,35		-	0,35	
04/02/2019					0,30		-	0,30	
05/02/2019					0,52		-	0,52	
<b>TOTAL</b>			<b>31,14</b>		<b>1,80</b>		31,14	1,80	
30/01/2019	<b>4009210</b>	<b>CARNE FILETIADA DE CERDO</b>	17,88				17,88	-	<b>2,68</b>
31/01/2019				24,90	0,06	0,93	24,90	0,99	
01/02/2019				61,80	0,07	1,33	61,80	1,40	
02/02/2019					0,06		-	0,06	
03/02/2019					0,08		-	0,08	
04/02/2019				22,00	0,10	0,66	22,00	0,76	

05/02/2019					0,12		-	0,12	
06/02/2019				18,20		0,47	18,20	0,47	
<b>TOTAL</b>			<b>17,88</b>		<b>0,48</b>	<b>3,40</b>	144,78	3,88	
30/01/2019	<b>4009115</b>	<b>CARNE FILETIADA DE RES</b>	11,79				11,79	-	<b>2,26</b>
31/01/2019				29,10	0,29	0,09	29,10	0,38	
01/02/2019					0,36		-	0,36	
02/02/2019			45,90	0,28	0,44	45,90	0,71		
03/02/2019				0,23		-	0,23		
04/02/2019			27,30	0,18	0,33	27,30	0,51		
05/02/2019				0,28		-	0,28		
06/02/2019				18,60		0,53	18,60	0,53	
<b>TOTAL</b>			<b>11,79</b>	<b>120,90</b>	<b>1,61</b>	<b>1,39</b>	<b>132,69</b>	<b>3,00</b>	
30/01/2019	<b>4009102</b>	<b>COSTILLA DE RES</b>	14,10				14,10	-	<b>0,37</b>
31/01/2019							-	-	
01/02/2019					0,04		-	0,04	
02/02/2019			10,40	0,01		10,40	0,01		
03/02/2019						-	-		
04/02/2019				0,05		-	0,05		
05/02/2019						-	-		
<b>TOTAL</b>			<b>24,50</b>		<b>0,09</b>		<b>24,50</b>	<b>0,09</b>	
30/01/2019	<b>4009805</b>	<b>COSTILLAS EN SALSA BBQ</b>	33,90				33,90	-	<b>4,61</b>
31/01/2019							-	-	
01/02/2019				0,30		-	0,30		
02/02/2019				0,29		-	0,29		
03/02/2019				0,29		-	0,29		
04/02/2019				0,33		-	0,33		



05/02/2019					0,36		-	0,36	
<b>TOTAL</b>			<b>33,90</b>		<b>1,56</b>		33,90	1,56	
30/01/2019	<b>4009402</b>	<b>FILETE DE PECHUGA</b>	106,39				106,39	-	<b>5,74</b>
31/01/2019			46,90		2,65		46,90	2,65	
01/02/2019					0,78		-	0,78	
02/02/2019					0,95		-	0,95	
03/02/2019					0,93		-	0,93	
04/02/2019					0,87		-	0,87	
05/02/2019					2,63		-	2,63	
<b>TOTAL</b>			<b>153,29</b>		<b>8,80</b>		<b>153,29</b>	<b>8,80</b>	
30/01/2019	<b>4009221</b>	<b>FRITADA DE CERDO</b>	13,24				13,24	-	<b>3,42</b>
31/01/2019							-	-	
01/02/2019			9,10				9,10	-	
02/02/2019					0,21		-	0,21	
03/02/2019					0,27		-	0,27	
04/02/2019					0,29		-	0,29	
05/02/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>		<b>22,34</b>		<b>0,77</b>		<b>22,34</b>	<b>0,77</b>	
30/01/2019	<b>4009161</b>	<b>GUATA</b>	8,68				8,68	-	<b>9,52</b>
31/01/2019					0,17		-	0,17	
01/02/2019					0,26		-	0,26	
02/02/2019					0,32		-	0,32	
03/02/2019					0,19		-	0,19	
04/02/2019					0,20		-	0,20	
05/02/2019					10,20		0,67	10,20	
<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>		<b>18,88</b>		<b>1,80</b>		<b>18,88</b>	<b>1,80</b>	

30/01/2019	4009118	HIGADO DE RES	0,57				0,57	-	10,02
31/01/2019					0,01		-	0,01	
01/02/2019			10,70		0,70		10,70	0,70	
02/02/2019					0,04		-	0,04	
03/02/2019					0,18		-	0,18	
04/02/2019					0,05		-	0,05	
05/02/2019			4,40		0,61		4,40	0,61	
<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>		<b>15,67</b>		<b>1,57</b>		<b>15,67</b>	<b>1,57</b>	
30/01/2019	4009101	LOMO FALDA DE RES	41,71				41,71	-	4,18
31/01/2019			136,30		2,03		136,30	2,03	
01/02/2019					2,42		-	2,42	
02/02/2019			121,80		2,42		121,80	2,42	
03/02/2019					2,10		-	2,10	
04/02/2019					2,20		-	2,20	
05/02/2019			19,00		2,16		19,00	2,16	
<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>		<b>318,81</b>		<b>13,32</b>	<b>-</b>	<b>318,81</b>	<b>13,32</b>	
30/01/2019	4009111	LOMO FINO DE RES	5,70				5,70	-	2,08
31/01/2019			4,80		0,09		4,80	0,09	
01/02/2019					0,04		-	0,04	
02/02/2019							-	-	
03/02/2019					0,05		-	0,05	
04/02/2019							-	-	
05/02/2019			3,80		0,12		3,80	0,12	
<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>		<b>14,30</b>		<b>0,30</b>		<b>14,30</b>	<b>0,30</b>	
30/01/2019	4009201	LOMO FINO DE CERDO	6,21				6,21	-	4,10
31/01/2019					0,25		-	0,25	

01/02/2019					0,37		-	0,37	
02/02/2019			20,50		0,03		20,50	0,03	
03/02/2019					0,21		-	0,21	
04/02/2019					0,04		-	0,04	
05/02/2019					0,21		-	0,21	
<b>TOTAL</b>			<b>26,71</b>		<b>1,10</b>		<b>26,71</b>	<b>1,10</b>	
30/01/2019	<b>4009401</b>	<b>PECHUGA CON HUESO</b>	27,62		0,09		27,62	0,09	<b>4,36</b>
31/01/2019					0,44		-	0,44	
01/02/2019			22,90		0,33		22,90	0,33	
02/02/2019					0,41		-	0,41	
03/02/2019					0,68		-	0,68	
04/02/2019					0,22		-	0,22	
05/02/2019					0,03		-	0,03	
<b>TOTAL</b>			<b>50,52</b>	<b>-</b>	<b>2,20</b>	<b>-</b>	<b>50,52</b>	<b>2,20</b>	
30/01/2019	<b>4009405</b>	<b>PIERNITAS DE POLLO</b>	12,42				12,42	-	<b>4,22</b>
31/01/2019					0,15		-	0,15	
01/02/2019			20,30				20,30	-	
02/02/2019			9,90		1,00		9,90	1,00	
03/02/2019					0,24		-	0,24	
04/02/2019					0,18		-	0,18	
05/02/2019					0,24		-	0,24	
<b>TOTAL</b>			<b>42,62</b>		<b>1,80</b>		<b>42,62</b>	<b>1,80</b>	
30/01/2019	<b>4009200</b>	<b>PULPA DE CERDO</b>	57,70				57,70	-	<b>2,66</b>
31/01/2019			47,60	4,50	0,45	0,17	52,10	0,62	
01/02/2019				3,90		0,08	3,90	0,08	
02/02/2019			24,10		0,89		24,10	0,89	

03/02/2019					0,89		-	0,89	
04/02/2019					0,05		-	0,05	
05/02/2019					0,78		-	0,78	
06/02/2019				3,10	0,36	0,08	3,10	0,44	
<b>TOTAL</b>			<b>129,40</b>	<b>11,50</b>	<b>3,42</b>	<b>0,33</b>	<b>140,90</b>	<b>3,75</b>	
30/01/2019	<b>4009252</b>	<b>LOMO FALDA DE CERDO</b>					-	-	<b>5,49</b>
31/01/2019							-	-	
01/02/2019			26,30		0,78		26,30	0,78	
02/02/2019					0,65		-	0,65	
03/02/2019							-	-	
04/02/2019							-	-	
05/02/2019						0,02		-	
<b>TOTAL</b>			<b>26,30</b>		<b>1,45</b>		26,30	1,45	
30/01/2019	<b>4009114</b>	<b>CARNE GOULASH</b>	11,24				11,24	-	<b>2,17</b>
31/01/2019				9,40	0,03	0,03	9,40	0,06	
01/02/2019				23,40	0,04	0,06	23,40	0,09	
02/02/2019				6,00	0,05	0,06	6,00	0,10	
03/02/2019				0,20	0,58	0,21	0,20	0,80	
04/02/2019				20,50	0,07	0,25	20,50	0,31	
05/02/2019				8,30	0,22	0,05	8,30	0,26	
06/02/2019				14,20		0,41	14,20	0,41	
<b>TOTAL</b>			<b>11,24</b>	<b>67,80</b>	<b>0,97</b>	<b>0,65</b>	<b>93,23</b>	<b>2,02</b>	
30/01/2019	<b>4009803</b>	<b>PECHUGA ALA NARANJA</b>					-	-	
31/01/2019							-	-	
01/02/2019							-	-	
02/02/2019							-	-	

03/02/2019							-	-		
04/02/2019							-	-		
05/02/2019							-	-		
<b>TOTAL</b>							-	-		
30/01/2019	<b>41122901</b>	<b>PECHUGA AL AJILLO</b>	4,65		0,02		4,65	0,02	<b>1,36</b>	
31/01/2019							-	-		
01/02/2019					0,02		-	0,02		
02/02/2019					0,01		-	0,01		
03/02/2019				3,50		0,01		3,50		0,01
04/02/2019						0,03		-		0,03
05/02/2019						0,01		-		0,01
<b>TOTAL</b>			8,15	-	0,11	-	8,15	0,11		
30/01/2019	<b>4009802</b>	<b>PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE</b>			0,01		-	0,01	<b>2,44</b>	
31/01/2019				4,76		0,03		4,76		0,03
01/02/2019						0,11		-		0,11
02/02/2019				5,67				5,67		-
03/02/2019						0,10		-		0,10
04/02/2019				2,30		0,05		2,30		0,05
05/02/2019								-		-
<b>TOTAL</b>			12,73	-	0,31	-	12,73	0,31		
30/01/2019	<b>4009159</b>	<b>SALON DE RES</b>					-	-	<b>1,67</b>	
31/01/2019				11,60		0,10		11,60		0,10
01/02/2019				11,10		0,04		11,10		0,04
02/02/2019						0,03		-		0,03
03/02/2019						0,01		-		0,01
04/02/2019						0,18		-		0,18

05/02/2019					0,03		-	0,03	
<b>TOTAL</b>			<b>22,70</b>		<b>0,38</b>		<b>22,70</b>	<b>0,38</b>	
30/01/2019	<b>4009100</b>	<b>CARNE DE RES (MEDIARES)</b>	66,16				66,16	-	<b>0,58</b>
31/01/2019			97,00		0,25		97,00	0,25	
01/02/2019			81,40	5,00	0,38	0,01	86,40	0,39	
02/02/2019			40,30	12,90	0,32	0,12	53,20	0,44	
03/02/2019					0,30		-	0,30	
04/02/2019					0,47		-	0,47	
05/02/2019			59,75	5,10	0,28	0,03	64,85	0,30	
06/02/2019				4,40	0,39	0,13			
<b>TOTAL</b>			<b>344,61</b>	<b>27,40</b>	<b>2,38</b>	<b>0,29</b>	<b>367,61</b>	<b>2,15</b>	
30/01/2019	<b>4009855</b>	<b>LOMO BIFE DE CERDO</b>					-	-	
31/01/2019							-	-	
01/02/2019							-	-	
02/02/2019							-	-	
03/02/2019							-	-	
04/02/2019							-	-	
05/02/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
30/01/2019	<b>4009214</b>	<b>CARNE CERDO ADOVADA</b>	0,58		0,01		0,58	0,01	<b>3,26</b>
31/01/2019					0,01		-	0,01	
01/02/2019			2,15		0,02		2,15	0,02	
02/02/2019			2,12		0,12		2,12	0,12	
03/02/2019			2,50		0,10		2,50	0,10	
04/02/2019			2,10		0,02		2,10	0,02	
05/02/2019					0,03		-	0,03	

<b>TOTAL</b>			<b>9,45</b>		<b>0,31</b>		<b>9,45</b>	<b>0,31</b>	
30/01/2019	<b>4009120</b>	<b>LENGUA</b>					-	-	
31/01/2019							-	-	
01/02/2019							-	-	
02/02/2019							-	-	
03/02/2019							-	-	
04/02/2019							-	-	
05/02/2019							-	-	
							-	-	
30/01/2019	<b>49126</b>	<b>CARNE MOLIDA DE RES</b>	11,26				11,26	-	<b>1,95</b>
31/01/2019				16,71	0,26	0,05	16,71	0,31	
01/02/2019				14,00	0,14	0,05	14,00	0,19	
02/02/2019				19,30	0,06	0,18	19,30	0,24	
03/02/2019				-	0,21	-	-	0,21	
04/02/2019				18,70		0,22	18,70	0,22	
05/02/2019				22,40	0,32	0,13	22,40	0,45	
06/02/2019				15,30	0,23	0,44	15,30	0,67	
<b>TOTAL</b>			<b>11,26</b>	<b>91,11</b>	<b>1,22</b>	<b>0,64</b>	<b>117,66</b>	<b>2,30</b>	
30/01/2019	<b>4009256</b>	<b>CARNE MOLIDA DE CERDO</b>							
31/01/2019									
01/02/2019									
02/02/2019									
03/02/2019									
04/02/2019									
05/02/2019									
<b>TOTAL</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

30/01/2019	<b>49301</b>	<b>POLLO CRIOLLO</b>	0,88				0,88	-	<b>3,88</b>
31/01/2019			11,10		0,32		11,10	0,32	
01/02/2019			21,00		0,11		21,00	0,11	
02/02/2019			19,20		1,03		19,20	1,03	
03/02/2019			12,90		0,13		12,90	0,13	
04/02/2019			16,80		1,40		16,80	1,40	
05/02/2019					0,20		-	0,20	
<b>TOTAL</b>			<b>81,88</b>		<b>3,18</b>		<b>81,88</b>	<b>3,18</b>	
30/01/2019		<b>COSTILLAR CERDO</b>					-	-	
31/01/2019							-	-	
01/02/2019							-	-	
02/02/2019							-	-	
03/02/2019							-	-	
04/02/2019							-	-	
05/02/2019							-	-	
<b>TOTAL</b>			-		-		-	-	
<b>ELABORADO POR:</b>									
JOSSELYNE BRITO ESTUDIANTE  ELIZABETH ZHAGUI ESTUDIANTE									



### 3.6 Análisis y evaluación de los resultados

Es importante señalar que en el proceso de recolección de datos no se consideraron 5 productos que se detallan en la tabla 10, debido a que los mismos no se expenden en todos los locales por la baja demanda de los clientes.

Tabla 10.

*Productos no considerados*

<b>ITALDELI DELICATESSEN CIA.LTDA.</b>	
<b>PRODUCTOS NO CONSIDERADOS</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTOS</b>
4009256	CARNE MOLIDA DE CERDO
4003120	COSTILLAR DE CERDO
4009120	LENGUA
4009855	LOMO BIFE DE CERDO
4009803	PECHUGA A LA NARANJA

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras.

Se determinó que los productos que tienen mayor merma son aquellos que desde el proveedor vienen congelados y para la exhibición tienen que pasar por un proceso de descongelación. En la tabla 11 se detalla de manera concisa la información respecto a los de mayor y menor merma. Se considera de mayor merma al rango ubicado entre el 3% y el 10%; y de menor merma al que está entre el 0,44% y el 2,99%.

Tabla 11.

*Porcentaje de mermas por local*

<b>ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA.</b>				
<b>PORCENTAJE DE MERMAS</b>				
<b>PRODUCTO</b>	<b>AV. SOLANO</b>	<b>PARQUE INDUSTRIAL</b>	<b>SAN SEBASTIÁN</b>	<b>PROMEDIO</b>
HÍGADO DE RES	10,3%	10,11%	10,02%	10,14%
GUATA	9,9%	9,73%	9,52%	9,72%
FILETE DE PECHUGA	5,99%	5,85%	5,74%	5,86%
ALITAS EN SALSA BBQ	5,82%	5,55%	5,77%	5,71%
LOMO FALDA CERDO	5,59%	5,61%	5,49%	5,56%
COSTILLA EN SALSA BBQ	5,05%	4,88%	4,61%	4,85%
PECHUGA CON HUESO	4,89%	4,46%	4,36%	4,57%
PIERNITAS DE POLLO	4,68%	4,29%	4,22%	4,40%
LOMO FALDA DE RES	4,56%	4,37%	4,18%	4,37%
ADOVO GAUCHO	4,44%	4,01%	4,12%	4,19%
LOMO FINO DE CERDO	4,19%	4,13%	4,1%	4,14%
ALITAS DE POLLO PICANTES	4,1%	4,12%	4,17%	4,13%
POLLO CRIOLLO	4,04%	3,98%	3,88%	3,97%
FRITADA DE CERDO	3,61%	3,48%	3,42%	3,50%
CARNE CERDO ADOVADA	3,54%	3,31%	3,26%	3,37%
PULPA DE CERDO	2,96%	2,77%	2,66%	2,80%
CARNE FILETEADA DE CERDO	2,72%	2,67%	2,68%	2,69%
CARNE GOULASH	2,72%	2,65%	2,17%	2,51%
PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE	2,56%	2,54%	2,44%	2,51%
CARNE FILETEADA DE RES	2,36%	2,30%	2,26%	2,31%
LOMO FINO DE RES	2,35%	2,24%	2,08%	2,22%
CARNE MOLIDA DE RES	2,24%	2,13%	1,95%	2,11%
ALITAS DE POLLO	1,78%	1,70%	1,72%	1,73%
SALÓN DE RES	1,8%	1,55%	1,67%	1,67%
PECHUGA AL AJILLO	1,57%	1,48%	1,36%	1,47%
CARNE DES (MEDIA RES)	0,65%	0,63%	0,58%	0,62%
COSTILLA DE RES	0,49%	0,45%	0,37%	0,44%

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras

Por lo tanto, 15 productos de los 27 en estudio, y que corresponden al 56%, tienen una merma considerable que debería manejarse con mayor precaución en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., ya que los porcentajes altos representan en términos cuantitativos mayor pérdida para la empresa.

En la tabla 12 se realiza una correlación entre las mermas aceptadas (términos utilizados por la empresa) por Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., y las mermas reales obtenidas en la investigación. Se observa que en algunos productos la merma aceptada es demasiado alta comparada con la real; como ejemplo se señala el producto «hígado» con una merma aceptada del 15%, mientras que la merma real es del 10%. Existen otras mermas demasiado bajas, como por ejemplo el producto «filete de pollo» que, además, es uno de los más rotativos, con una merma aceptada del 2% y una real del 6%; con lo que se demuestra que el estudio realizado por la empresa no es el adecuado para determinar el porcentaje de pérdida por mermas.

Tabla 12.

*Mermas aceptadas vs mermas reales*

<b>ITALDELI DELICATESSEN CIA.LTDA.</b>		
<b>MERMAS ACEPTADAS VS MERMAS REALES</b>		
<b>PRODUCTO</b>	<b>MERMA ITALDELI DELICATESSEN CIA.LTDA. (%)</b>	<b>MERMA FINAL DE ESTUDIO (%)</b>
HÍGADO DE RES	15%	10%
GUATA	20%	10%
FILETE DE PECHUGA	2%	6%
ALITAS EN SALSA BBQ	2%	6%
LOMO FALDA CERDO	5%	6%
COSTILLA EN SALSA BBQ	1%	5%
PECHUGA CON HUESO	1%	5%
PIERNITAS DE POLLO	1%	4%
LOMO FALDA DE RES	2%	4%
ADOBO GAUCHO	2%	4%
LOMO FINO DE CERDO	3%	4%
ALITAS DE POLLO PICANTES	2%	4%
POLLO CRIOLLO		4%
FRITADA DE CERDO	2%	4%
CARNE CERDO ADOBADA	0%	3%
PULPA DE CERDO	3%	3%
CARNE FILETEADA DE CERDO	3%	3%
CARNE GOULASH	2%	3%
PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE	2%	3%
CARNE FILETEADA DE RES	2%	2%
LOMO FINO DE RES	2%	2%
CARNE MOLIDA DE RES		2%
ALITAS DE POLLO	2%	2%
SALÓN DE RES	2%	2%
PECHUGA AL AJILLO	2%	1%
CARNE RES (MEDIA RES)	2%	1%
COSTILLA DE RES	1%	0%

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras

Estos cambios relevantes se deben a que el estudio realizado anteriormente por Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., fue únicamente con muestras tomadas en dos días en dos de los locales mientras que el presente trabajo se lo efectuó tomando muestras durante 7

días continuos en tres de los locales y desde una hora antes de apertura hasta el cierre de cada uno de ellos; de tal manera que los datos sintetizados en la presente investigación son más reales y confiables.

## **CAPITULO IV. INFORME TÉCNICO**

### **4.1. Introducción**

En la legislación del Ecuador no existe una resolución vigente que establezca un modelo de informe técnico, es por ello que el presente informe recoge sugerencias de la Legislación de Perú, la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT), en el Texto Único Ordenado (TUO), aprobado mediante Decreto Supremo N° 179-2004-EF, publicado el 8-12-2004 y norma modificatoria, en el inciso f del artículo 37 se menciona que:

Cuando la SUNAT lo requiera, el contribuyente deberá acreditar las mermas mediante un informe técnico emitido por un profesional independiente, competente y colegiado o por el organismo técnico competente. Dicho informe deberá contener por lo menos la metodología empleada y las pruebas realizadas. En caso contrario, no se admitirá la deducción. (SUNAT, 2006)

Para el desarrollo del informe técnico se considera como referencia los modelos presentados por: La Universidad Autónoma de Zacatecas (2015), y el modelo presentado por SUNAT (2018).

### **4.2. Desarrollo del Informe Técnico**

Informe técnico para acreditar mermas como gasto deducible de impuesto a la renta en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

## Índice de contenido

1. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA ANALIZADA	70
2. INTRODUCCIÓN	70
2.1 Antecedentes	70
2.2. Objetivo general	70
2.3. Objetivos específicos	70
2.4. Línea de investigación	71
3. DESARROLLO DEL INFORME	71
3.1. Equipo de investigadores	71
3.2. Proceso del estudio de mermas	71
4. CÁLCULOS	73
4.1 Fórmula utilizada	73
4.2 Resultados	73
4.2.1 Determinación del porcentaje de mermas	73
4.2.2 Interpretación de los resultados	75
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	75
5.1 Conclusiones	75
5.2 Recomendaciones	75
6. Anexos	77
6.1. Anexo 1	77
6.2. Anexo 2	78

## 1. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA ANALIZADA

Tabla 13.

*Datos generales de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.*

<b>Razón Social</b>	ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA.
<b>Nombre Comercial</b>	ITALDELI DELICATESSEN CÍA. LTDA.
<b>RUC</b>	0190343928001
<b>Representante Legal</b>	ING. ANDRÉS JETÓN
<b>Sucursales Estudiadas</b>	
<b>Local N° 1:</b>	Av. Solano 7-98 y Alfonso Moreno Mora - Diagonal al Colegio La Salle
<b>Local N° 2:</b>	Av. Octavio Chacón 4-103 y Vía a Patamarca - Parque Industrial de Cuenca
<b>Local N° 3:</b>	Simón Bolívar y Baltazara de Calderón esquina - Sector la Y de San Sebastián

## 2. INTRODUCCIÓN

### 2.1 Antecedentes

Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., en la actualidad envía las mermas a gastos no deducibles, debido a que no posee un estudio técnico para acreditarlas, es por ello que en la presente investigación se realiza un exhaustivo análisis de mermas, con el propósito de realizar un informe técnico que permita consignar las mismas a gastos deducibles dentro del Formulario 101 del impuesto a la renta.

### 2.2. Objetivo general

Permitir que Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., a través del informe técnico pueda acreditar sus mermas como gasto deducible.

### 2.3. Objetivos específicos

1. Presentar información real y precisa sobre el estudio de mermas realizado.
2. Determinar cuáles son los factores que existen para que se produzcan las mermas.
3. Establecer qué producto es el que tiene mayor porcentaje de merma.



## 2.4. Línea de investigación

Campo Tributario y Política Fiscal.

## 3. DESARROLLO DEL INFORME

### 3.1. Equipo de investigadores

- Josselyne Patricia Brito Guamán.
- Jenny Elizabeth Zhagui Heredia.

### 3.2. Proceso del estudio de mermas

- Conocimiento preliminar de la empresa a estudiar: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. se dedica a la comercialización de productos cárnicos y embutidos; actualmente la empresa registra las mermas dentro de los gastos no deducibles.
- Diseño de los formatos de recolección de datos: Los diseños utilizados para la recolección de datos se ilustran en los anexos 1 y 2.

Tabla 14.

*Cronograma de recolección de Datos*

<b>CRONOGRAMA DE RECOLECCIÓN DE DATOS</b>	
<b>LOCALES</b>	<b>FECHAS</b>
ITALDELI AV.SOLANO	DEL 15 DE ENERO AL 21 DE ENERO
ITALDELI PARQUE INDUSTRIAL	DEL 22 DE ENERO AL 29 DE ENERO
ITALDELI SAN SEBASTIÁN	DEL 30 DE ENERO AL 5 DE FEBRERO

- Obtención de peso inicial: El peso inicial se tomó el día 1 en cada local, el objetivo de tener un peso totalizado; el cual está detallado en la tabla a continuación.

Tabla 15.

*Pesos iniciales de los productos*

<b>ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.</b>			
<b>PESOS INICIALES (KG)</b>			
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESO INICIAL AV. SOLANO</b>	<b>PESO INICIAL PARQUE INDUSTRIAL</b>	<b>PESO INICIAL SAN SEBASTIÁN</b>
ADOVO GAUCHO	12,81	11,35	2,80
ALITAS DE POLLO	82,51	67,96	189,40
ALITAS DE POLLO PICANTES	30,07	5,98	5,98
ALITAS EN SALSA BBQ	32,24	12,39	4,54
CARNE FILETEADA DE CERDO	81,16	22,70	31,14
CARNE FILETEADA DE RES	33,63	9,29	11,79
COSTILLA DE RES	13,12	-	14,10
COSTILLA EN SALSA BBQ	37,96	30,44	33,90
FILETE DE PECHUGA	169,45	35,96	106,39
FRITADA DE CERDO	36,43	-	13,24
GUATA	5,70	-	8,68
HIGADO DE RES	35,22	-	0,57
LOMO FALDA DE RES	117,43	36,47	41,71
LOMO FINO DE RES	55,20	2,04	5,70
LOMO FINO DE CERDO	49,44	8,83	6,21
PECHUGA CON HUESO	38,52	17,71	27,62
PIERNITAS DE POLLO	51,46	5,45	12,42
PULPA DE CERDO	75,83	20,90	57,70
LOMO FALDA CERDO	64,99	41,95	-
CARNE GUOLASH	13,49	2,61	11,24
PECHUGA A LA NARANJA	16,99	-	-
PECHUGA AL AJILLO	18,85	8,78	4,65
PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE	18,24	-	-
SALON DE RES	44,06	-	-
CARNE DES (MEDIA RES)	205,91	26,90	66,16
LOMO BIFE DE CERDO	13,18	-	-
CARNE CERDO ADOVADA	0,46	0,41	0,58
LENGUA	27,22	-	-
CARNE MOLIDA DE RES	10,88	-	11,26
CARNE MOLIDA DE CERDO	3,69	-	-
POLLO CRIOLLO	116,96	4,94	0,88
COSTILLAR DE CERDO	91,19	-	-

- **Recolección de datos:** Se recolectaron los datos en las fechas determinadas en el cronograma antes mencionado; las mermas se obtuvieron a través del pesaje, utilizando la balanza digital en vitrina y transformación. Cabe recalcar que el proceso de transformación se inició con el peso bruto (materia prima), que distribuye inicialmente el bodeguero para la transformación en subproductos; posteriormente se realizó la conversión, a partir de la cual se obtuvo el producto final. En toda esta secuencia se presentan mermas, las mismas que fueron registradas.

## **4. CÁLCULOS**

### **4.1 Fórmula utilizada**

$$\text{MERMA} = (\text{PB} - \text{PN}) / \text{PB} * 100$$

En donde:

PB= Es el peso bruto

PN= Es el peso neto

Paso 1: El PB= es la sumatoria entre peso inicial y peso de transformación.

Sabiendo que peso de transformación es el que surge en los productos que se consideran como materia prima, los que son: carne media res y pulpa de cerdo.

Paso 2: El PN= es la diferencia entre el peso total de los productos y el peso total de mermas.

### **4.2 Resultados**

#### **4.2.1 Determinación del porcentaje de mermas**

Para la determinación del porcentaje de mermas se utilizó la fórmula anteriormente citada.

Tabla 16.

Porcentaje de mermas

<b>ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.</b>				
<b>PORCENTAJE DE MERMAS</b>				
<b>PRODUCTO</b>	<b>AV. SOLANO</b>	<b>PARQUE INDUSTRIAL</b>	<b>SAN SEBASTIAN</b>	<b>PROMEDIO</b>
HIGADO DE RES	10,3%	10,11%	10,02%	10,14%
GUATA	9,9%	9,73%	9,52%	9,72%
FILETE DE PECHUGA	5,99%	5,85%	5,74%	5,86%
ALITAS EN SALSA BBQ	5,82%	5,55%	5,77%	5,71%
LOMO FALDA CERDO	5,59%	5,61%	5,49%	5,56%
COSTILLA EN SALSA BBQ	5,05%	4,88%	4,61%	4,85%
PECHUGA CON HUESO	4,89%	4,46%	4,36%	4,57%
PIERNITAS DE POLLO	4,68%	4,29%	4,22%	4,40%
LOMO FALDA DE RES	4,56%	4,37%	4,18%	4,37%
ADOVO GAUCHO	4,44%	4,01%	4,12%	4,19%
LOMO FINO DE CERDO	4,19%	4,13%	4,1%	4,14%
ALITAS DE POLLO PICANTES	4,1%	4,12%	4,17%	4,13%
POLLO CRIOLLO	4,04%	3,98%	3,88%	3,97%
FRITADA DE CERDO	3,61%	3,48%	3,42%	3,50%
CARNE CERDO ADOVADA	3,54%	3,31%	3,26%	3,37%
PULPA DE CERDO	2,96%	2,77%	2,66%	2,80%
CARNE FILETEADA DE CERDO	2,72%	2,67%	2,68%	2,69%
CARNE GULASH	2,72%	2,65%	2,17%	2,51%
PIERNAS DE POLLO CAMPESTRE	2,56%	2,54%	2,44%	2,51%
CARNE FILETEADA DE RES	2,36%	2,30%	2,26%	2,31%
LOMO FINO DE RES	2,35%	2,24%	2,08%	2,22%
CARNE MOLIDA DE RES	2,24%	2,13%	1,95%	2,11%
ALITAS DE POLLO	1,78%	1,70%	1,72%	1,73%
SALON DE RES	1,8%	1,55%	1,67%	1,67%
PECHUGA AL AJILLO	1,57%	1,48%	1,36%	1,47%
CARNE DES (MEDIA RES)	0,65%	0,63%	0,58%	0,62%
COSTILLA DE RES	0,49%	0,45%	0,37%	0,44%

Fuente: Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.

Realizado por: Las autoras.

En la tabla anterior se encuentran detallados los porcentajes de mermas reales obtenidos en cada sucursal.

#### **4.2.2 Interpretación de los resultados**

Como se puede observar en la tabla 16, 15 productos de los 27 en estudio tienen una merma considerable que debería manejarse con mayor precaución, ya que los porcentajes altos representan en términos cuantitativos mayor pérdida para la compañía, considerando que la mayor merma se establece desde un rango del 3% al 10%; y la menor merma desde el 0,44% hasta 2,99%.

La diferencia entre el porcentaje obtenido como merma real y el porcentaje de merma aceptada, es un 22% más de lo considerado en el sistema Italsist; por lo tanto, la empresa podría elevar sus gastos deducibles en el Formulario 101 de Impuesto a la Renta.

### **5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **5.1 Conclusiones**

Una vez terminado el Informe Técnico se han establecido las siguientes conclusiones en torno al estudio de mermas realizadas.

- Mediante la realización del Informe Técnico, Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., acredita las mermas como un gasto deducible, el cual deberá ser presentado al SRI.
- Se constata que los porcentajes obtenidos con respecto a mermas son fiables, y demuestran la veracidad de la información.
- Los factores más relevantes para que se produzcan las mermas son: descongelación, paso del tiempo, corte, de hidratación y desangre.
- Se determinó que los productos con mayor porcentaje de mermas son: el hígado de res (10.14%) y la guata (9.72%).

#### **5.2 Recomendaciones**

- Después de haber realizado el Informe Técnico se recomienda a Italdeli Delicatessen Cía. Ltda., considerarlo y usar este modelo en la totalidad de sus productos cárnicos y embutidos.

- Se sugiere que la empresa solicite a sus proveedores que los productos sean entregados en su estado natural (descongelados), para así evitar la merma más relevante que es producida por descongelación.
- Es importante tener presente que los productos hígado y guata tienen mayor porcentaje de merma debido a su lenta rotación, por lo cual podría considerarse no venderlos al público.



6.2 Anexo 3 (Formato para estudio de mermas en transformación.)

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <span><b>ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.</b></span>  </div>												
FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS EN TRANSFORMACIONES												
Nº MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL	MERMAS DISTRI	SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUBPRODUCTOS	PORCENTAJE DE MERMAS	TOTAL PESO PRODUCTO	TOTAL MERMAS



## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES

### Conclusiones

Una vez finalizado el presente trabajo de investigación, y estrechamente relacionadas con los objetivos, se han establecido las siguientes conclusiones:

- Con el estudio realizado se determinó que en el Ecuador no existe una normativa que exponga el tema de mermas ni un modelo de Informe Técnico a ser considerado por las empresas como guía para el proceso de deducción.
- A través del análisis se determinó que las muestras tomadas y manejadas actualmente en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. no son reales.
- Por medio de los porcentajes obtenidos se estableció que el 56% de los productos en estudio tienen mermas considerables.
- Se evidenció que los productos sufren mayores mermas debido a cambios durante la cadena de frío y en la exhibición.
- Es importante señalar que en el proceso de recolección de datos no se consideraron ciertos productos debido a que los mismos no se comercializan en todos los locales, esto en razón de la baja demanda por parte del público.
- Se obtuvo un informe técnico que refleja porcentajes notables en mermas, las que están sistemáticamente justificadas para su deducción en el Formulario 101 del Impuesto a la Renta.

## Recomendaciones

En relación a las conclusiones mencionadas anteriormente, se establecen las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda realizar la toma de muestras durante un lapso como mínimo de 5 días consecutivos desde la hora de ingreso hasta el cierre del local.
- Se sugiere tomar precaución y darle un mayor relevo a los productos que representan porcentajes de mermas más altos, según su valor por mermas y en relación a la rotación de dicho producto, ya que en algunos casos puntuales, como por ejemplo la guata e hígado de res, existe una merma alta, pero su aceptación por parte de los clientes es baja, de tal forma que la mejor medida es no comercializarla al público.
- Puesto que se observó que uno de los locales no cuenta con un buen mecanismo de enfriamiento para los cárnicos, se propone a Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. que adquiera equipos de frío adecuados en todas las sucursales.
- Se sugiere que la empresa solicite a sus proveedores, cuando sea necesario, el producto descongelado, de modo que se reduzca la merma por permanencia del producto en descongelación durante la exhibición en vitrina.
- Es importante considerar que se debe dotar a las empresas de información necesaria para que apliquen un estudio de mermas acorde a su actividad económica y, posteriormente, efectuar el informe técnico que exige el SRI, de modo que puedan beneficiarse del mismo.
- Se sugiere analizar los productos de baja rotación, con la finalidad de no expenderlos al público y así evitar las pérdidas que se dan por las mermas y por el deterioro de la calidad del producto.

## **Bibliografía**

Arriaga Klinger, A. (s.f.). Control de Mermas. CESDE.

Castañeda, M., & Navarro, Y. (2010). *Procesamiento de datos y análisis estadísticos*. Brasil: EDIPUCRS. Obtenido de <http://www.pucrs.br/edipucrs/spss.pdf>

CINIF, N. I. (2013). *Normas Internacionales de Informacion Financiera*. Mexico: Instituto Mexicano de Contadores Publicos, A.C.

Fuentes B, C. (2003). Redacción y Presentación de Informes. *Revistas de Ciencias Administrativas y Financieras de la Seguridad Social*. Recuperado el 4 de Enero de 2019, de [http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1409-12592003000200007](http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-12592003000200007)

I. M. (2013). *Normas de Información Financiera*. Mexico D.F.: Instituto Mexicana de Contadores Públicos, A. C.

IASB. (2015). *Normas Internacionales de Contabilidad*. Recuperado el 3 de Enero de 2019, de <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>

IASB, I. A. (2015). *Ministerio de Economía y Finanzas*. Obtenido de <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>

Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. (15 de Diciembre de 2018). *SuperIntendencia de Compañías*. Recuperado el 2 de Marzo de 2019, de <http://appscvs.supercias.gob.ec/consultaImagen/VisualizaDocumetos.zul?tipoDocumento=economica&expediente=33641&idDocumento=3.1.1%20%20&fecha=2017-12-31%2000:00:00.0>

Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. (2019). *Nosotros*. Recuperado el 25 de Diciembre de 2018, de <https://www.laitaliana.com.ec/nosotros.php>

Italdeli Delicatessen, & Cia.Ltda. (2015). Italsist.

- Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno*. (2017). Recuperado el 1 de Marzo de 2019, de <http://www.sri.gob.ec/BibliotecaPortlet/descargar/cbac1cfa-7546-4bf4-ad32-c5686b487ccc/20151228+LRTI.pdf>
- LORTI, R. P. (2017). *Reglamento Para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno*. Quito: Corporación de Estudios y Publicaciones.
- Lozada, J. (3 de Diciembre de 2014). Investigación aplicada: Definición, Propiedad Intelectual e Industria. *Cienciamérica*(3), 34-39. Recuperado el 2 de Febrero de 2019, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?CÓDIGO=6163749>
- Maldonado , J. (2015). Recomendaciones generales sobre la redacción del informe. En J. Á. Maldonado , *Metodología de la Investigación* (págs. 262-265). Recuperado el 2 de Enero de 2019, de [https://www.academia.edu/15487793/METODOLOG%C3%8DA\\_DE\\_LA\\_INVESTIGACI%C3%93N\\_Fundamentos\\_](https://www.academia.edu/15487793/METODOLOG%C3%8DA_DE_LA_INVESTIGACI%C3%93N_Fundamentos_)
- NIIF. (2013). *Normas Internacionales de Información Financiera*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C.
- Pilar, E. (22-24 de Marzo de 2007). El informe técnico. *Actas del III Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación*, 6. Recuperado el 2 de Enero de 2019, de [http://www.aieti.eu/wp-content/uploads/AIETI\\_3\\_PEP\\_Informe.pdf](http://www.aieti.eu/wp-content/uploads/AIETI_3_PEP_Informe.pdf)
- Reglamento para aplicación Ley de Régimen Tributario Interno, LORTI*. (26 de Abril de 2018). Recuperado el 3 de Diciembre de 2018, de [http://gobiernoabierto.quito.gob.ec/Archivos/Transparencia/2018/04abril/A2/ANEXOS/PROCU\\_REGLAMENTO\\_PARA\\_APLICACION\\_LEY\\_DE\\_REGIMEN\\_TRIBUTARIO\\_INTERNO.pdf](http://gobiernoabierto.quito.gob.ec/Archivos/Transparencia/2018/04abril/A2/ANEXOS/PROCU_REGLAMENTO_PARA_APLICACION_LEY_DE_REGIMEN_TRIBUTARIO_INTERNO.pdf)
- SRI. (05 de 12 de 2015). *Servicio de Rentas Internas*. Recuperado el 15 de Enero de 2019, de [www.sri.gob.ec/DocumentosAlfrescoPortlet/descargar/.../Preguntas+frecuentes.pdf](http://www.sri.gob.ec/DocumentosAlfrescoPortlet/descargar/.../Preguntas+frecuentes.pdf)

SUNAT. (Septiembre de 2006). *Texto Único Ordenado*. Recuperado el 6 de Febrero de 2019, de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/oficios/2006/oficios/i0092006.htm?fbclid=IwAR3dauyfh4TNEoF4gF8KEXLHdAIPQFw-nQbmees3oG5ziD84BcoR2zmHQ4c>

SUNAT. (15 de Enero de 2018). *Informe Técnico N° 005-2018-SUNAT/8C4100*. Recuperado el 05 de Marzo de 2019, de <http://www.sunat.gob.pe/cuentassunat/adquisiciones/donaciones/raee/2018/infTec005-2018.pdf>

Superintendencia de Compañías. (14 de Diciembre de 2018). *Superintendencia de Compañías*. Recuperado el 1 de Marzo de 2019, de <http://appscvs.supercias.gob.ec/consultaImagen/VisualizaDocumetos.zul?tipoDocumento=economica&expediente=33641&idDocumento=3.1.1%20%20&fecha=2005-12-31%2000:00:00.0>

Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria. (2016). *Reglamento de la Ley de Impuesto a la Renta*. Recuperado el 2 de Junio de 2018, de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/renta/regla/cap6.pdf>

Torres, M., Paz, K., & Salazar, F. (2006). Métodos de recolección de datos para una investigación. *Rev. Electrónica Ingeniería Boletín*(3), 12-20. Recuperado el 2 de Febrero de 2019, de [http://www.academia.edu/download/33095415/METODOS\\_DE\\_RECOLECCION\\_DE\\_DATOS\\_PARA\\_UNA\\_INVESTIGACION.pdf](http://www.academia.edu/download/33095415/METODOS_DE_RECOLECCION_DE_DATOS_PARA_UNA_INVESTIGACION.pdf)


Universidad Autónoma de Zacatecas. (5 de Enero de 2015). *Metodología para la redacción de un informe técnico*. Recuperado el 01 de Marzo de 2019, de [https://uact-uaz.moodlehub.com/pluginfile.php/439/mod\\_resource/content/3/Metodologia%20para%20la%20Redaccion%20de%20un%20Informe%20Tecnico%20%28FORMATO%29.pdf?fbclid=IwAR1vJlwCT8vy0NbSpQtcGQDUr2QxxOMy0tik1NFdxKWR0vwt8mxTTpr-2gQ](https://uact-uaz.moodlehub.com/pluginfile.php/439/mod_resource/content/3/Metodologia%20para%20la%20Redaccion%20de%20un%20Informe%20Tecnico%20%28FORMATO%29.pdf?fbclid=IwAR1vJlwCT8vy0NbSpQtcGQDUr2QxxOMy0tik1NFdxKWR0vwt8mxTTpr-2gQ)

Vélez, M. (2012). *Propuesta de un nuevo sistema tributario para el cálculo del Impuesto a la Renta de sociedades en el Ecuador*. Recuperado el 12 de Mayo de 2018, de Repositorio Institucional UASB-DIGITAL: <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/3307/1/T1225-MT-Velez-Propuesta.pdf>

## Anexo 1. Formato para estudio de mermas en transformaciones

Tabla 17.

Formato para el estudio de mermas en transformaciones

 <b>ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.</b>											
<b>FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS EN TRANSFORMACIONES</b>											
N° MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL	MERMAS DISTRIBUTIBUDA	SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUBPRODUCTOS	%	TOTAL MERMAS
1	15/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIARES)	157,90	1,40	0,53	CARNE FILETEADA DE RES	58,180	0,83526396	0,38	1,36
						0,48	CARNE GOULASH	53,300	0,76520401	0,35	1,25
						0,22	MOLIDA ESPECIAL	24,255	0,34821807	0,16	0,57
						0,03	MOLIDA ECONOMICA	3,650	0,0524014	0,02	0,09
						0,14	PAJARILLA	14,900	0,21391256	0,10	0,35
2	15/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIARES)	75,08	0,340	0,305	MOLIDA ESPECIAL	67,038	0,0197387	0,89721352	0,32





						0,00	CARNE GOULAS H	0,000	0	0,0000	
						0,20	MOLIDA ESPECIAL	23,48	0,15151878	0,27056926	
						0,03	MOLIDA ECONOMICA	2,960	0,01910118	0,03410924	
						0,15	MEDIA RES	18,000	0,1161558	0,20742106	
N° MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL	PORCENTAJE DE MERMAS INICIAL	SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUBPRODUCTOS	PORCENTAJE	TOTAL MERMAS
1	18/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	151,20	3,36	1,89	CARNE FILETEADA DE RES	83,100	0,06750609	0,56255077	
						0,23	CARNE GOULASH	10,260	0,00833469	0,06945573	
						0,58	MOLIDA ESPECIAL	25,61	0,02080422	0,17336854	
						0,14	MOLIDA ECONOMICA	6,36	0,00516653	0,04305443	
						0,51	MEDIA RES	22,390	0,01818846	0,15157054	
2	18/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	96,8	1,320	0,062	MOLIDA ESPECIAL	4,34	0,13981838	0,04691892	
						1,258	PAJARI LLA	88,16	2,84018162	0,95308108	


N° MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL	MERMA INICIAL	SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUBPRODUCTOS	PORCENTAJE DE MERMA	TOTAL MERMAS
1	19/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIARES)	150,92	2,08	1,20	CARNE FILETEADA DE RES	85,425	0,11206482	0,57469138	
						0,00	CARNE GOULASH	0,000	0	0	
						0,45	MOLIDA ESPECIAL	32,38	0,04247772	0,21783444	
						0,10	MOLIDA ECONOMICA	6,960	0,00913048	0,04682297	
						0,33	MEDIA RES	23,880	0,03132699	0,16065122	
2	19/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIARES)	72,2	2,140	2,140	CARNE FILETEADA DE RES	0			
							CARNE GOULASH	69,68	0,38	100	
							MOLIDA ESPECIAL				
							MOLIDA ECONOMICA				
							MEDIA RES				
3	19/01/2019	4009200	PULPADE CERDO	38,38	0,400	0,392	CARNE FILETEADA DE CERDO	37,14	0,09804646	0,98046463	
						0,008	MOLIDA	0,74	0,00195354	0,01953537	

N° MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL		SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUBPRODUCTOS	PORCENTAJE DE MERMAS	TOTAL MERMAS	
1	20/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	54,90	1,04		CARNE FILETEADA DE RES	0,000	0			
							CARNE GOULASH	0,000	0			
							MOLIDA ESPECIAL	53,06	0,04	100		
							MOLIDA ECONOMICA	0,000	0			
							MEDIA RES	0,000	0			
N° MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL	MERMAS DISTRI	SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUBPRODUCTOS	PORCENTAJE DE MERMAS	TOTAL MERMAS	
1	21/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	102,18	1,40	0,54	CARNE FILETEADA DE RES	38,220	0,39078188	0,38311949		
						0,30	CARNE GOULASH	21,100	0,21573777	0,21150762		
						0,54	MOLIDA ESPECIAL	38,28	0,39139535	0,38372093		
						0,03	MOLIDA ECONOMICA	2,160	0,022085	0,02165196		
						0,00	MEDIA RES	0,000	0	0		
3	21/01/2019	4009200	PULPADE CERDO	46,64	1,240	1,096	CARNE FILETEADA DE CERDO	39,84	0,2828039	0,8837622		
						0,144	MOLIDA	5,24	0,0371961	0,1162378		

<b>ELABORADO POR:</b>  JOSSELYNE BRITO ESTUDIANTE  ELIZABETH ZHAGUI ESTUDIANTE											

Tabla 18.

Formato para estudio de mermas en transformaciones

 <b>ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.</b>												
<b>FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS EN TRANSFORMACIONES</b>												
<b>PRODUCTO CARNE DE RES (MEDIA RES)</b>												
Nº MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL	MERMA INICIAL DISTRI	SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUB-DIST	PORCENTAJES	TOTAL MERMAS	% MERMA
1	22/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	3,95		0	MOLIDA ESPECIAL	3,8	0,15	1	0,15	
						0			0		0	
						0			0		0	
						0			0		0	
2	23/01/2018	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	36,95	0,15	0,06943839	CARNE FILETEADA DE RES	16,98	0,12	0,46	0,19442748	
						0,02269629	MOLIDA ESPECIAL	5,55	0,04	0,15	0,06354962	
						0,02494547	GOULASH	6,1	0,04	0,17	0,06984733	
						0,024741	PAJARILLA	6,05	0,04	0,16	0,06927481	
						0,00817884	SALON	2	0,01	0,05	0,02290076	
						0			0,00	0,00	0	

3	24/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	31,135	0,25	0,05978613	CARNE FILETEADA DE RES	7,38	0,07	0,24	0,12555087	
						0,05492547	MOLIDA ESPECIAL	6,78	0,06	0,22	0,11534349	
						0,08627673	GOULASH	10,65	0,09	0,35	0,18118114	
						0,04901167	PAJARILLA	6,05	0,05	0,20	0,1029245	
						0	SALON		0,00	0,00	0	
4	25/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	55,6	2,1	0,96229944	CARNE FILETEADA DE RES	24,99	0,49	0,46	1,45032273	
						0,46979004	GOULASH	12,2	0,24	0,22	0,70804071	
						0,07528193	PAJARILLA	1,955	0,04	0,04	0,11346062	
						0,46401394	MOLIDA ESPECIAL	12,05	0,24	0,22	0,69933529	
						0,12861465	SALON	3,34	0,07	0,06	0,19384065	
5	26/01/2018	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	42,565	0,26	0,11270507	CARNE FILETEADA DE RES	18,1	0,35	0,43	0,46382469	
						0,07568674	MOLIDA ESPECIAL	12,155	0,24	0,29	0,31148006	
						0,05261645	GOULASH	8,45	0,16	0,20	0,21653694	
						0,01899174	PAJARILLA	3,05	0,06	0,07	0,0781583	
						0			0,00	0,00	0	
6	27/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)			0			0,00	0,00	0	
						0			0,00	0,00	0	
						0			0,00	0,00	0	
						0			0,00	0,00	0	
						0			0,00	0,00	0	
7	28/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	37,05	0,4	0,17650273	CARNE FILETEADA DE RES	16,15	0,20	0,44	0,37506831	

						0,08743169	MOLIDA ESPECIAL	8	0,10	0,22	0,18579235	
						0,04480874	GOULASH	4,1	0,05	0,11	0,09521858	
						0,04644809	PAJARILLA	4,25	0,05	0,12	0,09870219	
						0,04480874	SALON	4,1	0,05	0,11	0,09521858	
8	29/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	39,9	0,25	0,10883483	CARNE FILETEADA DE RES	17	0,37	0,44	0,47887324	
						0,04705506	MOLIDA ESPECIAL	7,35	0,16	0,19	0,20704225	
						0,0524968	GOULASH	8,2	0,18	0,21	0,23098592	
						0,02784891	PAJARILLA	4,35	0,09	0,11	0,12253521	
						0,0137644	SALON	2,15	0,05	0,06	0,06	
9	24/01/2019		PULPA CERDO	24,05	0,35	0,35	CARNE FILETEADA CERDO	23,63	0,42	1,00	0,77	
						0			0,00	0,00	0	
						0	MOLIDA CERDO		0,00	0,00	0	
10	26/01/2019		PULPA CERDO	32,3	1,25	1,25	CARNE FILETEADA DE CERDO	31,5	0,80	1,00	2,05	
						0			0,00	0,00	0	
						0	MOLIDA CERDO		0,00	0,00	0	
11	27/01/2019		PULPA CERDO	22,05	0,6	0,6	CARNE FILETEADA DE CERDO	21,5	0,55	1,00	1,15	
						0			0,00	0,00	0	
						0	MOLIDA CERDO		0,00	0,00	0	
<b>ELABORADO POR:</b>												
JOSSELYNE BRITO ESTUDIANTE  ELIZABETH ZHAGUI ESTUDIANTE												

Tabla 19.

*Formato para estudio de mermas en transformaciones*

ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.											
FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS EN TRANSFORMACIONES											
PRODUCTO CARNE DE RES (MEDIA RES)											
N° MUESTRA	FECHA	CÓDIGO	PRODUCTO PRINCIPAL	PESO INICIAL	MERMA INICIAL	MERMA INICIAL DISTRIBUIDA	SUBPRODUCTOS	PESOS	MERMA SUB. DIST	PORCENTAJE	TOTAL MERMAS
1	31/01/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	60,2	0,7	0,34	CARNE FILETEADA DE RES	29,1	0,09	0,48	0,43
						0,11	GOULASH	9,4	0,03	0,16	0,14
						-	PAJARILLA		-	-	-
						0,19	MOLIDA ESPECIAL	16,705	0,05	0,28	0,25
						0,06	SALON	4,8	0,02	0,08	0,07
2	01/02/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	42,5	0,21	-	CARNE FILETEADA DE RES		-	-	-
						0,12	GOULASH	23,4	0,06	0,55	0,17
						0,02	PAJARILLA	5	0,01	0,12	0,04
						0,07	MOLIDA ESPECIAL	14	0,03	0,33	0,10



						-	SALON		-	-	-
3	02/02/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	84,9	0,45	0,25	CARNE FILETEADA DE RES	45,9	0,44	0,55	0,68
						0,03	GOULASH	6	0,06	0,07	0,09
						0,07	PAJARILLA	12,9	0,12	0,15	0,19
						0,10	MOLIDA ESPECIAL	19,3	0,18	0,23	0,29
						-	SALON		-	-	-
4	03/02/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)			-	CARNE FILETEADA DE RES	0,195		0,21	-
						-	GOULASH		-	-	-
						-	PAJARILLA		-	-	-
						-	MOLIDA ESPECIAL		-	-	-
						-	LOMO FINO RES	0,72	0,63	0,79	0,63
5	04/02/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	67,3	0,695	0,29	CARNE FILETEADA DE RES	27,3	0,33	0,41	0,61
						0,21	GOULASH	20,5	0,25	0,31	0,46
						-	PAJARILLA		-	-	-
						0,20	MOLIDA ESPECIAL	18,7	0,22	0,28	0,42
						-	SALON		-	-	-
6	05/02/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	36		-	CARNE FILETEADA DE RES		-	-	-
						-	GOULASH	8,3	0,05	0,23	0,05
						-	PAJARILLA	5,1	0,03	0,14	0,03
						-	MOLIDA ESPECIAL	22,4	0,13	0,63	0,13
						-	SALON		-	-	-
6	06/02/2019	4009100	CARNE DE RES (MEDIA RES)	54	0,85	0,30	CARNE FILETEADA DE RES	18,6	0,53	0,35	0,83
						0,23	GOULASH	14,2	0,41	0,27	0,64
						0,07	PAJARILLA	4,4	0,13	0,08	0,20
						0,25	MOLIDA ESPECIAL	15,3	0,44	0,29	0,68
						-	SALON		-	-	-

**ITALDELI DELICATESSEN CIA. LTDA.**

**FORMATO PARA ESTUDIO DE MERMAS EN TRANSFORMACIONES**

<b>N° MUESTRA</b>	<b>FECHA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO PRINCIPAL</b>	<b>PESO INICIAL</b>	<b>MERMA INICIAL</b>	<b>MERMA INICIAL DISTRIBUIDA</b>	<b>SUBPRODUCTOS</b>	<b>PESOS</b>	<b>MERMA SUB. DIST</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>TOTAL MERMAS</b>
<b>PRODUCTO PULPA CERDO</b>											
7	31/01/2019	4009200	PULPA CERDO	30,5	0,7	0,59	CARNE FILETEADA CERDO	24,9	0,93	0,85	1,52
						0,11	PULPA	4,5	0,17	0,15	0,28
						-			-	-	-
8	01/02/2019	4009200	PULPA CERDO	71	0,7	0,04	PULPA	3,9	0,08	0,06	0,12
						0,62	CARNE FILETEADA DE CERDO	61,8	1,33	0,89	1,96
						0,04	MOLIDA CERDO	3,8	0,08	0,05	0,12
9	04/02/2019	4009200	PULPA CERDO	24,1	0,7	0,66	CARNE FILETEADA DE CERDO	22	0,66	0,94	1,32
						0,04	MOLIDA CERDO	1,4	0,04	0,06	0,08
10	06/02/2019	4009200	PULPA CERDO	23,7	0,455	0,06	PULPA	3,1	0,08	0,13	0,14
						0,36	CARNE FILETEADA DE CERDO	18,2	0,47	0,79	0,83
						0,04	MOLIDA CERDO	1,8	0,05	0,08	0,08



## Anexos 2. Fotografías

*Fotografía 1. Carne goulash de res*



*Fotografía 2. Carne fileteada de res*



*Fotografía 3. Costilla de cerdo*



*Fotografía 4. Filete de pollo*



*Fotografía 5. Pollo criollo*



*Fotografía 6. Productos en exhibición*



*Fotografía 7. Toma de mermas*



*Fotografía 8. Toma de mermas*





*Fotografía 9. Toma de mermas*



*Fotografía 10. Toma de mermas*



*Fotografía 11. Toma de mermas*



*Fotografía 12. Toma de mermas*







Doctora María Elena Ramírez Aguilar, Secretaria de la Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Azuay

### CERTIFICA:

Que, el Consejo de Facultad en sesión del 31 de octubre de 2018, conoció y aprobó la solicitud para realización del trabajo de titulación, presentada por:

**Estudiantes:** Brito Guamán Josselyne Patricia (código 66143) y Zhagui Heredia Jenny Elizabeth (código 46836)  
**Tema:** "Informe Técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (Impuesto a la renta) en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. de sus productos de mayor demanda"  
Previo a la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría  
**Director:** Dr. Boris Barrera Crespo  
**Tribunal:** Ing. Iván Orellana Osorio e Ing. Paola León Ordóñez

**Plazo de presentación del trabajo de titulación:** Se fijó como plazo para la entrega del trabajo de titulación, conforme a la Disposición Tercera del Reglamento de Régimen Académico, un período académico, contado desde la fecha de aprobación del diseño del trabajo, esto es hasta el 30 de abril de 2019, debiendo el Director presentar a la Junta Académica, dos informes -uno cada dos meses- sobre los avances del trabajo de titulación.

### E INFORMA:

Que, en aplicación de la Disposición General Cuarta del Reglamento de Régimen Académico vigente, en caso de que las estudiantes no culminen y aprueben el trabajo de titulación luego de dos períodos académicos contados a partir de su fecha de culminación de estudios, deberá realizar la actualización de conocimientos previa a su titulación.

Cuenca, 5 de noviembre de 2018



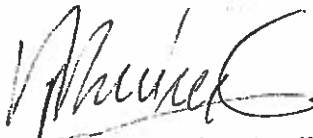
Dra. María Elena Ramírez Aguilar  
Secretaria de la Facultad de  
Ciencias de la Administración

## CONVOCATORIA

Por disposición de la Junta Académica de la escuela de Contabilidad Superior se convoca a los Miembros del Tribunal Examinador, a la sustentación del Protocolo del Trabajo de Titulación: **“Informe Técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (impuesto a la renta) en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. de sus productos con mayor demanda”**, presentado por las estudiantes Brito Guamán Josselyne Patricia con código 66143 y Zhagui Herendia Jenny Elizabeth con código 46836, previa a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, para el día, **Jueves, 27 de septiembre de 2018 a las 20h00.**

*Tomar en cuenta que posterior a la sustentación del Diseño del Trabajo de Titulación, por ningún concepto se puede realizar modificaciones ni cambios en los documentos; únicamente, en caso de diseño aprobado con modificación, el Director adjuntará al esquema un oficio indicando que se procede con los cambios sugeridos.*

Cuenca, 25 de septiembre de 2018




Dra. María Elena Ramírez Aguilar  
Secretaria de la Facultad

Dr. Boris Barrera Crespo



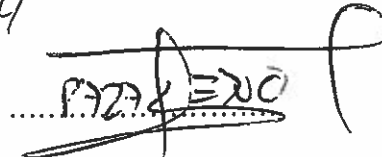
.....

Ing. Iván Orellana Osorio



.....

Ing. Paola León Ordóñez



.....

**UNIVERSIDAD DEL AZUAY**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR**

**OFICIO:** No. 0682-2018-ECS  
**ASUNTO:** Conocimiento de propuesta de Trabajo de Titulación  
**FECHA:** Cuenca, 17 de septiembre de 2018.

Señor Ingeniero  
Oswaldo Merchán Manzano  
**DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN**  
En su despacho:

Señor Decano:

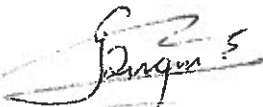
La Junta Académica de la Escuela de Contabilidad Superior, reunida el día 17 de septiembre del año en curso, conoció la propuesta del proyecto de trabajo de titulación, denominado: "Informe Técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (impuesto a la renta) en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. de sus productos con mayor demanda", presentado por las señoritas Brito Guamán Josselyne Patricia, con código No. 66143 y Zhagui Heredia Jenny Elizabeth, con código No. 46836, estudiantes de la Carrera de Contabilidad Superior, previo a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría.

A fin de aplicar la guía de elaboración y presentación de la denuncia/protocolo de trabajo de titulación, la Junta Académica de la Carrera de Contabilidad Superior, considera que la propuesta presentada por las estudiantes, debe ser analizada y evaluada por el Tribunal que estará integrado por: Dr. Boris Barrera Crespo, como Director, y como miembros del tribunal al Ing. Iván Orellana Osorio e Ing. Paola León Ordoñez, quienes deberán verificar que el diseño contenga una estructura teórica, metodológica, técnica, objetiva y coherente, y cumpla con los requisitos establecidos en la guía antes mencionada. El Tribunal designado recibirá la sustentación del diseño del Trabajo de Titulación, previo al desarrollo del mismo.

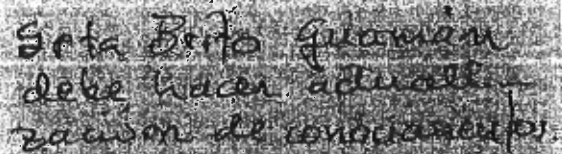
En caso de existir la aprobación con modificaciones la Junta Académica resuelve que el Dr. Boris Barrera Crespo, Director del diseño sea quién realice el seguimiento a las modificaciones recomendadas.

Por lo expuesto solicitamos se realice el trámite correspondiente, y el tribunal suscriba el acta de sustentación de la denuncia del trabajo de titulación.

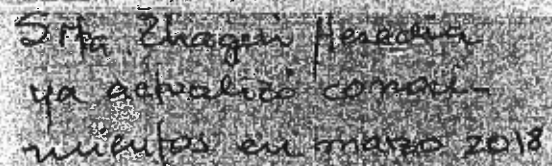
Atentamente,



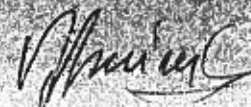
**Ing. Gabriela Duque Espinoza**  
**Coordinadora Carrera de Contabilidad Superior**



Seta Brito Guamán  
debe hacer actualización  
de conocimientos



Seta Zhagui Heredia  
ya avalado como  
miembros en marzo 2018





Cuenca, 27 de Agosto del 2018.

Ingeniero  
Oswaldo Merchán Manzano  
**DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN**  
**UNIVERSIDAD DEL AZUAY**

De mi consideración:

Yo, Boris Iván Barrera Crespo informo que he revisado el protocolo de trabajo de titulación previo a la obtención del título de Ingeniero/Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, denominado "Informe Técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (Impuesto a la Renta) en ITALDELI DELICATESSEN CIA.LTDA. de sus productos con mayor demanda ", realizado por el/los estudiante/s **Josselyne Patricia Brito Guamán**, con código estudiantil 66143 y **Jenny Elizabeth Zhagui Heredia**, con código estudiantil 46835, protocolo que a mi criterio, cumple con los lineamientos y requerimientos establecidos por la carrera.

Por lo expuesto, me permito sugerir que sea considerado para la revisión y sustentación del mismo.

Sin otro particular, suscribo.

Atentamente,



Dr. Boris Iván Barrera Crespo

ACTA  
SUSTENTACIÓN DE PROTOCOLO/DENUNCIA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Fecha de sustentación: Jueves, 27 de septiembre de 2018 a las 20h00

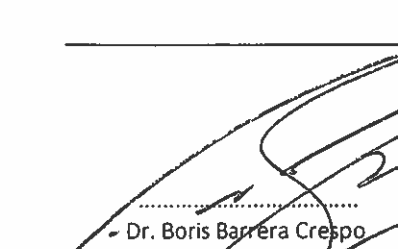
1. Nombre del estudiante: Brito Guamán Josselyne Patricia y Zhagui Heredia Jenny Elizabeth
2. Código: 66143 y 46836 respectivamente
3. Director sugerido: Dr. Boris Barrera Crespo
4. Codirector (opcional): \_\_\_\_\_
5. Tribunal: Ing. Iván Orellana Osorio e Ing. Paola León Ordóñez
6. Título propuesto: **Informe Técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (impuesto a la renta) en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. de sus productos con mayor demanda**
7. Aceptado sin modificaciones : \_\_\_\_\_


8. Aceptado con las siguientes modificaciones:


- Definir problemática INCLUYENDO IMPACTO  
DE MERMAS EN COSTO  
- CONSIDERAR NORMAS INTERNACIONALES FINANCIERAS

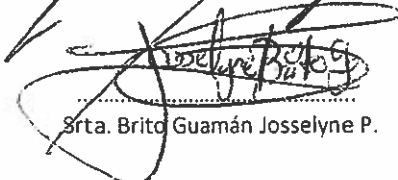
9. No aceptado REFERENTE A MERMAS Y CALCULO DE COSTOS
10. Justificación:

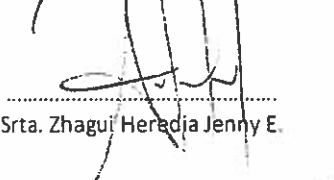
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_


  
.....  
- Dr. Boris Barrera Crespo

  
Tribunal  
.....  
Ing. Iván Orellana Osorio

  
.....  
Ing. Paola León Ordóñez

  
.....  
Srta. Brito Guamán Josselyne P.

  
.....  
Srta. Zhagui Heredia Jenny E.

  
.....  
Dra. María Elena Ramírez Aguilar  
Secretaria de la Facultad

**RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DEL PROTOCOLO DE TRABAJO DE TITULACIÓN**  
**(Tribunal)**

1. Nombre del estudiante: Brito Guamán Josselyne Patricia y Zhagui Heredia Jenny Elizabeth  
Código : 66143 y 46836 respectivamente
2. Director sugerido Dr. Boris Barrera Crespo
3. Codirector (opcional):
4. Título propuesto: **Informe Técnico para acreditar mermas de comercialización como gasto deducible (impuesto a la renta) en Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. de sus productos con mayor demanda**
5. Revisores tribunal: Ing. Iván Orellana Osorio e Ing. Paola León Ordóñez
6. Recomendaciones generales de la revisión:

	Cumple	No cumple
<b>Problemática y/o pregunta de investigación</b>		
1. ¿Presenta una descripción precisa y clara?	/	
2. ¿Tiene relevancia profesional y social?	/	
<b>Objetivo general</b>		
3. ¿Concuerda con el problema formulado?	/	
4. ¿Se encuentra redactado en tiempo verbal infinitivo?	/	
<b>Objetivos específicos</b>		
5. ¿Permiten cumplir con el objetivo general?	/	
6. ¿Son comprobables cualitativa o cuantitativamente?	/	
<b>Metodología</b>		
7. ¿Se encuentran disponibles los datos y materiales mencionados?	/	
8. ¿Las actividades se presentan siguiendo una secuencia lógica?	/	
9. ¿Las actividades permitirán la consecución de los objetivos específicos planteados?	/	
10. ¿Las técnicas planteadas están de acuerdo con el tipo de investigación?	/	
<b>Resultados esperados</b>		
11. ¿Son relevantes para resolver o contribuir con el problema formulado?	/	
12. ¿Concuerdan con los objetivos específicos?	/	
13. ¿Se detalla la forma de presentación de los resultados?	/	
14. ¿Los resultados esperados son consecuencia, en todos los casos, de las actividades mencionadas?	/	

.....  
 Dr. Boris Barrera Crespo

.....  
 Ing. Iván Orellana Osorio

.....  
 Ing. Paola León Ordóñez

**ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR**

**FECHA: 19 de Septiembre de 2018**

**Estudiante: BRITO GUAMÁN JOSSELYNE PATRICIA Y ZHAGUI HEREDIA JENNY ELIZABETH**



**UNIVERSIDAD DEL AZUAY****Facultad de Ciencias de la Administración****Escuela de Contabilidad Superior****INFORME TÉCNICO PARA ACREDITAR MERMAS DE COMERCIALIZACIÓN  
COMO GASTO DEDUCIBLE (IMPUESTO A LA RENTA) EN ITALDELI  
DELICATESSEN CIA.LTDA DE SUS PRODUCTOS CON MAYOR DEMANDA.****Nombre de Estudiante(s):**

Brito Guamán Josselyne Patricia

Zhagui Heredia Jenny Elizabeth

**Director(a) sugerido(a):**

Dr. Boris Barrera Crespo

Cuenca - Ecuador

2018



**1. Datos Generales**

**1.1. Nombres de las Estudiantes**

Brito Guamán Josselyne Patricia -Zhagui Heredia Jenny Elizabeth

**1.1.1. Código**

ua66143 – ua046836

**1.1.2. Contacto**

Brito Josselyne

Teléfono: 072270-347

Celular: 0979302893

Correo Electrónico: josselynb\_1994@hotmail.com

Zhagui Elizabeth

Teléfono: 072843264

Celular: 0987821001

Correo Electrónico: jezh1991@hotmail.com

**1.2. Director Sugerido: Barrera Crespo Boris**

**1.2.1. Contacto:**

Celular: 0994537005

Correo Electrónico: bbarrera@uazuay.edu.ec

**1.3. Co-director sugerido:** Apellidos, Nombres, Título.

**1.3.1. Contacto:**

**1.4. Asesor Metodológico:** Apellidos, Nombres, Título.

**1.5. Tribunal designado:**

**1.6. Aprobación:**

**1.7. Línea de Investigación de la Carrera:**

5301 Política Fiscal y Hacienda Pública

**1.7.1. Código UNESCO:** 5301.99 Otras: Campo Tributario y Política Fiscal

**1.7.2. Tipo de trabajo:**

a) Proyecto de investigación

b) Investigación formativa

**1.8. Área de Estudio:**

Laboratorio de Aplicaciones Tributarias; NIC, NIFF, NIA; Contabilidad de Costos;

Metodología de la Investigación.

**1.9. Título Propuesto:**

INFORME TÉCNICO PARA ACREDITAR MERMAS DE COMERCIALIZACIÓN  
COMO GASTO DEDUCIBLE (IMPUESTO A LA RENTA) EN ITALDELI  
DELICATESSEN CIA.LTDA DE SUS PRODUCTOS CON MAYOR DEMANDA.

**1.10. Subtítulo:**

Opcional, para definir y aclarar particularidades del trabajo

**1.11. Estado del proyecto**

Nuevo

**2. Contenido**

**2.1. Motivo de la Investigación:**

En el Ecuador las empresas comercializadoras de carnes y embutidos se ven perjudicadas debido a las pérdidas de sus existencias, estas pueden presentarse por situaciones naturales e imprevistas dentro del proceso de comercialización de sus productos; dichas pérdidas se consideran como mermas y pueden ser deducidas del Impuesto a la Renta Anual, para ello el Servicio de Rentas Internas (S.R.I), solicita previamente un informe técnico.

La investigación planteada contribuirá a evaluar, calcular y determinar el porcentaje por concepto de mermas ocasionadas durante el proceso de recepción, exhibición-venta y estas puedan ser deducidas de acuerdo a lo que impone el Servicio de Rentas Internas; en la actualidad la empresa asume las mermas como gastos no deducibles.

**2.2. Problemática**

La normativa tributaria en lo referente a mermas es escasa, ya que no existe una resolución vigente para parametrizar la deducción de impuestos por mermas; por lo tanto, tenemos que dotar a las empresas de las herramientas necesarias, para que los usuarios puedan conocer y beneficiarse de las mismas.

El SRI permite deducir impuestos por este rubro con la presentación correcta y oportuna de un informe técnico de acuerdo a los requerimientos de cada empresa.



UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY

En la ciudad de Cuenca existen empresas comercializadoras de carnes y embutidos de tipo Delicatessen, como lo es Italdeli, de la empresa Italimentos Cía. Ltda, Delicatto Piggis de la empresa Piggis Pigem Cía. Ltda, Centro Gourmet Delicatessen La Europea de la Industria de Alimentos La Europea Cía. Ltda, las entidades antes mencionadas no cuentan con el informe técnico que exige el Servicio de Rentas Internas; para deducir de los gastos, las mermas que se presentan por recepción, manipulación, exhibición, corte, refrigeración, congelación, descongelación, deshidratación, y paso del tiempo, y nuestro propósito es estudiar el caso de Italdeli Delicatessen Cía. Ltda. en la presente investigación.

En el año 2017 esta empresa ha presentado un valor de \$10.969,20 en la declaración de Impuesto a la Renta Anual por concepto de mermas, las cuales se consideran como gastos no deducibles por no haber realizado el estudio técnico que se requiere para poder justificarlas como gastos deducibles.

### 2.3. Pregunta de Investigación

¿Qué porcentaje de mermas se considera en el proceso de recepción , exhibición y venta de los productos de la empresa Italdeli Delicatessen Cía. Ltda.?

### 2.4. Resumen

En el presente trabajo de titulación se realizará un Informe Técnico para acreditar las mermas como un gasto deducible en el formulario 101 de Impuesto a la Renta en ITALDELI DELICATESSEN CIA.LTDA.

El estudio se centrará en los productos con mayor demanda dentro de la empresa, son los siguientes: Hígado de res, Lomo falda de res, Lomo falda de cerdo, Pechuga con hueso, Lomo fino de cerdo , Guata, Lengua, Filete de pechuga: y, Piernas de pollo campestres.

Finalmente se realizará un Informe Técnico que la empresa debiera presentar al Servicio de Rentas Internas.



## 2.5. Estado del Arte y marco teórico

De acuerdo a la Ley de Régimen Tributario Interno define como:

“Objeto del Impuesto.- Establécese el impuesto a la renta global que obtengan las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades nacionales o extranjeras, de acuerdo con las disposiciones de la presente Ley”. Para efectos del impuesto a la renta se considera renta:

“Los ingresos de fuente ecuatoriana obtenidos a título gratuito o a título oneroso provenientes del trabajo, del capital o de ambas fuentes, consistentes en dinero, especies o servicios; y, los ingresos obtenidos en el exterior por personas naturales domiciliadas en el país o por sociedades nacionales.” (LORTI , 2016)

Ante la falta de legislación nacional tomando la legislación comparada de Lima-Perú en el artículo N° 37 del Reglamento de la Ley de Impuesto a la Renta nos define a merma como: “ Pérdida física, en el volumen, peso o cantidad de las existencias, ocasionada por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo”; y además en el reglamento se manifiesta que: “cuando la SUNAT lo requiera, el contribuyente deberá acreditar las mermas mediante un informe técnico emitido por un profesional independiente, competente y colegiado o por el organismo técnico competente. Dicho informe deberá contener por lo menos la metodología empleada y las pruebas realizadas. En caso contrario, no se admitirá la deducción.” (SUNAT, 2016).

Según un extracto de los Arts. 10 al 15 de la Ley de Régimen Tributario Interno del Ecuador indica que: “las mermas que ordinariamente se susciten en los procesos de producción, almacenamiento o transporte de productos susceptibles a reducirse en su cantidad o volumen, en los porcentajes que señale el Director General del Servicio de Rentas Internas, mediante resolución.” “En el caso de que no se hubieren establecido los porcentajes antes indicados, el sujeto pasivo deberá declarar los valores por la pérdida física reflejando la realidad económica, misma que deberá estar respaldada en informes técnicos, certificaciones u otros documentos que justifiquen precisa y detalladamente la merma cada vez que esta se haya producido; no se admitirá la presentación de justificaciones globales por ejercicio fiscal, o las justificaciones meramente teóricas o fundadas en supuestos. La justificación debe contener la descripción de los actos, hechos o situaciones que la provocaron y su cuantificación.”



“No se considerará merma cuando la pérdida física, en volumen, peso o cantidad de las existencias, sea producida por el accionar de terceros fuera de los procesos de producción, almacenamiento y transporte” (LORTI, 2016).

En nuestro país la Administración Tributaria acepta como deducción las pérdidas conocidas como mermas; las cuales deberían estar claramente identificadas y sustentadas.

Según Marcia Vélez para que dicha deducción sea válida el Servicio de Rentas Internas (SRI), deberá efectuar los siguientes controles tributarios: a) “Verificar que los bienes hayan sido de propiedad de la sociedad, que le hayan permitido la generación de un ingreso gravado y que el valor esté sustentado con la documentación de soporte válida y que justifique el monto declarado”; b) “El Ministerio de Agricultura y Ganadería deberá establecer los porcentajes máximos que puede reportar un proceso productivo, identificado por cada línea de producción, esta información servirá de insumo para que la Administración Tributaria verifique los montos declarados.” (Vélez Torres, 2012).

En la entrevista realizada al Director Financiero mencionó algunos tipos de mermas que se pueden presentar en el proceso recepción, exhibición y venta, las mermas se pueden dar por: “manipulación, transporte, cambios de cadena de frío, corte, deshidratación, desangre, exhibición, ”. (Arévalo Pesántez, 2018).

Las mermas pueden estar afectadas por el manejo de inventario; la NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad-Inventarios) nos dice que: “El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos.” (IASB, 1993).

En las definiciones de NIC 2 podemos encontrar que los Inventarios son activos cuando son: “poseídos para ser vendidos en el curso normal de la explotación, en proceso de producción de cara a esa venta, en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción o en el suministro de servicios”. (IASB, 1993).

Según la NIFF 4 (Norma Internacional de Información Financiera) tiene como objetivo “establecer las normas de valuación, presentación y revelación para el reconocimiento inicial y posterior de los inventarios en el estado de posición financiera de una entidad económica” (IFRS, 2010).

### 3. Referencias

Arévalo Pesánte, G. (17 de 05 de 2018). TIPOS DE MERMAS. (J. Brito Guaman, & E. Zhagui Heredia, Entrevistadores) Cuenca.

IASB, I. (1993). *Ministerio de Economía y Finanzas*. Recuperado el 17 de Julio de 2018, de <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>

IFRS, I. (Noviembre de 2010). Obtenido de Consejo Emisor CINIF: <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/niif4.pdf>

LORTI, L. (2016). *Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, Reglamento*. Quito, Ecuador: Corporación de Estudios y Publicaciones. Recuperado el 10 de Mayo de 2018

Real Academia Española. (s.f.). *Real Academia Española*. Recuperado el 10 de Mayo de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=P1BWqzA>

Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno. (s.f.). SRI. Recuperado el 15 de Julio de 2018, de [file:///C:/Users/Joseline/Downloads/LEY\\_DE\\_R%C3%89GIMEN\\_TRIBUTARIO\\_INTERNO\\_-\\_LORTI\\_759\\_INCLUYE%20MODIFICACIONES%20LEY%20ORGANICA%20DE%20CULTURA\\_mayo%202017.pdf](file:///C:/Users/Joseline/Downloads/LEY_DE_R%C3%89GIMEN_TRIBUTARIO_INTERNO_-_LORTI_759_INCLUYE%20MODIFICACIONES%20LEY%20ORGANICA%20DE%20CULTURA_mayo%202017.pdf)

SUNAT. (2016). *Reglamento de la Ley de Impuesto a la Renta*. Recuperado el 2018 de Junio de 02, de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/renta/regla/cap6.pdf>

Vélez Torres, M. (2012). Recuperado el 12 de Mayo de 2018, de Repositorio Institucional UASB-DIGITAL: <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/3307/1/T1225-MT-Velez-Propuesta.pdf>

#### 3.1. Hipótesis

Ninguna

#### 3.2. Objetivo General

Realizar el informe técnico de mermas, para la deducción del Impuesto a la Renta en

Italdeli Delicatessen Cia. Ltda.



UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY

### 3.3. Objetivos Específicos

1. Analizar la situación actual de la empresa.
2. Investigar el marco teórico sobre mermas y su incidencia en el inventario.
3. Establecer el porcentaje de mermas que tiene la empresa, mediante la recolección de información y análisis de la misma.
4. Preparar el informe técnico que solicita el Servicio de Rentas Internas.

### 3.4. Metodología

La presente investigación se desarrollará utilizando un enfoque cualitativo mediante técnicas como: Entrevistas al Director Financiero, Contador, Auditor Interno y Jefe de Personal para recolectar información relevante acerca de la empresa y descubrir la problemática principal de la empresa con respecto a las mermas; con un diseño no experimental; de campo, con un nivel descriptivo y referencial.

Se realizará una recolección de peso de los productos de mayor demanda desde su recepción hasta la venta, utilizando una metodología desde un enfoque cuantitativo a través de formularios; posteriormente se procederá a unificar la información para determinar el porcentaje por concepto de mermas mediante fórmulas estadísticas.

### 3.5. Alcances y resultados esperados

Con la investigación se espera realizar un Informe Técnico a Italdeli Delicatessen Cía. Ltda, que les beneficie a futuro para que puedan realizar un análisis de la totalidad de sus productos y presentar al Servicio de Rentas Internas; de tal forma que se puedan deducir el rubro de gastos por mermas en el formulario 101 de Impuesto a la Renta. Además, emitir recomendaciones que permitan mejorar y optimizar sus actividades, para que no se vea afectado el peso de los productos y evitar altas pérdidas hasta llegar al cliente.

### 3.6. Supuestos y riesgos

Ninguno



### 3.7. Presupuestos

Rubro	Costo (USD)	Justificación
Movilización	\$360	Incurren los gastos de transporte desde y hacia la empresa donde se realiza la investigación.
Alimentación	\$270	Almuerzos.
Impresiones y Empastado	\$200	Éstas serán para presentar los avances en caso de ser necesario y el trabajo final.
Gastos de titulación	\$400	Varios
<b>TOTAL</b>	<b>1230</b>	

### 3.8. Financiamiento

Los gastos realizados en el desarrollo de la tesis correrán por cuenta propia de las autoras.

### 3.9. Esquema tentativo

#### Introducción

#### Capítulo 1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA "ITALDELI DELICATESSEN CIA.LTDA."

- 1.1. Introducción y Reseña Histórica
- 1.2. Misión, Visión y Objetivos
- 1.3. Estructura Orgánica Funcional y Políticas de la Entidad
- 1.4. Problemática actual referente a mermas.
- 1.5. Manejo actual de mermas

#### Capítulo 2. MARCO TEÓRICO

- 2.1. Antecedentes del tema
- 2.2. Bases Teóricas
  - 2.2.1. Mermas
  - 2.2.2. Tipos de Mermas
    - 2.2.2.1. Merma por Manipulación
    - 2.2.2.2. Merma por Cambios en la Cadena de Frío
    - 2.2.2.3. Merma por Corte
    - 2.2.2.4. Merma por Deshidratación
    - 2.2.2.5. Merma por Desangre
    - 2.2.2.6. Merma por Exhibición
- 2.3. Impuesto a la Renta
  - 2.3.1. Objeto de Impuesto
  - 2.3.2. Concepto de Renta
  - 2.3.3. Sujeto activo de renta
  - 2.3.4. Sujeto pasivo de renta



**UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY**

**2.3.5. La merma como gasto deducible**

**2.4.NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad N° 2)**

2.4.1 Objetivo de la norma

2.4.2 Existencias

2.4.3 Valor neto realizable y Valor razonable

2.4.4 Métodos de valoración de inventario

**2.5.NIFF 4 (Norma Internacional de Información Financiera)**

2.5.1 Objetivo de la norma

2.5.2 Estimaciones por pérdidas por deterioro

2.5.3 Pérdidas por Deterioro

2.5.4 Fórmulas de Asignación del Costo

**2.5.Informe Técnico**

2.4.1. Principios Generales

2.4.2. Estructura del Informe Técnico

**Capítulo 3. DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE DE MERMAS**

**3.1..Tipo y Diseño de Investigación**

**3.2.Población y Muestra.**

**3.3.Métodos y Técnicas de recolección de datos**

3.3.1. Obtención de los pesos en cada una de las etapas de recepción, exhibición y venta de los productos cárnicos y embutidos.

3.3.2. Unificación de los pesos obtenidos.

**3.4. Análisis y Evaluación de los resultados.**

**3.5. Determinación del porcentaje de mermas a deducir como gasto.**

**Capítulo 4. INFORME TÉCNICO**

5.1.Objetivos del Informe Técnico.

5.2. Metodología del Informe Técnico

5.3. Estructura y Desarrollo del Informe Técnico

5.4. Conclusiones y Recomendaciones del Informe Técnico

Haga clic aquí para escribir texto.

**Conclusiones**

Recomendaciones

**Bibliografía**

Arévalo Pesántez, G. (17 de 05 de 2018). TIPOS DE MERMAS. (J. Brito Guaman, & E. Zhagui Heredia , Entrevistadores) Cuenca.

IASB, I. (1993). *Ministerio de Economía y Finanzas*. Recuperado el 17 de Julio de 2018, de <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>

IFRS, I. (Noviembre de 2010). Obtenido de Consejo Emisor CINIF: <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/niif4.pdf>

LORTI , L. (2016). *Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, Reglamento*. Quito, Ecuador: Corporación de Estudios y Publicaciones. Recuperado el 10 de Mayo de 2018

Real Academia Española. (s.f.). *Real Academia Española*. Recuperado el 10 de Mayo de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=P1BWqzA>

Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno. (s.f.). SRI. Recuperado el 15 de Julio de 2018, de [file:///C:/Users/Joseline/Downloads/LEY\\_DE\\_R%C3%89GIMEN\\_TRIBUTARIO\\_INTERNO\\_-\\_LORTI\\_759\\_INCLUYE%20MODIFICACIONES%20LEY%20ORGANICA%20DE%20CULTURA\\_mayo%202017.pdf](file:///C:/Users/Joseline/Downloads/LEY_DE_R%C3%89GIMEN_TRIBUTARIO_INTERNO_-_LORTI_759_INCLUYE%20MODIFICACIONES%20LEY%20ORGANICA%20DE%20CULTURA_mayo%202017.pdf)

SUNAT. (2016). *Reglamento de la Ley de Impuesto a la Renta*. Recuperado el 2018 de Junio de 02, de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/renta/regla/cap6.pdf>

Vélez Torres, M. (2012). Recuperado el 12 de Mayo de 2018, de Repositorio Institucional UASB-DIGITAL: <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/3307/1/T1225-MT-Velez-Propuesta.pdf>



### 3.10: Cronograma

Objetivo Específico	Actividad	Resultado esperado	Tiempo (semanas)
Analizar la situación actual de la empresa.	Investigar toda la información necesaria de la Empresa en la cual se va a realizar el trabajo de investigación.	Conocer la empresa y la problemática en la que incurre actualmente la misma.	4 semanas
Investigar el marco teórico sobre mermas y su incidencia en el inventario.	Investigar y analizar conceptos importantes sobre el tema a tratarse.	Conocer los conceptos básicos y procedimientos que se consideraran en el desarrollo.	4 semanas
Establecer el porcentaje de mermas que tiene la empresa.	Recopilación de datos necesarios en los procesos de recepción hasta la venta, mediante un formulario de observación y análisis del mismo.	Determinar el porcentaje de mermas existente.	6 semanas
Preparar el informe técnico, que solicita el Servicio de Rentas Internas.	Redactar el Informe Técnico en el que constará la información y datos encontrados	Obtener un Informe para Italimentos Cía. Ltda.	6 semanas
Redacción del Trabajo de Titulación.	Digitalización y tabulación de la información obtenida.	Concretar nuestro trabajo de titulación.	4 semanas
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.
<b>TOTAL</b>			<b>24 semanas</b>

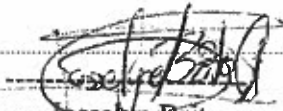


**3.11. Referencias**

Estilo utilizado: APA Edición: Sexta

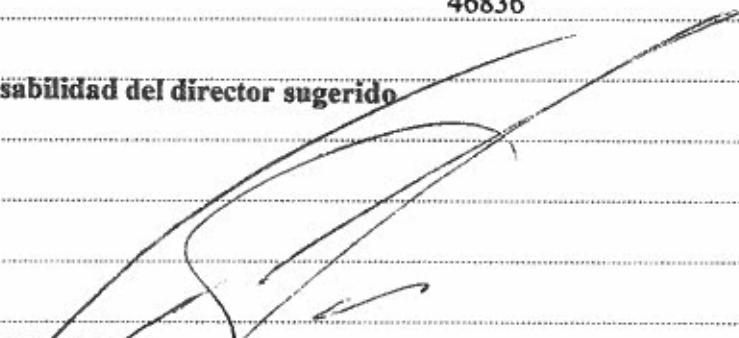
**3.12. Anexos**

**3.13. Firmas de responsabilidad de las Estudiantes**

  
Josselyn Brito  
66143

  
Jenny Zhagui  
46836

**3.14. Firma de responsabilidad del director sugerido**

  
Dr. Boris Barrota Crespo  
Director Sugerido

**3.15. Firma de responsabilidad Docente metodólogo**

**3.16. Fecha de entrega**  
23 de Octubre de 2018