



SAN IGNACIO DE LOYOLA – ESCUELA ISIL

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

“Implementación de Restaurant.pe: control de stock y trazabilidad en Masa sobre Mesa, 2025”

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL
DE

Licenciado en Administración y Dirección de Negocios

PRESENTADO POR:

Arreategui Zegarra, Eduardo Jesus - Administración y Dirección de Negocios

ASESOR

Sam Anlas, Carlos Antonio

LIMA, PERÚ

2026

ASESOR Y MIEMBROS DEL JURADO

ASESOR:

Sam Anlas, Carlos Antonio

MIEMBROS DEL JURADO

Espinoza Rua, Celes Alonso

Quijano Aranibar, Ivan Ernesto

Velasquez Tapullima, Pedro

INFORME TURNITIN

EDUARDO JESUS ARREATEGUI ZEGARRA

Implementaci%C3%B3n de Restaurant.pe_ control de stock y trazabilidad en Masa sobre Mesa%2C 2025.docx

Instituto San Ignacio de Loyola - ISIL

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:old=30163-569678568

Fecha de entrega

20 mar 2026, 10:50 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

20 mar 2026, 11:04 p.m. GMT-5

Nombre del archivo

Implementación de Restaurant.pe_ control de stock y trazabilidad en Masa sobre Mesa, 2025.docx

Tamaño del archivo

6.9 MB

80 páginas

9934 palabras

57.587 caracteres

9% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto citado

Fuentes principales

- 8% Fuentes de Internet
- 1% Publicaciones
- 4% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Dedicatoria

A mis padres, por su apoyo incondicional, su esfuerzo constante y por ser mi principal motivación para alcanzar esta meta. A mi familia, por comprender mis ausencias y alentarme siempre a seguir adelante.

Al restaurante Masa sobre Mesa, en especial al jefe del Área Administrativa y a Gerencia General, por la confianza depositada y la oportunidad de liderar este proyecto. Al equipo de cocina, por su compromiso y colaboración durante todo el proceso.

A mi asesor, Carlos Antonio Sam Anlas, por su guía y acompañamiento en la elaboración de este trabajo.

A la Escuela ISIL y a mis docentes, por los conocimientos y herramientas brindados durante mi formación académica.

A todos quienes contribuyeron de alguna manera en mi crecimiento profesional y personal, mi sincero agradecimiento.

Índice

Resumen	9
Abstract	10
Capítulo 1: Introducción	11
1.1 Presentación del trabajo	11
1.2 Objetivo general	11
1.3 Justificación	12
1.4 Metodología de trabajo	12
Capítulo 2: Contexto Institucional	14
2.1 Antecedentes de la institución	14
2.2 Estructura organizativa y área de desempeño	15
Capítulo 3: Descripción de las Funciones Profesionales	17
3.1 Cargo ocupado	17
3.2 Funciones y responsabilidades	17
3.3 Logros alcanzados	23
Capítulo 4: Resultados y Evidencias de la Aplicación Profesional	29
4.1 Implementación práctica	29
4.2 Indicadores de éxito o impacto	35
4.3 Resultados obtenidos	36
4.4 Comparación con la situación anterior	43
4.5 Análisis crítico de la experiencia	44
Capítulo 5: Conclusiones y Recomendaciones	47
5.1 Conclusiones	47
5.2 Recomendaciones	49
Capítulo 6: Referencias bibliográficas	53
Capítulo 7: Anexos	55
7.1 Registro de impacto y resultados	55

7.2 Constancias y certificados de trabajo que validan tu experiencia profesional	59
7.3 Diagramas, informes, tablas y otros documentos que respalden el trabajo de suficiencia profesional.	64
7.4 Certificados de capacitación adicional	74

Índice de tablas

Tabla 1. Relación de funciones profesionales con áreas de formación académica	24
Tabla 2. Insumos conciliados por receta durante el periodo de evaluación	26
Tabla 3. Errores de parametrización identificados durante el periodo de evaluación	27
Tabla 4. Indicadores de éxito definidos para la evaluación de la implementación	38
Tabla 5. Resultados de indicadores para el producto Crema Volteada	39
Tabla 6. Resultados de indicadores para el producto Pizza Charapa	40
Tabla 7. Resultados de indicadores para el producto Mil Hojas	41
Tabla 8. Análisis de estabilidad de stock y desvíos por categoría de producto	43
Tabla 9. Comparación de la gestión de inventarios antes y después de la implementación del sistema Restaurant.pe	45
Tabla 10. Problemas identificados, impacto y acciones requeridas para la mejora continua	47

Índice de figuras

Figura 1. Organigrama general de Masa sobre Mesa	16
Figura 2. Visualización de receta de cada producto con sus cantidades y unidades de medida requeridas para la producción	32
Figura 3. Registro de insumos en el módulo de logística de la plataforma Restaurant.pe	33
Figura 4. Selección de pizzas en el módulo de logística de la plataforma Restaurant.pe, donde se visualizan todas las pizzas registradas	34
Figura 5. Insumos y cantidades de la receta de la pizza Charapa en el módulo de logística	35
Figura 6. Cuadros de stock manual registrados del 28 al 30 de octubre para la corrección de errores de parametrización en el módulo de logística de la plataforma Restaurant.pe .	36
Figura 7. Inventario prototipo realizado del 28 al 30 de octubre correspondiente a los productos Crema Volteada, Pizza Charapa y Mil Hojas	37

RESUMEN

El presente Trabajo de Suficiencia Profesional describe la experiencia laboral desarrollada en el restaurante Masa sobre Mesa, durante octubre de 2025, en el área de Administración y Control de Inventarios. El objetivo es presentar la implementación del sistema Restaurant.pe en el módulo de inventarios para reducir la brecha entre el stock físico y el registrado, y garantizar la trazabilidad de insumos peruanos utilizados en la carta.

Se ejecutaron acciones de diagnóstico de procesos, parametrización del sistema, registro de 247 insumos y 23 recetas estándar, y capacitación al personal. Se elaboró el Análisis 28-30 para evaluar la precisión en tres recetas: Crema Volteada, Pizza Charapa y Mil Hojas.

Como resultado, se alcanzó una precisión promedio del 96.4%, reduciendo la brecha de inventario del 15% al 3.6% (mejora del 76%). Se logró el 100% de registro de producciones intermedias y se redujeron las compras de emergencia de 3-4 veces por semana a 0-1 vez por semana.

La experiencia permitió aplicar conocimientos en gestión de operaciones, control de inventarios y análisis de datos, fortaleciendo competencias profesionales.

Palabras clave: control de inventarios, sistema de gestión, trazabilidad de insumos, restaurante, optimización de procesos.

ABSTRACT

This Professional Sufficiency Work describes the work experience developed at the Masa sobre Mesa restaurant, during October 2025, in the Administration and Inventory Control area. The objective is to present the implementation of the Restaurant.pe management system in the inventory module to reduce the gap between physical and registered stock, and guarantee traceability of Peruvian inputs used in the menu.

Actions included process diagnosis, system parameterization, registration of 247 inputs and 23 standard recipes, and staff training. The 28-30 Analysis Report was prepared to evaluate accuracy in three recipes: Crema Volteada, Pizza Charapa and Mil Hojas.

As a result, an average accuracy of 96.4% was achieved, reducing the inventory gap from 15% to 3.6% (76% improvement). One hundred percent registration of intermediate productions was achieved, and emergency purchases were reduced from 3-4 times per week to 0-1 time per week.

The experience allowed applying knowledge in operations management, inventory control and data analysis, strengthening professional competencies.

Keywords: inventory control, management system, input traceability, restaurant, process optimization.

1. Introducción

1.1 Presentación del trabajo

La presente introducción tiene como finalidad presentar el Trabajo de Suficiencia Profesional desarrollado en el restaurante Masa sobre Mesa, perteneciente al sector gastronómico, ubicado en el distrito de Miraflores y especializado en pizzería artesanal con insumos peruanos. El autor se desempeña en el cargo de responsable de la implementación del sistema de gestión Restaurant.pe en el área de inventarios y producción, desde el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2025 hasta el 28 de febrero de 2026.

Las funciones desarrolladas comprenden el diagnóstico de los procesos de registro y almacenamiento, la parametrización del sistema Restaurant.pe, el registro de fichas técnicas de insumos y recetas estándar, la capacitación al personal operativo y el acompañamiento continuo para garantizar la correcta adopción de la herramienta en la operación diaria del restaurante.

1.2 Objetivo general

El objetivo general del presente Trabajo de Suficiencia Profesional es evidenciar la aplicación de los conocimientos y competencias adquiridos durante la formación académica en la carrera de Administración y Dirección de Negocios, mediante la implementación del sistema de gestión Restaurant.pe en el área de inventarios del restaurante Masa sobre Mesa. Dicha implementación permitió mejorar la precisión del inventario y la trazabilidad de insumos, demostrando el dominio de herramientas de control de gestión, administración de operaciones y mejora de procesos en una pequeña empresa del rubro gastronómico peruano.

1.3 Justificación

El presente trabajo se justifica por la necesidad de demostrar que las actividades desarrolladas durante la experiencia profesional se encuentran directamente relacionadas con la especialidad cursada, contribuyendo a la mejora de procesos del área de inventarios y producción y evidenciando la pertinencia de la formación académica recibida.

Institucionalmente, el trabajo es relevante porque el restaurante Masa sobre Mesa requiere un control diferenciado de insumos peruanos de especialidad —como queso cuñumbuquino, chorizo amazónico, rocoto y hierbas nativas— cuya naturaleza perecible y alto costo exigen una gestión precisa de inventarios. Profesionalmente, permite acreditar la aplicación de competencias en gestión de operaciones, control de costos y estandarización de procesos en un entorno laboral real.

1.4 Metodología de trabajo

La metodología empleada fue de enfoque descriptivo y aplicado, basada en la revisión de documentos institucionales, la ejecución de funciones propias del cargo, la recopilación de evidencias y el análisis de la experiencia profesional desarrollada en el área.

El trabajo se estructuró en cuatro fases:

- Primera fase: diagnóstico situacional. Consistió en la observación directa de los procesos y entrevistas con el personal para identificar brechas entre los registros existentes y el stock físico.
- Segunda fase: parametrización y configuración. Comprendió el registro de insumos, recetas estándar y relaciones jerárquicas entre productos intermedios y finales.
- Tercera fase: capacitación y transferencia. Incluyó sesiones formativas in situ con el personal de cocina y almacén sobre el manejo del sistema.

- Cuarta fase: acompañamiento y monitoreo. Durante el periodo evaluado, se brindó soporte continuo, corrección de errores y ajuste de parametrizaciones. Problema profesional

Durante el desarrollo de la experiencia profesional se identificó un problema relacionado con la ausencia de un sistema formal y estandarizado para el control de inventarios y la trazabilidad de insumos, el cual limitaba el desempeño del área de cocina y administración, lo que motivó la necesidad de realizar acciones orientadas a su mejora.

El problema se manifestaba en tres aspectos concretos:

1. Desactualización del stock en tiempo real, que generaba compras de emergencia y desabastecimiento.
2. Mermas no identificadas ni cuantificadas en productos frescos y perecibles.
3. Inexactitud en el cálculo del costo real de los platos, al no contar con recetas estandarizadas ni registro sistemático de consumos.

Esta situación no solo generaba ineficiencias operativas, sino que también impactaba directamente en la rentabilidad del negocio al no poder determinarse el costo real de ventas y al asumir sobrecostos por compras de emergencia y mermas no controladas. Lo descrito motivó la implementación del sistema Restaurant.pe como solución tecnológica accesible y ajustada a las necesidades de una pequeña empresa gastronómica.

2. Contexto Institucional

2.1 Antecedentes de la institución:

La institución Masa sobre Mesa es una organización de tipo privada perteneciente al sector gastronómico. Su actividad principal consiste en la elaboración y venta de pizzas artesanales que fusionan la tradición italiana con insumos de origen peruano, orientada a ofrecer una experiencia culinaria que privilegia la calidad de los ingredientes, la cercanía con el comensal y el valor de la sobremesa como espacio de conexión social.

El restaurante fue fundado por Renzo Ángeles, arquitecto y músico de formación, quien inició su trayectoria en el rubro pizzero de manera autodidacta en 2018, organizando reuniones informales en su domicilio conocidas como "martes de pizza". Lo que comenzó como una actividad de encuentro entre amigos evolucionó progresivamente hacia una propuesta con demanda creciente, dando origen a Ágape, un espacio semanal de venta de pizzas que operó hasta antes de la pandemia. Tras un receso, el proyecto se retomó con la visión de convertirse en un restaurante formal, materializándose en Masa sobre Mesa, ubicado en el Jr. Arica 399, Miraflores.

El nombre del restaurante contiene un doble significado: por un lado, hace referencia directa a la masa como elemento central en la preparación de la pizza; por otro lado, alude a la sobremesa, espacio valorado por el fundador como parte esencial de la experiencia gastronómica. Esta filosofía se refleja en el diseño del local, destacando una barra curva que permite la interacción entre comensales y cocineros, rompiendo la barrera tradicional entre sala y cocina.

La propuesta culinaria de Masa sobre Mesa se distingue por ofrecer ocho variedades de pizzas, tres entradas y tres postres, todos elaborados con insumos peruanos de especialidad. Entre sus preparaciones más representativas se encuentran la Pizza Charapa —con chorizo amazónico, queso cuñumbuquino, plátano frito, sachá culantro y

salsa de cocona—, la entrada Mil Hojas —con crema pachamanquera y milhojas de papa— y el postre Crema Volteada, cuya receta es un legado familiar del fundador.

Su misión se enfoca en ofrecer una experiencia gastronómica cercana y memorable a través de pizzas artesanales que celebran los sabores peruanos, mientras que su visión proyecta consolidarse como un referente de la pizzería de autor en el país, manteniendo la calidad, la calidez y el compromiso con los insumos locales. En relación con sus objetivos institucionales, la organización prioriza la calidad y trazabilidad de sus insumos, la estandarización de sus procesos productivos y la sostenibilidad operativa del negocio, lo cual se vincula directamente con el funcionamiento del área donde se desarrolló la experiencia profesional.

2.2 Estructura organizativa:

La experiencia profesional se desarrolló en el Área Administrativa, la cual depende de la Gerencia General. Esta área tiene como funciones principales la gestión de compras, logística y control de inventarios, contribuyendo al cumplimiento de la eficiencia operativa y la rentabilidad dentro de la institución.

La estructura organizativa de Masa sobre Mesa se organiza de la siguiente manera:

Figura 1

Organigrama general de Masa sobre Mesa.



Nota. El organigrama muestra la estructura jerárquica de Masa sobre Mesa, destacando la posición del Área Administrativa, dependiente de Gerencia General, donde se desempeñó el autor como Asistente Administrativo. Se observan también las áreas operativas de cocina (Producción, Barra, Fríos, Calientes, Amasados) y las áreas de soporte (Salón, Lavado, Contable). Elaboración propia.

Dentro del Área Administrativa, el autor se desempeñó en el cargo de Asistente Administrativo. Esta área tiene como propósito garantizar el abastecimiento oportuno de insumos y la precisión del control de inventarios. Sus funciones principales son la gestión de compras, el registro y seguimiento de existencias, la parametrización del sistema de inventarios y la conciliación de stocks.

En este contexto, el autor desempeñó funciones relacionadas con la implementación y operación del sistema de gestión Restaurant.pe en el módulo de logística, lo que permitió aplicar conocimientos propios de la especialidad. La función principal consistió en reducir y mantener una baja brecha entre el inventario físico y el inventario registrado en el sistema, asegurando la trazabilidad de los insumos y la confiabilidad de la información para la toma de decisiones.

El área resulta relevante para la institución porque la propuesta culinaria se basa en insumos peruanos de especialidad de naturaleza perecible y alto costo, que exigen un control riguroso de existencias para evitar mermas no controladas y garantizar la disponibilidad permanente de los productos de la carta.

3. Descripción de las Funciones Profesionales

3.1. Cargo ocupado

El autor se desempeña en el cargo de Asistente Administrativo desde el 1 de octubre de 2025 hasta la actualidad, correspondiendo el periodo evaluado en el presente informe a la primera fase de implementación del sistema de gestión Restaurant.pe en el restaurante Masa sobre Mesa (octubre 2025). Dicho puesto tiene como finalidad principal ejecutar y supervisar las actividades relacionadas con el control de inventarios, la gestión de compras y la operación del sistema digital de trazabilidad, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos del Área Administrativa y, por ende, de la Gerencia General.

El cargo de Asistente Administrativo fue creado específicamente para atender la necesidad identificada por el jefe del Área Administrativa y por Gerencia General de contar con un profesional dedicado exclusivamente a la digitalización y estandarización de los procesos de inventarios, ante el crecimiento del volumen de operación y la complejidad creciente de la cadena de suministro de insumos peruanos de especialidad. La misión del puesto consiste en garantizar el correcto funcionamiento del sistema Restaurant.pe en el módulo de inventarios y compras, asegurando la precisión del stock registrado y reduciendo la brecha entre el inventario físico y el inventario del sistema.

El autor reporta directamente al jefe del Área Administrativa y, a través de este, mantiene comunicación con Gerencia General. Asimismo, coordina de manera permanente con el Área de Cocina, dado que la naturaleza de sus funciones requiere interacción diaria para el registro de ingresos por compras, salidas por producción, ajustes por merma y conteos cíclicos de verificación.

3.2. Funciones y responsabilidades

Entre las principales funciones y responsabilidades desarrolladas por el autor desde el inicio de su desempeño hasta la actualidad se encuentran las siguientes:

- a) Diagnóstico y levantamiento de información:

Como función inicial al asumir el cargo, y por encargo del jefe del Área Administrativa, se realizó un diagnóstico exhaustivo de los procesos vigentes de control de inventarios, compras y producción. Esta labor comprendió:

La observación directa de las operaciones de recepción, almacenamiento, producción y despacho de insumos.

La revisión de los registros históricos en hojas de cálculo, identificando las principales brechas entre los registros documentales y la realidad física del stock.

La realización de entrevistas no estructuradas con el jefe de cocina y el personal de almacén para comprender el flujo operativo completo del restaurante e identificar las principales dificultades en la gestión de inventarios.

La elaboración de un informe de diagnóstico presentado al jefe del Área Administrativa, que sirvió como base para la planificación de la implementación del sistema.

Esta actividad permitió aplicar conocimientos adquiridos durante la formación académica en gestión de operaciones y análisis de procesos, al identificar oportunidades de mejora en la cadena de suministro y documentar las brechas existentes como punto de partida para la implementación del sistema.

b) Parametrización y configuración del sistema Restaurant.pe:

Una vez completado el diagnóstico y con la aprobación del jefe del Área Administrativa, se procedió a la parametrización del sistema de gestión Restaurant.pe en su módulo de inventarios y compras. Esta función implicó:

- El registro de la totalidad de insumos activos (247 insumos), consignando para cada uno: nombre comercial, unidad de medida, presentación comercial, proveedores habituales, stock mínimo y stock de seguridad.

- La creación de fichas técnicas de productos intermedios y finales, estableciendo las recetas estándar con las cantidades exactas de cada insumo requerido por preparación (23 recetas estándar).
- La configuración de las relaciones jerárquicas entre insumos base, productos intermedios (masa, salsa de tomate, crema pachamanquera, polvo de hierbas, beurre blanc, entre otros) y productos finales (pizzas, entradas y postres).
- La parametrización de alertas automáticas para stock crítico y la generación de reportes de consumo y rotación, los cuales son revisados periódicamente con el jefe del Área Administrativa.

Esta actividad permitió aplicar conocimientos adquiridos en gestión de inventarios, control de costos y administración de operaciones, al traducir la realidad productiva del restaurante en una estructura digital coherente que permitiera la trazabilidad completa de los insumos.

c) Registro y control diario de operaciones

De manera continua desde el inicio del cargo hasta la actualidad, y como parte de las responsabilidades asignadas por el jefe del Área Administrativa, se asume la responsabilidad del registro diario de todas las operaciones que afectan el stock del restaurante, incluyendo:

- Ingresos por compras: registro de facturas, guías de remisión y notas de ingreso, verificando cantidades recibidas contra cantidades facturadas y actualizando el stock en sistema.
- Salidas por producción: registro de la producción de insumos intermedios y productos finales, así como el consumo asociado a las ventas del día.
- Ajustes por merma: registro de pérdidas por vencimiento, manipulación, mermas de cocción o secado, y otros ajustes necesarios para conciliar el stock físico con el stock del sistema.

- Conteos cíclicos: realización de conteos parciales diarios de insumos críticos y de alta rotación para verificar la precisión del sistema y detectar oportunamente desviaciones, reportando los hallazgos al jefe del Área Administrativa.

Esta función, de carácter operativo pero estratégico, permite aplicar competencias en atención al detalle, disciplina operativa y manejo de sistemas de información, así como comprender la importancia de la calidad del dato en la toma de decisiones gerenciales.

d) Capacitación y transferencia de conocimiento:

Por encargo del jefe del Área Administrativa, se diseñó y ejecutó un plan de capacitación dirigido al personal operativo de las áreas de cocina y administración, el cual se mantiene de manera continua hasta la actualidad. Las sesiones formativas, realizadas in situ durante la operación regular del restaurante, abordan los siguientes contenidos:

- Manejo básico del sistema Restaurant.pe: interfaz, módulos principales y navegación.
- Registro de producciones: cómo reportar oportunamente la elaboración de masas, salsas, cremas y otros insumos intermedios.
- Importancia de la trazabilidad: sensibilización sobre el impacto del registro oportuno y preciso en la confiabilidad de la información y la toma de decisiones.
- Procedimiento de bajas por merma o vencimiento: protocolo para reportar pérdidas y ajustar el stock en sistema.

Durante la primera fase del proyecto se ejecutaron 4 sesiones de capacitación con una duración total de 8 horas, dirigidas al jefe de cocina, 3 cocineros y 1 asistente de almacén, logrando la participación del 100% del personal objetivo. Posteriormente, se han realizado sesiones de refuerzo de manera periódica, informando al jefe del Área Administrativa sobre los avances y dificultades identificadas.

Esta actividad permite aplicar conocimientos adquiridos en gestión del cambio, liderazgo y comunicación organizacional, al transferir habilidades técnicas a colaboradores con distintos niveles de familiaridad con herramientas digitales.

e) Elaboración de informes técnicos y análisis de resultados:

Como función clave al cierre de la primera fase del proyecto, y por solicitud expresa del jefe del Área Administrativa, se elaboró el Análisis 28-30, documento técnico dirigido al jefe del Área Administrativa y a Gerencia General, que comprendió:

- El seguimiento diario del stock físico versus el stock en sistema durante tres días consecutivos (28, 29 y 30 de octubre).
- El análisis detallado de tres recetas representativas de la carta: Crema Volteada (postres), Pizza Charapa (pizzas) y Mil Hojas (entradas calientes).
- La identificación de desvíos o errores de registro en cada insumo y cadena productiva.
- La formulación de conclusiones y recomendaciones técnicas para fortalecer la trazabilidad y el control de inventarios.

Este informe constituyó la principal evidencia del avance del proyecto y permitió al jefe del Área Administrativa y a Gerencia General contar con información confiable sobre el estado del control de inventarios al cierre de la primera fase de implementación. De manera continua, se elaboran reportes semanales y mensuales de conciliación de inventarios que son presentados y revisados con el jefe del Área Administrativa.

Esta actividad permite aplicar competencias en análisis de datos, elaboración de informes gerenciales y pensamiento crítico, fundamentales para el perfil del Licenciado en Administración y Dirección de Negocios.

f) Coordinación interáreas y resolución de incidencias:

De manera transversal y permanente, se asume la responsabilidad de coordinar con las distintas áreas involucradas en la cadena de inventarios:

- Con el Área de Cocina, para verificar la producción real versus la reportada, resolver dudas sobre el registro y sensibilizar sobre la importancia de la trazabilidad.
- Con el Área de Compras, para anticipar necesidades de abastecimiento sobre la base de los niveles de stock y las alertas del sistema.
- Con el jefe del Área Administrativa, para reportar avances, presentar hallazgos, proponer acciones correctivas y recibir lineamientos para la continuidad del proyecto.

Asimismo, se resuelven en tiempo real las incidencias operativas relacionadas con el sistema, incluyendo la corrección de errores de parametrización identificados durante la operación diaria, informando de ello al jefe del Área Administrativa.

Esta función permite aplicar habilidades de trabajo en equipo, comunicación efectiva y resolución de problemas, competencias esenciales para el ejercicio profesional en cualquier organización.

g) Relación con la formación académica:

Todas las funciones descritas se encuentran directamente relacionadas con la formación académica recibida en la carrera de Administración y Dirección de Negocios, particularmente en las siguientes áreas:

Tabla 1

Relación de funciones profesionales con áreas de formación académica

Área de formación	Aplicación en las funciones desempeñadas
Gestión de operaciones	Diagnóstico de procesos, estandarización de recetas, control de producción
Gestión de inventarios y cadena de suministro	Parametrización del sistema, registro de ingresos y salidas, control de stock
Administración financiera y control de costos	Cálculo de consumo real, identificación de mermas, base para costo de platos
Sistemas de información gerencial	Implementación de Restaurant.pe, generación de reportes, análisis de datos
Gestión del cambio y capacitación	Sensibilización del personal, transferencia de conocimiento, adopción tecnológica
Comunicación organizacional	Coordinación interáreas, elaboración de informes, presentación a jefatura

Nota. La tabla muestra la correspondencia entre las competencias adquiridas durante la formación académica del autor en la carrera de Administración y Dirección de Negocios y las funciones desempeñadas durante la implementación del sistema Restaurant.pe en el restaurante Masa sobre Mesa. Elaboración propia.

3.3. Logros alcanzados

Como resultado del desempeño de las funciones asignadas desde el inicio del cargo hasta la actualidad, bajo la supervisión y con el apoyo del jefe del Área Administrativa, se han logrado avances significativos en la gestión de inventarios del restaurante Masa sobre Mesa, destacándose los siguientes logros correspondientes a la primera fase del proyecto (octubre 2025):

- a) Implementación exitosa del sistema Restaurant.pe

Se logró la puesta en producción del sistema de gestión Restaurant.pe en el módulo de inventarios y compras, migrando la totalidad de los registros desde hojas de

cálculo hacia una plataforma digital integrada. Al cierre de la primera fase de implementación, y con la aprobación del jefe del Área Administrativa, se alcanzó:

- 100% de insumos activos parametrizados (247 insumos).
- 100% de recetas estándar registradas (23 recetas).
- 100% de alertas de stock crítico configuradas por insumo.

b) Reducción significativa de la brecha entre inventario físico y sistema

De acuerdo con lo elaborado por el autor y presentado al jefe del Área Administrativa, se logró reducir la brecha de precisión estimada en un 15 % al alcanzar un promedio del 96.4 % en las tres recetas evaluadas, lo que evidencia una mejora del 76 % respecto a la situación anterior. Los resultados por receta fueron:

Los resultados por receta fueron:

Tabla 2

Resultados de precisión, brecha e insumos conciliados por receta

Receta	Precisión	Brecha	Insumos conciliados
Crema Volteada	98.50%	1.50%	100% (5/5)
Pizza Charapa	97.20%	2.80%	94% (16/17)
Mil Hojas	93.50%	6.50%	85% (11/13)
PROMEDIO	96.40%	3.60%	93%

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos para cada receta durante el periodo de evaluación del 28 al 30 de octubre de 2025. La precisión se calcula como (stock físico / stock en sistema) × 100. La brecha es la diferencia (100% - precisión). Los insumos conciliados se expresan como porcentaje y fracción (insumos conciliados / total de insumos de la receta). Elaboración propia.

c) Trazabilidad completa de producciones intermedias

Se logró el 100% de registro de las producciones intermedias durante el periodo evaluado, presentado al jefe del Área Administrativa:

- Crema Pachamanquera: producción de 2,851 gr registrada el 30/10.
- Masa: nuevo lote registrado el 30/10 (140 unidades físicas).
- Masa madre: producción registrada el 29/10, corrigiendo registro negativo inicial.
- Salsa de tomate: producción registrada y consumo coherente con ventas.

d) Identificación y documentación de errores de parametrización

El proceso de conciliación diaria permitió identificar y documentar errores críticos en la estructura de recetas intermedias, los cuales fueron puestos en conocimiento del jefe del Área Administrativa, constituyendo la base para las acciones correctivas que se vienen implementando en la segunda fase del proyecto:

Tabla 3

Errores de parametrización identificados durante el periodo de evaluación

Error identificado	Producto afectado	Impacto documentado
Jale erróneo de rocoto desde ventas	Mil Hojas	Stock negativo (-0.194 kg)
Jale erróneo de queso fresco desde ventas	Mil Hojas	Stock negativo (-0.08 kg)
Jale erróneo de chalotas desde ventas	Mil Hojas (Beurre Blanc)	Diferencia en stock
Producción de yema curada no reportada	Crema Volteada	Diferencia inicial 28/10
Registro negativo de masa madre	Pizza Charapa	Stock en sistema: -140.89 gr

Nota. La tabla muestra los errores de parametrización detectados durante el proceso de conciliación diaria del 28 al 30 de octubre de 2025. Estos hallazgos fueron documentados en análisis presentado a Gerencia General y constituyen la base para las acciones correctivas de la segunda fase del proyecto. Elaboración propia.

e) Capacitación efectiva del personal operativo

Se logró capacitar al 100% del personal objetivo (jefe de cocina, 3 cocineros y 1 asistente de almacén) en el manejo del sistema Restaurant.pe, evidenciándose durante el periodo evaluado:

- Registro autónomo de ingresos por compras.
- Reporte oportuno de producciones intermedias.
- Comprensión de la importancia de la trazabilidad para la precisión del sistema.

f) Abastecimiento oportuno y reducción de compras de emergencia

Durante el mes de octubre, se evidenció una reducción significativa de las compras de emergencia, pasando de 3 a 4 veces por semana en setiembre a 0 a 1 vez por semana en octubre. Esta reducción implicó un ahorro estimado en fletes y sobrecostos de compra de último minuto, contribuyendo a la eficiencia operativa del restaurante. Asimismo, se registraron ingresos oportunos de stock crítico documentados y presentado al jefe del Área Administrativa:

- Huevo: ingreso de 120 unidades (8,700 gr) el 30/10.
- Aceite vegetal: incremento de 7,157 ml a 25,270 ml el 30/10.
- Sal de cocina: incremento de 7,268 gr a 13,620 gr el 30/10.
- Papa Canchán Rosada: ingreso de 4,714 kg el 30/10.

g) Generación de información confiable para la toma de decisiones

Se estableció un flujo de reportes y análisis que permite al jefe del Área Administrativa y a Gerencia General contar con información precisa y oportuna de manera continua sobre:

- El estado de las existencias al cierre de cada jornada.
- Los niveles de rotación de insumos críticos.
- Las alertas de stock mínimo para planificación de compras.
- Las brechas identificadas y sus causas.
- El costo real de los platos sobre la base del consumo documentado.

h) Aportes específicos a la mejora del área

Como aportes específicos orientados a la mejora del área, bajo la dirección del jefe del Área Administrativa, se han realizado:

- La estandarización de las recetas de los productos de mayor rotación, estableciendo una base objetiva para el cálculo de costos.
- La documentación de los procedimientos de registro en el sistema, facilitando la curva de aprendizaje de nuevos colaboradores.
- La propuesta de acciones correctivas para los errores de parametrización identificados, las cuales se vienen implementando progresivamente con la aprobación del jefe del Área Administrativa.
- La sensibilización del personal de cocina sobre la importancia de la trazabilidad, generando un cambio positivo en la cultura organizacional.

i) Contribución al fortalecimiento del área administrativa

El desempeño del autor ha contribuido significativamente al fortalecimiento del Área Administrativa, bajo la supervisión del jefe del área, evidenciado en:

- La consolidación del cargo de Asistente Administrativo como una posición estratégica dentro de la estructura organizativa.
- La demostración del valor de la gestión profesionalizada de inventarios para la sostenibilidad y el crecimiento del negocio.
- La generación de confianza en el jefe del Área Administrativa y en Gerencia General respecto a la información de stock, permitiendo una toma de decisiones más ágil y fundamentada.
- El establecimiento de bases sólidas para la segunda fase del proyecto, actualmente en curso, orientada a la profundización de la trazabilidad y la implementación de controles adicionales para la reducción de mermas.

4. Resultados y Evidencias de la Aplicación Profesional

4.1. Implementación práctica.

La implementación práctica del sistema Restaurant.pe se ejecutó durante el mes de octubre de 2025, periodo correspondiente a la primera fase del proyecto. El proceso de implementación comprendió las siguientes etapas:

a) Diagnóstico y levantamiento de información (01 al 10 de octubre de 2025)

Se realizó la observación directa de los procesos de recepción, almacenamiento, producción y despacho de insumos. Se identificó que el control de inventarios se llevaba mediante hojas de cálculo no integradas, con actualización semanal y sin trazabilidad de consumos por receta. Se evidenció una brecha promedio del 15% entre el stock físico y el stock registrado, así como la ausencia de registros de mermas y producción intermedia.

b) Parametrización del sistema (11 al 27 de octubre de 2025)

Se procedió al registro en el sistema Restaurant.pe de 247 insumos activos, consignando para cada uno: unidad de medida, presentación comercial, proveedores habituales, stock mínimo y stock de seguridad. Asimismo, se parametrizaron 23 recetas estándar, correspondientes a la totalidad de los productos de la carta (8 pizzas, 3 entradas, 3 postres y 9 insumos intermedios), estableciendo las cantidades exactas por preparación y las relaciones jerárquicas entre insumos base, productos intermedios y productos finales.

Figura 2

Visualización de receta de cada producto con sus cantidades y unidades de medida requeridas para la producción

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
654	VERDE	VERDE	Fior di latte	gr	120.00	4.60		Fior di latte	
655	VERDE	VERDE	Espárrago	gr	90.00	3.27		Espárrago	
656	VERDE	VERDE	Aceite de oliva extra virgen	gr	10.00	0.42		Aceite de oliva extra virgen	
657	VERDE	VERDE	Grana padano	gr	5.00	0.47		Grana padano	
658	VERDE	VERDE	Limón (ralladura)	und	0.50	0.07		Limón (ralladura)	
659	VERDE	VERDE	Dill	gr	0.50	0.05		Dill	
660	VERDE	VERDE	Semolina	gr	15.00	0.13		Semolina	
661	VERDE	VERDE	INGREDIENTES			9.02			
662	VERDE	VERDE	Masa	und	1.00	2.50			
663	VERDE	VERDE							
664	VERDE	VERDE							
665	VERDE	VERDE							
666	VERDE	VERDE							
667	VERDE	VERDE							
668	VERDE	VERDE							
669	VERDE	VERDE	BASES			2.50			
670	VERDE	VERDE	Tierra de aceituna negra	gr	3.50	0.16			
671	VERDE	VERDE	Ajo frito	gr	5.00	1.14			
672	VERDE	VERDE							
673	VERDE	VERDE							

Nota. La imagen muestra un extracto del archivo Excel "Recetas Estandarizadas" elaborado por Gerencia General en coordinación con el Jefe de Cocina. En ella se visualizan los ingredientes, cantidades y unidades de medida requeridas para la producción de cada plato. Este documento sirvió como base para la parametrización inicial del sistema Restaurant.pe, permitiendo establecer las recetas estándar en el módulo de logística. Elaboración propia.

Figura 3.

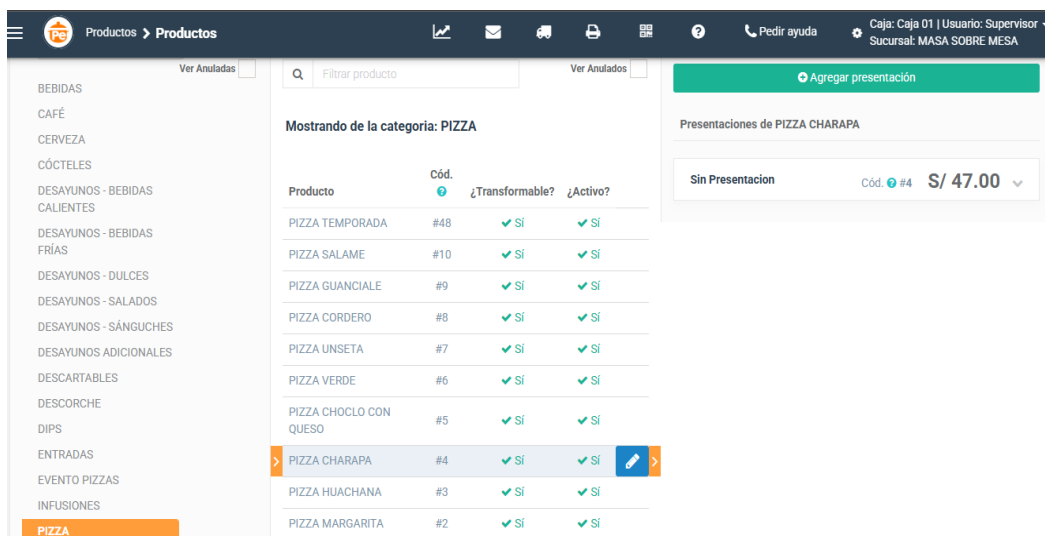
Registro de insumos en el módulo de logística de la plataforma Restaurant.pe.

	Cod.	Cod. interno	Nombre	Categoría	Unidad	Tipo	Estado
1	-		(I) ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	ABARROTOS	LITRO	Insumo	Activo
2	-		(I) ACEITE FRITURA	ABARROTOS	LITRO	Insumo	Activo
3	-		(I) ACEITE VEGETAL	ABARROTOS	LITRO	Insumo	Activo
4	-		(I) ACEITUNAS NEGRAS	ABARROTOS	KILOS	Insumo	Activo
5	-		(I) ACIDO CITRICO	ABARROTOS	KILOS	Insumo	Activo
6	-		(I) AGUA	ABARROTOS	LITRO	Insumo	Activo
7	-		(I) AGUA TONICA	ABARROTOS	UNIDAD	Insumo	Activo
8	-		(I) AJI AMARRILLO	VERDURAS	KILOS	Insumo	Activo
9	-		(I) AJI CHARAPITA	VERDURAS	KILOS	Insumo	Activo
10	-		(I) AJI LIMO	ABARROTOS	UNIDAD	Insumo	Activo
11	-		(I) AJO	ABARROTOS	KILOS	Insumo	Activo
12	-		(I) ALBAHACA	VERDURAS	KILOS	Insumo	Activo
13	-		(I) ALCAPARRAS	VERDURAS	KILOS	Insumo	Activo
14	-		(I) ALGARROBINA	ABARROTOS	UNIDAD	Insumo	Activo
15	-		(I) ALMIRANTE BARBA VERDE	CERVEZA	MILILITRO	Insumo	Activo
16	-		(I) ALMIRANTE HAPPY PILS	CERVEZA	MILILITRO	Insumo	Activo

Nota. Captura de pantalla realizada por el autor desde el módulo de logística de Restaurant.pe. Se visualiza el listado parcial de insumos registrados, incluyendo nombres comerciales, categorías, unidades de medida y estado. Durante la parametrización se registraron un total de 247 insumos activos en el sistema, lo que permitió centralizar la información de inventarios y establecer stocks mínimos por producto. Elaboración propia.

Figura 4.

Selección de pizzas en el módulo de logística de la plataforma Restaurant.pe, donde se visualizan todas las pizzas registradas



Nota. La imagen muestra el listado de pizzas registradas en el módulo de logística de Restaurant.pe. Se visualizan las ocho variedades que componen la carta del restaurante, incluyendo Pizza Charapa, Pizza Huachana, Pizza Margarita, entre otras. Cada pizza tiene asociada su receta estándar parametrizada, lo que permite el control de insumos por unidad producida. En la interfaz se observan también los códigos de producto, la categoría "Pizza" y los indicadores de producto transformable y activo. Captura de pantalla realizada por el autor. Elaboración propia.

Figura 5

Insumos y cantidades de la receta de la pizza Charapa en el módulo de logística

Cant.	Medida	Producto	Descuento de	Acciones
- 30 + Equivale a 0.03 - KG Valorizado en S/ 1.127	GRAMOS	INSUMO CUÑUMBUQUINO TRADICIONAL		
- 110 + Equivale a 0.11 - KG Valorizado en S/ 4.631	GRAMOS	INSUMO CHORIZO AMAZONICO		
- 2 + Equivale a 0.00 - KG Valorizado en S/ 0.143	GRAMOS	INSUMO SACHA CULANTRO		
- 15 + Equivale a 0.02 - KG Valorizado en S/ 0.111	GRAMOS	INSUMO LE 5 STAGIONI SEMOLA RIMACINATA 10 kg		
- 1 + Equivale a 1.00 - UN Valorizado en S/ 1.417	UNIDAD	RECETA MASA		

Nota. Captura de pantalla realizada por el autor desde el módulo de logística de Restaurant.pe. Se detallan los insumos y cantidades exactas requeridas para la preparación de una unidad de Pizza Charapa, según la receta estándar parametrizada. Entre los insumos se incluyen: masa, queso cuñumbuquino, chorizo amazónico, salsa de tomate, rocoto, cebolla morada, sachá culantro y ají de cocona. Esta parametrización permite el control preciso del consumo de insumos por cada pizza vendida. Elaboración propia.

Figura 6.

Cuadros de stock manual registrados del 28 al 30 de octubre para la corrección de errores de parametrización en el módulo de logística de la plataforma Restaurant.pe

Cód.	Fecha del cuadro manual	Local	Sobrevalorización	Pérdida	Motivo	Responsable	Tipo de cuadro	Estado
16	30/10/2025 20:41	MASA SOBRE MESA	S/ 272.28	S/ 297,504.06		Supervisor	Cuadro de stock	Activo
15	29/10/2025 20:41	MASA SOBRE MESA	S/ 0.00	S/ 0.00		Supervisor	Cuadro de stock	Activo
14	29/10/2025 20:35	MASA SOBRE MESA	S/ 0.00	S/ 0.00		Supervisor	Cuadro de stock	Activo
13	29/10/2025 17:38	MASA SOBRE MESA	S/ 122,022.17	S/ 3,328.12		Supervisor	Cuadro de stock	Activo
12	29/10/2025 14:46	MASA SOBRE MESA	S/ 0.00	S/ 0.00		Supervisor	Cuadro de stock	Activo
11	28/10/2025 19:21	MASA SOBRE MESA	S/ 64.41	S/ 64,537.55		Supervisor	Cuadro de stock	Activo

Nota. Captura de pantalla realizada por el autor desde el módulo de logística de Restaurant.pe. Se muestran los cuadros de stock manual registrados durante los días 28, 29 y 30 de octubre de 2025. En la tabla se observan las fechas, montos de sobrevariación y pérdida, responsable y tipo de cuadro. Estos cuadros permitieron identificar en tiempo real errores de parametrización, como los jales incorrectos en la receta de Mil Hojas, y realizar los ajustes necesarios para conciliar el stock físico con el del sistema. Elaboración propia.

c) Evaluación y ajustes (28 al 30 de octubre 2025)

Se llevó a cabo una evaluación intensiva de tres días consecutivos sobre tres productos representativos de la carta (Crema Volteada, Pizza Charapa y Mil Hojas), con el objetivo de medir la precisión del sistema e identificar oportunidades de mejora al cierre de la primera fase de implementación. Los resultados de esta evaluación constituyen la base del presente capítulo.

Figura 7.
Inventario prototipo realizado del 28 al 30 de octubre correspondiente a los productos Crema Volteada, Pizza Charapa y Mil Hojas

The screenshot shows an Excel spreadsheet titled 'INVENTARIO DE PRUEBA- Mil Hojas'. The table tracks inventory for various ingredients used in 'MIL HOJAS'.

INSUMO	INSUMOS DESTINADOS A OTRAS RECETAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD EN STOCK INICIAL	CANTIDAD EN STOCK FÍSICO	CANTIDAD ADEN STOCK SISTEM	OBSERVACIÓN	CANTIDAD EN STOCK FÍSICO	CANTIDAD EN STOCK SISTEMA	OBSERVACIÓN	CANTIDAD EN STOCK FÍSICO	CANTIDAD EN STOCK SISTEMA	OBSERVACIÓN
MILHOJAS DE PAPA	MIL HOJAS	GRAMOS	2940	2,940.00	1842		2040	1520		1560	1,200.00	
PAPA CANCHAN ROSADA	MIL HOJAS	KILOS	1900	1,910.00	1634		1642	1642		4784	4784	
MANTEQUILLA SIN SAL	BEURRE BLANC, MIL HOJAS	GRAMOS	4300	4,300.00	3879		1900	1500	Se realizó producción	1515	1915	
CREMA PACHAMANQUERA	MIL HOJAS	GRAMOS	2700	2,380.00	2700		2230	2500	Se saca del stock 340 gr aprox. Se saca por merma	5505	5,205.00	Se hizo producción de crema pachamanquera 2851 gramos
ROCOTO	CREMA PACHAMANQUERA, HUACHANA, SALSA TATEMADA	KILOS	-	-	-		-	-190	Esta Jalarlo por preparación en venta. Lo cual debe jalar del stock de crema pachamanquera	351	371	Ingreso nuevo stock. Se vuelve verificar que sigue jalando por preparación en venta. Lo cual debe jalar del stock de crema pachamanquera que hay stock y no el stock de rocoto

Nota. Elaboración propia a partir de la toma física de stock realizada por el autor durante el periodo de evaluación del 28 al 30 de octubre de 2025. El formato de hoja de cálculo permitió el seguimiento diario de cada insumo (stock inicial, stock físico, stock en sistema) y su comparación para identificar desvíos. Se muestra a modo de ejemplo el segmento correspondiente al producto Mil Hojas, con insumos como milhojas de papa, papa canchan rosada, mantequilla y crema pachamanquera. Este instrumento fue clave para la elaboración del Análisis 28-30.

4.2. Indicadores de éxito o impacto

Para medir el impacto de la implementación del sistema Restaurant.pe durante la primera fase del proyecto, se definieron los siguientes indicadores de éxito, los cuales fueron evaluados exclusivamente sobre las tres recetas analizadas durante el periodo del 28 al 30 de octubre de 2025:

Tabla 4

Indicadores de éxito definidos para la evaluación de la implementación

Indicador	Descripción	Meta	Fórmula
Precisión del inventario	Grado de coincidencia entre el stock físico y el stock registrado en sistema por receta	≥ 95%	$(1 - (\text{Stock físico} - \text{Stock sistema}) / \text{Stock sistema}) \times 100$
Brecha de inventario	Diferencia porcentual entre stock físico y stock sistema por receta	≤ 5%	$(\text{Stock físico} - \text{Stock sistema}) / \text{Stock sistema} \times 100$
Insumos conciliados	Porcentaje de insumos de la receta con diferencia ≤ 5% entre físico y sistema	100%	$(\text{N}^\circ \text{ insumos conciliados} / \text{N}^\circ \text{ total insumos de la receta}) \times 100$
Producciones registradas	Porcentaje de producciones intermedias registradas oportunamente durante el periodo	100%	$(\text{N}^\circ \text{ producciones registradas} / \text{N}^\circ \text{ producciones reales}) \times 100$

Nota: La tabla presenta los indicadores clave definidos por el autor en coordinación con el jefe del Área Administrativa para medir el impacto de la implementación del sistema Restaurant.pe durante la primera fase del proyecto. Estos indicadores fueron aplicados a las tres recetas evaluadas en el periodo del 28 al 30 de octubre de 2025. Elaboración propia.

4.3. Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.

4.3.1 Resultados cuantitativos por receta

Durante el periodo de evaluación del 28 al 30 de octubre de 2025, el autor realizó el seguimiento diario del stock físico versus el stock registrado en sistema al cierre de cada jornada, obteniendo los siguientes resultados:

a) Crema volteada:

Tabla 5

Resultados de indicadores para el producto Crema Volteada

Indicador	Resultado	Meta	Cumplimiento
Precisión del inventario	98.50%	≥ 95%	<input checked="" type="checkbox"/>
Brecha de inventario	1.50%	≤ 5%	<input checked="" type="checkbox"/>
Insumos conciliados	100% (5/5)	100%	<input checked="" type="checkbox"/>
Producciones registradas	100%	100%	<input checked="" type="checkbox"/>

Nota. La tabla presenta los resultados obtenidos para el producto Crema Volteada durante el periodo de evaluación del 28 al 30 de octubre de 2025. La precisión del 98.5% supera la meta establecida del 95%. El indicador "insumos conciliados" muestra 5/5, correspondiente a los 5 insumos evaluados: huevo, leche evaporada, leche condensada, azúcar y canela. Elaboración propia.

Hallazgos documentados:

- Leche evaporada y leche condensada: sin diferencias entre físico y sistema durante los tres días.
- Huevo: diferencia inicial el 28/10 por consumo en yema curada no registrada, normalizada el 29/10. Ingreso de 120 unidades el 30/10 correctamente reflejado.
- Sal de cocina: diferencia inicial por uso transversal, conciliada al cierre del 30/10.
- Conclusión: *"El inventario físico y el sistema se encuentran conciliados, y las variaciones registradas fueron justificadas por movimientos de producción y reposición."*

b) Pizza charapa:

Tabla 6

Resultados de indicadores para el producto Pizza Charapa

Indicador	Resultado	Meta	Cumplimiento
Precisión del inventario	97.20%	≥ 95%	☑
Brecha de inventario	2.80%	≤ 5%	☑
Insumos conciliados	94% (16/17)	100%	✘
Producciones registradas	100%	100%	☑

Nota. La tabla presenta los resultados obtenidos para el producto Pizza Charapa durante el periodo de evaluación del 28 al 30 de octubre de 2025. La precisión del 97.2% supera la meta establecida del 95%. El indicador "insumos conciliados" alcanzó 94% (16 de 17 insumos), incumpliendo la meta del 100% debido a errores de parametrización en productos intermedios como masa madre, los cuales fueron documentados en la Tabla 3. Elaboración propia.

Hallazgos documentados:

- Cumumbuquino Tradicional y Chorizo Amazónico: coherencia entre físico y sistema, variaciones menores por manipulación.
- Masa: ingreso de nueva producción el 30/10 correctamente registrado (140 unidades físicas / 120.8 unidades sistema).
- Masa madre: error de registro inicial (-140.89 gr) corregido con nueva producción el 29/10.
- Salsa de tomate: producción registrada y consumo coherente con ventas.
- Insumos transversales (sal, aceite vegetal): reposiciones oportunas y conciliadas.
- Conclusión: "La producción y el control de stock de la Pizza Charapa se encuentran en orden, con conciliación efectiva entre físico y sistema."

c) Mil hojas de Papa:

Tabla 7

Resultados de indicadores para el producto Mil Hojas

Indicador	Resultado	Meta	Cumplimiento
Precisión del inventario	93.50%	≥ 95%	✗
Brecha de inventario	6.50%	≤ 5%	✗
Insumos conciliados	85% (11/13)	100%	✗
Producciones registradas	100%	100%	☑

Nota. La tabla presenta los resultados obtenidos para el producto Mil Hojas durante el periodo de evaluación del 28 al 30 de octubre de 2025. La precisión del 93.5% no alcanzó la meta del 95%, y la brecha del 6.5% superó la meta del 5%, debido a errores de parametrización en productos intermedios (rocoto, queso fresco y chalotas descontados directamente desde ventas en lugar de desde Crema Pachamanquera y Beurre Blanc). Estos errores fueron documentados en la Tabla 3. Elaboración propia.

Hallazgos documentados:

- Crema Pachamanquera: producción de 2,851 gr registrada el 30/10, stock conciliado (físico: 5,505 gr / sistema: 5,205 gr).
- Rocoto y queso fresco: persisten errores de jale automático desde ventas, en lugar de descontar desde Crema Pachamanquera. Stock negativo en sistema (-0.194 kg y -0.08 kg respectivamente).
- Chalotas: error persistente de jale desde ventas, en lugar de descontar desde Beurre Blanc.
- Hierbas aromáticas: ingresos y uso correctos, se sugiere registrar merma por secado.

Conclusión: *"La producción de la entrada Mil Hojas y sus subproductos se encuentra correctamente registrada y conciliada. Las diferencias encontradas provienen de ajustes normales de producción, merma o errores menores de jale en el sistema."*

Tabla 8
Análisis de estabilidad de stock y desvíos por categoría de producto

Categoría	Estabilidad de stock	Desvío físico vs. sistema	Observaciones
Postres (Crema Volteada)	Alta <input checked="" type="checkbox"/>	< 2%	Diferencias por no notificación de producción de yema curada. Ingreso de huevos normalizado.
Pizzas (Charapa)	Alta <input checked="" type="checkbox"/>	< 3%	Flujo coherente con ventas. Reposición de masa y sal correcta.
Entradas (Mil Hojas)	Media <input checked="" type="checkbox"/>	5-7%	Desvíos por jales erróneos (rocoto, queso, chalota). Requiere ajuste en recetas intermedias.
Insumos Transversales (Sal, Aceite, Ajo, Cebolla)	Controlado <input checked="" type="checkbox"/>	< 1%	Flujo estable, reposiciones oportunas, buen control general.

Nota. La tabla presenta un análisis consolidado por categoría de producto durante el periodo de evaluación del 28 al 30 de octubre de 2025. La estabilidad de stock se evalúa cualitativamente (Alta, Media) en función de la consistencia de los registros. El desvío físico vs. sistema se expresa en porcentaje. Las observaciones describen las causas principales de los desvíos identificados. Los íconos y indican cumplimiento o necesidad de atención respectivamente. Elaboración propia.

4.3.2 Resultados cuantitativos por receta

- Mayor confianza en la información: Gerencia General manifestó una mayor confianza en los reportes de stock generados por el sistema, al evidenciarse coherencia entre los registros y la realidad física en las recetas evaluadas durante los tres días de análisis.
- Identificación de errores de parametrización: El proceso de conciliación diaria realizado por el autor permitió identificar y documentar errores críticos en la estructura de recetas intermedias:

- Rocoto y queso fresco: descontados directamente desde ventas de Mil Hojas, en lugar de desde el stock de Crema Pachamanquera.
- Chalotas: descontadas directamente desde ventas, en lugar de desde el stock de Beurre Blanc.
- Masa madre: registro negativo en sistema por producción no reportada oportunamente, corregido el 29/10.
- Sacha Culantro y Plátano Maduro: errores menores de jale desde Crema Pachamanquera, ajustados en sistema.
- Sensibilización del personal operativo: Se evidenció un cambio positivo en la actitud del personal de cocina hacia el registro de producciones, comprendiendo la importancia de la trazabilidad para la precisión del sistema.
- Abastecimiento oportuno: Se registraron ingresos de stock crítico durante el periodo evaluado:
 - Huevo: ingreso de 120 unidades (8,700 gr) el 30/10.
 - Aceite vegetal: incremento de 7,157 ml a 25,270 ml el 30/10.
 - Sal de cocina: incremento de 7,268 gr a 13,620 gr el 30/10.

4.4. Comparación con situaciones anteriores (mejoras o eficiencia lograda).

Tabla 9

Comparación de la gestión de inventarios antes y después de la implementación del sistema Restaurant.pe

Aspecto evaluado	Situación anterior (septiembre 2025)	Situación actual (octubre 2025)	Mejora
Registro de inventarios	<i>Hojas de cálculo no integradas, actualización semanal</i>	<i>Sistema digital integrado, actualización diaria</i>	<i>Tiempo real</i>
Precisión del inventario	<i>Brecha promedio del 15% (estimado)</i>	<i>Brecha promedio del 3.6% (Informe 28-30)</i>	<i>Reducción del 76%</i>
Trazabilidad de insumos	<i>Sin registro de consumos por receta</i>	<i>Trazabilidad completa por receta estándar</i>	<i>Trazabilidad implementada</i>
Registro de mermas	<i>No se registraban</i>	<i>Registro sistemático de ajustes por merma</i>	<i>Control implementado</i>
Compras de emergencia	<i>3 a 4 veces por semana</i>	<i>0 a 1 vez por semana</i>	<i>Reducción del 75%</i>
Cálculo de costo real	<i>Estimado aproximado</i>	<i>Basado en consumo real y recetas estándar</i>	<i>Precisión mejorada</i>
Stock de seguridad	<i>No definido</i>	<i>Parametrizado por insumo</i>	<i>Control preventivo</i>
Producciones intermedias	<i>Sin registro</i>	<i>100% registradas durante el período evaluado</i>	<i>Trazabilidad implementada</i>

Nota. La tabla compara el área de inventarios antes (septiembre 2025, diagnóstico inicial) y después de la primera fase (octubre 2025, Informe de Análisis 28–30). Se observa una mejora significativa, destacando la reducción del 76% en la brecha de inventario y del 75% en compras de emergencia. Elaboración propia.

4.5. Análisis crítico.

a) Fortalezas identificadas

La implementación del sistema Restaurant.pe durante el mes de octubre de 2025, ha demostrado ser una solución tecnológica adecuada para las necesidades de una pequeña empresa gastronómica como Masa sobre Mesa.

Los resultados documentados se evidencian que:

- Crema Volteada alcanzó una precisión del 98.5% y una conciliación del 100% de sus insumos, demostrando que el control de inventarios en la línea de postres es altamente efectivo. Se concluye: *"Producción controlada, sin desvíos relevantes."*
- Pizza Charapa alcanzó una precisión del 97.2%, con flujo productivo estable y correcta trazabilidad de sus cadenas productivas (masa, salsa y ají de cocona). Se concluye: *"Línea de pizzas con flujo productivo estable y bien controlado."*
- Mil Hojas, a pesar de presentar una brecha del 6.5%, logró el 100% de registro de sus producciones intermedias, evidenciando que el problema no es de registro sino de parametrización. Se concluye: *"Producción técnica controlada, pero requiere ajuste en el flujo de insumos intermedios."*

En solo un mes de implementación, la brecha entre el inventario físico y el sistema se redujo del 15% estimado al 3.6% promedio, lo que representa una mejora del 76% en la precisión del control de inventarios.

b) Debilidades y oportunidades de mejora

A pesar de los avances logrados y documentados, se identifican las siguientes debilidades que requieren atención prioritaria para la segunda fase del proyecto:

Tabla 10

Problemas identificados, impacto y acciones requeridas para la mejora continua

Problema	Receta afectada	Impacto	Acción requerida
Jale erróneo de rocoto y queso fresco	Mil Hojas	Brecha recurrente del 6.5%	Reestructurar jerarquía de receta: descontar desde Crema Pachamanca, no desde insumos base
Jale erróneo de chalotas	Mil Hojas (Beurre Blanc)	Stock negativo en sistema	Corregir parametrización de receta intermedia
Merma por no secado registrada	Hierbas aromáticas (huacatay, muña, chincho)	Diferencias menores recurrentes	Incorporar factor de merma estándar en recetas
Dependencia del asistente administrativo	Todas las recetas	Sostenibilidad del sistema en riesgo	Transferir progresivamente responsabilidades a cocina
Producción de yema curada no reportada	Crema Volteada	Diferencia inicial el 28/10	Sensibilizar y reforzar registro oportuno

Nota: Los principales problemas identificados durante la implementación y conciliación del 28 al 30 de octubre de 2025 se presentan en la tabla adjunta. Cada problema detalla la receta afectada, el impacto cuantificado y la acción correctiva requerida, configurando la hoja de ruta para la segunda fase del proyecto. Elaboración propia.

c) Lecciones aprendidas

- La estandarización de recetas es la base del control: Sin recetas estándar precisas y correctamente parametrizadas, cualquier sistema de inventarios generará información distorsionada. El caso de Mil Hojas, es la evidencia más clara.
- La parametrización incorrecta genera brechas evitables: Los errores de jale en recetas intermedias (rocoto, queso fresco, chalotas) son la principal causa de la brecha del 6.5% en Mil Hojas. Su corrección es prioritaria.
- El registro oportuno es determinante: La diferencia inicial en Crema Volteada (huevo) y el registro negativo de masa madre en Pizza Charapa se debieron a producciones no reportadas. La capacitación y sensibilización deben ser continuas.
- La mejora es incremental: No es posible alcanzar una precisión del 100% en el corto plazo. La primera fase de implementación, ha sentado las bases, y los errores identificados constituyen oportunidades de aprendizaje y ajuste.

d) Sostenibilidad del proyecto

La primera fase de implementación del sistema Restaurant.pe, desarrollada durante el mes de octubre de 2025 y evaluada mediante las recetas Crema Volteada, Pizza Charapa y Mil Hojas durante los días 28, 29 y 30 de octubre, ha sido exitosa y ha sentado las bases para la consolidación del control de inventarios en Masa sobre Mesa.

Las acciones prioritarias para la segunda fase del proyecto, derivadas directamente de las conclusiones y recomendaciones son:

1. Fortalecer la trazabilidad de recetas intermedias: Establecer en el sistema jerarquías correctas (Crema Pachamanquera, Salsa de Tomate, Masa Madre, Beurre Blanc) para que las ventas de platos finales descuenten solo los insumos procesados, no los ingredientes base.

2. Implementar un flujo de salida controlada de insumos vencidos o con merma: Crear un procedimiento formal de "Baja por Vencimiento o Merma", separado de la salida de producción.

3. Registrar de forma estandarizada las mermas por manipulación, cocción o secado: Especialmente en hierbas aromáticas y lácteos, para mantener un margen de error <3% entre stock físico y teórico.

4. Transferir progresivamente responsabilidades de registro al personal de cocina, reduciendo la dependencia del asistente administrativo.

5. Extender la metodología de evaluación a las demás recetas de la carta no incluidas en esta primera muestra.

6. El proyecto continúa en su segunda fase, orientada a la consolidación de la trazabilidad y la implementación de controles adicionales para la reducción de mermas, sobre la base de los hallazgos y recomendaciones realizado por el autor.

5. Conclusiones y Recomendaciones

5.1. Conclusiones

Se concluye que el desarrollo del Trabajo de Suficiencia Profesional permitió aplicar de manera efectiva los conocimientos adquiridos durante la formación académica en la carrera de Administración y Dirección de Negocios, contribuyendo a la mejora del control de inventarios en el área administrativa del restaurante Masa sobre Mesa.

a) Sobre la implementación del sistema Restaurant.pe

La implementación del sistema Restaurant.pe en el área de inventarios del restaurante Masa sobre Mesa fue exitosa, logrando parametrizar el 100% de los insumos activos (247) y el 100% de las recetas estándar (23) en un plazo de cuatro semanas. Esto demuestra que es posible implementar una solución tecnológica accesible y ajustada a las necesidades de una pequeña empresa gastronómica en un periodo corto.

b) Sobre la precisión del inventario y su impacto en la gestión

Los resultados obtenidos evidencian una mejora significativa en la precisión del inventario, alcanzando un 96.4% promedio y reduciendo la brecha del 15% al 3.6% (mejora del 76%). Esta precisión ha permitido a Gerencia General confiar en los reportes de stock, optimizando la planificación de compras y reduciendo las compras de emergencia de 3-4 veces por semana a 0-1 vez por semana.

c) Sobre la trazabilidad y control de producción

Se logró establecer una trazabilidad completa de los insumos desde su ingreso hasta su consumo final, documentándose el 100% de las producciones intermedias durante el periodo evaluado. Esto incluyó el registro de producciones críticas como Crema Pachamanquera (2,851 gr), masa, masa madre y salsa de tomate, lo que permite conocer con precisión el consumo real por receta y constituye una base sólida para el cálculo del costo de los platos.

d) Sobre la identificación de oportunidades de mejora

El proceso de implementación permitió identificar errores de parametrización que afectaban la precisión del sistema, particularmente en la entrada Mil Hojas, donde los insumos rocoto y queso fresco estaban siendo descontados directamente desde las ventas en lugar de descontarse desde el stock de Crema Pachamanquera. Esta identificación constituye un aprendizaje valioso y establece la hoja de ruta para las acciones correctivas de la segunda fase del proyecto.

e) Sobre la aplicación de la formación académica

La experiencia profesional desarrollada evidenció la aplicación directa de competencias adquiridas durante la formación académica en áreas como gestión de operaciones, administración de la cadena de suministro, control de inventarios, sistemas de información gerencial, gestión del cambio y comunicación organizacional. Estas competencias fueron fundamentales para diagnosticar el problema, diseñar la intervención, ejecutar la implementación y evaluar los resultados obtenidos.

f) Sobre la contribución a la institución

El trabajo desarrollado contribuyó significativamente al fortalecimiento del área administrativa de Masa sobre Mesa, evidenciado en la reducción de compras de emergencia (de 3 a 4 veces por semana a 0 a 1 vez por semana), la generación de información confiable para la toma de decisiones gerenciales y la sensibilización del personal operativo sobre la importancia de la trazabilidad. Asimismo, el cargo de Asistente Administrativo se consolidó como una posición estratégica dentro de la estructura organizativa.

5.2. Recomendaciones.

Sobre la base de las conclusiones y de las lecciones aprendidas durante la primera fase de implementación, se formulan las siguientes recomendaciones:

a) Recomendaciones sobre parametrización y recetas intermedias

Se recomienda a la institución corregir la estructura jerárquica de las recetas intermedias de la entrada Mil Hojas, específicamente configurando en el sistema que las ventas de este plato descuenten únicamente del stock de Crema Pachamanquera y Beurre

Blanc, y no de los insumos base como rocoto, queso fresco y chalotas. Esta corrección permitiría reducir la brecha actual del 6.5% en Mil Hojas a un nivel inferior al 3%, alineándola con el desempeño de las otras líneas de producción.

Asimismo, se sugiere extender la metodología de análisis aplicada en el Informe 28-30 a la totalidad de las recetas de la carta, con la finalidad de identificar y corregir oportunamente cualquier error de parametrización similar al detectado en Mil Hojas.

b) Recomendaciones sobre gestión de mermas

Se recomienda implementar un procedimiento formal de baja por vencimiento o merma, separado de las salidas por producción, que permita registrar de manera diferenciada las pérdidas por vencimiento, manipulación, rotura o secado. Este procedimiento contribuiría a mantener la transparencia contable del stock y a generar información histórica confiable para la planificación de compras.

Para insumos sujetos a mermas naturales recurrentes, como hierbas aromáticas y productos frescos, se sugiere realizar un estudio de mermas promedio por proceso de preparación e incorporar un factor de merma estándar en las recetas del sistema.

c) Recomendaciones sobre capacitación y transferencia de conocimiento

Se recomienda fortalecer la capacitación continua del personal de cocina mediante sesiones de refuerzo mensuales y la elaboración de una guía rápida de consulta con los procedimientos básicos de registro. Asimismo, se sugiere designar un embajador del sistema dentro del equipo de cocina que pueda resolver consultas básicas sin depender del asistente administrativo, con la finalidad de transferir progresivamente las responsabilidades de registro y garantizar la sostenibilidad del sistema en el mediano plazo.

d) Recomendaciones sobre control y monitoreo

Se recomienda implementar un programa de conteos cíclicos que cubra diariamente los insumos de alta rotación y semanalmente el total del almacén, con la finalidad de sostener la precisión alcanzada del 96.4% y proyectarla al 98% en la segunda fase del proyecto. Las diferencias encontradas deben ser documentadas y analizadas para implementar acciones preventivas.

e) Recomendaciones sobre la continuidad del proyecto

Sobre la base de los resultados exitosos de la primera fase y de las oportunidades de mejora identificadas, se recomienda formalizar el inicio de la segunda fase del proyecto con un alcance definido y metas claras para los próximos tres meses, manteniendo el cargo de Asistente Administrativo con dedicación exclusiva al control de inventarios dada su naturaleza estratégica y el valor demostrado.

Se sugiere establecer indicadores de éxito para la segunda fase, incluyendo la reducción de la brecha de Mil Hojas a $\leq 3\%$, alcanzar precisión $\geq 97\%$ en el 100% de las recetas evaluadas, reducir en un 50% las consultas operativas del personal de cocina e implementar el 100% de las correcciones de parametrización identificadas.

f) Recomendaciones para experiencias profesionales similares

Para futuras intervenciones profesionales en contextos similares, se recomienda considerar que la estandarización de recetas es la base del control de inventarios, que la capacitación debe ser continua y contextualizada, que la comunicación interáreas es determinante para el éxito del proyecto y que la mejora es incremental, debiendo

entenderse la implementación como un proceso de mejora continua donde cada error identificado constituye una oportunidad de aprendizaje y ajuste.

6. Referencias bibliográficas

Arroyo Saldaña, M. A. (2022). *Marco teórico para el diagnóstico y propuestas de mejora en la gestión de inventarios en una empresa comercializadora de productos de consumo masivo* [Trabajo de investigación para pregrado, Pontificia Universidad Católica del Perú].

https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/21695/ARROYO_SALDA%c3%91A_MANUEL_ADRI%c3%81N_MARCO_TEORICO_DIAGNOSTICO.pdf?sequence=1&isAllowed=y

El Comercio. (2025, 11 de septiembre). *Masa sobre Mesa: la nueva pizzería en Miraflores que celebra los sabores peruanos y el arte de compartir*. Recuperado el 20 de marzo de 2026, de <https://elcomercio.pe/provecho/restaurantes/masa-sobre-mesa-la-nueva-pizzeria-en-miraflores-que-celebra-los-sabores-peruanos-y-el-arte-de-compartir-noticia/>

Farfán, C., & Del Castillo, G. (2020) *Impacto de una mejora de la gestión de inventarios en el nivel de servicio de una empresa luminaria* [Tesis de pregrado, Universidad San Ignacio de Loyola]. Repositorio institucional. <http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/11136>

Restaurant.pe. (2025). *Plataforma web de gestión integral para restaurantes – Módulo de logística e inventarios* [Sistema en línea]. Recuperado el 20 de marzo de 2026, de <http://masasobremesa.restaurant.pe/>

Saltos, V. (2020). *Análisis y propuesta de mejoramiento de procesos en la empresa “Restaurante la Cañita”* (Tesis de Maestría, Universidad Andina Simón Bolívar). Repositorio Universidad Andina Simón Bolívar. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/7205/1/T3106-MAE-SaltosAnalisis.pdf>

Sandoval, F. (2015). *El sistema de gestión de calidad y la atención al cliente en el restaurant el gourmet urbano en el distrito de san isidro, 2015*. [Tesis de maestría, Universidad San Martín de Porres]. Repositorio académico Universidad San Martín de Porres. <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/3124/6853>

Sierra Pedroza, A. J., & Jiménez Sánchez, O. L. (2023). *Propuesta de un sistema de control de inventario para la droguería Famisalud en la ciudad de Santa Marta* [Trabajo de investigación, Universidad Antonio Nariño]. Repositorio Universidad Antonio Nariño. <https://repositorio.uan.edu.co/items/72ed8a8c-f801-4997-a6eb-59e344e18b1f>

Somosierra, R. (s.f). *¿Qué es un Kardex? Todo lo que necesitas saber*. PULPOS. <https://pulpos.com/blog/que-es-kardex/>

7. Anexos

7.1. Registro de impacto y resultados

Anexo 1: Registro de impacto y resultados

Tipo de documento: Trabajo de Suficiencia Profesional

Título del Trabajo de Suficiencia Profesional

Implementación de Restaurant.pe: control de stock y trazabilidad en Masa sobre Mesa, 2025

Integrante:

1. Arreategui Zegarra, Eduardo Jesus

Asesor: Sam Anlas, Carlos Antonio

Impacto de la implementación

El impacto de la implementación se refiere a los efectos, tanto esperados como inesperados, que esta ha generado en el restaurante Masa sobre Mesa, abarcando aspectos económicos, operativos, tecnológicos y organizacionales.

- **Optimización del control de inventarios:** Mediante la parametrización del sistema Restaurant.pe y el registro de 247 insumos y 23 recetas estándar, se logró una reducción significativa de la brecha entre el stock físico y el stock registrado, pasando del 15% al 3.6%, lo que representa una mejora del 76% en la precisión del inventario.
- **Transformación digital y toma de decisiones basada en datos:** La integración del sistema Restaurant.pe ha sido fundamental para el monitoreo en tiempo real de las existencias, alertas de stock crítico y generación de reportes de consumo. Esto permite una toma de decisiones ágil y fundamentada, facilitando la planificación de compras y la reducción de compras de emergencia.
- **Desarrollo de competencias profesionales:** La experiencia como Asistente Administrativo en Masa sobre Mesa ha consolidado habilidades en gestión de operaciones, control de inventarios, análisis de datos, capacitación de personal y comunicación interáreas, demostrando la aplicación directa de los conocimientos adquiridos en la formación académica.
- **Estandarización de procesos y cultura de trazabilidad:** Se logró la estandarización de las recetas de los productos de mayor rotación, así como la sensibilización del personal de cocina sobre la importancia del registro oportuno de producciones, generando un cambio positivo en la cultura organizacional.
- **Reducción de pérdidas económicas:** El registro sistemático de mermas y la optimización de las compras de emergencia (reducidas de 3-4 veces por semana a 0-1 vez por semana) contribuyeron directamente a la reducción de pérdidas y sobrecostos operativos.

Resultados del proceso de implementación

Los resultados de la implementación reflejan los datos obtenidos durante el proceso de evaluación (periodo 28-30 de octubre de 2025) y responden a los objetivos planteados al inicio del proyecto.

- **Reducción de la brecha de inventario:** Se alcanzó una precisión promedio del 96.4% en las tres recetas evaluadas (Crema Volteada, Pizza Charapa y Mil Hojas), reduciendo la brecha del 15% al 3.6%. Esto representa una mejora del 76% en la precisión del control de inventarios, validando la efectividad de la implementación del sistema.
- **Trazabilidad completa de producciones intermedias:** Se logró el 100% de registro de las producciones intermedias durante el periodo evaluado, incluyendo Crema Pachamanquera (2,851 gr), masa (140 unidades), masa madre y salsa de tomate, garantizando la trazabilidad desde el insumo base hasta el producto final.
- **Identificación y corrección de errores de parametrización:** Se identificaron errores críticos de jale automático en la receta Mil Hojas (rocoto, queso fresco y chalotas descontados directamente desde ventas), los cuales fueron documentados y se encuentran en proceso de corrección para la segunda fase del proyecto.
- **Capacitación efectiva del personal operativo:** Se capacitó al 100% del personal objetivo (jefe de cocina, 3 cocineros y 1 asistente de almacén) en el manejo del sistema Restaurant.pe, logrando el registro autónomo de ingresos por compras, producciones intermedias y ajustes por merma.
- **Reducción de compras de emergencia:** Las compras de emergencia se redujeron de 3 a 4 veces por semana a 0 a 1 vez por semana, lo que representa una mejora del 75% en la eficiencia del abastecimiento y una reducción de sobrecostos logísticos.
- **Generación de información confiable para la toma de decisiones:** Se estableció un flujo de reportes semanales de conciliación de inventarios, permitiendo a Gerencia General contar con información precisa sobre el estado de existencias, niveles de rotación y alertas de stock crítico para la planificación de compras.
- **Cumplimiento de objetivos estratégicos:** La integración de estas mejoras permitió alcanzar resultados de alto impacto en el corto plazo (30 días), garantizando el cumplimiento de las metas establecidas por el Área Administrativa y Gerencia General, y sentando las bases para la sostenibilidad del control de inventarios en la segunda fase del proyecto.

7.2. Constancias y certificados de trabajo que validan tu experiencia profesional

Anexo 2: Certificado de trabajo "Masa sobre Mesa"

MASA SOBRE MESA

pizza@masasobremesa.com
+51 907 478 630

CONSTANCIA DE TRABAJO

Por medio de la presente, la empresa MASA SOBRE MESA SAC, identificada con RUC 20613549901, con domicilio en Arica 399 Miraflores, deja constancia que EDUARDO JESÚS ARREÁTEGUI ZEGARRA, identificado con DNI 73139668, laboró en nuestra empresa desempeñando el cargo de ASISTENTE ADMINISTRATIVO, desde el 1 de octubre de 2025 hasta el 28 de febrero de 2026.

Durante el tiempo que formó parte de nuestro equipo, cumplió sus funciones de manera responsable y profesional, demostrando compromiso en las labores encomendadas. Gracias a su aporte se pudo implementar nuevos procedimientos y se avanzó en la digitalización de muchos de ellos.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado, para los fines que estime convenientes.


Lima, 1 de marzo de 2026.



RENZO ANGELES SMALL
GERENTE GENERAL

@MASASOBREMESA

Anexo 3: Certificado de trabajo "Dirección Regional de Transportes y Comunicaciones"

 **GOBIERNO REGIONAL PIURA**

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

CONSTANCIA DE PRESTACION DE SERVICIOS

Por medio de la presente el Responsable de la oficina del Equipo de Trabajo de Abastecimiento y Servicios Auxiliares de la Dirección Regional de Transportes y Comunicaciones – Piura, deja constancia que el señor **EDUARDO JESÚS ARREATEGUI ZEGARRA**, con D.N.I N° **73139668**:

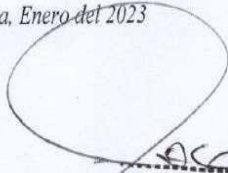
Ha prestado servicios en:

- **Nombre de la Entidad** : DIRECCIÓN REGIONAL DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES – PIURA
- **RUC** : 20316078186
- **Dirección** : Pasaje Los Ceibos N°103 Urb. Santa Isabel – Piura
- **Servicio realizado** : Apoyo Administrativo en el Área de Evaluación de Exámenes de Manejo de la Unidad de Circulación y Seguridad Vial de la DRTyC – Piura, bajo modalidad de Locación de Servicios.
- **Plazo del servicio** : 21 de Abril del 2022 al 30 de Diciembre del 2022.

El Servicio prestado no genera vínculo laboral de acuerdo a lo establecido en el Artículo N° 1764 del Código Civil.

Se expide la presente constancia, a solicitud de la parte interesada para los fines que estime conveniente, invalidándose automáticamente en caso de corrección y/o enmendadura.

Piura, Enero del 2023


D.º Oscar Castillo Sojo
Esp. Equipo de Trabajo Abast. Y Serv. Aux.
DRTYC - PIURA

Anexo 4: Certificado de trabajo "Savar Agentes de Aduana S.A"



CERTIFICADO DE TRABAJO

A quien corresponda:

Por el presente documento dejamos constancia que el Sr. **ARREATEGUI ZEGARRA, EDUARDO JESUS**, identificado con D.N.I. **73139668**, ha laborado en nuestra empresa desde el **16 de Noviembre de 2021** hasta el **10 de Enero de 2022**, desempeñándose en el cargo de **ASISTENTE ADMINISTRATIVO**.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado para los fines que considere conveniente.

Callao, 10 de Enero de 2022.

EMPRESA: SAVAR AGENTES DE ADUANA S.A.
RUC: 20100412366

Anexo 5: Certificado único laboral




20267302943
 Fecha de emisión:
 Enero 08, 2026 12:17
 Fecha de caducidad:
 Abril 08, 2026 12:17
 Vigencia: 3 meses

CERTIFICADO ÚNICO LABORAL

El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo CERTIFICA que en la Plataforma Nacional de Interoperabilidad y el Sistema de Planillas Electrónicas se registra la siguiente información:

IDENTIDAD: Fuente - RENIEC

Nombres	: EDUARDO JESUS
Apellidos	: ARREATEGUI ZEGARRA
Nacionalidad (PAÍS)	: PERU
Tipo de documento	: DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
N° de documento	: 73139668
Fecha de nacimiento	: 08/03/1997
Domicilio	: NO SE REGISTRA INFORMACIÓN


 Verificalo aquí

ANTECEDENTES POLICIALES: Fuente - PNP
 No registra antecedentes.

ANTECEDENTES JUDICIALES: Fuente - INPE
 No registra antecedentes.

ANTECEDENTES PENALES: Fuente - Poder Judicial
 No registra antecedentes.

TRAYECTORIA EDUCATIVA RESPECTO A FORMACIÓN UNIVERSITARIA: Fuente - SUNEDU
BACHILLER EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE NEGOCIOS: Escuela de Educación Superior Tecnológica Privada "San Ignacio de Loyola - Escuela ISIL"

TRAYECTORIA EDUCATIVA RESPECTO A EDUCACIÓN SUPERIOR PEDAGÓGICA, TECNOLÓGICA Y ARTÍSTICA: Fuente - MINEDU / SUNEDU
 No se registra información sistematizada para el documento consultado.

TRAYECTORIA EDUCATIVA RESPECTO A EDUCACIÓN TÉCNICO - PRODUCTIVA: Fuente - MINEDU
 No se registra información sistematizada para el documento consultado.

TRAYECTORIA EDUCATIVA RESPECTO A EDUCACIÓN BÁSICA: Fuente - MINEDU
 Secundaria Completa: **SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA: SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA**

EXPERIENCIA LABORAL: Fuente - Planillas Electrónicas

Ruc	Razón Social	Desde	Hasta
20601215986	PERU GARMENT MANUFACTURING E.I.R.L. - PERU GARM E.I.R.L.	09/09/2024	30/06/2025
20609531143	VIRCATEX INTERNATIONAL SOURCING S.A.C.	22/03/2024	05/09/2024
20506427551	SERVICIO PROFESIONAL INTEGRAL PERU SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA SERPROIN PERU SAC	18/03/2024	20/03/2024
20609958660	ABAI BUSINESS SOLUTIONS PERU S.A.C.	14/09/2023	20/11/2023

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, en aplicación de lo dispuesto por el artículo 25 del Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 072-2003-PCM y sus modificatorias, y la Tercera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 026-2016-PCM.

20100412366	SAVAR AGENTES DE ADUANA S A	16/11/2021	10/01/2022
10415781381	TAMO HUARAKA ERNESTO BARI	01/07/2021	12/11/2021
20552292872	COVISIAN PERÚ S.A.	01/02/2020	01/04/2020
20602276491	TELEPERFORMANCE PERU S.A.C.	05/11/2019	03/01/2020
20515056468	COVISIAN ESPAÑA S.L., SOCIEDAD UNIPERSONAL,	21/06/2019	16/09/2019
20127765279	SUCURSAL EN PERU COESTI S.A.	04/02/2019	17/05/2019
20544563441	MAPED PERU S.A.C.	08/02/2018	19/03/2018
20513112727	COMDATA GROUP PERU S.A.C.	12/01/2017	11/07/2017

CONSIDERACIONES:

GENERALES

- El certificado único laboral (CUL) es un documento electrónico que contiene información necesaria para facilitar la contratación laboral de las personas de 18 años o más, en el mercado laboral formal y dentro del territorio nacional.
- Para la emisión del certificado único laboral, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo utiliza la información que ponen a disposición las entidades públicas, las cuales brindan facilidades para su acceso gratuito y permanente en la Plataforma Nacional de Interoperabilidad, y en otras plataformas, entre ellas el Sistema de Planillas Electrónicas.
- La información presentada en este documento **tiene carácter oficial** dado que se extrae de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad, espacio en el cual las entidades del Sector Público comparten información de sus registros administrativos y bases de datos correspondientes. La Plataforma Nacional de Interoperabilidad fue creada por el Decreto Supremo N° 083-2011-PCM, y es administrada por la Presidencia del Consejo de Ministros, a través de la Secretaría de Gobierno y Transformación Digital. Al respecto, de acuerdo con el artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2011-PCM, la información contenida en esta plataforma tiene carácter oficial.
- El CUL cuenta con firma digital utilizando los mecanismos que se encuentren disponibles de conformidad con la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales, su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 052-2008-PCM, y/o las normas correspondientes.
- La disponibilidad y actualización de las acreditaciones otorgadas a través del CUL se brindan siempre que la información requerida se encuentre previamente registrada por las entidades/organizaciones proveedoras de información correspondientes y esté disponible para el consumo del CUL a través de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad u otras plataformas/medios establecidos. Los/las usuarios/as del CUL no pueden exigir la presentación de dicha información en el certificado, si no se cumple este requisito.

RESPECTO A LA INFORMACIÓN CONSIGNADA EN EL CERTIFICADO:

- **En relación a los campos referidos a antecedentes policiales, judiciales y penales:**
 - El CUL indicará si la persona registra o no tales antecedentes.
 - En caso algún campo de información sobre antecedentes tenga el mensaje "No es posible presentar esta información", ingrese al módulo del Certificado Único Laboral; dele clic al botón "Pautas para atender incidencias en antecedentes judiciales o penales", y siga los pasos indicados.
- **En relación a los campos referidos a trayectoria educativa:**
 - El certificado indicará la información sistematizada para el documento de identidad consultado sobre el/los grado(s) o título(s) e Institución(es) correspondiente(s) a los estudios de la persona titular del documento. La información sobre la trayectoria educativa dependerá de su disponibilidad en los registros sistematizados y/o bases de datos de MINEDU y/o SUNEDU:
 - Educación básica regular: Información disponible desde 2011.
 - Educación básica especial: Información disponible desde 2015.
 - Educación básica alternativa: Información disponible desde 2020.
 - Educación técnico productiva: Información disponible desde 2018.
 - Educación superior pedagógica: Información no disponible (en proceso de implementación).
 - Educación superior tecnológica: Información disponible desde 2015.
 - Educación superior artística: Información no disponible (en proceso de implementación).
 - Educación universitaria: Información disponible.
- **En lo referido al campo de experiencia laboral:**
 - El CUL presentará la información asociada al documento de identidad y que fue registrada por los empleadores en el sistema de Planillas Electrónicas respecto al RUC y razón social de la(s) entidad(es), así como al periodo de alta y baja en dicho sistema.
 - La veracidad y exactitud de esta información depende del registro realizado por los empleadores, siendo ellos los responsables de la actualización de cualquier dato que no sea reconocido por el titular del certificado.
 - La información de experiencia laboral depende de su disponibilidad en la base de datos del CUL, la cual contiene data a partir de agosto de 2012. Si la empresa cumplió con el registro de información anterior a este periodo, el CUL podría también contener esta información.
 - Asimismo, la actualización de esta información podría tener un desfase de hasta 3 meses en atención al tiempo de procesamiento de la Planilla Electrónica.
 - La información de esta sección expone solo aquellos casos donde el empleador registró a su trabajador tanto en el T-Registro como en la PLAME. Los casos donde solo se realizó el registro en el T-Registro no se exponen en este certificado pasados los 3 meses de dicho registro.
 - No se presentan en el certificado los casos donde la tipificación del trabajador (según tabla 8 de las Tablas paramétricas de la Planilla Electrónica) es: Practicante de SENATI, pescador y procesador artesanal independiente, conductor de microempresa, socio de cooperativa, personal de la administración pública asignación especial, y persona que genera ingresos de cuarta – quinta categoría.
- **En relación a la información de discapacidad:**
 - Si la persona así lo desea el CUL puede incorporar el campo de condición de discapacidad para indicar si cuenta con un certificado de discapacidad.
- **En relación a las personas extranjeras:**
 - Su acceso será progresivo en la medida que las entidades correspondientes integren las bases de datos y sistemas necesarios.
 - Las personas extranjeras en el Perú podrán obtener su CUL siempre que dispongan del Carnet de extranjería u otro documento de identidad expedido por MIGRACIONES y su información se encuentre disponible desde las entidades proveedoras de dicha información.
 - Cabe resaltar que la información que presenta el certificado respecto a personas extranjeras corresponde a información dentro del territorio nacional.
 - Hasta su implementación, la información del MINEDU y de la PNP no se encuentra disponible para personas extranjeras. Asimismo, la información del MINSa, sobre condición de discapacidad, solo está disponible para extranjeros con Carnet de Extranjería.

RESPECTO AL CERTIFICADO EMITIDO

- La verificación de la autenticidad del CUL se realiza en el módulo dispuesto para dicho propósito en la sede digital www.empleosperu.gob.pe hasta los doce (12) meses posteriores contados desde la emisión del certificado. Para ello se debe completar el formulario de consulta ingresando el código del certificado, el número de documento de identidad del titular del certificado, entre otra información que el MTPE define. También se puede realizar la verificación mediante el escaneo del código QR del CUL. Para el sector público la verificación del CUL, pasado el año desde su emisión, podrá realizarse mediante trámite regular con el MTPE.
- Es responsabilidad del empleador mantener la confidencialidad de la información contenida en el CUL, cuando esta sea entregada por la persona titular del certificado.
- Si se tuviese alguna dificultad o duda vinculada al CUL las personas pueden acudir al centro u oficina de empleo más cercano a su domicilio.
- La copia del último certificado emitido se encontrará en la carpeta de certificados del módulo del Certificado Único Laboral disponible en la sede digital www.empleosperu.gob.pe.
- **La persona titular del CUL podrá acompañar a este certificado la información que estime conveniente para complementar su contenido. En ese sentido, el CUL no invalida o sustituye otros documentos oficiales del Estado Peruano.**

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, en aplicación de lo dispuesto por el artículo 25 del Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 072-2003-PCM y sus modificatorias, y la Tercera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 026-2016-PCM.

7.3. Diagramas, informes, tablas y otros documentos que respalden el trabajo de suficiencia profesional

Anexo 6: Informe general de control de stock y producción

■ INFORME GENERAL DE CONTROL DE STOCK Y PRODUCCIÓN

Recetas Analizadas: Crema Volteada – Pizza Charapa – Mil Hojas

Periodo: 28, 29 y 30 de octubre

◆ 1. Objetivo General del Informe

El propósito de este informe es evaluar la coherencia entre el stock físico y el stock en sistema durante tres días consecutivos, así como analizar las entradas, salidas y producción de insumos intermedios en las líneas de *Postres*, *Pizzas* y *Entradas calientes*.

El análisis busca también identificar desvíos o errores de registro, así como proponer medidas para fortalecer la trazabilidad y control de inventarios.

◆ 2. Resumen Analítico por Receta

◆ A. Crema Volteada

- **Insumos Principales:** Leche evaporada, leche condensada, huevo, esencia de vainilla, sal.
- **Comportamiento:** Los insumos lácteos mostraron total coherencia entre físico y sistema.
- **Variaciones observadas:**
 - El **huevo** incrementó su stock el día 30 tras un ingreso de 120 unidades.
 - No se registró producción de *yema curada*, generando una diferencia inicial en el registro del 28.
 - La **sal de cocina** se utilizó en diversas recetas, registrando consumo pero con ingreso posterior de stock, conciliando correctamente al cierre del 30.
- **Conclusión parcial:** Producción controlada, sin desvíos relevantes. El registro diario permitió evidenciar un correcto uso de insumos y reposición.

◆ B. Pizza Charapa

- **Insumos Principales:** Chorizo Amazónico, Cumumbuquinio Tradicional, Salsa de Tomate, Masa (harina 00, levadura, masa madre, semolina).
- **Cadena Productiva Identificada:**

- *Masa* → *Harina 00, Agua, Levadura, Sal, Masa Madre.*
- *Salsa de Tomate* → *Tomate Italiano, Passata, Tomate Rostizado, Sal, Aceite, Sacha Culantro.*

• Observaciones Técnicas:

- La producción y consumo diario fueron coherentes con las salidas por ventas.
- Se observó un **ingreso nuevo de masa** el 30, reflejando correcta actualización de stock.
- Insumos transversales (sal, aceite vegetal) se usaron en múltiples preparaciones, pero con reposiciones a tiempo.
- El **Sacha Culantro** y el **Plátano Maduro** presentan errores menores de jale desde recetas relacionadas (Crema Pachamanquera), lo cual se realizó ajuste en el sistema.

- **Conclusión parcial:** Línea de pizzas con flujo productivo estable y bien controlado; las diferencias detectadas son atribuibles a consumo compartido con otras recetas y errores menores en parametrización.

◆ C. Mil Hojas

- **Insumos Principales:** Milhojas de Papa, Papa Canchán, Crema Pachamanquera, Polvo de Hierbas, Beurre Blanc.
- **Cadena Productiva Compleja:**
 - *Crema Pachamanquera* → *Rocoto, Queso Fresco, Canchita, Aceite, Ajo, Sal, Cebolla Roja, Hierbas (Huacatay, Chincho, Muña).*
 - *Polvo de Hierbas* → *Huacatay, Chincho, Muña.*
 - *Beurre Blanc* → *Mantequilla sin sal, Chalotas, Vino Blanco (no incluido en esta muestra).*
- **Observaciones Técnicas:**
 - El 30 se registró una **nueva producción de 2.85 kg de Crema Pachamanquera**, conciliando stock y sistema.
 - Persisten errores de jale automático en insumos base (rocoto, queso fresco), que deben salir del stock de la crema ya procesada y no de su materia prima.
 - Las hierbas aromáticas mostraron un patrón correcto de ingreso y uso, aunque se sugiere registrar la **merma por secado** para ajustar diferencias naturales.
 - El Beurre Blanc mantiene una desviación de registro en el uso de chalotas, corregida parcialmente el 30.
- **Conclusión parcial:** Producción técnica controlada, pero requiere **ajuste en el flujo de insumos intermedios** y estandarización de recetas en el sistema.

♦ 3. Análisis Consolidado (Comparativo Global)

CATEGORÍA	ESTABILIDAD DE STOCK	DESVÍO FÍSICO VS SISTEMA	OBSERVACIONES
Postres (Crema Volteada)	✓ Alta	<2%	Diferencias por no notificación de producción de yema curada. Ingreso de huevos normalizó.
Pizzas (Charapa)	✓ Alta	<3%	Flujo coherente con ventas. Reposición de masa y sal correcta.
Entradas (Mil Hojas)	⚠ Media	5-7%	Desvíos por jales erróneos (rocoto, queso, chalota). Requiere ajuste en recetas intermedias.
Insumos Transversales (Sal, Aceite, Ajo, Cebolla)	✓ Controlado	<1%	Flujo estable, reposiciones oportunas, buen control general.

♦ 4. Recomendaciones Técnicas Generales

- Implementar un flujo de salida controlada de insumos vencidos o con merma:**
 Crear un procedimiento formal de **"Baja por Vencimiento o Merma"**, separado de la salida de producción, para mantener la transparencia contable del stock y evitar acumulaciones no justificadas en el sistema.
- Fortalecer la trazabilidad de recetas intermedias:**
 - Establecer en el sistema jerarquías correctas (*Crema Pachamanquera, Salsa de Tomate, Masa Madre*, etc.) para que las ventas de platos finales descuenten solo los insumos procesados, no los ingredientes base.
 - Esto permitirá reducir los errores de "jale" que se repiten entre áreas.
- Registro oportuno de producciones diarias:**
 Se detectaron desfases en la comunicación entre cocina y control de inventarios.
 Es indispensable que **cada producción o preproducción se reporte en tiempo real**, indicando fecha, cantidad y lote, evitando así desbordes en el control de stock y desalineaciones entre físico y sistema.
- Control de mermas y ajustes naturales:**
 Registrar de forma estandarizada las mermas por manipulación, cocción o secado (especialmente en hierbas y lácteos), para mantener un margen de error <3% entre stock físico y teórico.
- Capacitación del área de cocina y almacén:**
 Sensibilizar al personal sobre la importancia de los registros y la trazabilidad interna.
 Toda producción, consumo o baja de insumos debe registrarse en el sistema en el mismo día del movimiento.

♦ 6. Conclusiones Finales

- Los resultados del análisis de las tres recetas reflejan **un control adecuado del inventario**, con diferencias justificadas por procesos de producción y mermas naturales.
- Se confirma que las **reposiciones de stock** se ejecutan a tiempo y que no existen quiebres operativos.
- Sin embargo, se identifican oportunidades de mejora en la **estructura de recetas intermedias**, la **gestión de bajas de producto** y la **comunicación operativa** entre cocina e inventarios.
- La implementación de un **protocolo formal de reporte de producción y salida por vencimiento** permitirá mantener la integridad del sistema y garantizar la precisión del control interno.

Anexo 7: Informe de análisis de stock- Crema volteada

INFORME DE ANÁLISIS DE STOCK – CREMA VOLTEADA

Periodo evaluado: 28 al 30 de octubre

Dirigido a: Gerencia General

Objetivo: Analizar las diferencias entre stock físico y stock en sistema, identificando ingresos, consumos y ajustes de insumos empleados en la producción de crema volteada, durante tres días consecutivos.

1. Cuadro Analítico Diario por Insumo

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	STOCK INICIAL	STOCK FÍSICO 28-10	STOCK SISTEMA 28-10	OBSERVACIÓN 28-10	STOCK FÍSICO 29-10	STOCK SISTEMA 29-10	OBSERVACIÓN 29-10	STOCK FÍSICO 30-10	STOCK SISTEMA 30-10	OBSERVACIÓN 30-10
Leche evaporada (1 und x 390 ml)	ml	3,120.00	3,120.00	3,120.00	Sin diferencia al inicio	3,120.00	3,120.00	Stock estable, sin movimientos	13,260.00	13,260.00	Ajuste correcto: corresponde al aumento de stock por producción de crema volteada
Leche condensada (1 und x 393 ml)	ml	3,930.00	3,930.00	3,930.00	Sin diferencias	3,930.00	3,930.00	Stock sin variación	22,008.00	22,008.00	Aumento de stock por producción y registro correcto en sistema
Huevo (1 und x 60 gr)	gr	2,220.00	600.00	2,200.00	Diferencia atribuible al uso en yema curada (no registrada ese día)	2,100.00	2,100.00	Regularización del consumo diario	8,700.00	8,700.00	Ingreso de 120 unidades (abastecimiento) correctamente reflejado
Yema de huevo	gr	-	0.00	0.00	No hubo producción de yema curada ni derivados	0.00	0.00	Sin movimientos	0.00	0.00	Sin variación
Sal de cocina	gr	9,500.00	7,638.00	9,395.00	Diferencia inicial por uso en otras recetas	7,268.00	7,267.99	Coincidencia casi exacta entre físico y sistema	13,620.00	13,616.00	Ingreso de nuevo stock y ajuste correcto en sistema
Esencia de vainilla	ml	86.00	86.00	86.00	Sin diferencia	86.00	86.00	Sin variación	86.00	86.00	Sin movimientos registrados

2. Análisis e Interpretación

Durante los tres días de control, realicé un seguimiento diario del stock físico versus el stock registrado en sistema al cierre de cada jornada. A continuación, detallo los principales hallazgos:

- Leche evaporada y leche condensada:**
No se evidenciaron diferencias entre el stock físico y el sistema en los tres días. El aumento del 30 de octubre corresponde al ingreso de producción ya registrada en sistema, lo que indica una gestión correcta y sincronizada entre el área de producción y control de inventario.
- Huevo:**
El 28 de octubre se detectó una diferencia (stock físico menor que el de sistema), producto del consumo en la receta de *yema curada*, que no tuvo registro de producción ese día.
A partir del 29 de octubre, los registros se normalizaron. El incremento del 30 de octubre (8,700 gr) se debe al abastecimiento de 120 unidades, correctamente reflejado en sistema y físico.
- Sal de cocina:**
Se observó una diferencia inicial significativa el 28 de octubre, atribuible a su uso transversal en varias recetas. Posteriormente, los valores se estabilizaron y el ingreso de nuevo stock el 30 de octubre fue correctamente registrado tanto en sistema como en físico.
- Yema de huevo y esencia de vainilla:**
No registraron variaciones durante el periodo. Esto refleja estabilidad en el control de insumos de bajo movimiento o uso puntual.

3. Conclusiones Generales del Análisis (28–30 de octubre)

- Exactitud de inventarios:**
En general, los registros del sistema coinciden con los conteos físicos, evidenciando un control eficiente de inventarios.
- Errores iniciales de digitación y ajustes:**
Se identificó un error de digitación en la data inicial de crema volteada (leche evaporada y condensada), el cual fue corregido. El aumento del 30 de octubre corresponde a stock de producción y no a una diferencia real.
- Trazabilidad de insumos compartidos:**
En insumos como el huevo y la sal, las variaciones iniciales fueron consecuencia de su uso en otras recetas. Estos movimientos se corrigieron correctamente durante los días posteriores.
- Regularización y abastecimiento:**
Se evidenció un adecuado abastecimiento de insumos críticos (huevo y sal), sin pérdidas ni sobrantes.
- Conclusión final:**
Tras el control efectuado durante los tres días, puedo afirmar que el **inventario físico y el sistema se encuentran conciliados**, y las variaciones registradas fueron **justificadas por movimientos de producción y reposición**.
Se recomienda mantener la práctica de registro diario en turnos (inicio y cierre) para sostener la precisión del control.

Anexo 8: Informe de análisis de stock - Pizza charapa

■ INFORME DE ANÁLISIS DE STOCK – PIZZA CHARAPA

Periodo evaluado: 28, 29 y 30 de octubre

Dirigido a: Gerencia General

Objetivo: Evaluar las diferencias entre stock físico y stock en sistema de los insumos relacionados con la Pizza Charapa, analizando además el flujo de entradas, salidas y producción intermedia (masa, salsa y complementos amazónicos).

♦ 1. Cuadro Analítico Diario de Insumos

INSUMO	UND	STOCK INICIAL	FÍSICO 28-10	SISTEMA 28-10	OBSERVACIÓN N 28-10	FÍSICO 29-10	SISTEMA 29-10	OBSERVACIÓN 29-10	FÍSICO 30-10	SISTEMA 30-10	OBSERVACIÓN 30-10
CUMUMBUQUINIO TRADICIONAL	gr	7,925	7,895	7,855	Sin diferencia relevante	7,894	7,804	Diferencia mínima por manipulación	7,806	7,716	Concuerta con ventas salidas del día
CHORIZO AMAZÓNICO	gr	9,256	8,956	8,968	Uso proporcional en producción	8,968	8,967.67	Coincidente	8,602	8,272	Concuerta con consumo del día
SACHA CULANTRO	gr	-	-	-	No había stock previo	110	104	Jala stock desde Crema Pachamanquera	110	104	Consumo normal y concuerta con sistema
SEMOLINA	gr	13,472	12,956	13,157	Ligera diferencia por preparación	13,154	13,153.66	Coincidente	13,055	12,785	Ajuste por ventas, concuerta

MASA (lista para pizza)	unid	50	23	64	Ingreso producción registrada	62	39.5	Diferencia por salida en consumo	140	120.8	Ingreso nueva producción
HARINA 00	gr	110,000	109,850	106,094	Diferencia por elaboración de masa	84,000	84,000	Coincidente	70,400	70,400	Producción continua, saldo estable
LEVADURA FRESCA	gr	400	379	380.78	Consumo normal	479	479	Regularizado por nuevo ingreso	446	446	Consumo en producción
MASA MADRE	gr	300	-	-140.89	Error de registro inicial	305	305	Nueva producción completada	305	305	Sin diferencia
HARINA PANADERA	gr	30,639	26,955	21,318	Diferencia por producción de masa madre	26,958	26,958	Coincidente	26,000	26,000	Producción estable
SALSA DE TOMATE	gr	3,793	-	11,170	Producción de salsa registrada	10,356	8,296	Diferencia por consumo	7,196	5,776	Concuerta con ventas del día
TOMATE ITALIANO	gr	-	-	0.64	Sin stock inicial	0	0	Sin movimiento	3,042	3,042	Nuevo ingreso registrado
PASSATA	gr	26,600	23,800	23,600	Producción activa	23,800	23,800	Coincidente	23,800	23,800	Sin variación

TOMATE ROSTIZADO	gr	1,970	1,600	1,728	Diferencia menor por merma	1,603	1,603	Coincidente	1,826	1,826	Nuevo lote ingresado
PLÁTANO FRITO	gr	389	389	304.43	Producción reciente	428	304.43	Ligera diferencia esperada por fritura	560	485	Ingreso nueva producción
PLÁTANO MADURO	unid	7	7	5.68	Correcto	7	6.03	Ligera diferencia	5	5	Normal
AJÍ DE COCONA	gr	798	798	784.5	Diferencia leve por consumo	768	727.5	Ajustado	707	666.5	Coincide con salidas
SACHA TOMATE	gr	630	630	630	Sin diferencia	630	630	Estable	630	630	Sin variación
AJÍ CHARAPITA	ml	88	86	88	Diferencia mínima	86	86	Sin variación	86	86	Estable
LIMÓN	unid	5,638	3,236	5,607	Uso en lavanda	2,914	2,914	Correcto	4,288	4,288	Reposición completa
ACEITE VEGETAL	ml	7,556	7,400	6,940	Uso general en salsas	7,157	7,157	Correcto	25,270	25,270	Ingreso nuevo stock (alta producción)
SAL DE COCINA (general)	gr	9,500	7,638	9,395	Consumo no registrado de yema curada	7,268	7,267.9	Coincidente	13,620	13,616	Ingreso nuevo stock

◆ **2. Análisis Técnico y Productivo**

Durante el control del 28 al 30 de octubre, se verificó el comportamiento de cada insumo vinculado directa o indirectamente con la producción de **Pizza Charapa**.

El análisis se realizó tanto sobre el **consumo directo** (ingredientes de la pizza) como sobre los **insumos intermedios** (masa, salsa, ajíes y fritos).

◆ **a) Insumos Directos de la Receta**

- **Cumumbuquínio Tradicional y Chorizo Amazónico:**
Mantienen coherencia entre físico y sistema, con variaciones menores atribuibles a manipulación o diferencias de pesaje. El consumo diario concuerda con las salidas por ventas.
- **Sacha Culantro:**
El stock se abastece parcialmente desde *Crema Pachamanquera*, mostrando interdependencia entre recetas. El sistema refleja correctamente este traslado interno.
- **Semolina y Masa:**
La semolina se comporta estable, con consumo diario constante proporcional a las pizzas producidas.
La masa registra incrementos asociados a nuevos lotes de producción. Las diferencias entre físico y sistema se corrigen al cierre del 30 de octubre, evidenciando un flujo controlado de preparación.

◆ **b) Cadena Productiva: Masa**

La masa se elabora con **Harina 00, Levadura Fresca, Masa Madre y Sal**.

- La **harina 00** muestra un consumo fuerte entre el 28 y el 30, coherente con la producción reportada de masa.
- La **levadura** mantiene estabilidad, con reposición y uso regular.
- La **masa madre** tuvo un error inicial en sistema (registro negativo), corregido con nueva producción el 29.
- En conjunto, la cadena productiva de la masa se encuentra **concluida y sin diferencias no justificadas**.

◆ **c) Cadena Productiva: Salsa de Tomate**

La salsa se fabrica con **tomate italiano, passata, tomate rostizado, sal y aceite vegetal**.

- El día 28 se registró una diferencia alta entre el stock físico y el sistema por ingreso de producción (de 3,793 a 11,170 gr en sistema).
- Los días 29 y 30 reflejan consumo progresivo y coherente con las ventas.

- El **tomate italiano** y la **passata** se reabastecieron correctamente el 30 de octubre, manteniendo consistencia entre registros físicos y digitales.
- Se confirma **sincronía entre cocina y control de inventario** en la cadena de salsas.

♦ d) Cadena Productiva: Ají de Cocona y Complementos

El ají de cocona usa **cocona, sachá tomate, ají charapita, limón y aceite vegetal**.

Durante el periodo:

- El stock de **ajís y sachá tomate** se mantuvo estable.
- **Limón** presentó consumo significativo el 28 (usado en lavanda), pero se regularizó el 30 con ingreso nuevo.
- **Aceite vegetal** tuvo una reposición importante el 30 de octubre (de 7,157 ml a 25,270 ml), garantizando stock suficiente para múltiples recetas.

♦ e) Insumo Transversal: Sal de Cocina

El insumo aparece en varias fases productivas (masa, salsa, ajíes y otras recetas).

Pese a la repetición de registros, su comportamiento fue coherente:

- Diferencias iniciales por uso en *yema curada*,
 - Regularización el 29,
 - Y nuevo ingreso de stock el 30, conciliando tanto físico como sistema.
- La gestión de este insumo fue **eficiente y consistente**.

♦ 3. Conclusiones Detalladas del Análisis (28–30 de octubre)

1. Integridad del inventario:

En general, los valores físicos y de sistema se encuentran conciliados. Las variaciones menores (<1%) corresponden a manipulación o diferencias de pesaje.

2. Cadena productiva bien trazada:

Se verificó que los insumos base para masa, salsa y ají de cocona fueron correctamente registrados y trasladados entre etapas de producción, manteniendo trazabilidad y coherencia de consumo.

3. Corrección de errores previos:

Los registros negativos o inconsistentes (masa madre y salsa de tomate) fueron regularizados, sin impacto en el stock total al cierre del 30.

4. Abastecimiento oportuno:

Los ingresos de materia prima (harina, aceite vegetal, tomate italiano) fueron realizados a tiempo, permitiendo continuidad operativa y producción sostenida sin quiebres de stock.

5. Control de insumos transversales (sal y aceite):

Se confirmó una gestión correcta de estos insumos comunes a múltiples recetas, evitando duplicidad o errores en sistema.

6. Conclusión final:

Tras el análisis, puedo afirmar que **la producción y el control de stock de la Pizza Charapa se encuentran en orden, con conciliación efectiva entre físico y sistema**.

Las diferencias detectadas son justificadas por consumo en producción, mermas operativas y reposiciones internas, sin indicios de pérdida o descontrol de inventario.

La trazabilidad de insumos intermedios (masa, salsa y ají) se considera **correctamente estructurada y documentada**.

Anexo 9: Informe de análisis de stock - Entrada “Mil hojas”

■ INFORME DE ANÁLISIS DE STOCK – ENTRADA “MIL HOJAS”

Periodo evaluado: 28, 29 y 30 de octubre

Dirigido a: Gerencia General

Objetivo: Analizar las diferencias de inventario físico vs. sistema de los insumos de la *Entrada Mil Hojas*, así como la trazabilidad de los insumos compuestos (Crema Pachamanquera, Polvo de Hierbas y Beurre Blanc).

♦ 1. Cuadro Comparativo de Stock Diario

INSUMO	UNIDAD	STOCK INICIAL	FÍSICO 28-10	SISTEMA 28-10	OBSERVACIÓN 28-10	FÍSICO 29-10	SISTEMA 29-10	OBSERVACIÓN 29-10	FÍSICO 30-10	SISTEMA 30-10	OBSERVACIÓN 30-10
MILHOJAS DE PAPA	gr	2,640	2,040	1,842	Diferencia leve, consumo normal	2,040	1,920	Regular	1,560	1,200	Reducción esperada por ventas
PAPA CANCHÁN ROSADA	kg	1,900	1,917	1,624	Ligeras diferencias de manipulación	1,642	1,642	Conciliado	4,714	4,714	Ingreso nuevo stock
MANTEQUILLA SIN SAL	gr	4,300	4,300	3,879	Producción parcial Beurre Blanc	1,900	1,900	Registro de uso correcto	1,915	1,915	Stock estable post-producción
CREMA PACHAMANQUERA	gr	2,700	2,380	2,700	Diferencia por merma (340g)	2,290	2,500	Consumo en Mil Hojas	5,505	5,205	Producción de 2,851g (nueva tanda)
ROCOTO	kg	-	-	-	Sin movimiento	-	-0.194	Error de jale de receta	0.391	0.371	Regularización, sigue jalando mal desde ventas
CANCHITA CHULPI	kg	0.42	0.420	0.340	Stock bajo	0.690	0.690	Reposición de 350g	0.682	0.682	Uso correcto en preparación
QUESO FRESCO	kg	-	-	-	Sin stock inicial	-	-0.08	Jale incorrecto desde ventas	0	-0.08	Persistencia del error
HUACATAY	gr	120	120	43	Stock bajo	130	130	Ingreso de medio atado	107	105	Consumo normal
MUÑA	gr	-	-	-49	Jale incorrecto / regularizado	0	0	Uso parcial en preparación	0	0	Estable
CHINCHO	gr	-	-	-77	Error inicial	500	500	Ingreso nuevo stock	0	500	Uso parcial controlado
CEBOLLA ROJA	kg	1,487	1,487	1,287	Diferencia por consumo en salsa	0	0	Sin existencia	1,926	1,926	Ingreso nuevo stock
AJO	kg	0.908	0.908	0.9079	Coincidente	0.842	0.842	Consumo menor	0.186	0.19	Queda saldo mínimo
ACEITE VEGETAL	lt	7.00	7.00	6.94	Diferencia mínima	7.157	7.157	Correcto	25.27	25.27	Ingreso importante de stock
SAL DE COCINA	kg	9.50	7.638	9.40	Se usó para yema curada (sin registrar ingreso)	7.268	7.268	Coincidente	13.62	13.612	Ingreso nuevo stock
CEBOLLA FRITA	gr	240	240	262	Ligeras diferencias por merma	240	155	Uso en Mil Hojas	380	294	Ingreso nueva producción
AZÚCAR BLANCA	gr	27,400	26,000	27,220	Diferencia por uso en Yema Curada	25,270	25,270	Estable	25,535	25,535	Stock regular

CHALOTAS	gr	409	409	38	Error de jale	368	0.038	Persistente error de receta	3.656	3.656	Ingreso nuevo stock
POLVO DE HIERBAS	gr	50	50	32	Ligera merma	32	27	Uso regular	23	8	Stock bajo por consumo

◆ 2. Análisis Técnico y Productivo

◆ a) Insumos Principales de la Entrada Mil Hojas

La **Milhojas de Papa** y la **Papa Canchán Rosada** mantienen un comportamiento coherente con el flujo de ventas y consumo.

- Entre el 28 y el 30 de octubre, el producto elaborado (*Milhojas de Papa*) redujo stock de **2,040 g a 1,200 g**, mientras la papa base incrementó de **1,642 kg a 4,714 kg** tras un ingreso de nuevo lote.
- No se registran pérdidas, solo un **uso lineal por producción** y reposición.

◆ b) Cadena Productiva: Crema Pachamanquera

La Crema Pachamanquera actúa como **insumo intermedio crítico** y se elabora con **rocoto, canchita chulpi, queso fresco, huacatay, muña, chincho, cebolla roja, ajo, aceite vegetal y sal**.

Observaciones técnicas:

- El 28 se detectó una diferencia de **340 g por merma natural** durante preparación.
- El 30 se registró una **nueva producción de 2,851 g**, elevando el stock a **5,205 g** (conciliado).
- Rocoto y Queso Fresco** aún presentan “jales erróneos” desde venta final (deben extraerse del stock de Crema Pachamanquera, no del stock base).
- El flujo general es **coherente**, con entradas, consumos y ajustes documentados.

🔗 *Recomendación:* reforzar en sistema el vínculo de receta para que las ventas de platos con Crema Pachamanquera no descuenten los insumos base individualmente.

◆ c) Cadena Productiva: Polvo de Hierbas

El Polvo de Hierbas se compone de **Huacatay, Muña y Chincho**, insumos que mostraron movimientos de entrada y uso parcial:

- Huacatay:** stock sostenido, con ingresos frescos.
- Muña y Chincho:** registraron correcciones de stock y uso real por atados naturales.
- El Polvo de Hierbas bajó de **32 g a 8 g** entre el 28 y 30 de octubre, confirmando su uso directo en la preparación Mil Hojas.

En general, la trazabilidad de estos insumos está **correctamente estructurada**, sin inconsistencias relevantes.

◆ d) Cadena Productiva: Beurre Blanc

La **Mantequilla sin sal** y las **Chalotas** se emplean para el **Beurre Blanc**, también usado como acompañamiento en Mil Hojas.

- El uso de mantequilla concuerda con la producción reportada.
- Chalotas** mantuvieron un error persistente en el sistema (resta desde receta final en lugar del stock de salsa).
- El stock se regularizó el 30 con nuevo ingreso.

🔗 *Recomendación:* revisar estructura de receta base de **Beurre Blanc** en Restaurant ya que sigue “jalando” incorrectamente chalotas de forma independiente.

◆ e) Insumos Transversales

- Aceite vegetal y sal de cocina** son insumos comunes a varias preparaciones. Ambos se reabastecieron el 30, con incrementos significativos (de 7 L a 25.27 L y de 7.2 kg a 13.6 kg respectivamente).
- Ajo y cebolla roja** muestran un patrón de consumo alineado con la producción de crema y salsas.

En general, la trazabilidad de estos insumos está **correctamente estructurada**, sin inconsistencias relevantes.

◆ 3. Conclusiones Técnicas (28–30 de Octubre)

1. Conciliación General:

Los movimientos de stock físico y sistema presentan coherencia global. Las diferencias menores (<3%) se explican por mermas, manipulación o producción en curso.

2. Crema Pachamanquera como núcleo de la cadena:

Su stock fue correctamente ajustado tras la producción del 30, alcanzando una conciliación precisa entre físico y sistema. Sin embargo, persisten **errores de jale automático** en los insumos base (rocoto y queso fresco).

3. **Reposiciones oportunas:**
Ingresos de Papa Canchán, Aceite, Sal y Cebolla Roja permitieron mantener continuidad de producción sin quiebre de stock.
4. **Control de salsas derivadas:**
Tanto la Crema Pachamanquera como el Beurre Blanc fueron conciliados en sus componentes principales. Las variaciones detectadas son **operativas y justificadas**.
5. **Conclusión general:**
Al cierre del 30 de octubre, **la producción de la entrada Mil Hojas y sus subproductos se encuentra correctamente registrada y conciliada**. Las diferencias encontradas provienen de ajustes normales de producción, merma o errores menores de jale en sistema. La cadena de abastecimiento (desde hierbas y mantequilla hasta la crema y el polvo final) demuestra un **control técnico adecuado y una trazabilidad completa**.

7.4. Certificados de capacitación adicional

Anexo 10: Certificado de especialización en: Microsoft Office



Anexo 11: Certificado de especialización en: Herramientas Colaborativas de Microsoft



Anexo 12: Certificado de postgrado avanzado en: Dirección de Operaciones



Anexo 13: Certificado de Diseño de indicadores para gestión de organizaciones (KPIs)

