

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



**PROPUESTA DE MEJORA DEL PROCESO LOGÍSTICO EN LA
EMPRESA PRODUCTOS PERECIBLES MIRANDA PARA
DISMINUIR SUS PÉRDIDAS ECONÓMICAS**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
INGENIERO INDUSTRIAL**

AUTOR

CRISTINA NOELIA MAYS FARRO

ASESOR

CÉSAR ULISES CAMA PELÁEZ

<https://orcid.org/0000-0002-7530-7344>

Chiclayo, 2021

**PROPUESTA DE MEJORA DEL PROCESO LOGÍSTICO
EN LA EMPRESA PRODUCTOS PERECIBLES MIRANDA
PARA DISMINUIR SUS PÉRDIDAS ECONÓMICAS**

PRESENTADA POR:

CRISTINA NOELIA MAYS FARRO

A la Facultad de Ingeniería de la
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo
para optar el título de

INGENIERO INDUSTRIAL

APROBADA POR:

Edward Florencio Aurora Vigo
PRESIDENTE

Danny Adolfo Bustamante Sigueñas
SECRETARIO

César Ulises Cama Peláez
VOCAL

DEDICATORIA

A mis padres por su apoyo incondicional, por alentarme a ser cada vez mejor persona y por darme ese amor tan bonito y sincero, especialmente a mi padre que siempre creyó en mi sobre todas las cosas y me impulso para que no me rindiera, y a mis hermanos por estar siempre a mi lado.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por a verme dado la fuerza, salud y voluntad para poder cumplir mis metas, a mi familia por brindarme su apoyo, comprensión y haber creído en mi durante esta etapa, a la empresa PRODUCTOS PERECIBLES MIRANDA por brindarme la información necesaria para llevar a cabo la presente investigación y a mi asesor Mgtr. César Ulises Cama Peláez por haberme brindado sus conocimientos, paciencia y dado motivación durante la realización del presente trabajo.

Índice

Resumen	14
Abstract.....	15
I. Introducción	16
II. Marco teórico	18
2.1. Antecedentes	18
2.2. Bases Teórico Científicas	20
2.2.1. Productos perecibles o perecederos	20
2.2.2. Logística.....	20
2.2.3. Costos logísticos	24
2.2.4. Administración de compra o suministro	26
2.2.5. Sistema de inventarios	27
2.2.6. Costos de inventario.....	29
2.2.7. Sistema de clasificación ABC.....	30
2.2.8. Análisis Jerárquico de Procesos Difuso	31
2.3. Definición de términos básicos:.....	35
III. RESULTADOS	36
3.1. Diagnosticar la situación actual de la empresa Productos Perecibles Miranda	36
3.1.1. Descripción general de la empresa	36
3.1.2. Productos que comercializa la empresa	37
3.1.3. Descripción del personal.....	38
3.1.4. Descripción del proceso	39
3.1.5. Descripción del proceso logístico actual.....	42
3.1.6. Segmentación de productos	50
3.1.7. Análisis ABC de productos críticos.....	51
3.1.8. Indicadores actuales	54
3.2. Identificación de causas del problema	70

3.2.1. Evaluación y selección del modelo de inventario a emplear:	73
3.3. Propuesta de mejora del proceso logístico en la empresa Productos Perecibles Miranda.....	75
3.3.1. Propuesta de modelo de gestión de inventario de período único.....	75
3.3.2. Propuesta de políticas de compra de materia prima.....	77
3.3.3. Propuesta de capacitación al personal de las fichas técnicas de Hipermercados Tottus.....	94
3.3.4. Propuesta de mejora del proceso logístico.....	96
3.3.5. Nuevos indicadores.....	107
3.3.6. Resumen de propuestas.....	111
3.4. Análisis costo – beneficio de la propuesta.....	112
3.4.1. Costos de la propuesta	112
3.4.2. Beneficios de la propuesta	114
3.4.3. Análisis económico-financiero	115
3.5. Evaluación del impacto de la propuesta.....	115
IV. Conclusiones	116
V. Recomendaciones.....	118
VI. Referencias.....	119
VII. Anexos.....	122

Lista de tablas

Tabla 1. Diferencias entre cantidad de pedido fija y periodo fijo.....	28
Tabla 2. Escalas de comparación.....	32
Tabla 3. Matriz de nivel uno de jerarquía.....	33
Tabla 4. Lista de productos.....	37
Tabla 5. Descripción general de los productos.....	38
Tabla 6. Segmentación de productos.....	50
Tabla 7. Porcentaje de rechazo total del periodo 2018 y 2019.....	51
Tabla 8. Productos clase A.....	53
Tabla 9. Tiendas que abastece Productos Perecibles Miranda.....	55
Tabla 10. Pedidos anuales.....	55
Tabla 11. Ventas del 2017 - 2019.....	57
Tabla 12. Ventas del 2018 - 2019.....	57
Tabla 13. Productos rechazados del año 2018.....	57
Tabla 14. Productos rechazados 2019.....	58
Tabla 15. Nivel de servicio anual.....	60
Tabla 16. Productividad de materia prima de hortalizas.....	62
Tabla 17. Costos de materia prima e insumos anual 2018.....	62
Tabla 18. Costo de suministros anual 2018.....	62
Tabla 19. Costo de mantenimiento anual 2018.....	63
Tabla 20. Costo de distribución anual 2018.....	63
Tabla 21. Costos de personal mensual 2018.....	63
Tabla 22. Venta anual 2018.....	63
Tabla 23. Costo de venta 2018.....	64
Tabla 24. Utilidad anual 2018.....	64
Tabla 25. Costos de materia prima e insumos anual 2019.....	65
Tabla 26. Costo de suministros anual 2019.....	65
Tabla 27. Costo de mantenimiento anual 2019.....	65
Tabla 28. Costo de distribución anual 2019.....	65
Tabla 29. Costos de personal mensual 2019.....	66
Tabla 30. Venta anual 2019.....	66
Tabla 31. Costos de venta 2019.....	66

Tabla 32. Utilidad anual 2019.....	67
Tabla 33. Pérdidas económicas por productos rechazados en el año 2018	68
Tabla 34. Pérdidas económicas por productos rechazados en el año 2019	68
Tabla 35. Descarte del año 2018.....	69
Tabla 36. Descarte del año 2019.....	69
Tabla 37. Pérdidas totales del año 2018 y 2019 de la Empresa Productos Perecibles Miranda.....	70
Tabla 38. Resumen de diagnóstico del año 2019.....	70
Tabla 39. Matriz de relación de factores.....	71
Tabla 40. Matriz operacional	72
Tabla 41. Evaluación de modelos de inventario	73
Tabla 42. Escala de calificación	74
Tabla 43. Matriz de resultados de evaluación de modelos de inventarios.....	74
Tabla 44. Aplicación de modelo de inventario de periodo único	76
Tabla 45. Ingresos con el 5% por encima del precio de mercado.....	79
Tabla 46. Ingresos del mes de diciembre del año 2019	82
Tabla 47. Cuadro comparativo de ingresos con y sin el 5%	85
Tabla 48. Caracterización de los criterios de evaluación de desempeño	86
Tabla 49. Matriz de comparación de criterios con escala difusa	87
Tabla 50. Matriz de comparación de criterios con números reales.....	87
Tabla 51. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio entrega con escala difusa	88
Tabla 52. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio entrega con números reales.....	88
Tabla 53. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio calidad y servicio con escala difusa.....	89
Tabla 54. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio calidad y servicio con números reales	89
Tabla 55. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio sostenibilidad de alianza con escala difusa.....	89
Tabla 56. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio sostenibilidad de alianza con números reales	90

Tabla 57. Ponderación de criterios y sub criterios de evaluación de desempeño	90
Tabla 58 Indicadores y frecuencia de evaluación	91
Tabla 59. Escala de calificaciones	92
Tabla 60. Resultados de evaluación de desempeño	93
Tabla 61. Temario propuesto para la capacitación	96
Tabla 62. Costos del plan de capacitación de ficha técnica	96
Tabla 63. Temario propuesto para la capacitación	106
Tabla 64. Costos del plan de capacitación de ficha técnica.....	106
Tabla 65. Nueva productividad de materia prima.....	109
Tabla 66. Nuevos gastos de personal.....	109
Tabla 67. Nuevos costos de venta.....	109
Tabla 68. Utilidad después de la propuesta	110
Tabla 69. Nuevas pérdidas totales	111
Tabla 70. Indicadores antes y después de la propuesta.....	111
Tabla 71. Resumen del segundo objetivo	112
Tabla 72. Costos del asesor externo.....	113
Tabla 73. Costos de devolución.....	113
Tabla 74. Costos totales de la propuesta.....	114
Tabla 75. Análisis Beneficio - Costo	115

Lista de figuras

Figura 1. Estructura de costos logísticos	26
Figura 2. Escala difusa de preferencia	32
Figura 3. Mapa de Ubicación la Empresa Productos Perecibles Miranda.....	36
Figura 4. Organigrama de la Empresa Productos Perecible Mirando.....	38
Figura 5. Diagrama de flujo de hortalizas acondicionados que no requieren desinfección.....	39
Figura 6. Diagrama de flujo de hortalizas acondicionados que requieren desinfección	40
Figura 7. Diagrama de materiales de embolsado, etiquetado y empacado	42
Figura 8. Macro proceso	43
Figura 9. Diagrama de flujo del proceso de planificación de compras.....	43
Figura 10. Diagrama de flujo del proceso de compras	45
Figura 11. Diagrama de flujo del proceso de almacenamiento.....	46
Figura 12. Diagrama de flujo del proceso de despacho	48
Figura 13. Pedidos anuales	55
Figura 14. Pedidos en el año 2018.....	56
Figura 15. Pedidos en el año 2019.....	56
Figura 16. Productos rechazados en el año 2018.....	58
Figura 17. Productos rechazados en el año 2019.....	59
Figura 18. Nivel se servicio en el año 2018.....	59
Figura 19. Nivel se servicio en el año 2019.....	60
Figura 20. Diagrama de flujo del proceso de planificación de compras propuesto	97
Figura 21. Diagrama de flujo del proceso de compras propuesto	99
Figura 22. Diagrama de flujo del proceso de almacenamiento propuesto.....	101
Figura 23. Diagrama de flujo del proceso de despacho propuesto	103

Lista de anexos

Anexo 1. Ventas de enero del año 2018	122
Anexo 2. Ventas de febrero del año 2018.....	124
Anexo 3. Ventas de marzo del año 2018	126
Anexo 4. Ventas de abril del año 2018	127
Anexo 5. Ventas de mayo del año 2018	129
Anexo 6. Ventas de junio del año 2018	131
Anexo 7. Ventas de julio del año 2018.....	133
Anexo 8. Ventas de agosto del año 2018.....	135
Anexo 9. Ventas de septiembre del año 2018.....	137
Anexo 10. Ventas de octubre del año 2018	139
Anexo 11. Ventas de noviembre del año 2018	141
Anexo 12. Ventas de diciembre del año 2018	143
Anexo 13. Ventas de enero del año 2019	145
Anexo 14. Ventas de febrero del año 2019.....	147
Anexo 15. Ventas de marzo del año 2019	149
Anexo 16. Ventas de abril del año 2019.....	151
Anexo 17. Ventas de mayo del año 2019	153
Anexo 18. Ventas de junio del año 2019	154
Anexo 19. Ventas de julio del año 2019.....	156
Anexo 20. Ventas de agosto del año 2019.....	158
Anexo 21. Ventas de septiembre del año 2019.....	159
Anexo 22. Ventas de octubre del año 2019	161
Anexo 23. Ventas de noviembre del año 2019	163
Anexo 24. Ventas de diciembre del año 2019	165
Anexo 25. Ventas de enero en kilogramos 2018	167
Anexo 26. Ventas de febrero en kilogramos 2018.....	169
Anexo 27. Ventas de marzo en kilogramos 2018	171
Anexo 28. Ventas de abril en kilogramos 2018.....	173
Anexo 29. Ventas de mayo en kilogramos 2018	175
Anexo 30. Ventas de junio en kilogramos 2018.....	177
Anexo 31. Ventas de julio en kilogramos 2018.....	179

Anexo 32. Ventas de agosto en kilogramos 2018.....	181
Anexo 33. Ventas de septiembre en kilogramos 2018.....	183
Anexo 34. Ventas de octubre en kilogramos 2018	185
Anexo 35.. Ventas de noviembre en kilogramos 2018	187
Anexo 36. Ventas de diciembre en kilogramos 2018	189
Anexo 37. Ventas de enero en kilogramos 2019	191
Anexo 38. Ventas de febrero en kilogramos 2019.....	193
Anexo 39. Ventas de marzo en kilogramos 2019	195
Anexo 40. Ventas de abril en kilogramos 2019.....	197
Anexo 41. Ventas de mayo en kilogramos 2019	199
Anexo 42. Ventas de junio en kilogramos 2019	201
Anexo 43. Ventas de julio en kilogramos 2019.....	203
Anexo 44. Ventas de agosto en kilogramos 2019.....	205
Anexo 45. Ventas de septiembre en kilogramos 2019.....	207
Anexo 46. Ventas de octubre en kilogramos 2019	209
Anexo 47. Ventas de noviembre en kilogramos 2019	211
Anexo 48. Ventas de diciembre en kilogramos 2019	213
Anexo 49. Ventas en soles de enero del 2018	215
Anexo 50. Ventas en soles de febrero del 2018.....	217
Anexo 51. Ventas en soles de marzo del 2018	219
Anexo 52. Ventas en soles de abril del 2018.....	221
Anexo 53. Ventas en soles de mayo del 2018	223
Anexo 54. Ventas en soles de junio del 2018	225
Anexo 55. Ventas en soles de julio del 2018.....	227
Anexo 56. Ventas en soles de agosto del 2018.....	229
Anexo 57. Ventas en soles de septiembre del 2018.....	231
Anexo 58. Ventas en soles de octubre del 2018	233
Anexo 59. Ventas en soles de noviembre del 2018	235
Anexo 60. Ventas en soles de diciembre del 2018	237
Anexo 61. Ventas en soles de enero del 2019	239
Anexo 62. Ventas en soles de febrero del 2019.....	241
Anexo 63. Ventas en soles de marzo del 2019	243

Anexo 64. Ventas en soles de abril del 2019	245
Anexo 65. Ventas en soles de mayo del 2019	247
Anexo 66. Ventas en soles de junio del 2019	249
Anexo 67. Ventas en soles de julio del 2019	251
Anexo 68. Ventas en soles de agosto del 2019	253
Anexo 69. Ventas en soles de septiembre del 2019.....	255
Anexo 70. Ventas en soles de octubre del 2019	257
Anexo 71. Ventas en soles de noviembre del 2019	259
Anexo 72. Ventas en soles de diciembre del 2019	261
Anexo 73. ABC productos más críticos.....	263
Anexo 74. Curva normal acumulada	266
Anexo 75. Formato de evaluación a proveedores.....	267
Anexo 76. Formato de evaluación de desempeño con criterios y pesos.....	268
Anexo 77. Resultado de evaluación a proveedores	270
Anexo 78. Ficha técnica de frutos	274
Anexo 79. Ficha técnica de tallos, brotes y flores	276
Anexo 80. Ficha técnica de pecíolos y hojas	277
Anexo 81. Ficha técnica de semillas tiernas de cereales	281
Anexo 82. Ficha técnica de vainas y semillas tierna	282
Anexo 83. Ficha técnica de los bulbos	283
Anexo 84. Ficha técnica de frutos	284
Anexo 85. Ficha técnica de tubérculos, rizomas y raíces tropicales.....	285
Anexo 86. Nueva cantidad de materia prima.....	288
Anexo 87. Nuevo costo de materia prima.....	290
Anexo 88. Nuevas ventas generadas por la propuesta.....	292
Anexo 89. Perfil y descripción del nuevo puesto de trabajo de.....	294
Anexo 90. Formato de registro de capacitaciones	295
Anexo 91. Cotización de capacitación de fichas técnicas.....	296
Anexo 92. Cotización de capacitación del nuevo proceso logístico	298

Resumen

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general proponer la mejora del proceso logístico en la empresa PRODUCTOS PERECIBLES MIRANDA para disminuir sus pérdidas económicas. Esta empresa está dedicada a la selección, limpieza, empaqueo y comercialización de hortalizas a supermercados. Las causas de las pérdidas económicas entradas fueron: mala gestión de reaprovisionamiento, materia prima inadecuada y producto rechazado. Para realizar esta propuesta, lo primero que se realizó fue un diagnóstico de la situación actual en la que se encuentra la empresa, para ello se tuvo en cuenta los procesos logísticos, indicadores y costos, todos estos datos referentes al año 2018 y 2019, esto ayudo a determinar la metodología y/o herramientas a aplicar para disminuir las pérdidas económicas. Posterior a ello se planteó las propuestas de mejora las cuales son: desarrollar un modelo de control de inventario, establecer un nuevo proceso logístico, proponer políticas de compra y una capacitación de fichas técnicas de producto final. Finalmente, a través del análisis costo-beneficio se determinó que todo lo propuesto permite que la empresa reduzca sus pérdidas económicas en un 82%, esto indica que el presente trabajo de investigación resulta viable y generará beneficios para la empresa.

Palabras clave: Productos perecederos, reaprovisionamiento, logística.

Abstract

The present research work had the general objective of proposing the improvement of the logistics process in the PERECIBLE PRODUCTS MIRANDA company to reduce its economic losses. This company is dedicated to the selection, cleaning, packaging and marketing of vegetables to supermarkets. The causes of the economic losses entered were: poor management of re-supply, inadequate raw material and rejected product. To make this proposal, the first thing that was done was a diagnosis of the current situation in which the company finds itself, for this the logistical processes, indicators and costs were taken into account, all this data referring to the year 2018 and 2019, this I help determine the methodology and / or tools to apply to reduce economic losses. Subsequently, the improvement proposals were put forward, which are: developing an inventory control model, establishing a new logistical process, proposing purchasing policies and training on final product technical sheets. Finally, through the cost-benefit analysis it was determined that everything proposed allows the company to reduce its economic losses by 82%, this indicates that this research work is viable and will generate benefits for the company.

Keywords: Perishable goods, replacement, logistics

I. Introducción

Actualmente las empresas, se enfrentan a mercados de alta competitividad, los cuales les exigen día a día productos de mayor calidad con precios accesibles y que cumplan con ciertos requisitos. Estudios realizados en enero del 2018 por Rabobank, el principal banco cooperativo agrícola del mundo, en su publicación “World Vegetable Map” señala que el 70% de todas las verduras cultivadas en el mundo se venden como vegetales frescos y que este porcentaje año a año va en aumento [1].

La industria de alimentos en el Perú es una de las más influyentes y fundamentales de la economía nacional, en el año 2018 aportó 2.6% al producto bruto interno nacional [2]. Esta industria es la encargada de los procesos vinculados a la cadena alimentaria, procesamiento, preservación y servicio de alimentos para consumo humano, es responsable de la nutrición, salud y seguridad alimentaria, es por ello que es una de las industrias más exigentes del mercado. Asimismo, dado que esta industria trabaja con alimentos perecibles y requerimientos altos de calidad un adecuado proceso logístico facilita la gestión en su cadena de suministros, proporcionando productos en el momento, lugar y cantidades que solicita [3].

La empresa de nombre comercial Productos Perecibles Miranda, con razón social Doris Yany Miranda Hernández, empresa de persona natural, está ubicada en el departamento de Lambayeque, provincia de Chiclayo, distrito de José Leonardo Ortiz, en el Pueblo Joven Santa Elena Mz 9-10. Es una empresa dedicada a la selección y distribución de hortalizas, como poro, alcachofa, papa, pepinillo, acelga entre otros.

Esta empresa desde el año 2017 al 2019 ha tenido una reducción de pedidos en un 62%, a esto se le suma el porcentaje de producto rechazado que durante dichos años ha aumentado en un 9,15%, todo lo cual ocasiona pérdidas económicas. Dichos problemas son consecuencia de que la empresa realiza sus compras de forma inadecuada, sin ningún tipo de proceso establecido o aplicación de algún modelo de inventario, asimismo cabe mencionar que el proceso más importante de esta empresa es la compra de su materia prima ya que de esta depende si el producto es aceptado o no puesto que este no pasa por una transformación significativa solo por una limpieza y embalaje. Por todo lo

mencionados se deduce que la empresa Productos Perecibles Miranda tienen un proceso logístico deficiente, es por ello que frente a este problema surge la pregunta, ¿Cómo mejorar el proceso logístico de la empresa Productos Perecibles Miranda para disminuir su pérdida económica?

Para resolver dicha interrogante, se tiene como objetivo general proponer la mejora del proceso logístico en la empresa Productos Perecibles Miranda para disminuir sus pérdidas económica, del cual se derivan como objetivos específicos, diagnosticar la situación actual del proceso logístico de la empresa, elaborar la propuesta de mejora del proceso logístico en la empresa y realizar un análisis costo – beneficio de la aplicación de las propuestas alcanzadas.

Esta propuesta se justificó mediante los siguientes criterios: Económico, permitió disminuir las pérdidas económicas que se dan por rechazos y exceso de descarte, aumentando así los ingresos económicos; Social, ayudo a mejorar el nivel de servicio brindado a los clientes; Asimismo, esta investigación posibilito aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera de Ingeniería Industrial.

II. Marco teórico

2.1. Antecedentes

Cardona, Orejuela y Rojas (2018) [4], en la investigación “**Gestión de inventario y almacenamiento de materias primas en el sector de alimentos concentrados**” se exponen los problemas de desabastecimiento que tenía una productora de alimentos concentrados al no preparar de forma adecuada sus pedidos, esta investigación tuvo como objetivo gestionar de manera integrada el control de inventario y la ubicación de ítems en bodegas de materia prima en la industria de alimentos concentrados, para lograr dicho objetivo se basó en una metodología que involucra a cuatro fases: clasificación ABC, simulación de pronósticos de la demanda según la clasificación, política de control de inventarios y modelo de optimización del almacén de materias primas, como resultado lograron establecer un nivel de servicio del 80%, definieron el nivel máximo de inventario a mantener de cada material y determinaron la forma de almacenamiento más adecuada para sus materias primas.

- La investigación [4], contribuyo con su metodología para el desarrollar del análisis ABC

Salas, Miguél y Acevedo (2017) [5], en la investigación “**Metodología de Gestión de Inventarios para determinar los niveles de integración y colaboración en una cadena de suministro**” exponen las deficiencias en el manejo de los inventarios de 27 empresas pertenecientes al sector madera y muebles en la ciudad de Barranquilla, debido a la ausencia de buenas prácticas en la gestión de inventarios y a la falta de integración entre los actores de la cadena de suministro. El objetivo de esta investigación fue presentar una metodología de Gestión de Inventarios que determine los niveles de integración y colaboración de una cadena de suministros con el fin de generar políticas y estrategias conjuntas para mejorar el desempeño de los actores en la cadena. La metodología que propone se basa en cinco pasos para la implementación de los procesos de planificación colaborativa entre los actores de la cadena de suministro y la integración de procesos al interior de los mismos, asimismo proponen un instrumento de medición el cual utiliza tres componentes básicos: integración interna, integración externa con proveedores y clientes. Para cada uno de los componentes se establecen rangos de valoración: para niveles de integración y colaboración bajo (0%-35%), medio (36%-75%) y alto (76%-100%). Como resultado obtuvieron que las empresas presentan un nivel de integración

interna de 40%, nivel de integración externo es de 21% y el nivel de colaboración de 12%, mediante estos resultados les permitió establecer estrategias para mejorar la gestión de inventarios entre las empresas que la conforman.

- La investigación [5], contribuyo con su metodología para el desarrollo de la medición de indicadores de desempeño.

Alcocer y Knudsen (2019) [6], en la investigación **“Desempeño integral de los procesos logísticos en una cadena de suministro”** exponen las deficiencias presentes en la medición del desempeño de los diferentes procesos logísticos de una empresa grafica de Villa Clara, el objetivo de esta investigación fue desarrollar un procedimiento general que les permita medir el desempeño integral de los procesos logísticos en una cadena de suministros, para lograr lo mencionado aplicaron entrevistas, método de expertos, multicriterios, observación directa, técnicas estadísticas y análisis de registro. Para medir el desempeño integral de estos utilizaron el indicador de Nivel de Desempeño Integral de los Procesos Logísticos, al analizar los resultados de todos los datos recolectados hicieron mejoras en el proceso logístico y realizaron una nueva medición del Nivel de Desempeño Integral de los Procesos Logísticos logrando un mejoramiento de 0.80 a 0.87.

- La investigación [6], contribuyo con su metodología para el desarrollo de la medición de indicadores de desempeño.

Urbano, Muñoz y Osorio (2018) [7], en la investigación **“Evaluación del desempeño de un aliado estratégico para operación logística”** se expone la falta de una metodología de evaluación de desempeño de proveedores en una empresa de servicio de transporte de carga contenerizada, esta investigación tiene por objetivo proponer una metodología para evaluar el desempeño de un proveedor de servicios logísticos. La metodología que propone considera un conjunto de criterios que incluyen tanto características importantes del servicio de transporte de carga contenerizada como competencias que pueden perjudicar el desarrollo y la sostenibilidad de una alianza estratégica, cada una de ellas la asocian con subcriterios e indicadores, con su respectiva frecuencia de medición. Utilizando la metodología básica del AHP los criterios y subcriterios son ponderados y posteriormente dichos elementos se registran en un formato diseñado para realizar la valoración final del aliado. Como resultado obtuvieron una

herramienta de evaluación que mide el desempeño de los proveedores y facilita la toma de decisiones.

- La investigación) [7], contribuyo con su metodología para el desarrollo del proceso de evaluación de proveedores.

Ramírez, Tabares y Osorio (2017) [8], en la investigación **“Fuzzy AHP for 3PL supplier's performance evaluation considering risk”** o **“AHP difuso para evaluar el rendimiento de proveedores 3PL evaluado el riesgo”** se expone la falta de evaluación de los proveedores 3PL en una empresa manufacturera colombiana. Esta investigación tiene por objetivo presentar una propuesta multicriterio para evaluar el desempeño de los proveedores 3PL, la metodología que proponen se basa en la utilización del FAHP (Proceso Analítico Jerárquico) difuso, como resultado de la aplicación de la evaluación que diseñaron obtuvieron que el proveedor tuvo una calificación de 4,37, lo que significa según la escala de calificación que presenta un desempeño normal, por el cual puede continuar trabajando con la empresa hasta el nuevo periodo de evaluación.

- La investigación[8] , contribuyo con su metodología para el desarrollo del proceso de evaluación de proveedores.

2.2. Bases Teórico Científicas

2.2.1. Productos perecibles o perecederos

Son aquellos productos que, por su composición y características fisicoquímicas y biológicas, por el paso del tiempo, pueden sufrir alteraciones de distinta naturaleza que reducen su periodo de vida útil. Es por ello que estos productos necesitan de un despacho y liberación acelerado, así como condiciones apropiadas de almacenaje, transporte o procesamiento para preservar su calidad, valor comercial y evitar la pérdida o deterioro [9].

2.2.2. Logística

Según Soret la logística es la parte del proceso de gestión de la cadena de suministros encargada de planificar, implementar y controlar de forma eficiente y efectiva el almacenaje y flujo directo e inverso de los bienes, servicios y toda la información relacionada con estos, entre el punto de origen y el punto de consumo o demanda, con el propósito de cumplir con las expectativas del consumidor [10].

Asimismo, Urzelai define también a la logística como una parte de la gestión de la cadena de suministro, la cual gestiona tanto flujo de productos como flujo de información desde los proveedores hasta los clientes, es decir, a lo largo de toda la cadena de suministro. La logística tiene como principal objetivo ofrecer la máxima calidad de servicio a los consumidores a unos costos totales mínimos [11].

2.2.2.1. Logística integral

La logística integral engloba todo el proceso empresarial, es el control de flujo de materiales e información desde la fuente de aprovisionamiento hasta situar el producto en el punto de venta de acuerdo con los requerimientos del cliente [12] [13, p. 16]

Eslabones de la logística integral

- **Logística de entrada.** Está integrada por aquellas actividades necesarias para cumplir con el abastecimiento de los productos, asegurando los recursos disponibles para su transformación o venta. Esto implica actividades de pronóstico de la demanda, aprovisionamiento y compras, gestión de inventarios y gestión de almacenamiento de materias primas [13, p. 17].
- **Logística interna.** Son las actividades involucradas en la transformación de materias primas en productos terminados, y en las actividades de adición de valor a bienes o servicios durante su fabricación, involucra procesos como son la estandarización de métodos y tiempos de procesos, la programación de producción, mantenimiento productivo total, sistema de planeación y ejecución de producción como los sistemas justo a tiempo, entre otros [13, p. 17].
- **Logística de salida.** En ella se evalúa la eficiencia y efectividad de los procesos integrados en la cadena de suministro, Incluye todas las actividades inherentes a la administración del producto terminado (recibo, almacenamiento y despacho), esta operación se ejecuta a través de herramientas y procedimientos específicos como el picking, el crossdocking, la valoración y elección del modo de transporte adecuado según el tipo de mercancía que se manipula, además de la implementación de tecnologías de información y comunicación que permita contar con datos reales en tiempo [13, p. 17].

- **Logística inversa.** es aquel segmento de la logística que integra todos los productos, procesos o materias primas que se incorporan nuevamente a la cadena de valor, tiene relación directa con la preservación del medio ambiente, por el manejo de desechos, específicamente de los procesos productivos, pero además involucra reprocesos, devoluciones, y reclamos [13, p. 18]

2.2.2.2. Procesos logísticos

Los mercados están evolucionando dependiendo a cada sector empresarial, sin embargo, pese a estos cambios la logística sigue incluyendo todas actividades que forman parte del movimiento físico de materiales e información, entre punto de origen y los puntos de empleo o consumo, las funciones que cumple la logística puede variar de empresa a empresa, esto depende de ciertas características [14].

En fin, de que la cadena de suministro observe el rendimiento clave de la logística tiene que integrar sus áreas de trabajo por completo ya que las decisiones que toma un área funcional afectan los costos de todas las demás. Estas interacciones de las funciones impulsan la puesta en marcha exitosa de una administración logística [15, p. 26].

Existen áreas de trabajo logístico, las cuales se interrelacionan, estas son:

a. Procesamientos de pedidos

Es una de las áreas de trabajo que más se ha menospreciado, sin embargo, una información precisa ayuda a obtener un desempeño logístico mayor. El beneficio del flujo de información está claramente conectado con la estabilidad de trabajo. En la mayoría de cadenas de suministro. Los requisitos del cliente se transfieren en forma de pedidos. El proceso de estos comprende todas las características de administrar los requisitos del cliente, incluida la aceptación inicial del pedido, la entrega, la facturación y la cobranza [15, p. 26].

b. Inventario

El propósito de una estrategia de inventario es alcanzar un buen nivel de servicio al cliente con un bajo nivel de inventario, ya que, los inventarios desmesurados pueden

causar defectos en el diseño básico de un sistema logístico, causando con ello un costo total logístico más alto que el comúnmente necesario [15, p. 27].

Es por ello que se recomienda que cada empresa diseñe sus estrategias logísticas, las cuales mantengan una inversión financiera por debajo del inventario. El objetivo es lograr la máxima rotación del inventario a la par que satisfaga los requerimientos de servicio. Una estrategia de inventario estable se fundamenta en la fusión de cinco características de desarrollo selectivo:

- Segmentación de los clientes fundamentales
- Rentabilidad de los productos
- Integración de transporte
- Desempeño centrado en el tiempo
- Práctica competitiva

Para que una empresa no tenga inventarios excesivos, es importante desarrollar una valorización materialista en relación a almacenar productos de reducidas ganancias o bajos volúmenes.

c. Transporte

Sus requisitos se cumplen de tres maneras elementales: se puede tener movilidad privada, puede tenerse un contrato con una empresa dedicada al transporte o una empresa puede pactar los servicios de transporte requeridos en función del envío, se toman en cuenta tres factores fundamentales en el manejo del transporte: costo, velocidad y regularidad [15, p. 28].

d. Almacenamiento, manejo de materiales y empaquetado

La manipulación de materiales es una tarea esencial en el interior de un almacén. Los productos tienen que decepcionarse, desplazarse, guardarse, catalogarse y ensamblarse para satisfacer los requisitos solicitados por el cliente. En el momento en que las operaciones de la cadena logística de una empresa se integran eficazmente el almacenamiento, el manejo de material y el empaquetado se agiliza la aceleración y la simplicidad de flujo de productos por todo el sistema logístico [15, p. 29].

2.2.2.3. Estrategias de la logística

En una estrategia logística pueden desarrollarse diferentes enfoques innovadores, los cuales representan un beneficio en la competitividad de una empresa. Una estrategia logística cuenta con tres objetivos [16, p. 36]:

- **Reducción de costos.** Está orientada a poder alcanzar la minimización de los costos variables relacionados con el traslado y almacenamiento. Maximizar las utilidades es el objeto principal
- **Reducción de capital.** Está orientada a alcanzar disminuir el nivel de inversión en el sistema logístico. El aumento de la productividad con relación a los activos logísticos es la causa principal de esta estrategia.
- **Mejora del servicio.** Esta estrategia reconoce que las entradas necesitan del nivel equilibrado del servicio de logística. Si bien los importes se elevaran con los mejores niveles de servicio logístico al cliente, el incremento de retribuciones compensa el aumento de los costos.

2.2.2.4. Planeación de la logística

Busca responder a las interrogantes qué, cuándo y cómo. Asimismo, posee tres niveles: estratégica, los cuales se diferencian por la extensión de tiempo para planificar, estos niveles son [16, p. 38]:

- **P. estratégica.** De largo alcance, la extensión de tiempo mayor a un año
- **P. táctica.** La extensión de tiempo intermedio, usualmente menor a un año
- **P. operativa.** Es de corto alcance, las decisiones se toman basadas en cada hora o a diario.

2.2.3. Costos logísticos

Tradicionalmente, los estudios sobre la optimización de costos se enfocaban en la reducción de estos en el proceso de fabricación, olvidando al resto de los departamentos de la empresa. Después de que la competencia creciera y se volviera más fuerte se comprendió que una de las fuentes más importantes de reducción de costes se encuentra fuera del entorno productivo y está relacionada con las fases que regula la logística [17]

2.2.3.1. Componentes del costo logísticos

- ***Costos de inventario, o costos de stock.*** La posesión de productos por parte de la empresa, causa principalmente de dos costes [18, p. 63]:
 - Valor de los artículos almacenados. Es el capital invertido en stock, más el interés financiero que tendría si hubiera pedido un préstamo para financiar la compra de stock.
 - Primas de seguros que cubren los riesgos sobre esos artículos.

- ***Costos de almacenaje.*** Se divide en dos magnitudes [18, p. 64]
 - Coste de espacio, o de las instalaciones utilizadas para almacenar, los costos que se incurren en este punto son: Alquileres, mantenimiento, seguros e impuestos.
 - Costo de los medios, tanto materiales como humanos, los costos que se incurren en este punto son: Equipos de manutención y pagos del personal.

- ***Costo de proceso de picking***

Son similares a los de la magnitud de medios de almacén, es decir, incurridos en el coste del personal y de equipos [18, p. 64].

- ***Costos de envasado y embalado.*** Los principales costos en este punto son [18, p. 65]:
 - Equipos de manutención: maquinarias de envasado y embalado, etiquetas, carruseles, etc.
 - Personal: Salario, seguro social, etc.
 - Envases, embalajes y elementos auxiliares del embalaje.

- ***Costos de transporte.*** Para determinar este costo se toma en consideración si la flota de vehículos va ser propia o subcontratada y si el cliente es nacional o internacional [18, p. 65].

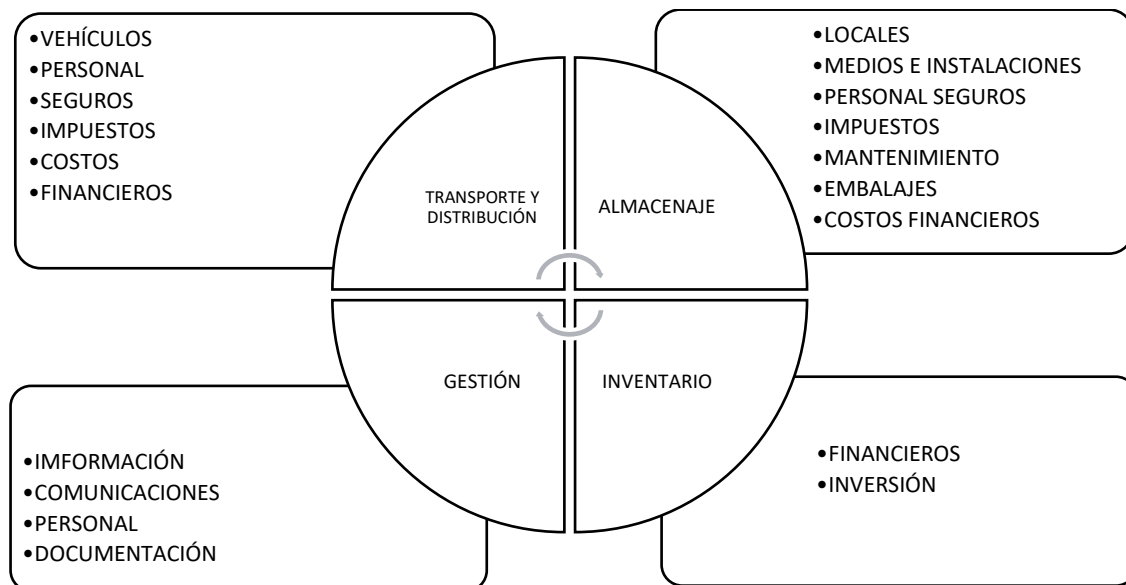


Figura 1. Estructura de costos logísticos

Fuente: Arda (2015) [18, p. 66]

2.2.4. Administración de compra o suministro

Según J. Leendres la administración de compra es la integración de una serie de funciones conectadas cuyo objetivo es proveer materiales y servicios efectivos a la organización. Las compras o administración del suministro no solo están conectadas con las fases normalizadas del proceso de compra sino también con la identificación de requisitos, la transformación de estos requisitos en una especificación comercialmente conveniente, la búsqueda de posibles proveedores, la elección de una fuente adecuada, el contrato sobre la orden, la adjudicación de los productos o servicios y el pago a los trabajadores [19, pp. 3-4].

Planeación estratégica en la administración del suministro

La realización de un plan adquisición de suministros es una estrategia, diseñada para alcanzar las metas y objetivos seleccionados. Una estrategia general se desglosa en una serie de estrategias, las cuales pueden agruparse en seis categorías [19, pp. 25-26]:

- ***Estrategia para asegurar el suministro***

Diseñada para asegura el cumplimiento de los requisitos futuros, haciendo hincapié en la calidad y cantidad.

- ***Estrategia para reducir costos***
Diseñada para disminuir los costos de adjudicación de lo que se adquiere o el costo total de adquisición, siendo el costo de ciclo de vida.
- ***Estrategia para apoyar la cadena de suministros***
Diseñada para maximizar la posibilidad de los conocimientos y las capacidades de los integrantes de la cadena de suministros estén aptos para la organización compradora.
- ***Estrategia para prever los cambios ambientales***
Diseñadas para prever y examinar la transición en el medio ambiente total, con el objetivo de poder utilizarlos con la finalidad de obtener una ventaja a largo plazo para la organización compradora.
- ***Estrategias para lograr ventajas competitivas***
Diseñadas para trasladar las oportunidades del mercado y las capacidades estructurales para brindar a la organización compradora una ventaja competitiva considerable.

2.2.4.1. Política de compra

Es una serie de pautas en las que las empresas establecen las condiciones, los plazos de pago y quiénes son los proveedores a la hora de adquirir los productos o servicios necesarios para el funcionamiento de la empresa [20] .

Las políticas de compra tienen por objetivo establecer un compromiso de la empresa con sus proveedores en el proceso de compra, fomentar el cumplimiento de unos criterios básicos por parte de los proveedores y difundir dicho compromiso entre empresa y proveedores.

2.2.5. Sistema de inventarios

Según R. Chase, F. Jacobs y N. Aquilano un sistema de inventarios provee la configuración organizacional y las políticas efectivas a fin de conservar y vigilar la mercancía. El sistema es el encargado de solicitar y recepcionar los bienes: fijar el instante

en que se hacen los pedidos y tener un registro de lo que se solicitó, volumen ordenado y a quién. Asimismo, debe realizar un seguimiento para asegurarse la efectividad del sistema. Clasifica los sistemas de inventario según el criterio de período en dos: sistema de inventario de varios períodos y de inventario de período único. [21, p. 550].

2.2.5.1. Sistema de inventario de varios períodos

Existen dos tipos generales de sistemas de inventario de varios periodos: los modelos de cantidad de pedido fijo (también llamado cantidad de pedido económico, EOQ – cantidad de orden económico modelo Q) y modelos de período fijo (conocidos también como sistema periódico, sistema de revisión periódica, sistema de intervalo y modelo P). las diferencias de ambos modelos se presentan en la tabla 1 [21, p. 553].

Tabla 1. Diferencias entre cantidad de pedido fija y período fijo

Característica	Modelo de cantidad de pedido fija (Modelo Q)	Modelo de período fijo (Modelo P)
Cantidad del pedido	Q, constante (siempre pide la misma cantidad)	Q, variable (varia cada vez que se hace un pedido)
Donde hacerlo	R, cuando la posición del inventario baja al nivel de volver a pedir	T, cuando llega el periodo de revisión
Registros	Cada vez que se realiza un retiro o una adición	Sólo se cuenta en el periodo de revisión
Tamaño del inventario	Menos que el modelo de periodo fijo	Más grande que el modelo de cantidad pedido fija
Tiempo para mantenerlo	Más alto debido a los registros perpetuos	
Tipo de pieza	Piezas de precio más alto, críticos o importantes	

Fuente: Chase, Jacobs y Aquilano 2009: [21, p. 554]

2.2.5.2. Modelo de inventario de período único

Se utiliza en productos que solo son pedidos de temporada, pedidos una sola vez o que tienen un tiempo de vida determinado (alimentos, medicina, periódicos, etc.), es decir solo existe una posibilidad de que pidas la cantidad adecuada cuando realizas el pedido pues el valor del producto se perderá después del momento en que es necesario asimos se

generan costos por pedir demasiados productos o pocos, este modelo intenta conseguir el volumen de pedido correcto, para minimizar las posibles pérdidas [21, pp. 551-552]

En estos productos la cantidad a comprar se puede evaluar por el Costo Marginal que es función a su costo y a la probabilidad de consumirlos durante su periodo de vida útil.

$$P \leq \frac{C_u}{C_o + C_u}$$

P = Probabilidad de que la unidad no se venda o utilice

C_o = Costo por unidad de la demanda sobrestimada

C_u = Costo por unidad de la demanda subestimada

G(z) = Probabilidad acumulada Normal de la probabilidad P

Con G(z) podemos “ajustar” la desviación estándar durante el tiempo estudiado

$$Q = D + G(z) \cdot \sigma L$$

También se puede utilizar directamente el Nivel de Servicio (N) para estimar G(z) y con esta ajustar la desviación estándar durante el tiempo estudiado

$$Q = D + Z \cdot \sigma L$$

D = Demanda promedio durante el tiempo L

σL = Desviación estándar de la demanda en el tiempo L

N = Nivel de servicio esperado

Z = Número de desviaciones estándar para un N específico

2.2.6. Costos de inventario

Cuanto mayor sea el nivel promedio del inventario, mayor será el costo total de producción, los costos de inventario se dividen en [22]:

- **Costos del artículo:** es el precio de compra de algún artículo que la empresa adquiera o produzca.
- **Costos de colocación del pedido:** son los costos ocasionados por el transporte de un pedido de artículos. Abarcan actividades de compra, preparación de especificaciones y documentos, órdenes de compra, seguimiento a los proveedores e inspección de pedidos cuando llega.
- **Costos de mantenimiento:** son los gastos de mantener inventarios, por ejemplo, alquiler, electricidad, obsolescencia, etc.
- **Costos de agotamiento o escasez de existencias:** son los costos generados por no satisfacer por completo el pedido del cliente, perdiendo la empresa el margen de aportación de esa venta y en ocasiones se debe pagar una sanción.

2.2.7. Sistema de clasificación ABC

Según Guerrero [23] el sistema de clasificación ABC es un sistema de clasificación de productos para fijarles un determinado nivel de control de existencia; para con esto reducir tiempos de control, esfuerzos y costos en el manejo de inventarios. La filosofía ABC implica que en muchas ocasiones cuesta más el control del inventario que lo que cuesta el producto que se está controlando. Los artículos o productos según su importancia y valor se pueden clasificar en las tres clases siguientes:

- Tipo A: dentro de este tipo se involucran los artículos que, por su costo elevado, alta inversión en el inventario, nivel de utilización o aporte a las utilidades necesitan de un 100% en el control de sus existencias.
- Tipo B: esta clasificación comprende aquellos productos que son de menor costo y menor importancia los cuales requieren un menor grado de control. Aproximadamente, el 20% de estos productos representan el 80% del valor total del producto. Son el siguiente 50% de los artículos, los cuales representan un 15% del valor anual.
- Tipo C: en esta última clasificación se colocan los productos de muy bajo costo, inversión baja y poca importancia para el proceso productivo; que tan solo requieren de muy poca supervisión sobre el nivel de sus existencias. Finalmente, el 30% restante de los productos solo representa el 5%.

2.2.8. Análisis Jerárquico de Procesos Difuso

Es la combinación entre el Análisis Jerárquico de Procesos (AHP) con la lógica difusa (Fuzzy Logic), este análisis establece niveles de importancia entre criterios y sub criterios definidos, los cuales a partir de una comparación cualitativa entre ellos son posteriormente trasladados a una escala numérica que permite realizar los cálculos matemáticos.

El AHP integra aspectos cualitativos y cuantitativos en un proceso único de decisión, en el que es posible incorporar simultáneamente valores personales y pensamiento lógico en una estructura única de análisis, para convertir el proceso que ocurre naturalmente en la mente humana, en un proceso explícito que facilita y promueve la toma de decisiones bajo escenarios multicriterios, con resultados más objetivos y confiables [24, p. 72].

Los pasos para desarrollar la Jerarquía de Procesos Difuso son los siguientes:

a. Construcción del modelo jerárquico.

Separar un sistema en fragmentos y analizar cada una de ellas, esto permite mejor comprensión, reflejar los efectos de los cambios y la importancia sustancial de los elementos de cada nivel jerárquico.

La jerarquía incluye tres niveles: Un objetivo amplio y global que identifica el aspecto a mejorar o la meta a alcanzar, unos criterios que constituyen los atributos o condiciones relevantes del problema objeto de estudio, con base en los cuales el ente decisor justifica su preferencia, las alternativas o cursos de acción posibles, que son las opciones disponibles para tomar la decisión [24, p. 73].

b. Representación difusa de la escala de comparación

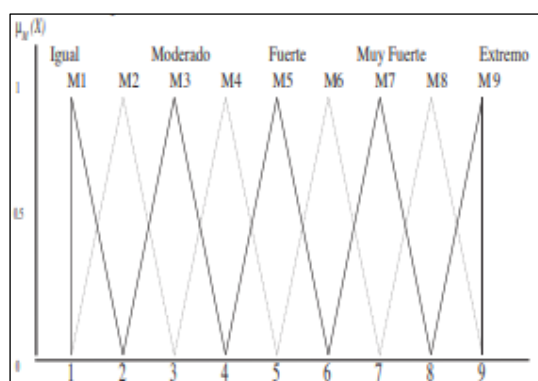
En la tabla 2 se observa la escala propuesta por Saaty para efectuar las comparaciones de los criterios y sub criterios.

Tabla 2. Escalas de comparación

Representación	Escala Numérica	Escala difusa	Escala Verbal	Explicación
M1	1	(1, 1, 2)	Igualmente, preferido o importante	Dos elementos contribuyen en igual medida al objetivo
M3	3	(2,3,4)	Moderadamente preferido o importante	La experiencia y el juicio favorecen levemente a un elemento sobre el otro.
M5	5	(4,5,6)	Fuertemente preferido o importante	La experiencia y el juicio favorecen fuertemente a un elemento sobre el otro.
M7	7	(6,7,8)	Preferencia o importancia muy fuerte o demostrada	Un elemento es mucho más favorecido que el otro; su predominancia se demostró en la práctica.
M9	9	(8,9,9)	Extremadamente preferido o importante	Preferencia clara y absoluta de un criterio sobre otro.
M2, M4, M6, M8	2,4,6,8	(1,2,3), (3,4,5), (5,6,7), (7,8,9)		Intermedia entre valores anteriores.

Fuente: Saaty (1994) [24] citado por Herrera y Osorio (2006) [24, p. 73]

La figura 2 muestra la representación gráfica de los números triangulares de la escala de comparación difusa, en la que el número triangular corresponde a $M_t = (l_t, m_t, u_t); t=1,2,\dots,9$; donde l_t y u_t representan el límite superior e inferior del número difuso M_t respectivamente, y m_t es el valor medio del mismo.

**Figura 2. Escala difusa de preferencia**

Fuente: Kwong (2003) [26] citado por Herrera y Osorio (2006) [24, p. 75]

c. Construcción de matrices difusas de comparación

Determinada la estructura jerárquica, se realiza las matrices de comparación con escala difusa y se da inicio a una interrelación con los entes decisores, para que establezcan sus inclinación o juicios de valor entre y en cada uno de los niveles definidos [24, p. 74].

Por ejemplo, si se piensa que el elemento i es fuertemente preferido al elemento j con respecto a la meta, entonces se establece una calificación $a_{ij} = (4,5,6)$; la comparación del elemento j con respecto al elemento i debe ser inversa para que el juicio sea consistente y se debe expresar $a_{ji} = (1/6,1/5,1/4)$. Es así como de estas calificaciones se elabora la primera matriz de comparación con escala difusa, tal como se ilustra en la Tabla 3. Asimismo, de esta matriz de criterios se deben construir matrices de comparación con cada sub criterio [24, p. 75].

Tabla 3. Matriz de nivel uno de jerarquía

Meta	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4
Criterio 1	$a_{11} = (1,1,1)$	$a_{12} = \text{comparacion entre el criterio 1 y 2}$	$a_{13} = \text{comparacion entre el criterio 1 y 3}$	$a_{14} = \text{comparacion entre el criterio 1 y 4}$
Criterio 2	$a_{21} = \text{Inverso de } a_{12}$	$a_{22} = (1,1,1)$	$a_{23} = \text{comparacion entre el criterio 2 y 3}$	$a_{24} = \text{comparacion entre el criterio 2 y 4}$
Criterio 3	$a_{31} = \text{Inverso de } a_{13}$	$a_{32} = \text{Inverso de } a_{23}$	$a_{33} = (1,1,1)$	$a_{34} = \text{comparacion entre el criterio 3 y 4}$
Criterio 4	$a_{41} = \text{Inverso de } a_{14}$	$a_{42} = \text{Inverso de } a_{24}$	$a_{43} = \text{Inverso de } a_{34}$	$a_{44} = (1,1,1)$

Fuente: Herrera y Vinasco (2005) [26] citado por Herrera y Osorio (2006) [24, p. 75]

d. Priorización

En el AHP difuso, antes de continuar con la evaluación, es importante transformar las matrices de comparación difusas en matrices con números reales o nítidos, utilizando el método de defuzzificación, que indica que un número difuso triangular denotado de la forma $M = (l, m, u)$ puede convertirse en un número real con la siguiente ecuación [24, p. 81]:

$$M_{real} = \frac{1 + 4m + u}{6}$$

Ya convertida la matriz en números reales o nítidos se aplica el procedimiento matemático que permite establecer prioridades a partir de elementos del álgebra matricial (vectores y valores propios). Finalmente, al completar las matrices de comparación, se obtiene un problema de Vectores y Valores propios [7, p. 515]:

$$A * \vec{w} = \lambda_{max} * \vec{w}$$

Donde:

A = Matriz recíproca de comparaciones por pares (juicios de preferencia o importancia de un criterio sobre otro).

\vec{w} = Vector propio que representa la priorización u orden de importancia.

λ_{max} = Máximo valor propio que identifica la medida de consistencia de los juicios.

e. Análisis de consistencia lógica

La consistencia se alude a la coherencia de los juicios y relaciones establecidas por el que realiza la evaluación, a través del proceso de comparación por pares. En el caso de detectar inconsistencias, se debe revisar los juicios del evaluador y repetir el proceso. Para determinar la inconsistencia de la Matriz de Comparación, se utiliza la relación de Saaty [7, p. 515]:

$$\lambda_{max} = V * B$$

Donde:

λ_{max} = es el máximo valor propio de la Matriz de Comparación

V = es el vector de prioridades o vectores propios, obtenidos a partir de la Matriz de Comparación normalizada.

B = es una matriz fila, que corresponde a la suma de los elementos de cada columna de la Matriz de Comparación.

De lo anterior, se calcula el Índice de Consistencia (IC):

$$IC = \frac{\lambda_{max} - n}{n - 1}$$

Donde

n= número de criterios

Cálculo del Índice de consistencia aleatoria (IA)

$$IA = \frac{1.98(n - 2)}{n}$$

Finalmente, se calcula la Relación de Consistencia (RC), si el resultado es menor o igual a 0.1 la matriz es consistente.

$$RC = \frac{IC}{IA}$$

2.3. Definición de términos básicos:

➤ ***Logística.***

Es parte de la cadena desde el proceso de compra hasta la distribución al consumidor, se encarga de planificar, controlar e integrar todas las actividades realizadas en dicha cadena.

➤ ***Administración de compras***

Es el buen manejo del proceso de compra tanto de materias primas como de insumos

➤ ***Inventarios de periodo único***

Es un modelo de inventario que permite calcular la correcta cantidad de compra de materia prima para productos perecederos.

III. RESULTADOS

3.1. Diagnosticar la situación actual de la empresa Productos Perecibles Miranda

3.1.1. Descripción general de la empresa

La empresa de nombre comercial Productos Perecibles Mirandas, con razón social Doris Yany Miranda Hernández, empresa de persona natural con RUC 10267198751, cuenta con un solo local y ocho trabajadores. Está ubicada en Centro poblado Santa Ana J.L.O. Mz. B Lt. 09 y 10 - Lambayeque, en la figura 3 se muestra la ubicación exacta de la empresa.

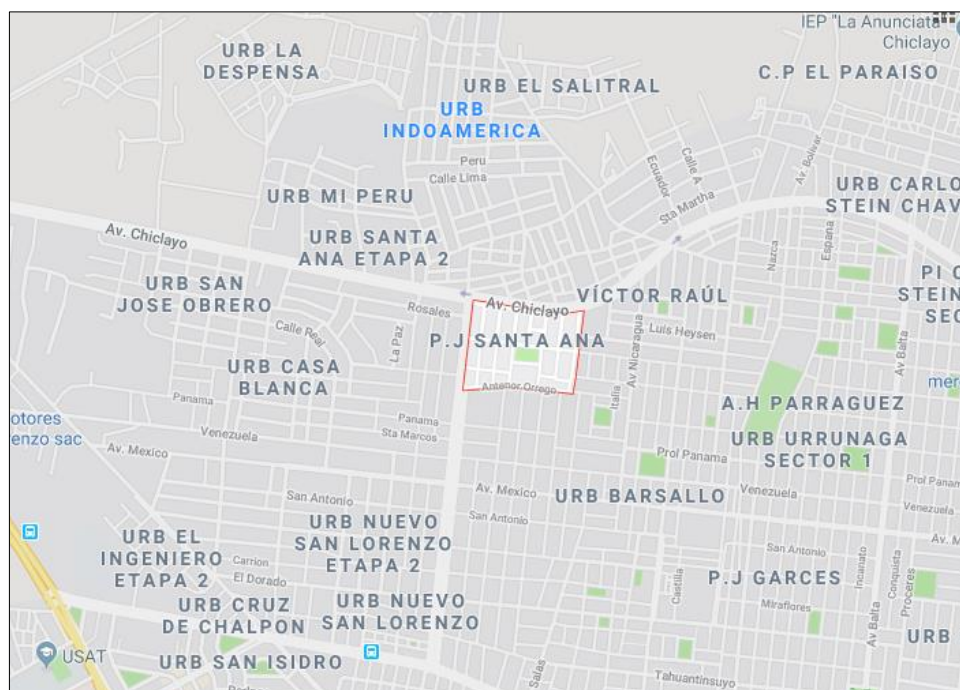


Figura 3. Mapa de Ubicación la Empresa Productos Perecibles Miranda

Fuente: google maps

Esta empresa está dedicada a la selección, habilitación y empacado de hortalizas, contando para ello con una planta de procesos acorde con la normatividad sanitaria, distribuidas en almacén de materia prima, área de proceso, almacén de producto terminado, vestuarios y servicios sanitarios con arreglo a lo dispuestos en el D.S.007-98-S.A. La política de esta empresa es ofrecer alimentos de óptima calidad e inocuidad, y de excelentes valores que cumplan con las especificaciones técnicas y con las características que demanda el consumidor.

3.1.2. Productos que comercializa la empresa

En la tabla 4. se observa la lista de productos que la empresa Productos Perecibles Miranda comercializa.

Tabla 4. Lista de productos

HORTALIZAS	
ACELGA	LECHUGA AMERICANA
AJÍ LIMO	LECHUGA CRESPA
AJÍ MIRASOL	MAÍZ MORADO
AJÍ VERDE	OLLUCO
AJO ENTERO ENMALLADO	PAPA AMARILLA NATURAL
ALBAHACA	PAPA AMARILLA PROCESADA
ALCACHOFA	PAPA CANCHAN NATURAL
APIO	PAPA CANCHAN PROCESADA
ARRACACHA	PAPA MOLINERA PROCESADA
ARVEJA CRIOLLA	PAPA MOLINERA NATURAL
ARVEJA DESVAINADA	PAPA PERRICHOLI PROCESADA
BERENJENA	PAPA PERRICHOLI NATURAL
BETERRAGA	PAPA PERUANITA NATURAL
BRÓCOLI	PAPA PERUANITA PROCESADA
CAIGUA	PAPA YUNGAY NATURAL
CAMOTE AMARILLO	PAPA YUNGAY PROCESADA
CAMOTE MORADO	PEPINILLO
CEBOLLA ROJA	PEREJIL
CEBOLLITA CHINA	PIMIENTO MORRÓN
CHOCLO SERRANO	PORO
CULANTRO	ROCOTO NORTE
COL CORAZÓN	ROMERO
ESPINACA	TOMATE ITALIANO
FRIJOL CHINO	VANITA AMERICANA
HABAS	YACÓN
HIERBA BUENA	YUCA AMARILLA
HIERBA LUISA	ZANAHORIA
HUACATAY	ZAPALLO ITALIANO
KION	ZAPALLO LOCHE
	ZAPALLO MACRE

Fuente: Productos Perecibles Miranda

En la tabla 5 se describe las características generales que tienen todos los productos que comercializa la empresa Productos Perecibles Miranda,

Tabla 5. Descripción general de los productos

Nombre de la compañía	PRODUCTOS PERECIBLES MIRANDA
Nombre del producto	Hortalizas
Descripción del producto	Hortalizas frescas habilitadas.
Uso programado del producto	Materias primas acondicionadas para la comercialización en cadenas de supermercados.
Consumidor a quien se dirige el producto	Público en general
Tipo de empaque	Bolsas de polietileno/ mallas de polietileno/jabas plásticas.
Instrucciones de la etiqueta:	Debe ser refrigerado a > 4 °C y en casos como legumbres será a temperatura ambiente. El producto debe consumirse antes de 7 días.

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.3. Descripción del personal

La empresa Productos Perecibles Miranda cuenta con un total de 8 trabajadores, los cuales trabajan desde las 6:00 horas hasta las 14:00 horas, siendo estas en total 8 horas diarias, sin embargo, al tener pocos pedidos el área de producción generalmente trabaja hasta las 12:00 horas. En la figura 4 se muestra el organigrama general de la empresa

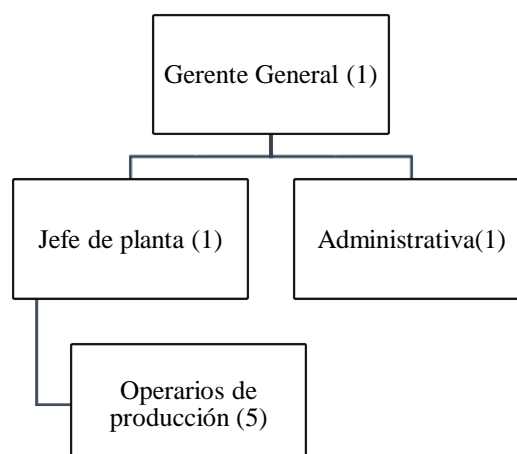


Figura 4. Organigrama de la Empresa Productos Perecible Mirando

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.4. Descripción del proceso

Existen dos tipos de procesos, uno para aquellos productos que requieren desinfección y el segundo para los que no, estos se observan en la figura 5 y 6.

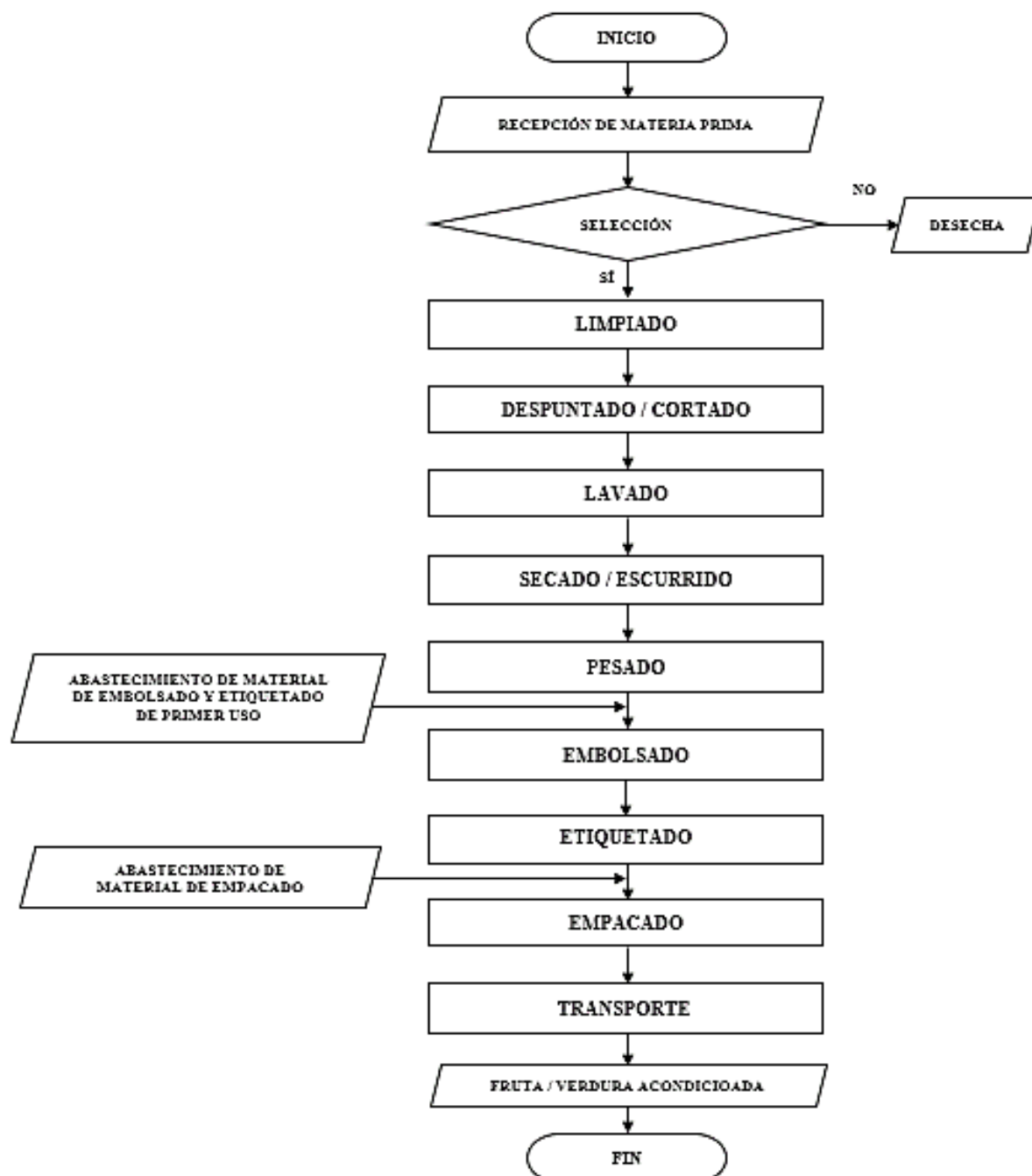


Figura 5. Diagrama de flujo de hortalizas acondicionadas que no requieren desinfección

Fuente: Productos Perecibles Miranda

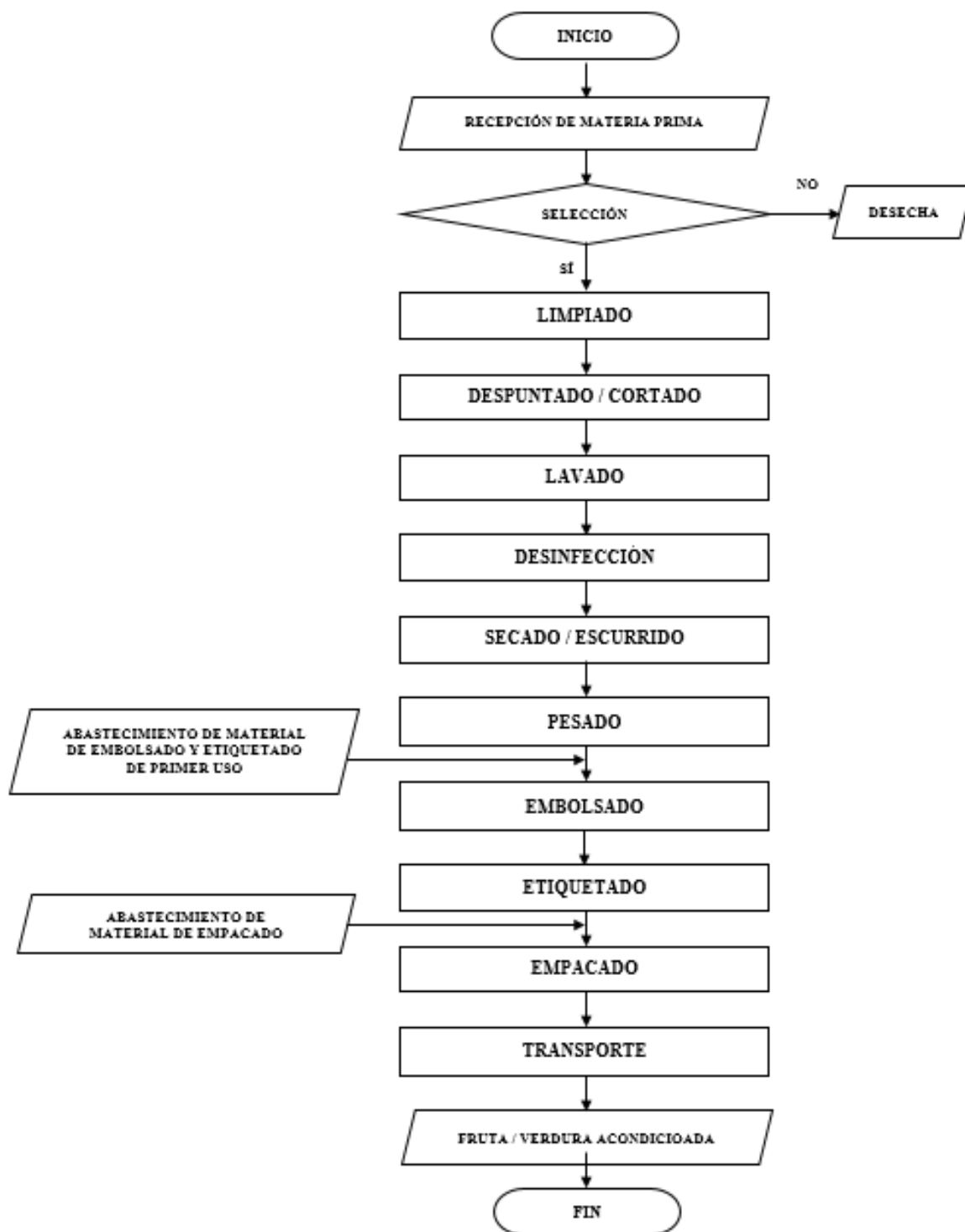


Figura 6. Diagrama de flujo de hortalizas acondicionados que requieren desinfección

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Descripción de las etapas del proceso:

Recepción de materia prima: Se reciben las hortalizas de proveedores autorizados en las instalaciones del área de recepción la misma que se realizará bajo la supervisión del responsable del área, en esta etapa se la materia prima es pesada y registrada en los formatos correspondientes

Selección: Se realiza una selección y clasificación según la necesidad; teniendo en cuenta los parámetros del control de calidad y la exigencia de los consumidores finales, en esta etapa se considera calibre, tamaño, daño físico y/o de madurez, presencia de impurezas, etc.

Limpiado: Consistente en una limpieza en seco; en la cual se retira la suciedad visible adherida a la piel del producto haciendo uso de una esponja abrasiva y/o cepillo.

Despuntado/cortado: Se elimina parte del producto dependiendo de la necesidad del mismo, aquí se resalta que no todas las materias primas reciben este tratamiento. Además, se detalla que para esta actividad se requiere uso de utensilios limpios y desinfectados.

Lavado: Se procederá a realizar un lavado en húmedo utilizando agua potable de flujo constante la misma que ha recibido un proceso de clorado dentro de los parámetros establecidos por la legislación vigente; esta operación unitaria tiene por objetivo retirar impurezas adheridas a la piel de los productos.

Desinfección: Se busca reducir la carga microbiana inicial presente en el producto ya habilitado, aplicando una solución clorada en la concentración necesaria con la finalidad de garantizar la calidad microbiológica del producto final.

Secado/escurreo: Se busca eliminar el exceso de humedad generado por el proceso de desinfección húmeda realizada, además facilita el empaquetado posterior.

Pesado: Se determina la cantidad a envasar mediante balanzas calibradas y previamente desinfectadas.

Embolsado: Se coloca el producto final ya pesado en films plásticos y/o similares los cuales garantizan la integridad del mismo y determinan la presentación final con la cual llegará al consumidor.

Etiquetado: Se rotula el producto final ya empaquetado utilizando etiquetas las cuales cumplen con la normativa de rotulado vigente, esto permitirá realizar la rastreabilidad del producto elaborado.

Empaquetado: El producto final ya envasado y debidamente etiquetado es colocado en recipientes adecuados para su distribución; ejemplo jabs plásticas acanaladas las cuales previamente han sido lavadas y desinfectadas.

Transporte: Se traslada el producto final desde la planta hasta el consumidor final, además se resalta que el transporte utilizado cumple con los requisitos mínimos exigidos por la autoridad sanitaria vigente.

En la figura 7 se muestra las actividades que tienen de los demás insumos en la producción, estos insumos son: bolsas, etiquetas y jabs.

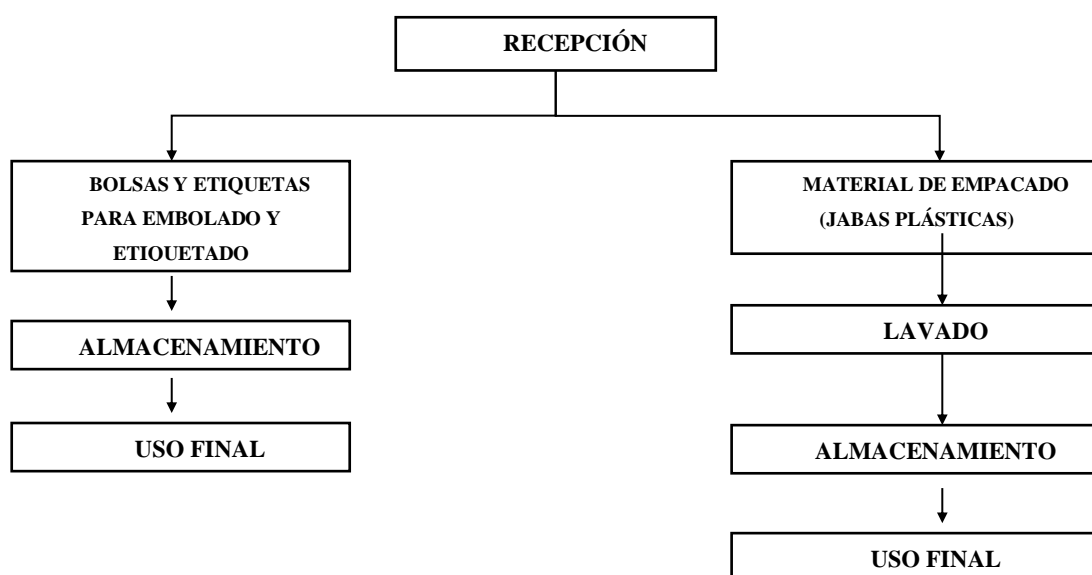


Figura 7. Diagrama de materiales de embolsado, etiquetado y empaque

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.5. Descripción del proceso logístico actual

La empresa comercializa una diversidad de hortalizas, las cuales son adquiridas por diversos proveedores dedicados a este rubro. Esta empresa no cuenta con un área de logística determinada, es por ello que las funciones de compras y la gestión de inventarios son realizadas por el dueño, no cuenta con un trabajador que pueda aprobar, gestionar y analizar el proceso de compra. Así mismo, la gestión logística en la empresa, no tienen un buen manejo de integración pues presenta complicaciones en el manejo de información.

Para comprender mejor los procesos que realiza esta empresa, en la figura 8 se observa el macro proceso, en donde los procesos de color blanco son logísticos.



Figura 8. Macro proceso

Fuente: Productos Percibles Miranda

3.1.5.1. Proceso de planificación de compras

Las compras realizadas en la empresa Productos Percibles Miranda, son realizadas por la gerente de la empresa, la cual es la dueña. Asimismo, en este proceso no se utiliza ningún documento, todo es de forma verbal la confirmación de las condiciones y cantidades solicitadas. En la figura 9 se observa el siguiente diagrama de flujo, el cual detalla la planificación de compras.

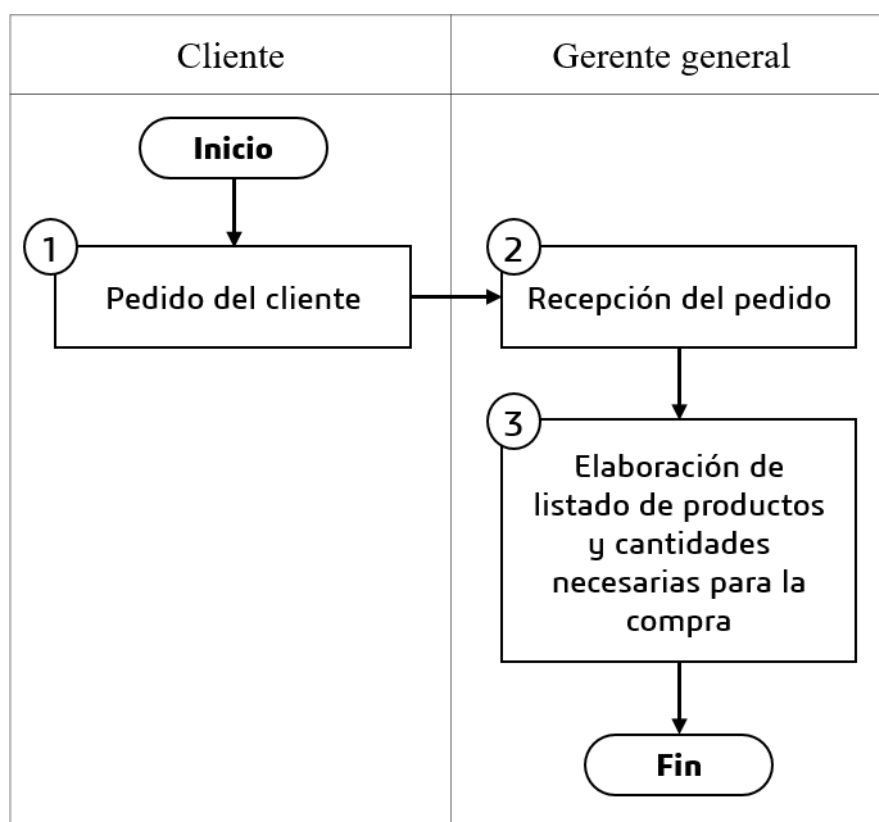


Figura 9. Diagrama de flujo del proceso de planificación de compras

Fuente: Productos Percibles Miranda

Detalle del proceso de planificación de compras:

1. Pedido del cliente: el cliente elabora su pedido en un documento Excel, el cual envía al correo electrónico de la empresa, por lo general este llega dos o un día antes de la fecha de entrega del producto final, en este documento Excel especifican los productos, cantidades requeridas y la fecha de entrega.
2. Recepción del pedido: la gerente general recepciona el pedido mediante el correo electrónico.
3. Elaboración de listado de productos y cantidades necesarias para la compra. La gerente revisa el pedido del cliente, en base a ello elabora una lista de productos y cantidades necesarias para a ser compradas, las cuales son calculadas empíricamente, asimismo es importante mencionar que dicha cantidad solo sirve para su respectivo pedido, puesto que la empresa no cuenta con condiciones de almacenamiento que alargue la descomposición de los productos, a esto se le suma que no se despacha todos los días, es por ello que no se tiene inventario de materia prima.

3.1.5.2. Proceso de compra

El proceso de aprovisionamiento o compras de productos tiene como objetivo abastecer a la empresa de la mejor manera, para así poder cumplir con los pedidos de sus clientes. En la figura 10 se observa el diagrama de flujo del proceso de compra actual de la empresa Productos Percibles Miranda.

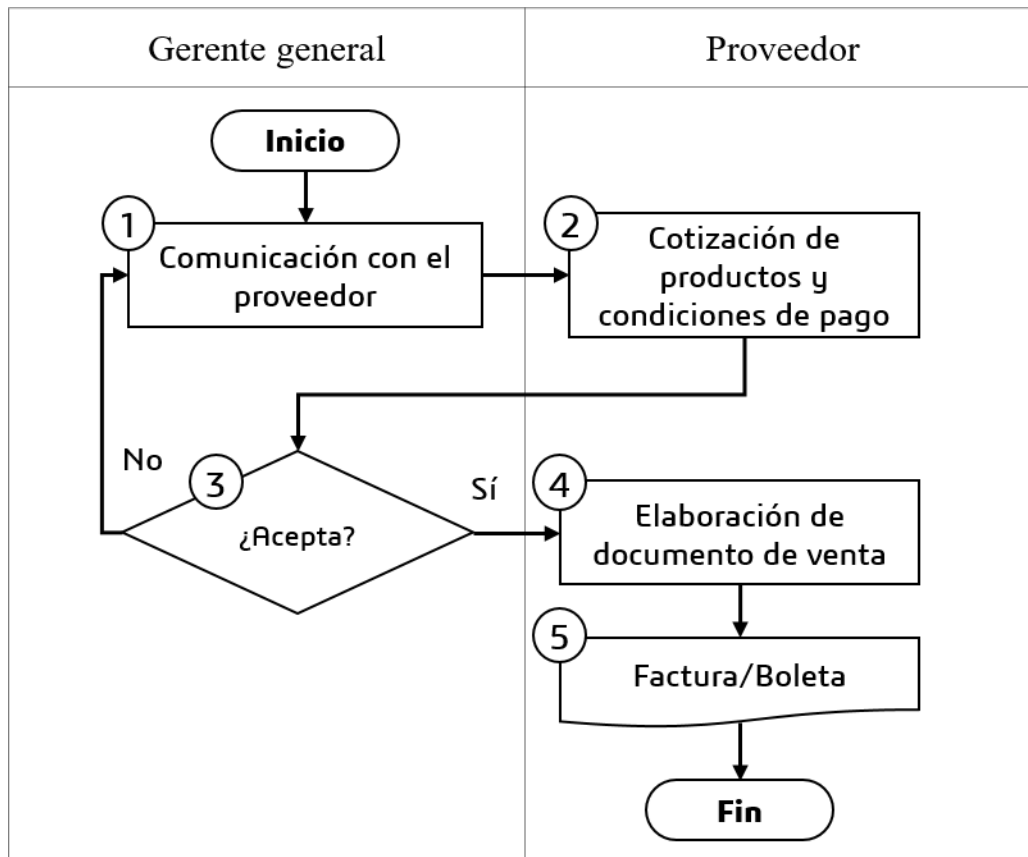


Figura 10. Diagrama de flujo del proceso de compras
Fuente: Productos Perecibles Miranda

Detalle del proceso de compras:

1. Comunicación con el proveedor: la gerente llama por teléfono al proveedor, le comunica los productos, cantidades y fecha para el cual requiere que estos sean entregados. Esto se realiza de forma verbal y sin ningún documento que emita la empresa especificando los productos y cantidades que se van a cotizar.
2. Cotización de productos y condiciones de pago: el proveedor cotiza cada producto y establece las condiciones de pago, después llama a la gerente de la empresa Productos Perecibles Miranda y le informa sus cotizaciones y condiciones.
3. ¿Acepta?: la gerente evalúa las cotizaciones, si está de acuerdo acepta y se lo comunica al proveedor, si por lo contrario no está conforme con lo ofrecido rechaza la cotización y se comunica con otro proveedor.
4. Elaboración de documento de venta. El proveedor realiza la factura o boleta del producto que venderá.

- Factura/Boleta: son comprobantes de venta que respaldará la transferencia del producto.

3.1.5.3. Proceso de almacenamiento

El proceso de almacén inicia después de haber realizado la compra al proveedor. En la figura 11 se observa el diagrama de flujo del proceso de almacenamiento actual de la empresa Productos Percibles Miranda.

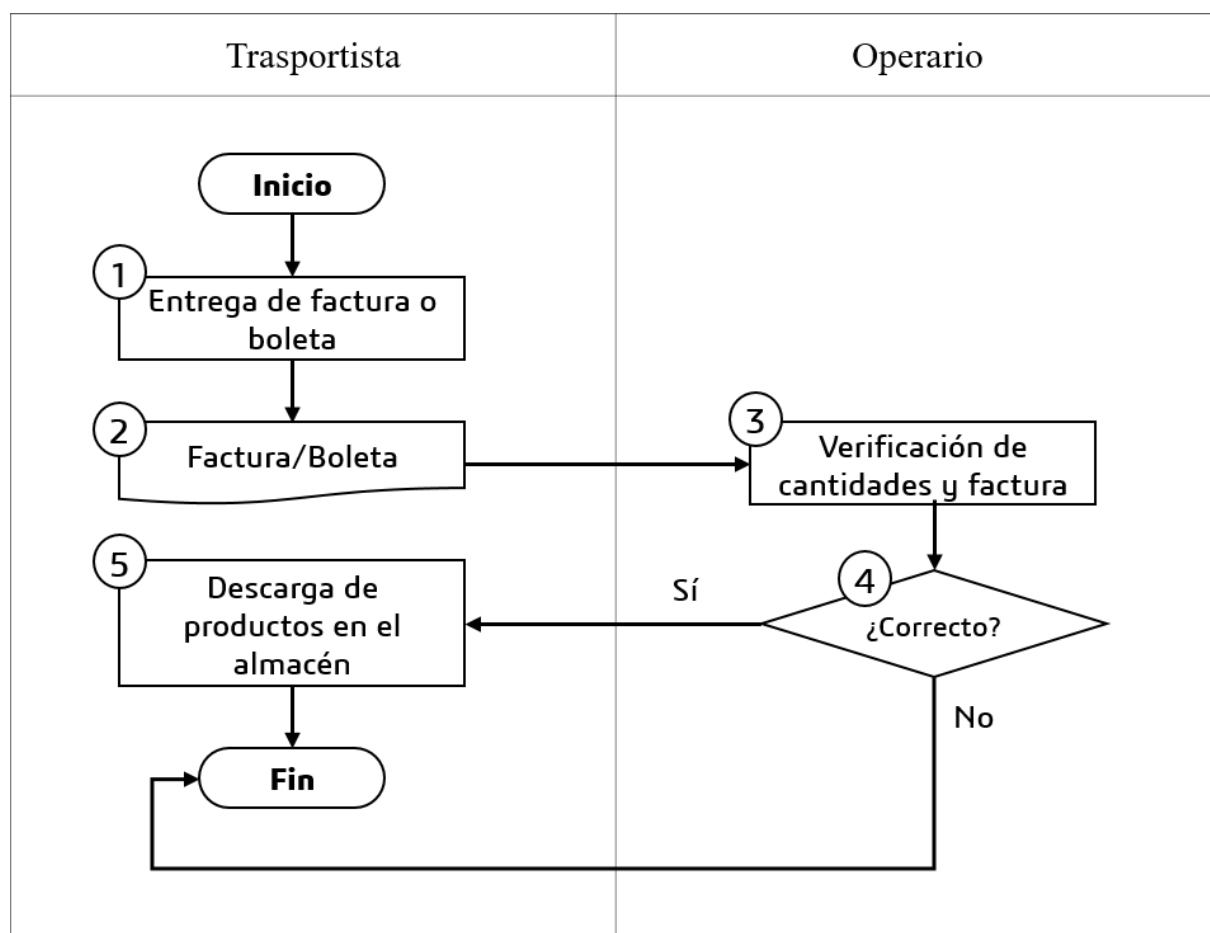


Figura 11. Diagrama de flujo del proceso de almacenamiento

Fuente: Productos Percibles Miranda

Detalle del proceso de almacenamiento:

- Entrega de factura: El trasportista del proveedor llega a las instalaciones de la empresa Productos Percibles Miranda y entrega la factura al operario encargado de la recepción de producto.

2. Factura/Boleta: son comprobantes de venta que respaldará la transferencia del producto.
3. Verificación de cantidades y factura: el operario recibe la factura/boleta, verifica que las cantidades de producto que trae en su vehículo el transportista sean iguales a lo que dice la factura. Asimismo, es importante mencionar que solo se verifica las cantidades mas no la calidad del producto.
4. ¿Correcto?: si el producto coincide con las cantidades de la factura/boleta pasan a ser descargados, si por lo contrario no coincide este es rechazado y la factura/boleta es devuelta.
5. Descarga de productos en el almacén. el transportista descarga el producto en el almacén de materia prima.

3.1.5.4. Proceso de despacho

El proceso de despacho se realiza 4 días a la semana, los lunes, martes, jueves y sábado. En la figura 12 se observa el diagrama de flujo del proceso de despacho actual de la empresa Productos Perecibles Miranda.

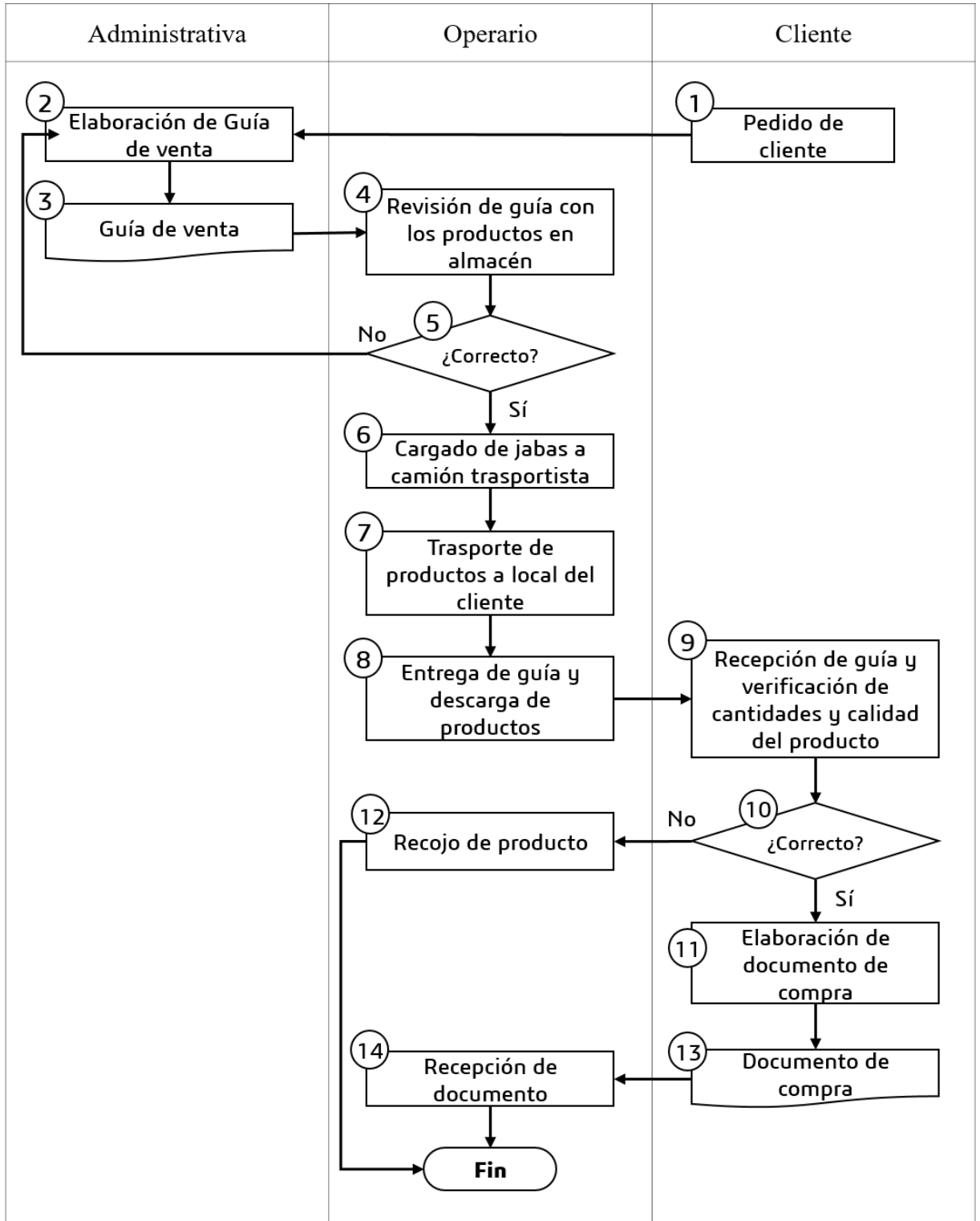


Figura 12. Diagrama de flujo del proceso de despacho
 Fuente: Productos Perecibles Miranda

Detalle del proceso de venta:

1. Pedido de cliente: el cliente elabora su pedido en un documento Excel, el cual envía al correo electrónico de la empresa.
2. Elaboración de Guía de venta: Teniendo como guía el pedido del cliente la persona encargada de la administración realiza la guía de venta.
3. Guía de venta: es un documento que especifica a que tienda va el producto y las cantidades de producto.
4. Revisión de guía con los productos en almacén: el operario responsable del transporte del producto final revisa las cantidades que están en la guía con lo que está en almacén.
5. ¿Correcto?: si el operario concluye que todo está correcto el proceso sigue, si no coinciden, regresa la guía a administración para que realicen una nueva.
6. Cargado de jabs a camión transportista: el operario transportista junto a los operarios de producción proceden a cargar las jabs al camión que llevará el producto final.
7. Transporte de productos a local del cliente: el operario transportista se dirige al local del cliente.
8. Entrega de guía y descarga de productos: el operario transportista entrega la guía al cliente y procede a descargar las jabs en la entrada del local del cliente.
9. Recepción de guía y verificación de cantidades y calidad del producto: el cliente recibe y verifica que tanto la guía este de acuerdo a lo pedido como que el producto tenga las cantidades y calidad solicitada.
10. ¿Correcto?: si todo está correcto pasa a ser aceptado, si por lo contrario hay algún producto que no cumple las especificaciones pedidas por el cliente es separado del resto de producto.
11. Elaboración de documento de compra: El cliente elabora un documento que especifica las cantidades que está comprando.
12. Recojo de producto. El producto no aceptado es recogido y nuevamente puesto al camión para ser regresado a la empresa.
13. Documento de compra: es un documento que respaldará la transferencia de los productos.
14. Recepción de factura. El operario transportista recibe la factura y regresa a la empresa. Esta factura la deja en la administración.

3.1.6. Segmentación de productos

La empresa Productos Perecibles Miranda comercializa diferentes tipos de hortalizas, cada una de ellas con diferentes características. En la tabla 6 se observa el resultado de la segmentación de estas hortalizas según la clasificación que Ernesto Cásseres describe en su libro Producción de hortalizas [28].

Tabla 6. Segmentación de productos

Frutos	Tallos, brotes y flores	Pecíolos u hojas	Semillas tiernas de cereales	Vaina y semilla tierna	Bulbo	Raíz	Tubérculos, rizomas y raíces tropicales
Ají limo	Alcachofa	Apio	Maíz morado	Arveja criolla	Ajo entero enmallado	Zanahoria	Papa amarilla natural
Ají mirasol	Brócoli	Espinaca	Choclo serrano	Arveja desvainada	Cebolla roja	Betarraga	Papa amarilla procesada
Ají verde		Acelga		Vanita americana	Cebollita china	Kion	Papa canchan natural
Berenjena		Lechuga americana		Habas		Yacón	Papa canchan procesada
Tomate italiano		Lechuga crespa		Frijol chino			Papa molinera procesada
Rocoto norte		Huacatay					Papa molinera natural
Pimiento morrón		Hierba buena					Papa perricholi procesada
Zapallo italiano		Culantro					Papa perricholi natural
Zapallo loche		Romero					Papa peruanita natural
Zapallo macre		Albahaca					Papa peruanita procesada
Pepinillo		Col corazón					Papa Yungay natural
Caiguá		Hierba luisa					Papa Yungay procesada
		Perejil					Arracacha
		Poro					Olluco
							Camote amarillo
							Camote morado
							Yuca amarilla

Fuente: Elaboración propia

3.1.7. Análisis ABC de productos críticos.

Se realizó la clasificación ABC (Anexo 73), con la finalidad de poder identificar cuáles son los productos más críticos, este análisis se llevó a cabo teniendo como base el total de pedidos del año 2018 y 2019 de cada uno de los productos y el total de rechazos del año 2018 y 2019 de cada producto, en la tabla 7 se observa el porcentaje rechazados por cada producto.

Tabla 7. Porcentaje de rechazo total del periodo 2018 y 2019

PRODUCTO	PEDIDO kg		RECHAZO kg		% RECHAZO
	2018	2019	2018	2019	
ACELGA	33,7	27,1	3,8	2,7	10,69%
AJÍ LIMO	99	57	9	12	13,46%
AJÍ MIRASOL	59	62	5	12	14,05%
AJÍ VERDE	271	246	29	28	11,03%
AJO ENTERO ENMALLADO	385	294	14,2	13,8	9,72%
ALBAHACA	224,9	219,2	39,8	36,6	17,20%
ALCACHOFA	433,2	417,96	51,72	38,52	10,60%
APIO	2 777,10	2 644,50	268,8	294,3	10,39%
ARRACACHA	1 345,00	1 316,00	153	125	10,45%
ARVEJA CRIOLLA	7 425,00	6 550,00	1 239,00	1 113,00	16,83%
ARVEJA DESVAINADA	6 379,00	5 576,00	1 134,00	985	17,72%
BERENJENA	162,8	110,4	17,6	12,4	10,98%
BETERRAGA	773,5	715,5	164	125	10,28%
BRÓCOLI	3 758,00	3 494,00	356	397	10,38%
CAIGUA	159,4	127,2	93	66	9,94%
CAMOTE AMARILLO	7 375,00	6 503,00	1 221,00	1 101,00	16,73%
CAMOTE MORADO	5 557,00	5 209,00	968	927	17,60%
CEBOLLA ROJA	2 256,00	2 244,00	378	363	16,47%
CEBOLLITA CHINA	506,75	458,5	84,5	81	17,15%
CHOCLO SERRANO	390,83	361,76	71,91	61,37	17,71%
COL CORAZÓN	2 310,00	2 238,00	240	234	10,42%
CULANTRO	53,6	46,6	6,2	5	11,18%
ESPINACA	525	499	54	62	11,33%
FRIJOL CHINO	623	494	72	52	11,10%
HABAS	1 092,00	987	121	110	11,11%
HIERBA BUENA	51,1	38	5,6	3,7	10,44%
HIERBA LUISA	109,8	91,4	8	6,2	10,04%
HUACATAY	75,4	67,2	16,3	12,2	9,96%
KION	445	434	51	48	11,26%
LECHUGA AMERICANA	682	504,5	73,5	53,5	10,70%

LECHUGA CRESPA	585	490,8	350	274	10,35%
MAÍZ MORADO	6 321,00	6 098,00	647	734	11,12%
OLLUCO	2 751,00	2 685,00	295	308	11,09%
PAPA AMARILLA NATURAL	3 249,00	3 008,00	353	301	10,45%
PAPA AMARILLA PROCESADA	2 190,00	1 844,00	59,1	52,2	9,22%
PAPA CANCHAN NATURAL	1 316,00	954	156	99	11,23%
PAPA CANCHAN PROCESADA	832	645	324	346,4	10,29%
PAPA MOLINERA NATURAL	813	474	88	50	10,72%
PAPA MOLINERA PROCESADA	589	574	60	63	10,58%
PAPA PERRICHOLI NATURAL	631	402	70	46	11,23%
PAPA PERRICHOLI PROCESADA	936	688	59	43	9,79%
PAPA PERUANITA NATURAL	565	480	37	29	9,76%
PAPA PERUANITA PROCESADA	715	448	84	48	11,35%
PAPA YUNGAY NATURAL	1 510,00	1 316,00	10,4	9,8	10,23%
PAPA YUNGAY PROCESADA	540	464	52	53	10,46%
PEPINILLO	5 516,00	4 517,00	986	749	17,29%
PEREJIL	155	137,3	190	182	9,58%
PIMIENTO MORRÓN	3 409,00	2 627,00	82	70	10,34%
PORO	294,72	262,8	29,76	28,2	10,40%
ROCOTO NORTE	245,08	224,62	24,2	25,63	10,61%
ROMERO	14,4	6,2	1	1,2	10,68%
TOMATE ITALIANO	2 924,00	2 331,00	59,1	52,2	10,35%
VANITA AMERICANA	1 282,00	1 034,00	132	118	10,79%
YACÓN	304	203	34	22	11,05%
YUCA AMARILLA	2 005,00	1 895,00	215	217	11,08%
ZANAHORIA	11 036,00	9 889,00	1 490,00	1 341,00	13,53%
ZAPALLO ITALIANO	3 506,40	3 015,20	80,5	72,5	10,28%
ZAPALLO LOCHE	4 136,00	4 089,00	408	449	10,42%
ZAPALLO MACRE	8 101,00	6 741,00	1 022,00	871	12,75%

Fuente: Elaboración propia

Teniendo el porcentaje de producto rechazado se calcula el porcentaje de participación relativa, el cual nos ayuda a encontrar la participación acumulada. Como su mismo nombre lo dice, se tiene tres categorías de clasificación divididas de la siguiente manera: Clase A, clase B y clase C.

La clase A incluirá los productos que representan el 80% de los rechazos, mientras que la clase B serán los productos que representan el 15% de rechazos y finalmente la clase C serán los productos que representan el 5% de rechazos totales. En la Tabla 8 se muestran los productos de clase A, de los cuales en su totalidad suman 47 productos.

Tabla 8. Productos clase A

PRODUCTO	% DE RECHAZO	PARTICIPACIÓN RELATIVA	PARTICIPACIÓN ACUMULADA	CLASIFICACIÓN
ARVEJA DESVAINADA	17,72%	2,55%	2,55%	
CHOCLO SERRANO	17,71%	2,55%	5,11%	
CAMOTE MORADO	17,60%	2,54%	7,64%	
PEPINILLO	17,29%	2,49%	10,13%	
ALBAHACA	17,20%	2,48%	12,61%	
CEBOLLITA CHINA	17,15%	2,47%	15,08%	
ARVEJA CRIOLLA	16,83%	2,43%	17,51%	
CAMOTE AMARILLO	16,73%	2,41%	19,92%	
CEBOLLA ROJA	16,47%	2,37%	22,29%	
AJÍ MIRASOL	14,05%	2,02%	24,32%	
ZANAHORIA	13,53%	1,95%	26,27%	
AJÍ LIMO	13,46%	1,94%	28,21%	
ZAPALLO MACRE	12,75%	1,84%	30,05%	
PAPA PERUANITA PROCESADA	11,35%	1,64%	31,68%	
ESPINACA	11,33%	1,63%	33,31%	
KION	11,26%	1,62%	34,94%	
PAPA CANCHAN NATURAL	11,23%	1,62%	36,56%	A
PAPA PERRICHOLI NATURAL	11,23%	1,62%	38,17%	
CULANTRO	11,18%	1,61%	39,78%	
MAÍZ MORADO	11,12%	1,60%	41,39%	
HABAS	11,11%	1,60%	42,99%	
FRIJOL CHINO	11,10%	1,60%	44,59%	
OLLUCO	11,09%	1,60%	46,19%	
YUCA AMARILLA	11,08%	1,60%	47,78%	
YACÓN	11,05%	1,59%	49,37%	
AJÍ VERDE	11,03%	1,59%	50,96%	
BERENJENA	10,98%	1,58%	52,55%	
VANITA AMERICANA	10,79%	1,56%	54,10%	
PAPA MOLINERA NATURAL	10,72%	1,55%	55,65%	
LECHUGA AMERICANA	10,70%	1,54%	57,19%	
ACELGA	10,69%	1,54%	58,73%	

ROMERO	10,68%	1,54%	60,27%
ROCOTO NORTE	10,61%	1,53%	61,80%
ALCACHOFA	10,60%	1,53%	63,33%
PAPA MOLINERA PROCESADA	10,58%	1,52%	64,85%
PAPA YUNGAY PROCESADA	10,46%	1,51%	66,36%
PAPA AMARILLA NATURAL	10,45%	1,51%	67,86%
ARRACACHA	10,45%	1,51%	69,37%
HIERBA BUENA	10,44%	1,50%	70,87%
COL CORAZÓN	10,42%	1,50%	72,37%
ZAPALLO LOCHE	10,42%	1,50%	73,88%
PORO	10,40%	1,50%	75,37%
APIO	10,39%	1,50%	76,87%
BRÓCOLI	10,38%	1,50%	78,37%
TOMATE ITALIANO	10,35%	1,49%	79,86%

Fuente: Elaboración propia

3.1.8. Indicadores actuales

Para calcular los indicadores que se muestran a continuación se consideró algunos de los indicadores que K. Salas, H. Maiguel y J. Acevedo [5] proponen en su investigación “Metodología de Gestión de Inventarios para determinar los niveles de integración y colaboración en una cadena”, en donde exponen los pasos que se tiene que llevar a cabo para medir los niveles de integración y colaboración en una cadena de suministro, de tal forma que se generen políticas y estrategias conjuntas para mejorar el desempeño de los actores en la cadena, uno de estos pasos es la medición del desempeño, este paso es importante ya que con los resultados podemos realizar posteriormente un plan de acción que permitirá implementar una estrategia de integración y colaboración en la planificación de la cadena de suministro bajo un enfoque de mejoramiento continuo.

3.1.8.1. Pérdida de clientes

Actualmente el único cliente de esta empresa es Hipermercados Tottus S. A., a la cual abastece a dos tiendas, sin embargo, hasta el año 2017 abastecían a cuatro tiendas, las cuales se muestran en la tabla 9, de estas solo se quedaron con dos tiendas.

Tabla 9. Tiendas que abastece Productos Percibles Miranda

Abastecen	Tienda	Dirección
SI	310	Av. Víctor Raúl Haya de la Torre N° 150 – 250 Urb. San Eduardo Chiclayo Av. Luis Gonzales N° 881, Chiclayo 14001
	336	San José - Av. Luis Gonzales N° 881, Chiclayo 14001
NO	318	HB Av. Fernando Belaunde Terry N°685, Urb. Primavera, Chiclayo
	339	Av. Sáenz Peña N° 1771, Chiclayo

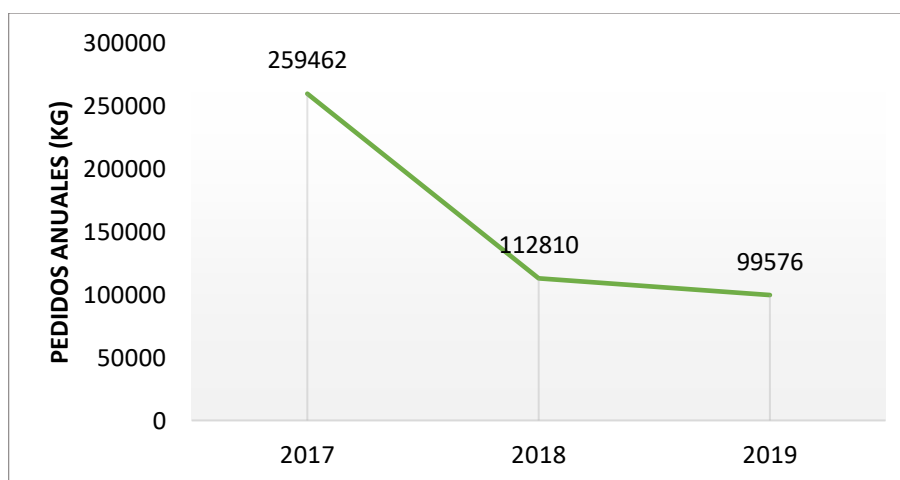
Fuente: Productos Percibles Miranda

La reducción de tiendas ha hecho que los volúmenes de pedidos sean menores, esto se muestra en la tabla 10, en la cual se observa que el porcentaje de pedidos del año 2017 al 2019 disminuyó en un 62%, asimismo en la imagen 13 se muestra como la cantidad de pedidos cayó año a año.

Tabla 10. Pedidos anuales

Año	Cantidad (kg)	% de pedidos
2017	259 462,264	100%
2018	112 809,68	43%
2019	99 575,74	38%
% de reducción		62%

Fuente: Productos Percibles Miranda

**Figura 13. Pedidos anuales**

Fuente: Productos Percibles Miranda

En la figura 14 y 15 se muestra como tanto en el año 2018 y 2019 de cada mes ha ido disminuyendo la cantidad de pedidos.

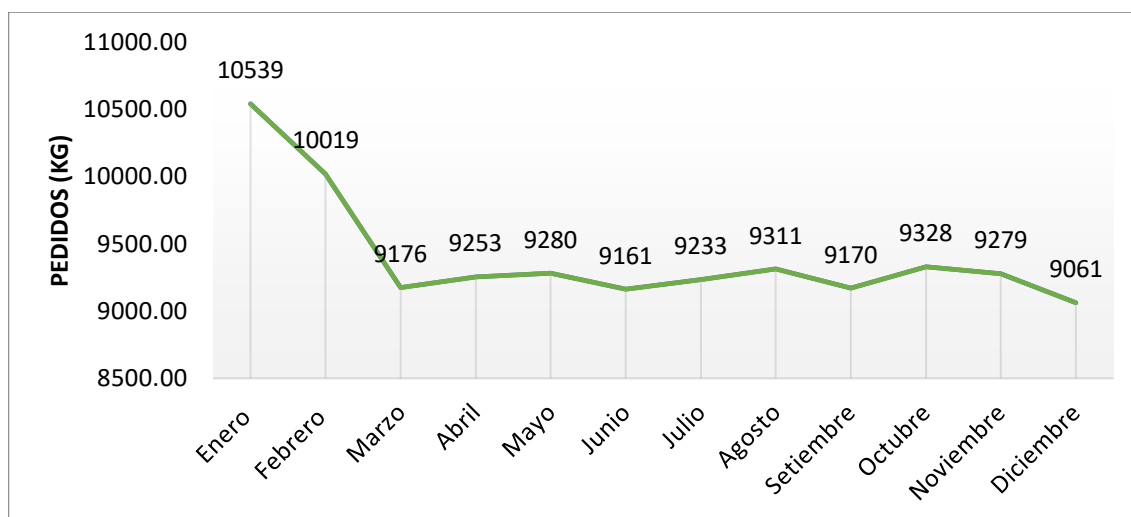


Figura 14. Pedidos en el año 2018

Fuente: Productos Perecibles Miranda

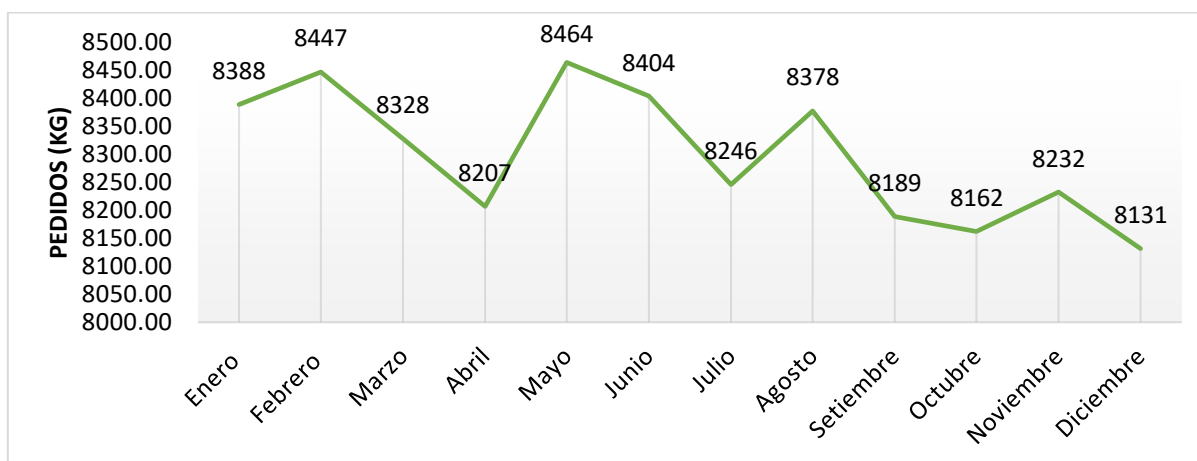


Figura 15. Pedidos en el año 2019

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.8.2. Reducción de ventas

La reducción de tiendas ha hecho que los volúmenes de ventas sean menores, esto se muestra en la tabla 11, en la cual se observa que el porcentaje de ventas del año 2017 al 2019 disminuyó en un 67%, asimismo en la tabla 12 se observa las ventas del año 2018 al 2019 en soles, dicha tabla muestra que la empresa a pesar de haber vendido menor cantidad sus ingresos aumentaron en un 1%.

Tabla 11. Ventas del 2017 - 2019

Año	Cantidad (kg)	% de pedidos
2017	225732,1697	100%
2018	98234,79	38%
2019	86334,52	33%
% de reducción		67%

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Tabla 12. Ventas del 2018 - 2019

Año	Soles	% de ventas
2018	S/.347 077,92	100%
2019	S/.350 504,22	101%

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.8.3. Productos rechazados

La reducción del volumen de pedidos no solo se debe a la pérdida de dos tiendas, pues si bien la empresa entrega el pedido con la fecha y cantidad solicitada, estos no cumplen con las especificaciones solicitadas por el cliente, es por ello que son rechazados, estos se muestran en la tabla 13 y 14.

Tabla 13. Productos rechazados del año 2018

Mes	Despachado (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	% Rechazados
Enero	10 539,25	9 093,80	1 445,45	13,71%
Febrero	10 018,88	8 688,09	1 330,79	13,28%
Marzo	9 175,58	8 033,49	1 142,09	12,45%
Abril	9 253,41	8 012,67	1 240,74	13,41%
Mayo	9 280,44	8 102,27	1 178,17	12,70%
Junio	9 160,79	7 941,65	1 219,14	13,31%
Julio	9 232,79	8 074,03	1 158,76	12,55%
Agosto	9 310,78	8 098,75	1 212,03	13,02%
Setiembre	9 169,88	7 952,86	1 217,02	13,27%
Octubre	9 327,64	8 179,30	1 148,34	12,31%
Noviembre	9 278,82	8 112,11	1 166,71	12,57%
Diciembre	9 061,42	7 945,77	1 115,65	12,31%
Total	11 2809,68	98 234,79	14 574,89	12,92%

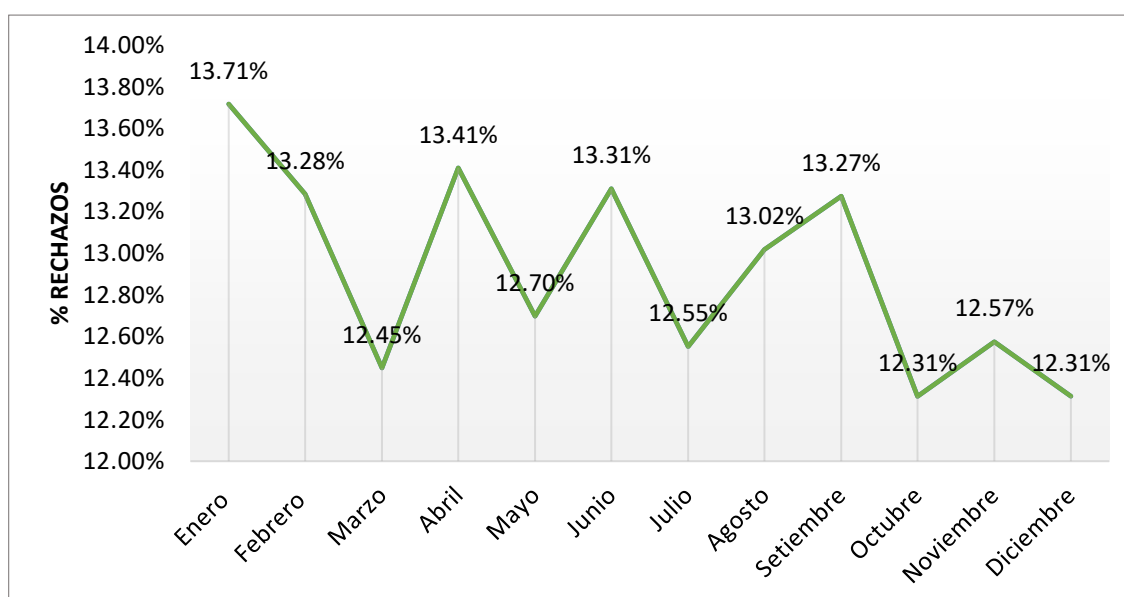
Fuente: Productos Perecibles Miranda

Tabla 14. Productos rechazados 2019

Mes	Despachado (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	% Rechazados
Enero	8 388,28	7 231,90	1 156,38	13,79%
Febrero	8 447,07	7 372,24	1 074,83	12,72%
Marzo	8 327,52	7 173,79	1 153,73	13,85%
Abril	8 207,10	7 130,62	1 076,48	13,12%
Mayo	8 463,76	7 409,42	1 054,34	12,46%
Junio	8 404,06	7 302,47	1 101,59	13,11%
Julio	8 246,18	7 115,71	1 130,47	13,71%
Agosto	8 377,50	7 302,81	1 074,69	12,83%
Setiembre	8 188,68	7 063,30	1 125,38	13,74%
Octubre	8 161,82	7 087,71	1 074,11	13,16%
Noviembre	8 232,40	7 126,74	1 105,66	13,43%
Diciembre	8 131,37	7 017,81	1 113,56	13,69%
Total	99 575,74	86 334,52	13 241,22	13,30%

Fuente: Productos Perecibles Miranda

El porcentaje de producto rechazado (producto que no cumple con las características y calidad solicitadas por el cliente) en el año 2018 ha ido disminuyendo mes a mes, sin embargo, en el año 2019 tuvo un ligero incremento, esto se observa en la figura 16 y 17.

**Figura 16. Productos rechazados en el año 2018**

Fuente: Productos Perecibles Miranda

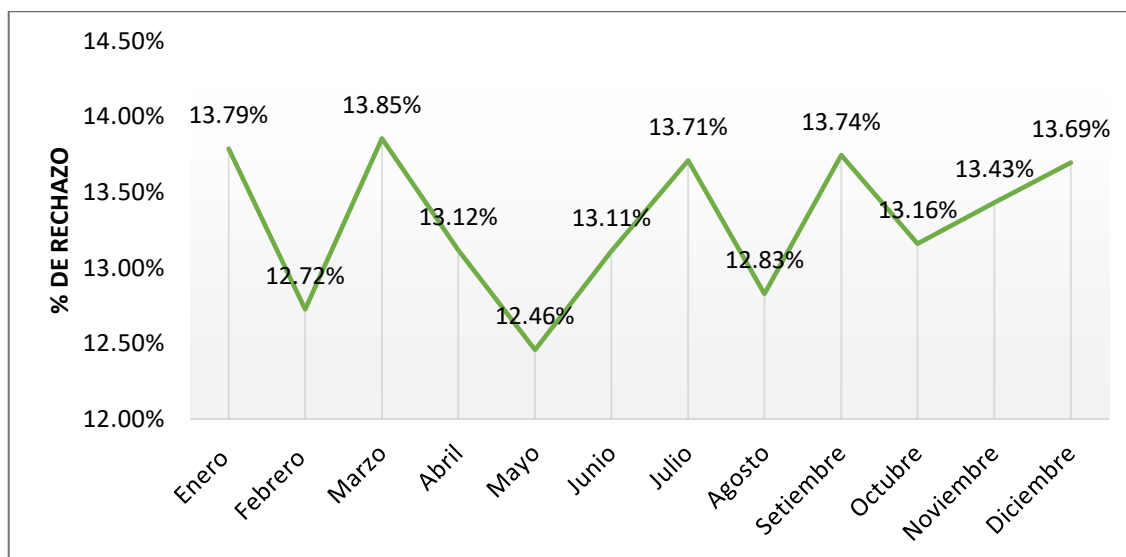


Figura 17. Productos rechazados en el año 2019

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.8.4. Nivel de servicio

Debido a estos pedidos inconformes el nivel de servicio no es el óptimo, en el 2018 tuvo un máximo en el mes de diciembre de 87,69% y en el año 2019 tuvo un máximo de 87,54% en el mes de mayo. Las exigencias y control de recepción de productos de Hipermercado Tottus S. A. es rígida y la falta de un proceso logístico adecuado en la empresa es causa de ello. En la figura 18 y 19 se observa las variaciones del nivel de servicio de cada año.

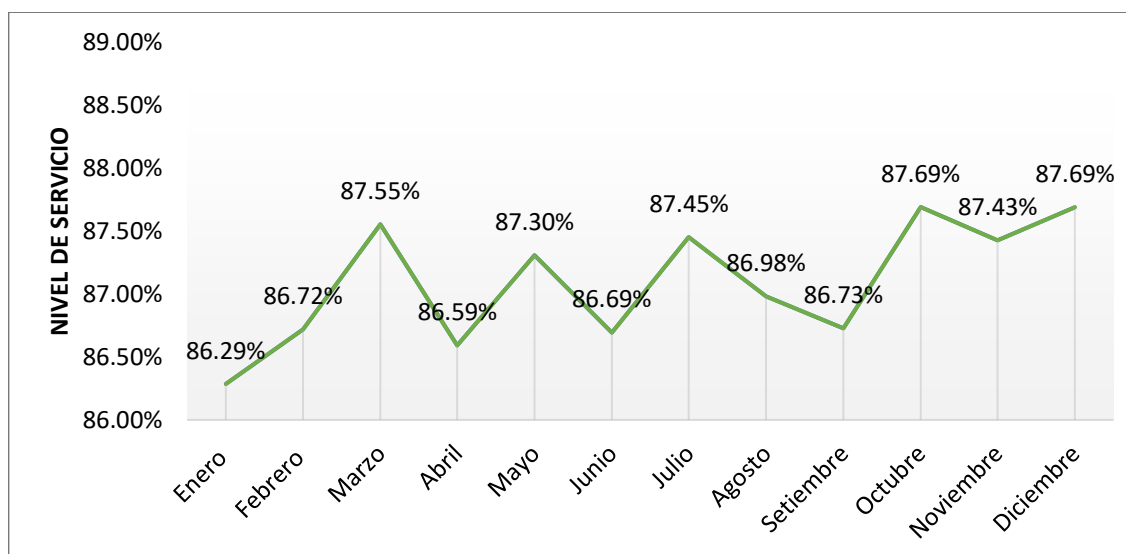


Figura 18. Nivel de servicio en el año 2018

Fuente: Productos Perecibles Miranda

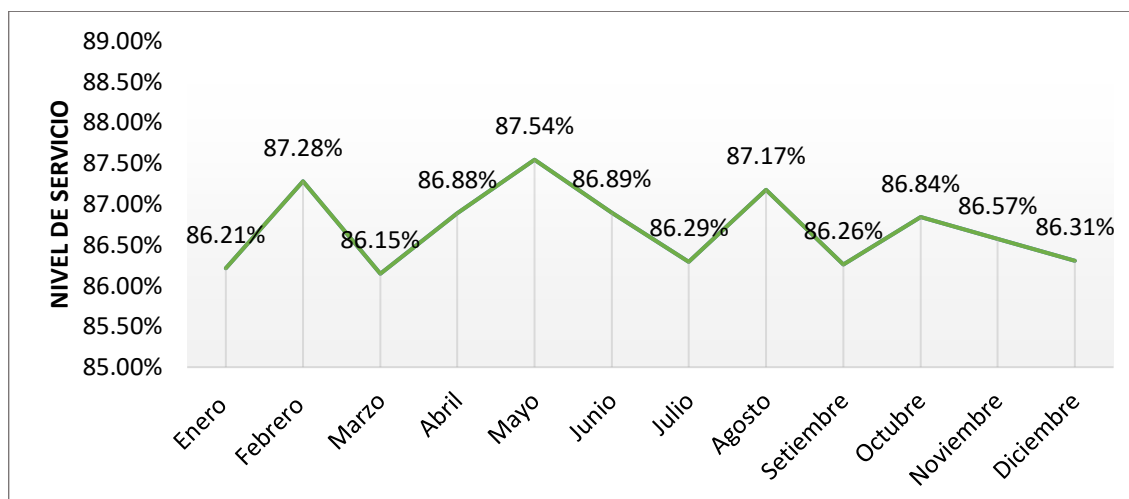


Figura 19. Nivel se servicio en el año 2019

Fuente: Productos Perecibles Miranda

En la tabla 15 se observa el nivel de servicio anual en el año 2018 el cual fue del 87% y en el año 2019 de 86%.

Tabla 15. Nivel de servicio anual

AÑO	Despachado (kg)	Aceptados (kg)	Nivel de servicio
2018	112 809,68	98 234,79	87,08%
2019	99 575,74	85 383,28	86,70%

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Asimismo, cabe mencionar que el porcentaje de nivel de servicio y producto aceptado en esta empresa son iguales, si bien cada indicador tiene una definición diferente, pues nivel de servicio es aquel producto que fue entregado con la calidad y las especificaciones que el cliente solicito y producto aceptado es aquel producto que el cliente acepto sin importar que quizás deo pasar algunos productos que no cumplieron con todas las especificaciones dadas. Estos indicadores tienen el mismo resultado porque Hipermercados Tottus solo acepta aquellos productos que cumplen con todas sus especificaciones.

3.1.8.5. Productividad de materia prima

La empresa Productos Perecibles Miranda en el año 2018 compro aproximadamente 120 566 kg de materia prima, estas pasaron por un proceso de limpieza, selección y

empacado, de las cuales al ser despachadas fueron aceptadas 98 234,79 kg. El cálculo de la productividad de materia prima, se obtiene de la división de las salidas entre las entradas, como se muestra a continuación:

$$\text{Productividad de materia prima} = \frac{\text{Productos aceptados kg}}{\text{Materia prima kg}} * 100$$

$$\text{Productividad de materia prima} = \frac{98\,234,79\text{ kg}}{120\,566\text{ kg}} * 100$$

$$\text{Productividad de materia prima} = \mathbf{81,48\%}$$

En el año 2019 compro aproximadamente 106 623 kg, las cuales al ser despachadas fueron aceptadas 85 383,28 kg.

$$\text{Productividad de materia prima} = \frac{85\,383,28\text{ kg}}{106\,623\text{ kg}} * 100$$

$$\text{Productividad de materia prima} = \mathbf{80,97\%}$$

Como resultado del cálculo se obtuvo, que en el año 2018 tuvo una productividad de materia prima del 81,48% y en el año 2019 del 80,97%.

Asimismo, se realizó el cálculo de productividad de materia prima de los primeros 10 productos de la clasificación A, del análisis ABC (Anexo 73) y los datos de año 2019, en la tabla 16 se observan los resultados. De los 10 productos seleccionados el que menor productividad tiene es el ají mirasol con 67,57%

Tabla 16. Productividad de materia prima de hortalizas

PRODUCTO	MATERIA PRIMA Kg	PRODUCTO ACEPTADOS Kg	PRODUCTIVIDAD
ARVEJA DESVAINADA	6027	4591	76,17%
CHOCLO SERRANO	387	300,39	77,62%
CAMOTE MORADO	5570	4282	76,88%
PEPINILLO	4824	3768	78,11%
ALBAHACA	234	182,6	78,03%
CEBOLLITA CHINA	495	377,5	76,26%
ARVEJA CRIOLLA	7082	5437	76,77%
CAMOTE AMARILLO	6937	5402	77,87%
CEBOLLA ROJA	2414	1881	77,92%
AJI MIRASOL	74	50	67,57%

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.8.6. Eficiencia económica

La eficiencia económica fue realizada con respecto al año 2018 y 2019, a continuación, en la tabla 17, 18, 19, 20 y 21 se muestran los costos de materia prima e insumos, de suministro, de mantenimiento, distribución, y los costos del personal del año 2018 respectivamente, asimismo en la tabla 22 se muestra las ventas realizadas en dicho año.

Tabla 17. Costos de materia prima e insumos anual 2018

INSUMOS	CANTIDA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Verduras	120 566,00	kilogramos	-	S/256 819,85
Bolsas	52 382	unidad	0,08	S/4 190,56
Mallas	1 932	unidad	0,1	S/193,20
TOTAL				S/261 203,61

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Tabla 18. Costo de suministros anual 2018

DESCRIPCIÓN	SUBTOTAL
Energía eléctrica	S/936
Agua	S/1 044
TOTAL	S/1980

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Tabla 19. Costo de mantenimiento anual 2018

MANTENIMIENTO	N°	SUBTOTAL
JUNIO	1	S/380
DICIEMBRE	1	S/400
TOTAL	2	S/780

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 20. Costo de distribución anual 2018

COSTO DE DISTRIBUCIÓN ANUAL	S/3 840
--------------------------------	---------

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 21. Costos de personal mensual 2018

PERSONAL	N° PERSONAL	SUELDO	SUBTOTAL
Gerente General	1	S/1 000,00	S/1 000,00
Administrativa	1	S/700,00	S/700,00
Jefe de planta	1	S/740,00	S/740,00
Operarios de producción	5	S/600,00	S/3 000,00
TOTAL			S/5 440,00

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 22. Venta anual 2018

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	SUBTOTAL
Producto final	98 234,79	S/347 077,92

Fuente: Productos Percibles Miranda

En la tabla 23 se observa los costos de venta del año 2018, el cual incluye costo de materia prima, insumos, mano de obra u operarios, mantenimiento, suministros y servicios, dando un total de S/ 299 963,61.

Tabla 23. Costo de venta 2018

ITEM	SUBTOTAL
Costo de Materia Prima	S/ 256 819,85
Costo de Insumos	S/ 4 383,76
Costo de Mano de Obra	S/ 36 000,00
Costo de Mantenimiento	S/ 780,00
Costo de suministros	S/ 1 980,00
Servicios	S/ 960,00
TOTAL	S/ 299 963,61

Fuente: Productos Percibles Miranda

Con los costos anteriores mencionados se calcula la utilidad anual, la cual se observa en la tabla 24, los gastos administrativos presentados en dicha tabla es el resultado de la resta de los salarios de todo el personal con la de los operarios. La participación a trabajadores es cero ya que esta empresa no la da. Como resultado se tiene que la utilidad bruta es de S/47 114,31, utilidad operativa S/13 994,31 y utilidad neta S/12 594,88

Tabla 24. Utilidad anual 2018

PERIODO	2018
Ingresos	S/347 077,92
Costo de Ventas	S/299 963,61
UTILIDAD BRUTA	S/47 114,31
Gastos Administrativos	S/29 280,00
Gastos de distribución	S/3 840,00
UTILIDAD OPERATIVA	S/13 994,31
Participación a trabajadores	S/0,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	S/13 994,31
Impuesto a la renta	S/1 399,43
UTILIDAD NETA	S/12 594,88

Fuente: Productos Percibles Miranda

Para poder determinar la eficiencia económica del año 2018, la hallaremos mediante la división de los ingresos que percibe la empresa proveniente de la venta tanto del producto final como del rechazo, sobre los egresos, es decir, el resultado de la suma de los costos de venta, gastos administrativos y gastos de distribución.

$$Eficiencia\ económica = \frac{Ventas}{Egresos}$$

$$Eficiencia\ económica = \frac{S/347\ 077,92}{S/333\ 083,61}$$

$$Eficiencia\ económica = 1,04$$

El resultado obtenido de la eficiencia económica del año 2018 nos indica que por cada sol invertido la empresa obtiene un beneficio de 0,04 soles, por otro lado, en la tabla 25, 26, 27, 28 y 29 se muestran los costos del año 2019 y en la tabla 30 se muestra las ventas realizadas en dicho año.

Tabla 25. Costos de materia prima e insumos anual 2019

INSUMOS	CANTIDA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Verduras	106623	kilogramos	-	S/257,412,41
Bolsas	46998	unidad	0,08	S/3,759,84
Mallas	1725	unidad	0,1	S/172,50
TOTAL				S/261 344,75

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 26. Costo de suministros anual 2019

DESCRIPCIÓN	SUBTOTAL
Energía eléctrica	636
Agua	420
TOTAL	1056

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 27. Costo de mantenimiento anual 2019

MANTENIMIENTO	N°	SUBTOTAL
JUNIO	1	450
DICIEMBRE	1	500
TOTAL	2	950

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 28. Costo de distribución anual 2019

COSTO DE DISTRIBUCIÓN ANUAL	S/3900
-----------------------------	--------

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 29. Costos de personal mensual 2019

PERSONAL	N° PERSONAL	SUELDO	SUBTOTAL
Gerente General	1	S/1 000,00	S/1 000,00
Administrativa	1	S/700,00	S/700,00
Jefe de planta	1	S/740,00	S/740,00
Operarios de producción	5	S/600,00	S/3 000,00
TOTAL			S/5 440,00

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 30. Venta anual 2019

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	SUBTOTAL
Producto final	85 383.28	S/349 585,08

Fuente: Productos Percibles Miranda

En la tabla 31 se observa los costos de venta del año 2019, el cual incluye costo de materia prima, insumos, mano de obra u operarios, mantenimiento, suministros y servicios, dando un total de S/ 300 149,75

Tabla 31. Costos de venta 2019

ITEM	SUBTOTAL
Costo de Materia Prima	S/ 257 412,41
Costo de Insumos	S/ 3 932,34
Costo de Mano de Obra	S/ 36 000,00
Costo de Mantenimiento	S/ 950,00
Costo de suministros	S/ 1 855,00
Servicios	S/ 960,00
TOTAL	S/ 300 149,75

Fuente: Productos Percibles Miranda

Con los costos anteriores mencionados se calcula la utilidad anual, la cual se observa en la tabla 32, los gastos administrativos presentados en dicha tabla es el resultado de la resta de los salarios de todo el personal con la de los operarios. La participación a trabajadores es cero ya que esta empresa no la da. Como resultado se tiene que la utilidad bruta es de S/50 354,47, utilidad operativa S/17 174,47 y utilidad neta S/15 457,03.

Tabla 32. Utilidad anual 2019

PERIODO	2019
Ingresos	S/350 504,22
Costo de Ventas	S/300 149,75
UTILIDAD BRUTA	S/50 354,47
Gastos Administrativos	S/29 280,00
Gastos de distribución	S/3 900,00
UTILIDAD OPERATIVA	S/17 174,47
Participación a trabajadores	S.0,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	S/17 174,47
Impuesto a la renta	S/1 717,45
UTILIDAD NETA	S/15 457,03

Fuente: Productos Percibibles Miranda

Aplicando nuevamente la fórmula de la eficiencia económica para el año 2019, se tiene como resultado que por cada sol invertido la empresa obtiene un beneficio de 0.15 soles.

$$Eficiencia\ económica = \frac{S/350\ 504,22}{S/332\ 530,75}$$

$$Eficiencia\ económica = 1,05$$

3.1.8.7. Pérdidas económicas

En la tabla 33 y 34 se muestra las pérdidas económicas que significó para la empresa los productos rechazados en el año 2018 y 2019, teniendo una pérdida anual de S/51 322,99 y S/53 673,05 respectivamente.

Tabla 33. Pérdidas económicas por productos rechazados en el año 2018

Mes	Rechazado (kg)	Rechazados (S/.)
Enero	1 445,45	S/4 249,74
Febrero	1 330,79	S/4 202,14
Marzo	1 142,09	S/3 881,40
Abril	1 240,74	S/4 449,33
Mayo	1 178,17	S/3 719,42
Junio	1 219,14	S/4 637,06
Julio	1 158,76	S/4 360,11
Agosto	1 212,03	S/4 484,05
Setiembre	1 217,02	S/4 332,78
Octubre	1 148,34	S/4 274,24
Noviembre	1 166,71	S/4 183,36
Diciembre	1 115,65	S/4 549,36
Total	98 234,79	S/51 322,99

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Tabla 34. Pérdidas económicas por productos rechazados en el año 2019

Mes	Rechazado (kg)	Rechazados (S/.)
Enero	1 156,38	S/5 193,71
Febrero	1 074,83	S/4 672,31
Marzo	1 153,73	S/5 757,27
Abril	1 076,48	S/5 304,23
Mayo	1 054,34	S/4 065,79
Junio	1 101,59	S/3 779,70
Julio	1 130,47	S/4 346,76
Agosto	1 074,69	S/3 628,81
Setiembre	1 125,38	S/4 248,17
Octubre	1 074,11	S/4 114,99
Noviembre	1 105,66	S/4 427,63
Diciembre	1 113,56	S/4 133,68
Total	13 241,22	S/53 673,05

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Asimismo, dado a que no se toma en cuenta algunas especificaciones del pedido al momento de la compra y que el producto comprado no tiene la mejor calidad, existe materia prima que es descartada en el proceso de selección, en el cuadro 35 y 36 se muestra estas pérdidas en el año 2018 y 2019 por descarte.

Tabla 35. Descarte del año 2018

Mes	Materia prima (kg)	S/.
Enero	663,75	S/1 659,38
Febrero	684,12	S/1 641,89
Marzo	587,42	S/1 351,07
Abril	1 581,59	S/3 874,90
Mayo	597,56	S/633,41
Junio	635,21	S/851,18
Julio	575,21	S/822,55
Agosto	722,22	S/1 032,77
Setiembre	616,12	S/1 219,92
Octubre	691,36	S/912,60
Noviembre	627,18	S/852,96
Diciembre	652,58	S/1 239,90
Total	8 634,32	S/16 092,52

Fuente: Productos Percibles Miranda

Tabla 36. Descarte del año 2019

Mes	Materia prima (kg)	S/.
Enero	599,72	S/1 548,68
Febrero	587,93	S/1 518,08
Marzo	611,48	S/1 867,59
Abril	600,9	S/1 587,97
Mayo	616,24	S/1 442,28
Junio	549,94	S/1 208,85
Julio	540,82	S/1 299,52
Agosto	581,5	S/1 190,77
Setiembre	619,32	S/1 496,75
Octubre	560,18	S/1 512,64
Noviembre	594,6	S/1 491,91
Diciembre	584,63	S/1 478,54
Total	7 047,26	S/17 643,59

Fuente: Productos Percibles Miranda

En la tabla 37 se muestra el total de las pérdidas económicas generadas por las causas mencionadas anteriormente en el año 2018 y 2019

Tabla 37. Pérdidas totales del año 2018 y 2019 de la Empresa Productos Perecibles Miranda

Causa	2018	2019
Rechazados	S/51 322,99	S/53 673,05
Descarte	S/16 824,81	S/17 643,59
TOTAL	S/68 147,80	S/71 316,64

Fuente: Productos Perecibles Miranda

3.1.8.8. Resumen de diagnóstico

En la tabla 38 se observa el resumen del primer objetivo de presente trabajo de investigación el cual es diagnosticar la situación actual de la empresa, los indicadores presentes en dicho cuadro corresponden a los del año 2019. Todo lo que presenta este diagnóstico fue hallado a partir de la información recopilada y brindada por la empresa. Asimismo, los resultados presentados muestran la falta de evaluación de proveedores.

Tabla 38. Resumen de diagnóstico del año 2019

PROBLEMA	INDICADOR		COSTO/PÉRDIDA
Mala gestión de reaprovisionamiento	Nivel de servicio	86,70%	-
Materia prima inadecuada	Productividad de materia prima	81%	S/17 643,59
	Producto rechazado	13,30%	S/53 673,05
Producto rechazado	Eficiencia económica	1,04	-
SUMA DE PÉRDIDAS			71 316,64

3.2. Identificación de causas del problema

El problema principal de la empresa Productos Perecibles Miranda son las pérdidas económicas que año a año han ido aumentando, estas se producen por un conjunto de causas, las cuales en el diagnóstico fueron mencionadas y que se muestran a continuación:

- A. Materia prima inadecuada
- B. Mala gestión de reaprovisionamiento
- C. Producto rechazado

En la tabla 39 se observan estas mismas causas que mediante una matriz de relación de factores se evaluó la importancia de cada una. Se otorgó el valor de 1 a aquel factor con más importancia respecto al otro o cuando ambos tienen la misma importancia, y el valor de 0 al factor menos importante de acuerdo a la comparación

Tabla 39. Matriz de relación de factores

FACTORES	A	B	C	D	Conteo	Ponderación
A	0		0	1	1	16,67%
B	1	1		1	3	50,00%
C	1	1	0		2	33,33%
TOTAL					6	100,00%

Fuente: Elaboración propia

Como resultado se obtuvo que el factor o causa con mayor importancia es la mala gestión de reaprovisionamiento con un 50%, seguido de productos rechazados con un 33,33%, en último lugar la materia prima inadecuada.

A continuación, en la Tabla 40 se muestra la matriz operacional, con ella tenemos una visión general de problema, causas, propuestas de mejora, metodología, logro y el indicador que se calculará.

Tabla 40. Matriz operacional

ÁREA	PROBLEMA	CAUSA	PROPUESTA DE MEJORA	METODOLOGÍAS	LOGRO	INDICADOR
Logística	Pérdidas económicas	Materia prima inadecuada	Mejorar el proceso de compra	Políticas de compra	Disminuir pérdidas económicas	Eficiencia económica= (Ventas en soles/Egresos en soles) *100
		Mala gestión de inventarios	Determinar la cantidad de materia prima a pedir	Modelo de control de inventario		
		Productos rechazados	Mejora el proceso logístico actual, la cual permitirá disminuir los productos devueltos.	Establecer un nuevo proceso logístico Capacitación del proceso de selección		

Fuente: Elaboración propia

3.2.1. Evaluación y selección del modelo de inventario a emplear:

Según Richard Chase y Robert Jacobs [21] clasifica los modelos de gestión de inventario según el criterio de periodos, los clasifica en dos tipos: periodos únicos y periodos múltiples, según esta clasificación se realiza la siguiente evaluación:

Lo que se busca es seleccionar el modelo de inventario apropiado que contribuyan a la mejora del proceso logístico y con ello a la disminución de las pérdidas económicas la cual es el problema principal. Los modelos que evaluamos son los siguientes:

- Modelo de inventario de cantidad de pedido fijo (modelo Q)
- Modelo de inventario de período fijo (modelo P)
- Modelo de inventario de período único (modelo U)

En la tabla 41, se evaluó cada uno de los modelos con respecto a lo que la empresa Productos Perecibles Miranda requiere y a la forma que estas ayudan a solucionar el problema, como resultado se obtuvo que, el que mejor se adecua a las necesidades de esta empresa es el modelo de inventario de período único. los resultados obtenidos en esta tabla nos ayudaran a calificar cada modelo con su respectivo factor más adelante.

Tabla 41. Evaluación de modelos de inventario

Ítem	Modelo Q	Modelo P	Modelo U
Período único			X
Cantidad de pedido variable		X	X
Productos sujetos a tiempo de vida determinado			X
Productos comprados una sola vez			X
Costo evaluado sujeto a la probabilidad de ser consumido			X
Simplicidad para calcular el lote optimo	X	X	X
Nivel de servicio aceptable			X

Fuente: Elaboración propia

Para seleccionar el modelo de inventario a emplear que se usara en el desarrollo de la propuesta de mejora, se empleara los resultados de la matriz de relación de factores (tabla 39) multiplicados con una calificación, la cual será asignada dependiendo la escala de cumplimiento que tenga con relación a cada factor, asimismo se tomara en cuenta los resultados obtenidos en la tabla 41. Esta escala se muestra en la tabla 42.

Tabla 42. Escala de calificación

4	Excelente
3	Muy bueno
2	Bueno
1	Regular
0	Malo

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 43, se muestra la matriz de resultados de la evaluación de cada modelo. Observamos los factores y su respectiva ponderación, asimismo podemos ver la calificación obtenida de cada modelo de inventario con respecto a dichos factores. La puntuación final se obtuvo a partir de la suma de las multiplicaciones de cada ponderado de cada factor con su respectiva calificación. Como resultado se obtuvo que el que mayor se adecua y que ayudará a dar solución a los factores es el modelo de inventario de periodo único el cual obtuvo una calificación de 3,00.

Tabla 43. Matriz de resultados de evaluación de modelos de inventarios

Factores	Ponderación	Modelos de inventario		
		Modelo Q	Modelo P	Modelo U
Materia prima en mal estado	14,29%	0	0	0
Mala gestión de reaprovisionamiento.	42,86%	0	1	4
Producto rechazado	28,57%	0	0	3
TOTAL	100,00%	0,00	0,50	3,00

Fuente: Elaboración propia

3.3. Propuesta de mejora del proceso logístico en la empresa Productos Perecibles Miranda

3.3.1. Propuesta de modelo de gestión de inventario de período único.

Según Jay Heizer y Barry Render en su libro Dirección de la producción y de operaciones [29], el modelo de inventario de período único es un sistema para pedir artículos que tienen poco o ningún valor al final de su período de ventas, en ellos se encuentran los productos perecederos. Este libro muestra como utilizando el modelo de inventario de período único una tienda de revistas encuentra la cantidad exacta a pedir cada día, con el propósito de no tener unidades no vendidas y un nivel de servicio adecuado.

Por lo mencionado anteriormente y por el resultado que se obtuvo de la selección del modelo de inventario, se propone un modelo de inventario de período único, el cual ayudara a la empresa a evitar pérdidas tanto de productos como económicos.

La Empresa Productos Perecibles Miranda en su última auditoria que hipermercados tottus le realizó se le dio a conocer la necesidad de aumentar su nivel de servicio a 95%, es por ello que la empresa opto por ponerse como objetivo alcanzar un 97% de nivel de servicio. Conociendo esta variable el modelo de período único se aplicó con este.

En la tabla 44 se muestra la demanda promedio, esta fue obtenida con la base de datos de los pedidos del año 2018 y 2019 en kilos de cada producto, asimismo la desviación estándar de los pedidos fue calculada con esta misma base de datos. El nivel de servicio con el que se realizó el cálculo es de 97% para el cual su desviación estándar según la tabla de distribución normal estándar acumulada (Anexo 74) es de 1,88, con la desviación estándar de los pedidos y del nivel de servicio se calcula la desviación normal, finalmente sumando la demanda promedio con la desviación normal calculamos la cantidad estimada a comprar mensual. Asimismo, en esta misma tabla podemos encontrar el porcentaje promedia de cantidad de compra adicional que según este modelo tenemos que adquirir para poder cumplir nuestro nivel de servicio de 97%, este es de 13,50%.

Tabla 44. Aplicación de modelo de inventario de período único

Producto	Demanda promedio	Desviación estándar	Desviación normal	Cantidad a comprar
Acelga	2,26	0,29	0,54	2,80
Ají limo	4,75	1,29	2,42	7,17
Ají mirasol	5,17	0,72	1,35	6,52
Ají verde	20,50	1,62	3,05	23,55
Ajo entero enmallado	24,50	2,39	4,50	29,00
Albahaca	18,27	0,70	1,31	19,58
Alcachofa	34,83	1,04	1,96	36,79
Apio	220,38	4,20	7,90	228,27
Arracacha	109,67	7,58	14,26	123,92
Arveja criolla	545,83	24,17	45,43	591,26
Arveja desvainada	464,67	24,04	45,20	509,87
Berenjena	9,20	1,02	1,92	11,12
Beterraga	59,63	4,48	8,42	68,04
Brócoli	291,17	9,32	17,52	308,69
Caigua	10,60	0,87	1,64	12,24
Camote amarillo	541,92	33,33	62,66	604,57
Camote morado	434,08	10,33	19,41	453,50
Cebolla roja	187,00	8,77	16,49	203,49
Cebollita china	38,21	1,78	3,35	41,56
Choclo serrano	30,15	1,62	3,05	33,19
Culantro	3,88	0,28	0,52	4,41
Col corazón	186,50	12,06	22,67	209,17
Espinaca	41,58	2,54	4,77	46,36
Frijol chino	41,17	4,20	7,89	49,06
Habas	82,25	7,42	13,96	96,21
Hierba buena	3,17	0,32	0,60	3,77
Hierba luisa	7,62	0,65	1,23	8,84
Huacatay	5,60	0,39	0,73	6,33
Kion	36,17	4,02	7,56	43,72
Lechuga americana	42,04	4,34	8,15	50,19
Lechuga crespita	40,90	4,34	8,15	49,05
Maíz morado	508,17	10,29	19,35	527,52
Olluco	223,75	9,68	18,19	241,94
Papa amarilla natural				
Papa amarilla procesada	404,33	18,34	34,48	439
Papa canchan natural				
Papa canchan procesada	133,25	7,85	14,76	148

Papa molinera procesada	87,33	10,40	19,56	107
Papa molinera natural				
Papa perricholi procesada	90,83	8,79	16,52	107
Papa perricholi natural				
Papa peruanita natural	77,33	7,91	14,88	92
Papa peruanita procesada				
Papa yungay natural				
Papa yungay procesada	148,33	7,68	14,44	163
Pepinillo	376,42	28,58	53,72	430,14
Perejil	11,44	1,10	2,07	13,52
Pimienta morrón	218,92	16,46	30,95	249,86
Poro	21,90	2,03	3,81	25,71
Rocoto norte	18,72	1,20	2,25	20,97
Romero	0,52	0,27	0,50	1,02
Tomate italiano	194,25	13,67	25,69	219,94
Vanita americana	86,17	9,15	17,21	103,38
Yacón	16,92	2,19	4,12	21,04
Yuca amarilla	157,92	9,58	18,00	175,92
Zanahoria	824,08	31,21	58,68	882,76
Zapallo italiano	251,27	21,33	40,11	291,38
Zapallo loche	340,75	14,97	28,14	368,89
Zapallo macre	561,75	33,94	63,80	625,55
PROMEDIO				

Fuente: Elaboración propia

3.3.2. Propuesta de políticas de compra de materia prima

La etapa de compra de materia prima es muy importante dentro del proceso logístico ya que depende de la calidad comprada los clientes aceptan o rechazan el producto, es por ello que para eliminar las pérdidas económicas que genera la mala ejecución de esta etapa se proponen las siguientes políticas.

a. Comprar materia prima pre seleccionada

El proceso de compra de materia prima debe realizarse mediante una pre selección de esta, el cual asegure que el producto no tendrá descarte ni será devuelto al proveedor, este deberá cumplir con las siguientes condiciones de compra:

- Cumplir con la calidad solicitada
- El producto no debe tener rasguños, roturas ni golpes
- Dentro del producto no se deben encontrar objetos extraños
- El producto debe tener el color, forma, tacto y olor indicando su buen estado
- De no cumplir con las condiciones determinadas el producto será devuelto

Asimismo, para que esto pueda realizarse fácilmente y que los proveedores cumplan con esta política se debe cotizar el producto adquirido por un 5% por encima del precio de mercado y en el proceso de negociación se debe establecer que si el producto no cumple con las especificaciones podrá realizarse el cambio de producto y así ya no se obtendrá descarte. Si bien esto nos aumentara el precio de adquisición del producto reduciremos las pérdidas por rechazo de producto terminado y por descarte.

En la tabla 45 se muestra como simulando que, si se aumenta el 5% a los precios de compra de materia prima del mes de noviembre del año 2019, la cantidad a comprar de materia prima es la misma a la del pedido del cliente y que el rechazo es del 3%, en ese mes la empresa hubiese tenido un ingreso de S/11 537,95.

Tabla 45. Ingresos con el 5% por encima del precio de mercado

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	PRECIO DE COMPRA (S/)	PRECIO DE COMPRA S/ + 5%	PEDIDO	PRECIO DE VENTA (S/)	RECHAZO 3%	ACEPTADO	Ganancia con el 5%
Acelga	29	0,77	0,81	29	0,99	0,87	28,13	4,40
Ají limo	3	6,19	6,50	3	9	0,09	2,91	6,69
Ají mirasol	4	16,05	16,85	4	22	0,12	3,88	17,95
Ají verde	18	4,62	4,85	18	5,99	0,54	17,46	17,27
Ajo entero enmallado	26	10,36	10,88	26	12,99	0,78	25,22	44,78
Albahaca	184	0,6	0,63	184	0,8	5,52	178,48	26,86
Alcachofa	299	3,82	4,01	299	4,99	8,97	290,03	247,96
Apio	716	0,96	1,01	716	2,2	21,48	694,52	806,22
Arracacha	98	2,37	2,49	98	3,5	2,94	95,06	88,84
Arveja criolla	573	2,55	2,68	573	4,99	17,19	555,81	1239,28
Arveja desvainada	465	5,5	5,78	465	9,99	13,95	451,05	1820,61
Berenjena	24	1,68	1,76	24	2,3	0,72	23,28	11,21
Betarraga	117	1,24	1,30	117	2,9	3,51	113,49	176,79
Brócoli	280	2,67	2,80	280	3,9	8,4	271,6	274,26
Caigua	115	0,28	0,29	115	0,4	3,45	111,55	10,81
Camote amarillo	576	0,85	0,89	576	1,49	17,28	558,72	318,41
Camote morado	422	0,95	1,00	422	1,59	12,66	409,34	229,91
Cebolla roja	194	0,67	0,70	194	1,8	5,82	188,18	202,25
Cebollita china	158	0,8	0,84	158	1,8	4,74	153,26	143,15
Choclo serrano	179	1,68	1,76	179	2,39	5,37	173,63	99,22
Culantro	39	0,4	0,42	39	0,8	1,17	37,83	13,88
Col corazón	60	1,82	1,91	60	2,5	1,8	58,2	30,84
Espinaca	45	2,54	2,67	45	3,9	1,35	43,65	50,22
Frijol chino	43	3,84	4,03	43	4,99	1,29	41,71	34,76

Habas	76	2,64	2,77	76	3,49	2,28	73,72	46,61
Hierba buena	29	0,54	0,57	29	0,8	0,87	28,13	6,06
Hierba luisa	39	0,79	0,83	39	0,99	1,17	37,83	5,10
Huacatay	31	0,53	0,56	31	0,8	0,93	30,07	6,80
Kion	36	3,6	3,78	36	4,99	1,08	34,92	38,17
Lechuga americana	85	1,28	1,34	85	2,5	2,55	82,45	91,89
Lechuga crespa	121	1	1,05	121	2,29	3,63	117,37	141,73
Maíz morado	491	1,14	1,20	491	1,9	14,73	476,27	317,19
Olluco	231	3,36	3,53	231	4,2	6,93	224,07	126,13
Papa amarilla natural	236		2,58	236		7,08	228,92	
Papa amarilla procesada	134	2,46	3,49	134	3,49	4,02	129,98	182,39
Papa canchan natural	70		1,17	70		2,1	67,9	
Papa canchan procesada	55	1,11	2,99	55	2,6	1,65	53,35	190,37
Papa molinera procesada	56	1,76	1,85	56	3,6	1,68	54,32	102,65
Papa molinera natural	37		2,2	37	2,2	1,11	35,89	
Papa perricholi procesada	49		0,83	49		1,47	47,53	
Papa perricholi natural	37	0,79	2,29	37	2,99	2,29	35,89	152,97
Papa peruanita natural	37		0,83	37		1,11	35,89	
Papa peruanita procesada	36	0,79	3,9	36	3,89	3,9	34,92	215,25
Papa Yungay natural	113		1,34	113		3,39	109,61	
Papa Yungay procesada	41	1,28	2,9	41	2,5	1,23	39,77	182,38

Pepinillo	361	1,72	1,81	361	2,29	10,83	350,17	149,92
Perejil	95	0,72	0,76	95	0,99	2,85	92,15	19,41
Pimiento morrón	203	2,33	2,45	203	4,99	6,09	196,91	485,94
Poroto	210	0,92	0,97	210	1,3	6,3	203,7	61,95
Rocoto norte	166	0,76	0,80	166	0,99	4,98	161,02	26,94
Romero	3	0,79	0,83	3	0,99	0,09	2,91	0,39
Tomate italiano	183	1,68	1,76	183	2,8	5,49	177,51	174,22
Vanita americana	94	1,41	1,48	94	2,99	2,82	91,18	133,46
Yacón	18	2,69	2,82	18	3,5	0,54	17,46	10,27
Yuca amarilla	168	1,44	1,51	168	2,99	5,04	162,96	233,23
Zanahoria	768	0,8	0,84	768	2,49	23,04	744,96	1209,83
Zapallo italiano	315	1,88	1,97	315	2,99	9,45	305,55	291,78
Zapallo loche	334	7,07	7,42	334	8,9	10,02	323,98	403,97
Zapallo macre	514	0,7	0,74	514	1,99	15,42	498,58	614,38
TOTAL								S/11 537,95

Fuente: Elaboración propia

Asimismo, en la tabla 46 se observa los ingresos reales que tuvo la empresa en el mes de diciembre del año 2019, este cuadro muestra la cantidad de materia prima que compraron, los rechazos, el descarte que tuvieron y sus ingresos.

Tabla 46. Ingresos del mes de diciembre del año 2019

PRODUCTO	unidad de medida	PECIO DE COMPRA (S/)	PRECIO VENTA (S/)	PEDIDO	und en kg	materia prima (kg)	RECHAZADO	ACEPTADO	GANANCIA DE VENTAS (S/)
Acelga	unidad	0,77	0,99	29	0,1	4	2	27	-4,07
Ají limo	kilogramo	6,19	9	3	1	4	1	2	-6,76
Ají mirasol	kilogramo	16,05	22	4	1	5	1	3	-14,25
Ají verde	kilogramo	4,62	5,99	18	1	19	2	16	8,06
Ajo entero enmallado	kilogramo	10,36	12,99	26	1	28	3	23	8,69
Albahaca	unidad	0,6	0,8	184	0,1	20	31	153	2,40
Alcachofa	unidad	3,82	4,99	299	0,12	38	28	271	142,62
Apio	unidad	0,96	2,2	716	0,3	231	104	612	607,20
Arracacha	kilogramo	2,37	3,5	98	1	106	9	89	60,28
Arveja criolla	kilogramo	2,55	4,99	573	1	624	75	498	893,82
Arveja desvainada	kilogramo	5,5	9,99	465	1	504	60	405	1273,95
Berenjena	unidad	1,68	2,3	24	0,4	10	2	22	8,60
Betarraga	unidad	1,24	2,9	117	0,5	62	12	105	150,74
Brócoli	kilogramo	2,67	3,9	280	1	307	39	241	120,21
Caigua	unidad	0,28	0,4	115	0,1	12	14	101	6,80
Camote amarillo	kilogramo	0,85	1,49	576	1	632	114	462	151,18
Camote morado	kilogramo	0,95	1,59	422	1	451	91	331	97,84
Cebolla roja	kilogramo	0,67	1,8	194	1	209	30	164	155,17
Cebollita china	unidad	0,8	1,8	158	0,25	43	31	127	91,00
Choclo serrano	unidad	1,68	2,39	179	0,17	32	29	150	42,26
Culantro	unidad	0,4	0,8	39	0,1	5	5	34	7,20
Col corazón	unidad	1,82	2,5	60	3	191	9	51	11,63

Espinaca	kilogramo	2,54	3,9	45	1	48	5	40	34,08
Frijol chino	kilogramo	3,84	4,99	43	1	46	4	39	17,97
Habas	kilogramo	2,64	3,49	76	1	83	7	69	21,69
Hierba buena	unidad	0,54	0,8	29	0,1	4	3	26	-0,80
Hierba luisa	unidad	0,79	0,99	39	0,2	9	3	36	0,09
Huacatay	unidad	0,53	0,8	31	0,2	7	3	28	3,85
Kion	kilogramo	3,6	4,99	36	1	39	5	31	14,29
Lechuga americana	unidad	1,28	2,5	85	0,5	45	11	74	69,80
Lechuga crespada	unidad	1	2,29	121	0,3	38	8	113	132,10
Maíz morado	kilogramo	1,14	1,9	491	1	514	62	429	229,14
Olluco	kilogramo	3,36	4,2	231	1	242	33	198	18,48
Papa amarilla natural	kilogramo	2,46	2,99	236	1	396	21		87,49
Papa amarilla procesada	kilogramo	3,49	3,49	134	1	120	14	215 120	
Papa canchan natural	kilogramo	1,11	2,6	70	1	137	8		158,63
Papa canchan procesada	kilogramo	2,99	2,99	55	1	50	5	62 50	
Papa molinera procesada	kilogramo	1,76	3,6	56	1	100	7		73,00
Papa molinera natural	kilogramo	2,2	2,2	37	1	33	4	49 33	
Papa perricholi procesada	kilogramo	0,79	2,99	49	1	91	4		135,94
Papa perricholi natural	kilogramo	2,29	2,29	37	1	32	5	45 32	
Papa peruanita natural	kilogramo	0,79	3,89	37 36	1	79	3 3	34 33	198,55

Papa peruanita procesada		3,9	3,9		1	33			
Papa Yungay natural	kilogramo	1,28	2,5	113	1	164	9		151,58
Papa Yungay procesada	kilogramo	2,9	2,9	41	1	35	6	104	
Pepinillo	kilogramo	1,72	2,29	361	1	387	79	282	-19,86
Perejil	unidad	0,72	0,99	95	0,1	10	13	82	9,18
Pimiento morrón	kilogramo	2,33	4,99	203	1	214	29	174	369,64
Poro	unidad	0,92	1,3	210	0,12	27	18	192	42,60
Rocoto norte	unidad	0,76	0,99	166	0,11	19	16	150	17,23
Romero	unidad	0,79	0,99	3	0,1	1	1	2	-5,92
Tomate italiano	kilogramo	1,68	2,8	183	1	194	20	163	130,48
Vanita americana	kilogramo	1,41	2,99	94	1	100	8	86	116,14
Yacón	kilogramo	2,69	3,5	18	1	19	2	16	4,89
Yuca amarilla	kilogramo	1,44	2,99	168	1	175	20	148	190,52
Zanahoria	kilogramo	0,8	2,49	768	1	801	113	655	990,15
Zapallo italiano	unidad	1,88	2,99	315	0,8	275	32	283	199,92
Zapallo loche	kilogramo	7,07	8,9	334	1	367	28	306	128,71
Zapallo macre	kilogramo	0,7	1,99	514	1	548	58	456	523,84
TOTAL									S/7 857,98

Fuente: Productos Perecibles Miranda

En la tabla 47 se muestra un cuadro comparativo de los ingresos que obtuvo la empresa Productos Percibibles Miranda en el mes de diciembre del año 2019 con los ingresos que hubiera obtenido al aplicar la política propuesta, en ella se puede observar que hubiera tenido un ingreso del 47% más al que realmente obtuvo.

Tabla 47. Cuadro comparativo de ingresos con y sin el 5%

	Sin 5%	Con 5%
Ganancia	S/7 857,98	S/11 537,95
%	100%	147%

Fuente: Elaboración propia

b. Evaluar a los proveedores según su desempeño

Ramírez, Tabares y Osorio (2017) [8], en la investigación “**Fuzzy AHP for 3PL supplier's performance evaluation considering risk**” o “**AHP difuso para evaluar el rendimiento de proveedores 3PL evaluado el riesgo**” y Urbano, Muñoz y Osorio (2018) [7], en la investigación “**Evaluación del desempeño de un aliado estratégico para operación logística**”, exponen la importancia que tienen los proveedores en la cadena logística, es por ello que ambas investigaciones proponen una metodología de evaluación basada en el Análisis Jerárquico de Procesos Difuso, la cual en el presente trabajo se utilizó como base para el desarrollo de la evaluación de proveedores según su desempeño.

Los Proveedores deberán ser evaluados en su desempeño de acuerdo a ciertos criterios de evaluación, estos mencionados en la tabla 48, aquellos proveedores que no obtengan una calificación aprobatoria se deberá tomar las acciones descritas en la tabla 59.

Objetivos

- Mediciones efectivas del desempeño de los proveedores
- Estandarización de resultados
- Retroalimentación de resultados
- Motivar a los proveedores a ser más competitivos
- Incrementa la comunicación con los proveedores
- Encamina a la mejora continua

Desarrollo de la herramienta evaluadora

A continuación, se presenta los criterios que se tomarán en cuenta en la evaluación:

- **ENTREGA:** este criterio está relacionado a la capacidad que tiene el proveedor para cumplir con la fecha y hora de entrega del pedido y la documentación de entrega.
- **CALIDAD Y SERVICIO:** este criterio comprende las capacidades y habilidades del proveedor para brindar un servicio de alta calidad, asimismo incluye los requerimientos legales que aseguren la inocuidad de los productos ofrecidos.
- **SOSTENIBILIDAD DE ALIANZA:** este criterio evalúa la fiabilidad de información y la situación financiera del proveedor.

Asimismo, cada criterio descrito anteriormente tiene sus sub criterios los cuales se observan en la tabla 48.

Tabla 48. Caracterización de los criterios de evaluación de desempeño

Criterios	Sub criterios	Descripción
Entrega	Puntualidad	Conformidad con la fecha y hora específica de entrega del producto establecido.
	Documentación	Facturación y ficha técnica de los productos entregados
Calidad y servicio	Efectividad	Si cumple con todas las especificaciones que se le solicitan, como, por ejemplo: color, olor, peso, textura, etc.
	Flexibilidad	Capacidad de repuesta a los problemas entre ambas empresas y si es capaz de incorporar cambios en el pedido.
	Legal	Cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios pertinentes que aseguren la inocuidad de los productos.
Sostenibilidad de alianza	Condiciones de pago	Capacidad de ofrecer las mejores condiciones y facilidades de pago.
	Costos	Capacidad para realizar una buena cotización de sus productos con respecto a su competencia.
	Fiabilidad	Si la información brindada a la empresa es guardada con celo y no es divulgada a ninguna persona o entidad ajena a la empresa.

Fuente: Elaboración propia. En base a Urbano, Muñoz y Osorio (2018) [7, p. 514]

Mediante la aplicación del Análisis jerárquico de procesos difuso se encuentra las ponderaciones correctas para cada criterio y sub criterio, en la tabla 49 se observa la matriz de comparación de los criterios con escala difusa y en la tabla 50 la matriz de comparación de criterios con números reales, asimismo podemos observar que a relación de consistencia es de 0,07332 esto quiere decir que la ponderación seleccionada para cada criterio es consistente.

Tabla 49. Matriz de comparación de criterios con escala difusa

CRITERIOS	Entrega			Calidad y servicio			Sostenibilidad de alianza		
Entrega	1	1	1	1	1/2	1/3	1	1	2
Calidad y servicio	1	2	3	1	1	1	1	2	3
Sostenibilidad de alianza	1	1	1/2	1	1/2	1/3	1	1	1

Fuente: Elaboración propia

Tabla 50. Matriz de comparación de criterios con números reales

CRITERIOS	Entrega	Calidad y servicio	Sostenibilidad de alianza	Matriz normalizada			Promedio
Entrega	1	5/9	1 1/6	0.26	0.26	0.28	0.27
Calidad y servicio	2	1	2	0.51	0.47	0.48	0.49
Sostenibilidad de alianza	1	5/9	1	0.23	0.26	0.24	0.25
Suma	3.92	2.11	4.17				

Fuente: Elaboración propia

$$\lambda_{max} = 3.09679$$

$$IC = 0,04839$$

$$IA = 0,66$$

$$RC = 0,07332 \leq 0,1 \text{ (matriz consistente)}$$

En la tabla 51 se observa la matriz de comparación de los sub criterios del criterio entrega con escala difusa y en la tabla 52 la matriz de comparación de dichos sub criterios con números reales, asimismo podemos observar que la relación de consistencia es de 0,05478 esto quiere decir que la ponderación seleccionada para cada sub criterio es consistente.

Tabla 51. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio entrega con escala difusa

ENTREGA	Puntualidad			Documentación		
Puntualidad	1	1	1	1	2	3
Documento	1	1/2	1/3	1	1	1

Fuente: Elaboración propia

Tabla 52. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio entrega con números reales

ENTREGA	Puntualidad	Documento	Matriz normalizada		Promedio
Puntualidad	1	2	0.64	0.67	0.65
Documento	5/9	1	0.36	0.33	0.35
Suma	1.56	3.00			

Fuente: Elaboración propia

$$\lambda_{max} = 2.05423$$

$$IC = 0,05423$$

$$IA = 0,99$$

$$RC = 0,05478 \leq 0,1 \text{ (matriz consistente)}$$

En la tabla 53 se observa la matriz de comparación de los sub criterios del criterio calidad y servicio con escala difusa y en la tabla 54 la matriz de comparación de dichos sub criterios con números reales, asimismo podemos observar que la relación de consistencia es de 0,08574 esto quiere decir que la ponderación seleccionada para cada sub criterio es consistente.

Tabla 53. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio calidad y servicio con escala difusa

CALIDAD Y SERVICIO	Efectividad			Flexibilidad			Legal		
Efectividad	1	1	1	1	2	3	3	4	5
Flexibilidad	1	1/2	1/3	1	1	1	3	4	5
Legal	1/3	1/4	1/5	1/3	1/4	1/5	1	1	1

Fuente: Elaboración propia

Tabla 54. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio calidad y servicio con números reales

CALIDAD Y SERVICIO	Efectividad	Flexibilidad	Legal	Matriz normalizada			Promedio
Efectividad	1	2	4	0.55	0.61	0.44	0.54
Flexibilidad	5/9	1	4	0.31	0.31	0.44	0.35
Legal	1/4	1/4	1	0.14	0.08	0.11	0.11
Suma	1.81	3.26	9.00				

Fuente: Elaboración propia

$$\lambda_{max} = 3.11317$$

$$IC = 0,05658$$

$$IA = 0,66$$

$$RC = 0,08574 \leq 0,1 \text{ (matriz consistente)}$$

En la tabla 55 se observa la matriz de comparación de los sub criterios del criterio sostenibilidad de alianza con escala difusa y en la tabla 56 la matriz de comparación de dichos sub criterios con números reales, asimismo podemos observar que la relación de consistencia es de 0,01897 esto quiere decir que la ponderación seleccionada para cada sub criterio es consistente.

Tabla 55. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio sostenibilidad de alianza con escala difusa

SOSTENIBILIDAD DE ALIANZA	Condiciones de pago			Costos			Fiabilidad		
Condiciones de pago	1	1	1	1	1	2	1	1	2
Costos	1	1/2	1	1	1	1	2	3	4
Fiabilidad	1	1	1/2	1/2	1/3	1/4	1	1	1

Fuente: Elaboración propia

Tabla 56. Matriz de comparación de los sub criterios del criterio sostenibilidad de alianza con números reales

	Condiciones de pago	Costos	Fiabilidad	Matriz normalizada			Promedio
Condiciones de pago	1	2/3	1 1/6	0.32	0.33	0.23	0.29
Costos	1 1/6	1	3	0.38	0.50	0.58	0.49
Fiabilidad	1	1/3	1	0.30	0.17	0.19	0.22
Suma	3.08	2.01	5.17				

Fuente: Elaboración propia

$$\lambda_{max} = 3,02504$$

$$IC = 0,01897$$

$$IA = 0,66$$

$$RC = 0,01897 \leq 0,1 \text{ (matriz consistente)}$$

En la tabla 57. Se observa las ponderaciones de los criterios y de sus sub criterios, estas ponderaciones son el resultado del análisis jerárquico de procesos difuso. Asimismo, según estos ponderados se evaluará a los proveedores.

Tabla 57. Ponderación de criterios y sub criterios de evaluación de desempeño

Criterio	Peso	Subcriterio	Peso
Entrega	27%	Puntualidad	65%
		Documento	35%
Calidad y servicio	49%	Efectividad	54%
		Flexibilidad	35%
		Legal	11%
Sostenibilidad de alianza	25%	Estabilidad financiera	29%
		Costos	49%
		Fiabilidad	22%

Fuente: Elaboración propia

Para poder evaluar cada criterio y sub criterio se establece indicadores que permiten la evaluación de estos, asimismo, se presenta la frecuencia con la que se medirá cada indicador, con el objetivo que la empresa alcance evaluar periódicamente el desempeño global de su proveedor en función de la importancia (ponderaciones) que les ha dado a sus criterios y sub criterios. Esta evaluación permitirá tomar medidas sobre cada uno de

sus proveedores y mejorar las relaciones establecidas de alianza. Dichos indicadores y frecuencia se observan en la tabla 58.

Tabla 58 Indicadores y frecuencia de evaluación

Criterios	Sub criterios	Indicador	Frecuencia
Entrega	Puntualidad	% de cumplimiento=(#de entregas puntuales / total de entregas programadas)	Trimestral
	Documentación	% de errores en documentación = (# de pedidos sin documentación completa / # total de pedidos)	Trimestral
Calidad y servicio	Efectividad	% aceptación = (# de pedido aceptados / # total de pedidos)	Trimestral
	Flexibilidad	<i>Valoración cualitativa*</i>	Trimestral
	Legal	<i>Valoración cualitativa*</i>	Trimestral
Sostenibilidad de alianza	Estabilidad financiera	<i>Valoración cualitativa*</i>	Trimestral
	Costos	<i>Valoración cualitativa*</i>	Trimestral
	Fiabilidad	<i>Valoración cualitativa*</i>	Trimestral

*Valoración cualitativa: La escala para la valoración cualitativa se incluye en el formato para evaluación de desempeño (Figura 4), para cada uno de los sub criterios.

Fuente: Elaboración propia. En base a Urbano, Muñoz y Osorio (2018) [7, p. 516] y Salas, Miguél y Acevedo (2017) [5, p. 332]

En la tabla 59 se observa la escala de calificaciones, estas se aplicarán al resultado final de la evaluación del proveedor, en ella podemos observar los intervalos de calificación, el nivel de desempeño y las acciones que se sugieren tomar según dichos intervalos

Tabla 59. Escala de calificaciones

Intervalo de calificación	Nivel de Desempeño	Acciones sugeridas
3.0 - 4.0	Excelente	Comunicar fortalezas, fomentar participación y diseñar planes de desarrollo conjuntos
2.6 - 3.0	Bueno	Comunicar oportunidades de mejoramiento y monitorear desempeño.
2.1 - 2.5	Regular	Exigir plan de mejoramiento y realizar seguimiento permanente
0.0 - 2.0	Deficiente	Suspender la alianza, iniciar proceso de selección de nuevos proveedores/aliados.

Fuente: Elaboración propia. En base a Urbano, Muñoz y Osorio (2018) [7, p. 516].

A continuación, en el anexo 76, se muestra el formato de evaluación propuesto para la empresa Productos Percibles Miranda con el fin de poder conocer el desempeño de sus proveedores y mediante estos resultados tomar acciones.

Aplicación de la evaluación de desempeño a proveedores

Se realizó la evaluación de desempeño a 8 proveedores de la empresa productos percibles Miranda, los cuales fueron seleccionados por un muestreo por conveniencia, los resultados obtenidos de esta evaluación se muestran en el anexo 77, a continuación, en la tabla 60 se muestra el cuadro resumen de esta evaluación

Tabla 60. Resultados de evaluación de desempeño

CRITERIO / Subcriterio	Peso	Puntaje							
		Proveedor 1	Proveedor 2	Proveedor 3	Proveedor 4	Proveedor 5	Proveedor 6	Proveedor 7	Proveedor 8
1. ENTREGA	27%								
1.1 Puntualidad	65%	1,31	1,96	1,96	1,31	0,65	2,62	2,62	1,96
1.2 Documentación	35%	0,69	0,35	0,69	0,35	1,04	0,35	0,35	0,69
Total del Criterio Entrega		0,53	0,61	0,71	0,44	0,45	0,79	0,79	0,71
2. CALIDAD Y SERVICIO	49%								
2.1 Efectividad	54%	1,07	2,15	1,07	2,15	1,61	1,61	1,61	2,15
2.2 Flexibilidad	35%	0,71	0,71	0,35	1,41	0,35	1,06	0,35	0,71
2.3 Legal	11%	0,33	0,22	0,22	0,33	0,11	0,33	0,22	0,22
Total del Criterio Calidad y Servicio		1,03	1,50	0,80	1,90	1,01	1,46	1,07	1,50
3. SOSTENIBILIDAD DE ALIANZA	25%								
3.1 Condiciones de pago	29%	0,44	0,66	0,44	0,44	0,44	0,66	0,66	0,66
3.2 Costos	49%	0,49	1,46	0,49	0,49	0,97	1,46	0,97	1,46
3.3 Fiabilidad	22%	0,29	0,88	0,29	0,88	0,59	0,59	0,59	0,59
Total del Criterio Sostenibilidad de alianza		0,30	0,74	0,30	0,44	0,49	0,67	0,55	0,67
CALIFICACIÓN TOTAL (escala de 1 al 4)		1,86	2,85	1,81	2,78	1,95	2,92	2,40	2,87

Fuente: Elaboración propia

Como resultado obtuvimos que el proveedor que obtuvo la calificación más baja fue el proveedor 3 con 1,8 de calificación final, seguido del proveedor 1 que obtuvo 1,9 y el proveedor 5 que obtuvo 2, estos 3 proveedores según el intervalo de calificación tuvieron un desempeño deficiente por el cual las acciones sugeridas son la suspensión de la alianza que se tenía e iniciar un proceso de selección de nuevos proveedores, asimismo el proveedor 7 obtuvo una calificación de 2,4 la cual está dentro del intervalo de nivel de desempeño regular, a este proveedor se le exige un plan de mejoramiento y que la empresa Productos Perecibles Miranda realice seguimiento permanente. Finalmente, los proveedores que obtuvieron un resultado que está dentro del intervalo de calificación de nivel de desempeño bueno fueron los proveedores 2, 4, 6 y 8, para estos se sugiere comunicarle a cada uno de ellos las oportunidades de mejoramiento en aquellos sub criterios que obtuvieron baja calificación y que la empresa Productos Perecibles Miranda monitoree su desempeño. Asimismo, cabe mencionar que ningún proveedor obtuvo un nivel de desempeño excelente.

3.3.3. Propuesta de capacitación al personal de las fichas técnicas de Hipermercados Tottus

En el proceso de producción la etapa más importante es la selección, ya que este es otro factor que influye en si el producto es aceptado o no. En el análisis ABC (anexo 73) se tuvo como resultado que el porcentaje de participación de los productos rechazados es casi uniforme en todos, es por ello que este trabajo propone una capacitación de fichas técnicas de Hipermercados Tottus para mejorar el proceso de selección.

La empresa Productos Perecibles Miranda cuenta con estas fichas técnicas desde que se inició, ya que Hipermercados Tottus fue la primera y ahora única empresa a la que despacha, dichas fichas técnicas son actualizadas año a año por Hipermercados Tottus. Sin embargo, a pesar de que la empresa cuenta con ellas el personal las desconoce, es por ello que se propone una capacitación a todo el personal de producción en base a esa ficha técnica.

Para esta propuesta de mejora se programaron realizar capacitaciones, las cuales serán dictadas por un Ing. Agrícola, esto permitirá que los trabajadores del área de producción

realicen correctamente la etapa de selección y que por consiguiente se reduzca la cantidad de producto rechazado. El plan de capacitación se detalla a continuación:

3.3.3.1. Plan de capacitación

➤ ***Función de la empresa:***

La empresa Productos Perecibles Miranda es una empresa de alimentos dedicada a la selección, habilitación y empacado de hortalizas.

➤ ***Alcance:***

El plan de capacitación está dirigido al personal del área de producción que trabaja en la empresa y jefe de planta.

➤ ***Objetivos:***

Capacitar a los colaboradores del área de producción de la empresa para la interpretación y aplicación de la ficha técnica.

➤ ***Estrategias***

Las estrategias que se empleará para lograr una capacitación dinámica son:

- Clases interactivas
- Clases presenciales con ejercicios aplicativos del uso de cada uno de las fichas

➤ ***Nivel de capacitación***

Nivel intermedio

➤ ***Temario propuesto***

Productos perecibles miranda cuenta con 5 trabajadores en el área de producción y un jefe de planta, los cuales recibirán capacitaciones durante el medio año del 2020 acerca de temas sobre fichas técnicas. Los temas que se dictarán se pueden observar en la siguiente tabla 61:

Tabla 61. Temario propuesto para la capacitación

Sesión	Temario propuesto	Horas
1	Que es una ficha técnica y sus beneficios de saber interpretarla	1
2	Identificación de plagas en los alimentos	2
3	Tolerancias aceptables en las hortalizas	2
4	Colores característicos de las hortalizas	1
5	Aspectos mínimos que deben tener las hortalizas	2
Total de horas capacitadas		8

➤ Cotización

A continuación, en la tabla 62 se muestra el costo al que incurrirá la empresa al implementar el plan de capacitación, como también en el Anexo 91 se muestra la cotización de la empresa consultora:

Tabla 62. Costos del plan de capacitación de ficha técnica

Temas	Horas	Costo unitario	Costo total por tema
Que es una ficha técnica y sus beneficios de saber interpretarla	1	150	150
Identificación de plagas en los alimentos	2	150	300
Tolerancias aceptables en las hortalizas	2	150	300
Colores característicos de las hortalizas	1	150	150
Aspectos mínimos que deben tener las hortalizas	2	150	300
COSTO TOTAL			1 200

Toda capacitación realizada deberá ser registrada en el formato de capacitaciones que se muestra en el anexo 90.

3.3.4. Propuesta de mejora del proceso logístico

El proceso logístico de la empresa Productos Percibles Miranda se da sin tener un control de ello, todas las decisiones que se toman en el proceso mencionado son aprobadas empíricamente, es por esto que se propone la siguiente mejora del proceso logístico.

3.3.4.1. Proceso de planificación de compras propuesto

El proceso de planificación de compras de materia prima se realiza de forma empírica sin ningún calculo o documento, tan solo es de forma verbal. En la figura 20 se observa el siguiente diagrama de flujo, el cual detalla la planificación de compras propuesta.

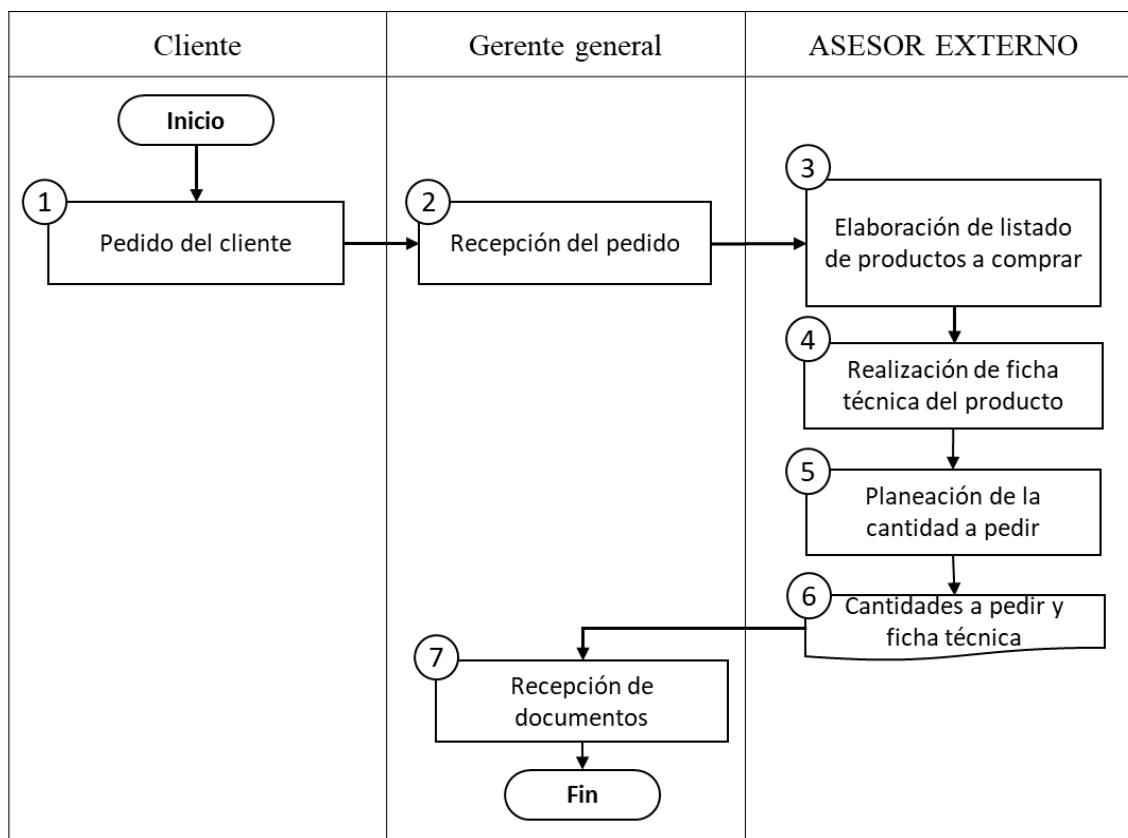


Figura 20. Diagrama de flujo del proceso de planificación de compras propuesto

Fuente: Productos Percibibles Miranda

Detalle del proceso de planificación de compras propuesto:

1. Pedido del cliente: el cliente elabora su pedido en un documento Excel, el cual envía al correo electrónico de la empresa, por lo general este llega dos o un día antes de la fecha de entrega del producto final, en este documento Excel especifican los productos, cantidades requeridas y la fecha de entrega.
2. Recepción del pedido: la gerente general recepciona el pedido mediante el correo electrónico y lo envía al operario responsable de la planificación de compras.
3. Elaboración de listado de productos a comprar: el operario recepciona el documento Excel del pedido y en base a ello elabora una lista de los productos (hortalizas) que el cliente requiere.
4. Realización de ficha técnica del producto: de acuerdo a la lista de productos el operario realiza una ficha técnica, está en base a las fichas técnicas generales las cuales se observan en los anexos 78 -85.
5. Planeación de la cantidad a pedir: el operario calcula la cantidad adecuada a pedir con el modelo de inventario de periodo único.

6. Cantidades a pedir y ficha técnica: documentos que especifican los productos, cantidad a pedir y requisitos.
7. Recepción de documentos: el gerente recibe los documentos enviados por el operario.

3.3.4.2. Proceso de compra propuesto

El proceso de aprovisionamiento o compras de productos (hortalizas) se realiza de forma verbal, no se emite ningún documento por parte de la empresa Productos Perecibles Miranda, es por ello que se propone el siguiente procedimiento en esta etapa del proceso el cual se observa en la figura 21.

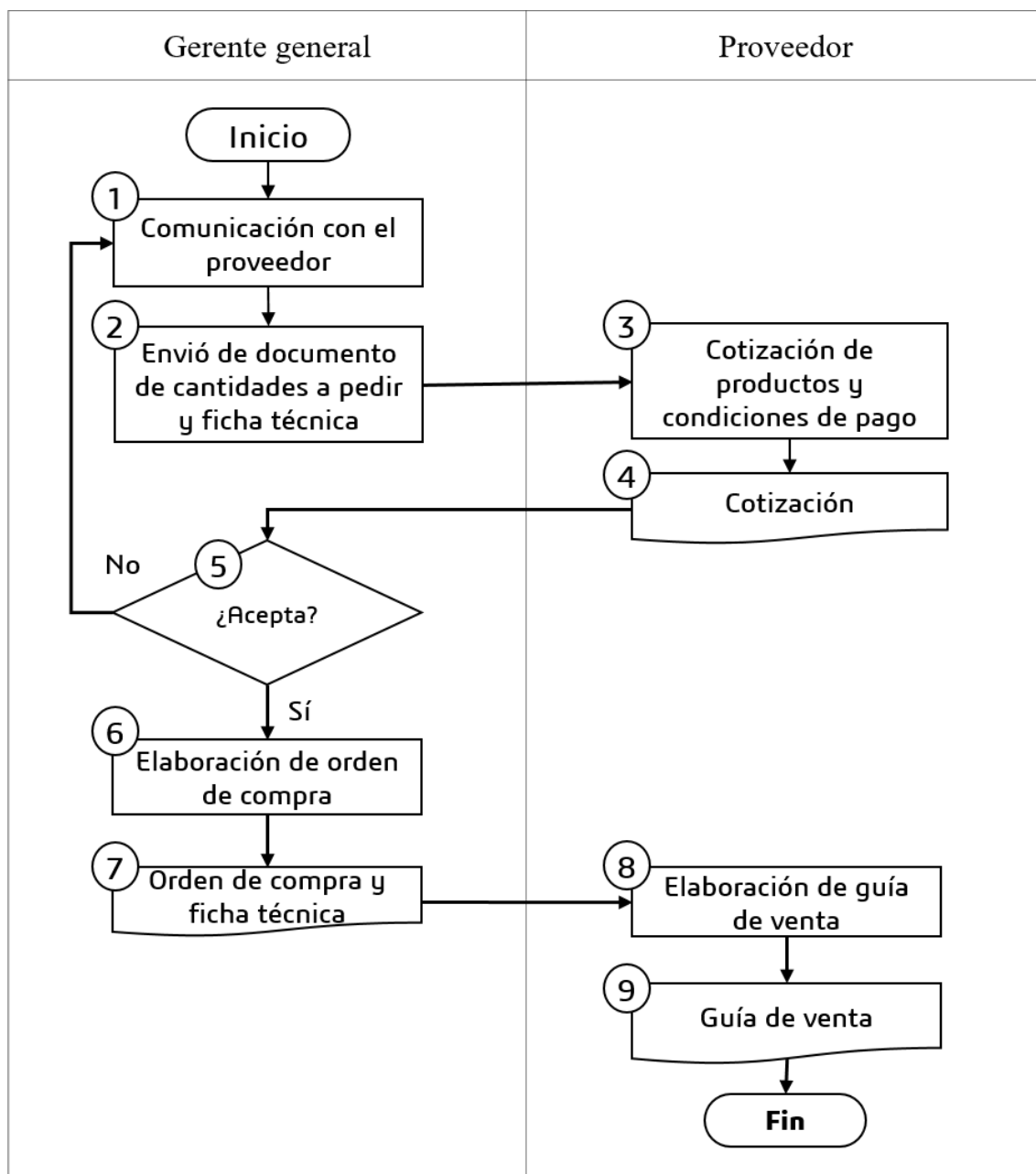


Figura 21. Diagrama de flujo del proceso de compras propuesto

Fuente: Productos Perecibles Miranda

Detalle del proceso de compras propuesto:

1. Comunicación con el proveedor: la gerente llama por teléfono al proveedor, le comunica que le enviará el documento del pedido que necesita sea cotizado.
2. Envío de documento de cantidades a pedir y ficha técnica: por medio de correo electrónico, página web o red social (WhatsApp, Facebook, Instagram, etc.) que tenga el proveedor el gerente enviara el documento de cantidades a pedir y ficha técnica.

3. Cotización de productos y condiciones de pago: el proveedor cotiza cada producto y establece las condiciones de pago.
4. Cotización: documento que indica los precios de cada producto.
5. ¿Acepta?: la gerente recibe y revisa la cotización, si está de acuerdo realiza una orden de compra, si por lo contrario no está conforme con lo ofrecido rechaza la cotización y se comunica con otro proveedor.
6. Elaboración de orden de compra: el gerente con base en el documento de la lista de productos que mando al proveedor elabora la orden de compra.
7. Orden de compra y ficha técnica: la orden de compra es un documento emitido por el comprador para solicitar mercancías al vendedor y la ficha técnica es un documento en donde se especifica las características que tiene que tener de cada producto.
8. Elaboración de guía de venta: el proveedor elabora una guía de venta teniendo como base la orden de compra.
9. Guía de venta: es un documento en el cual se especifica los productos y cantidades que serán despachas al cliente (Productos Perecibles Miranda)

3.3.4.3. Proceso de almacenamiento propuesto

El proceso de almacenamiento es en donde el producto es entregado por el proveedor a la empresa, este proceso actualmente es ineficiente puesto que no se verifica la calidad del producto que está siendo aceptando, solo se basa en la verificación de las cantidades entregadas, es por ello que en la figura 22 se observa el diagrama de flujo del proceso de almacenamiento propuesto.

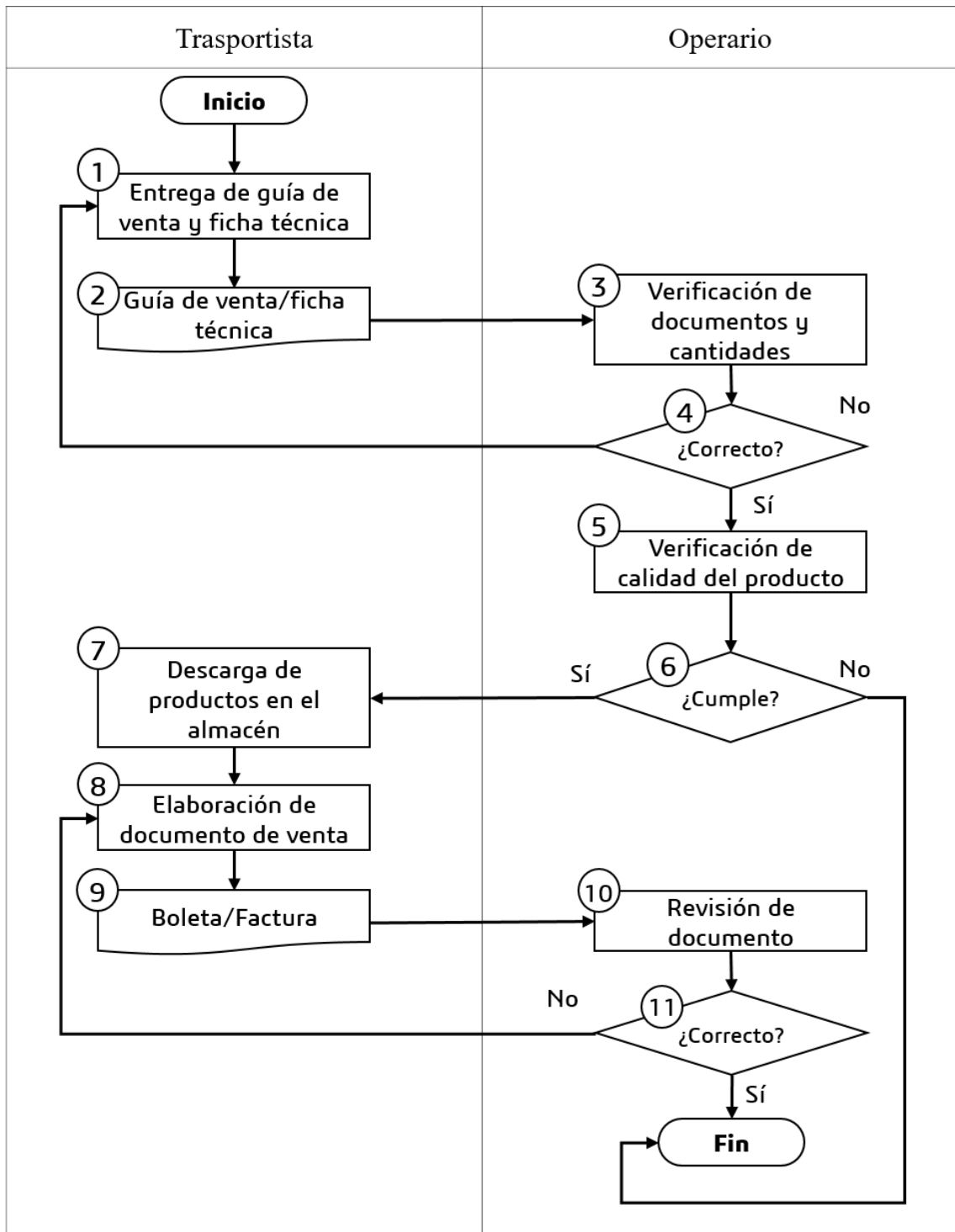


Figura 22. Diagrama de flujo del proceso de almacenamiento propuesto
 Fuente: Productos Percibibles Miranda

Detalle del proceso de almacenamiento:

1. Entrega de guía de venta y ficha técnica: el transportista del proveedor llega a las instalaciones de la empresa Productos Perecibles Miranda y entrega su guía de venta a la cual le adjunta la ficha técnica entregada por el cliente en el proceso de compra.
2. Guía de venta/ficha técnica: guía de venta es un documento en el cual se especifica los productos y cantidades que serán despachas al cliente (Productos Perecibles Miranda) y ficha técnica es un documento en donde se especifica las características que tiene que tener de cada producto.
3. Verificación de documentos y cantidades: el operario de la empresa Productos Perecibles Miranda verifica los documentos entregados por el transportista y las cantidades de productos que trae.
4. ¿Correcto?: si el operario concluye que todo está correcto procede a verificar la calidad de los productos, si por lo contrario hay algún error en alguno de los dos documentos estos son devueltos al transportista para que sean modificados.
5. Verificación de calidad del producto: el operario verifica si los productos que trae en transportista cumplen todas las especificaciones descritas en la ficha técnica.
6. ¿Cumple?: si las especificaciones de la ficha técnica coinciden con las características de los productos el operario comunica al transportista que puede descargar el producto a almacén, si por lo contrario los productos no pasan el control de calidad estos son separados de los productos que si cumplen.
7. Descarga de productos en el almacén: el transportista procede a descargar los productos al almacén de materia prima de la empresa Productos Perecibles Miranda.
8. Elaboración de documento de venta: el transportista en base a los productos descargados en el almacén elabora un documento de venta.
9. Boleta/Factura: son comprobantes de venta que respaldará la transferencia del producto.
10. Revisión de documento: el operario revisa la boleta o factura entregada por el proveedor.
11. ¿Correcto?: si todo está conforme da por terminado el proceso de almacenamiento, si por lo contrario hay algún error se lo comunica al transportista para que sea modificado.

3.3.4.4. Proceso de despacho propuesto

El proceso de despacho en la empresa Productos Perecible miranda de realiza 4 días a la semana, en este proceso es donde el cliente rechaza los productos que son entregados, para tener un mejor control de ellos en la figura 23 se observa el diagrama de flujo del proceso de despacho propuesto.

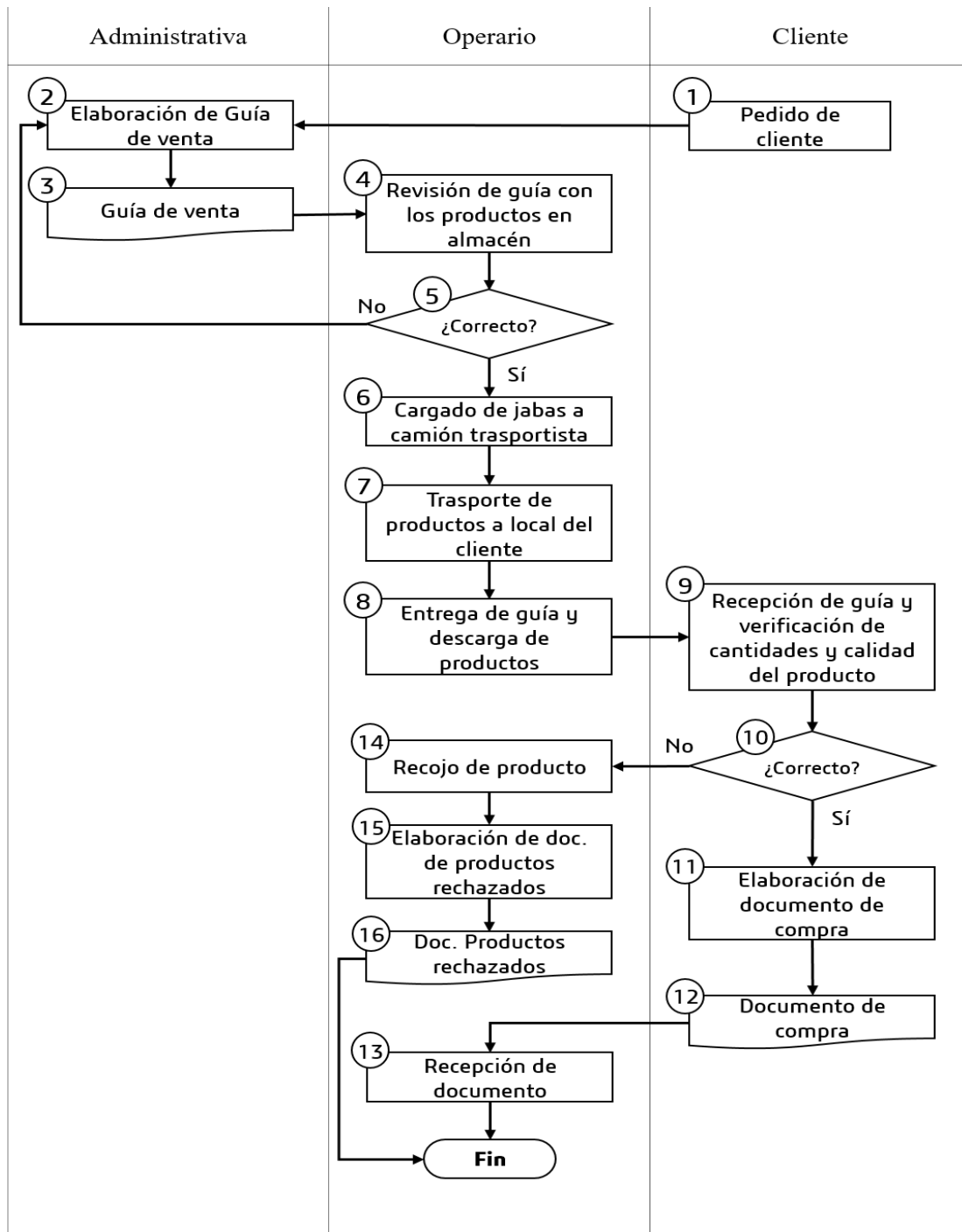


Figura 23. Diagrama de flujo del proceso de despacho propuesto
Fuente: Productos Perecibles Miranda

Detalle del proceso de despacho propuesto:

1. Pedido de cliente: el cliente elabora su pedido en un documento Excel, el cual envía al correo electrónico de la empresa.
2. Elaboración de Guía de venta: Teniendo como guía el pedido del cliente la persona encargada de la administración realiza la guía de venta.
3. Guía de venta: es un documento que especifica a que tienda va el producto y las cantidades de producto.
4. Revisión de guía con los productos en almacén: el operario responsable del transporte del producto final revisa las cantidades que están en la guía con lo que está en almacén.
5. ¿Correcto?: si el operario concluye que todo está correcto el proceso sigue, si no coinciden, regresa la guía a administración para que realicen una nueva.
6. Cargado de jabs a camión transportista: el operario transportista junto a los operarios de producción proceden a cargar las jabs al camión que llevará el producto final.
7. Transporte de productos a local del cliente: el operario transportista se dirige al local del cliente.
8. Entrega de guía y descarga de productos: el operario transportista entrega la guía al cliente y procede a descargar las jabs en la entrada del local del cliente.
9. Recepción de guía y verificación de cantidades y calidad del producto: el cliente recibe y verifica que tanto la guía este de acuerdo a lo pedido como que el producto tenga las cantidades y calidad solicitada.
10. ¿Correcto?: si todo está correcto pasa a ser aceptado y se procese con las actividades 11, 12, 13, si por lo contrario hay algún producto que no cumple las especificaciones pedidas por el cliente es separado del resto de producto y se realizan las actividades 14, 15, 16.
11. Elaboración de documento de compra: El cliente elabora un documento que especifica las cantidades que está comprando.
12. Documento de compra: es un documento que respaldará la transferencia de los productos.
13. Recepción de factura. El operario transportista recibe la factura y regresa a la empresa. Esta factura la deja en la administración.

14. Recoyo de producto. El producto no aceptado es recogido y nuevamente puesto al camión para ser regresado a la empresa.
15. Elaboración de doc. de productos rechazados: el operario elabora un documento en el cual especifique los productos rechazados y las causas de ello.
16. Documento Productos rechazados: documento que lleva el control de lo productos que fueron rechazados.

3.3.4.5. Capacitación del nuevo proceso logístico propuesto

Para que la empresa Productos perecibles miranda pueda implementar el nuevo proceso logístico descrito anteriormente se propone una capacitación a todo el personal de esta empresa. Los puntos a desarrollarse en dicha capacitación son los siguientes:

Plan de capacitación

➤ ***Función de la empresa:***

La empresa Productos Perecibles Miranda es una empresa de alimentos dedicada a la selección, habilitación y empaqueo de hortalizas.

➤ ***Alcance:***

El plan de capacitación dirigido a cierta parte del personal de la empresa, el cual está integrado por el gerente general, un trabajador administrativo, un jefe de planta y un operario encargado del transporte.

➤ ***Objetivos:***

Dotar de conocimientos a cierta parte del personal que participa del proceso logístico de la empresa para optimizar costos de inventario

➤ ***Estrategias***

Las estrategias que se empleará para lograr una capacitación dinámica son:

- Clases interactivas
- Clases presenciales con ejercicios aplicativos

➤ ***Nivel de capacitación***

Nivel intermedio

➤ **Temario propuesto**

Productos perecibles miranda cuenta con cuatro trabajadores que participan del nuevo proceso logístico, los cuales recibirán capacitaciones durante el medio año del 2020 acerca de temas logísticos. Los temas que se dictarán se pueden observar en la siguiente tabla 63:

Tabla 63. Temario propuesto para la capacitación

Sesión	Temario propuesto	Horas
1	Concepto de proceso logístico	1
2	Conceptos de inventario y tipos de inventario	2
3	Conceptos de reaprovisionamiento	1
4	Ejercicios aplicativos sobre reaprovisionamiento	1
5	Descripción del proceso logístico actual	2
6	Aplicación del nuevo proceso logístico	5
Total de horas capacitadas		12

➤ **Cotización**

A continuación, en la tabla 64 se muestra el costo al que incurrirá la empresa al implementar el plan de capacitación, como también en el Anexo 92 se muestra la cotización.

Tabla 64. Costos del plan de capacitación de ficha técnica

Temas	Horas	Costo unitario	Costo total por tema
Concepto de proceso logístico	1	200	S/ 200
Conceptos de inventario y tipos de inventario	2	200	S/ 400
Conceptos de reaprovisionamiento	1	200	S/ 200
Ejercicios aplicativos sobre reaprovisionamiento	1	200	S/ 200
Descripción del proceso logístico actual	2	200	S/ 400
Aplicación del nuevo proceso logístico	5	200	S/ 1000
COSTO TOTAL			S/ 2 400

Toda capacitación realizada deberá ser registrada en el formato de capacitaciones que se muestra en el anexo 90.

3.3.5. Nuevos indicadores

3.3.5.1. Nivel de servicio

Una vez implementada la propuesta de modelo de control de inventario de periodo único (Tabla 44) y la capacitación del personal en el proceso en selección el nuevo nivel de servicio de la empresa Productos Perecibles Miranda será de 97%, ya que el cálculo de este se llevó a cabo utilizando este porcentaje de nivel de servicio.

3.3.5.2. Producto rechazado

Posteriormente a haber ejecutado el modelo de control de inventario, políticas de compra y la capacitación del personal en el proceso de selección en la empresa Productos Perecibles Miranda el porcentaje de producto rechazado disminuirá ya que dicha implementación contribuirá a que la empresa tenga un mejor control del producto en todo el proceso.

Al conocer el nuevo nivel de servicio se puede encontrar el porcentaje de producto rechazado, ya que como se mencionó anteriormente el nivel de servicio y producto aceptado en esta tesis tienen el mismo resultado, pues si bien sus definiciones tienen similitud pero no son iguales, el nivel de servicio lo definimos como aquel producto que fue entregado en óptimas condiciones, cumpliendo todas las especificaciones dadas por el cliente y producto aceptado es aquel producto que el cliente aceptó sin importar que quizás dejó pasar algunos productos que no cumplieron con todas las especificaciones dadas, sin embargo hipermercados tottus no acepta productos que no cumplen con todas las especificaciones es por ello que estos indicadores en la empresa Productos Perecibles Miranda dan el mismo resultado.

Para poder calcularlo solo se resta el nuevo nivel de servicio con el 100%, el cual tiene como resultado 3%, esto quiere decir que solo el 3% de nuestros nuevos pedidos serán rechazados.

$$\text{Productos rechazados} = \text{Nivel de servicio} - 100\%$$

$$\text{Productos rechazados} = 97\% - 100\%$$

$$\text{Productos rechazados} = 3\%$$

3.3.5.3. Productividad de materia prima

Una vez implementada la propuesta del nuevo proceso logístico y las políticas de compra se procese a calcular la nueva productividad. Para ello se utilizó como base de datos los pedidos totales del año 2019 de la empresa Productos Perecibles Miranda, en el anexo 86, se puede observar el cálculo de nueva cantidad de materia prima que se debe comprar, donde un total de 9 8763,74 kg, asimismo es importante recalcar que gracias a la política de comprar al 5% más del precio de mercado permite que la cantidad de materia prima que adquirirá la empresa sea igual a la que despachará, eliminando así las pérdidas por descarte que antes tenía.

Las cantidades de venta nuevas están en el anexo 88, en total son 95 800,83 kg de hortalizas que venderá. Se reemplaza los datos encontrados en la siguiente formula, la cual es productividad de materia prima es igual a productos aceptados sobre materia prima por cien, esto nos da como resultado que, con la aplicación de las políticas de compra y el modelo de inventario de periodo único la materia prima tendrá una productividad del 97%

$$\text{Productividad de materia prima} = \frac{\text{Productos aceptados kg}}{\text{Materia prima kg}} * 100$$

$$\text{Productividad de materia prima} = \frac{95\,800,83\text{ kg}}{9\,8763,74\text{kg}} * 100$$

$$\text{Productividad de materia prima} = 97\%$$

Asimismo, se realizó el cálculo de la nueva productividad de los diez primeros productos clasificados en el grupo A, resultado del análisis ABC (Anexo 73). En la Tabla 65 se observa la productividad de materia prima de dichos productos.

Tabla 65. Nueva productividad de materia prima

PRODUCTO	MATERIA PRIMA (KG)	PRODUCTOS ACEPTADOS (KG)	PRODUCTIVIDAD
Arveja desvainada	5576	5408,72	97,00%
Choclo serrano	361,76	350,91	97,00%
Camote morado	5209	5052,73	97,00%
Pepinillo	4517	4381,49	97,00%
Albahaca	219,2	212,62	97,00%
Cebollita china	458,5	444,75	97,00%
Arveja criolla	6550	6353,50	97,00%
Camote amarillo	6503	6307,91	97,00%
Cebolla roja	2244	2176,68	97,00%
Ají mirasol	62	60,14	97,00%

Fuente: elaboración propia

3.3.5.4. Eficiencia económica

Después de a ver aplicado todo lo propuesto se calculó la nueva eficiencia, en la tabla 66 se observan nuevos costos de personal, en el cual solo hay un cambio con respecto al de los años anteriores y es el aumento de un operario medio tiempo y en la tabla 67 se observan los nuevos costos de venta.

Tabla 66. Nuevos gastos de personal

PERSONAL	N° PERSONAL	SUELDO	SUBTOTAL
Gerente General	1	S/.1 000,00	S/.1 000,00
Administrativa	1	S/.700,00	S/.700,00
Jefe de planta	1	S/.740,00	S/.740,00
Operarios de producción	5	S/.600,00	S/.3 000,00
Asesor externo	1	S/.465,00	S/.465,00
TOTAL			S/.5 905,00

Fuente: elaboración propia

Tabla 67. Nuevos costos de venta

ITEM	SUBTOTAL
Costo de Materia Prima	S/ 256 124,35
Costo de Insumos	S/ 3 932,34
Costo de Mano de Obra	S/ 36 000,00
Costo de Mantenimiento	S/ 950,00
Costo de suministros	S/ 1 855,00
Servicios	S/ 960,00
TOTAL	S/ 298 861,69

Fuente: elaboración propia

En la tabla 68 se observa la nueva utilidad que tendrá la empresa Productos Perecible Miranda si aplica la propuesta. Los nuevos ingresos se pueden observar más a detalle en el anexo 88.

Tabla 68. Utilidad después de la propuesta

ITENS	
Ingresos	S/ 391 934,37
Costo de Ventas	S/ 298 861,69
UTILIDAD BRUTA	S/ 93 072,67
Gastos Administrativos	S/ 34 860,00
Gastos de devolución	S/ 2 304,00
Gastos de distribución	S/ 3 900,00
UTILIDAD OPERATIVA	S/ 54 312,67
Participación a trabajadores	S/ 0,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	S/ 54 312,67
Impuesto a la renta	S/ 5 431,27
UTILIDAD NETA	S/ 48 881,41

Fuente: elaboración propia

Los datos mencionados se reemplazan en la siguiente fórmula, la cual es eficiencia económica es igual a todas las ventas que se realizó es decir ingresos que obtuvo la empresa sobre todos los costos que llevo a que el producto sea adecuado para vender. La aplicación de dicha fórmula nos da como resultado que por cada sol invertido la empresa obtiene un beneficio de 0,15 soles.

$$Eficiencia\ económica = \frac{Ingresos}{Egresos}$$

$$Eficiencia\ económica = \frac{S/ 391\ 934,37}{S/339\ 925,69}$$

$$Eficiencia\ económica = 1,15$$

3.3.5.5. Nuevas pérdidas

En la tabla 69 observamos las nuevas pérdidas totales que tendrá la empresa Productos Perecibles Miranda después de haber aplicado la propuesta, los cálculos de la pérdida de los nuevos rechazos se encuentran en el anexo 88, asimismo, el descarte será cero, ya que con la propuesta de políticas de compra esta se eliminará. Considerando como el 100% las pérdidas que la empresa tuvo el año 2018 se calculó lo siguiente: el año 2019 presento 5% más de pérdidas que el año 2018 y con la propuesta este porcentaje de pérdida se redujo a un 18%.

Tabla 69. Nuevas pérdidas totales

Causa	2018	2019	Con la propuesta
Rechazados	S/51 322,99	S/53 673,05	S/12 125,32
Descarte	S/16 824,81	S/17 643,59	S/0,00
TOTAL	S/68 147,80	S/71 316,64	S/12 125,32
% de pérdida	100%	105%	18%

Fuente: elaboración propia

3.3.6. Resumen de propuestas

La Tabla 70 se compara el valor de los indicadores antes de la propuesta con el resultado de los indicadores después de la propuesta de mejora, en ella podemos observar que después de la propuesta se logra mejorar todos los indicadores.

Tabla 70. Indicadores antes y después de la propuesta

Indicador	Antes de la propuesta		Después de la propuesta
	2018	2019	
Producto aceptado	87,08%	86,70%	97,00%
Producto rechazado	12,92%	13,30%	3,00%
Nivel de servicio	87,08%	86,70%	97,00%
Productividad de materia prima	81,48%	80,97%	97,00%
Eficiencia económica	1,04	1,05	1,15

Fuente: elaboración propia

En la tabla 71 se observa el resumen del segundo objetivo de esta investigación el cual es elaborar la propuesta de mejora del proceso logístico en la empresa Productos Perecibles Miranda. En dicha tabla se encuentra los problemas, la solución para cada problema y el

costo que tendrá aplicar cada propuesta. Estos costos serán detallados en el análisis costo-beneficio.

Tabla 71. Resumen del segundo objetivo

PROBLEMA	PROPUESTA	COSTO (S/)
Mala gestión de reaprovisionamiento	Modelo de control de inventario	S/5 580,00
Materia prima inadecuada	Establecer nuevo proceso logístico	S/2 400,00
	Políticas de compra	S/2 304,00
Producto rechazado	Modelo de control de inventario	-
	Políticas de compra	-
	Capacitación de ficha técnica	S/1 200,00
TOTAL		S/11 480,00

Fuente: elaboración propia

3.4. Análisis costo – beneficio de la propuesta

En este objetivo se elaboró un análisis costo beneficio de las propuestas, para ello se realizó un análisis detallado de costos por cada propuesta y de los beneficios.

3.4.1. Costos de la propuesta

➤ Modelo de control de inventario

Para esto se propone un asesor externo, el cual sea el responsable del cálculo de inventario de periodo único. En el anexo 89 se encuentra el perfil y descripción del nuevo puesto de trabajo.

El cliente envía sus pedidos dos veces a la semana, el miércoles los pedidos para ser entregados el jueves y sábado, y el sábado para las entregas de lunes y martes. Dado esto se propone que el asesor externo sea de medio tiempo y solo trabaje dos días a la semana los miércoles y sábados, es decir los días que llegan los pedidos. En la tabla 72 se observan los costos que generara este nuevo el asesor externo durante un año.

Tabla 72. Costos del asesor externo

Ítem	Mensual	Anual
Asesor externo	465	5580

Fuente: elaboración propia

➤ Políticas de compra

Las políticas propuestas se separan en dos: Comprar materia prima pre seleccionada y evaluación de proveedores, para la primera política se incurren costos de devolución, estos se pueden observar en la tabla 73, la segunda política será desarrollada por el asesor externo propuesto, los costos de este se observan en la tabla.

Tabla 73. Costos de devolución

Ítem	Mensual	Anual
Costos de devolución	S/ 192	S/ 2 304

Fuente: elaboración propia

➤ Capacitación de ficha técnica

Esta propuesta incurre en costos de contratar a una profesional en la materia que realice la capacitación a los operarios, en el anexo 91 se observa la cotización para esta capacitación, la cual fue de S/1 200.

➤ Establecer nuevo proceso logístico

Para que el personal pueda aplicar el nuevo proceso logístico se debe realizar una capacitación, en el anexo 92 se observa la cotización para esta capacitación, la cual fue de S/2 400.

En la tabla 74 se observan el resumen de todos los costos que la empresa Productos Percibles Miranda tendrá si aplica la propuesta de este trabajo de investigación

Tabla 74. Costos totales de la propuesta

Ítem	Costos
Asesor externo	S/5 580
Costos de devolución	S/2 304
Capacitación de ficha técnica	S/1 200
Capacitación en el proceso logístico	S/2 400
Total	S/11 484

Fuente: elaboración propia

3.4.2. Beneficios de la propuesta

Los beneficios que traerá la aplicación de la propuesta, son menor producto rechazado y eliminación de descarte, a continuación, se describe cada una de ellas:

➤ Menor productos rechazados

La reducción de los pedidos rechazados son consecuencia de las propuestas: modelo de gestión de inventarios, ya que se logra obtener un nivel de servicio de 97%; La capacitación en el proceso de selección, la cual permite que el producto final tenga una mejor calidad y las políticas de compra que logra que el producto comprado sea el más adecuado.

Los ingresos por la disminución de los productos rechazados se calcularon restando las nuevas ventas (Anexo 88) que fue de S/391 934,37 con las ventas del año 2019 que fueron de S/ 350 504,22, esto dio un resultado de S/41 430,15

➤ Eliminación de descarte

La eliminación del descarte es consecuencia del nuevo proceso logístico que permite que la empresa tenga un mejor control de sus productos y principalmente de las políticas de compra que logra que el producto comprado sea el más adecuado y que la empresa llegue a un acuerdo con sus proveedores donde el producto que no tiene las condiciones solicitadas sea devuelto eliminando así estas pérdidas y generando un nuevo ingreso el cual es de S/ 17 316,64.

3.4.3. Análisis económico-financiero

Después de a ver explicados los ingresos y egresos para las propuestas se muestra el análisis Beneficio – Costo proyectado en soles en la tabla 75.

Tabla 75. Análisis Beneficio - Costo

CONCEPTO / AÑOS		Año 1
	Menor producto rechazado	S/41 430,15
INGRESOS	Eliminación de descarte	S/17 643,59
	Total ingresos	S/59 073,73
	<hr/>	
	Asesor externo	S/5 580,00
EGRESOS	Capacitación de ficha técnica	S/1 200,00
	Capacitación en el proceso logístico	S/2 400,00
	Costos de devolución	S/2 304,00
	Total Egresos	S/11 484,00
Utilidad/pérdida		S/5,14

Fuente: elaboración propia

De la división de los ingresos entre los egresos, se obtiene el costo – beneficio anual, que es de 6,88, lo que indica que por cada sol invertido la empresa ganará 5,88 soles, como se muestra en la Tabla 75.

3.5. Evaluación del impacto de la propuesta

Esta propuesta se justifica teniendo en cuenta dos criterios:

- Económico, la empresa Productos Perecibles Miranda podrá reducir sus pérdidas económicas en un 82% con respecto al año 2018 y aumentar sus productos aceptados en un 10%, lo que en conjunto con lo mencionado anteriormente le permitirá tener mayores ingresos económico.
- Social, gracias a las políticas de compra, modelo de inventario y la mejora del proceso logístico la empresa podrá lograr su nivel de servicio propuesto de 97%, asimismo debido a que la propuesta plantea un nuevo operario esto genera un nuevo puesto de trabajo.

IV. Conclusiones

1. Mediante el diagnóstico de la situación actual en la empresa PRODUCTOS PERECIBLES MIRANDA, utilizando la base de datos del año 2018 y 2019 se determinó que existen diversos sub problemas en esta empresa, iniciando por la mala gestión de reaprovisionamiento, compra de materia prima inadecuada y producto rechazados del 12,92% y 13,30%, asimismo, tiene un nivel de servicio de 87,08% y 80,97%. Esto trae como consecuencias a la empresa el problema principal que son las pérdidas económicas, tomando como el 100% las pérdidas totales del año 2018, se concluye que en el 2019 estas pérdidas se incrementaron en un 5%, por todo lo mencionado se deduce que hay un deficiente proceso logístico.
2. Con las propuestas de mejora, se podrá realizar un proceso adecuado de compra de materia prima, esto permitirá que la empresa mediante las políticas de compra propuestas y la capacitación en el proceso de selección aumente el 47% de ingresos con respecto a cada mes ya que se disminuirá el porcentaje de pedidos rechazados y las pérdidas por merma. Asimismo, con el fin de que la empresa tenga un mejor control de sus proveedores se evaluó a cinco de ellos, obteniendo como resultado que tres tuvieron una calificación deficiente. Es por ello que deberían ser suspendidos, uno obtuvo la calificación de regular, el cual debería presentar un plan de mejoramiento y tres tuvieron una calificación de bueno lo que significa que se les debería comunicar las oportunidades de mejoramiento para que puedan llegar a un nivel de excelente. Con respecto al volumen a pedir se propuso el modelo de inventario de periodo único lo que ayudara a que la empresa cumpla con su objetivo de llegar a un nivel de servicio de 97%.
3. A partir del análisis costo – beneficio de la propuesta, se obtiene que los costos anuales totales para ejecutar la propuesta son de S/11 484,00 y que la relación Beneficio – Costo es de 5,14 lo que quiere decir que por cada S/1,00 invertido se recuperará S/ 4,14.

4. La aplicación de la propuesta permitirá que la empresa reduzca sus pérdidas económicas con respecto a las pérdidas totales del 2018 en un 82%, es decir las nuevas pérdidas después de haber sido aplicada la propuesta serán del 18%.

V. Recomendaciones

Se recomiendan trabajos de investigación complementarios a la presente investigación, tales como:

- Aprovechamiento de la capacidad ociosa que tiene la empresa para sacar un nuevo producto, ya que en esta solo hay producción cuatro días a la semana y en los turnos de la mañana, el resto de días la empresa solo está en funcionamiento el área administrativa.
- Tratamiento de las aguas residuales provenientes del proceso de lavado de productos que requieren desinfección.

VI. Referencias

- [1] R. Ballou, Logística. Administración de la cadena de suministros, Mexico: Pearson educación, 2004.
- [2] D. Ballesteros, «La logística competitiva y la administración de la cadena de suministros,» *Scientia et thecnica*, vol. I, n° 24, pp. 122-1701, Abril 2014.
- [3] El Peruano, «El Peruano,» 29 Enero 2019. [En línea]. Available: <https://elperuano.pe/noticia-proyectan-que-industria-alimentaria-crecio-17-2018-75219.aspx>. [Último acceso: 5 Mayo 2019].
- [4] R. López, Logística de aprovechamiento, Madrid: Ediciones paraninfo, 2014.
- [5] Ministerio de agricultura y riego, «Ley de inocuidad de alimentos,» Lima, 2008.
- [6] J. Cardona, J. Orejuela y C. Rojas, «Gestión de inventario y almacenamiento de materias primas en el sector de alimentos concentrados,» *Revista EIA*, vol. XV, n° 30, pp. 195-208, 2018.
- [7] K. Salas, H. Maignel y J. Acevedo, «Metodología de Gestión de Inventarios para determinar los niveles de integración y colaboración en una cadena de suministro,» *Revista chilena de ingeniería*, vol. XXV, n° 2, pp. 326-337, 2017.
- [8] P. Alcocer y J. Knudsen, «Desempeño integral de los procesos logísticos en una cadena de suministro,» *Ingeniería Industrial*, vol. XL, n° 1, pp. 78-87, 2019.
- [9] L. Urbano, L. Muñoz y J. Osorio, «Evaluación del desempeño de un aliado estratégico para operación logística,» *Scientia et Technica*, vol. XXIII, n° 4, pp. 510-515, 2018.
- [10] G. Ramírez, N. Tares y J. Osorio, «Fuzzy AHP for 3PL supplier's performance evaluation considering risk,» *Revista Facultad de Ingeniería*, vol. XXVI, n° 45, pp. 165-172, 2017.
- [11] Departamento de facilitación de exportaciones, «SIICEX,» Noviembre 2013. [En línea]. Available:

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/1038414347rad5BBB8.pdf>.
[Último acceso: 9 Mayo 2020].

- [12] I. Soret, *Logística y marketing para la distribución comercial*, Madrid: ESIC Editorial, 2006, p. 19.
- [13] A. Urzelai, *Manual básico de logística integral*, Madrid: Diaz de Santos, 2006, p. 3.
- [14] J. Pau y R. Navascués, *Manual de logística integral*, Madrid: Diaz de Santos, 2001, p. 9.
- [15] M. Rojas, E. Guisao y J. Cano, *Logística integral*, Bogotá: Ediciones de la U, 2011.
- [16] A. Iglesias, *Distribución y logística*, Madrid: ESIC Editorial, 2013, p. 10.
- [17] D. Bowersox, D. Closs y B. Cooper, *Administración y logística en la cadena de suministros*, Mexico: McGraw-Hill Interamericana, 2008.
- [18] E. José, *Logística de almacenamiento*, Madrid: Parafino, 2019.
- [19] J. Gómez, *Gestión logística y comercial*, Madrid: McGraw-Hill, 2013, p. 180.
- [20] M. Arda, *Optimización de la cadena logística*, Mexico: Paraninfo, 2015.
- [21] J. Leenders, *Administración de compras y abastecimientos*, Mexico: McGraw Hill, 2012.
- [22] R. Chase, R. Jacobs y N. Aquilano, *Administración de operaciones. Producción y cadena de suministros*, Mexico: McGraw Hill, 2009.
- [23] M. Herrera y J. Osorio, «Modelo para la gestión de proveedores utilizando AHP difuso,» *Estudios Gerenciales*, vol. I, n° 99, pp. 69-88, 2006.
- [24] T. Saaty, «How to make a decision: the analytic hierarchy process,» *University of Pittsburgh*, 1994.

- [25] C. Kwong, «Determining the importance weights for the customer requirements in QFD using a fuzzy AHP with extent analysis approach.,» *IIE transactions*, vol. XXXV, n° 1, pp. 619-626, 2003.
- [26] M. Herrera y M. Vinasco, «Modelo para la implementación y administración del programa de aseguramiento de proveedores de Coomeva y sus empresas, aplicando AHP difuso.,» Universidad del Valle, 2005.
- [27] J. Heizer y B. Render, Dirección de la producción y de operaciones decisiones tácticas, Madrid: Pearson, 2015.
- [28] Banco central de reserva del Perú, «Banco central de reserva del Perú,» 2019 2019. [En línea]. Available: <https://www.bcrp.gob.pe/docs/Publicaciones/Reporte-Inflacion/2019/diciembre/reporte-de-inflacion-diciembre-2019.pdf>. [Último acceso: 9 Mayo 2020].
- [29] J. Heizer y B. Render, Principios de Administración de Operaciones, Mexico: Pearson Educación, 2009.

VII. Anexos

Anexo 1. Ventas de enero del año 2018

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,70	0,99	32	4	28
Ají limo	kilogramo	4,30	5,50	12	1	11
Ají mirasol	kilogramo	16,36	21,50	9	1	8
Ají verde	kilogramo	2,81	3,80	24	2	22
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,00	5,99	34	4	30
Albahaca	unidad	0,67	0,90	236	36	200
Alcachofa	unidad	3,00	3,69	328	45	283
Apio	unidad	0,80	1,50	810	89	721
Arracacha	kilogramo	2,36	3,00	98	13	85
Arveja criolla	kilogramo	1,90	2,89	690	142	548
Arveja desvainada	kilogramo	3,90	5,40	580	122	458
Berenjena	unidad	1,55	2,10	40	3	37
Betarraga	unidad	1,20	2,30	132	9	123
Brócoli	kilogramo	2,70	3,80	360	29	331
Caigua	unidad	0,20	0,49	200	15	185
Camote amarillo	kilogramo	0,90	1,15	670	92	578
Camote morado	kilogramo	0,80	1,30	500	105	395
Cebolla roja	kilogramo	1,20	1,85	192	36	156
Cebollita china	unidad	1,26	1,70	180	38	142
Choclo serrano	unidad	1,82	2,30	180	26	154
Culantro	unidad	0,68	0,90	52	7	45
Col corazón	unidad	1,33	2,00	70	9	61
Espinaca	kilogramo	4,82	6,50	42	5	37
Frijol chino	kilogramo	2,72	3,90	60	6	54
Habas	kilogramo	2,01	2,70	110	10	100
Hierba buena	unidad	0,69	0,90	48	7	41
Hierba luisa	unidad	0,60	0,90	54	6	48
Huacatay	unidad	0,60	0,90	32	4	28
Kion	kilogramo	2,87	3,80	42	5	37
Lechuga americana	unidad	1,00	1,99	200	24	176
Lechuga crespada	unidad	1,38	1,89	180	23	157
Maíz morado	kilogramo	2,12	2,99	552	79	473
Olluco	kilogramo	2,40	3,30	250	16	234
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	300	45	255
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,87	2,60	192	18	174

Papa canchan natural	Kilogramo		1,20	120	16	104
Papa canchan procesada	Kilogramo	0,70	1,35	90	12	78
Papa molinera procesada	Kilogramo		2,29	48	3	45
Papa molinera natural	Kilogramo	1,32	1,89	96	11	85
Papa perricholi procesada	Kilogramo		1,80	80	8	72
Papa perricholi natural	Kilogramo	1,00	1,79	64	7	57
Papa peruanita natural	Kilogramo		2,40	60	9	51
Papa peruanita procesada	Kilogramo	1,10	2,80	80	12	68
Papa Yungay natural	Kilogramo		1,10	120	13	107
Papa Yungay procesada	Kilogramo	0,70	1,29	60	5	55
Pepinillo	Kilogramo	0,60	0,99	528	83	445
Perejil	Unidad	0,68	0,90	160	14	146
Pimiento morrón	Kilogramo	2,60	3,99	312	33	279
Porro	Unidad	1,06	1,60	212	14	198
Rocoto norte	Unidad	0,30	0,40	195	15	180
Romero	Unidad	0,68	0,99	24	2	22
Tomate italiano	Kilogramo	0,90	2,30	300	26	274
Vanita americana	Kilogramo	1,30	2,99	100	9	91
Yacón	Kilogramo	2,41	3,15	40	3	37
Yuca amarilla	Kilogramo	1,60	2,99	208	30	178
Zanahoria	kilogramo	0,80	1,19	1 095	142	953
Zapallo italiano	unidad	0,90	1,99	400	45	355
Zapallo loche	kilogramo	3,36	4,99	390	47	343
Zapallo macre	kilogramo	2,70	3,99	768	98	670

Anexo 2. Ventas de febrero del año 2018

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,72	0,99	32	4	28
Ají limo	kilogramo	3,68	5,50	9	0	9
Ají mirasol	kilogramo	16,26	21,50	6	0	6
Ají verde	kilogramo	2,51	3,80	26	2	24
Ajo entero enmallado	kilogramo	3,80	5,99	36	5	31
Albahaca	unidad	0,62	0,90	200	26	174
Alcachofa	unidad	3,98	4,80	316	33	283
Apio	unidad	1,26	1,50	790	61	729
Arracacha	kilogramo	2,03	3,00	120	13	107
Arveja criolla	kilogramo	1,98	2,89	640	90	550
Arveja desvainada	kilogramo	5,20	7,99	560	123	437
Berenjena	unidad	1,39	2,10	38	3	35
Betarraga	unidad	1,60	2,30	140	11	129
Brócoli	kilogramo	2,70	4,80	320	26	294
Caigua	unidad	0,39	0,49	140	21	119
Camote amarillo	kilogramo	1,03	1,15	650	140	510
Camote morado	kilogramo	1,04	1,30	480	69	411
Cebolla roja	kilogramo	0,80	1,85	200	37	163
Cebollita china	unidad	1,21	1,70	180	22	158
Choclo serrano	unidad	1,83	2,30	200	42	158
Culantro	unidad	1,48	2,50	48	6	42
Col corazón	unidad	1,60	2,00	68	6	62
Espinaca	kilogramo	4,30	6,50	48	7	41
Frijol chino	kilogramo	3,07	3,90	58	8	50
Habas	kilogramo	2,07	2,70	100	9	91
Hierba buena	unidad	0,70	0,90	48	3	45
Hierba luisa	unidad	0,72	0,90	50	3	47
Huacatay	unidad	0,65	0,90	34	3	31
Kion	kilogramo	2,73	3,80	40	4	36
Lechuga americana	unidad	1,27	1,99	120	13	107
Lechuga crespita	unidad	1,00	1,89	178	17	161
Maíz morado	kilogramo	2,24	2,99	540	35	505
Olluco	kilogramo	2,47	3,30	240	32	208
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	280	42	238
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,66	2,60	200	18	182
Papa canchan natural	kilogramo	0,65	1,20	120	17	103

Papa canchan procesada	kilogramo		1,35	80	6	74
Papa molinera procesada	kilogramo		2,29	60	7	53
Papa molinera natural	kilogramo	0,90	1,89	78	9	69
Papa perricholi procesada	kilogramo		1,80	86	12	74
Papa perricholi natural	kilogramo	0,70	1,79	62	7	55
Papa peruanita natural	kilogramo		2,40	50	3	47
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,50	2,80	68	10	58
Papa yungay natural	kilogramo		1,10	140	16	124
Papa yungay procesada	kilogramo	0,57	1,29	48	4	44
Pepinillo	kilogramo	0,67	0,99	500	90	410
Perejil	unidad	0,64	0,90	140	11	129
Pimiento morrón	kilogramo	1,08	3,99	300	44	256
Poró	unidad	1,09	1,60	218	22	196
Rocoto norte	unidad	0,29	0,40	200	15	185
Romero	unidad	0,71	0,99	16	2	14
Tomate italiano	kilogramo	1,30	2,30	260	38	222
Vanita americana	kilogramo	1,50	2,99	120	13	107
Yacón	kilogramo	2,11	3,15	30	4	26
Yuca amarilla	kilogramo	1,59	2,99	180	12	168
Zanahoria	kilogramo	0,60	1,19	980	132	848
Zapallo italiano	unidad	0,94	1,99	400	51	349
Zapallo loche	kilogramo	3,41	4,99	360	27	333
Zapallo macre	kilogramo	1,92	3,99	740	95	645

Anexo 3. Ventas de marzo del año 2018

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,70	0,90	28	4	24
Ají limo	kilogramo	3,81	5,50	7	0	7
Ají mirasol	kilogramo	18,00	21,50	4	0	4
Ají verde	kilogramo	2,54	3,80	25	3	22
Ajo entero enmallado	kilogramo	2,03	3,99	34	3	31
Albahaca	unidad	0,67	0,99	176	27	149
Alcachofa	unidad	3,15	4,69	314	42	272
Apio	unidad	1,34	1,90	782	88	694
Arracacha	kilogramo	2,25	3,00	111	14	97
Arveja criolla	kilogramo	3,46	5,00	623	85	538
Arveja desvainada	kilogramo	6,00	9,00	513	70	443
Berenjena	unidad	1,58	2,10	29	4	25
Betarraga	unidad	1,70	2,30	131	11	120
Brócoli	kilogramo	3,68	4,99	312	31	281
Caigua	unidad	0,30	0,59	123	11	112
Camote amarillo	kilogramo	0,88	1,10	615	82	533
Camote morado	kilogramo	1,09	1,50	472	98	374
Cebolla roja	kilogramo	0,80	1,89	188	26	162
Cebollita china	unidad	1,55	2,00	163	31	132
Choclo serrano	unidad	1,56	2,30	178	39	139
Culantro	unidad	0,68	0,90	41	6	35
Col corazón	unidad	1,57	2,00	60	5	55
Espinaca	kilogramo	1,72	3,50	41	3	38
Frijol chino	kilogramo	2,98	3,90	54	6	48
Habas	kilogramo	2,10	2,70	88	11	77
Hierba buena	unidad	0,72	0,99	43	4	39
Hierba luisa	unidad	0,77	0,99	48	3	45
Huacatay	unidad	0,74	0,99	28	2	26
Kion	kilogramo	2,95	3,99	40	4	36
Lechuga americana	unidad	1,32	2,30	102	9	93
Lechuga crespita	unidad	0,80	1,89	145	20	125
Maíz morado	kilogramo	2,32	2,99	538	80	458
Olluco	kilogramo	2,60	3,30	229	29	200
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	266	27	239
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,44	2,60	182	12	170
Papa canchan natural	kilogramo		1,20	110	10	100
Papa canchan procesada	kilogramo	0,73	1,35	71	5	66

Papa molinera procesada	kilogramo		2,29	51	4	47
		1,00				
Papa molinera natural	kilogramo		1,89	61	9	52
Papa perricholi procesada	kilogramo		1,80	70	7	63
		0,70				
Papa perricholi natural	kilogramo		1,79	51	4	47
Papa peruanita natural	kilogramo		2,40	42	3	39
		1,11				
Papa peruanita procesada	kilogramo		2,80	61	7	54
Papa Yungay natural	kilogramo		1,10	120	18	102
		0,70				
Papa Yungay procesada	kilogramo		1,29	47	6	41
Pepinillo	kilogramo	1,40	1,75	453	57	396
Perejil	unidad	0,73	0,99	140	12	128
Pimiento Morrón	kilogramo	1,54	3,30	262	24	238
Poroto	unidad	1,14	1,60	176	21	155
Rocoto norte	unidad	0,29	0,40	177	15	162
Romero	unidad	0,76	0,99	16	1	15
Tomate italiano	kilogramo	1,84	2,30	240	34	206
Vanita americana	kilogramo	1,66	3,90	105	8	97
Yacón	kilogramo	2,33	3,15	26	3	23
Yuca amarilla	kilogramo	1,75	3,10	153	21	132
Zanahoria	kilogramo	0,80	1,80	899	110	789
Zapallo italiano	unidad	0,89	1,80	324	40	284
Zapallo loche	kilogramo	5,59	6,99	321	25	296
Zapallo macre	kilogramo	0,98	1,99	624	81	543

Anexo 4. Ventas de abril del año 2018

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,63	0,79	29	3	26
Ají limo	kilogramo	4,23	5,50	6	1	5
Ají mirasol	kilogramo	17,50	21,50	6	0	6
Ají verde	kilogramo	2,67	3,80	20	3	17
Ajo entero enmallado	kilogramo	1,76	3,99	28	3	25
Albahaca	unidad	0,40	0,59	177	37	140
Alcachofa	unidad	3,26	3,69	307	40	267
Apio	unidad	1,46	2,50	755	94	661

Arracacha	kilogramo	2,04	3,00	113	16	97
Arveja criolla	kilogramo	4,26	5,00	616	134	482
Arveja desvainada	kilogramo	9,56	14,00	547	69	478
Berenjena	unidad	1,62	2,10	38	4	34
Betarraga	unidad	1,53	2,30	128	18	110
Brócoli	kilogramo	2,19	3,99	289	41	248
Caigua	unidad	0,46	0,59	128	8	120
Camote amarillo	kilogramo	0,85	1,20	564	92	472
Camote morado	kilogramo	1,04	1,30	449	67	382
Cebolla roja	kilogramo	0,54	1,59	192	29	163
Cebollita china	unidad	1,29	1,85	164	21	143
Choclo serrano	unidad	1,73	2,30	185	28	157
Culantro	unidad	0,30	0,69	42	6	36
Col corazón	unidad	0,90	2,00	67	8	59
Espinaca	kilogramo	1,76	4,90	47	7	40
Frijol chino	kilogramo	2,58	3,90	48	7	41
Habas	kilogramo	1,95	2,70	78	11	67
Hierba buena	unidad	0,46	0,59	43	3	40
Hierba luisa	unidad	0,42	0,59	49	7	42
Huacatay	unidad	0,40	0,59	31	2	29
Kion	kilogramo	3,56	4,99	35	5	30
Lechuga americana	unidad	1,10	1,79	111	13	98
Lechuga crespita	unidad	0,90	1,45	160	19	141
Maíz morado	kilogramo	2,16	2,99	538	49	489
Olluco	kilogramo	2,39	3,30	240	21	219
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	267	18	249
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,20	2,60	168	13	155
Papa canchan natural	kilogramo		1,20	109	16	93
Papa canchan procesada	kilogramo	0,78	1,35	69	8	61
Papa molinera procesada	kilogramo		2,29	36	4	32
Papa molinera natural	kilogramo	1,00	1,89	74	5	69
Papa perricholi procesada	kilogramo		1,80	81	7	74
Papa perricholi natural	kilogramo	0,67	1,79	40	4	36
Papa peruanita natural	kilogramo	1,00	2,40	43	6	37

Papa peruana procesada	kilogramo		2,80	66	6	60
Papa yungay natural	kilogramo		1,39	125	15	110
Papa yungay procesada	kilogramo	0,74	1,29	42	3	39
Pepinillo	kilogramo	0,80	1,29	414	91	323
Perejil	unidad	0,40	0,59	106	13	93
Pimiento morrón	kilogramo	1,23	3,30	284	33	251
Poroto	unidad	0,72	0,99	200	15	185
Rocoto norte	unidad	0,28	0,40	172	23	149
Romero	unidad	0,44	0,59	11	0	11
Tomate italiano	kilogramo	1,87	2,40	258	19	239
Vanita americana	kilogramo	1,93	4,20	90	13	77
Yacón	kilogramo	2,43	3,15	25	3	22
Yuca amarilla	kilogramo	2,13	3,10	163	24	139
Zanahoria	kilogramo	0,44	1,80	939	142	797
Zapallo italiano	unidad	1,24	1,80	393	46	347
Zapallo loche	kilogramo	3,70	5,99	325	24	301
Zapallo macre	kilogramo	1,14	2,49	673	92	581

Anexo 5. Ventas de mayo del año 2018

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,61	0,79	25	3	22
Ají limo	kilogramo	3,64	5,50	9	1	8
Ají mirasol	kilogramo	15,03	21,50	5	1	4
Ají verde	kilogramo	2,52	3,80	19	2	17
Ajo entero enmallado	kilogramo	3,80	5,99	35	4	31
Albahaca	unidad	0,41	0,59	186	38	148
Alcachofa	unidad	3,29	3,80	289	31	258
Apio	unidad	1,20	1,50	751	50	701
Arracacha	kilogramo	2,32	3,00	106	10	96
Arveja criolla	kilogramo	3,81	5,00	632	87	545
Arveja desvainada	kilogramo	6,00	9,00	533	64	469
Berenjena	unidad	1,54	2,10	37	4	33
Betarraga	unidad	1,63	2,30	119	15	104
Brócoli	kilogramo	1,77	4,99	311	27	284
Caigua	unidad	0,39	0,59	120	16	104
Camote amarillo	kilogramo	0,75	1,00	630	123	507

Camote morado	kilogramo	1,06	1,60	452	55	397
Cebolla roja	kilogramo	0,47	1,59	179	30	149
Cebollita china	unidad	0,90	1,45	162	21	141
Choclo serrano	unidad	1,72	2,30	185	42	143
Culantro	unidad	0,43	0,69	48	3	45
Col corazón	unidad	1,39	2,00	68	8	60
Espinaca	kilogramo	1,87	4,90	40	4	36
Frijol chino	kilogramo	3,11	3,90	48	4	44
Habas	kilogramo	1,97	2,70	89	10	79
Hierba buena	unidad	0,45	0,59	45	6	39
Hierba luisa	unidad	0,43	0,59	44	5	39
Huacatay	unidad	0,47	0,59	32	3	29
Kion	kilogramo	3,58	4,99	37	4	33
Lechuga americana	unidad	1,75	2,79	115	15	100
Lechuga crespa	unidad	0,90	1,45	169	12	157
Maíz morado	kilogramo	2,25	2,99	508	66	442
Olluco	kilogramo	2,45	3,30	211	22	189
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	266	29	237
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,23	2,60	170	14	156
Papa canchan natural	kilogramo		1,20	109	10	99
Papa canchan procesada	kilogramo	0,82	1,35	78	9	69
Papa molinera procesada	kilogramo		2,29	36	4	32
Papa molinera natural	kilogramo	1,00	1,89	59	8	51
Papa perricholi procesada	kilogramo		1,80	83	8	75
Papa perricholi natural	kilogramo	0,77	1,79	59	4	55
Papa peruanita natural	kilogramo		2,40	50	5	45
Papa peruanita procesada	kilogramo	0,90	2,80	56	6	50
Papa yungay natural	kilogramo		1,39	115	8	107
Papa yungay procesada	kilogramo	0,78	1,29	41	3	38
Pepinillo	kilogramo	0,93	1,29	471	107	364
Perejil	unidad	0,46	0,59	134	20	114
Pimiento morrón	kilogramo	2,48	3,30	295	30	265
Poroto	unidad	0,71	0,99	206	25	181

Rocoto norte	unidad	0,30	0,40	199	26	173
Romero	unidad	0,39	0,59	8	0	8
Tomate italiano	kilogramo	1,89	2,30	229	24	205
Vanita americana	kilogramo	2,20	4,20	108	16	92
Yacón	kilogramo	2,49	3,15	29	4	25
Yuca amarilla	kilogramo	1,83	3,10	153	19	134
Zanahoria	kilogramo	0,62	1,80	859	107	752
Zapallo italiano	unidad	1,17	1,80	392	36	356
Zapallo loche	kilogramo	4,67	5,99	345	33	312
Zapallo macre	kilogramo	0,98	2,49	675	96	579

Anexo 6. Ventas de junio del año 2018

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,69	0,99	26	2	24
Ají limo	kilogramo	4,33	5,50	8	1	7
Ají mirasol	kilogramo	15,64	19,90	5	1	4
Ají verde	kilogramo	2,06	2,99	22	3	19
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,65	5,99	30	2	28
Albahaca	unidad	0,69	0,99	185	24	161
Alcachofa	unidad	3,99	4,69	289	38	251
Apio	unidad	0,65	1,50	788	55	733
Arracacha	kilogramo	2,65	3,35	115	17	98
Arveja criolla	kilogramo	3,41	4,99	626	112	514
Arveja desvainada	kilogramo	7,30	9,90	496	111	385
Berenjena	unidad	1,64	2,10	38	5	33
Betarraga	unidad	1,71	2,30	129	9	120
Brócoli	kilogramo	2,63	3,99	315	44	271
Caigua	unidad	0,30	0,59	129	13	116
Camote amarillo	kilogramo	0,80	0,99	575	72	503
Camote morado	kilogramo	0,98	1,40	468	91	377
Cebolla roja	kilogramo	0,69	1,69	176	36	140
Cebollita china	unidad	0,54	1,69	168	34	134
Choclo serrano	unidad	1,10	1,49	199	32	167
Culantro	unidad	0,38	0,99	45	6	39
Col corazón	unidad	0,90	1,50	56	5	51
Espinaca	kilogramo	2,00	2,99	47	5	42
Frijol chino	kilogramo	2,73	3,90	50	7	43
Habas	kilogramo	2,25	2,99	90	13	77
Hierba buena	unidad	0,66	0,99	41	6	35

Hierba luisa	unidad	0,75	0,99	47	3	44
Huacatay	unidad	0,70	0,99	33	3	30
Kion	kilogramo	4,58	5,99	31	2	29
Lechuga americana	unidad	2,75	3,49	102	14	88
Lechuga crespa	unidad	1,39	1,99	167	20	147
Maíz morado	kilogramo	2,08	3,99	524	62	462
Olluco	kilogramo	1,70	2,90	235	26	209
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	255	26	229
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,71	2,60	183	15	168
Papa canchan natural	kilogramo		1,45	114	13	101
Papa canchan procesada	kilogramo	0,85	1,80	58	5	53
Papa molinera procesada	kilogramo		2,29	36	4	32
Papa molinera natural	kilogramo	0,90	1,89	55	6	49
Papa perricholi procesada	kilogramo		1,80	82	8	74
Papa perricholi natural	kilogramo	0,71	1,79	60	7	53
Papa peruanita natural	kilogramo		2,40	42	3	39
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,08	2,80	48	7	41
Papa yungay natural	kilogramo		1,49	130	9	121
Papa yungay procesada	kilogramo	0,75	1,29	41	3	38
Pepinillo	kilogramo	1,39	2,10	487	85	402
Perejil	unidad	0,77	0,99	121	13	108
Pimiento morrón	kilogramo	2,09	4,99	283	18	265
Poroto	unidad	0,82	1,19	210	29	181
Rocoto norte	unidad	0,30	0,40	178	16	162
Romero	unidad	0,66	0,99	12	0	12
Tomate italiano	kilogramo	1,69	2,59	236	26	210
Vanita americana	kilogramo	3,49	4,99	105	13	92
Yacón	kilogramo	2,37	3,15	23	3	20
Yuca amarilla	kilogramo	1,52	3,10	155	19	136
Zanahoria	kilogramo	0,66	2,59	857	119	738
Zapallo italiano	unidad	1,55	1,80	348	21	327
Zapallo loche	kilogramo	3,39	4,99	330	27	303
Zapallo macre	kilogramo	1,41	2,59	677	99	578

Anexo 7. Ventas de julio del año 2018

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,60	0,99	32	4	28
Ají limo	kilogramo	3,89	5,50	9	1	8
Ají mirasol	kilogramo	15,24	19,90	4	0	4
Ají verde	kilogramo	2,21	2,99	26	3	23
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,71	5,99	33	2	31
Albahaca	unidad	0,66	0,99	180	36	144
Alcachofa	unidad	4,07	5,69	293	27	266
Apio	unidad	0,68	1,50	747	49	698
Arracacha	kilogramo	2,40	3,35	107	11	96
Arveja criolla	kilogramo	2,41	4,99	606	94	512
Arveja desvainada	kilogramo	5,80	9,90	548	110	438
Berenjena	unidad	1,54	2,10	36	5	31
Betarraga	unidad	1,70	2,30	131	18	113
Brócoli	kilogramo	3,11	3,99	311	23	288
Caigua	unidad	0,42	0,59	123	12	111
Camote amarillo	kilogramo	0,90	0,99	645	80	565
Camote morado	kilogramo	1,04	1,40	456	85	371
Cebolla roja	kilogramo	0,80	1,69	175	30	145
Cebollita china	unidad	0,69	1,69	170	22	148
Choclo serrano	unidad	1,00	1,49	192	36	156
Culantro	unidad	0,63	0,99	46	6	40
Col corazón	unidad	0,90	1,50	67	10	57
Espinaca	kilogramo	2,00	2,99	44	3	41
Frijol chino	kilogramo	2,90	3,90	55	7	48
Habas	kilogramo	2,09	2,99	89	9	80
Hierba buena	unidad	0,69	0,99	38	3	35
Hierba luisa	unidad	0,79	0,99	43	4	39
Huacatay	unidad	0,75	0,99	31	3	28
Kion	kilogramo	4,19	5,99	34	5	29
Lechuga americana	unidad	2,61	3,49	117	11	106
Lechuga crespata	unidad	1,55	1,99	149	14	135
Maíz morado	kilogramo	2,10	3,99	508	37	471
Olluco	kilogramo	1,13	2,90	215	19	196
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	278	26	252
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,96	2,60	186	21	165

Papa canchan natural	kilogramo		1,45	113	16	97
Papa canchan procesada	kilogramo	0,83	1,80	55	5	50
Papa molinera procesada	kilogramo		2,29	47	6	41
Papa molinera natural	kilogramo	1,20	1,89	72	10	62
Papa perricholi procesada	kilogramo		1,80	66	6	60
Papa perricholi natural	kilogramo	0,91	1,79	41	6	35
Papa peruanita natural	kilogramo		2,40	50	4	46
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,23	2,80	52	4	48
Papa yungay natural	kilogramo		1,49	129	17	112
Papa yungay procesada	kilogramo	0,77	1,29	45	3	42
Pepinillo	kilogramo	1,43	2,10	429	69	360
Perejil	unidad	0,71	0,99	109	11	98
Pimiento morrón	kilogramo	1,87	4,99	284	35	249
Poroto	unidad	0,93	1,19	216	26	190
Rocoto norte	unidad	0,30	0,40	187	18	169
Romero	unidad	0,71	0,99	6	0	6
Tomate italiano	kilogramo	2,37	2,59	233	19	214
Vanita americana	kilogramo	3,57	4,99	103	9	94
Yacón	kilogramo	2,20	3,15	22	0	22
Yuca amarilla	kilogramo	1,36	3,10	157	15	142
Zanahoria	kilogramo	0,90	2,59	936	142	794
Zapallo italiano	unidad	1,20	1,80	342	21	321
Zapallo loche	kilogramo	3,36	4,99	346	50	296
Zapallo macre	kilogramo	1,21	2,59	617	66	551

Anexo 8. Ventas de agosto del año 2018

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,76	0,99	27	2	25
Ají limo	kilogramo	4,25	5,70	8	1	7
Ají mirasol	kilogramo	15,72	19,90	3	0	3
Ají verde	kilogramo	2,73	3,60	21	3	18
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,69	5,99	27	2	25
Albahaca	unidad	0,69	0,99	181	39	142
Alcachofa	unidad	2,67	3,50	285	36	249
Apio	unidad	0,90	1,50	752	90	662
Arracacha	kilogramo	2,33	3,35	113	13	100
Arveja criolla	kilogramo	1,74	4,99	633	119	514
Arveja desvainada	kilogramo	3,60	7,99	559	97	462
Berenjena	unidad	1,44	1,85	37	5	32
Betarraga	unidad	1,59	2,30	115	13	102
Brócoli	kilogramo	2,19	2,99	303	20	283
Caigua	unidad	0,29	0,40	137	13	124
Camote amarillo	kilogramo	0,94	1,69	618	114	504
Camote morado	kilogramo	1,13	1,90	450	67	383
Cebolla roja	kilogramo	0,76	1,69	184	41	143
Cebollita china	unidad	0,60	1,79	167	30	137
Choclo serrano	unidad	1,38	1,79	190	37	153
Culantro	unidad	0,54	0,99	41	4	37
Col corazón	unidad	1,98	2,50	65	5	60
Espinaca	kilogramo	2,60	4,99	41	4	37
Frijol chino	kilogramo	3,08	4,50	54	8	46
Habas	kilogramo	2,16	2,99	93	9	84
Hierba buena	unidad	0,77	0,99	41	4	37
Hierba luisa	unidad	0,75	0,99	46	4	42
Huacatay	unidad	0,73	0,99	34	5	29
Kion	kilogramo	4,66	5,99	31	4	27
Lechuga americana	unidad	1,57	2,49	93	9	84
Lechuga crespita	unidad	1,20	1,99	160	18	142
Maíz morado	kilogramo	1,43	3,99	534	49	485
Olluco	kilogramo	1,20	3,20	238	26	212
Papa amarilla natural	kilogramo		2,40	269	25	244
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,80	2,60	189	12	177

Papa canchan natural	kilogramo		1,59	99	13	86
Papa canchan procesada	kilogramo	1,03	1,89	69	5	64
Papa molinera procesada	kilogramo		2,49	53	5	48
Papa molinera natural	kilogramo	1,56	2,10	67	6	61
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,20	72	5	67
Papa perricholi natural	kilogramo	0,84	1,80	61	7	54
Papa peruanita natural	kilogramo		2,50	43	3	40
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,29	2,80	61	8	53
Papa yungay natural	kilogramo		1,49	132	13	119
Papa yungay procesada	kilogramo	0,97	1,89	41	5	36
Pepinillo	kilogramo	1,55	2,25	420	73	347
Perejil	unidad	0,68	0,99	120	11	109
Pimiento morrón	kilogramo	1,75	4,99	253	37	216
Poroto	unidad	1,15	1,49	199	18	181
Rocoto norte	unidad	0,28	0,40	175	26	149
Romero	unidad	0,69	0,99	9	0	9
Tomate italiano	kilogramo	2,38	4,20	223	16	207
Vanita americana	kilogramo	3,09	4,99	108	7	101
Yacón	kilogramo	1,96	2,80	23	3	20
Yuca amarilla	kilogramo	1,33	3,49	158	12	146
Zanahoria	kilogramo	1,15	2,69	913	135	778
Zapallo italiano	unidad	1,80	2,50	358	43	315
Zapallo loche	kilogramo	3,35	4,99	319	42	277
Zapallo macre	kilogramo	0,85	2,59	731	76	655

Anexo 9. Ventas de septiembre del año 2018

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,68	0,99	25	3	22
Ají limo	kilogramo	3,89	5,70	9	0	9
Ají mirasol	kilogramo	15,45	19,90	3	0	3
Ají verde	kilogramo	2,42	3,60	20	2	18
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,47	5,99	30	2	28
Albahaca	unidad	0,79	0,99	178	39	139
Alcachofa	unidad	4,05	5,50	290	31	259
Apio	unidad	0,73	1,49	789	107	682
Arracacha	kilogramo	2,47	3,35	120	16	104
Arveja criolla	kilogramo	1,87	4,99	590	92	498
Arveja desvainada	kilogramo	4,30	7,99	477	89	388
Berenjena	unidad	1,33	1,85	28	4	24
Betarraga	unidad	2,02	2,99	140	19	121
Brócoli	kilogramo	2,15	2,99	313	41	272
Caigua	unidad	0,28	0,40	128	18	110
Camote amarillo	kilogramo	0,99	1,39	616	133	483
Camote morado	kilogramo	1,23	1,80	456	96	360
Cebolla roja	kilogramo	1,24	2,39	195	29	166
Cebollita china	unidad	0,90	1,79	178	36	142
Choclo serrano	unidad	1,32	1,79	198	36	162
Culantro	unidad	0,55	0,99	45	5	40
Col corazón	unidad	1,89	2,50	67	6	61
Espinaca	kilogramo	1,47	3,99	41	5	36
Frijol chino	kilogramo	2,98	4,50	47	7	40
Habas	kilogramo	2,30	2,99	92	8	84
Hierba buena	unidad	0,71	0,99	45	6	39
Hierba luisa	unidad	0,69	0,99	41	4	37
Huacatay	unidad	0,66	0,99	29	4	25
Kion	kilogramo	4,75	5,99	40	6	34
Lechuga americana	unidad	1,21	1,99	114	11	103
Lechuga crespa	unidad	0,90	1,80	168	11	157
Maíz morado	kilogramo	1,43	3,49	527	34	493
Olluco	kilogramo	1,20	3,49	211	31	180
Papa amarilla natural	kilogramo		2,99	265	16	249
Papa amarilla procesada	kilogramo	2,45	3,20	176	20	156

Papa canchan natural	kilogramo		1,89	115	11	104
Papa canchan procesada	kilogramo	1,03	1,99	62	4	58
Papa molinera procesada	kilogramo		2,89	55	5	50
Papa molinera natural	kilogramo	1,60	2,49	54	5	49
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,20	86	10	76
Papa perricholi natural	kilogramo	0,90	1,80	39	4	35
Papa peruanita natural	kilogramo		3,49	50	5	45
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,86	3,59	63	9	54
Papa yungay natural	kilogramo		1,79	121	15	106
Papa yungay procesada	kilogramo	1,17	1,89	41	6	35
Pepinillo	kilogramo	1,50	1,99	433	88	345
Perejil	unidad	0,74	0,99	123	10	113
Pimiento morrón	kilogramo	2,00	4,99	289	21	268
Poró	unidad	1,13	1,49	185	16	169
Rocoto norte	unidad	0,29	0,40	192	26	166
Romero	unidad	0,74	0,99	9	1	8
Tomate italiano	kilogramo	2,51	3,29	226	17	209
Vanita americana	kilogramo	1,82	4,49	114	9	105
Yacón	kilogramo	2,21	2,80	23	2	21
Yuca amarilla	kilogramo	1,39	3,49	172	14	158
Zanahoria	kilogramo	1,33	2,80	861	134	727
Zapallo italiano	unidad	1,20	2,50	345	22	323
Zapallo loche	kilogramo	3,37	4,99	352	33	319
Zapallo macre	kilogramo	0,97	2,59	658	77	581

Anexo 10. Ventas de octubre del año 2018

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,74	0,99	24	3	21
Ají limo	kilogramo	4,21	5,70	9	1	8
Ají mirasol	kilogramo	14,97	19,90	3	0	3
Ají verde	kilogramo	2,59	3,60	25	2	23
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,76	5,99	35	3	32
Albahaca	unidad	0,75	0,99	179	27	152
Alcachofa	unidad	3,20	3,90	296	20	276
Apio	unidad	0,98	2,49	782	87	695
Arracacha	kilogramo	2,57	3,35	114	9	105
Arveja criolla	kilogramo	1,84	4,99	612	89	523
Arveja desvainada	kilogramo	3,80	7,99	508	111	397
Berenjena	unidad	1,48	1,85	29	2	27
Betarraga	unidad	1,03	2,99	131	16	115
Brócoli	kilogramo	1,96	2,99	309	25	284
Caigua	unidad	0,20	0,40	122	16	106
Camote amarillo	kilogramo	1,17	1,49	579	103	476
Camote morado	kilogramo	1,15	1,60	454	82	372
Cebolla roja	kilogramo	1,59	2,39	182	24	158
Cebollita china	unidad	1,17	1,79	157	32	125
Choclo serrano	unidad	1,26	1,79	198	42	156
Culantro	unidad	0,73	0,99	43	3	40
Col corazón	unidad	1,69	2,50	58	4	54
Espinaca	kilogramo	1,35	3,99	45	3	42
Frijol chino	kilogramo	3,44	4,50	48	5	43
Habas	kilogramo	2,02	2,99	89	11	78
Hierba buena	unidad	0,80	0,99	41	5	36
Hierba luisa	unidad	0,80	0,99	43	6	37
Huacatay	unidad	0,80	0,99	30	3	27
Kion	kilogramo	4,36	5,99	40	4	36
Lechuga americana	unidad	1,17	1,99	98	6	92
Lechuga crespita	unidad	1,38	1,99	178	17	161
Maíz morado	kilogramo	1,59	3,49	523	49	474
Olluco	kilogramo	2,32	3,49	217	28	189
Papa amarilla natural	kilogramo		2,99	257	32	225
Papa amarilla procesada	kilogramo	2,48	3,20	180	18	162

Papa canchan natural	kilogramo		1,89	114	10	104
Papa canchan procesada	kilogramo	0,84	1,99	76	9	67
Papa molinera procesada	kilogramo		2,89	57	8	49
Papa molinera natural	kilogramo	1,89	2,49	69	5	64
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,20	82	5	77
Papa perricholi natural	kilogramo	0,97	1,80	60	8	52
Papa peruanita natural	kilogramo		3,49	48	7	41
Papa peruanita procesada	kilogramo	2,21	3,59	46	3	43
Papa yungay natural	kilogramo		1,79	116	9	107
Papa yungay procesada	kilogramo	1,04	1,89	44	3	41
Pepinillo	kilogramo	1,43	1,99	498	65	433
Perejil	unidad	0,76	0,99	139	11	128
Pimiento morrón	kilogramo	1,84	4,99	292	19	273
Poroto	unidad	1,10	1,49	208	19	189
Rocoto norte	unidad	0,31	0,40	185	12	173
Romero	unidad	0,68	0,99	8	1	7
Tomate italiano	kilogramo	2,25	3,29	253	23	230
Vanita americana	kilogramo	1,19	2,49	106	14	92
Yacón	kilogramo	2,24	2,80	20	3	17
Yuca amarilla	kilogramo	1,32	3,49	166	11	155
Zanahoria	kilogramo	0,97	2,80	926	117	809
Zapallo italiano	unidad	0,84	2,50	347	26	321
Zapallo loche	kilogramo	3,37	4,99	355	28	327
Zapallo macre	kilogramo	1,00	2,59	681	97	584

Anexo 11. Ventas de noviembre del año 2018

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,66	0,99	28	4	24
Ají limo	kilogramo	3,83	5,70	7	1	6
Ají mirasol	kilogramo	15,19	19,90	5	1	4
Ají verde	kilogramo	1,78	2,59	19	2	17
Ajo entero enmallado	kilogramo	3,39	4,99	34	3	31
Albahaca	unidad	0,77	0,99	176	30	146
Alcachofa	unidad	3,36	4,50	296	43	253
Apio	unidad	1,20	2,49	758	65	693
Arracacha	kilogramo	2,68	3,35	110	9	101
Arveja criolla	kilogramo	2,60	3,99	578	102	476
Arveja desvainada	kilogramo	4,00	7,99	550	75	475
Berenjena	unidad	1,36	1,85	28	3	25
Betarraga	unidad	1,20	2,99	117	8	109
Brócoli	kilogramo	2,01	2,49	304	28	276
Caigua	unidad	0,30	0,40	128	13	115
Camote amarillo	kilogramo	1,21	1,99	628	114	514
Camote morado	kilogramo	1,02	1,40	467	95	372
Cebolla roja	kilogramo	1,02	3,15	197	29	168
Cebollita china	unidad	0,60	0,99	177	26	151
Choclo serrano	unidad	1,12	1,59	200	27	173
Culantro	unidad	0,39	0,99	42	6	36
Col corazón	unidad	1,80	2,50	57	4	53
Espinaca	kilogramo	2,32	2,99	44	4	40
Frijol chino	kilogramo	3,33	4,50	55	4	51
Habas	kilogramo	2,27	2,99	82	12	70
Hierba buena	unidad	0,75	0,99	40	5	35
Hierba luisa	unidad	0,67	0,99	40	4	36
Huacatay	unidad	0,69	0,99	32	4	28
Kion	kilogramo	4,10	5,99	35	5	30
Lechuga americana	unidad	1,18	1,49	96	14	82
Lechuga crespá	unidad	1,08	1,59	141	9	132
Maíz morado	kilogramo	1,54	3,49	506	49	457
Olluco	kilogramo	2,55	3,49	225	14	211
Papa amarilla natural	kilogramo	2,51	2,99	278	36	242

Papa amarilla procesada	kilogramo		3,20	198	18	180
Papa canchan natural	kilogramo		1,89	98	12	86
Papa canchan procesada	kilogramo	0,94	1,99	58	7	51
Papa molinera procesada	kilogramo		2,89	54	4	50
Papa molinera natural	kilogramo	1,87	2,49	75	7	68
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,20	80	11	69
Papa perricholi natural	kilogramo	0,77	1,80	47	5	42
Papa peruanita natural	kilogramo		3,49	42	5	37
Papa peruanita procesada	kilogramo	2,22	3,59	60	5	55
Papa yungay natural	kilogramo		1,79	140	17	123
Papa yungay procesada	kilogramo	0,77	1,89	46	5	41
Pepinillo	kilogramo	1,45	1,99	465	105	360
Perejil	unidad	0,69	0,99	126	8	118
Pimiento morrón	kilogramo	2,94	4,99	296	39	257
Porro	unidad	1,08	1,49	216	26	190
Rocoto norte	unidad	0,29	0,40	183	14	169
Romero	unidad	0,71	0,99	14	2	12
Tomate italiano	kilogramo	2,03	2,49	243	16	227
Vanita americana	kilogramo	1,19	3,49	114	9	105
Yacón	kilogramo	1,96	2,80	23	3	20
Yuca amarilla	kilogramo	1,31	3,49	167	24	143
Zanahoria	kilogramo	1,70	2,80	872	90	782
Zapallo italiano	unidad	1,92	2,50	386	30	356
Zapallo loche	kilogramo	5,54	7,99	337	29	308
Zapallo macre	kilogramo	0,85	2,59	643	73	570

Anexo 12. Ventas de diciembre del año 2018

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,75	0,99	29	2	27
Ají limo	kilogramo	3,97	5,70	6	1	5
Ají mirasol	kilogramo	14,63	19,90	6	1	5
Ají verde	kilogramo	3,03	3,90	24	2	22
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,44	5,99	29	4	25
Albahaca	unidad	0,78	0,99	195	39	156
Alcachofa	unidad	4,00	3,99	307	45	262
Apio	unidad	1,03	2,25	753	61	692
Arracacha	kilogramo	2,72	3,50	118	12	106
Arveja criolla	kilogramo	2,66	4,99	579	93	486
Arveja desvainada	kilogramo	4,00	9,20	508	93	415
Berenjena	unidad	1,23	1,85	29	2	27
Betarraga	unidad	1,62	2,99	134	14	120
Brócoli	kilogramo	1,80	3,90	311	21	290
Caigua	unidad	0,27	0,40	116	7	109
Camote amarillo	kilogramo	1,33	2,40	585	76	509
Camote morado	kilogramo	0,90	1,89	453	58	395
Cebolla roja	kilogramo	1,92	3,50	196	31	165
Cebollita china	unidad	1,78	2,10	161	25	136
Choclo serrano	unidad	1,37	1,99	194	36	158
Culantro	unidad	0,65	0,99	43	4	39
Col corazón	unidad	1,51	2,00	67	10	57
Espinaca	kilogramo	3,79	5,50	45	4	41
Frijol chino	kilogramo	3,43	4,50	46	3	43
Habas	kilogramo	2,63	3,30	92	8	84
Hierba buena	unidad	0,73	0,99	38	4	34
Hierba luisa	unidad	0,74	0,99	44	3	41
Huacatay	unidad	0,66	0,99	31	4	27
Kion	kilogramo	4,58	6,90	40	3	37
Lechuga americana	unidad	1,17	2,30	96	8	88
Lechuga crespa	unidad	1,00	1,99	155	17	138
Maíz morado	kilogramo	1,81	3,20	523	58	465
Olluco	kilogramo	2,50	3,49	240	31	209
Papa amarilla natural	kilogramo		3,60	268	31	237
Papa amarilla procesada	kilogramo	3,06	3,90	166	11	155
Papa canchan natural	kilogramo	0,90	1,89	95	12	83

Papa canchan procesada	kilogramo		1,99	66	7	59
Papa molinera procesada	kilogramo		2,89	56	6	50
Papa molinera natural	kilogramo	1,74	2,50	53	7	46
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	68	6	62
Papa perricholi natural	kilogramo	0,80	1,99	47	7	40
Papa peruanita natural	kilogramo		3,80	45	6	39
Papa peruanita procesada	kilogramo	2,83	3,99	54	7	47
Papa yungay natural	kilogramo		1,99	122	14	108
Papa yungay procesada	kilogramo	1,05	2,30	44	6	38
Pepinillo	kilogramo	1,53	1,99	418	73	345
Perejil	unidad	0,71	0,99	132	8	124
Pimiento morrón	kilogramo	1,70	3,99	259	17	242
Poroto	unidad	1,35	1,89	210	17	193
Rocoto norte	unidad	0,59	0,80	185	14	171
Romero	unidad	0,70	0,99	11	1	10
Tomate italiano	kilogramo	1,45	2,69	223	29	194
Vanita americana	kilogramo	1,69	4,49	109	12	97
Yacón	kilogramo	2,02	2,80	20	3	17
Yuca amarilla	kilogramo	1,33	3,49	173	14	159
Zanahoria	kilogramo	0,72	2,20	899	120	779
Zapallo italiano	unidad	1,02	2,50	348	24	324
Zapallo loche	kilogramo	6,29	7,99	356	43	313
Zapallo macre	kilogramo	1,06	2,59	614	72	542

Anexo 13. Ventas de enero del año 2019

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,77	0,99	19	2	17
Ají limo	kilogramo	4,16	5,70	3	1	2
Ají mirasol	kilogramo	15,04	19,90	5	1	4
Ají verde	kilogramo	3,08	3,99	21	3	18
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,38	5,99	27	2	25
Albahaca	unidad	0,78	0,99	186	29	157
Alcachofa	unidad	4,58	5,30	306	44	262
Apio	unidad	1,19	2,49	725	95	630
Arracacha	kilogramo	2,72	3,80	114	17	97
Arveja criolla	kilogramo	2,17	4,99	510	111	399
Arveja desvainada	kilogramo	5,40	9,99	490	104	386
Berenjena	unidad	1,97	2,49	24	3	21
Betarraga	unidad	1,69	2,99	132	18	114
Brócoli	kilogramo	3,00	4,90	295	34	261
Caigua	unidad	0,30	0,40	92	7	85
Camote amarillo	kilogramo	1,42	1,80	503	90	413
Camote morado	kilogramo	0,88	1,89	434	90	344
Cebolla roja	kilogramo	1,18	3,50	196	27	169
Cebollita china	unidad	1,28	2,29	151	19	132
Choclo serrano	unidad	1,70	2,20	182	26	156
Culantro	unidad	0,38	0,99	40	4	36
Col corazón	unidad	1,55	2,00	55	4	51
Espinaca	kilogramo	3,60	4,90	40	4	36
Frijol chino	kilogramo	3,36	4,50	37	4	33
Habas	kilogramo	2,40	3,45	81	7	74
Hierba buena	unidad	0,67	0,99	37	3	34
Hierba luisa	unidad	0,67	0,99	40	5	35
Huacatay	unidad	0,70	0,99	26	3	23
Kion	kilogramo	6,75	9,90	40	6	34
Lechuga americana	unidad	1,43	2,69	96	9	87
Lechuga crespa	unidad	0,90	1,99	118	8	110
Maíz morado	kilogramo	1,97	3,19	522	45	477
Olluco	kilogramo	3,53	4,48	219	32	187
Papa amarilla natural	kilogramo	2,67	3,60	265	24	241
Papa amarilla procesada	kilogramo		3,90	166	10	156

Papa canchan natural	kilogramo		1,89	86	9	77
Papa canchan procesada	kilogramo	1,11	1,99	54	7	47
Papa molinera procesada	kilogramo		2,99	56	5	51
Papa molinera natural	kilogramo	2,10	2,89	42	4	38
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	62	4	58
Papa perricholi natural	kilogramo	1,13	1,99	43	6	37
Papa peruanita natural	kilogramo		3,30	38	3	35
Papa peruanita procesada	kilogramo	2,43	3,99	40	4	36
Papa yungay natural	kilogramo		1,99	111	8	103
Papa yungay procesada	kilogramo	1,23	2,30	35	5	30
Pepinillo	kilogramo	1,63	2,40	411	68	343
Perejil	unidad	0,69	0,99	113	7	106
Pimiento morrón	kilogramo	2,65	4,99	220	21	199
Poroto	unidad	1,26	1,89	171	11	160
Rocoto norte	unidad	0,62	0,80	175	21	154
Romero	unidad	0,75	0,99	5	1	4
Tomate italiano	kilogramo	1,44	2,99	213	20	193
Vanita americana	kilogramo	2,09	4,49	76	10	66
Yacón	kilogramo	2,15	2,80	14	1	13
Yuca amarilla	kilogramo	1,45	3,49	167	13	154
Zanahoria	kilogramo	0,74	2,99	827	109	718
Zapallo italiano	unidad	1,14	2,50	334	46	288
Zapallo loche	kilogramo	5,55	7,99	311	42	269
Zapallo macre	kilogramo	2,06	2,99	598	86	512

Anexo 14. Ventas de febrero del año 2019

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,73	0,99	20	2	18
Ají limo	kilogramo	3,99	5,70	4	1	3
Ají mirasol	kilogramo	15,78	19,90	5	1	4
Ají verde	kilogramo	3,15	3,99	23	3	20
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,31	5,99	22	2	20
Albahaca	unidad	0,66	0,99	182	36	146
Alcachofa	unidad	4,28	4,90	286	29	257
Apio	unidad	2,34	2,89	746	72	674
Arracacha	kilogramo	2,78	3,80	115	7	108
Arveja criolla	kilogramo	2,76	4,99	535	86	449
Arveja desvainada	kilogramo	5,00	9,99	454	67	387
Berenjena	unidad	1,98	2,49	19	2	17
Betarraga	unidad	1,90	2,99	133	15	118
Brócoli	kilogramo	2,59	4,90	299	29	270
Caigua	unidad	0,29	0,40	97	7	90
Camote amarillo	kilogramo	1,68	2,20	580	86	494
Camote morado	kilogramo	0,94	1,89	431	75	356
Cebolla roja	kilogramo	1,32	3,50	191	43	148
Cebollita china	unidad	2,50	2,29	155	26	129
Choclo serrano	unidad	1,70	2,20	168	26	142
Culantro	unidad	0,60	0,99	41	6	35
Col corazón	unidad	1,42	2,00	61	9	52
Espinaca	kilogramo	1,89	2,90	41	6	35
Frijol chino	kilogramo	3,12	4,50	46	3	43
Habas	kilogramo	2,39	3,45	92	11	81
Hierba buena	unidad	0,66	0,99	37	5	32
Hierba luisa	unidad	0,69	0,99	36	3	33
Huacatay	unidad	0,69	0,99	27	3	24
Kion	kilogramo	7,31	9,90	39	4	35
Lechuga americana	unidad	1,69	2,69	86	8	78
Lechuga crespa	unidad	1,36	1,99	131	19	112
Maíz morado	kilogramo	3,03	4,19	522	69	453
Olluco	kilogramo	2,96	4,48	225	14	211
Papa amarilla natural	kilogramo		3,60	249	24	225
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,95	3,90	153	16	137

Papa canchan natural	kilogramo		1,89	88	8	80
Papa canchan procesada	kilogramo	1,47	1,99	47	7	40
Papa molinera procesada	kilogramo		2,99	46	4	42
Papa molinera natural	kilogramo	2,09	2,89	52	4	48
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	62	7	55
Papa perricholi natural	kilogramo	1,40	1,99	23	3	20
Papa peruanita natural	kilogramo		3,80	35	3	32
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,87	3,99	38	4	34
Papa yungay natural	kilogramo		1,99	108	9	99
Papa yungay procesada	kilogramo	1,04	2,30	41	4	37
Pepinillo	kilogramo	1,73	2,40	391	55	336
Perejil	unidad	0,70	0,99	131	11	120
Pimiento morrón	kilogramo	2,46	4,99	225	23	202
Poroto	unidad	1,26	1,89	169	25	144
Rocoto norte	unidad	0,57	0,80	166	13	153
Romero	unidad	0,76	0,99	11	1	10
Tomate italiano	kilogramo	1,98	2,99	190	18	172
Vanita americana	kilogramo	1,77	3,49	108	13	95
Yacón	kilogramo	1,94	2,80	18	2	16
Yuca amarilla	kilogramo	1,35	3,49	156	22	134
Zanahoria	kilogramo	0,53	2,99	881	105	776
Zapallo italiano	unidad	1,34	2,50	274	38	236
Zapallo loche	kilogramo	6,06	7,99	331	48	283
Zapallo macre	kilogramo	1,37	2,99	594	65	529

Anexo 15. Ventas de marzo del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,69	0,99	22	2	20
Ají limo	kilogramo	4,32	5,70	6	1	5
Ají mirasol	kilogramo	14,99	19,90	6	1	5
Ají verde	kilogramo	3,15	4,50	19	2	17
Ajo entero enmallado	kilogramo	5,54	6,99	23	2	21
Albahaca	unidad	0,72	0,99	186	27	159
Alcachofa	unidad	4,30	4,80	290	20	270
Apio	unidad	3,02	3,80	748	103	645
Arracacha	kilogramo	2,70	3,80	115	16	99
Arveja criolla	kilogramo	3,95	5,99	559	87	472
Arveja desvainada	kilogramo	6,10	12,00	508	102	406
Berenjena	unidad	1,87	2,49	21	2	19
Betarraga	unidad	1,45	2,99	124	8	116
Brócoli	kilogramo	2,67	4,90	302	41	261
Caigua	unidad	0,30	0,40	116	7	109
Camote amarillo	kilogramo	1,54	2,50	523	79	444
Camote morado	kilogramo	0,95	2,30	434	86	348
Cebolla roja	kilogramo	1,44	3,50	184	39	145
Cebollita china	unidad	0,80	2,50	139	28	111
Choclo serrano	unidad	1,46	2,20	168	22	146
Culantro	unidad	0,40	0,99	38	4	34
Col corazón	unidad	1,50	2,00	67	5	62
Espinaca	kilogramo	2,32	3,90	42	3	39
Frijol chino	kilogramo	3,73	4,89	41	5	36
Habas	kilogramo	2,66	3,45	73	9	64
Hierba buena	unidad	0,79	0,99	28	3	25
Hierba luisa	unidad	0,67	0,99	44	3	41
Huacatay	unidad	0,69	0,99	28	2	26
Kion	kilogramo	7,68	9,90	31	4	27
Lechuga americana	unidad	1,58	2,99	74	9	65
Lechuga crespita	unidad	1,00	2,50	118	8	110
Maíz morado	kilogramo	3,37	4,99	512	67	445
Olluco	kilogramo	3,17	4,48	210	31	179
Papa amarilla natural	kilogramo		3,60	258	20	238
Papa amarilla procesada	kilogramo	2,17	3,90	163	24	139

Papa canchan natural	kilogramo		1,89	87	10	77
Papa canchan procesada	kilogramo	1,52	2,20	54	8	46
Papa molinera procesada	kilogramo		3,10	45	4	41
Papa molinera natural	kilogramo	2,16	2,89	47	5	42
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	55	7	48
Papa perricholi natural	kilogramo	1,33	1,99	27	3	24
Papa peruanita natural	kilogramo		3,80	45	5	40
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,99	3,99	43	6	37
Papa yungay natural	kilogramo		2,20	104	12	92
Papa yungay procesada	kilogramo	1,30	2,50	37	5	32
Pepinillo	kilogramo	1,87	2,69	360	68	292
Perejil	unidad	0,78	0,99	110	8	102
Pimiento morrón	kilogramo	2,62	5,99	223	14	209
Poroto	unidad	1,53	1,99	208	17	191
Rocoto norte	unidad	0,61	0,80	185	25	160
Romero	unidad	0,75	0,99	7	1	6
Tomate italiano	kilogramo	1,76	3,60	181	26	155
Vanita americana	kilogramo	2,31	5,99	80	10	70
Yacón	kilogramo	2,01	2,80	19	2	17
Yuca amarilla	kilogramo	1,46	3,49	156	16	140
Zanahoria	kilogramo	0,59	2,99	847	110	737
Zapallo italiano	unidad	1,44	2,50	281	40	241
Zapallo loche	kilogramo	6,19	7,99	344	44	300
Zapallo macre	kilogramo	1,00	2,99	563	66	497

Anexo 16. Ventas de abril del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,68	0,99	23	2	21
Ají limo	kilogramo	4,29	5,70	5	1	4
Ají mirasol	kilogramo	14,76	19,90	5	1	4
Ají verde	kilogramo	3,07	4,50	19	2	17
Ajo entero enmallado	kilogramo	5,39	6,99	22	2	20
Albahaca	unidad	0,68	0,99	176	32	144
Alcachofa	unidad	4,20	4,99	280	22	258
Apio	unidad	2,48	3,50	741	63	678
Arracacha	kilogramo	2,55	3,80	114	15	99
Arveja criolla	kilogramo	3,55	5,99	520	74	446
Arveja desvainada	kilogramo	6,50	12,00	488	112	376
Berenjena	unidad	1,89	2,49	28	4	24
Betarraga	unidad	1,27	2,99	109	13	96
Brócoli	kilogramo	2,73	4,90	291	28	263
Caigua	unidad	0,20	0,40	100	11	89
Camote amarillo	kilogramo	1,11	2,50	509	80	429
Camote morado	kilogramo	1,05	2,30	430	75	355
Cebolla roja	kilogramo	2,07	3,50	191	27	164
Cebollita china	unidad	0,90	2,50	154	29	125
Choclo serrano	unidad	1,75	2,20	168	36	132
Culantro	unidad	0,40	0,99	39	3	36
Col corazón	unidad	1,40	2,00	66	7	59
Espinaca	kilogramo	3,31	5,90	40	6	34
Frijol chino	kilogramo	3,87	4,89	45	4	41
Habas	kilogramo	2,60	3,45	77	8	69
Hierba buena	unidad	0,76	0,99	32	2	30
Hierba luisa	unidad	0,67	0,99	35	3	32
Huacatay	unidad	0,76	0,99	27	2	25
Kion	kilogramo	6,93	9,90	39	3	36
Lechuga americana	unidad	1,31	2,99	85	6	79
Lechuga crespa	unidad	1,00	2,50	137	12	125
Maíz morado	kilogramo	2,90	4,99	515	66	449
Olluco	kilogramo	3,22	4,48	228	23	205
Papa amarilla natural	kilogramo		3,60	241	33	208
Papa amarilla procesada	kilogramo	2,10	3,90	144	11	133

Papa canchan natural	kilogramo		1,89	84	8	76
Papa canchan procesada	kilogramo	1,34	1,99	66	7	59
Papa molinera procesada	kilogramo		2,99	42	6	36
Papa molinera natural	kilogramo	2,12	2,89	29	2	27
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	57	6	51
Papa perricholi natural	kilogramo	1,37	1,99	27	3	24
Papa peruanita natural	kilogramo		3,80	38	3	35
Papa peruanita procesada	kilogramo	2,02	3,99	47	5	42
Papa yungay natural	kilogramo		2,20	117	11	106
Papa yungay procesada	kilogramo	1,19	2,50	39	4	35
Pepinillo	kilogramo	2,04	2,69	364	48	316
Perejil	unidad	0,75	0,99	124	12	112
Pimiento morrón	kilogramo	2,79	4,99	211	31	180
Poró	unidad	1,33	1,99	201	19	182
Rocoto norte	unidad	0,58	0,80	182	19	163
Romero	unidad	0,72	0,99	5	1	4
Tomate italiano	kilogramo	1,59	3,60	182	13	169
Vanita americana	kilogramo	2,20	5,99	81	9	72
Yacón	kilogramo	2,03	2,80	14	1	13
Yuca amarilla	kilogramo	1,38	3,49	143	19	124
Zanahoria	kilogramo	1,21	2,99	803	117	686
Zapallo italiano	unidad	1,01	2,50	308	34	274
Zapallo loche	kilogramo	5,44	7,99	345	23	322
Zapallo macre	kilogramo	0,95	2,30	572	80	492

Anexo 17. Ventas de mayo del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,67	0,99	21	3	18
Ají limo	kilogramo	4,44	5,70	6	1	5
Ají mirasol	kilogramo	13,33	19,90	5	1	4
Ají verde	kilogramo	2,46	3,20	20	2	18
Ajo entero enmallado	kilogramo	4,65	5,99	29	4	25
Albahaca	unidad	0,76	0,99	178	24	154
Alcachofa	unidad	3,80	4,25	280	31	249
Apio	unidad	1,38	3,50	746	45	701
Arracacha	kilogramo	2,80	4,00	105	7	98
Arveja criolla	kilogramo	2,25	3,80	579	101	478
Arveja desvainada	kilogramo	6,00	9,00	459	57	402
Berenjena	unidad	0,99	1,50	26	2	24
Betarraga	unidad	1,01	2,99	129	12	117
Brócoli	kilogramo	2,11	4,00	307	44	263
Caigua	unidad	0,20	0,40	116	13	103
Camote amarillo	kilogramo	0,92	1,90	569	100	469
Camote morado	kilogramo	1,03	2,20	450	71	379
Cebolla roja	kilogramo	1,68	3,20	172	21	151
Cebollita china	unidad	0,80	2,20	152	19	133
Choclo serrano	unidad	1,52	2,20	170	27	143
Culantro	unidad	0,37	0,99	40	5	35
Col corazón	unidad	1,57	2,30	67	7	60
Espinaca	kilogramo	2,74	4,99	42	4	38
Frijol chino	kilogramo	3,47	4,50	34	4	30
Habas	kilogramo	2,33	3,20	90	12	78
Hierba buena	unidad	0,73	0,99	29	3	26
Hierba luisa	unidad	0,77	1,00	35	3	32
Huacatay	unidad	0,74	0,99	31	4	27
Kion	kilogramo	5,40	6,90	39	4	35
Lechuga americana	unidad	1,28	2,40	76	7	69
Lechuga crespa	unidad	0,90	2,29	154	16	138
Maíz morado	kilogramo	2,33	4,99	496	36	460
Olluco	kilogramo	2,82	4,20	229	32	197
Papa amarilla natural	kilogramo		2,90	243	24	219
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,82	3,20	164	22	142
Papa canchan natural	kilogramo		1,89	78	10	68
Papa canchan procesada	kilogramo	1,03	1,99	56	5	51

Papa molinera procesada	kilogramo	2,04	3,20	56	7	49
Papa molinera natural	kilogramo		2,99	34	5	29
Papa perricholi procesada	kilogramo	0,85	2,50	62	5	57
Papa perricholi natural	kilogramo		2,10	43	6	37
Papa peruana natural	kilogramo	1,39	3,20	41	6	35
Papa peruana procesada	kilogramo		3,50	33	4	29
Papa yungay natural	kilogramo	0,98	2,00	104	15	89
Papa yungay procesada	kilogramo		2,50	38	5	33
Pepinillo	kilogramo	1,71	2,20	404	56	348
Perejil	unidad	0,67	0,99	106	13	93
Pimiento morrón	kilogramo	3,14	5,99	202	25	177
Poroto	unidad	0,60	0,80	173	18	155
Rocoto norte	unidad	0,56	0,80	180	12	168
Romero	unidad	0,70	0,99	2	1	1
Tomate italiano	kilogramo	1,14	3,35	218	31	187
Vanita americana	kilogramo	1,27	5,99	89	10	79
Yacón	kilogramo	1,86	2,80	14	2	12
Yuca amarilla	kilogramo	1,24	3,49	144	21	123
Zanahoria	kilogramo	1,17	2,50	841	87	754
Zapallo italiano	unidad	1,19	2,50	348	52	296
Zapallo loche	kilogramo	4,05	6,00	354	32	322
Zapallo macre	kilogramo	0,90	2,20	549	60	489

Anexo 18. Ventas de junio del año 2019

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,75	0,99	25	2	23
Ají limo	kilogramo	3,84	5,70	6	1	5
Ají mirasol	kilogramo	13,62	19,90	5	1	4
Ají verde	kilogramo	2,24	2,99	23	2	21
Ajo entero enmallado	kilogramo	6,00	7,99	21	2	19
Albahaca	unidad	0,70	0,99	192	32	160
Alcachofa	unidad	3,02	4,25	287	24	263
Apio	unidad	1,59	3,50	751	109	642
Arracacha	kilogramo	2,93	3,99	111	8	103
Arveja criolla	kilogramo	1,94	2,49	561	75	486
Arveja desvainada	kilogramo	4,50	7,90	470	64	406
Berenjena	unidad	1,16	1,50	24	3	21

Betarraga	unidad	1,30	2,99	109	10	99
Brócoli	kilogramo	2,28	4,90	281	24	257
Caigua	unidad	0,30	0,40	103	7	96
Camote amarillo	kilogramo	1,10	1,50	578	122	456
Camote morado	kilogramo	1,27	1,99	431	56	375
Cebolla roja	kilogramo	1,90	2,49	170	22	148
Cebollita china	unidad	1,20	1,99	161	22	139
Choclo serrano	unidad	1,49	1,99	191	27	164
Culantro	unidad	0,60	0,99	36	4	32
Col corazón	unidad	1,45	1,90	65	9	56
Espinaca	kilogramo	2,91	3,99	37	5	32
Frijol chino	kilogramo	1,50	2,50	46	5	41
Habas	kilogramo	2,20	2,99	69	9	60
Hierba buena	unidad	0,74	0,99	34	4	30
Hierba luisa	unidad	0,79	0,99	35	5	30
Huacatay	unidad	0,70	0,99	26	3	23
Kion	kilogramo	3,94	4,99	30	2	28
Lechuga americana	unidad	1,80	2,99	71	10	61
Lechuga crespa	unidad	1,39	1,99	118	15	103
Maíz morado	kilogramo	1,34	2,40	512	76	436
Olluco	kilogramo	2,66	3,90	226	28	198
Papa amarilla natural	kilogramo		2,50	240	28	212
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,55	2,90	157	10	147
Papa canchan natural	kilogramo		1,89	84	7	77
Papa canchan procesada	kilogramo	1,21	1,99	53	6	47
Papa molinera procesada	kilogramo		2,99	53	7	46
Papa molinera natural	kilogramo	2,12	2,89	31	4	27
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	56	5	51
Papa perricholi natural	kilogramo	1,15	1,99	44	3	41
Papa peruanita natural	kilogramo		2,90	43	4	39
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,37	3,00	51	4	47
Papa yungay natural	kilogramo		1,90	118	9	109
Papa yungay procesada	kilogramo	0,90	2,20	38	4	34
Pepinillo	kilogramo	1,53	1,99	418	70	348
Perejil	unidad	0,78	0,99	114	16	98
Pimienta morrón	kilogramo	2,19	5,99	228	34	194
Poroto	unidad	0,55	0,80	190	24	166
Rocoto norte	unidad	1,60	2,40	150	14	136
Romero	unidad	0,67	0,99	5	1	4

Tomate italiano	kilogramo	1,15	1,99	211	29	182
Vanita americana	kilogramo	1,49	2,99	74	11	63
Yacón	kilogramo	2,21	2,80	16	2	14
Yuca amarilla	kilogramo	1,09	2,49	145	12	133
Zanahoria	kilogramo	1,10	1,99	831	131	700
Zapallo italiano	unidad	2,15	2,50	289	37	252
Zapallo loche	kilogramo	3,44	4,99	353	27	326
Zapallo macre	kilogramo	0,98	2,99	587	62	525

Anexo 19. Ventas de julio del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,76	0,99	23	2	21
Ají limo	kilogramo	4,56	5,70	4	1	3
Ají mirasol	kilogramo	15,80	19,90	6	1	5
Ají verde	kilogramo	2,23	3,20	21	2	19
Ajo entero enmallado	kilogramo	5,07	7,99	26	3	23
Albahaca	unidad	0,67	0,99	172	33	139
Alcachofa	unidad	3,07	4,20	283	25	258
Apio	unidad	1,49	2,50	751	109	642
Arracacha	kilogramo	3,01	4,00	95	8	87
Arveja criolla	kilogramo	2,29	3,80	532	95	437
Arveja desvainada	kilogramo	5,50	9,00	428	98	330
Berenjena	unidad	1,14	1,50	22	3	19
Betarraga	unidad	1,40	2,99	124	12	112
Brócoli	kilogramo	1,90	3,20	297	28	269
Caigua	unidad	0,30	0,40	101	11	90
Camote amarillo	kilogramo	1,10	1,90	554	83	471
Camote morado	kilogramo	1,29	2,20	450	84	366
Cebolla roja	kilogramo	1,72	3,20	191	31	160
Cebollita china	unidad	0,90	2,20	152	29	123
Choclo serrano	unidad	1,20	2,20	185	32	153
Culantro	unidad	0,70	0,99	42	3	39
Col corazón	unidad	1,62	2,30	57	7	50
Espinaca	kilogramo	3,65	4,99	44	6	38
Frijol chino	kilogramo	1,50	2,50	40	4	36
Habas	kilogramo	2,32	3,20	89	8	81
Hierba buena	unidad	0,67	0,99	29	3	26
Hierba luisa	unidad	0,71	1,00	42	6	36
Huacatay	unidad	0,77	0,99	28	3	25

Kion	kilogramo	2,68	4,90	40	5	35
Lechuga americana	unidad	1,44	2,40	91	11	80
Lechuga crespa	unidad	1,00	2,29	148	22	126
Maíz morado	kilogramo	1,52	2,99	501	71	430
Olluco	kilogramo	3,11	4,20	214	18	196
Papa amarilla natural	kilogramo		2,90	253	28	225
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,73	3,20	151	12	139
Papa canchan natural	kilogramo		1,89	79	6	73
Papa canchan procesada	kilogramo	1,60	1,99	45	4	41
Papa molinera procesada	kilogramo		3,20	56	6	50
Papa molinera natural	kilogramo	2,33	2,99	34	3	31
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,50	68	6	62
Papa perricholi natural	kilogramo	1,10	2,10	24	3	21
Papa peruanita natural	kilogramo		2,50	41	3	38
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,48	2,20	27	4	23
Papa yungay natural	kilogramo		2,00	113	9	104
Papa yungay procesada	kilogramo	1,10	2,50	44	4	40
Pepinillo	kilogramo	1,65	2,20	333	63	270
Perejil	unidad	0,69	0,99	110	16	94
Pimiento morrón	kilogramo	2,64	3,39	209	15	194
Poroto	unidad	0,55	0,80	175	12	163
Rocoto norte	unidad	0,53	0,80	177	24	153
Romero	unidad	0,67	0,99	8	1	7
Tomate italiano	kilogramo	1,23	3,35	181	11	170
Vanita americana	kilogramo	2,18	3,99	80	10	70
Yacón	kilogramo	1,87	2,80	19	2	17
Yuca amarilla	kilogramo	1,00	1,49	164	18	146
Zanahoria	kilogramo	0,83	2,50	815	135	680
Zapallo italiano	unidad	2,03	2,80	331	20	311
Zapallo loche	kilogramo	4,17	6,00	345	47	298
Zapallo macre	kilogramo	0,88	1,99	605	78	527

Anexo 20. Ventas de agosto del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,76	0,99	26	2	24
Ají limo	kilogramo	4,51	5,70	5	1	4
Ají mirasol	kilogramo	14,37	19,90	4	1	3
Ají verde	kilogramo	1,86	2,49	19	2	17
Ajo entero enmallado	kilogramo	7,34	8,99	25	3	22
Albahaca	unidad	0,71	0,99	174	22	152
Alcachofa	unidad	5,31	6,25	294	30	264
Apio	unidad	1,28	3,50	727	72	655
Arracacha	kilogramo	3,13	3,99	118	14	104
Arveja criolla	kilogramo	1,65	2,49	539	113	426
Arveja desvainada	kilogramo	3,50	7,90	432	56	376
Berenjena	unidad	1,00	1,50	20	3	17
Betarraga	unidad	1,20	2,99	111	13	98
Brócoli	kilogramo	1,54	2,99	294	40	254
Caigua	unidad	0,30	0,40	98	9	89
Camote amarillo	kilogramo	1,11	1,50	579	72	507
Camote morado	kilogramo	1,27	1,99	429	70	359
Cebolla roja	kilogramo	1,21	1,49	191	24	167
Cebollita china	unidad	0,90	1,99	38	29	9
Choclo serrano	unidad	1,38	1,99	192	38	154
Culantro	unidad	0,40	0,99	36	3	33
Col corazón	unidad	1,51	1,90	66	4	62
Espinaca	kilogramo	1,59	2,99	45	6	39
Frijol chino	kilogramo	1,50	2,80	46	6	40
Habas	kilogramo	2,38	2,99	89	12	77
Hierba buena	unidad	0,70	0,99	32	2	30
Hierba luisa	unidad	0,73	0,99	42	4	38
Huacatay	unidad	0,67	0,99	26	2	24
Kion	kilogramo	2,45	4,99	37	4	33
Lechuga americana	unidad	1,19	1,99	73	6	67
Lechuga crespa	unidad	1,34	1,99	144	17	127
Maíz morado	kilogramo	1,66	2,99	504	56	448
Olluco	kilogramo	2,67	3,90	219	27	192
Papa amarilla natural	kilogramo		2,50	268	22	246
Papa amarilla procesada	kilogramo	1,92	2,90	166	21	145
Papa canchan natural	kilogramo		1,89	81	12	69
Papa canchan procesada	kilogramo	1,39	1,99	50	5	45
Papa molinera procesada	kilogramo		2,99	44	4	40
Papa molinera natural	kilogramo	2,04	2,89	33	3	30

Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	58	6	52
Papa perricholi natural	kilogramo	1,13	1,99	27	3	24
Papa peruanita natural	kilogramo		2,90	35	3	32
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,46	3,00	44	6	38
Papa yungay natural	kilogramo		1,90	122	9	113
Papa yungay procesada	kilogramo	1,10	2,20	34	5	29
Pepinillo	kilogramo	1,32	1,99	384	67	317
Perejil	unidad	0,66	0,99	108	10	98
Pimiento morrón	kilogramo	1,98	2,99	244	15	229
Poroto	unidad	0,58	0,80	162	22	140
Rocoto norte	unidad	0,68	0,99	169	24	145
Romero	unidad	2,49	3,35	3	1	2
Tomate italiano	kilogramo	1,28	1,99	189	21	168
Vanita americana	kilogramo	3,49	5,99	88	12	76
Yacón	kilogramo	2,21	2,80	16	2	14
Yuca amarilla	kilogramo	0,98	1,49	155	21	134
Zanahoria	kilogramo	0,90	1,99	845	102	743
Zapallo italiano	unidad	1,10	2,50	299	42	257
Zapallo loche	kilogramo	2,64	3,99	352	33	319
Zapallo macre	kilogramo	1,14	2,99	567	84	483

Anexo 21. Ventas de septiembre del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,71	0,99	20	2	18
Ají limo	kilogramo	3,94	5,70	3	1	2
Ají mirasol	kilogramo	14,53	19,90	6	1	5
Ají verde	kilogramo	1,99	2,49	22	3	19
Ajo entero enmallado	kilogramo	5,97	7,99	24	2	22
Albahaca	unidad	0,77	0,99	179	22	157
Alcachofa	unidad	4,33	4,99	300	26	274
Apio	unidad	0,91	2,50	730	47	683
Arracacha	kilogramo	2,91	3,99	118	8	110
Arveja criolla	kilogramo	3,17	4,49	518	96	422
Arveja desvainada	kilogramo	5,50	9,90	481	107	374
Berenjena	unidad	0,99	1,50	21	2	19
Betarraga	unidad	0,90	2,99	111	7	104
Brócoli	kilogramo	1,76	2,99	286	37	249

Caigua	unidad	0,29	0,40	105	14	91
Camote amarillo	kilogramo	1,07	1,50	501	104	397
Camote morado	kilogramo	1,28	1,99	423	66	357
Cebolla roja	kilogramo	1,10	1,49	194	38	156
Cebollita china	unidad	0,70	1,99	157	34	123
Choclo serrano	unidad	1,50	1,99	169	25	144
Culantro	unidad	0,50	0,99	43	5	38
Col corazón	unidad	1,36	1,90	60	4	56
Espinaca	kilogramo	1,56	2,99	44	6	38
Frijol chino	kilogramo	1,50	2,50	37	4	33
Habas	kilogramo	2,25	2,99	87	9	78
Hierba buena	unidad	0,77	0,99	33	4	29
Hierba luisa	unidad	0,66	0,99	36	5	31
Huacatay	unidad	0,71	0,99	27	2	25
Kion	kilogramo	2,75	4,99	31	3	28
Lechuga americana	unidad	0,92	1,99	95	14	81
Lechuga crespa	unidad	0,80	1,99	152	22	130
Maíz morado	kilogramo	1,76	2,99	503	69	434
Olluco	kilogramo	2,61	3,90	209	24	185
Papa amarilla natural	kilogramo		2,50	254	18	236
Papa amarilla procesada	kilogramo	2,28	2,99	150	12	138
Papa canchan natural	kilogramo		1,89	72	7	65
Papa canchan procesada	kilogramo	2,51	1,99	54	4	50
Papa molinera procesada	kilogramo		2,99	48	5	43
Papa molinera natural	kilogramo	2,09	2,89	51	6	45
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,29	50	3	47
Papa perricholi natural	kilogramo	1,42	1,99	33	3	30
Papa peruanita natural	kilogramo		2,90	43	3	40
Papa peruanita procesada	kilogramo	1,99	3,00	27	2	25
Papa yungay natural	kilogramo		2,10	113	13	100
Papa yungay procesada	kilogramo	1,50	2,60	36	3	33
Pepinillo	kilogramo	1,46	1,99	343	71	272
Perejil	unidad	0,73	0,99	127	8	119
Pimiento morrón	kilogramo	2,14	3,99	209	14	195
Poro	unidad	0,56	0,80	163	17	146
Rocoto norte	unidad	0,67	0,99	154	17	137
Romero	unidad	2,51	3,35	3	1	2

Tomate italiano	kilogramo	1,40	1,99	184	21	163
Vanita americana	kilogramo	2,37	3,99	88	8	80
Yacón	kilogramo	1,97	2,80	20	2	18
Yuca amarilla	kilogramo	1,01	2,49	164	24	140
Zanahoria	kilogramo	1,38	1,99	845	124	721
Zapallo italiano	unidad	1,22	2,50	297	22	275
Zapallo loche	kilogramo	2,84	3,99	352	31	321
Zapallo macre	kilogramo	1,85	3,99	568	85	483

Anexo 22. Ventas de octubre del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,54	0,80	21	3	18
Ají limo	kilogramo	6,61	9,00	6	1	5
Ají mirasol	kilogramo	15,04	22,00	6	1	5
Ají verde	kilogramo	2,31	3,50	20	3	17
Ajo entero enmallado	kilogramo	10,25	12,90	23	2	21
Albahaca	unidad	0,59	0,80	191	42	149
Alcachofa	unidad	3,39	4,10	282	19	263
Apio	unidad	0,85	1,90	718	59	659
Arracacha	kilogramo	2,47	3,50	105	9	96
Arveja criolla	kilogramo	3,74	4,50	545	109	436
Arveja desvainada	kilogramo	7,00	9,99	455	80	375
Berenjena	unidad	1,39	1,80	23	3	20
Betarraga	unidad	1,20	2,39	119	14	105
Brócoli	kilogramo	2,36	3,80	283	19	264
Caigua	unidad	0,20	0,40	116	8	108
Camote amarillo	kilogramo	1,07	1,39	519	90	429
Camote morado	kilogramo	1,13	1,59	425	72	353
Cebolla roja	kilogramo	0,63	1,80	179	29	150
Cebollita china	unidad	0,90	1,80	159	33	126
Choclo serrano	unidad	1,74	2,29	170	37	133
Culantro	unidad	0,50	0,80	33	4	29
Col corazón	unidad	1,71	2,50	60	7	53
Espinaca	kilogramo	1,41	2,90	39	5	34
Frijol chino	kilogramo	3,95	4,99	37	4	33
Habas	kilogramo	2,50	3,20	84	8	76
Hierba buena	unidad	0,59	0,80	28	2	26
Hierba luisa	unidad	0,58	0,80	35	4	31
Huacatay	unidad	0,60	0,80	28	2	26
Kion	kilogramo	2,83	4,99	40	5	35

Lechuga americana	unidad	0,94	1,90	86	6	80
Lechuga crespa	unidad	0,60	1,40	151	12	139
Maíz morado	kilogramo	1,72	1,90	501	68	433
Olluco	kilogramo	2,44	3,60	238	18	220
Papa amarilla natural	kilogramo		2,99	249	30	219
Papa amarilla procesada	kilogramo	2,34	3,60	141	17	124
Papa canchan natural	kilogramo		2,49	69	6	63
Papa canchan procesada	kilogramo	1,47	2,80	57	4	53
Papa molinera procesada	kilogramo		3,60	39	4	35
Papa molinera natural	kilogramo	1,92	2,89	49	7	42
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,79	62	6	56
Papa perricholi natural	kilogramo	1,54	2,20	36	4	32
Papa peruanita natural	kilogramo		3,50	41	4	37
Papa peruanita procesada	kilogramo	2,15	3,90	30	3	27
Papa yungay natural	kilogramo		2,39	97	9	88
Papa yungay procesada	kilogramo	1,47	2,80	42	3	39
Pepinillo	kilogramo	1,60	2,20	400	49	351
Perejil	unidad	0,61	0,80	106	13	93
Pimiento Morrón	kilogramo	2,65	3,80	201	24	177
Poroto	unidad	0,79	0,99	190	28	162
Rocoto norte	unidad	0,73	0,99	163	23	140
Romero	unidad	0,70	0,99	3	1	2
Tomate italiano	kilogramo	2,13	2,99	203	19	184
Vanita americana	kilogramo	1,13	2,99	86	7	79
Yacón	kilogramo	2,02	2,80	16	2	14
Yuca amarilla	kilogramo	1,11	2,30	165	12	153
Zanahoria	kilogramo	0,80	2,20	785	111	674
Zapallo italiano	unidad	0,98	1,99	346	28	318
Zapallo loche	kilogramo	6,96	8,90	353	48	305
Zapallo macre	kilogramo	1,35	2,99	501	75	426

Anexo 23. Ventas de noviembre del año 2019

Producto	Unidad de medida	Pecio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,57	0,80	22	3	19
Ají limo	kilogramo	6,72	9,00	6	1	5
Ají mirasol	kilogramo	17,30	22,00	5	1	4
Ají verde	kilogramo	4,31	5,99	21	2	19
Ajo entero enmallado	kilogramo	9,73	12,90	26	2	24
Albahaca	unidad	0,54	0,80	192	36	156
Alcachofa	unidad	3,53	4,20	296	23	273
Apio	unidad	0,82	1,90	716	103	613
Arracacha	kilogramo	2,79	3,50	108	7	101
Arveja criolla	kilogramo	3,20	4,99	579	91	488
Arveja desvainada	kilogramo	5,50	9,99	446	78	368
Berenjena	unidad	1,80	2,30	24	2	22
Betarraga	unidad	0,90	2,90	113	11	102
Brócoli	kilogramo	1,93	3,50	279	34	245
Caigua	unidad	0,20	0,40	113	14	99
Camote amarillo	kilogramo	0,97	1,39	512	81	431
Camote morado	kilogramo	1,03	1,59	450	91	359
Cebolla roja	kilogramo	0,61	1,80	191	32	159
Cebollita china	unidad	0,90	1,80	157	25	132
Choclo serrano	unidad	1,66	2,29	186	36	150
Culantro	unidad	0,40	0,80	39	4	35
Col corazón	unidad	1,65	2,50	62	6	56
Espinaca	kilogramo	1,45	2,90	40	6	34
Frijol chino	kilogramo	1,50	2,40	42	5	37
Habas	kilogramo	2,61	3,39	80	10	70
Hierba buena	unidad	0,58	0,80	32	3	29
Hierba luisa	unidad	0,64	0,80	38	5	33
Huacatay	unidad	0,61	0,80	31	2	29
Kion	kilogramo	2,95	4,25	32	3	29
Lechuga americana	unidad	0,98	2,20	91	10	81
Lechuga crespita	unidad	0,70	1,90	144	15	129
Maíz morado	kilogramo	1,38	2,99	519	49	470
Olluco	kilogramo	3,29	4,50	237	28	209
Papa amarilla natural	kilogramo	2,60	3,00	252	29	223
Papa amarilla procesada	kilogramo		3,50	155	13	142
Papa canchan natural	kilogramo	1,38	2,69	76	8	68

Papa canchan procesada	kilogramo		3,20	54	8	46
Papa molinera procesada	kilogramo		3,60	33	4	29
Papa molinera natural	kilogramo	2,02	2,89	35	3	32
Papa perricholi procesada	kilogramo		3,19	47	7	40
Papa perricholi natural	kilogramo	1,14	2,20	38	4	34
Papa peruanita natural	kilogramo		3,99	43	3	40
Papa peruanita procesada	kilogramo	2,48	4,29	32	3	29
Papa Yungay natural	kilogramo		2,99	96	12	84
Papa Yungay procesada	kilogramo	1,59	3,20	39	5	34
Pepinillo	kilogramo	1,65	2,20	348	55	293
Perejil	unidad	0,54	0,80	129	11	118
Pimiento morrón	kilogramo	2,40	4,80	252	29	223
Poroto	unidad	0,70	0,99	178	24	154
Rocoto norte	unidad	0,71	0,99	175	25	150
Romero	unidad	0,78	0,99	7	1	6
Tomate italiano	kilogramo	1,77	2,99	196	28	168
Vanita americana	kilogramo	1,57	2,99	90	10	80
Yacón	kilogramo	2,61	3,50	19	2	17
Yuca amarilla	kilogramo	1,38	2,99	168	19	149
Zanahoria	kilogramo	0,90	2,29	801	97	704
Zapallo italiano	unidad	2,40	3,99	347	42	305
Zapallo loche	kilogramo	6,41	8,90	315	46	269
Zapallo macre	kilogramo	0,97	1,99	523	72	451

Anexo 24. Ventas de diciembre del año 2019

Producto	Unidad de medida	Precio de compra (S/)	Precio unitario (S/)	Despachado	Rechazados	Aceptados
Acelga	unidad	0,77	0,99	29	2	27
Ají limo	kilogramo	6,19	9,00	3	1	2
Ají mirasol	kilogramo	16,05	22,00	4	1	3
Ají verde	kilogramo	4,62	5,99	18	2	16
Ajo entero enmallado	kilogramo	10,36	12,99	26	3	23
Albahaca	unidad	0,60	0,80	184	31	153
Alcachofa	unidad	3,82	4,99	299	28	271
Apio	unidad	0,96	2,20	716	104	612
Arracacha	kilogramo	2,37	3,50	98	9	89
Arveja criolla	kilogramo	2,55	4,99	573	75	498
Arveja desvainada	kilogramo	5,50	9,99	465	60	405
Berenjena	unidad	1,68	2,30	24	2	22
Betarraga	unidad	1,24	2,90	117	12	105
Brócoli	kilogramo	2,67	3,90	280	39	241
Caigua	unidad	0,28	0,40	115	14	101
Camote amarillo	kilogramo	0,85	1,49	576	114	462
Camote morado	kilogramo	0,95	1,59	422	91	331
Cebolla roja	kilogramo	0,67	1,80	194	30	164
Cebollita china	unidad	0,80	1,80	158	31	127
Choclo serrano	unidad	1,68	2,39	179	29	150
Culantro	unidad	0,40	0,80	39	5	34
Col corazón	unidad	1,82	2,50	60	9	51
Espinaca	kilogramo	2,54	3,90	45	5	40
Frijol chino	kilogramo	3,84	4,99	43	4	39
Habas	kilogramo	2,64	3,49	76	7	69
Hierba buena	unidad	0,54	0,80	29	3	26
Hierba luisa	unidad	0,79	0,99	39	3	36
Huacatay	unidad	0,53	0,80	31	3	28
Kion	kilogramo	3,60	4,99	36	5	31
Lechuga americana	unidad	1,28	2,50	85	11	74
Lechuga crespa	unidad	1,00	2,29	121	8	113
Maíz morado	kilogramo	1,14	1,90	491	62	429
Olluco	kilogramo	3,36	4,20	231	33	198
Papa amarilla natural	kilogramo		2,99	236	21	215
Papa amarilla procesada	kilogramo	2,46	3,49	134	14	120
Papa canchan natural	kilogramo		2,60	70	8	62
Papa canchan procesada	kilogramo	1,11	2,99	55	5	50

Papa molinera procesada	kilogramo		3,60	56	7	49
Papa molinera natural	kilogramo	1,76	2,20	37	4	33
Papa perricholi procesada	kilogramo		2,99	49	4	45
Papa perricholi natural	kilogramo	0,79	2,29	37	5	32
Papa peruanita natural	kilogramo		3,89	37	3	34
Papa peruanita procesada	kilogramo	0,79	3,90	36	3	33
Papa yungay natural	kilogramo		2,50	113	9	104
Papa yungay procesada	kilogramo	1,28	2,90	41	6	35
Pepinillo	kilogramo	1,72	2,29	361	79	282
Perejil	unidad	0,72	0,99	95	13	82
Pimiento morrón	kilogramo	2,33	4,99	203	29	174
Poroto	unidad	0,92	1,30	210	18	192
Rocoto norte	unidad	0,76	0,99	166	16	150
Romero	unidad	0,79	0,99	3	1	2
Tomate italiano	kilogramo	1,68	2,80	183	20	163
Vanita americana	kilogramo	1,41	2,99	94	8	86
Yacón	kilogramo	2,69	3,50	18	2	16
Yuca amarilla	kilogramo	1,44	2,99	168	20	148
Zanahoria	kilogramo	0,80	2,49	768	113	655
Zapallo italiano	unidad	1,88	2,99	315	32	283
Zapallo loche	kilogramo	7,07	8,90	334	28	306
Zapallo macre	kilogramo	0,70	1,99	514	58	456

Anexo 25. Ventas de enero en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	4,00	3,20	2,80	0,40	0,80	1,20
Ají limo	1,00	13,00	12,00	11,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	10,00	9,00	8,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	26,00	24,00	22,00	2,00	2,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	36,00	34,00	30,00	4,00	2,00	6,00
Albahaca	0,10	25,00	23,60	20,00	3,60	1,40	5,00
Alcachofa	0,12	43,00	39,36	33,96	5,40	3,64	9,04
Apio	0,30	261,00	243,00	216,30	26,70	18,00	44,70
Arracacha	1,00	102,00	98,00	85,00	13,00	4,00	17,00
Arveja criolla	1,00	744,00	690,00	548,00	142,00	54,00	196,00
Arveja desvainada	1,00	609,00	580,00	458,00	122,00	29,00	151,00
Berenjena	0,40	17,00	16,00	14,80	1,20	1,00	2,20
Betarraga	0,50	71,00	66,00	61,50	4,50	5,00	9,50
Brócoli	1,00	389,00	360,00	331,00	29,00	29,00	58,00
Caigua	0,10	22,00	20,00	18,50	1,50	2,00	3,50
Camote amarillo	1,00	726,00	670,00	578,00	92,00	56,00	148,00
Camote morado	1,00	530,00	500,00	395,00	105,00	30,00	135,00
Cebolla roja	1,00	203,00	192,00	156,00	36,00	11,00	47,00
Cebollita china	0,25	48,00	45,00	35,50	9,50	3,00	12,50
Choclo serrano	0,17	33,00	30,60	26,18	4,42	2,40	6,82
Culantro	0,10	6,00	5,20	4,50	0,70	0,80	1,50
Col corazón	3,00	231,00	210,00	183,00	27,00	21,00	48,00
Espinaca	1,00	45,00	42,00	37,00	5,00	3,00	8,00
Frijol chino	1,00	63,00	60,00	54,00	6,00	3,00	9,00
Habas	1,00	117,00	110,00	100,00	10,00	7,00	17,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,80	4,10	0,70	0,20	0,90
Hierba luisa	0,20	12,00	10,80	9,60	1,20	1,20	2,40
Huacatay	0,20	7,00	6,40	5,60	0,80	0,60	1,40
Kion	1,00	44,00	42,00	37,00	5,00	2,00	7,00
Lechuga americana	0,50	109,00	100,00	88,00	12,00	9,00	21,00
Lechuga crespá	0,30	58,00	54,00	47,10	6,90	4,00	10,90
Maíz morado	1,00	578,00	552,00	473,00	79,00	26,00	105,00
Olluco	1,00	264,00	250,00	234,00	16,00	14,00	30,00
Papa amarilla natural	1,00	521,00	300,00	255,00	45,00	29,00	92,00

Papa amarilla procesada	1,00		192,00	174,00	18,00		
Papa canchan natural	1,00	223,00	120,00	104,00	16,00	13,00	41,00
Papa canchan procesada	1,00		90,00	78,00	12,00		
Papa molinera procesada	1,00		48,00	45,00	3,00		
Papa molinera natural	1,00	152,00				8,00	22,00
Papa perricholi procesada	1,00		80,00	72,00	8,00		
Papa perricholi natural	1,00	152,00				8,00	23,00
Papa peruanita natural	1,00		60,00	51,00	9,00		
Papa peruanita procesada	1,00	152,00				12,00	33,00
Papa yungay natural	1,00		120,00	107,00	13,00		
Papa yungay procesada	1,00	197,00				17,00	35,00
Pepinillo	1,00	558,00	528,00	445,00	83,00	30,00	113,00
Perejil	0,10	17,00	16,00	14,60	1,40	1,00	2,40
Pimiento morrón	1,00	335,00	312,00	279,00	33,00	23,00	56,00
Poró	0,12	27,00	25,44	23,76	1,68	1,56	3,24
Rocoto norte	0,11	23,00	21,45	19,80	1,65	1,55	3,20
Romero	0,10	3,00	2,40	2,20	0,20	0,60	0,80
Tomate italiano	1,00	314,00	300,00	274,00	26,00	14,00	40,00
Vanita americana	1,00	104,00	100,00	91,00	9,00	4,00	13,00
Yacón	1,00	43,00	40,00	37,00	3,00	3,00	6,00
Yuca amarilla	1,00	220,00	208,00	178,00	30,00	12,00	42,00
Zanahoria	1,00	1 177,00	1 095,00	953,00	142,00	82,00	224,00
Zapallo italiano	0,80	348,00	320,00	284,00	36,00	28,00	64,00
Zapallo loche	1,00	418,00	390,00	343,00	47,00	28,00	75,00
Zapallo macre	1,00	808,00	768,00	670,00	98,00	40,00	138,00
TOTAL		11 243,00	10 539,25	9 093,80	1 445,45	663,75	2 109,20

Anexo 26. Ventas de febrero en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	4,00	3,20	2,80	0,40	0,80	1,20
Ají limo	1,00	10,00	9,00	9,00	0,00	1,00	1,00
Ají mirasol	1,00	7,00	6,00	6,00	0,00	1,00	1,00
Ají verde	1,00	28,00	26,00	24,00	2,00	2,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	39,00	36,00	31,00	5,00	3,00	8,00
Albahaca	0,10	21,00	20,00	17,40	2,60	1,00	3,60
Alcachofa	0,12	41,00	37,92	33,96	3,96	3,08	7,04
Apio	0,30	253,00	237,00	218,70	18,30	16,00	34,30
Arracacha	1,00	132,00	120,00	107,00	13,00	12,00	25,00
Arveja criolla	1,00	692,00	640,00	550,00	90,00	52,00	142,00
Arveja desvainada	1,00	598,00	560,00	437,00	123,00	38,00	161,00
Berenjena	0,40	16,00	15,20	14,00	1,20	0,80	2,00
Betarraga	0,50	77,00	70,00	64,50	5,50	7,00	12,50
Brócoli	1,00	342,00	320,00	294,00	26,00	22,00	48,00
Caigua	0,10	15,00	14,00	11,90	2,10	1,00	3,10
Camote amarillo	1,00	694,00	650,00	510,00	140,00	44,00	184,00
Camote morado	1,00	510,00	480,00	411,00	69,00	30,00	99,00
Cebolla roja	1,00	211,00	200,00	163,00	37,00	11,00	48,00
Cebollita china	0,25	49,00	45,00	39,50	5,50	4,00	9,50
Choclo serrano	0,17	36,00	34,00	26,86	7,14	2,00	9,14
Culantro	0,10	5,00	4,80	4,20	0,60	0,20	0,80
Col corazón	3,00	215,00	204,00	186,00	18,00	11,00	29,00
Espinaca	1,00	50,00	48,00	41,00	7,00	2,00	9,00
Frijol chino	1,00	61,00	58,00	50,00	8,00	3,00	11,00
Habas	1,00	109,00	100,00	91,00	9,00	9,00	18,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,80	4,50	0,30	0,20	0,50
Hierba luisa	0,20	11,00	10,00	9,40	0,60	1,00	1,60
Huacatay	0,20	8,00	6,80	6,20	0,60	1,20	1,80
Kion	1,00	42,00	40,00	36,00	4,00	2,00	6,00
Lechuga americana	0,50	64,00	60,00	53,50	6,50	4,00	10,50
Lechuga crespita	0,30	56,00	53,40	48,30	5,10	2,60	7,70
Maíz morado	1,00	569,00	540,00	505,00	35,00	29,00	64,00
Olluco	1,00	253,00	240,00	208,00	32,00	13,00	45,00
Papa amarilla natural	1,00	512,00	280,00	238,00	42,00	32,00	92,00
Papa amarilla procesada	1,00		200,00	182,00	18,00		
Papa canchan natural	1,00	220,00	120,00	103,00	17,00	20,00	43,00

Papa canchan procesada	1,00		80,00	74,00	6,00		
Papa molinera procesada	1,00	149,00	60,00	53,00	7,00	11,00	27,00
Papa molinera natural	1,00		78,00	69,00	9,00		
Papa perricholi procesada	1,00	161,00	86,00	74,00	12,00	13,00	32,00
Papa perricholi natural	1,00		62,00	55,00	7,00		
Papa peruanita natural	1,00	127,00	50,00	47,00	3,00	9,00	22,00
Papa peruanita procesada	1,00		68,00	58,00	10,00		
Papa yungay natural	1,00	204,00	140,00	124,00	16,00	16,00	36,00
Papa yungay procesada	1,00		48,00	44,00	4,00		
Pepinillo	1,00	525,00	500,00	410,00	90,00	25,00	115,00
Perejil	0,10	15,00	14,00	12,90	1,10	1,00	2,10
Pimienta morrón	1,00	321,00	300,00	256,00	44,00	21,00	65,00
Poroto	0,12	28,00	26,16	23,52	2,64	1,84	4,48
Rocoto norte	0,11	24,00	22,00	20,35	1,65	2,00	3,65
Romero	0,10	2,00	1,60	1,40	0,20	0,40	0,60
Tomate italiano	1,00	282,00	260,00	222,00	38,00	22,00	60,00
Vanita americana	1,00	132,00	120,00	107,00	13,00	12,00	25,00
Yacón	1,00	32,00	30,00	26,00	4,00	2,00	6,00
Yuca amarilla	1,00	188,00	180,00	168,00	12,00	8,00	20,00
Zanahoria	1,00	1 021,00	980,00	848,00	132,00	41,00	173,00
Zapallo italiano	0,80	346,00	320,00	279,20	40,80	26,00	66,80
Zapallo loche	1,00	395,00	360,00	333,00	27,00	35,00	62,00
Zapallo macre	1,00	796,00	740,00	645,00	95,00	56,00	151,00
TOTAL		10 703,00	10 018,88	8 688,09	1 330,79	684,12	2 014,91

Anexo 27. Ventas de marzo en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,80	2,40	0,40	0,20	0,60
Ají limo	1,00	8,00	7,00	7,00	0,00	1,00	1,00
Ají mirasol	1,00	5,00	4,00	4,00	0,00	1,00	1,00
Ají verde	1,00	27,00	25,00	22,00	3,00	2,00	5,00
Ajo entero enmallado	1,00	37,00	34,00	31,00	3,00	3,00	6,00
Albahaca	0,10	19,00	17,60	14,90	2,70	1,40	4,10
Alcachofa	0,12	41,00	37,68	32,64	5,04	3,32	8,36
Apio	0,30	245,00	234,60	208,20	26,40	10,40	36,80
Arracacha	1,00	117,00	111,00	97,00	14,00	6,00	20,00
Arveja criolla	1,00	656,00	623,00	538,00	85,00	33,00	118,00
Arveja desvainada	1,00	543,00	513,00	443,00	70,00	30,00	100,00
Berenjena	0,40	13,00	11,60	10,00	1,60	1,40	3,00
Betarraga	0,50	72,00	65,50	60,00	5,50	6,50	12,00
Brócoli	1,00	329,00	312,00	281,00	31,00	17,00	48,00
Caigua	0,10	13,00	12,30	11,20	1,10	0,70	1,80
Camote amarillo	1,00	654,00	615,00	533,00	82,00	39,00	121,00
Camote morado	1,00	518,00	472,00	374,00	98,00	46,00	144,00
Cebolla roja	1,00	205,00	188,00	162,00	26,00	17,00	43,00
Cebollita china	0,25	44,00	40,75	33,00	7,75	3,25	11,00
Choclo serrano	0,17	33,00	30,26	23,63	6,63	2,74	9,37
Culantro	0,10	5,00	4,10	3,50	0,60	0,90	1,50
Col corazón	3,00	198,00	180,00	165,00	15,00	18,00	33,00
Espinaca	1,00	43,00	41,00	38,00	3,00	2,00	5,00
Frijol chino	1,00	58,00	54,00	48,00	6,00	4,00	10,00
Habas	1,00	95,00	88,00	77,00	11,00	7,00	18,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,30	3,90	0,40	0,70	1,10
Hierba luisa	0,20	10,00	9,60	9,00	0,60	0,40	1,00
Huacatay	0,20	6,00	5,60	5,20	0,40	0,40	0,80
Kion	1,00	42,00	40,00	36,00	4,00	2,00	6,00
Lechuga americana	0,50	56,00	51,00	46,50	4,50	5,00	9,50
Lechuga crespa	0,30	47,00	43,50	37,50	6,00	3,50	9,50
Maíz morado	1,00	569,00	538,00	458,00	80,00	31,00	111,00
Olluco	1,00	244,00	229,00	200,00	29,00	15,00	44,00
Papa amarilla natural	1,00		266,00	239,00	27,00		
Papa amarilla procesada	1,00	488,00	182,00	170,00	12,00	40,00	79,00
Papa canchan natural	1,00	195,00	110,00	100,00	10,00	14,00	29,00

Papa canchan procesada	1,00		71,00	66,00	5,00		
Papa molinera procesada	1,00	118,00	51,00	47,00	4,00	6,00	19,00
Papa molinera natural	1,00		61,00	52,00	9,00		
Papa perricholi procesada	1,00	130,00	70,00	63,00	7,00	9,00	20,00
Papa perricholi natural	1,00		51,00	47,00	4,00		
Papa peruanita natural	1,00	108,00	42,00	39,00	3,00	5,00	15,00
Papa peruanita procesada	1,00		61,00	54,00	7,00		
Papa yungay natural	1,00	177,00	120,00	102,00	18,00	10,00	34,00
Papa yungay procesada	1,00		47,00	41,00	6,00		
Pepinillo	1,00	484,00	453,00	396,00	57,00	31,00	88,00
Perejil	0,10	15,00	14,00	12,80	1,20	1,00	2,20
Pimiento morrón	1,00	274,00	262,00	238,00	24,00	12,00	36,00
Poro	0,12	23,00	21,12	18,60	2,52	1,88	4,40
Rocoto norte	0,11	21,00	19,47	17,82	1,65	1,53	3,18
Romero	0,10	2,00	1,60	1,50	0,10	0,40	0,50
Tomate italiano	1,00	250,00	240,00	206,00	34,00	10,00	44,00
Vanita americana	1,00	113,00	105,00	97,00	8,00	8,00	16,00
Yacón	1,00	28,00	26,00	23,00	3,00	2,00	5,00
Yuca amarilla	1,00	163,00	153,00	132,00	21,00	10,00	31,00
Zanahoria	1,00	935,00	899,00	789,00	110,00	36,00	146,00
Zapallo italiano	0,80	282,00	259,20	227,20	32,00	22,80	54,80
Zapallo loche	1,00	341,00	321,00	296,00	25,00	20,00	45,00
Zapallo macre	1,00	656,00	624,00	543,00	81,00	32,00	113,00
TOTAL		9 763,00	9 175,58	8 033,49	1 142,09	587,42	1 729,51

Anexo 28. Ventas de abril en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	4,00	2,90	2,60	0,30	1,10	1,40
Ají limo	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	7,00	6,00	6,00	0,00	1,00	1,00
Ají verde	1,00	21,00	20,00	17,00	3,00	1,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	30,00	28,00	25,00	3,00	2,00	5,00
Albahaca	0,10	19,00	17,70	14,00	3,70	1,30	5,00
Alcachofa	0,12	40,00	36,84	32,04	4,80	3,16	7,96
Apio	0,30	246,00	226,50	198,30	28,20	19,50	47,70
Arracacha	1,00	121,00	113,00	97,00	16,00	8,00	24,00
Arveja criolla	1,00	669,00	616,00	482,00	134,00	53,00	187,00
Arveja desvainada	1,00	572,00	547,00	478,00	69,00	25,00	94,00
Berenjena	0,40	16,00	15,20	13,60	1,60	0,80	2,40
Betarraga	0,50	69,00	64,00	55,00	9,00	5,00	14,00
Brócoli	1,00	316,00	289,00	248,00	41,00	27,00	68,00
Caigua	0,10	14,00	12,80	12,00	0,80	1,20	2,00
Camote amarillo	1,00	593,00	564,00	472,00	92,00	29,00	121,00
Camote morado	1,00	478,00	449,00	382,00	67,00	29,00	96,00
Cebolla roja	1,00	209,00	192,00	163,00	29,00	17,00	46,00
Cebollita china	0,25	45,00	41,00	35,75	5,25	4,00	9,25
Choclo serrano	0,17	33,00	31,45	26,69	4,76	1,55	6,31
Culantro	0,10	5,00	4,20	3,60	0,60	0,80	1,40
Col corazón	3,00	219,00	201,00	177,00	24,00	18,00	42,00
Espinaca	1,00	49,00	47,00	40,00	7,00	2,00	9,00
Frijol chino	1,00	52,00	48,00	41,00	7,00	4,00	11,00
Habas	1,00	83,00	78,00	67,00	11,00	5,00	16,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,30	4,00	0,30	0,70	1,00
Hierba luisa	0,20	11,00	9,80	8,40	1,40	1,20	2,60
Huacatay	0,20	7,00	6,20	5,80	0,40	0,80	1,20
Kion	1,00	37,00	35,00	30,00	5,00	2,00	7,00
Lechuga americana	0,50	58,00	55,50	49,00	6,50	2,50	9,00
Lechuga crespita	0,30	52,00	48,00	42,30	5,70	4,00	9,70
Maíz morado	1,00	579,00	538,00	489,00	49,00	41,00	90,00
Olluco	1,00	258,00	240,00	219,00	21,00	18,00	39,00
Papa amarilla natural	1,00		267,00	249,00			388,00
Papa amarilla procesada	1,00	456,00	168,00	155,00	31,00	357,00	0,00
Papa canchan natural	1,00		109,00	93,00			179,00
Papa canchan procesada	1,00	195,00	69,00	61,00	24,00	155,00	0,00

Papa molinera procesada	1,00		36,00	32,00			163,00
Papa molinera natural	1,00	116,00	74,00	69,00	9,00	154,00	0,00
Papa perricholi procesada	1,00		81,00	74,00			96,00
Papa perricholi natural	1,00	126,00	40,00	36,00	11,00	85,00	0,00
Papa peruanita natural	1,00		43,00	37,00			153,00
Papa peruanita procesada	1,00	118,00	66,00	60,00	12,00	141,00	0,00
Papa yungay natural	1,00		125,00	110,00			117,00
Papa yungay procesada	1,00	182,00	42,00	39,00	18,00	99,00	0,00
Pepinillo	1,00	431,00	414,00	323,00	91,00	17,00	108,00
Perejil	0,10	12,00	10,60	9,30	1,30	1,40	2,70
Pimiento morrón	1,00	305,00	284,00	251,00	33,00	21,00	54,00
Poroto	0,12	26,00	24,00	22,20	1,80	2,00	3,80
Rocoto norte	0,11	20,00	18,92	16,39	2,53	1,08	3,61
Romero	0,10	2,00	1,10	1,10	0,00	0,90	0,90
Tomate italiano	1,00	273,00	258,00	239,00	19,00	15,00	34,00
Vanita americana	1,00	97,00	90,00	77,00	13,00	7,00	20,00
Yacón	1,00	26,00	25,00	22,00	3,00	1,00	4,00
Yuca amarilla	1,00	176,00	163,00	139,00	24,00	13,00	37,00
Zanahoria	1,00	1 032,00	939,00	797,00	142,00	93,00	235,00
Zapallo italiano	0,80	343,00	314,40	277,60	36,80	28,60	65,40
Zapallo loche	1,00	351,00	325,00	301,00	24,00	26,00	50,00
Zapallo macre	1,00	706,00	673,00	581,00	92,00	33,00	125,00
TOTAL		9 917,00	9 253,41	8 012,67	1 240,74	1 581,59	2 822,33

Anexo 29. Ventas de mayo en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,50	2,20	0,30	0,50	0,80
Ají limo	1,00	10,00	9,00	8,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	37,00	35,00	31,00	4,00	2,00	6,00
Albahaca	0,10	20,00	18,60	14,80	3,80	1,40	5,20
Alcachofa	0,12	37,00	34,68	30,96	3,72	2,32	6,04
Apio	0,30	242,00	225,30	210,30	15,00	16,70	31,70
Arracacha	1,00	115,00	106,00	96,00	10,00	9,00	19,00
Arveja criolla	1,00	685,00	632,00	545,00	87,00	53,00	140,00
Arveja desvainada	1,00	573,00	533,00	469,00	64,00	40,00	104,00
Berenjena	0,40	16,00	14,80	13,20	1,60	1,20	2,80
Betarraga	0,50	62,00	59,50	52,00	7,50	2,50	10,00
Brócoli	1,00	335,00	311,00	284,00	27,00	24,00	51,00
Caigua	0,10	13,00	12,00	10,40	1,60	1,00	2,60
Camote amarillo	1,00	681,00	630,00	507,00	123,00	51,00	174,00
Camote morado	1,00	476,00	452,00	397,00	55,00	24,00	79,00
Cebolla roja	1,00	196,00	179,00	149,00	30,00	17,00	47,00
Cebollita china	0,25	44,00	40,50	35,25	5,25	3,50	8,75
Choclo serrano	0,17	33,00	31,45	24,31	7,14	1,55	8,69
Culantro	0,10	5,00	4,80	4,50	0,30	0,20	0,50
Col corazón	3,00	215,00	204,00	180,00	24,00	11,00	35,00
Espinaca	1,00	42,00	40,00	36,00	4,00	2,00	6,00
Frijol chino	1,00	50,00	48,00	44,00	4,00	2,00	6,00
Habas	1,00	93,00	89,00	79,00	10,00	4,00	14,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,50	3,90	0,60	0,50	1,10
Hierba luisa	0,20	10,00	8,80	7,80	1,00	1,20	2,20
Huacatay	0,20	7,00	6,40	5,80	0,60	0,60	1,20
Kion	1,00	39,00	37,00	33,00	4,00	2,00	6,00
Lechuga americana	0,50	61,00	57,50	50,00	7,50	3,50	11,00
Lechuga crespa	0,30	55,00	50,70	47,10	3,60	4,30	7,90
Maíz morado	1,00	536,00	508,00	442,00	66,00	28,00	94,00
Olluco	1,00	222,00	211,00	189,00	22,00	11,00	33,00
Papa amarilla natural	1,00	459,00	266,00	237,00			66,00
Papa amarilla procesada	1,00		170,00	156,00	43,00	23,00	0,00
Papa canchan natural	1,00	205,00	109,00	99,00			37,00
Papa canchan procesada	1,00		78,00	69,00	19,00	18,00	0,00

Papa molinera procesada	1,00	99,00	36,00	32,00			16,00
Papa molinera natural	1,00		59,00	51,00	12,00	4,00	0,00
Papa perricholi procesada	1,00	155,00	83,00	75,00			25,00
Papa perricholi natural	1,00		59,00	55,00	12,00	13,00	0,00
Papa peruanita natural	1,00	115,00	50,00	45,00			20,00
Papa peruanita procesada	1,00		56,00	50,00	11,00	9,00	0,00
Papa yungay natural	1,00	167,00	115,00	107,00			22,00
Papa yungay procesada	1,00		41,00	38,00	11,00	11,00	0,00
Pepinillo	1,00	490,00	471,00	364,00	107,00	19,00	126,00
Perejil	0,10	14,00	13,40	11,40	2,00	0,60	2,60
Pimienta morrón	1,00	320,00	295,00	265,00	30,00	25,00	55,00
Poroto	0,12	27,00	24,72	21,72	3,00	2,28	5,28
Rocoto norte	0,11	24,00	21,89	19,03	2,86	2,11	4,97
Romero	0,10	1,00	0,80	0,80	0,00	0,20	0,20
Tomate italiano	1,00	246,00	229,00	205,00	24,00	17,00	41,00
Vanita americana	1,00	114,00	108,00	92,00	16,00	6,00	22,00
Yacón	1,00	31,00	29,00	25,00	4,00	2,00	6,00
Yuca amarilla	1,00	168,00	153,00	134,00	19,00	15,00	34,00
Zanahoria	1,00	894,00	859,00	752,00	107,00	35,00	142,00
Zapallo italiano	0,80	333,00	313,60	284,80	28,80	19,40	48,20
Zapallo loche	1,00	369,00	345,00	312,00	33,00	24,00	57,00
Zapallo macre	1,00	703,00	675,00	579,00	96,00	28,00	124,00
TOTAL		9 878,00	9 280,44	8 102,27	1 178,17	597,56	1 775,73

Anexo 30. Ventas de junio en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,60	2,40	0,20	0,40	0,60
Ají limo	1,00	9,00	8,00	7,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	23,00	22,00	19,00	3,00	1,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	33,00	30,00	28,00	2,00	3,00	5,00
Albahaca	0,10	20,00	18,50	16,10	2,40	1,50	3,90
Alcachofa	0,12	37,00	34,68	30,12	4,56	2,32	6,88
Apio	0,30	246,00	236,40	219,90	16,50	9,60	26,10
Arracacha	1,00	122,00	115,00	98,00	17,00	7,00	24,00
Arveja criolla	1,00	652,00	626,00	514,00	112,00	26,00	138,00
Arveja desvainada	1,00	521,00	496,00	385,00	111,00	25,00	136,00
Berenjena	0,40	16,00	15,20	13,20	2,00	0,80	2,80
Betarraga	0,50	70,00	64,50	60,00	4,50	5,50	10,00
Brócoli	1,00	338,00	315,00	271,00	44,00	23,00	67,00
Caigua	0,10	14,00	12,90	11,60	1,30	1,10	2,40
Camote amarillo	1,00	632,00	575,00	503,00	72,00	57,00	129,00
Camote morado	1,00	505,00	468,00	377,00	91,00	37,00	128,00
Cebolla roja	1,00	185,00	176,00	140,00	36,00	9,00	45,00
Cebollita china	0,25	44,00	42,00	33,50	8,50	2,00	10,50
Choclo serrano	0,17	36,00	33,83	28,39	5,44	2,17	7,61
Culantro	0,10	5,00	4,50	3,90	0,60	0,50	1,10
Col corazón	3,00	184,00	168,00	153,00	15,00	16,00	31,00
Espinaca	1,00	51,00	47,00	42,00	5,00	4,00	9,00
Frijol chino	1,00	55,00	50,00	43,00	7,00	5,00	12,00
Habas	1,00	96,00	90,00	77,00	13,00	6,00	19,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,10	3,50	0,60	0,90	1,50
Hierba luisa	0,20	10,00	9,40	8,80	0,60	0,60	1,20
Huacatay	0,20	7,00	6,60	6,00	0,60	0,40	1,00
Kion	1,00	33,00	31,00	29,00	2,00	2,00	4,00
Lechuga americana	0,50	54,00	51,00	44,00	7,00	3,00	10,00
Lechuga crespita	0,30	53,00	50,10	44,10	6,00	2,90	8,90
Maíz morado	1,00	562,00	524,00	462,00	62,00	38,00	100,00
Olluco	1,00	250,00	235,00	209,00	26,00	15,00	41,00
Papa amarilla natural	1,00		255,00	229,00	26,00		
Papa amarilla procesada	1,00	459,00	183,00	168,00	15,00	21,00	62,00
Papa canchan natural	1,00	182,00	114,00	101,00	13,00	10,00	28,00

Papa canchan procesada	1,00		58,00	53,00	5,00		
Papa molinera procesada	1,00	98,00	36,00	32,00	4,00	7,00	17,00
Papa molinera natural	1,00		55,00	49,00	6,00		
Papa perricholi procesada	1,00	155,00	82,00	74,00	8,00	13,00	28,00
Papa perricholi natural	1,00		60,00	53,00	7,00		
Papa peruanita natural	1,00	97,00	42,00	39,00	3,00	7,00	17,00
Papa peruanita procesada	1,00		48,00	41,00	7,00		
Papa yungay natural	1,00	179,00	130,00	121,00	9,00	8,00	20,00
Papa yungay procesada	1,00		41,00	38,00	3,00		
Pepinillo	1,00	523,00	487,00	402,00	85,00	36,00	121,00
Perejil	0,10	13,00	12,10	10,80	1,30	0,90	2,20
Pimiento morrón	1,00	295,00	283,00	265,00	18,00	12,00	30,00
Poroto	0,12	27,00	25,20	21,72	3,48	1,80	5,28
Rocoto norte	0,11	21,00	19,58	17,82	1,76	1,42	3,18
Romero	0,10	2,00	1,20	1,20	0,00	0,80	0,80
Tomate italiano	1,00	258,00	236,00	210,00	26,00	22,00	48,00
Vanita americana	1,00	111,00	105,00	92,00	13,00	6,00	19,00
Yacón	1,00	24,00	23,00	20,00	3,00	1,00	4,00
Yuca amarilla	1,00	166,00	155,00	136,00	19,00	11,00	30,00
Zanahoria	1,00	938,00	857,00	738,00	119,00	81,00	200,00
Zapallo italiano	0,80	303,00	278,40	261,60	16,80	24,60	41,40
Zapallo loche	1,00	358,00	330,00	303,00	27,00	28,00	55,00
Zapallo macre	1,00	710,00	677,00	578,00	99,00	33,00	132,00
TOTAL		9 796,00	9 160,79	7 941,65	1 219,14	635,21	1 854,35

Anexo 31. Ventas de julio en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	4,00	3,20	2,80	0,40	0,80	1,20
Ají limo	1,00	10,00	9,00	8,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	5,00	4,00	4,00	0,00	1,00	1,00
Ají verde	1,00	28,00	26,00	23,00	3,00	2,00	5,00
Ajo entero enmallado	1,00	36,00	33,00	31,00	2,00	3,00	5,00
Albahaca	0,10	19,00	18,00	14,40	3,60	1,00	4,60
Alcachofa	0,12	38,00	35,16	31,92	3,24	2,84	6,08
Apio	0,30	240,00	224,10	209,40	14,70	15,90	30,60
Arracacha	1,00	117,00	107,00	96,00	11,00	10,00	21,00
Arveja criolla	1,00	642,00	606,00	512,00	94,00	36,00	130,00
Arveja desvainada	1,00	594,00	548,00	438,00	110,00	46,00	156,00
Berenjena	0,40	15,00	14,40	12,40	2,00	0,60	2,60
Betarraga	0,50	70,00	65,50	56,50	9,00	4,50	13,50
Brócoli	1,00	332,00	311,00	288,00	23,00	21,00	44,00
Caigua	0,10	13,00	12,30	11,10	1,20	0,70	1,90
Camote amarillo	1,00	680,00	645,00	565,00	80,00	35,00	115,00
Camote morado	1,00	479,00	456,00	371,00	85,00	23,00	108,00
Cebolla roja	1,00	182,00	175,00	145,00	30,00	7,00	37,00
Cebollita china	0,25	45,00	42,50	37,00	5,50	2,50	8,00
Choclo serrano	0,17	34,00	32,64	26,52	6,12	1,36	7,48
Culantro	0,10	5,00	4,60	4,00	0,60	0,40	1,00
Col corazón	3,00	210,00	201,00	171,00	30,00	9,00	39,00
Espinaca	1,00	48,00	44,00	41,00	3,00	4,00	7,00
Frijol chino	1,00	58,00	55,00	48,00	7,00	3,00	10,00
Habas	1,00	93,00	89,00	80,00	9,00	4,00	13,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,80	3,50	0,30	0,20	0,50
Hierba luisa	0,20	9,00	8,60	7,80	0,80	0,40	1,20
Huacatay	0,20	7,00	6,20	5,60	0,60	0,80	1,40
Kion	1,00	37,00	34,00	29,00	5,00	3,00	8,00
Lechuga americana	0,50	62,00	58,50	53,00	5,50	3,50	9,00
Lechuga crespa	0,30	49,00	44,70	40,50	4,20	4,30	8,50
Maíz morado	1,00	532,00	508,00	471,00	37,00	24,00	61,00
Olluco	1,00	229,00	215,00	196,00	19,00	14,00	33,00
Papa amarilla natural	1,00	488,00	278,00	252,00	26,00		
Papa amarilla procesada	1,00		186,00	165,00	21,00	24,00	71,00

Papa canchan natural	1,00	175,00	113,00	97,00	16,00		
Papa canchan procesada	1,00		55,00	50,00	5,00	7,00	28,00
Papa molinera procesada	1,00	130,00	47,00	41,00	6,00		
Papa molinera natural	1,00		72,00	62,00	10,00	11,00	27,00
Papa perricholi procesada	1,00	112,00	66,00	60,00	6,00		
Papa perricholi natural	1,00		41,00	35,00	6,00	5,00	17,00
Papa peruanita natural	1,00	108,00	50,00	46,00	4,00		
Papa peruanita procesada	1,00		52,00	48,00	4,00	6,00	14,00
Papa yungay natural	1,00	182,00	129,00	112,00	17,00		
Papa yungay procesada	1,00		45,00	42,00	3,00	8,00	28,00
Pepinillo	1,00	449,00	429,00	360,00	69,00	20,00	89,00
Perejil	0,10	12,00	10,90	9,80	1,10	1,10	2,20
Pimiento morrón	1,00	309,00	284,00	249,00	35,00	25,00	60,00
Poroto	0,12	28,00	25,92	22,80	3,12	2,08	5,20
Rocoto norte	0,11	22,00	20,57	18,59	1,98	1,43	3,41
Romero	0,10	1,00	0,60	0,60	0,00	0,40	0,40
Tomate italiano	1,00	255,00	233,00	214,00	19,00	22,00	41,00
Vanita americana	1,00	111,00	103,00	94,00	9,00	8,00	17,00
Yacón	1,00	23,00	22,00	22,00	0,00	1,00	1,00
Yuca amarilla	1,00	164,00	157,00	142,00	15,00	7,00	22,00
Zanahoria	1,00	998,00	936,00	794,00	142,00	62,00	204,00
Zapallo italiano	0,80	287,00	273,60	256,80	16,80	13,40	30,20
Zapallo loche	1,00	373,00	346,00	296,00	50,00	27,00	77,00
Zapallo macre	1,00	655,00	617,00	551,00	66,00	38,00	104,00
TOTAL		9 808,00	9 232,79	8 074,03	1 158,76	575,21	1 733,97

Anexo 32. Ventas de agosto en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	DESCARTE (kg)	TOTAL DE PERDIDA (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,70	2,50	0,20	0,30	0,50
Ají limo	1,00	9,00	8,00	7,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	4,00	3,00	3,00	0,00	1,00	1,00
Ají verde	1,00	22,00	21,00	18,00	3,00	1,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	29,00	27,00	25,00	2,00	2,00	4,00
Albahaca	0,10	19,00	18,10	14,20	3,90	0,90	4,80
Alcachofa	0,12	37,00	34,20	29,88	4,32	2,80	7,12
Apio	0,30	241,00	225,60	198,60	27,00	15,40	42,40
Arracacha	1,00	124,00	113,00	100,00	13,00	11,00	24,00
Arveja criolla	1,00	693,00	633,00	514,00	119,00	60,00	179,00
Arveja desvainada	1,00	609,00	559,00	462,00	97,00	50,00	147,00
Berenjena	0,40	16,00	14,80	12,80	2,00	1,20	3,20
Betarraga	0,50	61,00	57,50	51,00	6,50	3,50	10,00
Brócoli	1,00	329,00	303,00	283,00	20,00	26,00	46,00
Caigua	0,10	15,00	13,70	12,40	1,30	1,30	2,60
Camote amarillo	1,00	677,00	618,00	504,00	114,00	59,00	173,00
Camote morado	1,00	473,00	450,00	383,00	67,00	23,00	90,00
Cebolla roja	1,00	195,00	184,00	143,00	41,00	11,00	52,00
Cebollita china	0,25	45,00	41,75	34,25	7,50	3,25	10,75
Choclo serrano	0,17	35,00	32,30	26,01	6,29	2,70	8,99
Culantro	0,10	5,00	4,10	3,70	0,40	0,90	1,30
Col corazón	3,00	211,00	195,00	180,00	15,00	16,00	31,00
Espinaca	1,00	45,00	41,00	37,00	4,00	4,00	8,00
Frijol chino	1,00	58,00	54,00	46,00	8,00	4,00	12,00
Habas	1,00	97,00	93,00	84,00	9,00	4,00	13,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,10	3,70	0,40	0,90	1,30
Hierba luisa	0,20	10,00	9,20	8,40	0,80	0,80	1,60
Huacatay	0,20	8,00	6,80	5,80	1,00	1,20	2,20
Kion	1,00	34,00	31,00	27,00	4,00	3,00	7,00
Lechuga americana	0,50	51,00	46,50	42,00	4,50	4,50	9,00
Lechuga crespita	0,30	51,00	48,00	42,60	5,40	3,00	8,40
Maíz morado	1,00	581,00	534,00	485,00	49,00	47,00	96,00
Olluco	1,00	251,00	238,00	212,00	26,00	13,00	39,00
Papa amarilla natural	1,00		269,00	244,00	25,00		
Papa amarilla procesada	1,00	486,00	189,00	177,00	12,00	28,00	65,00

Papa canchan natural	1,00		99,00	86,00	13,00		
Papa canchan procesada	1,00	182,00	69,00	64,00	5,00	14,00	32,00
Papa molinera procesada	1,00		53,00	48,00	5,00		
Papa molinera natural	1,00	130,00	67,00	61,00	6,00	10,00	21,00
Papa perricholi procesada	1,00		72,00	67,00	5,00		
Papa perricholi natural	1,00	143,00	61,00	54,00	7,00	10,00	22,00
Papa peruanita natural	1,00		43,00	40,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	114,00	61,00	53,00	8,00	10,00	21,00
Papa yungay natural	1,00		132,00	119,00	13,00		
Papa yungay procesada	1,00	189,00	41,00	36,00	5,00	16,00	34,00
Pepinillo	1,00	439,00	420,00	347,00	73,00	19,00	92,00
Perejil	0,10	13,00	12,00	10,90	1,10	1,00	2,10
Pimiento morrón	1,00	264,00	253,00	216,00	37,00	11,00	48,00
Poró	0,12	26,00	23,88	21,72	2,16	2,12	4,28
Rocoto norte	0,11	21,00	19,25	16,39	2,86	1,75	4,61
Romero	0,10	1,00	0,90	0,90	0,00	0,10	0,10
Tomate italiano	1,00	239,00	223,00	207,00	16,00	16,00	32,00
Vanita americana	1,00	117,00	108,00	101,00	7,00	9,00	16,00
Yacón	1,00	25,00	23,00	20,00	3,00	2,00	5,00
Yuca amarilla	1,00	172,00	158,00	146,00	12,00	14,00	26,00
Zanahoria	1,00	974,00	913,00	778,00	135,00	61,00	196,00
Zapallo italiano	0,80	309,00	286,40	252,00	34,40	22,60	57,00
Zapallo loche	1,00	345,00	319,00	277,00	42,00	26,00	68,00
Zapallo macre	1,00	801,00	731,00	655,00	76,00	70,00	146,00
TOTAL		10 033,00	9 310,78	8 098,75	1 212,03	722,22	1 934,25

Anexo 33. Ventas de septiembre en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,50	2,20	0,30	0,50	0,80
Ají limo	1,00	10,00	9,00	9,00	0,00	1,00	1,00
Ají mirasol	1,00	4,00	3,00	3,00	0,00	1,00	1,00
Ají verde	1,00	22,00	20,00	18,00	2,00	2,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	32,00	30,00	28,00	2,00	2,00	4,00
Albahaca	0,10	19,00	17,80	13,90	3,90	1,20	5,10
Alcachofa	0,12	37,00	34,80	31,08	3,72	2,20	5,92
Apio	0,30	257,00	236,70	204,60	32,10	20,30	52,40
Arracacha	1,00	129,00	120,00	104,00	16,00	9,00	25,00
Arveja criolla	1,00	631,00	590,00	498,00	92,00	41,00	133,00
Arveja desvainada	1,00	524,00	477,00	388,00	89,00	47,00	136,00
Berenjena	0,40	12,00	11,20	9,60	1,60	0,80	2,40
Betarraga	0,50	74,00	70,00	60,50	9,50	4,00	13,50
Brócoli	1,00	339,00	313,00	272,00	41,00	26,00	67,00
Caigua	0,10	14,00	12,80	11,00	1,80	1,20	3,00
Camote amarillo	1,00	646,00	616,00	483,00	133,00	30,00	163,00
Camote morado	1,00	481,00	456,00	360,00	96,00	25,00	121,00
Cebolla roja	1,00	209,00	195,00	166,00	29,00	14,00	43,00
Cebollita china	0,25	48,00	44,50	35,50	9,00	3,50	12,50
Choclo serrano	0,17	36,00	33,66	27,54	6,12	2,34	8,46
Culantro	0,10	5,00	4,50	4,00	0,50	0,50	1,00
Col corazón	3,00	216,00	201,00	183,00	18,00	15,00	33,00
Espinaca	1,00	43,00	41,00	36,00	5,00	2,00	7,00
Frijol chino	1,00	51,00	47,00	40,00	7,00	4,00	11,00
Habas	1,00	101,00	92,00	84,00	8,00	9,00	17,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,50	3,90	0,60	0,50	1,10
Hierba luisa	0,20	9,00	8,20	7,40	0,80	0,80	1,60
Huacatay	0,20	7,00	5,80	5,00	0,80	1,20	2,00
Kion	1,00	42,00	40,00	34,00	6,00	2,00	8,00
Lechuga americana	0,50	60,00	57,00	51,50	5,50	3,00	8,50
Lechuga crespada	0,30	53,00	50,40	47,10	3,30	2,60	5,90
Maíz morado	1,00	562,00	527,00	493,00	34,00	35,00	69,00
Olluco	1,00	222,00	211,00	180,00	31,00	11,00	42,00
Papa amarilla natural	1,00		265,00	249,00	16,00		
Papa amarilla procesada	1,00	476,00	176,00	156,00	20,00	35,00	71,00
Papa canchan natural	1,00	193,00	115,00	104,00	11,00	16,00	31,00

Papa canchan procesada	1,00		62,00	58,00	4,00		
Papa molinera procesada	1,00	117,00	55,00	50,00	5,00	8,00	18,00
Papa molinera natural	1,00		54,00	49,00	5,00		
Papa perricholi procesada	1,00	131,00	86,00	76,00	10,00	6,00	20,00
Papa perricholi natural	1,00		39,00	35,00	4,00		
Papa peruanita natural	1,00	122,00	50,00	45,00	5,00	9,00	23,00
Papa peruanita procesada	1,00		63,00	54,00	9,00		
Papa yungay natural	1,00	170,00	121,00	106,00	15,00	8,00	29,00
Papa yungay procesada	1,00		41,00	35,00	6,00		
Pepinillo	1,00	451,00	433,00	345,00	88,00	18,00	106,00
Perejil	0,10	13,00	12,30	11,30	1,00	0,70	1,70
Pimiento morrón	1,00	305,00	289,00	268,00	21,00	16,00	37,00
Poró	0,12	24,00	22,20	20,28	1,92	1,80	3,72
Rocoto norte	0,11	23,00	21,12	18,26	2,86	1,88	4,74
Romero	0,10	1,00	0,90	0,80	0,10	0,10	0,20
Tomate italiano	1,00	243,00	226,00	209,00	17,00	17,00	34,00
Vanita americana	1,00	125,00	114,00	105,00	9,00	11,00	20,00
Yacón	1,00	24,00	23,00	21,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	184,00	172,00	158,00	14,00	12,00	26,00
Zanahoria	1,00	901,00	861,00	727,00	134,00	40,00	174,00
Zapallo italiano	0,80	296,00	276,00	258,40	17,60	20,00	37,60
Zapallo loche	1,00	374,00	352,00	319,00	33,00	22,00	55,00
Zapallo macre	1,00	710,00	658,00	581,00	77,00	52,00	129,00
TOTAL		9 786,00	9 169,88	7 952,86	1 217,02	616,12	1 833,14

Anexo 34. Ventas de octubre en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,40	2,10	0,30	0,60	0,90
Ají limo	1,00	10,00	9,00	8,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	4,00	3,00	3,00	0,00	1,00	1,00
Ají verde	1,00	27,00	25,00	23,00	2,00	2,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	38,00	35,00	32,00	3,00	3,00	6,00
Albahaca	0,10	19,00	17,90	15,20	2,70	1,10	3,80
Alcachofa	0,12	39,00	35,52	33,12	2,40	3,48	5,88
Apio	0,30	252,00	234,60	208,50	26,10	17,40	43,50
Arracacha	1,00	123,00	114,00	105,00	9,00	9,00	18,00
Arveja criolla	1,00	673,00	612,00	523,00	89,00	61,00	150,00
Arveja desvainada	1,00	532,00	508,00	397,00	111,00	24,00	135,00
Berenjena	0,40	13,00	11,60	10,80	0,80	1,40	2,20
Betarraga	0,50	71,00	65,50	57,50	8,00	5,50	13,50
Brócoli	1,00	327,00	309,00	284,00	25,00	18,00	43,00
Caigua	0,10	13,00	12,20	10,60	1,60	0,80	2,40
Camote amarillo	1,00	625,00	579,00	476,00	103,00	46,00	149,00
Camote morado	1,00	475,00	454,00	372,00	82,00	21,00	103,00
Cebolla roja	1,00	194,00	182,00	158,00	24,00	12,00	36,00
Cebollita china	0,25	41,00	39,25	31,25	8,00	1,75	9,75
Choclo serrano	0,17	36,00	33,66	26,52	7,14	2,34	9,48
Culantro	0,10	5,00	4,30	4,00	0,30	0,70	1,00
Col corazón	3,00	183,00	174,00	162,00	12,00	9,00	21,00
Espinaca	1,00	47,00	45,00	42,00	3,00	2,00	5,00
Frijol chino	1,00	50,00	48,00	43,00	5,00	2,00	7,00
Habas	1,00	94,00	89,00	78,00	11,00	5,00	16,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,10	3,60	0,50	0,90	1,40
Hierba luisa	0,20	9,00	8,60	7,40	1,20	0,40	1,60
Huacatay	0,20	7,00	6,00	5,40	0,60	1,00	1,60
Kion	1,00	43,00	40,00	36,00	4,00	3,00	7,00
Lechuga americana	0,50	53,00	49,00	46,00	3,00	4,00	7,00
Lechuga crespá	0,30	58,00	53,40	48,30	5,10	4,60	9,70
Maíz morado	1,00	571,00	523,00	474,00	49,00	48,00	97,00
Olluco	1,00	234,00	217,00	189,00	28,00	17,00	45,00
Papa amarilla natural	1,00	479,00	257,00	225,00	32,00	42,00	92,00
Papa amarilla procesada	1,00		180,00	162,00	18,00		
Papa canchan natural	1,00	199,00	114,00	104,00	10,00	9,00	28,00

Papa canchan procesada	1,00		76,00	67,00	9,00		
Papa molinera procesada	1,00	132,00	57,00	49,00	8,00	6,00	19,00
Papa molinera natural	1,00		69,00	64,00	5,00		
Papa perricholi procesada	1,00	153,00	82,00	77,00	5,00	11,00	24,00
Papa perricholi natural	1,00		60,00	52,00	8,00		
Papa peruanita natural	1,00	100,00	48,00	41,00	7,00	6,00	16,00
Papa peruanita procesada	1,00		46,00	43,00	3,00		
Papa yungay natural	1,00	176,00	116,00	107,00	9,00	16,00	28,00
Papa yungay procesada	1,00		44,00	41,00	3,00		
Pepinillo	1,00	534,00	498,00	433,00	65,00	36,00	101,00
Perejil	0,10	15,00	13,90	12,80	1,10	1,10	2,20
Pimiento morrón	1,00	304,00	292,00	273,00	19,00	12,00	31,00
Porro	0,12	26,00	24,96	22,68	2,28	1,04	3,32
Rocoto norte	0,11	22,00	20,35	19,03	1,32	1,65	2,97
Romero	0,10	1,00	0,80	0,70	0,10	0,20	0,30
Tomate italiano	1,00	272,00	253,00	230,00	23,00	19,00	42,00
Vanita americana	1,00	113,00	106,00	92,00	14,00	7,00	21,00
Yacón	1,00	22,00	20,00	17,00	3,00	2,00	5,00
Yuca amarilla	1,00	174,00	166,00	155,00	11,00	8,00	19,00
Zanahoria	1,00	1 007,00	926,00	809,00	117,00	81,00	198,00
Zapallo italiano	0,80	305,00	277,60	256,80	20,80	27,40	48,20
Zapallo loche	1,00	390,00	355,00	327,00	28,00	35,00	63,00
Zapallo macre	1,00	721,00	681,00	584,00	97,00	40,00	137,00
TOTAL		10 019,00	9 327,64	8 179,30	1 148,34	691,36	1 839,70

Anexo 35.. Ventas de noviembre en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,80	2,40	0,40	0,20	0,60
Ají limo	1,00	8,00	7,00	6,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	37,00	34,00	31,00	3,00	3,00	6,00
Albahaca	0,10	19,00	17,60	14,60	3,00	1,40	4,40
Alcachofa	0,12	38,00	35,52	30,36	5,16	2,48	7,64
Apio	0,30	244,00	227,40	207,90	19,50	16,60	36,10
Arracacha	1,00	118,00	110,00	101,00	9,00	8,00	17,00
Arveja criolla	1,00	613,00	578,00	476,00	102,00	35,00	137,00
Arveja desvainada	1,00	575,00	550,00	475,00	75,00	25,00	100,00
Berenjena	0,40	12,00	11,20	10,00	1,20	0,80	2,00
Betarraga	0,50	63,00	58,50	54,50	4,00	4,50	8,50
Brócoli	1,00	317,00	304,00	276,00	28,00	13,00	41,00
Caigua	0,10	14,00	12,80	11,50	1,30	1,20	2,50
Camote amarillo	1,00	683,00	628,00	514,00	114,00	55,00	169,00
Camote morado	1,00	501,00	467,00	372,00	95,00	34,00	129,00
Cebolla roja	1,00	213,00	197,00	168,00	29,00	16,00	45,00
Cebollita china	0,25	47,00	44,25	37,75	6,50	2,75	9,25
Choclo serrano	0,17	37,00	34,00	29,41	4,59	3,00	7,59
Culantro	0,10	5,00	4,20	3,60	0,60	0,80	1,40
Col corazón	3,00	187,00	171,00	159,00	12,00	16,00	28,00
Espinaca	1,00	46,00	44,00	40,00	4,00	2,00	6,00
Frijol chino	1,00	58,00	55,00	51,00	4,00	3,00	7,00
Habas	1,00	87,00	82,00	70,00	12,00	5,00	17,00
Hierba buena	0,10	5,00	4,00	3,50	0,50	1,00	1,50
Hierba luisa	0,20	9,00	8,00	7,20	0,80	1,00	1,80
Huacatay	0,20	7,00	6,40	5,60	0,80	0,60	1,40
Kion	1,00	38,00	35,00	30,00	5,00	3,00	8,00
Lechuga americana	0,50	50,00	48,00	41,00	7,00	2,00	9,00
Lechuga crespita	0,30	45,00	42,30	39,60	2,70	2,70	5,40
Maíz morado	1,00	538,00	506,00	457,00	49,00	32,00	81,00
Olluco	1,00	245,00	225,00	211,00	14,00	20,00	34,00
Papa amarilla natural	1,00	513,00	278,00	242,00	36,00	37,00	91,00
Papa amarilla procesada	1,00		198,00	180,00	18,00		
Papa canchan natural	1,00	167,00	98,00	86,00	12,00	11,00	30,00

Papa canchan procesada	1,00		58,00	51,00	7,00		
Papa molinera procesada	1,00	139,00	54,00	50,00	4,00	10,00	21,00
Papa molinera natural	1,00		75,00	68,00	7,00		
Papa perricholi procesada	1,00	134,00	80,00	69,00	11,00	7,00	23,00
Papa perricholi natural	1,00		47,00	42,00	5,00		
Papa peruanita natural	1,00	111,00	42,00	37,00	5,00	9,00	19,00
Papa peruanita procesada	1,00		60,00	55,00	5,00		
Papa yungay natural	1,00	195,00	140,00	123,00	17,00		
Papa yungay procesada	1,00		46,00	41,00	5,00	9,00	31,00
Pepinillo	1,00	493,00	465,00	360,00	105,00	28,00	133,00
Perejil	0,10	14,00	12,60	11,80	0,80	1,40	2,20
Pimiento morrón	1,00	315,00	296,00	257,00	39,00	19,00	58,00
Poro	0,12	27,00	25,92	22,80	3,12	1,08	4,20
Rocoto norte	0,11	21,00	20,13	18,59	1,54	0,87	2,41
Romero	0,10	2,00	1,40	1,20	0,20	0,60	0,80
Tomate italiano	1,00	258,00	243,00	227,00	16,00	15,00	31,00
Vanita americana	1,00	124,00	114,00	105,00	9,00	10,00	19,00
Yacón	1,00	25,00	23,00	20,00	3,00	2,00	5,00
Yuca amarilla	1,00	180,00	167,00	143,00	24,00	13,00	37,00
Zanahoria	1,00	928,00	872,00	782,00	90,00	56,00	146,00
Zapallo italiano	0,80	325,00	308,80	284,80	24,00	16,20	40,20
Zapallo loche	1,00	360,00	337,00	308,00	29,00	23,00	52,00
Zapallo macre	1,00	687,00	643,00	570,00	73,00	44,00	117,00
TOTAL		9 906,00	9 278,82	8 112,11	1 166,71	627,18	1 793,89

Anexo 36. Ventas de diciembre en kilogramos 2018

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	4,00	2,90	2,70	0,20	1,10	1,30
Ají limo	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	25,00	24,00	22,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	31,00	29,00	25,00	4,00	2,00	6,00
Albahaca	0,10	21,00	19,50	15,60	3,90	1,50	5,40
Alcachofa	0,12	39,00	36,84	31,44	5,40	2,16	7,56
Apio	0,30	237,00	225,90	207,60	18,30	11,10	29,40
Arracacha	1,00	128,00	118,00	106,00	12,00	10,00	22,00
Arveja criolla	1,00	633,00	579,00	486,00	93,00	54,00	147,00
Arveja desvainada	1,00	547,00	508,00	415,00	93,00	39,00	132,00
Berenjena	0,40	13,00	11,60	10,80	0,80	1,40	2,20
Betarraga	0,50	70,00	67,00	60,00	7,00	3,00	10,00
Brócoli	1,00	331,00	311,00	290,00	21,00	20,00	41,00
Caigua	0,10	13,00	11,60	10,90	0,70	1,40	2,10
Camote amarillo	1,00	632,00	585,00	509,00	76,00	47,00	123,00
Camote morado	1,00	496,00	453,00	395,00	58,00	43,00	101,00
Cebolla roja	1,00	211,00	196,00	165,00	31,00	15,00	46,00
Cebollita china	0,25	43,00	40,25	34,00	6,25	2,75	9,00
Choclo serrano	0,17	36,00	32,98	26,86	6,12	3,02	9,14
Culantro	0,10	5,00	4,30	3,90	0,40	0,70	1,10
Col corazón	3,00	210,00	201,00	171,00	30,00	9,00	39,00
Espinaca	1,00	48,00	45,00	41,00	4,00	3,00	7,00
Frijol chino	1,00	48,00	46,00	43,00	3,00	2,00	5,00
Habas	1,00	99,00	92,00	84,00	8,00	7,00	15,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,80	3,40	0,40	0,20	0,60
Hierba luisa	0,20	10,00	8,80	8,20	0,60	1,20	1,80
Huacatay	0,20	7,00	6,20	5,40	0,80	0,80	1,60
Kion	1,00	44,00	40,00	37,00	3,00	4,00	7,00
Lechuga americana	0,50	52,00	48,00	44,00	4,00	4,00	8,00
Lechuga crespas	0,30	51,00	46,50	41,40	5,10	4,50	9,60
Maíz morado	1,00	565,00	523,00	465,00	58,00	42,00	100,00
Olluco	1,00	264,00	240,00	209,00	31,00	24,00	55,00
Papa amarilla natural	1,00		268,00	237,00	31,00		
Papa amarilla procesada	1,00	462,00	166,00	155,00	11,00	28,00	70,00
Papa canchan natural	1,00		95,00	83,00	12,00		
Papa canchan procesada	1,00	169,00	66,00	59,00	7,00	8,00	27,00

Papa molinera procesada	1,00		56,00	50,00	6,00		
Papa molinera natural	1,00	118,00	53,00	46,00	7,00	9,00	22,00
Papa perricholi procesada	1,00		68,00	62,00	6,00		
Papa perricholi natural	1,00	124,00	47,00	40,00	7,00	9,00	22,00
Papa peruanita natural	1,00		45,00	39,00	6,00		
Papa peruanita procesada	1,00	105,00	54,00	47,00	7,00	6,00	19,00
Papa yungay natural	1,00		122,00	108,00	14,00		
Papa yungay procesada	1,00	174,00	44,00	38,00	6,00	8,00	28,00
Pepinillo	1,00	436,00	418,00	345,00	73,00	18,00	91,00
Perejil	0,10	14,00	13,20	12,40	0,80	0,80	1,60
Pimiento morrón	1,00	275,00	259,00	242,00	17,00	16,00	33,00
Poroto	0,12	27,00	25,20	23,16	2,04	1,80	3,84
Rocoto norte	0,11	22,00	20,35	18,81	1,54	1,65	3,19
Romero	0,10	2,00	1,10	1,00	0,10	0,90	1,00
Tomate italiano	1,00	241,00	223,00	194,00	29,00	18,00	47,00
Vanita americana	1,00	115,00	109,00	97,00	12,00	6,00	18,00
Yacón	1,00	21,00	20,00	17,00	3,00	1,00	4,00
Yuca amarilla	1,00	183,00	173,00	159,00	14,00	10,00	24,00
Zanahoria	1,00	977,00	899,00	779,00	120,00	78,00	198,00
Zapallo italiano	0,80	290,00	278,40	259,20	19,20	11,60	30,80
Zapallo loche	1,00	388,00	356,00	313,00	43,00	32,00	75,00
Zapallo macre	1,00	640,00	614,00	542,00	72,00	26,00	98,00
TOTAL		9 714,00	9 061,42	7 945,77	1 115,65	652,58	1 768,23

Anexo 37. Ventas de enero en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	2,00	1,90	1,70	0,20	0,10	0,30
Ají limo	1,00	4,00	3,00	2,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	22,00	21,00	18,00	3,00	1,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	29,00	27,00	25,00	2,00	2,00	4,00
Albahaca	0,10	20,00	18,60	15,70	2,90	1,40	4,30
Alcachofa	0,12	39,00	36,72	31,44	5,28	2,28	7,56
Apio	0,30	230,00	217,50	189,00	28,50	12,50	41,00
Arracacha	1,00	119,00	114,00	97,00	17,00	5,00	22,00
Arveja criolla	1,00	553,00	510,00	399,00	111,00	43,00	154,00
Arveja desvainada	1,00	527,00	490,00	386,00	104,00	37,00	141,00
Berenjena	0,40	10,00	9,60	8,40	1,20	0,40	1,60
Betarraga	0,50	71,00	66,00	57,00	9,00	5,00	14,00
Brócoli	1,00	317,00	295,00	261,00	34,00	22,00	56,00
Caigua	0,10	10,00	9,20	8,50	0,70	0,80	1,50
Camote amarillo	1,00	539,00	503,00	413,00	90,00	36,00	126,00
Camote morado	1,00	455,00	434,00	344,00	90,00	21,00	111,00
Cebolla roja	1,00	208,00	196,00	169,00	27,00	12,00	39,00
Cebollita china	0,25	40,00	37,75	33,00	4,75	2,25	7,00
Choclo serrano	0,17	34,00	30,94	26,52	4,42	3,06	7,48
Culantro	0,10	5,00	4,00	3,60	0,40	1,00	1,40
Col corazón	3,00	172,00	165,00	153,00	12,00	7,00	19,00
Espinaca	1,00	44,00	40,00	36,00	4,00	4,00	8,00
Frijol chino	1,00	39,00	37,00	33,00	4,00	2,00	6,00
Habas	1,00	86,00	81,00	74,00	7,00	5,00	12,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,70	3,40	0,30	0,30	0,60
Hierba luisa	0,20	9,00	8,00	7,00	1,00	1,00	2,00
Huacatay	0,20	6,00	5,20	4,60	0,60	0,80	1,40
Kion	1,00	42,00	40,00	34,00	6,00	2,00	8,00
Lechuga americana	0,50	52,00	48,00	43,50	4,50	4,00	8,50
Lechuga crespá	0,30	37,00	35,40	33,00	2,40	1,60	4,00
Maíz morado	1,00	553,00	522,00	477,00	45,00	31,00	76,00
Olluco	1,00	239,00	219,00	187,00	32,00	20,00	52,00
Papa amarilla natural	1,00	460,00	265,00	241,00	24,00	29,00	63,00

Papa amarilla procesada	1,00		166,00	156,00	10,00		
Papa canchan natural	1,00		86,00	77,00	9,00		
Papa canchan procesada	1,00	154,00	54,00	47,00	7,00	14,00	30,00
Papa molinera procesada	1,00		56,00	51,00	5,00		
Papa molinera natural	1,00	106,00	42,00	38,00	4,00	8,00	17,00
Papa perricholi procesada	1,00		62,00	58,00	4,00		
Papa perricholi natural	1,00	114,00	43,00	37,00	6,00	9,00	19,00
Papa peruanita natural	1,00		38,00	35,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	85,00	40,00	36,00	4,00	7,00	14,00
Papa yungay natural	1,00	152,00	111,00	103,00	8,00	6,00	19,00
Papa yungay procesada	1,00		35,00	30,00	5,00		
Pepinillo	1,00	451,00	411,00	343,00	68,00	40,00	108,00
Perejil	0,10	12,00	11,30	10,60	0,70	0,70	1,40
Pimiento morrón	1,00	240,00	220,00	199,00	21,00	20,00	41,00
Poró	0,12	22,00	20,52	19,20	1,32	1,48	2,80
Rocoto norte	0,11	21,00	19,25	16,94	2,31	1,75	4,06
Romero	0,10	1,00	0,50	0,40	0,10	0,50	0,60
Tomate italiano	1,00	224,00	213,00	193,00	20,00	11,00	31,00
Vanita americana	1,00	82,00	76,00	66,00	10,00	6,00	16,00
Yacón	1,00	15,00	14,00	13,00	1,00	1,00	2,00
Yuca amarilla	1,00	174,00	167,00	154,00	13,00	7,00	20,00
Zanahoria	1,00	896,00	827,00	718,00	109,00	69,00	178,00
Zapallo italiano	0,80	279,00	267,20	230,40	36,80	11,80	48,60
Zapallo loche	1,00	338,00	311,00	269,00	42,00	27,00	69,00
Zapallo macre	1,00	639,00	598,00	512,00	86,00	41,00	127,00
TOTAL		8 988,00	8 388,28	7 231,90	1 156,38	599,72	1 756,10

Anexo 38. Ventas de febrero en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,00	1,80	0,20	1,00	1,20
Ají limo	1,00	5,00	4,00	3,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	24,00	23,00	20,00	3,00	1,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	23,00	22,00	20,00	2,00	1,00	3,00
Albahaca	0,10	19,00	18,20	14,60	3,60	0,80	4,40
Alcachofa	0,12	37,00	34,32	30,84	3,48	2,68	6,16
Apio	0,30	239,00	223,80	202,20	21,60	15,20	36,80
Arracacha	1,00	121,00	115,00	108,00	7,00	6,00	13,00
Arveja criolla	1,00	587,00	535,00	449,00	86,00	52,00	138,00
Arveja desvainada	1,00	492,00	454,00	387,00	67,00	38,00	105,00
Berenjena	0,40	8,00	7,60	6,80	0,80	0,40	1,20
Betarraga	0,50	71,00	66,50	59,00	7,50	4,50	12,00
Brócoli	1,00	314,00	299,00	270,00	29,00	15,00	44,00
Caigua	0,10	11,00	9,70	9,00	0,70	1,30	2,00
Camote amarillo	1,00	605,00	580,00	494,00	86,00	25,00	111,00
Camote morado	1,00	460,00	431,00	356,00	75,00	29,00	104,00
Cebolla roja	1,00	208,00	191,00	148,00	43,00	17,00	60,00
Cebollita china	0,25	41,00	38,75	32,25	6,50	2,25	8,75
Choclo serrano	0,17	31,00	28,56	24,14	4,42	2,44	6,86
Culantro	0,10	5,00	4,10	3,50	0,60	0,90	1,50
Col corazón	3,00	197,00	183,00	156,00	27,00	14,00	41,00
Espinaca	1,00	45,00	41,00	35,00	6,00	4,00	10,00
Frijol chino	1,00	48,00	46,00	43,00	3,00	2,00	5,00
Habas	1,00	99,00	92,00	81,00	11,00	7,00	18,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,70	3,20	0,50	0,30	0,80
Hierba luisa	0,20	8,00	7,20	6,60	0,60	0,80	1,40
Huacatay	0,20	6,00	5,40	4,80	0,60	0,60	1,20
Kion	1,00	41,00	39,00	35,00	4,00	2,00	6,00
Lechuga americana	0,50	47,00	43,00	39,00	4,00	4,00	8,00
Lechuga crespá	0,30	43,00	39,30	33,60	5,70	3,70	9,40
Maíz morado	1,00	546,00	522,00	453,00	69,00	24,00	93,00
Olluco	1,00	241,00	225,00	211,00	14,00	16,00	30,00
Papa amarilla natural	1,00	424,00	249,00	225,00	24,00	22,00	62,00

Papa amarilla procesada	1,00		153,00	137,00	16,00		
Papa canchan natural	1,00		88,00	80,00	8,00		
Papa canchan procesada	1,00	141,00	47,00	40,00	7,00	6,00	21,00
Papa molinera procesada	1,00		46,00	42,00	4,00		
Papa molinera natural	1,00	106,00	52,00	48,00	4,00	8,00	16,00
Papa perricholi procesada	1,00		62,00	55,00	7,00		
Papa perricholi natural	1,00	89,00	23,00	20,00	3,00	4,00	14,00
Papa peruanita natural	1,00		35,00	32,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	77,00	38,00	34,00	4,00	4,00	11,00
Papa yungay natural	1,00		108,00	99,00	9,00		
Papa yungay procesada	1,00	163,00	41,00	37,00	4,00	14,00	27,00
Pepinillo	1,00	409,00	391,00	336,00	55,00	18,00	73,00
Perejil	0,10	14,00	13,10	12,00	1,10	0,90	2,00
Pimiento morrón	1,00	241,00	225,00	202,00	23,00	16,00	39,00
Poroto	0,12	22,00	20,28	17,28	3,00	1,72	4,72
Rocoto norte	0,11	20,00	18,26	16,83	1,43	1,74	3,17
Romero	0,10	2,00	1,10	1,00	0,10	0,90	1,00
Tomate italiano	1,00	202,00	190,00	172,00	18,00	12,00	30,00
Vanita americana	1,00	114,00	108,00	95,00	13,00	6,00	19,00
Yacón	1,00	19,00	18,00	16,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	169,00	156,00	134,00	22,00	13,00	35,00
Zanahoria	1,00	959,00	881,00	776,00	105,00	78,00	183,00
Zapallo italiano	0,80	239,00	219,20	188,80	30,40	19,80	50,20
Zapallo loche	1,00	347,00	331,00	283,00	48,00	16,00	64,00
Zapallo macre	1,00	643,00	594,00	529,00	65,00	49,00	114,00
TOTAL		9 035,00	8 447,07	7 372,24	1 074,83	587,93	1 662,76

Anexo 39. Ventas de marzo en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,20	2,00	0,20	0,80	1,00
Ají limo	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	25,00	23,00	21,00	2,00	2,00	4,00
Albahaca	0,10	20,00	18,60	15,90	2,70	1,40	4,10
Alcachofa	0,12	37,00	34,80	32,40	2,40	2,20	4,60
Apio	0,30	246,00	224,40	193,50	30,90	21,60	52,50
Arracacha	1,00	123,00	115,00	99,00	16,00	8,00	24,00
Arveja criolla	1,00	602,00	559,00	472,00	87,00	43,00	130,00
Arveja desvainada	1,00	552,00	508,00	406,00	102,00	44,00	146,00
Berenjena	0,40	9,00	8,40	7,60	0,80	0,60	1,40
Betarraga	0,50	65,00	62,00	58,00	4,00	3,00	7,00
Brócoli	1,00	316,00	302,00	261,00	41,00	14,00	55,00
Caigua	0,10	13,00	11,60	10,90	0,70	1,40	2,10
Camote amarillo	1,00	568,00	523,00	444,00	79,00	45,00	124,00
Camote morado	1,00	465,00	434,00	348,00	86,00	31,00	117,00
Cebolla roja	1,00	199,00	184,00	145,00	39,00	15,00	54,00
Cebollita china	0,25	38,00	34,75	27,75	7,00	3,25	10,25
Choclo serrano	0,17	30,00	28,56	24,82	3,74	1,44	5,18
Culantro	0,10	4,00	3,80	3,40	0,40	0,20	0,60
Col corazón	3,00	211,00	201,00	186,00	15,00	10,00	25,00
Espinaca	1,00	44,00	42,00	39,00	3,00	2,00	5,00
Frijol chino	1,00	43,00	41,00	36,00	5,00	2,00	7,00
Habas	1,00	79,00	73,00	64,00	9,00	6,00	15,00
Hierba buena	0,10	3,00	2,80	2,50	0,30	0,20	0,50
Hierba luisa	0,20	10,00	8,80	8,20	0,60	1,20	1,80
Huacatay	0,20	6,00	5,60	5,20	0,40	0,40	0,80
Kion	1,00	33,00	31,00	27,00	4,00	2,00	6,00
Lechuga americana	0,50	39,00	37,00	32,50	4,50	2,00	6,50
Lechuga crespa	0,30	38,00	35,40	33,00	2,40	2,60	5,00
Maíz morado	1,00	543,00	512,00	445,00	67,00	31,00	98,00
Olluco	1,00	231,00	210,00	179,00	31,00	21,00	52,00
Papa amarilla natural	1,00	457,00	258,00	238,00	20,00	36,00	80,00

Papa amarilla procesada	1,00		163,00	139,00	24,00		
Papa canchan natural	1,00		87,00	77,00	10,00		
Papa canchan procesada	1,00	151,00	54,00	46,00	8,00	10,00	28,00
Papa molinera procesada	1,00		45,00	41,00	4,00		
Papa molinera natural	1,00	99,00	47,00	42,00	5,00	7,00	16,00
Papa perricholi procesada	1,00		55,00	48,00	7,00		
Papa perricholi natural	1,00	90,00	27,00	24,00	3,00	8,00	18,00
Papa peruanita natural	1,00		45,00	40,00	5,00		
Papa peruanita procesada	1,00	92,00	43,00	37,00	6,00	4,00	15,00
Papa yungay natural	1,00		104,00	92,00	12,00		
Papa yungay procesada	1,00	147,00	37,00	32,00	5,00	6,00	23,00
Pepinillo	1,00	395,00	360,00	292,00	68,00	35,00	103,00
Perejil	0,10	12,00	11,00	10,20	0,80	1,00	1,80
Pimiento morrón	1,00	234,00	223,00	209,00	14,00	11,00	25,00
Poró	0,12	27,00	24,96	22,92	2,04	2,04	4,08
Rocoto norte	0,11	22,00	20,35	17,60	2,75	1,65	4,40
Romero	0,10	1,00	0,70	0,60	0,10	0,30	0,40
Tomate italiano	1,00	195,00	181,00	155,00	26,00	14,00	40,00
Vanita americana	1,00	86,00	80,00	70,00	10,00	6,00	16,00
Yacón	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	166,00	156,00	140,00	16,00	10,00	26,00
Zanahoria	1,00	904,00	847,00	737,00	110,00	57,00	167,00
Zapallo italiano	0,80	243,00	224,80	192,80	32,00	18,20	50,20
Zapallo loche	1,00	376,00	344,00	300,00	44,00	32,00	76,00
Zapallo macre	1,00	593,00	563,00	497,00	66,00	30,00	96,00
TOTAL		8 939,00	8 327,52	7 173,79	1 153,73	611,48	1 765,21

Anexo 40. Ventas de abril en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,30	2,10	0,20	0,70	0,90
Ají limo	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	23,00	22,00	20,00	2,00	1,00	3,00
Albahaca	0,10	19,00	17,60	14,40	3,20	1,40	4,60
Alcachofa	0,12	36,00	33,60	30,96	2,64	2,40	5,04
Apio	0,30	236,00	222,30	203,40	18,90	13,70	32,60
Arracacha	1,00	119,00	114,00	99,00	15,00	5,00	20,00
Arveja criolla	1,00	568,00	520,00	446,00	74,00	48,00	122,00
Arveja desvainada	1,00	511,00	488,00	376,00	112,00	23,00	135,00
Berenjena	0,40	12,00	11,20	9,60	1,60	0,80	2,40
Betarraga	0,50	57,00	54,50	48,00	6,50	2,50	9,00
Brócoli	1,00	317,00	291,00	263,00	28,00	26,00	54,00
Caigua	0,10	11,00	10,00	8,90	1,10	1,00	2,10
Camote amarillo	1,00	551,00	509,00	429,00	80,00	42,00	122,00
Camote morado	1,00	449,00	430,00	355,00	75,00	19,00	94,00
Cebolla roja	1,00	207,00	191,00	164,00	27,00	16,00	43,00
Cebollita china	0,25	42,00	38,50	31,25	7,25	3,50	10,75
Choclo serrano	0,17	31,00	28,56	22,44	6,12	2,44	8,56
Culantro	0,10	5,00	3,90	3,60	0,30	1,10	1,40
Col corazón	3,00	216,00	198,00	177,00	21,00	18,00	39,00
Espinaca	1,00	43,00	40,00	34,00	6,00	3,00	9,00
Frijol chino	1,00	47,00	45,00	41,00	4,00	2,00	6,00
Habas	1,00	84,00	77,00	69,00	8,00	7,00	15,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,20	3,00	0,20	0,80	1,00
Hierba luisa	0,20	8,00	7,00	6,40	0,60	1,00	1,60
Huacatay	0,20	6,00	5,40	5,00	0,40	0,60	1,00
Kion	1,00	41,00	39,00	36,00	3,00	2,00	5,00
Lechuga americana	0,50	46,00	42,50	39,50	3,00	3,50	6,50
Lechuga crespita	0,30	44,00	41,10	37,50	3,60	2,90	6,50
Maíz morado	1,00	564,00	515,00	449,00	66,00	49,00	115,00
Olluco	1,00	241,00	228,00	205,00	23,00	13,00	36,00

Papa amarilla natural	1,00		241,00	208,00	33,00		
Papa amarilla procesada	1,00	419,00	144,00	133,00	11,00	34,00	78,00
Papa canchan natural	1,00		84,00	76,00	8,00		
Papa canchan procesada	1,00	165,00	66,00	59,00	7,00	15,00	30,00
Papa molinera procesada	1,00		42,00	36,00	6,00		
Papa molinera natural	1,00	74,00	29,00	27,00	2,00	3,00	11,00
Papa perricholi procesada	1,00		57,00	51,00	6,00		
Papa perricholi natural	1,00	92,00	27,00	24,00	3,00	8,00	17,00
Papa peruanita natural	1,00		38,00	35,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	92,00	47,00	42,00	5,00	7,00	15,00
Papa yungay natural	1,00		117,00	106,00	11,00		
Papa yungay procesada	1,00	168,00	39,00	35,00	4,00	12,00	27,00
Pepinillo	1,00	389,00	364,00	316,00	48,00	25,00	73,00
Perejil	0,10	13,00	12,40	11,20	1,20	0,60	1,80
Pimiento morrón	1,00	220,00	211,00	180,00	31,00	9,00	40,00
Poró	0,12	26,00	24,12	21,84	2,28	1,88	4,16
Rocoto norte	0,11	22,00	20,02	17,93	2,09	1,98	4,07
Romero	0,10	1,00	0,50	0,40	0,10	0,50	0,60
Tomate italiano	1,00	197,00	182,00	169,00	13,00	15,00	28,00
Vanita americana	1,00	87,00	81,00	72,00	9,00	6,00	15,00
Yacón	1,00	15,00	14,00	13,00	1,00	1,00	2,00
Yuca amarilla	1,00	150,00	143,00	124,00	19,00	7,00	26,00
Zanahoria	1,00	858,00	803,00	686,00	117,00	55,00	172,00
Zapallo italiano	0,80	259,00	246,40	219,20	27,20	12,60	39,80
Zapallo loche	1,00	360,00	345,00	322,00	23,00	15,00	38,00
Zapallo macre	1,00	628,00	572,00	492,00	80,00	56,00	136,00
TOTAL		8 808,00	8 207,10	7 130,62	1 076,48	600,90	1 677,38

Anexo 41. Ventas de mayo en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,10	1,80	0,30	0,90	1,20
Ají limo	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	21,00	20,00	18,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	31,00	29,00	25,00	4,00	2,00	6,00
Albahaca	0,10	19,00	17,80	15,40	2,40	1,20	3,60
Alcachofa	0,12	36,00	33,60	29,88	3,72	2,40	6,12
Apio	0,30	245,00	223,80	210,30	13,50	21,20	34,70
Arracacha	1,00	113,00	105,00	98,00	7,00	8,00	15,00
Arveja criolla	1,00	626,00	579,00	478,00	101,00	47,00	148,00
Arveja desvainada	1,00	498,00	459,00	402,00	57,00	39,00	96,00
Berenjena	0,40	11,00	10,40	9,60	0,80	0,60	1,40
Betarraga	0,50	69,00	64,50	58,50	6,00	4,50	10,50
Brócoli	1,00	330,00	307,00	263,00	44,00	23,00	67,00
Caigua	0,10	13,00	11,60	10,30	1,30	1,40	2,70
Camote amarillo	1,00	603,00	569,00	469,00	100,00	34,00	134,00
Camote morado	1,00	495,00	450,00	379,00	71,00	45,00	116,00
Cebolla roja	1,00	184,00	172,00	151,00	21,00	12,00	33,00
Cebollita china	0,25	41,00	38,00	33,25	4,75	3,00	7,75
Choclo serrano	0,17	31,00	28,90	24,31	4,59	2,10	6,69
Culantro	0,10	5,00	4,00	3,50	0,50	1,00	1,50
Col corazón	3,00	219,00	201,00	180,00	21,00	18,00	39,00
Espinaca	1,00	46,00	42,00	38,00	4,00	4,00	8,00
Frijol chino	1,00	37,00	34,00	30,00	4,00	3,00	7,00
Habas	1,00	94,00	90,00	78,00	12,00	4,00	16,00
Hierba buena	0,10	4,00	2,90	2,60	0,30	1,10	1,40
Hierba luisa	0,20	8,00	7,00	6,40	0,60	1,00	1,60
Huacatay	0,20	7,00	6,20	5,40	0,80	0,80	1,60
Kion	1,00	41,00	39,00	35,00	4,00	2,00	6,00
Lechuga americana	0,50	40,00	38,00	34,50	3,50	2,00	5,50
Lechuga crespa	0,30	49,00	46,20	41,40	4,80	2,80	7,60
Maíz morado	1,00	524,00	496,00	460,00	36,00	28,00	64,00
Olluco	1,00	242,00	229,00	197,00	32,00	13,00	45,00

Papa amarilla natural	1,00		243,00	219,00	24,00		
Papa amarilla procesada	1,00	425,00	164,00	142,00	22,00	18,00	64,00
Papa canchan natural	1,00		78,00	68,00	10,00		
Papa canchan procesada	1,00	147,00	56,00	51,00	5,00	13,00	28,00
Papa molinera procesada	1,00		56,00	49,00	7,00		
Papa molinera natural	1,00	94,00	34,00	29,00	5,00	4,00	16,00
Papa perricholi procesada	1,00		62,00	57,00	5,00		
Papa perricholi natural	1,00	112,00	43,00	37,00	6,00	7,00	18,00
Papa peruanita natural	1,00		41,00	35,00	6,00		
Papa peruanita procesada	1,00	81,00	33,00	29,00	4,00	7,00	17,00
Papa yungay natural	1,00		104,00	89,00	15,00		
Papa yungay procesada	1,00	148,00	38,00	33,00	5,00	6,00	26,00
Pepinillo	1,00	422,00	404,00	348,00	56,00	18,00	74,00
Perejil	0,10	12,00	10,60	9,30	1,30	1,40	2,70
Pimiento morrón	1,00	213,00	202,00	177,00	25,00	11,00	36,00
Poroto	0,12	22,00	20,76	18,60	2,16	1,24	3,40
Rocoto norte	0,11	21,00	19,80	18,48	1,32	1,20	2,52
Romero	0,10	1,00	0,20	0,10	0,10	0,80	0,90
Tomate italiano	1,00	227,00	218,00	187,00	31,00	9,00	40,00
Vanita americana	1,00	94,00	89,00	79,00	10,00	5,00	15,00
Yacón	1,00	15,00	14,00	12,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	151,00	144,00	123,00	21,00	7,00	28,00
Zanahoria	1,00	907,00	841,00	754,00	87,00	66,00	153,00
Zapallo italiano	0,80	303,00	278,40	236,80	41,60	24,60	66,20
Zapallo loche	1,00	387,00	354,00	322,00	32,00	33,00	65,00
Zapallo macre	1,00	600,00	549,00	489,00	60,00	51,00	111,00
TOTAL		9 080,00	8 463,76	7 409,42	1 054,34	616,24	1 670,58

Anexo 42. Ventas de junio en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,50	2,30	0,20	0,50	0,70
Ají limo	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	24,00	23,00	21,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	23,00	21,00	19,00	2,00	2,00	4,00
Albahaca	0,10	20,00	19,20	16,00	3,20	0,80	4,00
Alcachofa	0,12	36,00	34,44	31,56	2,88	1,56	4,44
Apio	0,30	244,00	225,30	192,60	32,70	18,70	51,40
Arracacha	1,00	122,00	111,00	103,00	8,00	11,00	19,00
Arveja criolla	1,00	595,00	561,00	486,00	75,00	34,00	109,00
Arveja desvainada	1,00	508,00	470,00	406,00	64,00	38,00	102,00
Berenjena	0,40	10,00	9,60	8,40	1,20	0,40	1,60
Betarraga	0,50	59,00	54,50	49,50	5,00	4,50	9,50
Brócoli	1,00	298,00	281,00	257,00	24,00	17,00	41,00
Caigua	0,10	11,00	10,30	9,60	0,70	0,70	1,40
Camote amarillo	1,00	610,00	578,00	456,00	122,00	32,00	154,00
Camote morado	1,00	453,00	431,00	375,00	56,00	22,00	78,00
Cebolla roja	1,00	178,00	170,00	148,00	22,00	8,00	30,00
Cebollita china	0,25	43,00	40,25	34,75	5,50	2,75	8,25
Choclo serrano	0,17	34,00	32,47	27,88	4,59	1,53	6,12
Culantro	0,10	4,00	3,60	3,20	0,40	0,40	0,80
Col corazón	3,00	207,00	195,00	168,00	27,00	12,00	39,00
Espinaca	1,00	40,00	37,00	32,00	5,00	3,00	8,00
Frijol chino	1,00	49,00	46,00	41,00	5,00	3,00	8,00
Habas	1,00	74,00	69,00	60,00	9,00	5,00	14,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,40	3,00	0,40	0,60	1,00
Hierba luisa	0,20	8,00	7,00	6,00	1,00	1,00	2,00
Huacatay	0,20	6,00	5,20	4,60	0,60	0,80	1,40
Kion	1,00	33,00	30,00	28,00	2,00	3,00	5,00
Lechuga americana	0,50	38,00	35,50	30,50	5,00	2,50	7,50
Lechuga crespita	0,30	37,00	35,40	30,90	4,50	1,60	6,10
Maíz morado	1,00	552,00	512,00	436,00	76,00	40,00	116,00
Olluco	1,00	238,00	226,00	198,00	28,00	12,00	40,00
Papa amarilla natural	1,00		240,00	212,00	28,00		
Papa amarilla procesada	1,00	414,00	157,00	147,00	10,00	17,00	55,00

Papa canchan natural	1,00		84,00	77,00	7,00		
		144,00				7,00	20,00
Papa canchan procesada	1,00		53,00	47,00	6,00		
Papa molinera procesada	1,00		53,00	46,00	7,00		
		91,00				7,00	18,00
Papa molinera natural	1,00		31,00	27,00	4,00		
Papa perricholi procesada	1,00		56,00	51,00	5,00		
		104,00				4,00	12,00
Papa perricholi natural	1,00		44,00	41,00	3,00		
Papa peruanita natural	1,00		43,00	39,00	4,00		
		103,00				9,00	17,00
Papa peruanita procesada	1,00		51,00	47,00	4,00		
Papa yungay natural	1,00		118,00	109,00	9,00		
		168,00				12,00	25,00
Papa yungay procesada	1,00		38,00	34,00	4,00		
Pepinillo	1,00	438,00	418,00	348,00	70,00	20,00	90,00
Perejil	0,10	12,00	11,40	9,80	1,60	0,60	2,20
Pimienta morrón	1,00	241,00	228,00	194,00	34,00	13,00	47,00
Poroto	0,12	24,00	22,80	19,92	2,88	1,20	4,08
Rocoto norte	0,11	18,00	16,50	14,96	1,54	1,50	3,04
Romero	0,10	1,00	0,50	0,40	0,10	0,50	0,60
Tomate italiano	1,00	229,00	211,00	182,00	29,00	18,00	47,00
Vanita americana	1,00	81,00	74,00	63,00	11,00	7,00	18,00
Yacón	1,00	17,00	16,00	14,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	154,00	145,00	133,00	12,00	9,00	21,00
Zanahoria	1,00	891,00	831,00	700,00	131,00	60,00	191,00
Zapallo italiano	0,80	247,00	231,20	201,60	29,60	15,80	45,40
Zapallo loche	1,00	377,00	353,00	326,00	27,00	24,00	51,00
Zapallo macre	1,00	626,00	587,00	525,00	62,00	39,00	101,00
TOTAL		8 954,00	8 404,06	7 302,47	1 101,59	549,94	1 651,53

Anexo 43. Ventas de julio en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,30	2,10	0,20	0,70	0,90
Ají limo	1,00	5,00	4,00	3,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	22,00	21,00	19,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	28,00	26,00	23,00	3,00	2,00	5,00
Albahaca	0,10	18,00	17,20	13,90	3,30	0,80	4,10
Alcachofa	0,12	37,00	33,96	30,96	3,00	3,04	6,04
Apio	0,30	238,00	225,30	192,60	32,70	12,70	45,40
Arracacha	1,00	99,00	95,00	87,00	8,00	4,00	12,00
Arveja criolla	1,00	556,00	532,00	437,00	95,00	24,00	119,00
Arveja desvainada	1,00	470,00	428,00	330,00	98,00	42,00	140,00
Berenjena	0,40	10,00	8,80	7,60	1,20	1,20	2,40
Betarraga	0,50	67,00	62,00	56,00	6,00	5,00	11,00
Brócoli	1,00	318,00	297,00	269,00	28,00	21,00	49,00
Caigua	0,10	11,00	10,10	9,00	1,10	0,90	2,00
Camote amarillo	1,00	577,00	554,00	471,00	83,00	23,00	106,00
Camote morado	1,00	494,00	450,00	366,00	84,00	44,00	128,00
Cebolla roja	1,00	209,00	191,00	160,00	31,00	18,00	49,00
Cebollita china	0,25	41,00	38,00	30,75	7,25	3,00	10,25
Choclo serrano	0,17	33,00	31,45	26,01	5,44	1,55	6,99
Culantro	0,10	5,00	4,20	3,90	0,30	0,80	1,10
Col corazón	3,00	178,00	171,00	150,00	21,00	7,00	28,00
Espinaca	1,00	48,00	44,00	38,00	6,00	4,00	10,00
Frijol chino	1,00	44,00	40,00	36,00	4,00	4,00	8,00
Habas	1,00	97,00	89,00	81,00	8,00	8,00	16,00
Hierba buena	0,10	4,00	2,90	2,60	0,30	1,10	1,40
Hierba luisa	0,20	9,00	8,40	7,20	1,20	0,60	1,80
Huacatay	0,20	6,00	5,60	5,00	0,60	0,40	1,00
Kion	1,00	44,00	40,00	35,00	5,00	4,00	9,00
Lechuga americana	0,50	48,00	45,50	40,00	5,50	2,50	8,00
Lechuga crespada	0,30	48,00	44,40	37,80	6,60	3,60	10,20
Maíz morado	1,00	536,00	501,00	430,00	71,00	35,00	106,00
Olluco	1,00	232,00	214,00	196,00	18,00	18,00	36,00
Papa amarilla natural	1,00	432,00	253,00	225,00	28,00	28,00	68,00

Papa amarilla procesada	1,00		151,00	139,00	12,00		
Papa canchan natural	1,00		79,00	73,00	6,00		
Papa canchan procesada	1,00	131,00	45,00	41,00	4,00	7,00	17,00
Papa molinera procesada	1,00		56,00	50,00	6,00		
Papa molinera natural	1,00	94,00	34,00	31,00	3,00	4,00	13,00
Papa perricholi procesada	1,00		68,00	62,00	6,00		
Papa perricholi natural	1,00	99,00	24,00	21,00	3,00	7,00	16,00
Papa peruanita natural	1,00		41,00	38,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	74,00	27,00	23,00	4,00	6,00	13,00
Papa yungay natural	1,00		113,00	104,00	9,00		
Papa yungay procesada	1,00	171,00	44,00	40,00	4,00	14,00	27,00
Pepinillo	1,00	347,00	333,00	270,00	63,00	14,00	77,00
Perejil	0,10	12,00	11,00	9,40	1,60	1,00	2,60
Pimiento morrón	1,00	220,00	209,00	194,00	15,00	11,00	26,00
Poroto	0,12	22,00	21,00	19,56	1,44	1,00	2,44
Rocoto norte	0,11	21,00	19,47	16,83	2,64	1,53	4,17
Romero	0,10	1,00	0,80	0,70	0,10	0,20	0,30
Tomate italiano	1,00	198,00	181,00	170,00	11,00	17,00	28,00
Vanita americana	1,00	84,00	80,00	70,00	10,00	4,00	14,00
Yacón	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	175,00	164,00	146,00	18,00	11,00	29,00
Zanahoria	1,00	849,00	815,00	680,00	135,00	34,00	169,00
Zapallo italiano	0,80	291,00	264,80	248,80	16,00	26,20	42,20
Zapallo loche	1,00	365,00	345,00	298,00	47,00	20,00	67,00
Zapallo macre	1,00	639,00	605,00	527,00	78,00	34,00	112,00
TOTAL		8 787,00	8 246,18	7 115,71	1 130,47	540,82	1 671,29

Anexo 44. Ventas de agosto en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,60	2,40	0,20	0,40	0,60
Ají limo	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	5,00	4,00	3,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	26,00	25,00	22,00	3,00	1,00	4,00
Albahaca	0,10	19,00	17,40	15,20	2,20	1,60	3,80
Alcachofa	0,12	38,00	35,28	31,68	3,60	2,72	6,32
Apio	0,30	228,00	218,10	196,50	21,60	9,90	31,50
Arracacha	1,00	126,00	118,00	104,00	14,00	8,00	22,00
Arveja criolla	1,00	583,00	539,00	426,00	113,00	44,00	157,00
Arveja desvainada	1,00	454,00	432,00	376,00	56,00	22,00	78,00
Berenjena	0,40	9,00	8,00	6,80	1,20	1,00	2,20
Betarraga	0,50	60,00	55,50	49,00	6,50	4,50	11,00
Brócoli	1,00	309,00	294,00	254,00	40,00	15,00	55,00
Caigua	0,10	11,00	9,80	8,90	0,90	1,20	2,10
Camote amarillo	1,00	603,00	579,00	507,00	72,00	24,00	96,00
Camote morado	1,00	466,00	429,00	359,00	70,00	37,00	107,00
Cebolla roja	1,00	203,00	191,00	167,00	24,00	12,00	36,00
Cebollita china	0,25	38,00	9,50	2,25	7,25	28,50	35,75
Choclo serrano	0,17	35,00	32,64	26,18	6,46	2,36	8,82
Culantro	0,10	4,00	3,60	3,30	0,30	0,40	0,70
Col corazón	3,00	211,00	198,00	186,00	12,00	13,00	25,00
Espinaca	1,00	47,00	45,00	39,00	6,00	2,00	8,00
Frijol chino	1,00	48,00	46,00	40,00	6,00	2,00	8,00
Habas	1,00	97,00	89,00	77,00	12,00	8,00	20,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,20	3,00	0,20	0,80	1,00
Hierba luisa	0,20	9,00	8,40	7,60	0,80	0,60	1,40
Huacatay	0,20	6,00	5,20	4,80	0,40	0,80	1,20
Kion	1,00	40,00	37,00	33,00	4,00	3,00	7,00
Lechuga americana	0,50	39,00	36,50	33,50	3,00	2,50	5,50
Lechuga crespita	0,30	47,00	43,20	38,10	5,10	3,80	8,90
Maíz morado	1,00	549,00	504,00	448,00	56,00	45,00	101,00
Olluco	1,00	238,00	219,00	192,00	27,00	19,00	46,00
Papa amarilla natural	1,00	463,00	268,00	246,00	22,00	29,00	72,00
Papa amarilla procesada	1,00		166,00	145,00	21,00		
Papa canchan natural	1,00	140,00	81,00	69,00	12,00	9,00	26,00

Papa canchan procesada	1,00		50,00	45,00	5,00		
Papa molinera procesada	1,00	81,00	44,00	40,00	4,00	4,00	11,00
Papa molinera natural	1,00		33,00	30,00	3,00		
Papa perricholi procesada	1,00	92,00	58,00	52,00	6,00	7,00	16,00
Papa perricholi natural	1,00		27,00	24,00	3,00		
Papa peruanita natural	1,00		35,00	32,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	85,00	44,00	38,00	6,00	6,00	15,00
Papa yungay natural	1,00	170,00	122,00	113,00	9,00	14,00	28,00
Papa yungay procesada	1,00		34,00	29,00	5,00		
Pepinillo	1,00	406,00	384,00	317,00	67,00	22,00	89,00
Perejil	0,10	12,00	10,80	9,80	1,00	1,20	2,20
Pimienta morrón	1,00	254,00	244,00	229,00	15,00	10,00	25,00
Porro	0,12	21,00	19,44	16,80	2,64	1,56	4,20
Rocoto norte	0,11	20,00	18,59	15,95	2,64	1,41	4,05
Romero	0,10	1,00	0,30	0,20	0,10	0,70	0,80
Tomate italiano	1,00	205,00	189,00	168,00	21,00	16,00	37,00
Vanita americana	1,00	96,00	88,00	76,00	12,00	8,00	20,00
Yacón	1,00	17,00	16,00	14,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	168,00	155,00	134,00	21,00	13,00	34,00
Zanahoria	1,00	903,00	845,00	743,00	102,00	58,00	160,00
Zapallo italiano	0,80	251,00	239,20	205,60	33,60	11,80	45,40
Zapallo loche	1,00	377,00	352,00	319,00	33,00	25,00	58,00
Zapallo macre	1,00	616,00	567,00	483,00	84,00	49,00	133,00
TOTAL		8 959,00	8 352,25	7 277,56	1 074,69	606,75	1 681,44

Anexo 45. Ventas de septiembre en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,00	1,80	0,20	1,00	1,20
Ají limo	1,00	4,00	3,00	2,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	23,00	22,00	19,00	3,00	1,00	4,00
Ajo entero enmallado	1,00	25,00	24,00	22,00	2,00	1,00	3,00
Albahaca	0,10	19,00	17,90	15,70	2,20	1,10	3,30
Alcachofa	0,12	38,00	36,00	32,88	3,12	2,00	5,12
Apio	0,30	233,00	219,00	204,90	14,10	14,00	28,10
Arracacha	1,00	126,00	118,00	110,00	8,00	8,00	16,00
Arveja criolla	1,00	566,00	518,00	422,00	96,00	48,00	144,00
Arveja desvainada	1,00	528,00	481,00	374,00	107,00	47,00	154,00
Berenjena	0,40	9,00	8,40	7,60	0,80	0,60	1,40
Betarraga	0,50	58,00	55,50	52,00	3,50	2,50	6,00
Brócoli	1,00	301,00	286,00	249,00	37,00	15,00	52,00
Caigua	0,10	11,00	10,50	9,10	1,40	0,50	1,90
Camote amarillo	1,00	548,00	501,00	397,00	104,00	47,00	151,00
Camote morado	1,00	444,00	423,00	357,00	66,00	21,00	87,00
Cebolla roja	1,00	208,00	194,00	156,00	38,00	14,00	52,00
Cebollita china	0,25	43,00	39,25	30,75	8,50	3,75	12,25
Choclo serrano	0,17	31,00	28,73	24,48	4,25	2,27	6,52
Culantro	0,10	5,00	4,30	3,80	0,50	0,70	1,20
Col corazón	3,00	189,00	180,00	168,00	12,00	9,00	21,00
Espinaca	1,00	48,00	44,00	38,00	6,00	4,00	10,00
Frijol chino	1,00	39,00	37,00	33,00	4,00	2,00	6,00
Habas	1,00	93,00	87,00	78,00	9,00	6,00	15,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,30	2,90	0,40	0,70	1,10
Hierba luisa	0,20	8,00	7,20	6,20	1,00	0,80	1,80
Huacatay	0,20	6,00	5,40	5,00	0,40	0,60	1,00
Kion	1,00	34,00	31,00	28,00	3,00	3,00	6,00
Lechuga americana	0,50	52,00	47,50	40,50	7,00	4,50	11,50
Lechuga crespas	0,30	48,00	45,60	39,00	6,60	2,40	9,00
Maíz morado	1,00	543,00	503,00	434,00	69,00	40,00	109,00
Olluco	1,00	228,00	209,00	185,00	24,00	19,00	43,00
Papa amarilla natural	1,00		254,00	236,00	18,00		
Papa amarilla procesada	1,00	425,00	150,00	138,00	12,00	21,00	51,00
Papa canchan natural	1,00	135,00	72,00	65,00	7,00	9,00	20,00

Papa canchan procesada	1,00		54,00	50,00	4,00		
Papa molinera procesada	1,00	107,00	48,00	43,00	5,00	8,00	19,00
Papa molinera natural	1,00		51,00	45,00	6,00		
Papa perricholi procesada	1,00	88,00	50,00	47,00	3,00	5,00	11,00
Papa perricholi natural	1,00		33,00	30,00	3,00		
Papa peruanita natural	1,00	77,00	43,00	40,00	3,00	7,00	12,00
Papa peruanita procesada	1,00		27,00	25,00	2,00		
Papa yungay natural	1,00	159,00	113,00	100,00	13,00	10,00	26,00
Papa yungay procesada	1,00		36,00	33,00	3,00		
Pepinillo	1,00	371,00	343,00	272,00	71,00	28,00	99,00
Perejil	0,10	14,00	12,70	11,90	0,80	1,30	2,10
Pimiento morrón	1,00	229,00	209,00	195,00	14,00	20,00	34,00
Poroto	0,12	21,00	19,56	17,52	2,04	1,44	3,48
Rocoto norte	0,11	18,00	16,94	15,07	1,87	1,06	2,93
Romero	0,10	1,00	0,30	0,20	0,10	0,70	0,80
Tomate italiano	1,00	202,00	184,00	163,00	21,00	18,00	39,00
Vanita americana	1,00	96,00	88,00	80,00	8,00	8,00	16,00
Yacón	1,00	22,00	20,00	18,00	2,00	2,00	4,00
Yuca amarilla	1,00	174,00	164,00	140,00	24,00	10,00	34,00
Zanahoria	1,00	911,00	845,00	721,00	124,00	66,00	190,00
Zapallo italiano	0,80	257,00	237,60	220,00	17,60	19,40	37,00
Zapallo loche	1,00	383,00	352,00	321,00	31,00	31,00	62,00
Zapallo macre	1,00	596,00	568,00	483,00	85,00	28,00	113,00
TOTAL		8 808,00	8 188,68	7 063,30	1 125,38	619,32	1 744,70

Anexo 46. Ventas de octubre en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,10	1,80	0,30	0,90	1,20
Ají limo	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	22,00	20,00	17,00	3,00	2,00	5,00
Ajo entero enmallado	1,00	25,00	23,00	21,00	2,00	2,00	4,00
Albahaca	0,10	20,00	19,10	14,90	4,20	0,90	5,10
Alcachofa	0,12	37,00	33,84	31,56	2,28	3,16	5,44
Apio	0,30	226,00	215,40	197,70	17,70	10,60	28,30
Arracacha	1,00	115,00	105,00	96,00	9,00	10,00	19,00
Arveja criolla	1,00	589,00	545,00	436,00	109,00	44,00	153,00
Arveja desvainada	1,00	498,00	455,00	375,00	80,00	43,00	123,00
Berenjena	0,40	10,00	9,20	8,00	1,20	0,80	2,00
Betarraga	0,50	62,00	59,50	52,50	7,00	2,50	9,50
Brócoli	1,00	300,00	283,00	264,00	19,00	17,00	36,00
Caigua	0,10	13,00	11,60	10,80	0,80	1,40	2,20
Camote amarillo	1,00	543,00	519,00	429,00	90,00	24,00	114,00
Camote morado	1,00	462,00	425,00	353,00	72,00	37,00	109,00
Cebolla roja	1,00	194,00	179,00	150,00	29,00	15,00	44,00
Cebollita china	0,25	43,00	39,75	31,50	8,25	3,25	11,50
Choclo serrano	0,17	31,00	28,90	22,61	6,29	2,10	8,39
Culantro	0,10	4,00	3,30	2,90	0,40	0,70	1,10
Col corazón	3,00	188,00	180,00	159,00	21,00	8,00	29,00
Espinaca	1,00	42,00	39,00	34,00	5,00	3,00	8,00
Frijol chino	1,00	40,00	37,00	33,00	4,00	3,00	7,00
Habas	1,00	90,00	84,00	76,00	8,00	6,00	14,00
Hierba buena	0,10	3,00	2,80	2,60	0,20	0,20	0,40
Hierba luisa	0,20	8,00	7,00	6,20	0,80	1,00	1,80
Huacatay	0,20	6,00	5,60	5,20	0,40	0,40	0,80
Kion	1,00	42,00	40,00	35,00	5,00	2,00	7,00
Lechuga americana	0,50	47,00	43,00	40,00	3,00	4,00	7,00
Lechuga crespá	0,30	49,00	45,30	41,70	3,60	3,70	7,30
Maíz morado	1,00	525,00	501,00	433,00	68,00	24,00	92,00
Olluco	1,00	256,00	238,00	220,00	18,00	18,00	36,00

Papa amarilla natural	1,00		249,00	219,00	30,00		
Papa amarilla procesada	1,00	412,00	141,00	124,00	17,00		69,00
Papa canchan natural	1,00		69,00	63,00	6,00		
Papa canchan procesada	1,00	138,00	57,00	53,00	4,00	12,00	22,00
Papa molinera procesada	1,00		39,00	35,00	4,00		
Papa molinera natural	1,00	95,00	49,00	42,00	7,00	7,00	18,00
Papa perricholi procesada	1,00		62,00	56,00	6,00		
Papa perricholi natural	1,00	105,00	36,00	32,00	4,00	7,00	17,00
Papa peruanita natural	1,00		41,00	37,00	4,00		
Papa peruanita procesada	1,00	75,00	30,00	27,00	3,00	4,00	11,00
Papa yungay natural	1,00		97,00	88,00	9,00		
Papa yungay procesada	1,00	149,00	42,00	39,00	3,00	10,00	22,00
Pepinillo	1,00	429,00	400,00	351,00	49,00	29,00	78,00
Perejil	0,10	12,00	10,60	9,30	1,30	1,40	2,70
Pimienta morrón	1,00	215,00	201,00	177,00	24,00	14,00	38,00
Poroto	0,12	24,00	22,80	19,44	3,36	1,20	4,56
Rocoto norte	0,11	19,00	17,93	15,40	2,53	1,07	3,60
Romero	0,10	1,00	0,30	0,20	0,10	0,70	0,80
Tomate italiano	1,00	214,00	203,00	184,00	19,00	11,00	30,00
Vanita americana	1,00	94,00	86,00	79,00	7,00	8,00	15,00
Yacón	1,00	17,00	16,00	14,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	175,00	165,00	153,00	12,00	10,00	22,00
Zanahoria	1,00	830,00	785,00	674,00	111,00	45,00	156,00
Zapallo italiano	0,80	294,00	276,80	254,40	22,40	17,20	39,60
Zapallo loche	1,00	374,00	353,00	305,00	48,00	21,00	69,00
Zapallo macre	1,00	543,00	501,00	426,00	75,00	42,00	117,00
TOTAL		8 722,00	8 161,82	7 087,71	1 074,11	560,18	1 634,29

Anexo 47. Ventas de noviembre en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de perdida (kg)
Acelga	0,10	3,00	2,20	1,90	0,30	0,80	1,10
Ají limo	1,00	7,00	6,00	5,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	6,00	5,00	4,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	22,00	21,00	19,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	28,00	26,00	24,00	2,00	2,00	4,00
Albahaca	0,10	21,00	19,20	15,60	3,60	1,80	5,40
Alcachofa	0,12	39,00	35,52	32,76	2,76	3,48	6,24
Apio	0,30	229,00	214,80	183,90	30,90	14,20	45,10
Arracacha	1,00	117,00	108,00	101,00	7,00	9,00	16,00
Arveja criolla	1,00	633,00	579,00	488,00	91,00	54,00	145,00
Arveja desvainada	1,00	485,00	446,00	368,00	78,00	39,00	117,00
Berenjena	0,40	10,00	9,60	8,80	0,80	0,40	1,20
Betarraga	0,50	60,00	56,50	51,00	5,50	3,50	9,00
Brócoli	1,00	296,00	279,00	245,00	34,00	17,00	51,00
Caigua	0,10	12,00	11,30	9,90	1,40	0,70	2,10
Camote amarillo	1,00	558,00	512,00	431,00	81,00	46,00	127,00
Camote morado	1,00	476,00	450,00	359,00	91,00	26,00	117,00
Cebolla roja	1,00	207,00	191,00	159,00	32,00	16,00	48,00
Cebollita china	0,25	42,00	39,25	33,00	6,25	2,75	9,00
Choclo serrano	0,17	34,00	31,62	25,50	6,12	2,38	8,50
Culantro	0,10	5,00	3,90	3,50	0,40	1,10	1,50
Col corazón	3,00	204,00	186,00	168,00	18,00	18,00	36,00
Espinaca	1,00	43,00	40,00	34,00	6,00	3,00	9,00
Frijol chino	1,00	44,00	42,00	37,00	5,00	2,00	7,00
Habas	1,00	86,00	80,00	70,00	10,00	6,00	16,00
Hierba buena	0,10	4,00	3,20	2,90	0,30	0,80	1,10
Hierba luisa	0,20	8,00	7,60	6,60	1,00	0,40	1,40
Huacatay	0,20	7,00	6,20	5,80	0,40	0,80	1,20
Kion	1,00	35,00	32,00	29,00	3,00	3,00	6,00
Lechuga americana	0,50	50,00	45,50	40,50	5,00	4,50	9,50
Lechuga crespá	0,30	47,00	43,20	38,70	4,50	3,80	8,30
Maíz morado	1,00	560,00	519,00	470,00	49,00	41,00	90,00
Olluco	1,00	248,00	237,00	209,00	28,00	11,00	39,00

Papa amarilla natural	1,00		252,00	223,00	29,00		
Papa amarilla procesada	1,00	426,00	155,00	142,00	13,00	19,00	61,00
Papa canchan natural	1,00		76,00	68,00	8,00		
Papa canchan procesada	1,00	137,00	54,00	46,00	8,00	7,00	23,00
Papa molinera procesada	1,00		33,00	29,00	4,00		
Papa molinera natural	1,00	71,00	35,00	32,00	3,00	3,00	10,00
Papa perricholi procesada	1,00		47,00	40,00	7,00		
Papa perricholi natural	1,00	92,00	38,00	34,00	4,00	7,00	18,00
Papa peruanita natural	1,00		43,00	40,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	78,00	32,00	29,00	3,00	3,00	9,00
Papa yungay natural	1,00		96,00	84,00	12,00		
Papa yungay procesada	1,00	142,00	39,00	34,00	5,00	7,00	24,00
Pepinillo	1,00	380,00	348,00	293,00	55,00	32,00	87,00
Perejil	0,10	14,00	12,90	11,80	1,10	1,10	2,20
Pimiento morrón	1,00	275,00	252,00	223,00	29,00	23,00	52,00
Poroto	0,12	23,00	21,36	18,48	2,88	1,64	4,52
Rocoto norte	0,11	21,00	19,25	16,50	2,75	1,75	4,50
Romero	0,10	1,00	0,70	0,60	0,10	0,30	0,40
Tomate italiano	1,00	212,00	196,00	168,00	28,00	16,00	44,00
Vanita americana	1,00	97,00	90,00	80,00	10,00	7,00	17,00
Yacón	1,00	20,00	19,00	17,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	176,00	168,00	149,00	19,00	8,00	27,00
Zanahoria	1,00	848,00	801,00	704,00	97,00	47,00	144,00
Zapallo italiano	0,80	303,00	277,60	244,00	33,60	25,40	59,00
Zapallo loche	1,00	335,00	315,00	269,00	46,00	20,00	66,00
Zapallo macre	1,00	550,00	523,00	451,00	72,00	27,00	99,00
TOTAL		8 827,00	8 232,40	7 126,74	1 105,66	594,60	1 700,26

Anexo 48. Ventas de diciembre en kilogramos 2019

Producto	Und en kg	Materia prima (kg)	Despacho (kg)	Aceptados (kg)	Rechazados (kg)	Descarte (kg)	Total de pérdida (kg)
Acelga	0,10	4,00	2,90	2,70	0,20	1,10	1,30
Ají limo	1,00	4,00	3,00	2,00	1,00	1,00	2,00
Ají mirasol	1,00	5,00	4,00	3,00	1,00	1,00	2,00
Ají verde	1,00	19,00	18,00	16,00	2,00	1,00	3,00
Ajo entero enmallado	1,00	28,00	26,00	23,00	3,00	2,00	5,00
Albahaca	0,10	20,00	18,40	15,30	3,10	1,60	4,70
Alcachofa	0,12	38,00	35,88	32,52	3,36	2,12	5,48
Apio	0,30	231,00	214,80	183,60	31,20	16,20	47,40
Arracacha	1,00	106,00	98,00	89,00	9,00	8,00	17,00
Arveja criolla	1,00	624,00	573,00	498,00	75,00	51,00	126,00
Arveja desvainada	1,00	504,00	465,00	405,00	60,00	39,00	99,00
Berenjena	0,40	10,00	9,60	8,80	0,80	0,40	1,20
Betarraga	0,50	62,00	58,50	52,50	6,00	3,50	9,50
Brócoli	1,00	307,00	280,00	241,00	39,00	27,00	66,00
Caigua	0,10	12,00	11,50	10,10	1,40	0,50	1,90
Camote amarillo	1,00	632,00	576,00	462,00	114,00	56,00	170,00
Camote morado	1,00	451,00	422,00	331,00	91,00	29,00	120,00
Cebolla roja	1,00	209,00	194,00	164,00	30,00	15,00	45,00
Cebollita china	0,25	43,00	39,50	31,75	7,75	3,50	11,25
Choclo serrano	0,17	32,00	30,43	25,50	4,93	1,57	6,50
Culantro	0,10	5,00	3,90	3,40	0,50	1,10	1,60
Col corazón	3,00	191,00	180,00	153,00	27,00	11,00	38,00
Espinaca	1,00	48,00	45,00	40,00	5,00	3,00	8,00
Frijol chino	1,00	46,00	43,00	39,00	4,00	3,00	7,00
Habas	1,00	83,00	76,00	69,00	7,00	7,00	14,00
Hierba buena	0,10	4,00	2,90	2,60	0,30	1,10	1,40
Hierba luisa	0,20	9,00	7,80	7,20	0,60	1,20	1,80
Huacatay	0,20	7,00	6,20	5,60	0,60	0,80	1,40
Kion	1,00	39,00	36,00	31,00	5,00	3,00	8,00
Lechuga americana	0,50	45,00	42,50	37,00	5,50	2,50	8,00
Lechuga crespá	0,30	38,00	36,30	33,90	2,40	1,70	4,10
Maíz morado	1,00	514,00	491,00	429,00	62,00	23,00	85,00
Olluco	1,00	242,00	231,00	198,00	33,00	11,00	44,00

Papa amarilla natural	1,00		236,00	215,00	21,00		
Papa amarilla procesada	1,00	396,00	134,00	120,00	14,00	26,00	61,00
Papa canchan natural	1,00		70,00	62,00	8,00		
Papa canchan procesada	1,00	137,00	55,00	50,00	5,00	12,00	25,00
Papa molinera procesada	1,00		56,00	49,00	7,00		
Papa molinera natural	1,00	100,00	37,00	33,00	4,00	7,00	18,00
Papa perricholi procesada	1,00		49,00	45,00	4,00		
Papa perricholi natural	1,00	91,00	37,00	32,00	5,00	5,00	14,00
Papa peruanita natural	1,00		37,00	34,00	3,00		
Papa peruanita procesada	1,00	79,00	36,00	33,00	3,00	6,00	12,00
Papa yungay natural	1,00		113,00	104,00	9,00		
Papa yungay procesada	1,00	164,00	41,00	35,00	6,00	10,00	25,00
Pepinillo	1,00	387,00	361,00	282,00	79,00	26,00	105,00
Perejil	0,10	10,00	9,50	8,20	1,30	0,50	1,80
Pimiento morrón	1,00	214,00	203,00	174,00	29,00	11,00	40,00
Poroto	0,12	27,00	25,20	23,04	2,16	1,80	3,96
Rocoto norte	0,11	19,00	18,26	16,50	1,76	0,74	2,50
Romero	0,10	1,00	0,30	0,20	0,10	0,70	0,80
Tomate italiano	1,00	194,00	183,00	163,00	20,00	11,00	31,00
Vanita americana	1,00	100,00	94,00	86,00	8,00	6,00	14,00
Yacón	1,00	19,00	18,00	16,00	2,00	1,00	3,00
Yuca amarilla	1,00	175,00	168,00	148,00	20,00	7,00	27,00
Zanahoria	1,00	801,00	768,00	655,00	113,00	33,00	146,00
Zapallo italiano	0,80	275,00	252,00	226,40	25,60	23,00	48,60
Zapallo loche	1,00	367,00	334,00	306,00	28,00	33,00	61,00
Zapallo macre	1,00	548,00	514,00	456,00	58,00	34,00	92,00
TOTAL		8 716,00	8 131,37	7 017,81	1 113,56	584,63	1 698,19

Anexo 49. Ventas en soles de enero del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Venta total de productos (S/)
Acelga	28,00	27,72	5,60	2,80	1,16	31,68
Ají limo	55,90	60,50	4,30	4,30	1,20	66,00
Ají mirasol	163,60	172,00	16,36	16,36	5,14	193,50
Ají verde	73,06	83,60	5,62	5,62	1,98	91,20
Ajo entero enmallado	144,00	179,70	8,00	16,00	7,96	203,66
Albahaca	167,50	180,00	9,38	24,12	8,28	212,40
Alcachofa	1 075,00	1 044,27	91,00	135,00	31,05	1 210,32
Apio	696,00	1 081,50	48,00	71,20	62,30	1 215,00
Arracacha	240,72	255,00	9,44	30,68	8,32	294,00
Arveja criolla	1 413,60	1 583,72	102,60	269,80	140,58	1 994,10
Arveja desvainada	2 375,10	2 473,20	113,10	475,80	183,00	3 132,00
Berenjena	65,88	77,70	3,88	4,65	1,65	84,00
Betarraga	170,40	282,90	12,00	10,80	9,90	303,60
Brócoli	1 050,30	1 257,80	78,30	78,30	31,90	1 368,00
Caigua	44,00	90,65	4,00	3,00	4,35	98,00
Camote amarillo	653,40	664,70	50,40	82,80	23,00	770,50
Camote morado	424,00	513,50	24,00	84,00	52,50	650,00
Cebolla roja	243,60	288,60	13,20	43,20	23,40	355,20
Cebollita china	241,92	241,40	15,12	47,88	16,72	306,00
Choclo serrano	353,29	354,20	25,69	47,32	12,48	414,00
Culantro	40,80	40,50	5,44	4,76	1,54	46,80
Col corazón	102,41	122,00	9,31	11,97	6,03	140,00
Espinaca	216,90	240,50	14,46	24,10	8,40	273,00
Frijol chino	171,36	210,60	8,16	16,32	7,08	234,00
Habas	235,17	270,00	14,07	20,10	6,90	297,00
Hierba buena	34,50	36,90	1,38	4,83	1,47	43,20
Hierba luisa	36,00	43,20	3,60	3,60	1,80	48,60
Huacatay	21,00	25,20	1,80	2,40	1,20	28,80
Kion	126,28	140,60	5,74	14,35	4,65	159,60
Lechuga americana	218,00	350,24	18,00	24,00	23,76	398,00
Lechuga crespa	266,80	296,73	18,40	31,74	11,73	340,20
Maíz morado	1 225,36	1 414,27	55,12	167,48	68,73	1 650,48
Olluco	633,60	772,20	33,60	38,40	14,40	825,00
Papa amarilla natural		612,00		84,15	23,85	720,00
Papa amarilla procesada	974,27	452,40	54,23	33,66	46,80	499,20

Papa canchan natural		124,80		11,20	8,00	144,00
Papa canchan procesada	156,10	105,30	9,10	8,40	16,20	121,50
Papa molinera procesada		103,05		3,96	2,91	109,92
Papa molinera natural	200,64	160,65	10,56	14,52	20,79	181,44
Papa perricholi procesada		129,60		8,00	6,40	144,00
Papa perricholi natural	152,00	102,03	8,00	7,00	12,53	114,56
Papa peruanita natural		122,40		9,90	11,70	144,00
Papa peruanita procesada	167,20	190,40	13,20	13,20	33,60	224,00
Papa yungay natural		117,70		9,10	5,20	132,00
Papa yungay procesada	137,90	70,95	11,90	3,50	6,45	77,40
Pepinillo	334,80	440,55	18,00	49,80	32,37	522,72
Perejil	115,60	131,40	6,80	9,52	3,08	144,00
Pimiento morrón	871,00	1 113,21	59,80	85,80	45,87	1 244,88
Poro	238,50	316,80	13,78	14,84	7,56	339,20
Rocoto norte	62,73	72,00	4,23	4,50	1,50	78,00
Romero	20,40	21,78	4,08	1,36	0,62	23,76
Tomate italiano	282,60	630,20	12,60	23,40	36,40	690,00
Vanita americana	135,20	272,09	5,20	11,70	15,21	299,00
Yacón	103,63	116,55	7,23	7,23	2,22	126,00
Yuca amarilla	352,00	532,22	19,20	48,00	41,70	621,92
Zanahoria	941,60	1 134,07	65,60	113,60	55,38	1 303,05
Zapallo italiano	391,50	706,45	31,50	40,50	49,05	796,00
Zapallo loche	1 404,48	1 711,57	94,08	157,92	76,61	1 946,10
Zapallo macre	2 181,60	2 673,30	108,00	264,60	126,42	3 064,32
TOTAL	22 231,20	27 039,07	1 386,16	2 857,04	1 472,98	31 288,81

Anexo 50. Ventas en soles de febrero del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	28,80	27,72	5,76	2,88	1,08	31,68
Ají limo	36,80	49,50	3,68	0,00	0,00	49,50
Ají mirasol	113,82	129,00	16,26	0,00	0,00	129,00
Ají verde	70,28	91,20	5,02	5,02	2,58	98,80
Ajo entero enmallado	148,20	185,69	11,40	19,00	10,95	215,64
Albahaca	130,20	156,60	6,20	16,12	7,28	180,00
Alcachofa	1 359,83	1 358,40	102,15	131,34	27,06	1 516,80
Apio	1 062,60	1 093,50	67,20	76,86	14,64	1 185,00
Arracacha	267,96	321,00	24,36	26,39	12,61	360,00
Arveja criolla	1 370,16	1 589,50	102,96	178,20	81,90	1 849,60
Arveja desvainada	3 109,60	3 491,63	197,60	639,60	343,17	4 474,40
Berenjena	55,60	73,50	2,78	4,17	2,13	79,80
Betarraga	246,40	296,70	22,40	17,60	7,70	322,00
Brócoli	923,40	1 411,20	59,40	70,20	54,60	1 536,00
Caigua	58,50	58,31	3,90	8,19	2,10	68,60
Camote amarillo	714,82	586,50	45,32	144,20	16,80	747,50
Camote morado	530,40	534,30	31,20	71,76	17,94	624,00
Cebolla roja	168,80	301,55	8,80	29,60	38,85	370,00
Cebollita china	237,16	268,60	19,36	26,62	10,78	306,00
Choclo serrano	387,53	363,40	21,53	76,86	19,74	460,00
Culantro	74,00	105,00	2,96	8,88	6,12	120,00
Col corazón	114,67	124,00	5,87	9,60	2,40	136,00
Espinaca	215,00	266,50	8,60	30,10	15,40	312,00
Frijol chino	187,27	195,00	9,21	24,56	6,64	226,20
Habas	225,63	245,70	18,63	18,63	5,67	270,00
Hierba buena	35,00	40,50	1,40	2,10	0,60	43,20
Hierba luisa	39,60	42,30	3,60	2,16	0,54	45,00
Huacatay	26,00	27,90	3,90	1,95	0,75	30,60
Kion	114,66	136,80	5,46	10,92	4,28	152,00
Lechuga americana	162,56	212,93	10,16	16,51	9,36	238,80
Lechuga crespa	186,67	304,29	8,67	17,00	15,13	336,42
Maíz morado	1 274,56	1 509,95	64,96	78,40	26,25	1 614,60
Olluco	624,91	686,40	32,11	79,04	26,56	792,00
Papa amarilla natural		571,20		69,72	31,08	672,00
Papa amarilla procesada	849,92	473,20	53,12	29,88	46,80	520,00
Papa canchan natural		123,60		11,05	9,35	144,00
Papa canchan procesada	143,00	99,90	13,00	3,90	8,10	108,00

Papa molinera procesada		121,37		6,30	9,73	137,40
Papa molinera natural	134,10	130,41	9,90	8,10	17,01	147,42
Papa perricholi procesada		133,20		8,40	13,20	154,80
Papa perricholi natural	112,70	98,45	9,10	4,90	12,53	110,98
Papa peruanita natural		112,80		4,50	2,70	120,00
Papa peruanita procesada	190,50	162,40	13,50	15,00	28,00	190,40
Papa yungay natural		136,40		9,12	8,48	154,00
Papa yungay procesada	116,28	56,76	9,12	2,28	5,16	61,92
Pepinillo	351,75	405,90	16,75	60,30	28,80	495,00
Perejil	96,00	116,10	6,40	7,04	2,86	126,00
Pimienta morrón	346,68	1 021,44	22,68	47,52	128,04	1 197,00
Poroto	254,33	313,60	16,71	23,98	11,22	348,80
Rocoto norte	63,27	74,00	5,27	4,35	1,65	80,00
Romero	14,20	13,86	2,84	1,42	0,56	15,84
Tomate italiano	366,60	510,60	28,60	49,40	38,00	598,00
Vanita americana	198,00	319,93	18,00	19,50	19,37	358,80
Yacón	67,52	81,90	4,22	8,44	4,16	94,50
Yuca amarilla	298,92	502,32	12,72	19,08	16,80	538,20
Zanahoria	612,60	1 009,12	24,60	79,20	77,88	1 166,20
Zapallo italiano	406,55	694,51	30,55	47,94	53,55	796,00
Zapallo loche	1 346,95	1 661,67	119,35	92,07	42,66	1 796,40
Zapallo macre	1 528,32	2 573,55	107,52	182,40	196,65	2 952,60
TOTAL	21 799,58	27 803,26	1 456,76	2 660,25	1 605,95	32 005,40

Anexo 51. Ventas en soles de marzo del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Venta total de productos (S/)
Acelga	21,00	21,60	1,40	2,80	0,80	25,20
Ají limo	30,48	38,50	3,81	0,00	0,00	38,50
Ají mirasol	90,00	86,00	18,00	0,00	0,00	86,00
Ají verde	68,58	83,60	5,08	7,62	3,78	95,00
Ajo entero enmallado	75,11	123,69	6,09	6,09	5,88	135,66
Albahaca	127,30	147,51	9,38	18,09	8,64	174,24
Alcachofa	1 076,25	1 275,68	87,15	132,30	64,68	1 472,66
Apio	1 094,33	1 318,60	46,45	117,92	49,28	1 485,80
Arracacha	263,25	291,00	13,50	31,50	10,50	333,00
Arveja criolla	2 269,76	2 690,00	114,18	294,10	130,90	3 115,00
Arveja desvainada	3 258,00	3 987,00	180,00	420,00	210,00	4 617,00
Berenjena	51,35	52,50	5,53	6,32	2,08	60,90
Betarraga	244,80	276,00	22,10	18,70	6,60	301,30
Brócoli	1 210,72	1 402,19	62,56	114,08	40,61	1 556,88
Caigua	39,00	66,08	2,10	3,30	3,19	72,57
Camote amarillo	575,52	586,30	34,32	72,16	18,04	676,50
Camote morado	564,62	561,00	50,14	106,82	40,18	708,00
Cebolla roja	164,00	306,18	13,60	20,80	28,34	355,32
Cebollita china	272,80	264,00	20,15	48,05	13,95	326,00
Choclo serrano	302,82	319,70	25,14	60,84	28,86	409,40
Culantro	34,00	31,50	6,12	4,08	1,32	36,90
Col corazón	103,62	110,00	9,42	7,85	2,15	120,00
Espinaca	73,96	133,00	3,44	5,16	5,34	143,50
Frijol chino	172,84	187,20	11,92	17,88	5,52	210,60
Habas	199,50	207,90	14,70	23,10	6,60	237,60
Hierba buena	36,00	38,61	5,04	2,88	1,08	42,57
Hierba luisa	38,50	44,55	1,54	2,31	0,66	47,52
Huacatay	22,20	25,74	1,48	1,48	0,50	27,72
Kion	123,90	143,64	5,90	11,80	4,16	159,60
Lechuga americana	147,84	213,90	13,20	11,88	8,82	234,60
Lechuga crespada	125,33	236,25	9,33	16,00	21,80	274,05
Maíz morado	1 320,08	1 369,42	71,92	185,60	53,60	1 608,62
Olluco	634,40	660,00	39,00	75,40	20,30	755,70
Papa amarilla natural		573,60		38,88	25,92	638,40
Papa amarilla procesada	702,72	442,00	57,60	17,28	31,20	473,20
Papa canchan natural		120,00		7,30	4,70	132,00
Papa canchan procesada	142,35	89,10	10,22	3,65	6,75	95,85

Papa molinera procesada		107,63		4,00	5,16	116,79
Papa molinera natural	118,00	98,28	6,00	9,00	17,01	115,29
Papa perricholi procesada		113,40		4,90	7,70	126,00
Papa perricholi natural	91,00	84,13	6,30	2,80	7,16	91,29
Papa peruanita natural		93,60		3,33	3,87	100,80
Papa peruanita procesada	119,88	151,20	5,55	7,77	19,60	170,80
Papa yungay natural		112,20		12,60	7,20	132,00
Papa yungay procesada	123,90	52,89	7,00	4,20	7,74	60,63
Pepinillo	677,60	693,00	43,40	79,80	19,95	792,75
Perejil	109,50	126,72	7,30	8,76	3,12	138,60
Pimiento morrón	421,96	785,40	18,48	36,96	42,24	864,60
Poroto	218,50	248,00	17,86	23,94	9,66	281,60
Rocoto norte	55,36	64,80	4,03	4,35	1,65	70,80
Romero	15,20	14,85	3,04	0,76	0,23	15,84
Tomate italiano	460,00	473,80	18,40	62,56	15,64	552,00
Vanita americana	187,58	378,30	13,28	13,28	17,92	409,50
Yacón	65,24	72,45	4,66	6,99	2,46	81,90
Yuca amarilla	285,25	409,20	17,50	36,75	28,35	474,30
Zanahoria	748,00	1 420,20	28,80	88,00	110,00	1 618,20
Zapallo italiano	313,73	511,20	25,37	35,60	36,40	583,20
Zapallo loche	1 906,19	2 069,04	111,80	139,75	35,00	2 243,79
Zapallo macre	642,88	1 080,57	31,36	79,38	81,81	1 241,76
TOTAL	22 236,71	27 684,40	1 351,65	2 579,50	1 346,60	31 565,80

Anexo 52. Ventas en soles de abril del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	25,20	20,54	6,93	1,89	0,48	22,91
Ají limo	29,61	27,50	4,23	4,23	1,27	33,00
Ají mirasol	122,50	129,00	17,50	0,00	0,00	129,00
Ají verde	56,07	64,60	2,67	8,01	3,39	76,00
Ajo entero enmallado	52,80	99,75	3,52	5,28	6,69	111,72
Albahaca	76,00	82,60	5,20	14,80	7,03	104,43
Alcachofa	1 086,67	985,23	85,85	130,40	17,20	1 132,83
Apio	1 197,20	1 652,50	94,90	137,24	97,76	1 887,50
Arracacha	246,84	291,00	16,32	32,64	15,36	339,00
Arveja criolla	2 849,94	2 410,00	225,78	570,84	99,16	3 080,00
Arveja desvainada	5 468,32	6 692,00	239,00	659,64	306,36	7 658,00
Berenjena	64,80	71,40	3,24	6,48	1,92	79,80
Betarraga	211,14	253,00	15,30	27,54	13,86	294,40
Brócoli	692,04	989,52	59,13	89,79	73,80	1 153,11
Caigua	64,40	70,80	5,52	3,68	1,04	75,52
Camote amarillo	504,05	566,40	24,65	78,20	32,20	676,80
Camote morado	497,12	496,60	30,16	69,68	17,42	583,70
Cebolla roja	112,86	259,17	9,18	15,66	30,45	305,28
Cebollita china	232,20	264,55	20,64	27,09	11,76	303,40
Choclo serrano	335,82	361,10	15,77	48,44	15,96	425,50
Culantro	15,00	24,84	2,40	1,80	2,34	28,98
Col corazón	65,70	118,00	5,40	7,20	8,80	134,00
Espinaca	86,24	196,00	3,52	12,32	21,98	230,30
Frijol chino	134,16	159,90	10,32	18,06	9,24	187,20
Habas	161,85	180,90	9,75	21,45	8,25	210,60
Hierba buena	23,00	23,60	3,22	1,38	0,39	25,37
Hierba luisa	23,10	24,78	2,52	2,94	1,19	28,91
Huacatay	14,00	17,11	1,60	0,80	0,38	18,29
Kion	131,72	149,70	7,12	17,80	7,15	174,65
Lechuga americana	127,60	175,42	5,50	14,30	8,97	198,69
Lechuga crespita	156,00	204,45	12,00	17,10	10,45	232,00
Maíz morado	1 250,64	1 462,11	88,56	105,84	40,67	1 608,62
Olluco	616,62	722,70	43,02	50,19	19,11	792,00
Papa amarilla natural		597,60		21,60	21,60	640,80
Papa amarilla procesada	547,20	403,00	428,40	15,60	33,80	436,80
Papa canchan natural		111,60		12,48	6,72	130,80
Papa canchan procesada	152,10	82,35	120,90	6,24	10,80	93,15
Papa molinera procesada	116,00	73,28	154,00	4,00	5,16	82,44

Papa molinera natural		130,41		5,00	9,45	139,86
Papa perricholi procesada	84,42	133,20	56,95	4,69	7,91	145,80
Papa perricholi natural		64,44		2,68	7,16	71,60
Papa peruanita natural		88,80		6,00	8,40	103,20
Papa peruanita procesada	118,00	168,00	141,00	6,00	16,80	184,80
Papa yungay natural		152,90		11,10	9,75	173,75
Papa yungay procesada	134,68	50,31	73,26	2,22	3,87	54,18
Pepinillo	344,80	416,67	13,60	72,80	44,59	534,06
Perejil	48,00	54,87	5,60	5,20	2,47	62,54
Pimiento morrón	375,15	828,30	25,83	40,59	68,31	937,20
Poroto	156,00	183,15	12,00	10,80	4,05	198,00
Rocoto norte	50,91	59,60	2,75	6,44	2,76	68,80
Romero	8,80	6,49	3,96	0,00	0,00	6,49
Tomate italiano	510,51	573,60	28,05	35,53	10,07	619,20
Vanita americana	187,21	323,40	13,51	25,09	29,51	378,00
Yacón	63,18	69,30	2,43	7,29	2,16	78,75
Yuca amarilla	374,88	430,90	27,69	51,12	23,28	505,30
Zanahoria	454,08	1 434,60	40,92	62,48	193,12	1 690,20
Zapallo italiano	531,65	624,60	44,33	57,04	25,76	707,40
Zapallo loche	1 298,70	1 802,99	96,20	88,80	54,96	1 946,75
Zapallo macre	804,84	1 446,69	37,62	104,88	124,20	1 675,77
TOTAL	23 092,32	29 557,82	2 409,42	2 868,38	1 618,69	34 007,15

Anexo 53. Ventas en soles de mayo del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	18,30	17,38	3,05	1,83	0,54	19,75
Ají limo	36,40	44,00	3,64	3,64	1,86	49,50
Ají mirasol	90,18	86,00	15,03	15,03	6,47	107,50
Ají verde	50,40	64,60	2,52	5,04	2,56	72,20
Ajo entero enmallado	140,60	185,69	7,60	15,20	8,76	209,65
Albahaca	82,00	87,32	5,74	15,58	6,84	109,74
Alcachofa	1 014,42	980,40	63,61	101,99	15,81	1 098,20
Apio	968,00	1 051,50	66,80	60,00	15,00	1 126,50
Arracacha	266,80	288,00	20,88	23,20	6,80	318,00
Arveja criolla	2 609,85	2 725,00	201,93	331,47	103,53	3 160,00
Arveja desvainada	3 438,00	4 221,00	240,00	384,00	192,00	4 797,00
Berenjena	61,60	69,30	4,62	6,16	2,24	77,70
Betarraga	202,12	239,20	8,15	24,45	10,05	273,70
Brócoli	592,95	1 417,16	42,48	47,79	86,94	1 551,89
Caigua	50,70	61,36	3,90	6,24	3,20	70,80
Camote amarillo	510,75	507,00	38,25	92,25	30,75	630,00
Camote morado	504,56	635,20	25,44	58,30	29,70	723,20
Cebolla roja	92,12	236,91	7,99	14,10	33,60	284,61
Cebollita china	158,40	204,45	12,60	18,90	11,55	234,90
Choclo serrano	333,88	328,90	15,68	72,24	24,36	425,50
Culantro	21,50	31,05	0,86	1,29	0,78	33,12
Col corazón	99,62	120,00	5,10	11,12	4,88	136,00
Espinaca	78,54	176,40	3,74	7,48	12,12	196,00
Frijol chino	155,50	171,60	6,22	12,44	3,16	187,20
Habas	183,21	213,30	7,88	19,70	7,30	240,30
Hierba buena	22,50	23,01	2,25	2,70	0,84	26,55
Hierba luisa	21,50	23,01	2,58	2,15	0,80	25,96
Huacatay	16,45	17,11	1,41	1,41	0,36	18,88
Kion	139,62	164,67	7,16	14,32	5,64	184,63
Lechuga americana	213,50	279,00	12,25	26,25	15,60	320,85
Lechuga crespada	165,00	227,65	12,90	10,80	6,60	245,05
Maíz morado	1 206,00	1 321,58	63,00	148,50	48,84	1 518,92
Olluco	543,90	623,70	26,95	53,90	18,70	696,30
Papa amarilla natural		568,80		35,67	33,93	638,40
Papa amarilla procesada	564,57	405,60	28,29	17,22	36,40	442,00
Papa canchan natural	168,10	118,80	14,76	8,20	3,80	130,80

Papa canchan procesada		93,15		7,38	12,15	105,30
Papa molinera procesada		73,28		4,00	5,16	82,44
Papa molinera natural	99,00	96,39	4,00		8,00	111,51
Papa perricholi procesada		135,00		6,16	8,24	149,40
Papa perricholi natural	119,35	98,45	10,01		3,08	105,61
Papa peruanita natural		108,00		4,50	7,50	120,00
Papa peruanita procesada	103,50	140,00	8,10		5,40	156,80
Papa yungay natural		148,73		6,24	4,88	159,85
Papa yungay procesada	130,26	49,02	8,58		2,34	52,89
Pepinillo	455,70	469,56	17,67		99,51	607,59
Perejil	64,40	67,26	2,76		9,20	79,06
Pimiento morrón	793,60	874,50	62,00		74,40	973,50
Poroto	159,75	179,19	13,49		17,75	203,94
Rocoto norte	65,45	69,20	5,75		7,80	79,60
Romero	3,90	4,72	0,78		0,00	4,72
Tomate italiano	464,94	471,50	32,13		45,36	526,70
Vanita americana	250,80	386,40	13,20		35,20	453,60
Yacón	77,19	78,75	4,98		9,96	91,35
Yuca amarilla	307,44	415,40	27,45		34,77	474,30
Zanahoria	554,28	1 353,60	21,70		66,34	1 546,20
Zapallo italiano	487,01	640,80	28,37		42,12	705,60
Zapallo loche	1 723,23	1 868,88	112,08		154,11	2 066,55
Zapallo macre	688,94	1 441,71	27,44		94,08	1 680,75
TOTAL	21 370,28	27 199,14	1 385,75		2 408,26	30 918,56

Anexo 54. Ventas en soles de junio del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	20,70	23,76	2,76	1,38	0,60	25,74
Ají limo	38,97	38,50	4,33	4,33	1,17	44,00
Ají mirasol	93,84	79,60	15,64	15,64	4,26	99,50
Ají verde	47,38	56,81	2,06	6,18	2,79	65,78
Ajo entero enmallado	153,45	167,72	13,95	9,30	2,68	179,70
Albahaca	138,00	159,39	10,35	16,56	7,20	183,15
Alcachofa	1 230,25	1 177,19	77,14	151,62	26,60	1 355,41
Apio	533,00	1 099,50	20,80	35,75	46,75	1 182,00
Arracacha	323,30	328,30	18,55	45,05	11,90	385,25
Arveja criolla	2 223,32	2 564,86	88,66	381,92	176,96	3 123,74
Arveja desvainada	3 803,30	3 811,50	182,50	810,30	288,60	4 910,40
Berenjena	65,60	69,30	3,28	8,20	2,30	79,80
Betarraga	239,40	276,00	18,81	15,39	5,31	296,70
Brócoli	888,94	1 081,29	60,49	115,72	59,84	1 256,85
Caigua	42,00	68,44	3,30	3,90	3,77	76,11
Camote amarillo	505,60	497,97	45,60	57,60	13,68	569,25
Camote morado	494,90	527,80	36,26	89,18	38,22	655,20
Cebolla roja	127,65	236,60	6,21	24,84	36,00	297,44
Cebollita china	95,04	226,46	4,32	18,36	39,10	283,92
Choclo serrano	232,94	248,83	14,04	35,20	12,48	296,51
Culantro	19,00	38,61	1,90	2,28	3,66	44,55
Col corazón	55,20	76,50	4,80	4,50	3,00	84,00
Espinaca	102,00	125,58	8,00	10,00	4,95	140,53
Frijol chino	150,15	167,70	13,65	19,11	8,19	195,00
Habas	216,00	230,23	13,50	29,25	9,62	269,10
Hierba buena	33,00	34,65	5,94	3,96	1,98	40,59
Hierba luisa	37,50	43,56	2,25	2,25	0,72	46,53
Huacatay	24,50	29,70	1,40	2,10	0,87	32,67
Kion	151,14	173,71	9,16	9,16	2,82	185,69
Lechuga americana	297,00	307,12	16,50	38,50	10,36	355,98
Lechuga crespa	245,57	292,53	13,44	27,80	12,00	332,33
Maíz morado	1 168,96	1 843,38	79,04	128,96	118,42	2 090,76
Olluco	425,00	606,10	25,50	44,20	31,20	681,50
Papa amarilla natural	784,89	549,60	35,91	44,46	17,94	612,00
Papa amarilla procesada		436,80		25,65	39,00	475,80
Papa canchan natural	154,70	146,45	8,50	11,05	7,80	165,30

Papa canchan procesada		95,40		4,25	9,00	104,40
Papa molinera procesada		73,28		3,60	5,56	82,44
Papa molinera natural	88,20	92,61	6,30	5,40	11,34	103,95
Papa perricholi procesada		133,20		5,68	8,72	147,60
Papa perricholi natural	110,05	94,87	9,23	4,97	12,53	107,40
Papa peruanita natural		93,60		3,24	3,96	100,80
Papa peruanita procesada	104,76	114,80	7,56	7,56	19,60	134,40
Papa yungay natural		180,29		6,75	6,66	193,70
Papa yungay procesada	134,25	49,02	6,00	2,25	3,87	52,89
Pepinillo	726,97	844,20	50,04	118,15	60,35	1 022,70
Perejil	100,10	106,92	6,93	10,01	2,86	119,79
Pimiento morrón	616,55	1 322,35	25,08	37,62	52,20	1 412,17
Poroto	184,50	215,39	12,30	23,78	10,73	249,90
Rocoto norte	57,27	64,80	3,87	4,80	1,60	71,20
Romero	13,20	11,88	5,28	0,00	0,00	11,88
Tomate italiano	436,02	543,90	37,18	43,94	23,40	611,24
Vanita americana	387,39	459,08	20,94	45,37	19,50	523,95
Yacón	56,88	63,00	2,37	7,11	2,34	72,45
Yuca amarilla	252,32	421,60	16,72	28,88	30,02	480,50
Zanahoria	619,08	1 911,42	53,46	78,54	229,67	2 219,63
Zapallo italiano	587,06	588,60	47,66	32,55	5,25	626,40
Zapallo loche	1 213,62	1 511,97	94,92	91,53	43,20	1 646,70
Zapallo macre	1 001,10	1 497,02	46,53	139,59	116,82	1 753,43
TOTAL	21 851,51	28 331,24	1 320,91	2 955,22	1 731,92	32 968,30

Anexo 55. Ventas en soles de julio del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	24,00	27,72	4,80	2,40	1,56	31,68
Ají limo	38,90	44,00	3,89	3,89	1,61	49,50
Ají mirasol	76,20	79,60	15,24	0,00	0,00	79,60
Ají verde	61,88	68,77	4,42	6,63	2,34	77,74
Ajo entero enmallado	169,56	185,69	14,13	9,42	2,56	197,67
Albahaca	125,40	142,56	6,60	23,76	11,88	178,20
Alcachofa	1 288,83	1 513,54	96,32	109,89	43,74	1 667,17
Apio	544,00	1 047,00	36,04	33,32	40,18	1 120,50
Arracacha	280,80	321,60	24,00	26,40	10,45	358,45
Arveja criolla	1 547,22	2 554,88	86,76	226,54	242,52	3 023,94
Arveja desvainada	3 445,20	4 336,20	266,80	638,00	451,00	5 425,20
Berenjena	57,75	65,10	2,31	7,70	2,80	75,60
Betarraga	238,00	259,90	15,30	30,60	10,80	301,30
Brócoli	1 032,52	1 149,12	65,31	71,53	20,24	1 240,89
Caigua	54,60	65,49	2,94	5,04	2,04	72,57
Camote amarillo	612,00	559,35	31,50	72,00	7,20	638,55
Camote morado	498,16	519,40	23,92	88,40	30,60	638,40
Cebolla roja	145,60	245,05	5,60	24,00	26,70	295,75
Cebollita china	124,20	250,12	6,90	15,18	22,00	287,30
Choclo serrano	200,00	232,44	8,00	36,00	17,64	286,08
Culantro	31,50	39,60	2,52	3,78	2,16	45,54
Col corazón	63,00	85,50	2,70	9,00	6,00	100,50
Espinaca	96,00	122,59	8,00	6,00	2,97	131,56
Frijol chino	168,20	187,20	8,70	20,30	7,00	214,50
Habas	194,37	239,20	8,36	18,81	8,10	266,11
Hierba buena	27,60	34,65	1,38	2,07	0,90	37,62
Hierba luisa	35,55	38,61	1,58	3,16	0,80	42,57
Huacatay	26,25	27,72	3,00	2,25	0,72	30,69
Kion	155,03	173,71	12,57	20,95	9,00	203,66
Lechuga americana	323,64	369,94	18,27	28,71	9,68	408,33
Lechuga crespas	253,17	268,65	22,22	21,70	6,16	296,51
Maíz morado	1 117,20	1 879,29	50,40	77,70	69,93	2 026,92
Olluco	258,77	568,40	15,82	21,47	33,63	623,50
Papa amarilla natural		604,80		50,96	11,44	667,20
Papa amarilla procesada	956,48	429,00	47,04	41,16	54,60	483,60
Papa canchan natural	145,25	140,65	5,81	13,28	9,92	163,85

Papa canchan procesada		90,00		4,15	9,00	99,00
Papa molinera procesada		93,89		7,20	6,54	107,63
Papa molinera natural	156,00	117,18	13,20	12,00	18,90	136,08
Papa perricholi procesada		108,00		5,46	5,34	118,80
Papa perricholi natural	101,92	62,65	4,55	5,46	10,74	73,39
Papa peruanita natural		110,40		4,92	4,68	120,00
Papa peruanita procesada	132,84	134,40	7,38	4,92	11,20	145,60
Papa yungay natural		166,88		13,09	12,24	192,21
Papa yungay procesada	140,14	54,18	6,16	2,31	3,87	58,05
Pepinillo	642,07	756,00	28,60	98,67	46,23	900,90
Perejil	85,20	97,02	7,81	7,81	3,08	107,91
Pimiento morrón	577,83	1 242,51	46,75	65,45	109,20	1 417,16
Poroto	217,00	226,10	16,12	24,18	6,76	257,04
Rocoto norte	60,00	67,60	3,90	5,40	1,80	74,80
Romero	7,10	5,94	2,84	0,00	0,00	5,94
Tomate italiano	604,35	554,26	52,14	45,03	4,18	603,47
Vanita americana	396,27	469,06	28,56	32,13	12,78	513,97
Yacón	50,60	69,30	2,20	0,00	0,00	69,30
Yuca amarilla	223,04	440,20	9,52	20,40	26,10	486,70
Zanahoria	898,20	2 056,46	55,80	127,80	239,98	2 424,24
Zapallo italiano	430,50	577,80	20,10	25,20	12,60	615,60
Zapallo loche	1 253,28	1 477,04	90,72	168,00	81,50	1 726,54
Zapallo macre	792,55	1 427,09	45,98	79,86	91,08	1 598,03
TOTAL	21 185,72	29 281,00	1 371,48	2 531,44	1 898,67	33 641,11

Anexo 56. Ventas en soles de agosto del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	22,80	24,75	2,28	1,52	0,46	26,73
Ají limo	38,25	39,90	4,25	4,25	1,45	45,60
Ají mirasol	62,88	59,70	15,72	0,00	0,00	59,70
Ají verde	60,06	64,80	2,73	8,19	2,61	75,60
Ajo entero enmallado	136,01	149,75	9,38	9,38	2,60	161,73
Albahaca	131,10	140,58	6,21	26,91	11,70	179,19
Alcachofa	823,25	871,50	62,30	96,12	29,88	997,50
Apio	723,00	993,00	46,20	81,00	54,00	1 128,00
Arracacha	288,92	335,00	25,63	30,29	13,26	378,55
Arveja criolla	1 205,82	2 564,86	104,40	207,06	386,75	3 158,67
Arveja desvainada	2 192,40	3 691,38	180,00	349,20	425,83	4 466,41
Berenjena	57,60	59,20	4,32	7,20	2,05	68,45
Betarraga	193,98	234,60	11,13	20,67	9,23	264,50
Brócoli	720,51	846,17	56,94	43,80	16,00	905,97
Caigua	43,50	49,60	3,77	3,77	1,43	54,80
Camote amarillo	636,38	851,76	55,46	107,16	85,50	1 044,42
Camote morado	534,49	727,70	25,99	75,71	51,59	855,00
Cebolla roja	148,20	241,67	8,36	31,16	38,13	310,96
Cebollita china	108,00	245,23	7,80	18,00	35,70	298,93
Choclo serrano	284,12	273,87	21,92	51,06	15,17	340,10
Culantro	27,00	36,63	4,86	2,16	1,80	40,59
Col corazón	139,26	150,00	10,56	9,90	2,60	162,50
Espinaca	117,00	184,63	10,40	10,40	9,56	204,59
Frijol chino	178,64	207,00	12,32	24,64	11,36	243,00
Habas	209,52	251,16	8,64	19,44	7,47	278,07
Hierba buena	38,50	36,63	6,93	3,08	0,88	40,59
Hierba luisa	37,50	41,58	3,00	3,00	0,96	45,54
Huacatay	29,20	28,71	4,38	3,65	1,30	33,66
Kion	158,44	161,73	13,98	18,64	5,32	185,69
Lechuga americana	160,14	209,16	14,13	14,13	8,28	231,57
Lechuga crespita	204,00	282,58	12,00	21,60	14,22	318,40
Maíz morado	830,83	1 935,15	67,21	70,07	125,44	2 130,66
Olluco	301,20	678,40	15,60	31,20	52,00	761,60
Papa amarilla natural		585,60		45,00	15,00	645,60
Papa amarilla procesada	874,80		50,40			
Papa canchan natural	187,46	460,20		21,60	31,20	491,40
		136,74	14,42	13,39	7,28	157,41

Papa canchan procesada		120,96		5,15	9,45	130,41
Papa molinera procesada		119,52		7,80	4,65	131,97
Papa molinera natural	202,80	128,10	15,60	9,36	12,60	140,70
Papa perricholi procesada		147,40		4,20	6,80	158,40
Papa perricholi natural	120,12	97,20	8,40	5,88	12,60	109,80
Papa peruanita natural		100,00		3,87	3,63	107,50
Papa peruanita procesada	147,06	148,40	12,90	10,32	22,40	170,80
Papa yungay natural		177,31		12,61	6,76	196,68
Papa yungay procesada	183,33	68,04	15,52	4,85	9,45	77,49
Pepinillo	680,45	780,75	29,45	113,15	51,10	945,00
Perejil	88,40	107,91	6,80	7,48	3,41	118,80
Pimiento morrón	462,00	1 077,84	19,25	64,75	119,88	1 262,47
Poró	249,17	269,69	20,32	20,70	6,12	296,51
Rocoto norte	53,45	59,60	4,45	7,28	3,12	70,00
Romero	6,90	8,91	0,69	0,00	0,00	8,91
Tomate italiano	568,82	869,40	38,08	38,08	29,12	936,60
Vanita americana	361,53	503,99	27,81	21,63	13,30	538,92
Yacón	49,00	56,00	3,92	5,88	2,52	64,40
Yuca amarilla	228,76	509,54	18,62	15,96	25,92	551,42
Zanahoria	1 120,10	2 092,82	70,15	155,25	207,90	2 455,97
Zapallo italiano	695,25	787,50	50,85	77,40	30,10	895,00
Zapallo loche	1 155,75	1 382,23	87,10	140,70	68,88	1 591,81
Zapallo macre	680,85	1 696,45	59,50	64,60	132,24	1 893,29
TOTAL	18 958,50	29 160,48	1 393,03	2 281,25	2 259,96	33 644,53

Anexo 57. Ventas en soles de septiembre del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	20,40	21,78	3,40	2,04	0,93	24,75
Ají limo	38,90	51,30	3,89	0,00	0,00	51,30
Ají mirasol	61,80	59,70	15,45	0,00	0,00	59,70
Ají verde	53,24	64,80	4,84	4,84	2,36	72,00
Ajo entero enmallado	143,04	167,72	8,94	8,94	3,04	179,70
Albahaca	150,10	137,61	9,48	30,81	7,80	176,22
Alcachofa	1 248,75	1 424,50	74,25	125,55	44,95	1 595,00
Apio	625,37	1 016,18	49,40	78,11	81,32	1 175,61
Arracacha	318,63	348,40	22,23	39,52	14,08	402,00
Arveja criolla	1 179,97	2 485,02	76,67	172,04	287,04	2 944,10
Arveja desvainada	2 253,20	3 100,12	202,10	382,70	328,41	3 811,23
Berenjena	39,90	44,40	2,66	5,32	2,08	51,80
Betarraga	298,96	361,79	16,16	38,38	18,43	418,60
Brócoli	728,85	813,28	55,90	88,15	34,44	935,87
Caigua	39,20	44,00	3,36	5,04	2,16	51,20
Camote amarillo	639,54	671,37	29,70	131,67	53,20	856,24
Camote morado	591,63	648,00	30,75	118,08	54,72	820,80
Cebolla roja	259,16	396,74	17,36	35,96	33,35	466,05
Cebollita china	172,80	254,18	12,60	32,40	32,04	318,62
Choclo serrano	279,53	289,98	18,17	47,52	16,92	354,42
Culantro	27,50	39,60	2,75	2,75	2,20	44,55
Col corazón	136,08	152,50	9,45	11,34	3,66	167,50
Espinaca	63,21	143,64	2,94	7,35	12,60	163,59
Frijol chino	151,98	180,00	11,92	20,86	10,64	211,50
Habas	232,30	251,16	20,70	18,40	5,52	275,08
Hierba buena	35,50	38,61	3,55	4,26	1,68	44,55
Hierba luisa	31,05	36,63	2,76	2,76	1,20	40,59
Huacatay	23,10	24,75	3,96	2,64	1,32	28,71
Kion	199,50	203,66	9,50	28,50	7,44	239,60
Lechuga americana	145,20	204,97	7,26	13,31	8,58	226,86
Lechuga crespita	159,00	282,60	7,80	9,90	9,90	302,40
Maíz morado	803,66	1 720,57	50,05	48,62	70,04	1 839,23
Olluco	266,40	628,20	13,20	37,20	70,99	736,39
Papa amarilla natural		744,51		39,20	8,64	792,35
Papa amarilla procesada	1 166,20	499,20	85,75	49,00	64,00	563,20
Papa canchan natural	198,79	196,56	16,48	11,33	9,46	217,35

Papa canchan procesada		115,42		4,12	7,96	123,38
Papa molinera procesada		144,50		8,00	6,45	158,95
Papa molinera natural	187,20	122,01	12,80	8,00	12,45	134,46
Papa perricholi procesada		167,20		9,00	13,00	189,20
Papa perricholi natural	117,90	63,00	5,40	3,60	7,20	70,20
Papa peruanita natural		157,05		9,30	8,15	174,50
Papa peruanita procesada	226,92	193,86	16,74	16,74	32,31	226,17
Papa yungay natural		189,74		17,55	9,30	216,59
Papa yungay procesada	198,90	66,15	9,36	7,02	11,34	77,49
Pepinillo	676,50	686,55	27,00	132,00	43,12	861,67
Perejil	96,20	111,87	5,18	7,40	2,50	121,77
Pimiento morrón	610,00	1 337,32	32,00	42,00	62,79	1 442,11
Poroto	226,00	251,81	16,95	18,08	5,76	275,65
Rocoto norte	60,64	66,40	4,96	7,54	2,86	76,80
Romero	7,40	7,92	0,74	0,74	0,25	8,91
Tomate italiano	609,93	687,61	42,67	42,67	13,26	743,54
Vanita americana	227,50	471,45	20,02	16,38	24,03	511,86
Yacón	53,04	58,80	2,21	4,42	1,18	64,40
Yuca amarilla	255,76	551,42	16,68	19,46	29,40	600,28
Zanahoria	1 198,33	2 035,60	53,20	178,22	196,98	2 410,80
Zapallo italiano	444,00	807,50	30,00	26,40	28,60	862,50
Zapallo loche	1 260,38	1 591,81	74,14	111,21	53,46	1 756,48
Zapallo macre	688,70	1 504,79	50,44	74,69	124,74	1 704,22
TOTAL	19 927,73	29 137,81	1 325,86	2 419,03	2 002,23	33 470,59

Anexo 58. Ventas en soles de octubre del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	22,20	20,79	4,44	2,22	0,75	23,76
Ají limo	42,10	45,60	4,21	4,21	1,49	51,30
Ají mirasol	59,88	59,70	14,97	0,00	0,00	59,70
Ají verde	69,93	82,80	5,18	5,18	2,02	90,00
Ajo entero enmallado	180,88	191,68	14,28	14,28	3,69	209,65
Albahaca	142,50	150,48	8,25	20,25	6,48	177,21
Alcachofa	1 040,00	1 076,40	92,80	64,00	14,00	1 154,40
Apio	823,20	1 730,55	56,84	85,26	131,37	1 947,18
Arracacha	316,11	351,75	23,13	23,13	7,02	381,90
Arveja criolla	1 238,32	2 609,77	112,24	163,76	280,35	3 053,88
Arveja desvainada	2 021,60	3 172,03	91,20	421,80	465,09	4 058,92
Berenjena	48,10	49,95	5,18	2,96	0,74	53,65
Betarraga	146,26	343,85	11,33	16,48	31,36	391,69
Brócoli	640,92	849,16	35,28	49,00	25,75	923,91
Caigua	26,00	42,40	1,60	3,20	3,20	48,80
Camote amarillo	731,25	709,24	53,82	120,51	32,96	862,71
Camote morado	546,25	595,20	24,15	94,30	36,90	726,40
Cebolla roja	308,46	377,62	19,08	38,16	19,20	434,98
Cebollita china	191,88	223,75	8,19	37,44	19,84	281,03
Choclo serrano	266,82	279,24	17,34	52,92	22,26	354,42
Culantro	36,50	39,60	5,11	2,19	0,78	42,57
Col corazón	103,09	135,00	5,07	6,76	3,24	145,00
Espinaca	63,45	167,58	2,70	4,05	7,92	179,55
Frijol chino	172,00	193,50	6,88	17,20	5,30	216,00
Habas	189,88	233,22	10,10	22,22	10,67	266,11
Hierba buena	40,00	35,64	7,20	4,00	0,95	40,59
Hierba luisa	36,00	36,63	1,60	4,80	1,14	42,57
Huacatay	28,00	26,73	4,00	2,40	0,57	29,70
Kion	187,48	215,64	13,08	17,44	6,52	239,60
Lechuga americana	124,02	183,08	9,36	7,02	4,92	195,02
Lechuga crespita	266,80	320,39	21,16	23,46	10,37	354,22
Maíz morado	907,89	1 654,26	76,32	77,91	93,10	1 825,27
Olluco	542,88	659,61	39,44	64,96	32,76	757,33
Papa amarilla natural		672,75		79,36	16,32	768,43
Papa amarilla procesada	1 187,92	518,40	104,16	44,64	57,60	576,00

Papa canchan natural		196,56		8,40	10,50	215,46
Papa canchan procesada	167,16	133,33	7,56	7,56	17,91	151,24
Papa molinera procesada		141,61		15,12	8,00	164,73
Papa molinera natural	249,48	159,36	11,34	9,45	12,45	171,81
Papa perricholi procesada		169,40		4,85	6,15	180,40
Papa perricholi natural	148,41	93,60	10,67	7,76	14,40	108,00
Papa peruanita natural		143,09		15,47	8,96	167,52
Papa peruanita procesada	221,00	154,37	13,26	6,63	10,77	165,14
Papa yungay natural		191,53		9,36	6,75	207,64
Papa yungay procesada	183,04	77,49	16,64	3,12	5,67	83,16
Pepinillo	763,62	861,67	51,48	92,95	36,40	991,02
Perejil	114,00	126,72	8,36	8,36	2,53	137,61
Pimiento morrón	559,36	1 362,27	22,08	34,96	59,85	1 457,08
Poroto	238,33	281,61	9,53	20,90	7,41	309,92
Rocoto norte	62,00	69,20	4,65	3,72	1,08	74,00
Romero	6,80	6,93	1,36	0,68	0,31	7,92
Tomate italiano	612,00	756,70	42,75	51,75	23,92	832,37
Vanita americana	134,47	229,08	8,33	16,66	18,20	263,94
Yacón	49,28	47,60	4,48	6,72	1,68	56,00
Yuca amarilla	229,68	540,95	10,56	14,52	23,87	579,34
Zanahoria	976,79	2 265,20	78,57	113,49	214,11	2 592,80
Zapallo italiano	320,25	802,50	28,77	21,84	43,16	867,50
Zapallo loche	1 314,30	1 631,73	117,95	94,36	45,36	1 771,45
Zapallo macre	721,00	1 512,56	40,00	97,00	154,23	1 763,79
TOTAL	19 819,55	30 009,05	1 398,04	2 263,10	2 090,30	34 283,29

Anexo 59. Ventas en soles de noviembre del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	19,80	23,76	1,32	2,64	1,32	27,72
Ají limo	30,64	34,20	3,83	3,83	1,87	39,90
Ají mirasol	91,14	79,60	15,19	15,19	4,71	99,50
Ají verde	35,60	44,03	1,78	3,56	1,62	49,21
Ajo entero enmallado	125,43	154,69	10,17	10,17	4,80	169,66
Albahaca	146,30	144,54	10,78	23,10	6,60	174,24
Alcachofa	1 064,00	1 138,50	69,44	144,48	49,02	1 332,00
Apio	976,00	1 725,57	66,40	78,00	83,85	1 887,42
Arracacha	316,24	338,35	21,44	24,12	6,03	368,50
Arveja criolla	1 593,80	1 899,24	91,00	265,20	141,78	2 306,22
Arveja desvainada	2 300,00	3 795,25	100,00	300,00	299,25	4 394,50
Berenjena	40,80	46,25	2,72	4,08	1,47	51,80
Betarraga	151,20	325,91	10,80	9,60	14,32	349,83
Brócoli	637,17	687,24	26,13	56,28	13,44	756,96
Caigua	42,00	46,00	3,60	3,90	1,30	51,20
Camote amarillo	826,43	1 022,86	66,55	137,94	88,92	1 249,72
Camote morado	511,02	520,80	34,68	96,90	36,10	653,80
Cebolla roja	217,26	529,20	16,32	29,58	61,77	620,55
Cebollita china	112,80	149,49	6,60	15,60	10,14	175,23
Choclo serrano	243,76	275,07	19,76	30,24	12,69	318,00
Culantro	19,50	35,64	3,12	2,34	3,60	41,58
Col corazón	112,20	132,50	9,60	7,20	2,80	142,50
Espinaca	106,72	119,60	4,64	9,28	2,68	131,56
Frijol chino	193,14	229,50	9,99	13,32	4,68	247,50
Habas	197,49	209,30	11,35	27,24	8,64	245,18
Hierba buena	37,50	34,65	7,50	3,75	1,20	39,60
Hierba luisa	30,15	35,64	3,35	2,68	1,28	39,60
Huacatay	24,15	27,72	2,07	2,76	1,20	31,68
Kion	155,80	179,70	12,30	20,50	9,45	209,65
Lechuga americana	118,00	122,18	4,72	16,52	4,34	143,04
Lechuga crespita	162,00	209,88	9,72	9,72	4,59	224,19
Maíz morado	828,52	1 594,93	49,28	75,46	95,55	1 765,94
Olluco	624,75	736,39	51,00	35,70	13,16	785,25
Papa amarilla natural		723,58		90,36	17,28	831,22
Papa amarilla procesada	1 287,63	576,00	92,87	45,18	57,60	633,60
Papa canchan natural	156,98	162,54	10,34	11,28	11,40	185,22

Papa canchan procesada		101,49		6,58	13,93	115,42
Papa molinera procesada		144,50		7,48	4,08	156,06
Papa molinera natural	259,93	169,32	18,70	13,09	17,43	186,75
Papa perricholi procesada		151,80		8,47	15,73	176,00
Papa perricholi natural	103,18	75,60	5,39	3,85	9,00	84,60
Papa peruanita natural		129,13		11,10	6,35	146,58
Papa peruanita procesada	246,42	197,45	19,98	11,10	17,95	215,40
Papa yungay natural		220,17		13,09	17,34	250,60
Papa yungay procesada	150,15	77,49	6,93	3,85	9,45	86,94
Pepinillo	714,85	716,40	40,60	152,25	56,70	925,35
Perejil	96,60	116,82	9,66	5,52	2,40	124,74
Pimiento morrón	926,10	1 282,43	55,86	114,66	79,95	1 477,04
Poroto	243,00	283,10	9,72	28,08	10,66	321,84
Rocoto norte	55,36	67,60	2,29	4,06	1,54	73,20
Romero	14,20	11,88	4,26	1,42	0,56	13,86
Tomate italiano	523,74	565,23	30,45	32,48	7,36	605,07
Vanita americana	147,56	366,45	11,90	10,71	20,70	397,86
Yacón	49,00	56,00	3,92	5,88	2,52	64,40
Yuca amarilla	235,80	499,07	17,03	31,44	52,32	582,83
Zanahoria	1 577,60	2 189,60	95,20	153,00	99,00	2 441,60
Zapallo italiano	780,00	890,00	38,88	57,60	17,40	965,00
Zapallo loche	1 994,40	2 460,92	127,42	160,66	71,05	2 692,63
Zapallo macre	583,95	1 476,30	37,40	62,05	127,02	1 665,37
TOTAL	22 237,77	30 359,05	1 395,96	2 526,12	1 740,89	34 542,41

Anexo 60. Ventas en soles de diciembre del 2018

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	30,00	26,73	8,25	1,50	0,48	28,71
Ají limo	27,79	28,50	3,97	3,97	1,73	34,20
Ají mirasol	102,41	99,50	14,63	14,63	5,27	119,40
Ají verde	75,75	85,80	3,03	6,06	1,74	93,60
Ajo entero enmallado	137,64	149,75	8,88	17,76	6,20	173,71
Albahaca	163,80	154,44	11,70	30,42	8,19	193,05
Alcachofa	1 300,00	1 045,38	72,00	180,00	-0,45	1 224,93
Apio	813,70	1 557,00	38,11	62,83	74,42	1 694,25
Arracacha	348,16	371,00	27,20	32,64	9,36	413,00
Arveja criolla	1 683,78	2 425,14	143,64	247,38	216,69	2 889,21
Arveja desvainada	2 188,00	3 818,00	156,00	372,00	483,60	4 673,60
Berenjena	39,98	49,95	4,31	2,46	1,24	53,65
Betarraga	226,80	358,80	9,72	22,68	19,18	400,66
Brócoli	595,80	1 131,00	36,00	37,80	44,10	1 212,90
Caigua	35,10	43,60	3,78	1,89	0,91	46,40
Camote amarillo	840,56	1 221,60	62,51	101,08	81,32	1 404,00
Camote morado	446,40	746,55	38,70	52,20	57,42	856,17
Cebolla roja	405,12	577,50	28,80	59,52	48,98	686,00
Cebollita china	306,16	285,60	19,58	44,50	8,00	338,10
Choclo serrano	290,12	314,42	24,34	49,32	22,32	386,06
Culantro	32,50	38,61	4,55	2,60	1,36	42,57
Col corazón	105,70	114,00	4,53	15,10	4,90	134,00
Espinaca	181,92	225,50	11,37	15,16	6,84	247,50
Frijol chino	164,64	193,50	6,86	10,29	3,21	207,00
Habas	260,37	277,20	18,41	21,04	5,36	303,60
Hierba buena	29,20	33,66	1,46	2,92	1,04	37,62
Hierba luisa	37,00	40,59	4,44	2,22	0,75	43,56
Huacatay	23,10	26,73	2,64	2,64	1,32	30,69
Kion	201,52	255,30	18,32	13,74	6,96	276,00
Lechuga americana	121,68	202,40	9,36	9,36	9,04	220,80
Lechuga crespita	170,00	274,62	15,00	17,00	16,83	308,45
Maíz morado	1 022,65	1 488,00	76,02	104,98	80,62	1 673,60
Olluco	660,00	729,41	60,00	77,50	30,69	837,60
Papa amarilla natural		853,20		94,86	16,74	964,80
Papa amarilla procesada	1 413,72	604,50	85,68	33,66	42,90	647,40
Papa canchan natural		156,87		10,80	11,88	179,55
Papa canchan procesada	152,10	117,41	7,20	6,30	13,93	131,34

Papa molinera procesada	205,32	144,50	15,66	10,44	6,90	161,84
Papa molinera natural		115,00		12,18	17,50	132,50
Papa perricholi procesada	99,20	141,98	7,20	4,80	8,94	155,72
Papa perricholi natural		79,60		5,60	13,93	93,53
Papa peruanita natural	297,15	148,20	16,98	16,98	5,82	171,00
Papa peruanita procesada		187,53		19,81	27,93	215,46
Papa yungay natural	182,70	214,92	8,40	14,70	13,16	242,78
Papa yungay procesada		87,40		6,30	13,80	101,20
Pepinillo	667,08	686,55	27,54	111,69	33,58	831,82
Perejil	99,40	122,76	5,68	5,68	2,24	130,68
Pimiento morrón	467,50	965,58	27,20	28,90	38,93	1 033,41
Poroto	303,75	364,77	20,25	22,95	9,18	396,90
Rocoto norte	118,00	136,80	8,85	8,26	2,94	148,00
Romero	14,00	9,90	6,30	0,70	0,29	10,89
Tomate italiano	349,45	521,86	26,10	42,05	35,96	599,87
Vanita americana	194,35	435,53	10,14	20,28	33,60	489,41
Yacón	42,42	47,60	2,02	6,06	2,34	56,00
Yuca amarilla	243,39	554,91	13,30	18,62	30,24	603,77
Zanahoria	703,44	1 713,80	56,16	86,40	177,60	1 977,80
Zapallo italiano	369,75	810,00	14,79	24,48	35,52	870,00
Zapallo loche	2 440,52	2 500,87	201,28	270,47	73,10	2 844,44
Zapallo macre	678,40	1 403,78	27,56	76,32	110,16	1 590,26
TOTAL	22 108,98	31 515,60	1 536,39	2 594,48	2 038,73	36 064,96

Anexo 61. Ventas en soles de enero del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	15,40	16,83	0,77	1,54	0,44	18,81
Ají limo	16,64	11,40	4,16	4,16	1,54	17,10
Ají mirasol	90,24	79,60	15,04	15,04	4,86	99,50
Ají verde	67,76	71,82	3,08	9,24	2,73	83,79
Ajo entero enmallado	127,02	149,75	8,76	8,76	3,22	161,73
Albahaca	156,00	155,43	10,92	22,62	6,09	184,14
Alcachofa	1 488,50	1 388,60	87,02	201,52	31,68	1 621,80
Apio	912,33	1 568,70	49,58	113,05	123,50	1 805,25
Arracacha	323,68	368,60	13,60	46,24	18,36	433,20
Arveja criolla	1 200,01	1 991,01	93,31	240,87	313,02	2 544,90
Arveja desvainada	2 845,80	3 856,14	199,80	561,60	477,36	4 895,10
Berenjena	49,25	52,29	1,97	5,91	1,56	59,76
Betarraga	239,98	340,86	16,90	30,42	23,40	394,68
Brócoli	951,00	1 278,90	66,00	102,00	64,60	1 445,50
Caigua	30,00	34,00	2,40	2,10	0,70	36,80
Camote amarillo	765,38	743,40	51,12	127,80	34,20	905,40
Camote morado	400,40	650,16	18,48	79,20	90,90	820,26
Cebolla roja	245,44	591,50	14,16	31,86	62,64	686,00
Cebollita china	204,80	302,28	11,52	24,32	19,19	345,79
Choclo serrano	340,00	343,20	30,60	44,20	13,00	400,40
Culantro	19,00	35,64	3,80	1,52	2,44	39,60
Col corazón	88,87	102,00	3,62	6,20	1,80	110,00
Espinaca	158,40	176,40	14,40	14,40	5,20	196,00
Frijol chino	131,04	148,50	6,72	13,44	4,56	166,50
Habas	206,40	255,30	12,00	16,80	7,35	279,45
Hierba buena	26,80	33,66	2,01	2,01	0,96	36,63
Hierba luisa	30,15	34,65	3,35	3,35	1,60	39,60
Huacatay	21,00	22,77	2,80	2,10	0,87	25,74
Kion	283,50	336,60	13,50	40,50	18,90	396,00
Lechuga americana	148,72	234,03	11,44	12,87	11,34	258,24
Lechuga crespa	111,00	218,90	4,80	7,20	8,72	234,82
Maíz morado	1 089,41	1 521,63	61,07	88,65	54,90	1 665,18
Olluco	843,67	837,76	70,60	112,96	30,40	981,12
Papa amarilla natural		867,60		64,08	22,32	954,00
Papa amarilla procesada	1 228,20	608,40	77,43	26,70	39,00	647,40
Papa canchan natural		145,53		9,99	7,02	162,54
Papa canchan procesada	170,94	93,53	15,54	7,77	13,93	107,46

Papa molinera procesada		152,49		10,50	4,45	167,44
Papa molinera natural	222,60	109,82	16,80	8,40	11,56	121,38
Papa perricholi procesada		132,82		4,52	4,64	141,98
Papa perricholi natural	128,82	73,63	10,17	6,78	11,94	85,57
Papa peruanita natural		115,50		7,29	2,61	125,40
Papa peruanita procesada	206,55	143,64	17,01	9,72	15,96	159,60
Papa yungay natural		204,97		9,84	6,08	220,89
Papa yungay procesada	186,96	69,00	7,38	6,15	11,50	80,50
Pepinillo	735,13	823,20	65,20	110,84	52,36	986,40
Perejil	82,80	104,94	4,83	4,83	2,10	111,87
Pimienta morrón	636,00	993,01	53,00	55,65	49,14	1 097,80
Poroto	231,00	302,40	15,54	13,86	6,93	323,19
Rocoto norte	118,36	123,20	9,86	13,02	3,78	140,00
Romero	7,50	3,96	3,75	0,75	0,24	4,95
Tomate italiano	322,56	577,07	15,84	28,80	31,00	636,87
Vanita americana	171,38	296,34	12,54	20,90	24,00	341,24
Yacón	32,25	36,40	2,15	2,15	0,65	39,20
Yuca amarilla	252,30	537,46	10,15	18,85	26,52	582,83
Zanahoria	663,04	2 146,82	51,06	80,66	245,25	2 472,73
Zapallo italiano	397,58	720,00	16,82	52,44	62,56	835,00
Zapallo loche	1 875,90	2 149,31	149,85	233,10	102,48	2 484,89
Zapallo macre	1 316,34	1 530,88	84,46	177,16	79,98	1 788,02
TOTAL	22 613,80	31 014,23	1 548,68	2 979,20	2 280,03	36 207,94

Anexo 62. Ventas en soles de febrero del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	21,90	17,82	7,30	1,46	0,52	19,80
Ají limo	19,95	17,10	3,99	3,99	1,71	22,80
Ají mirasol	94,68	79,60	15,78	15,78	4,12	99,50
Ají verde	75,60	79,80	3,15	9,45	2,52	91,77
Ajo entero enmallado	99,13	119,80	4,31	8,62	3,36	131,78
Albahaca	125,40	144,54	5,28	23,76	11,88	180,18
Alcachofa	1 319,67	1 259,30	95,59	124,12	17,98	1 401,40
Apio	1 864,20	1 947,86	118,56	168,48	39,60	2 155,94
Arracacha	336,38	410,40	16,68	19,46	7,14	437,00
Arveja criolla	1 620,12	2 240,51	143,52	237,36	191,78	2 669,65
Arveja desvainada	2 460,00	3 866,13	190,00	335,00	334,33	4 535,46
Berenjena	39,60	42,33	1,98	3,96	1,02	47,31
Betarraga	269,80	352,82	17,10	28,50	16,35	397,67
Brócoli	813,26	1 323,00	38,85	75,11	66,99	1 465,10
Caigua	31,90	36,00	3,77	2,03	0,77	38,80
Camote amarillo	1 016,40	1 086,80	42,00	144,48	44,72	1 276,00
Camote morado	432,40	672,84	27,26	70,50	71,25	814,59
Cebolla roja	274,56	518,00	22,44	56,76	93,74	668,50
Cebollita china	410,00	295,41	22,50	65,00	-5,46	354,95
Choclo serrano	310,00	312,40	24,40	44,20	13,00	369,60
Culantro	30,00	34,65	5,40	3,60	2,34	40,59
Col corazón	93,25	104,00	6,63	12,78	5,22	122,00
Espinaca	85,05	101,50	7,56	11,34	6,06	118,90
Frijol chino	149,76	193,50	6,24	9,36	4,14	207,00
Habas	236,61	279,45	16,73	26,29	11,66	317,40
Hierba buena	26,40	31,68	1,98	3,30	1,65	36,63
Hierba luisa	27,60	32,67	2,76	2,07	0,90	35,64
Huacatay	20,70	23,76	2,07	2,07	0,90	26,73
Kion	299,71	346,50	14,62	29,24	10,36	386,10
Lechuga americana	158,86	209,82	13,52	13,52	8,00	231,34
Lechuga crespita	194,93	222,88	16,77	25,84	11,97	260,69
Maíz morado	1 654,38	1 898,07	72,72	209,07	80,04	2 187,18
Olluco	713,36	945,28	47,36	41,44	21,28	1 008,00
Papa amarilla natural		810,00		46,80	39,60	896,40
Papa amarilla procesada	826,80	534,30	42,90	31,20	62,40	596,70
Papa canchan natural	207,27	151,20	8,82	11,76	3,36	166,32

Papa canchan procesada		79,60		10,29	13,93	93,53
Papa molinera procesada		125,58		8,36	3,60	137,54
Papa molinera natural	221,54	138,72	16,72	8,36	11,56	150,28
Papa perricholi procesada		125,95		9,80	6,23	141,98
Papa perricholi natural	124,60	39,80	5,60	4,20	5,97	45,77
Papa peruanita natural		121,60		5,61	5,79	133,00
Papa peruanita procesada	143,99	135,66	7,48	7,48	15,96	151,62
Papa yungay natural		197,01		9,36	8,55	214,92
Papa yungay procesada	169,52	85,10	14,56	4,16	9,20	94,30
Pepinillo	707,57	806,40	31,14	95,15	36,85	938,40
Perejil	98,00	118,80	6,30	7,70	3,19	129,69
Pimiento morrón	592,86	1 007,98	39,36	56,58	58,19	1 122,75
Poroto	231,00	272,16	18,06	31,50	15,75	319,41
Rocoto norte	103,64	122,40	9,02	7,41	2,99	132,80
Romero	15,20	9,90	6,84	0,76	0,23	10,89
Tomate italiano	399,96	514,28	23,76	35,64	18,18	568,10
Vanita americana	201,78	331,55	10,62	23,01	22,36	376,92
Yacón	36,86	44,80	1,94	3,88	1,72	50,40
Yuca amarilla	228,15	467,66	17,55	29,70	47,08	544,44
Zanahoria	508,27	2 320,24	41,34	55,65	258,30	2 634,19
Zapallo italiano	400,33	590,00	33,17	50,92	44,08	685,00
Zapallo loche	2 102,82	2 261,17	96,96	290,88	92,64	2 644,69
Zapallo macre	880,91	1 581,71	67,13	89,05	105,30	1 776,06
TOTAL	23 526,62	32 239,79	1 518,08	2 763,15	1 974,85	36 912,10

Anexo 63. Ventas en soles de marzo del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	20,70	19,80	5,52	1,38	0,60	21,78
Ají limo	30,24	28,50	4,32	4,32	1,38	34,20
Ají mirasol	104,93	99,50	14,99	14,99	4,91	119,40
Ají verde	63,00	76,50	3,15	6,30	2,70	85,50
Ajo entero enmallado	138,50	146,79	11,08	11,08	2,90	160,77
Albahaca	144,00	157,41	10,08	19,44	7,29	184,14
Alcachofa	1 325,83	1 296,00	78,83	86,00	10,00	1 392,00
Apio	2 476,40	2 451,00	217,44	311,06	80,34	2 842,40
Arracacha	332,10	376,20	21,60	43,20	17,60	437,00
Arveja criolla	2 377,90	2 827,28	169,85	343,65	177,48	3 348,41
Arveja desvainada	3 367,20	4 872,00	268,40	622,20	601,80	6 096,00
Berenjena	42,08	47,31	2,81	3,74	1,24	52,29
Betarraga	188,50	346,84	8,70	11,60	12,32	370,76
Brócoli	843,72	1 278,90	37,38	109,47	91,43	1 479,80
Caigua	39,00	43,60	4,20	2,10	0,70	46,40
Camote amarillo	874,72	1 110,00	69,30	121,66	75,84	1 307,50
Camote morado	441,75	800,40	29,45	81,70	116,10	998,20
Cebolla roja	286,56	507,50	21,60	56,16	80,34	644,00
Cebollita china	121,60	277,50	10,40	22,40	47,60	347,50
Choclo serrano	257,65	321,20	12,37	32,12	16,28	369,60
Culantro	16,00	33,66	0,80	1,60	2,36	37,62
Col corazón	105,50	124,00	5,00	7,50	2,50	134,00
Espinaca	102,08	152,10	4,64	6,96	4,74	163,80
Frijol chino	160,39	176,04	7,46	18,65	5,80	200,49
Habas	210,14	220,80	15,96	23,94	7,11	251,85
Hierba buena	23,70	24,75	1,58	2,37	0,60	27,72
Hierba luisa	33,50	40,59	4,02	2,01	0,96	43,56
Huacatay	20,70	25,74	1,38	1,38	0,60	27,72
Kion	253,44	267,30	15,36	30,72	8,88	306,90
Lechuga americana	123,24	194,35	6,32	14,22	12,69	221,26
Lechuga crespita	126,67	275,00	8,67	8,00	12,00	295,00
Maíz morado	1 829,91	2 220,55	104,47	225,79	108,54	2 554,88
Olluco	732,27	801,92	66,57	98,27	40,61	940,80
Papa amarilla natural		856,80		43,40	28,60	928,80
Papa amarilla procesada	991,69	542,10	78,12	52,08	93,60	635,70
Papa canchan natural		145,53		15,20	3,70	164,43
Papa canchan procesada	229,52	101,20	15,20	12,16	17,60	118,80

Papa molinera procesada	213,84	127,10	15,12	8,64	3,76	139,50
Papa molinera natural		121,38		10,80	14,45	135,83
Papa perricholi procesada	119,70	109,92	10,64	9,31	6,72	125,95
Papa perricholi natural		47,76		3,99	5,97	53,73
Papa peruanita natural	183,08	152,00	7,96	9,95	9,05	171,00
Papa peruanita procesada		147,63		11,94	23,94	171,57
Papa yungay natural	191,10	202,40	7,80	15,60	10,80	228,80
Papa yungay procesada		80,00		6,50	12,50	92,50
Pepinillo	738,65	785,48	65,45	127,16	55,76	968,40
Perejil	93,60	100,98	7,80	6,24	1,68	108,90
Pimiento morrón	613,08	1 251,91	28,82	36,68	47,18	1 335,77
Poró	344,25	380,09	26,01	26,01	7,82	413,92
Rocoto norte	122,00	128,00	9,15	15,25	4,75	148,00
Romero	7,50	5,94	2,25	0,75	0,24	6,93
Tomate italiano	343,20	558,00	24,64	45,76	47,84	651,60
Vanita americana	198,66	419,30	13,86	23,10	36,80	479,20
Yacón	40,20	47,60	2,01	4,02	1,58	53,20
Yuca amarilla	242,36	488,60	14,60	23,36	32,48	544,44
Zanahoria	533,36	2 203,63	33,63	64,90	264,00	2 532,53
Zapallo italiano	437,40	602,50	32,76	57,60	42,40	702,50
Zapallo loche	2 327,44	2 397,00	198,08	272,36	79,20	2 748,56
Zapallo macre	593,00	1 486,03	30,00	66,00	131,34	1 683,37
TOTAL	25 777,54	35 129,91	1 867,59	3 314,74	2 540,00	40 887,18

Anexo 64. Ventas en soles de abril del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	20,40	20,79	4,76	1,36	0,62	22,77
Ají limo	25,74	22,80	4,29	4,29	1,41	28,50
Ají mirasol	88,56	79,60	14,76	14,76	5,14	99,50
Ají verde	61,40	76,50	3,07	6,14	2,86	85,50
Ajo entero enmallado	123,97	139,80	5,39	10,78	3,20	153,78
Albahaca	129,20	142,56	9,52	21,76	9,92	174,24
Alcachofa	1 260,00	1 287,42	84,00	92,40	17,38	1 397,20
Apio	1 950,93	2 373,00	113,25	156,24	64,26	2 593,50
Arracacha	303,45	376,20	12,75	38,25	18,75	433,20
Arveja criolla	2 016,40	2 671,54	170,40	262,70	180,56	3 114,80
Arveja desvainada	3 321,50	4 512,00	149,50	728,00	616,00	5 856,00
Berenjena	56,70	59,76	3,78	7,56	2,40	69,72
Betarraga	144,78	287,04	6,35	16,51	22,36	325,91
Brócoli	865,41	1 288,70	70,98	76,44	60,76	1 425,90
Caigua	22,00	35,60	2,00	2,20	2,20	40,00
Camote amarillo	611,61	1 072,50	46,62	88,80	111,20	1 272,50
Camote morado	471,45	816,50	19,95	78,75	93,75	989,00
Cebolla roja	428,49	574,00	33,12	55,89	38,61	668,50
Cebollita china	151,20	312,50	12,60	26,10	46,40	385,00
Choclo serrano	319,12	290,40	25,12	63,00	16,20	369,60
Culantro	20,00	35,64	4,40	1,20	1,77	38,61
Col corazón	100,80	118,00	8,40	9,80	4,20	132,00
Espinaca	142,33	200,60	9,93	19,86	15,54	236,00
Frijol chino	181,89	200,49	7,74	15,48	4,08	220,05
Habas	218,40	238,05	18,20	20,80	6,80	265,65
Hierba buena	30,40	29,70	6,08	1,52	0,46	31,68
Hierba luisa	26,80	31,68	3,35	2,01	0,96	34,65
Huacatay	22,80	24,75	2,28	1,52	0,46	26,73
Kion	284,13	356,40	13,86	20,79	8,91	386,10
Lechuga americana	120,52	236,21	9,17	7,86	10,08	254,15
Lechuga crespita	146,67	312,50	9,67	12,00	18,00	342,50
Maíz morado	1 635,60	2 240,51	142,10	191,40	137,94	2 569,85
Olluco	776,02	918,40	41,86	74,06	28,98	1 021,44
Papa amarilla natural	879,90	748,80	71,40	69,30	49,50	867,60
Papa amarilla procesada		518,70		23,10	42,90	561,60

Papa canchan natural		143,64		10,72	4,40	158,76
Papa canchan procesada	221,10	117,41	20,10	9,38	13,93	131,34
Papa molinera procesada		107,64		12,72	5,22	125,58
Papa molinera natural	156,88	78,03	6,36	4,24	5,78	83,81
Papa perricholi procesada		116,79		8,22	5,52	130,53
Papa perricholi natural	126,04	47,76	10,96	4,11	5,97	53,73
Papa peruanita natural		133,00		6,06	5,34	144,40
Papa peruanita procesada	185,84	167,58	14,14	10,10	19,95	187,53
Papa yungay natural		233,20		13,09	11,11	257,40
Papa yungay procesada	199,92	87,50	14,28	4,76	10,00	97,50
Pepinillo	793,56	850,04	51,00	97,92	31,20	979,16
Perejil	97,50	110,88	4,50	9,00	2,88	122,76
Pimiento morrón	613,80	898,20	25,11	86,49	68,20	1 052,89
Poroto	288,17	362,18	20,84	25,27	12,54	399,99
Rocoto norte	116,00	130,40	10,44	11,02	4,18	145,60
Romero	7,20	3,96	3,60	0,72	0,27	4,95
Tomate italiano	313,23	608,40	23,85	20,67	26,13	655,20
Vanita americana	191,40	431,28	13,20	19,80	34,11	485,19
Yacón	30,45	36,40	2,03	2,03	0,77	39,20
Yuca amarilla	207,00	432,76	9,66	26,22	40,09	499,07
Zanahoria	1 038,18	2 051,14	66,55	141,57	208,26	2 400,97
Zapallo italiano	326,99	685,00	15,91	34,34	50,66	770,00
Zapallo loche	1 958,40	2 572,78	81,60	125,12	58,65	2 756,55
Zapallo macre	596,60	1 131,60	53,20	76,00	108,00	1 315,60
TOTAL	24 426,82	34 187,21	1 587,97	2 982,20	2 377,72	39 491,44

Anexo 65. Ventas en soles de mayo del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	20,10	17,82	6,03	2,01	0,96	20,79
Ají limo	31,08	28,50	4,44	4,44	1,26	34,20
Ají mirasol	79,98	79,60	13,33	13,33	6,57	99,50
Ají verde	51,66	57,60	2,46	4,92	1,48	64,00
Ajo entero enmallado	144,15	149,75	9,30	18,60	5,36	173,71
Albahaca	144,40	152,46	9,12	18,24	5,52	176,22
Alcachofa	1 140,00	1 058,25	76,00	117,80	13,95	1 190,00
Apio	1 127,00	2 453,50	97,52	62,10	95,40	2 611,00
Arracacha	316,40	392,00	22,40	19,60	8,40	420,00
Arveja criolla	1 408,50	1 816,40	105,75	227,25	156,55	2 200,20
Arveja desvainada	2 988,00	3 618,00	234,00	342,00	171,00	4 131,00
Berenjena	27,23	36,00	1,49	1,98	1,02	39,00
Betarraga	139,38	349,83	9,09	12,12	23,76	385,71
Brócoli	696,30	1 052,00	48,53	92,84	83,16	1 228,00
Caigua	26,00	41,20	2,80	2,60	2,60	46,40
Camote amarillo	554,76	891,10	31,28	92,00	98,00	1 081,10
Camote morado	509,85	833,80	46,35	73,13	83,07	990,00
Cebolla roja	309,12	483,20	20,16	35,28	31,92	550,40
Cebollita china	131,20	292,60	9,60	15,20	26,60	334,40
Choclo serrano	277,18	314,60	18,78	41,04	18,36	374,00
Culantro	18,50	34,65	3,70	1,85	3,10	39,60
Col corazón	114,61	138,00	9,42	10,99	5,11	154,10
Espinaca	126,04	189,62	10,96	10,96	9,00	209,58
Frijol chino	128,39	135,00	10,41	13,88	4,12	153,00
Habas	219,02	249,60	9,32	27,96	10,44	288,00
Hierba buena	29,20	25,74	8,03	2,19	0,78	28,71
Hierba luisa	30,80	32,00	3,85	2,31	0,69	35,00
Huacatay	25,90	26,73	2,96	2,96	1,00	30,69
Kion	221,40	241,50	10,80	21,60	6,00	269,10
Lechuga americana	102,40	165,60	5,12	8,96	7,84	182,40
Lechuga crespita	147,00	316,02	8,40	14,40	22,24	352,66
Maíz morado	1 220,92	2 295,40	65,24	83,88	95,76	2 475,04
Olluco	682,44	827,40	36,66	90,24	44,16	961,80
Papa amarilla natural		635,10		43,68	25,92	704,70
Papa amarilla procesada	773,50	454,40	32,76	40,04	70,40	524,80
Papa canchan natural		128,52		10,30	8,60	147,42
Papa canchan procesada	151,41	101,49	13,39	5,15	9,95	111,44

Papa molinera procesada	191,76	156,80	8,16	14,28	8,12	179,20
Papa molinera natural		86,71		10,20	14,95	101,66
Papa perricholi procesada	95,20	142,50	5,95	4,25	8,25	155,00
Papa perricholi natural		77,70		5,10	12,60	90,30
Papa peruanita natural	112,59	112,00	9,73	8,34	10,86	131,20
Papa peruanita procesada		101,50		5,56	14,00	115,50
Papa yungay natural	145,04	178,00	5,88	14,70	15,30	208,00
Papa yungay procesada		82,50		4,90	12,50	95,00
Pepinillo	721,62	765,60	30,78	95,76	27,44	888,80
Perejil	80,40	92,07	9,38	8,71	4,16	104,94
Pimiento morrón	668,82	1 060,23	34,54	78,50	71,25	1 209,98
Poroto	110,00	124,00	6,20	10,80	3,60	138,40
Rocoto norte	106,91	134,40	6,11	6,72	2,88	144,00
Romero	7,00	0,99	5,60	0,70	0,29	1,98
Tomate italiano	258,78	626,45	10,26	35,34	68,51	730,30
Vanita americana	119,38	473,21	6,35	12,70	47,20	533,11
Yacón	27,90	33,60	1,86	3,72	1,88	39,20
Yuca amarilla	187,24	429,27	8,68	26,04	47,25	502,56
Zanahoria	1 061,19	1 885,00	77,22	101,79	115,71	2 102,50
Zapallo italiano	450,71	740,00	36,59	61,88	68,12	870,00
Zapallo loche	1 567,35	1 932,00	133,65	129,60	62,40	2 124,00
Zapallo macre	540,00	1 075,80	45,90	54,00	78,00	1 207,80
TOTAL	20 565,70	30 425,31	1 442,28	2 281,42	1 855,32	34 491,10

Anexo 66. Ventas en soles de junio del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	22,50	22,77	3,75	1,50	0,48	24,75
Ají limo	26,88	28,50	3,84	3,84	1,86	34,20
Ají mirasol	81,72	79,60	13,62	13,62	6,28	99,50
Ají verde	53,76	62,79	2,24	4,48	1,50	68,77
Ajo entero enmallado	138,00	151,81	12,00	12,00	3,98	167,79
Albahaca	140,00	158,40	5,60	22,40	9,28	190,08
Alcachofa	906,00	1 117,75	39,26	72,48	29,52	1 219,75
Apio	1 293,20	2 247,00	99,11	173,31	208,19	2 628,50
Arracacha	357,46	410,97	32,23	23,44	8,48	442,89
Arveja criolla	1 154,30	1 210,14	65,96	145,50	41,25	1 396,89
Arveja desvainada	2 286,00	3 207,40	171,00	288,00	217,60	3 713,00
Berenjena	29,00	31,50	1,16	3,48	1,02	36,00
Betarraga	153,40	296,01	11,70	13,00	16,90	325,91
Brócoli	679,44	1 259,30	38,76	54,72	62,88	1 376,90
Caigua	33,00	38,40	2,10	2,10	0,70	41,20
Camote amarillo	671,00	684,00	35,20	134,20	48,80	867,00
Camote morado	575,31	746,25	27,94	71,12	40,32	857,69
Cebolla roja	338,20	368,52	15,20	41,80	12,98	423,30
Cebollita china	206,40	276,61	13,20	26,40	17,38	320,39
Choclo serrano	298,00	326,36	13,41	40,23	13,50	380,09
Culantro	24,00	31,68	2,40	2,40	1,56	35,64
Col corazón	100,05	106,40	5,80	13,05	4,05	123,50
Espinaca	116,40	127,68	8,73	14,55	5,40	147,63
Frijol chino	73,50	102,50	4,50	7,50	5,00	115,00
Habas	162,80	179,40	11,00	19,80	7,11	206,31
Hierba buena	29,60	29,70	4,44	2,96	1,00	33,66
Hierba luisa	31,60	29,70	3,95	3,95	1,00	34,65
Huacatay	21,00	22,77	2,80	2,10	0,87	25,74
Kion	130,02	139,72	11,82	7,88	2,10	149,70
Lechuga americana	136,80	182,39	9,00	18,00	11,90	212,29
Lechuga crespita	171,43	204,97	7,41	20,85	9,00	234,82
Maíz morado	739,68	1 046,40	53,60	101,84	80,56	1 228,80
Olluco	633,08	772,20	31,92	74,48	34,72	881,40
Papa amarilla natural		530,00		43,40	26,60	600,00
Papa amarilla procesada	641,70	426,30	26,35	15,50	29,00	455,30
Papa canchan natural		145,53		8,47	4,76	158,76
Papa canchan procesada	174,24	93,53	8,47	7,26	11,94	105,47

Papa molinera procesada	192,92	137,54	14,84	14,84	6,09	158,47
Papa molinera natural		78,03		8,48	11,56	89,59
Papa perricholi procesada	119,60	116,79	4,60	5,75	5,70	128,24
Papa perricholi natural		81,59		3,45	5,97	87,56
Papa peruana natural	141,11	113,10	12,33	5,48	6,12	124,70
Papa peruana procesada		141,00		5,48	12,00	153,00
Papa yungay natural	151,20	207,10	10,80	8,10	9,00	224,20
Papa yungay procesada		74,80		3,60	8,80	83,60
Pepinillo	670,14	692,52	30,60	107,10	32,20	831,82
Perejil	93,60	97,02	4,68	12,48	3,36	112,86
Pimiento morrón	527,79	1 162,06	28,47	74,46	129,20	1 365,72
Poroto	110,00	132,80	5,50	13,20	6,00	152,00
Rocoto norte	261,82	326,40	21,82	22,40	11,20	360,00
Romero	6,70	3,96	3,35	0,67	0,32	4,95
Tomate italiano	263,35	362,18	20,70	33,35	24,36	419,89
Vanita americana	120,69	188,37	10,43	16,39	16,50	221,26
Yacón	37,57	39,20	2,21	4,42	1,18	44,80
Yuca amarilla	167,86	331,17	9,81	13,08	16,80	361,05
Zanahoria	980,10	1 393,00	66,00	144,10	116,59	1 653,69
Zapallo italiano	663,81	630,00	42,46	79,55	12,95	722,50
Zapallo loche	1 296,88	1 626,74	82,56	92,88	41,85	1 761,47
Zapallo macre	613,48	1 569,75	38,22	60,76	124,62	1 755,13
TOTAL	19 048,09	26 400,07	1 208,85	2 241,63	1 581,84	30 179,77

Anexo 67. Ventas en soles de julio del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	22,80	20,79	5,32	1,52	0,46	22,77
Ají limo	22,80	17,10	4,56	4,56	1,14	22,80
Ají mirasol	110,60	99,50	15,80	15,80	4,10	119,40
Ají verde	49,06	60,80	2,23	4,46	1,94	67,20
Ajo entero enmallado	141,96	183,77	10,14	15,21	8,76	207,74
Albahaca	120,60	137,61	5,36	22,11	10,56	170,28
Alcachofa	946,58	1 083,60	77,77	76,75	28,25	1 188,60
Apio	1 182,07	1 605,00	63,08	162,41	110,09	1 877,50
Arracacha	297,99	348,00	12,04	24,08	7,92	380,00
Arveja criolla	1 273,24	1 660,60	54,96	217,55	143,45	2 021,60
Arveja desvainada	2 585,00	2 970,00	231,00	539,00	343,00	3 852,00
Berenjena	28,50	28,50	3,42	3,42	1,08	33,00
Betarraga	187,60	334,88	14,00	16,80	19,08	370,76
Brócoli	604,20	860,80	39,90	53,20	36,40	950,40
Caigua	33,00	36,00	2,70	3,30	1,10	40,40
Camote amarillo	634,70	894,90	25,30	91,30	66,40	1 052,60
Camote morado	637,26	805,20	56,76	108,36	76,44	990,00
Cebolla roja	359,48	512,00	30,96	53,32	45,88	611,20
Cebollita china	147,60	270,60	10,80	26,10	37,70	334,40
Choclo serrano	232,94	336,60	10,94	38,40	32,00	407,00
Culantro	35,00	38,61	5,60	2,10	0,87	41,58
Col corazón	96,12	115,00	3,78	11,34	4,76	131,10
Espinaca	175,20	189,62	14,60	21,90	8,04	219,56
Frijol chino	66,00	90,00	6,00	6,00	4,00	100,00
Habas	225,04	259,20	18,56	18,56	7,04	284,80
Hierba buena	26,80	25,74	7,37	2,01	0,96	28,71
Hierba luisa	31,95	36,00	2,13	4,26	1,74	42,00
Huacatay	23,10	24,75	1,54	2,31	0,66	27,72
Kion	117,92	171,50	10,72	13,40	11,10	196,00
Lechuga americana	138,24	192,00	7,20	15,84	10,56	218,40
Lechuga crespita	160,00	288,54	12,00	22,00	28,38	338,92
Maíz morado	814,72	1 285,70	53,20	107,92	104,37	1 497,99
Olluco	721,52	823,20	55,98	55,98	19,62	898,80
Papa amarilla natural		652,50		48,44	32,76	733,70
Papa amarilla procesada	747,36	444,80	48,44	20,76	38,40	483,20
Papa canchan natural		137,97		9,60	1,74	149,31
Papa canchan procesada	209,60	81,59	11,20	6,40	7,96	89,55

Papa molinera procesada	219,02	160,00	9,32	13,98	5,22	179,20
Papa molinera natural		92,69		6,99	8,97	101,66
Papa perricholi procesada	108,90	155,00	7,70	6,60	8,40	170,00
Papa perricholi natural		44,10		3,30	6,30	50,40
Papa peruanita natural	109,52	95,00	8,88	4,44	3,06	102,50
Papa peruanita procesada		50,60		5,92	8,80	59,40
Papa yungay natural	188,10	208,00	15,40	9,90	8,10	226,00
Papa yungay procesada		100,00		4,40	10,00	110,00
Pepinillo	572,55	594,00	23,10	103,95	34,65	732,60
Perejil	82,80	93,06	6,90	11,04	4,80	108,90
Pimiento morrón	580,80	657,66	29,04	39,60	11,25	708,51
Poroto	100,83	130,40	4,58	6,60	3,00	140,00
Rocoto norte	101,18	122,40	7,37	12,72	6,48	141,60
Romero	6,70	6,93	1,34	0,67	0,32	7,92
Tomate italiano	243,54	569,50	20,91	13,53	23,32	606,35
Vanita americana	183,12	279,30	8,72	21,80	18,10	319,20
Yacón	37,40	47,60	1,87	3,74	1,86	53,20
Yuca amarilla	175,00	217,54	11,00	18,00	8,82	244,36
Zanahoria	704,67	1 700,00	28,22	112,05	225,45	2 037,50
Zapallo italiano	738,41	870,80	66,48	40,60	15,40	926,80
Zapallo loche	1 522,05	1 788,00	83,40	195,99	86,01	2 070,00
Zapallo macre	562,32	1 048,73	29,92	68,64	86,58	1 203,95
TOTAL	19 443,47	26 154,28	1 299,52	2 550,93	1 843,60	30 501,04

Anexo 68. Ventas en soles de agosto del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	22,80	23,76	3,04	1,52	0,46	25,74
Ají limo	27,06	22,80	4,51	4,51	1,19	28,50
Ají mirasol	71,85	59,70	14,37	14,37	5,53	79,60
Ají verde	37,20	42,33	1,86	3,72	1,26	47,31
Ajo entero enmallado	190,84	197,78	7,34	22,02	4,95	224,75
Albahaca	134,90	150,48	11,36	15,62	6,16	172,26
Alcachofa	1 681,50	1 650,00	120,36	159,30	28,20	1 837,50
Apio	972,80	2 292,50	42,24	92,16	159,84	2 544,50
Arracacha	394,38	414,96	25,04	43,82	12,04	470,82
Arveja criolla	961,95	1 060,74	72,60	186,45	94,92	1 342,11
Arveja desvainada	1 589,00	2 970,40	77,00	196,00	246,40	3 412,80
Berenjena	22,50	25,50	2,50	3,00	1,50	30,00
Betarraga	144,00	293,02	10,80	15,60	23,27	331,89
Brócoli	475,86	759,46	23,10	61,60	58,00	879,06
Caigua	33,00	35,60	3,60	2,70	0,90	39,20
Camote amarillo	669,33	760,50	26,64	79,92	28,08	868,50
Camote morado	591,82	714,41	46,99	88,90	50,40	853,71
Cebolla roja	245,63	248,83	14,52	29,04	6,72	284,59
Cebollita china	136,80	17,91	102,60	26,10	31,61	75,62
Choclo serrano	284,12	306,46	19,16	52,44	23,18	382,08
Culantro	16,00	32,67	1,60	1,20	1,77	35,64
Col corazón	106,20	117,80	6,54	6,04	1,56	125,40
Espinaca	74,73	116,61	3,18	9,54	8,40	134,55
Frijol chino	72,00	112,00	3,00	9,00	7,80	128,80
Habas	230,86	230,23	19,04	28,56	7,32	266,11
Hierba buena	28,00	29,70	5,60	1,40	0,58	31,68
Hierba luisa	32,85	37,62	2,19	2,92	1,04	41,58
Huacatay	20,10	23,76	2,68	1,34	0,64	25,74
Kion	98,00	164,67	7,35	9,80	10,16	184,63
Lechuga americana	92,82	133,33	5,95	7,14	4,80	145,27
Lechuga crespita	209,93	252,73	16,97	22,78	11,05	286,56
Maíz morado	911,34	1 339,52	74,70	92,96	74,48	1 506,96
Olluco	635,46	748,80	50,73	72,09	33,21	854,10
Papa amarilla natural		615,00		42,24	12,76	670,00
Papa amarilla procesada	888,96	420,50	55,68	40,32	60,90	481,40
Papa canchan natural	194,60	130,41	12,51	16,68	6,00	153,09

Papa canchan procesada		89,55		6,95	9,95	99,50
Papa molinera procesada		119,60		8,16	3,80	131,56
Papa molinera natural	165,24	86,70	8,16	6,12	8,67	95,37
Papa perricholi procesada		119,08		6,78	6,96	132,82
Papa perricholi natural	103,96	47,76	7,91	3,39	5,97	53,73
Papa peruanita natural		92,80		4,38	4,32	101,50
Papa peruanita procesada	124,10	114,00	8,76	8,76	18,00	132,00
Papa yungay natural		214,70		9,90	7,20	231,80
Papa yungay procesada	187,00	63,80	15,40	5,50	11,00	74,80
Pepinillo	535,92	630,83	29,04	88,44	44,89	764,16
Perejil	79,20	97,02	7,92	6,60	3,30	106,92
Pimiento morrón	502,92	684,71	19,80	29,70	15,15	729,56
Poroto	101,50	112,00	7,54	12,76	4,84	129,60
Rocoto norte	123,64	143,55	8,72	16,32	7,44	167,31
Romero	24,90	6,70	17,43	2,49	0,86	10,05
Tomate italiano	262,40	334,32	20,48	26,88	14,91	376,11
Vanilla americana	335,04	455,24	27,92	41,88	30,00	527,12
Yacón	37,57	39,20	2,21	4,42	1,18	44,80
Yuca amarilla	164,64	199,66	12,74	20,58	10,71	230,95
Zanahoria	812,70	1 478,57	52,20	91,80	111,18	1 681,55
Zapallo italiano	345,13	642,50	16,23	46,20	58,80	747,50
Zapallo loche	995,28	1 272,81	66,00	87,12	44,55	1 404,48
Zapallo macre	702,24	1 444,17	55,86	95,76	155,40	1 695,33
TOTAL	17 902,57	25 041,76	1 281,67	2 093,69	1 606,16	28 670,57

Anexo 69. Ventas en soles de septiembre del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	21,30	17,82	7,10	1,42	0,56	19,80
Ají limo	15,76	11,40	3,94	3,94	1,76	17,10
Ají mirasol	101,71	99,50	14,53	14,53	5,37	119,40
Ají verde	45,77	47,31	1,99	5,97	1,50	54,78
Ajo entero enmallado	149,25	175,78	5,97	11,94	4,04	191,76
Albahaca	146,30	155,43	8,47	16,94	4,84	177,21
Alcachofa	1 371,17	1 367,26	72,17	112,58	17,16	1 497,00
Apio	706,77	1 707,50	42,47	42,77	74,73	1 825,00
Arracacha	366,66	438,90	23,28	23,28	8,64	470,82
Arveja criolla	1 794,22	1 894,78	152,16	304,32	126,72	2 325,82
Arveja desvainada	2 904,00	3 702,60	258,50	588,50	470,80	4 761,90
Berenjena	22,28	28,50	1,49	1,98	1,02	31,50
Betarraga	104,40	310,96	4,50	6,30	14,63	331,89
Brócoli	529,76	744,51	26,40	65,12	45,51	855,14
Caigua	31,90	36,40	1,45	4,06	1,54	42,00
Camote amarillo	586,36	595,50	50,29	111,28	44,72	751,50
Camote morado	568,32	710,43	26,88	84,48	46,86	841,77
Cebolla roja	228,80	232,44	15,40	41,80	14,82	289,06
Cebollita china	120,40	244,77	10,50	23,80	43,86	312,43
Choclo serrano	273,53	286,56	20,03	37,50	12,25	336,31
Culantro	25,00	37,62	3,50	2,50	2,45	42,57
Col corazón	85,68	106,40	4,08	5,44	2,16	114,00
Espinaca	74,88	113,62	6,24	9,36	8,58	131,56
Frijol chino	58,50	82,50	3,00	6,00	4,00	92,50
Habas	209,25	233,22	13,50	20,25	6,66	260,13
Hierba buena	30,80	28,71	5,39	3,08	0,88	32,67
Hierba luisa	26,40	30,69	2,64	3,30	1,65	35,64
Huacatay	21,30	24,75	2,13	1,42	0,56	26,73
Kion	93,50	139,72	8,25	8,25	6,72	154,69
Lechuga americana	95,68	161,19	8,28	12,88	14,98	189,05
Lechuga crespita	128,00	258,70	6,40	17,60	26,18	302,48
Maíz morado	955,68	1 297,66	70,40	121,44	84,87	1 503,97
Olluco	595,08	721,50	49,59	62,64	30,96	815,10
Papa amarilla natural		590,00		41,04	3,96	635,00
Papa amarilla procesada	969,00		47,88			
		412,62		27,36	35,88	448,50
Papa canchan natural		122,85		17,57	-4,34	136,08
Papa canchan procesada	338,85		22,59			
		99,50		10,04	7,96	107,46

Papa molinera procesada	223,63	128,57	16,72	10,45	4,50	143,52
Papa molinera natural		130,05		12,54	17,34	147,39
Papa perricholi procesada	124,96	107,63	7,10	4,26	2,61	114,50
Papa perricholi natural		59,70		4,26	5,97	65,67
Papa peruanita natural	153,23	116,00	13,93	5,97	2,73	124,70
Papa peruanita procesada		75,00		3,98	6,00	81,00
Papa yungay natural	238,50	210,00	15,00	19,50	7,80	237,30
Papa yungay procesada		85,80		4,50	7,80	93,60
Pepinillo	541,66	541,28	40,88	103,66	37,63	682,57
Perejil	102,20	117,81	9,49	5,84	2,08	125,73
Pimiento morrón	490,06	778,05	42,80	29,96	25,90	833,91
Poró	98,00	116,80	6,72	9,52	4,08	130,40
Rocoto norte	109,64	135,63	6,46	11,39	5,44	152,46
Romero	25,10	6,70	17,57	2,51	0,84	10,05
Tomate italiano	282,80	324,37	25,20	29,40	12,39	366,16
Vanita americana	227,52	319,20	18,96	18,96	12,96	351,12
Yacón	43,34	50,40	3,94	3,94	1,66	56,00
Yuca amarilla	175,74	348,60	10,10	24,24	35,52	408,36
Zanahoria	1 257,18	1 434,79	91,08	171,12	75,64	1 681,55
Zapallo italiano	391,93	687,50	29,59	26,84	28,16	742,50
Zapallo loche	1 087,72	1 280,79	88,04	88,04	35,65	1 404,48
Zapallo macre	1 102,60	1 927,17	51,80	157,25	181,90	2 266,32
TOTAL	20 472,05	26 251,44	1 496,75	2 620,81	1 690,04	30 499,61

Anexo 70. Ventas en soles de octubre del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	16,20	14,40	4,86	1,62	0,78	16,80
Ají limo	46,27	45,00	6,61	6,61	2,39	54,00
Ají mirasol	105,28	110,00	15,04	15,04	6,96	132,00
Ají verde	50,82	59,50	4,62	6,93	3,57	70,00
Ajo entero enmallado	256,25	270,90	20,50	20,50	5,30	296,70
Albahaca	118,00	119,20	5,31	24,78	8,82	152,80
Alcachofa	1 045,25	1 078,30	89,27	64,41	13,49	1 156,20
Apio	640,33	1 252,10	30,03	50,15	61,95	1 364,20
Arracacha	284,05	336,00	24,70	22,23	9,27	367,50
Arveja criolla	2 202,86	1 962,00	164,56	407,66	82,84	2 452,50
Arveja desvainada	3 486,00	3 746,25	301,00	560,00	239,20	4 545,45
Berenjena	34,75	36,00	2,78	4,17	1,23	41,40
Betarraga	148,80	250,95	6,00	16,80	16,66	284,41
Brócoli	708,00	1 003,20	40,12	44,84	27,36	1 075,40
Caigua	26,00	43,20	2,80	1,60	1,60	46,40
Camote amarillo	581,01	596,31	25,68	96,30	28,80	721,41
Camote morado	522,06	561,27	41,81	81,36	33,12	675,75
Cebolla roja	122,22	270,00	9,45	18,27	33,93	322,20
Cebollita china	154,80	226,80	11,70	29,70	29,70	286,20
Choclo serrano	317,29	304,57	21,49	64,38	20,35	389,30
Culantro	20,00	23,20	3,50	2,00	1,20	26,40
Col corazón	107,16	132,50	4,56	11,97	5,53	150,00
Espinaca	59,22	98,60	4,23	7,05	7,45	113,10
Frijol chino	158,00	164,67	11,85	15,80	4,16	184,63
Habas	225,00	243,20	15,00	20,00	5,60	268,80
Hierba buena	17,70	20,80	1,18	1,18	0,42	22,40
Hierba luisa	23,20	24,80	2,90	2,32	0,88	28,00
Huacatay	18,00	20,80	1,20	1,20	0,40	22,40
Kion	118,86	174,65	5,66	14,15	10,80	199,60
Lechuga americana	88,36	152,00	7,52	5,64	5,76	163,40
Lechuga crespita	98,00	194,60	7,40	7,20	9,60	211,40
Maíz morado	903,00	822,70	41,28	116,96	12,24	951,90
Olluco	624,64	792,00	43,92	43,92	20,88	856,80
Papa amarilla natural		654,81		70,20	19,50	744,51
Papa amarilla procesada	964,08	446,40	51,48	39,78	61,20	507,60
Papa canchan natural		156,87		8,82	6,12	171,81
Papa canchan procesada	202,86	148,40	17,64	5,88	11,20	159,60
Papa molinera procesada	182,40	126,00	13,44	7,68	6,72	140,40

Papa molinera natural		121,38		13,44	20,23	141,61
Papa perricholi procesada	161,70	156,24	10,78	9,24	7,50	172,98
Papa perricholi natural		70,40		6,16	8,80	79,20
Papa peruanita natural	161,25	129,50	8,60	8,60	5,40	143,50
Papa peruanita procesada		105,30		6,45	11,70	117,00
Papa yungay natural	219,03	210,32	14,70	13,23	8,28	231,83
Papa yungay procesada		109,20		4,41	8,40	117,60
Pepinillo	686,40	772,20	46,40	78,40	29,40	880,00
Perejil	73,20	74,40	8,54	7,93	2,47	84,80
Pimiento Morrón	569,75	672,60	37,10	63,60	27,60	763,80
Poroto	158,00	160,38	7,90	22,12	5,60	188,10
Rocoto norte	126,09	138,60	7,10	16,79	5,98	161,37
Romero	7,00	1,98	4,90	0,70	0,29	2,97
Tomate italiano	455,82	550,16	23,43	40,47	16,34	606,97
Vanita americana	106,22	236,21	9,04	7,91	13,02	257,14
Yacón	34,34	39,20	2,02	4,04	1,56	44,80
Yuca amarilla	194,25	351,90	11,10	13,32	14,28	379,50
Zanahoria	664,00	1 482,80	36,00	88,80	155,40	1 727,00
Zapallo italiano	360,15	632,82	21,07	27,44	28,28	688,54
Zapallo loche	2 603,04	2 714,50	146,16	334,08	93,12	3 141,70
Zapallo macre	733,05	1 273,74	56,70	101,25	123,00	1 497,99
TOTAL	21 990,02	26 686,78	1 512,64	2 787,48	1 403,63	30 801,77

Anexo 71. Ventas en soles de noviembre del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	17,10	15,20	4,56	1,71	0,69	17,60
Ají limo	47,04	45,00	6,72	6,72	2,28	54,00
Ají mirasol	103,80	88,00	17,30	17,30	4,70	110,00
Ají verde	94,82	113,81	4,31	8,62	3,36	125,79
Ajo entero enmallado	272,44	309,60	19,46	19,46	6,34	335,40
Albahaca	113,40	124,80	9,72	19,44	9,36	153,60
Alcachofa	1 147,25	1 146,60	102,37	81,19	15,41	1 243,20
Apio	625,93	1 164,70	38,81	84,46	111,24	1 360,40
Arracacha	326,43	353,50	25,11	19,53	4,97	378,00
Arveja criolla	2 025,60	2 435,12	172,80	291,20	162,89	2 889,21
Arveja desvainada	2 667,50	3 676,32	214,50	429,00	350,22	4 455,54
Berenjena	45,00	50,60	1,80	3,60	1,00	55,20
Betarraga	108,00	295,80	6,30	9,90	22,00	327,70
Brócoli	571,28	857,50	32,81	65,62	53,38	976,50
Caigua	24,00	39,60	1,40	2,80	2,80	45,20
Camote amarillo	541,26	599,09	44,62	78,57	34,02	711,68
Camote morado	490,28	570,81	26,78	93,73	50,96	715,50
Cebolla roja	126,27	286,20	9,76	19,52	38,08	343,80
Cebollita china	151,20	237,60	9,90	22,50	22,50	282,60
Choclo serrano	332,00	343,50	23,24	59,76	22,68	425,94
Culantro	20,00	28,00	4,40	1,60	1,60	31,20
Col corazón	112,20	140,00	9,90	9,90	5,10	155,00
Espinaca	62,35	98,60	4,35	8,70	8,70	116,00
Frijol chino	66,00	88,80	3,00	7,50	4,50	100,80
Habas	224,46	237,30	15,66	26,10	7,80	271,20
Hierba buena	23,20	23,20	4,64	1,74	0,66	25,60
Hierba luisa	25,60	26,40	1,28	3,20	0,80	30,40
Huacatay	21,35	23,20	2,44	1,22	0,38	24,80
Kion	103,25	123,25	8,85	8,85	3,90	136,00
Lechuga americana	98,00	178,20	8,82	9,80	12,20	200,20
Lechuga crespita	109,67	245,10	8,87	10,50	18,00	273,60
Maíz morado	772,80	1 405,30	56,58	67,62	78,89	1 551,81
Olluco	815,92	940,50	36,19	92,12	33,88	1 066,50
Papa amarilla natural		669,00		75,40	11,60	756,00
Papa amarilla procesada	1 107,60	497,00	49,40	33,80	45,50	542,50
Papa canchan natural		182,92		11,04	10,48	204,44
Papa canchan procesada	189,06	147,20	9,66	11,04	25,60	172,80
Papa molinera procesada	143,42	104,40	6,06	8,08	6,32	118,80

Papa molinera natural		92,48		6,06	8,67	101,15
Papa perricholi procesada	104,88	127,60	7,98	7,98	14,35	149,93
Papa perricholi natural		74,80		4,56	8,80	83,60
Papa peruanita natural	193,44	159,60	7,44	7,44	4,53	171,57
Papa peruanita procesada		124,41		7,44	12,87	137,28
Papa yungay natural	225,78	251,16	11,13	19,08	16,80	287,04
Papa yungay procesada		108,80		7,95	16,00	124,80
Pepinillo	627,00	644,60	52,80	90,75	30,25	765,60
Perejil	75,60	94,40	5,94	5,94	2,86	103,20
Pimiento morrón	660,00	1 070,40	55,20	69,60	69,60	1 209,60
Poroto	134,17	152,46	9,57	16,80	6,96	176,22
Rocoto norte	135,55	148,50	11,30	17,75	7,00	173,25
Romero	7,80	5,94	2,34	0,78	0,21	6,93
Tomate italiano	375,24	502,32	28,32	49,56	34,16	586,04
Vanita americana	152,29	239,20	10,99	15,70	14,20	269,10
Yacón	52,20	59,50	2,61	5,22	1,78	66,50
Yuca amarilla	242,88	445,51	11,04	26,22	30,59	502,32
Zanahoria	763,20	1 612,16	42,30	87,30	134,83	1 834,29
Zapallo italiano	909,00	1 216,95	76,20	100,80	66,78	1 384,53
Zapallo loche	2 147,35	2 394,10	128,20	294,86	114,54	2 803,50
Zapallo macre	533,50	897,49	26,19	69,84	73,44	1 040,77
TOTAL	21 065,35	28 334,10	1 491,91	2 634,47	1 864,01	32 761,73

Anexo 72. Ventas en soles de diciembre del 2019

Producto	Materia prima (S/)	Aceptado (S/)	Perdidas por descarte (S/)	Venta de rechazos (S/)	Perdida por rechazo (S/)	Ventas totales de productos (S/)
Acelga	30,80	26,73	8,47	1,54	0,44	28,71
Ají limo	24,76	18,00	6,19	6,19	2,81	27,00
Ají mirasol	80,25	66,00	16,05	16,05	5,95	88,00
Ají verde	87,78	95,84	4,62	9,24	2,74	107,82
Ajo entero enmallado	290,08	298,77	20,72	31,08	7,89	337,74
Albahaca	120,00	122,40	9,60	18,60	6,20	147,20
Alcachofa	1 209,67	1 352,29	67,49	106,96	32,76	1 492,01
Apio	739,20	1 346,40	51,84	99,84	128,96	1 575,20
Arracacha	251,22	311,50	18,96	21,33	10,17	343,00
Arveja criolla	1 591,20	2 485,02	130,05	191,25	183,00	2 859,27
Arveja desvainada	2 772,00	4 045,95	214,50	330,00	269,40	4 645,35
Berenjena	42,00	50,60	1,68	3,36	1,24	55,20
Betarraga	153,76	304,50	8,68	14,88	19,92	339,30
Brócoli	819,69	939,90	72,09	104,13	47,97	1 092,00
Caigua	33,60	40,40	1,40	3,92	1,68	46,00
Camote amarillo	537,20	688,38	47,60	96,90	72,96	858,24
Camote morado	428,45	526,29	27,55	86,45	58,24	670,98
Cebolla roja	140,03	295,20	10,05	20,10	33,90	349,20
Cebollita china	137,60	228,60	11,20	24,80	31,00	284,40
Choclo serrano	316,24	358,50	15,52	48,72	20,59	427,81
Culantro	20,00	27,20	4,40	2,00	2,00	31,20
Col corazón	115,87	127,50	6,67	16,38	6,12	150,00
Espinaca	121,92	156,00	7,62	12,70	6,80	175,50
Frijol chino	176,64	194,61	11,52	15,36	4,60	214,57
Habas	219,12	240,81	18,48	18,48	5,95	265,24
Hierba buena	21,60	20,80	5,94	1,62	0,78	23,20
Hierba luisa	35,55	35,64	4,74	2,37	0,60	38,61
Huacatay	18,55	22,40	2,12	1,59	0,81	24,80
Kion	140,40	154,69	10,80	18,00	6,95	179,64
Lechuga americana	115,20	185,00	6,40	14,08	13,42	212,50
Lechuga cresspa	126,67	258,77	5,67	8,00	10,32	277,09
Maíz morado	585,96	815,10	26,22	70,68	47,12	932,90
Olluco	813,12	831,60	36,96	110,88	27,72	970,20
Papa amarilla natural		642,85		51,66	11,13	705,64
Papa amarilla procesada	974,16	418,80	63,96	34,44	48,86	467,66
Papa canchan natural		161,20		8,88	11,92	182,00
Papa canchan procesada	152,07	149,50	13,32	5,55	14,95	164,45

Papa molinera procesada	176,00	176,40	12,32	12,32	12,88	201,60
Papa molinera natural		72,60		7,04	8,80	81,40
Papa perricholi procesada	71,89	134,55	3,95	3,16	8,80	146,51
Papa perricholi natural		73,28		3,95	11,45	84,73
Papa peruanita natural	62,41	132,26	4,74	2,37	9,30	143,93
Papa peruanita procesada		128,70		2,37	11,70	140,40
Papa yungay natural	209,92	260,00	12,80	11,52	10,98	282,50
Papa yungay procesada		101,50		7,68	17,40	118,90
Pepinillo	665,64	645,78	44,72	135,88	45,03	826,69
Perejil	72,00	81,18	3,60	9,36	3,51	94,05
Pimiento morrón	498,62	868,26	25,63	67,57	77,14	1 012,97
Poroto	207,00	249,60	13,80	16,56	6,84	273,00
Rocoto norte	131,27	148,50	5,11	12,16	3,68	164,34
Romero	7,90	1,98	5,53	0,79	0,20	2,97
Tomate italiano	325,92	456,40	18,48	33,60	22,40	512,40
Vanita americana	141,00	257,14	8,46	11,28	12,64	281,06
Yacón	51,11	56,00	2,69	5,38	1,62	63,00
Yuca amarilla	252,00	442,52	10,08	28,80	31,00	502,32
Zanahoria	640,80	1 630,95	26,40	90,40	190,97	1 912,32
Zapallo italiano	646,25	846,17	54,05	60,16	35,52	941,85
Zapallo loche	2 594,69	2 723,40	233,31	197,96	51,24	2 972,60
Zapallo macre	383,60	907,44	23,80	40,60	74,82	1 022,86
TOTAL	20 580,37	28 438,35	1 478,54	2 388,92	1 805,79	32 572,03

Anexo 73. ABC productos más críticos

PRODUCTO	PEDIDO kg			RECHAZO kg			% De rechazo	Participación relativa	Participación acumulada	Clasificación
	2018	2019	TOTAL	2018	2019	TOTAL				
ARVEJA DESVAINADA	6 379,00	5 576,00	11 955,00	1 134,00	985,00	2 119,00	17,72%	2,55%	2,55%	
CHOCLO SERRANO	390,83	361,76	752,59	71,91	61,37	133,28	17,71%	2,55%	5,11%	
CAMOTE MORADO	5 557,00	5 209,00	10 766,00	968,00	927,00	1 895,00	17,60%	2,54%	7,64%	
PEPINILLO	5 516,00	4 517,00	10 033,00	986,00	749,00	1 735,00	17,29%	2,49%	10,13%	
ALBAHACA	224,90	219,20	444,10	39,80	36,60	76,40	17,20%	2,48%	12,61%	
CEBOLLITA CHINA	506,75	458,50	965,25	84,50	81,00	165,50	17,15%	2,47%	15,08%	
ARVEJA CRIOLLA	7 425,00	6 550,00	13 975,00	1 239,00	1 113,00	2 352,00	16,83%	2,43%	17,51%	
CAMOTE AMARILLO	7 375,00	6 503,00	13 878,00	1 221,00	1 101,00	2 322,00	16,73%	2,41%	19,92%	
CEBOLLA ROJA	2 256,00	2 244,00	4 500,00	378,00	363,00	741,00	16,47%	2,37%	22,29%	
AJI MIRASOL	59,00	62,00	121,00	5,00	12,00	17,00	14,05%	2,02%	24,32%	
ZANAHORIA	11 036,00	9 889,00	20 925,00	1 490,00	1 341,00	2 831,00	13,53%	1,95%	26,27%	
AJI LIMO	99,00	57,00	156,00	9,00	12,00	21,00	13,46%	1,94%	28,21%	A
ZAPALLO MACRE	8 101,00	6 741,00	14 842,00	1 022,00	871,00	1 893,00	12,75%	1,84%	30,05%	
PAPA PERUANITA PROCESADA	715,00	448,00	1 163,00	84,00	48,00	132,00	11,35%	1,64%	31,68%	
ESPINACA	525,00	499,00	1 024,00	54,00	62,00	116,00	11,33%	1,63%	33,31%	
KION	445,00	434,00	879,00	51,00	48,00	99,00	11,26%	1,62%	34,94%	
PAPA CANCHAN NATURAL	1 316,00	954,00	2 270,00	156,00	99,00	255,00	11,23%	1,62%	36,56%	
PAPA PERRICHOLI NATURAL	631,00	402,00	1 033,00	70,00	46,00	116,00	11,23%	1,62%	38,17%	
CULANTRO	53,60	46,60	100,20	6,20	5,00	11,20	11,18%	1,61%	39,78%	
MAIZ MORADO	6 321,00	6 098,00	12 419,00	647,00	734,00	1 381,00	11,12%	1,60%	41,39%	
HABAS	1 092,00	987,00	2 079,00	121,00	110,00	231,00	11,11%	1,60%	42,99%	

FRIJOL CHINO	623,00	494,00	1 117,00	72,00	52,00	124,00	11,10%	1,60%	44,59%
OLLUCO	2 751,00	2 685,00	5 436,00	295,00	308,00	603,00	11,09%	1,60%	46,19%
YUCA AMARILLA	2 005,00	1 895,00	3 900,00	215,00	217,00	432,00	11,08%	1,60%	47,78%
YACON	304,00	203,00	507,00	34,00	22,00	56,00	11,05%	1,59%	49,37%
AJI VERDE	271,00	246,00	517,00	29,00	28,00	57,00	11,03%	1,59%	50,96%
BERENJENA	162,80	110,40	273,20	17,60	12,40	30,00	10,98%	1,58%	52,55%
VANITA AMERICANA	1 282,00	1 034,00	2 316,00	132,00	118,00	250,00	10,79%	1,56%	54,10%
PAPA MOLINERA NATURAL	813,00	474,00	1 287,00	88,00	50,00	138,00	10,72%	1,55%	55,65%
LECHUGA AMERICANA	682,00	504,50	1 186,50	73,50	53,50	127,00	10,70%	1,54%	57,19%
ACELGA	33,70	27,10	60,80	3,80	2,70	6,50	10,69%	1,54%	58,73%
ROMERO	14,40	6,20	20,60	1,00	1,20	2,20	10,68%	1,54%	60,27%
ROCOTO NORTE	245,08	224,62	469,70	24,20	25,63	49,83	10,61%	1,53%	61,80%
ALCACHOFA	433,20	417,96	851,16	51,72	38,52	90,24	10,60%	1,53%	63,33%
PAPA MOLINERA PROCESADA	589,00	574,00	1 163,00	60,00	63,00	123,00	10,58%	1,52%	64,85%
PAPA YUNGAY PROCESADA	540,00	464,00	1 004,00	52,00	53,00	105,00	10,46%	1,51%	66,36%
PAPA AMARILLA NATURAL	3 249,00	3 008,00	6 257,00	353,00	301,00	654,00	10,45%	1,51%	67,86%
ARRACACHA	1 345,00	1 316,00	2 661,00	153,00	125,00	278,00	10,45%	1,51%	69,37%
HIERBA BUENA	51,10	38,00	89,10	5,60	3,70	9,30	10,44%	1,50%	70,87%
COL CORAZÓN	2 310,00	2 238,00	4 548,00	240,00	234,00	474,00	10,42%	1,50%	72,37%
ZAPALLO LOCHE	4 136,00	4 089,00	8 225,00	408,00	449,00	857,00	10,42%	1,50%	73,88%
PORO	294,72	262,80	557,52	29,76	28,20	57,96	10,40%	1,50%	75,37%

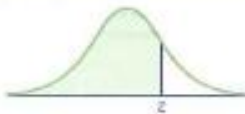
APIO	2 777,10	2 644,50	5 421,60	268,80	294,30	563,10	10,39%	1,50%	76,87%
BRÓCOLI	3 758,00	3 494,00	7 252,00	356,00	397,00	753,00	10,38%	1,50%	78,37%
TOMATE ITALIANO	2 924,00	2 331,00	5 255,00	287,00	257,00	544,00	10,35%	1,49%	79,86%
LECHUGA CRESPA	585,00	490,80	1 075,80	59,10	52,20	111,30	10,35%	1,49%	81,35%
PIMIENTO MORRÓN	3 409,00	2 627,00	6 036,00	350,00	274,00	624,00	10,34%	1,49%	82,84%
PAPA CANCHAN PROCESADA	832,00	645,00	1 477,00	82,00	70,00	152,00	10,29%	1,48%	84,32%
ZAPALLO ITALIANO	3 506,40	3 015,20	6 521,60	324,00	346,40	670,40	10,28%	1,48%	85,80%
BETERRAGA	773,50	715,50	1 489,00	80,50	72,50	153,00	10,28%	1,48%	87,28%
PAPA YUNGAY NATURAL	1 510,00	1 316,00	2 826,00	164,00	125,00	289,00	10,23%	1,47%	88,76%
HIERBA LUISA	109,80	91,40	201,20	10,40	9,80	20,20	10,04%	1,45%	90,20%
HUACATAY	75,40	67,20	142,60	8,00	6,20	14,20	9,96%	1,43%	91,64%
CAIGUA	159,40	127,20	286,60	16,30	12,20	28,50	9,94%	1,43%	93,07%
PAPA PERRICHOLI PROCESADA	936,00	688,00	1 624,00	93,00	66,00	159,00	9,79%	1,41%	94,48%
PAPA PERUANITA NATURAL	565,00	480,00	1 045,00	59,00	43,00	102,00	9,76%	1,41%	95,89%
AJO ENTERO ENMALLADO	385,00	294,00	679,00	37,00	29,00	66,00	9,72%	1,40%	97,29%
PEREJIL	155,00	137,30	292,30	14,20	13,80	28,00	9,58%	1,38%	98,67%
PAPA AMARILLA PROCESADA	2 190,00	1 844,00	4 034,00	190,00	182,00	372,00	9,22%	1,33%	100,00%

B

C

Anexo 74. Curva normal acumulada

Áreas de la distribución normal estándar acumulada




Un valor z en la tabla es la proporción debajo de la curva acumulada a partir del extremo negativo.

z	$\sigma(z)$	z	$\sigma(z)$	z	$\sigma(z)$
-4.00	0.00003	-1.30	0.09680	1.40	0.91924
-3.95	0.00004	-1.25	0.10565	1.45	0.92647
-3.90	0.00005	-1.20	0.11507	1.50	0.93319
-3.85	0.00006	-1.15	0.12507	1.55	0.93943
-3.80	0.00007	-1.10	0.13567	1.60	0.94520
-3.75	0.00009	-1.05	0.14686	1.65	0.95053
-3.70	0.00011	-1.00	0.15866	1.70	0.95543
-3.65	0.00013	-0.95	0.17106	1.75	0.95994
-3.60	0.00016	-0.90	0.18406	1.80	0.96407
-3.55	0.00019	-0.85	0.19766	1.85	0.96784
-3.50	0.00023	-0.80	0.21186	1.90	0.97128
-3.45	0.00028	-0.75	0.22663	1.95	0.97441
-3.40	0.00034	-0.70	0.24196	2.00	0.97725
-3.35	0.00040	-0.65	0.25785	2.05	0.97982
-3.30	0.00048	-0.60	0.27425	2.10	0.98214
-3.25	0.00058	-0.55	0.29116	2.15	0.98422
-3.20	0.00069	-0.50	0.30854	2.20	0.98610
-3.15	0.00082	-0.45	0.32636	2.25	0.98778
-3.10	0.00097	-0.40	0.34458	2.30	0.98928
-3.05	0.00114	-0.35	0.36317	2.35	0.99061
-3.00	0.00135	-0.30	0.38209	2.40	0.99180
-2.95	0.00159	-0.25	0.40129	2.45	0.99286
-2.90	0.00187	-0.20	0.42074	2.50	0.99379
-2.85	0.00219	-0.15	0.44038	2.55	0.99461
-2.80	0.00256	-0.10	0.46017	2.60	0.99534
-2.75	0.00298	-0.05	0.48006	2.65	0.99598
-2.70	0.00347	0.00	0.50000	2.70	0.99653
-2.65	0.00402	0.05	0.51994	2.75	0.99702
-2.60	0.00466	0.10	0.53983	2.80	0.99744
-2.55	0.00539	0.15	0.55962	2.85	0.99781
-2.50	0.00621	0.20	0.57926	2.90	0.99813
-2.45	0.00714	0.25	0.59871	2.95	0.99841
-2.40	0.00820	0.30	0.61791	3.00	0.99865
-2.35	0.00939	0.35	0.63683	3.05	0.99886
-2.30	0.01072	0.40	0.65542	3.10	0.99903
-2.25	0.01222	0.45	0.67364	3.15	0.99918
-2.20	0.01390	0.50	0.69146	3.20	0.99931
-2.15	0.01578	0.55	0.70884	3.25	0.99942
-2.10	0.01786	0.60	0.72575	3.30	0.99952
-2.05	0.02018	0.65	0.74215	3.35	0.99960
-2.00	0.02275	0.70	0.75804	3.40	0.99966
-1.95	0.02559	0.75	0.77337	3.45	0.99972
-1.90	0.02872	0.80	0.78814	3.50	0.99977
-1.85	0.03216	0.85	0.80234	3.55	0.99981
-1.80	0.03593	0.90	0.81594	3.60	0.99984
-1.75	0.04006	0.95	0.82894	3.65	0.99987
-1.70	0.04457	1.00	0.84134	3.70	0.99989
-1.65	0.04947	1.05	0.85314	3.75	0.99991
-1.60	0.05480	1.10	0.86433	3.80	0.99993
-1.55	0.06057	1.15	0.87493	3.85	0.99994
-1.50	0.06681	1.20	0.88493	3.90	0.99995
-1.45	0.07353	1.25	0.89435	3.95	0.99996
-1.40	0.08076	1.30	0.90320	4.00	0.99997
-1.35	0.08851	1.35	0.91149		

Con Excel® de Microsoft estas posibilidades se generan con la función NORMSDIST(z).

Fuente: Heyzer y Render (2009) [29, p. 56]

Anexo 75. Formato de evaluación a proveedores

 PRODUCTO PERECIBLES MIRANDA	Evaluación de proveedores	Form. N° 1
		Abril – 2020

Empresa: _____
Ciudad: _____
Dirección: _____
DIA DE LA EVALUACIÓN: _____ / _____ / _____

MATERIA PRIMA QUE ABASTECE:

RESULTADOS DE EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Puntuación final: _____

Conclusión breve: _____

EL PROVEEDOR CUMPLE: [S]/ [N]

ACCIONES CORRECTIVAS: [S]/ [N]

ACCIONES CORRECTIVAS:

EVALUADOR:

FECHA

NOMBRE

PUESTO

FIRMA

Anexo 76. Formato de evaluación de desempeño con criterios y pesos.

CRITERIO / Subcriterio		Peso	Puntaje	Acumulado
1. ENTREGA		27%		Proveedor 1
1.1 Puntualidad		65%		
Excelente:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 90 y 100%		4	
Bueno:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 80 y 89%		3	
Regular:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 60 y 79%		2	
Deficiente:	Puntuación del indicador de cumplimiento menor al 59%		1	
Total Subcriterio				
1.2 Documentación		35%		
Excelente:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 0 y 4%		4	
Bueno:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 4,1 y 8%		3	
Regular:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 8,1 y 12%		2	
Deficiente:	Puntuación del indicador de cumplimiento mayor al 12,1%		1	
Total Subcriterio				
Total del Criterio Entrega				
2. CALIDAD Y SERVICIO		49%		
2.1 Efectividad		54%		
Excelente:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 90 y 100%		4	
Bueno:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 80 y 89%		3	
Regular:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 60 y 79%		2	
Deficiente:	Puntuación del indicador de cumplimiento menor al 59%		1	
Total Subcriterio				
2.2 Flexibilidad		35%		
Excelente:	Siempre muestra capacidad para incorporar cambios en el pedido		4	
Bueno:	Casi siempre muestra capacidad para incorporar cambios en el pedido		3	
Regular:	Algunas veces muestra capacidad para incorporar cambios en el pedido		2	
Deficiente:	Pocas veces muestra la capacidad de incorporar cambios en el pedido		1	
Total Subcriterio				
2.3 Legal		11%		
Excelente:	Siempre cumple con todos los requisitos legales que aseguren la inocuidad de sus productos		4	
Bueno:	Casi siempre cumple con todos los requisitos legales que aseguren la inocuidad de sus productos		3	
Regular:	Algunas veces cumple con todos los requisitos legales que aseguren la inocuidad de sus productos		2	

Deficiente:	Pocas veces cumple con todos los requisitos legales que aseguren la inocuidad de sus productos	1	
Total Subcriterio			
Total del Criterio Calidad y Servicio			
3. SOSTENIBILIDAD DE ALIANZA		25%	
3.1 Condiciones de pago		29%	
Excelente:	Siempre cuida con recelo la información de la empresa	4	
Bueno:	Casi siempre cuida con recelo la información de la empresa	3	
Regular:	Algunas veces cuida con recelo la información de la empresa	2	
Deficiente:	Pocas veces cuida con recelo la información de la empresa	1	
Total Subcriterio			
3.2 Costos		49%	
Excelente:	Siempre tiene los mejores precios del mercado y de su competencia.	4	
Bueno:	Casi siempre tiene los mejores precios del mercado y de su competencia.	3	
Regular:	Algunas veces tiene los mejores precios del mercado y de su competencia.	2	
Deficiente:	Pocas veces tiene los mejores precios del mercado y de su competencia.	1	
Total Subcriterio			
3.3 Fiabilidad		22%	
Excelente:	Siempre tiene las mejores condiciones de pago	4	
Bueno:	Casi siempre tiene las mejores condiciones de pago	3	
Regular:	Algunas veces tiene las mejores condiciones de pago	2	
Deficiente:	Pocas veces tiene las mejores condiciones de pago	1	
Total Subcriterio			
Total del Criterio Sostenibilidad de alianza			
CALIFICACIÓN TOTAL (escala de 1 al 4)			


Anexo 77. Resultado de evaluación a proveedores

CRITERIO / Subcriterio		Peso	Puntaje		Acumulado					
1. ENTREGA		27%	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8
1.1 Puntualidad		65%								
Excelente:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 90 y 100%	4						4	4	
Bueno:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 80 y 89%	3		3	3					3
Regular:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 60 y 79%	2	2			2				
Deficiente:	Puntuación del indicador de cumplimiento menor al 59%	1					1			
Total Subcriterio			1.310	1.964	1.964	1.310	0.655	2.619	2.619	1.964
1.2 Documentación		35%								
Excelente:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 0 y 4%	4								
Bueno:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 4,1 y 8%	3					3			
Regular:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 8,1 y 12%	2	2		2					2
Deficiente:	Puntuación del indicador de cumplimiento mayor al 12,1%	1		1		1		1	1	
Total Subcriterio			0.690	0.345	0.690	0.345	1.036	0.345	0.345	0.690
Total del Criterio Entrega			0.532	0.615	0.707	0.440	0.450	0.789	0.789	0.707
2. CALIDAD Y SERVICIO		49%								
2.1 Efectividad		54%								
Excelente:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 90 y 100%	4		4		4				4

Bueno:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 80 y 89%	3				3	3	3		
Regular:	Puntuación del indicador de cumplimiento entre 60 y 79%	2	2		2					
Deficiente:	Puntuación del indicador de cumplimiento menor al 59%	1								
Total Subcriterio			1.074	2.148	1.074	2.148	1.611	1.611	1.611	2.148
2.2 Flexibilidad		35%								
Excelente:	Siempre muestra capacidad para incorporar cambios en el pedido	4				4				
Bueno:	Casi siempre muestra capacidad para incorporar cambios en el pedido	3						3		
Regular:	Algunas veces muestra capacidad para incorporar cambios en el pedido	2	2	2						2
Deficiente:	Pocas veces muestra la capacidad de incorporar cambios en el pedido	1					1		1	
Total Subcriterio			0.706	0.706	0.353	1.411	0.353	1.058	0.353	0.706
2.3 Legal		11%								
Excelente:	Siempre cumple con todos los requisitos legales que aseguren la inocuidad de sus productos	4								
Bueno:	Casi siempre cumple con todos los requisitos legales que aseguren la inocuidad de sus productos	3	3			3		3		
Regular:	Algunas veces cumple con todos los requisitos legales que aseguren la inocuidad de sus productos	2		2	2				2	2

Excelente:	Siempre cuida con recelo la información de la empresa	4							
Bueno:	Casi siempre cuida con recelo la información de la empresa	3		3		3			
Regular:	Algunas veces cuida con recelo la información de la empresa	2					2	2	2
Deficiente:	Pocas veces cuida con recelo la información de la empresa	1	1		1				
Total Subcriterio			0.294	0.881	0.294	0.881	0.587	0.587	0.587
Total del Criterio Sostenibilidad de alianza			0.300	0.737	0.300	0.444	0.491	0.665	0.546
CALIFICACIÓN TOTAL (escala de 1 al 4)			1.9	2.9	1.8	2.8	2.0	2.9	2.4

Anexo 78. Ficha técnica de frutos


	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE FRUTOS	Abril – 2020

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
AJI LIMO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suciedad 2. Heridas 3. Textura suave (aguada) 4. Puntas deshidratadas 5. Russet 6. Manchas 7. Deformidades 8. Plagas 9. Enfermedades. 10.zona verde 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5 % a la suciedad 2. Heridas curadas o en el ápice 3. 0 tolerancia 4. 0.5 cm de puntas deshidratadas 5. Un dedo 6. Hasta 2 manchas en punto 7. Deformidades leves 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10.solo 30%. 	Naranja - rojizo característico, con recubrimiento de color naranja mínimo 3/4 sobre la baya fresca	Entero, seco, sano, limpio y seco
AJI MIRASOL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suciedad 2. Heridas 3. Textura suave (aguada) 4. Manchas 5. Deformidades 6. Plagas 7. Enfermedades. 8. zona verde 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5 % a la suciedad 2. Heridas curadas o en el ápice 3. 0 tolerancia 4. Hasta 2 manchas en punto 5. Deformidades leves 6. 0 tolerancia 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 	Naranja - rojizo característico en la totalidad del ají	Entero, seco, sano, limpio y seco
AJI VERDE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suciedad 2. Heridas 3. Textura suave (aguada) 4. Puntas deshidratadas 5. Russet 6. Manchas 7. Deformidades 8. Plagas 9. Enfermedades. 10.zona verde 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5 % a la suciedad 2. Heridas curadas o en el ápice 3. 0 tolerancia 4. 0.5 cm de puntas deshidratadas 5. Un dedo 6. Hasta 2 manchas en punto 7. Deformidades leves 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10.solo 50%. 	Verde anaranjado característico, con recubrimiento de color naranja mínimo 3/4 sobre la baya fresca	Entero, seco, sano, limpio y seco
BERENJENA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Russet 2. Cortes 3. Orificios 4. Cicatrices 5. Abrasiones 6. Manchas 7. Rayaduras 8. Golpe 9. Ausencia de pedúnculo o pedúnculo muy grande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Russet del ápice no observable sobre una superficie. 2. 5 orificios solo puntuales separados 3. Cicatriz hasta 1 cm 4. Manchas o abrasiones 1 de un dedo 5. Ralladura máximo 1 cm 6. Golpe hasta 1 dedo 	Morado intenso y característico	Entero, fresco, sano, limpio, con brillo.

		7. 1 1/2 cm de pedúnculo		
CAIHUA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Zonas marrones 3. Orificios 4. Enfermedades 5. Plagas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico en pedúnculo 2. 1 cicatriz de un dedo 3. Abrasiones hasta un dedo 4. Ligeramente sucios o raspados, casi no observables a simple vista 	Verde característico	Entero, fresco, sano, limpio y seco
PEPINILLO	<ol style="list-style-type: none"> 1. daño mecánico. 2. Raspado. 3. Golpe. 4. Sucio. 5. Blando. 6. Manchas (russet, abrasiones). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 tolerancia. 2. Hasta 10 cm, (leve). 3. 0 tolerancia. 4. 0 tolerancia. 5. 0 tolerancia. 6. Hasta 3 de 2 cm. 	Verde característico en la piel con tonos amarillo. Interior blanco translúcido	Entero, fresco, sano, limpio y seco
TOMATE ITALIANO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Suciedad 3. Abrasiones y russet 4. Textura suave (aguada) 5. Heridas 6. Manchas 7. Arrugados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hasta 1 de 1 cm (leve) 2. 0 tolerancia 3. Hasta 2 de 1 cm 4. 0 tolerancia 5. 1 solo cicatrizada 6. 2 en puntos. 7. 0 tolerancia 	Piel y pulpa de color rojo, con recubrimiento de color rojo mínimo 3/4 sobre el producto	Entero, fresco, sano, limpio, seco
PIMIENTO MORRON	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Heridas 3. Ralladuras 4. Deformidades 5. Hongos 6. Suciedad 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2 golpes de hasta 1 cm y sin herida 2. 0 tolerancia a heridas 3. Hasta 10% de ralladuras superficiales 4. Ligeramente deformes 5. Hasta 1 mancha leve 6. 0 tolerancia 	con 1 cm de pedúnculo verde. Fruto firme, succulento y turgente.	Entero, fresco, sano, limpio, seco y uniforme en el lote
ROCOTO NORTE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Suciedad 3. Abrasiones y russet 4. Heridas 5. Manchas 6. Arrugados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hasta 1 de 1 cm (leve) 2. 0 tolerancia 3. Hasta 2 de 1 cm 4. 1 solo cicatrizada 5. 2 en puntos. 6. Solo leve. 	Rojo y verde característico, con recubrimiento de color rojo mínimo 3/4 sobre el producto	Entero, fresco, sano, limpio, seco


ZAPALLO ITALIANO	<ol style="list-style-type: none"> 1.daño mecánico 2.heridas secas; cicatrices 3.manchas(abrasiones, russet) 4.sucio 5.aguados 6.raspados 7.podrido 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 tolerancia 2. Hasta 2 de 1 cm. 3. Hasta 2 de 1 cm. 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. 10% solo leve 7. 0 tolerancia. 	Fondo en verde amarillo y manchas blancas	Entero, fresco, sano, limpio, seco
ZAPALLO LOCHE	<ol style="list-style-type: none"> 1.daño mecánico 2.sucio 3.deformidad 4.costras 	<ol style="list-style-type: none"> 1.hasta 3 leve que no afecten a la pulpa 2.leve 3.leve 4.hasta 3 de 2 cm. 	Cáscara de color verde oscuro, pulpa entre amarilla y naranja	Entero, fresco, sano, limpio y seco
ZAPALLO MACRE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Restos de semillas (tallarín) 3. Antracnosis (virosis) 4. Decoloración de la pulpa 5. Pudriciones 6. Ataque de plagas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 tol. 2. 0 tol. 3. 0 tol 4. Leve 5. 0 tol. 6. 0 tol 	Verde y crema en la cáscara. Amarillo característico en la pulpa	Entero, fresco, sano, limpio, seco, sin pepas

Anexo 79. Ficha técnica de tallos, brotes y flores

 PRODUCTO PERCIBLES MIRANDA	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE TALLOS, BROTES Y FLORES	Abril – 2020

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
ALCACHOFA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Pedúnculo 3. Tejido oxidado 4. Espinas 5. Zonas fofas 6. Sucio 7.-daño por frio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tolerancia 2. Hasta 5 cm como mínimo 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia 7. 20% leve 	Verde característico con tonos violáceos	Fresco, sano, limpio. Desespinado por acción mecánica (variedad con espinas)
BROCOLI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Botrytis 2. Plagas 3. Gusanos 4. Amarillamientos 5. Daño mecánico. 6. Deshidratación (perdida de turgencia) 7. Pudrición 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 tolerancia 2. 0 tolerancia 3. 0 tolerancia. 4.10% ligeramente. 5. Daño mecánico: 2 de 1 yema solo laterales. 6. 0 tolerancia. 7. 0 tolerancia 	Verde característico	Entero, limpio, sano, fresco, tallo verde (máximo 2cm. desde la base de los floretes)

Anexo 80. Ficha técnica de pecíolos y hojas

 PRODUCTO PERECIBLES MIRANDA	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE PECÍOLOS Y HOJAS	Abril – 2020


DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
APIO	1. Daño mecánico 2. peciolo roto 3. corazon vacío 4. Foliolo amarillo (manchas o ataque de plaga) 5. Pudrición blanda 6. Mohos 7. peciolo corchoso	1. hasta 3 de 3 cm 2. Hasta 1 3. 0 tolerancia. 4. Hasta 4 foliolos 5. 0 tolerancia. 6. 0 tolerancia. 7. 0 tolerancia.	Color que va del verde amarillento (hojas) a verde oscuro (tallos).	Entero, fresco, sano y limpio. Peciolos (tallos) bien desarrollados y derechos
ACELGA	1. Daño mecánico 2. Oxidaciones 3. Suciedad 4. Perforaciones 5. Pudriciones 6. Ataque de plagas	1. Leve (1-2 cm) varios; > 2cm solo uno 2. Ligera 30% oxi. De peciolo, foliolo 5% 3. Leve 4. Sev. Max.: 1 cm. 3 perforaciones en 3 hojas 5. 0 tol. 6. Leve	Hojas de color verde intenso y característico. Pencas (peciolos) de color blanco cremoso	Hojas y pencas enteras, sanas, limpias, frescas.
ESPINACA	1. Daño mecánico. 2. Picados. 3. Manchas (mosca blanca, thrips) 4. Suciedad 5. Humedad excesiva 6. Pudrición	1. Hasta 2 peciolos u hojas. 2. Hasta 3 foliolos (leve). 3. Leves. 4. 0 tolerancia. 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia	Hojas de color verde intenso, brillante y característico. Pencas (peciolos) de color verde claro	Hojas y pencas enteras, sanas, limpias, frescas.

LECHUGA AMERICANA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Oxidación de la base 3. Suciedad 4. Cabezas vanas (fofas) 5. Deformidad 6. Costilla rosada 7. Plagas (gusanos). 8. Pudrición 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hasta 2 de 3 cm (leve). 2. 0 tolerancia 3. 0 tolerancia. 4. 0 tolerancia. 5. Leve. 6. 0 tolerancia. 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia. 	Verde claro característico.	Entero, sano, limpio, fresco, compacto. Tallo verde (nunca oxidado)
LECHUGA CRESPA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Oxidación de la base 3. Suciedad 4. Floración (prefloración) 5. Deformidad 6. Costilla rosada 7. Plagas (gusanos). 8. Pudrición 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hasta 2 de 3 cm (leve). 2. 0 tolerancia 3. 0 tolerancia. 4. 0 tolerancia. 5. Leve. 6. 0 tolerancia. 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia. 	Verde característico	Entera, fresca, sana, limpia. Puede tener restos de humedad de la sanitización del vegetal.
HUACATAY	<ol style="list-style-type: none"> 1.daño mecánico 2.floreCIMIENTO 3.oxidacion 4.picaduras 5.sucio 6.podrido 	<ol style="list-style-type: none"> 1.hasta 1 peciolo 2.0 tolerancia 3.hasta 1 peciolo (leve) 4. hasta 1 peciolo (leve) 5.0 tolerancia 6.0 tolerancia 	Verde intenso y característico.	Hojas enteras, sanas, limpias, frescas y oreadas. Tallo verde (nunca oxidado) no mayor de 13 cm. desde el inicio de las hojas hasta el extremo de corte)
HIERBA BUENA	<ol style="list-style-type: none"> 1.daño mecánico 2.floreCIMIENTO 3.oxidacion 4.picaduras 5.sucio 6.podrido 	<ol style="list-style-type: none"> 1.hasta 1 peciolo 2.0 tolerancia 3.hasta 1 peciolo (leve) 4. hasta 1 peciolo (leve) 5.0 tolerancia 6.0 tolerancia 	Verde brillante característico.	Hojas enteras, sanas, limpias, frescas y oreadas. Tallo verde (nunca oxidado) no mayor de 11 cm. desde el inicio de las hojas hasta el extremo de corte.

HIERBA LUISA	<ol style="list-style-type: none"> 1.oxidacion 2.pedunculo mal cortado 3.pedunculo oxidado 4.daño mecánico 5.sucio 6. podrido 	<ol style="list-style-type: none"> 1.hasta 2 de 2 cm 2.0 tolerancia 3.leve 4.0 tolerancia 5.leve 6.0 tolerancia 	<p>Verde opaco característico.</p> <p>Puede tener trazas de color claro hacia amarillo</p>	<p>Hojas enteras, sanas, limpias, frescas (algún grado de deshidratación) y oreadas</p>
CULANTRO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cont. Por malezas 2. Suciedad 3. Amarillamiento 4. Marchitez 5. Daño por plagas 6. Florecimiento 6. Pudrición 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 tolerancia 2. Mínima 3. Hasta 3 peciolos 4. Hasta 2 peciolos 5. 3 peciolos por jaba 6. 0 tolerancia 6. Cero (1 peciolo 2 jabas) 	<p>Verde brillante característico.</p>	<p>Hojas enteras, sanas, limpias, frescas. Tallo verde (nunca oxidado) no mayor de 11 cm. desde el inicio de las hojas hasta el extremo de corte.</p>
ALBAHACA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Oxidaciones(manchas) 3. Suciedad 4. Perforaciones 5. Daño por frio 6. Pudriciones 7. Ataque de plagas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leve (1-2 cm) varios; > 2cm solo uno 2. Hasta 10 hojas (manchas leves). 3. Mínima o leve 4. Sev. Max.: 1 cm; inc: Max. 3 y 3 hojas 5. 0 tol. 6. 0 tol. 7. Leve 	<p>Hojas de color verde intenso</p>	<p>Hojas enteras, sanas, limpias, frescas. Tallo verde (nunca oxidado) no mayor de 13 cm. desde el inicio de las hojas hasta el extremo de corte.</p>
COL CORAZON	<ol style="list-style-type: none"> 1.manchas (oxidación, mohos) 2. picaduras. 3. corazón negro. 4. suciedad. 5. podrido. 6. daño mecánico 	<ol style="list-style-type: none"> 1.0 tolerancia. 2. leves; no profundas. 3.0 tolerancia. 4.0 tolerancia. 5.0 tolerancia. 6. hasta 1 de 2 cm. 	<p>Verde intenso en las hojas exteriores, aclarando hacia el interior</p>	<p>Entero, fresco, sano, limpio y seco</p>


PEREJIL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cont. Por malezas 2. Suciedad 3. Amarillamiento 4. Marchitez 5. Daño por plagas 6. Pudrición 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cero (1 peciolo 2 jabas) 2. Mínima 3. Hasta 1 peciolo en 2 atados 4. Hasta 2 peciolo en 1 jaba. 5. 3 peciolo por jaba 1. Cero (1 peciolo 2 jabas) 	Verde brillante característico.	Hojas enteras, sanas, limpias, frescas. Tallo verde (nunca oxidado) no mayor de 13 cm. desde el inicio de las hojas hasta el extremo de corte.
PORO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Oxidaciones 3. Suciedad 4. Perforaciones 5. Pudriciones 6. Ataque de plagas 7. Daño por thrips 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leve (1-2 cm) varios; > 2cm solo uno 2. Superficial (2 cm), oxi. De peciolo 3. 0 tol. 4. Sev. Max.: 1 cm; inc: Max. 3 y 3 hojas 5. 0 tol. 6. Leve 7. Mínimo 	Verde característico en las hojas, blanco en el tallo.	Entero, compacto, fresco, sano, limpio.
ROMERO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico 2. Oxidaciones 3. Suciedad 4. Perforaciones 5. Pudriciones 6. Ataque de plagas 7. Daño por thrips 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leve (1-2 cm) varios; > 2cm solo uno 2. Superficial (2 cm), oxi. De peciolo 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. Leve 7. Mínimo 	Verde y blanco característico en las hojas (haz y envés). Verde los tallos.	Hojas enteras, sanas, limpias, frescas y oreadas.

Anexo 81. Ficha técnica de semillas tiernas de cereales

 PRODUCTO PERECIBLES MIRANDA	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE SEMILLAS TIERNAS DE CEREALES	Abril – 2020


DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
MAIZ MORADO	1. Granos golpeados 2. Granos brotados 3. Suciedad 4. Presencia de plagas 5. Presencia de hongos 6. Pudrición	1. Hasta 5 granos golpeados 2. Hasta 5 granos con brotes menores a 0.5 cm 3. Polvillo se tolera 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia	Morado oscuro a negro.	Entero, sano, limpio, seco, con brillo.
CHOCLO SERRANO	1. Textura (frescura) 2. Granos coloración amarilla 3. Granos de otra coloración 4. Desgranados 5. Granos vanos 6. Daño de insecto: pococera, spodoptera 7. Presencia de gusano o heces 8. Pudrición	1. Grano con humedad al tacto 2. Ligera en hasta 10% de área agregada del choclo 3. 0 tolerancia 4. Hasta en 1 línea, Max 3 granos 5. Solo en la punta 6. 0 tolerancia 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia	Verde claro característico (panca). Granos blancos	Entero, sano, limpio, fresco, seco, con desarrollo completo de granos en el interior. Libre de las pancas externas y cortado en la punta angosta para eliminar sedas y descartar picados

Anexo 82. Ficha técnica de vainas y semillas tierna

 PRODUCTO PERECIBLES MIRANDA	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE VAINAS Y SEMILLAS TIERNA	Abril – 2020


DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
ARVEJA CRIOLLA	1. Decoloración 2. Daño mecánico 3. Manchas 4. Suciedad 5. Granos llenos o vaina ensanchada 6. Textura fibrosa. 7. Plaga o ataque. 8. Pudrición y mohos 9. Plaguicidas, pesticidas u otros contaminantes.	1. Hasta ligeramente alimonado 2. Daño mecánico curado 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia	Verde característico	Entero, fresco, sano, limpio, seco. Granos con desarrollo incipiente
ARVEJA DESVAINADA	1. Decoloración 2. Daño mecánico 3. Manchas 4. Suciedad 5. Textura fibrosa. 6. Plaga o ataque. 7. Pudrición y mohos 8. Plaguicidas, pesticidas u otros contaminantes.	1. Hasta ligeramente alimonado 2. 0 tolerancia 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia	Verde intenso característico	Entero, fresco, sano, limpio, seco. Granos con desarrollo incipiente
FRIJOL CHINO	1. daño mecánico 2. blandos 3. sucio 4. podrido	1. 0 tolerancia 2. turgente; crujiente 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia	Tallos blancos. Hojitas amarillas.	Entero, fresco, sano, limpio. Con raíz entera
VANITA AMERICANA	1. Decoloración 2. Daño mecánico 3. Manchas 4. Suciedad 5. Granos llenos o vaina ensanchada 6. Textura fibrosa. 7. Plaga o ataque. 8. Pudrición y mohos 9. Plaguicidas, pesticidas u otros contaminantes.	1. Hasta ligeramente alimonado 2. Daño mecánico curado 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia	Verde intenso característico	Entero, fresco, sano, limpio, seco. Granos con desarrollo incipiente
HABAS	1. Daño mecánico 2. Sucio 3. Manchas 4. Raspado 5. Rajadura 6. arrugado 7. Ataque de plaga 8. Pudrición	1. 0 tolerancia. 2. 0 tolerancia. 3. 10% 4. Hasta 1 cm. 5. 0 tolerancia. 6. 0 tolerancia. 7. 0 tolerancia. 8. 0 tolerancia.	Verde intenso característico	Cáscara lisa, ligeramente aterciopelada. Firme a la presión del tacto. Vaina completamente turgente y granos bien desarrollados (mínimo 2 granos grandes)

Anexo 83. Ficha técnica de los bulbos

 PRODUCTO PERECIBLES MIRANDA	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE LOS BULBOS	Abril – 2020


DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
AJO ENTERO ENMALLADO	1. Daño mecánico 2. Deformidad 3. Manchas 4. Suciedad 5. Daño por plaga 6. Pudrición 7. Raicillas 8. Brotamiento	1- 1 de 1 cm 2 - "0" tolerancia 3- 1 de 1 cm 4. "0" tolerancia 5. "0" tolerancia 6. "0" tolerancia 7. "0" tolerancia 8. Brotamiento (ligero)	La cáscara externa del bulbo y los dientes varían de color según la variedad: blanco, rosado, morado. El interior color amarillo tenue a intenso	Entero, sano, limpio, fresco, seco, sin brotes ni raíces. Cáscara entera (bulbo "empastado")
CEBOLLA ROJA	1. Daño mecánico 2. Oxidaciones 3. Suciedad 4. Perforaciones 5. Pudriciones 6. Ataque de plagas 7. Daño por thrips 8. Textura suave (aguada)	1. Leve (1-2 cm) varios; > 2cm solo uno 2. Superficial (2 cm), oxi. De peciolo 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia 7. Mínimo 8. 0 tolerancia	Bulbo morado, hojas de color verde intenso y brillante	Bulbo esférico con capas gruesas de piel fina, sano, fresco, seco, entero y limpio
CEBOLLITA CHINA	1. Daño mecánico 2. Oxidaciones 3. Suciedad 4. Perforaciones 5. Pudriciones 6. Ataque de plagas 7. Daño por thrips	1. Leve (1-2 cm) varios; > 2cm solo uno 2. Superficial (2 cm), oxi. De peciolo 3. 0 tol. 4. Sev. Max.: 1 cm; inc: Max. 3 y 3 hojas 5. 0 tol. 6. Leve 7. Mínimo	Bulbo blanco, hojas de color verde intenso y brillante	Bulbos y hojas limpias, sin raíces. Corte a nivel superior para eliminar puntas marchitas. El conjunto fresco, sano y limpio

Anexo 84. Ficha técnica de frutos

 PRODUCTO PERECIBLES MIRANDA	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE LOS BULBOS	Abril – 2020

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
ZANAHORIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deshidratación (perdida de turgencia) 2. Presencia de raicillas 3. Lomo verde/morado 4. Daño mecánico 5. Rajaduras 6. Deformidad 7. Mas de un tallo 8. Plagas 9. Mohos 10. Pudriciones blandas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 tolerancia 2. Hasta 5% leve 3. No visible sobre una superficie 4. Hasta 1cm. 5. Hasta 1 cm 6. Ligera 7. Hasta 2 tallos 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10. 0 tolerancia 	Anaranjado intenso característico	Entero, sano, limpio, fresco, seco.
BETERRAGA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daño mecánico. 2. Sucio. 3. Golpe de agua. 4. Mohos. 5. ápice mal cortado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leve 2. Mínima 3. Ligera 4. 0 tol. 5. ligera. 	Color purpura a morado intenso y característico en la raíz.	Raíces enteras, frescas, sanas, limpias y secas. Raíces de tallo (cortado) firmes, frescos y turgentes.
KION	<ol style="list-style-type: none"> 1.daño mecánico 2.perforaciones 3. Manchas 4.picaduras superficiales 5.reverdecimiento 6. suciedad 7. Cicatrices 8. Presencia de plaga 9. Pudriciones 10. Presencia de pesticidas 11. Brotamiento 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hasta 1 de 0,5 cm. 2. 0 tolerancia. 3. 30% leve. 4. 0 tolerancia. 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia 7. 1 leve 8. 0 tolerancia. 9. 0 tolerancia. 10. 0 tolerancia 11. 0 tolerancia 	Crema oscura	Entero, fresco, sano, seco y limpio.
YACON	<ol style="list-style-type: none"> 1.daño mecánico 2.partidos 3.tierra 4.puntas dañadas 5.agrietamientos(golpe de agua) 6. pudrición y mohos. 7. picaduras. 8. Plaga e ingresos. 9. Plaguicidas, pesticidas u otros 	<ol style="list-style-type: none"> 1.0 tolerancia 2.0 tolerancia 3. Hasta 5% del peso respectivo 4. Hasta 1 (seco). 5. Hasta 1 lineal de 5 cm. 6. 0 tolerancia. 7. 0 tolerancia. 8. 0 tolerancia. 9. 0 tolerancia. 	Cáscara marrón, pulpa en tonos de color crema o ligeramente anaranjado	Entero, fresco, sano, seco. Sin cantidad apreciable de tierra adherida o apelmazada

Anexo 85. Ficha técnica de tubérculos, rizomas y raíces tropicales

	MIRANDA HERNANDEZ YANY DORIS	Form. N° 1
	FICHA TECNICA DE TUBÉRCULOS, RIZOMAS Y RAÍCES TROPICALES	Abril – 2020

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DAÑOS	TOLERANCIA ACEPTABLE	COLOR	ASPECTO
PAPA AMARILLA NATURAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelona 2. Sarna 3. Suciedad 4. Daño mecánico 5. Rajaduras, agrietamientos 6. Abrasiones 7. Corazón vacío 8. Corazón negro 9. Reverdecimiento 10. Brotes 11. Lenticelosis 12. Cicatrices 13. Deformidad. 14. Daño por plagas (premnotrypes, epitrix, etc.) 15. Deshidratación (perdida de turgencia) 16. Pudriciones blandas y secas. 17. Suma de daños 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 20% área agregada 2. 100% sarna 3. 0 tolerancia. 4. Hasta 1 de 1cm no profundo 5. Hasta 2 leves. 6. Hasta 5% 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10. Hasta 0.2 cm, máximo 5 brotes 11. Leve sin exudación 12. Curado, hasta 2 de 0,5 cm no juntas 13. Deformidad leve 14. 0 tolerancias 15. 0 tolerancia 16. 0 tolerancia 17. Hasta 2 de (2 daños leves) 	Amarillo – marrón característico	Entero, sano, fresco, seco, libre de tierra apelmazada y brotes
PAPA CANCHAN NATURAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelona 2. Sarna 3. Suciedad 4. Daño mecánico 5. Rajaduras, agrietamientos 6. Abrasiones 7. Corazón vacío 8. Corazón negro 9. Reverdecimiento 10. Brotes 11. Lenticelosis 12. Cicatrices 13. Deformidad. 14. Daño por plagas (premnotrypes, epitrix, etc.) 15. Deshidratación (perdida de turgencia) 16. Pudriciones blandas y secas. 17. Suma de daños 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 20% área agregada 2. 100% sarna 3. 5% máximo de tierra adherida. 4. Hasta 1 de 1cm no profundo 5. Hasta 2 leves. 6. Hasta 5% 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10. Hasta 0.2 cm, máximo 5 brotes 11. Leve sin exudación 12. Curado, hasta 2 de 0,5 cm no juntas 13. Deformidad leve 14. 0 tolerancias 15. 0 tolerancia 16. 0 tolerancia 17. Hasta 2 de (2 daños leves) 	Piel de color rojo con carne blanca.	Entero, sano, fresco, seco, libre de brotes
PAPA MOLINERA NATURAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelona 2. Sarna 3. Suciedad 4. Daño mecánico 5. Rajaduras, agrietamientos 6. Abrasiones 7. Corazón vacío 8. Corazón negro 9. Reverdecimiento 10. Brotes 11. Lenticelosis 12. Cicatrices 13. Deformidad. 14. Daño por plagas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 20% área agregada 2. 40% sarna 3. 5% máximo de tierra adherida. 4. Hasta 1 de 1cm no profundo 5. Hasta 2 leves. 6. Hasta 5% 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10. Hasta 0.2 cm, máximo 5 brotes 11. Leve sin exudación 12. Curado, hasta 2 de 0,5 cm no 	Fondo cremoso con trazas de color morado muy claro.	Entero, sano, fresco, seco, libre de brotes

	(premotrypes, epitrix, etc.) 15. Deshidratación (perdida de turgencia) 16. Pudriciones blandas y secas. 17. Suma de daños	juntas 13. Deformidad leve 14. 0 tolerancias 15. 0 tolerancia 16. 0 tolerancia 17. Hasta 2 de (2 daños leves)		
PAPA PERRICHOLI NATURAL	1. Pelona 2. Sarna 3. Suciedad 4. Daño mecánico 5. Rajaduras, agrietamientos 6. Abrasiones 7. Corazón vacío 8. Corazón negro 9. Reverdecimiento 10. Brotes 11. Lenticelosis 12. Cicatrices 13. Deformidad. 14. Daño por plagas (premotrypes, epitrix, etc.) 15. Deshidratación (perdida de turgencia) 16. Pudriciones blandas y secas. 17. Suma de daños	1. 20% área agregada 2. 40% sarna 3. 5% máximo de tierra adherida. 4. Hasta 1 de 1cm no profundo 5. Hasta 2 leves. 6. Hasta 5% 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10. Hasta 0.2 cm, máximo 5 brotes 11. Leve sin exudación 12. Curado, hasta 2 de 0,5 cm no juntas 13. Deformidad leve 14. 0 tolerancias 15. 0 tolerancia 16. 0 tolerancia 17. Hasta 2 de (2 daños leves)	Fondo cremoso con trazas de color morado muy claro.	Entero, sano, fresco Y seco
PAPA PERUANITA NATURAL	1. Pelona 2. Sarna 3. Suciedad 4. Daño mecánico 5. Rajaduras, agrietamientos 6. Abrasiones 7. Corazón vacío 8. Corazón negro 9. Reverdecimiento 10. Brotes 11. Lenticelosis 12. Cicatrices 13. Deformidad. 14. Daño por plagas (premotrypes, epitrix, etc.) 15. Deshidratación (perdida de turgencia) 16. Pudriciones blandas y secas. 17. Suma de daños 18. Contaminantes químicos (plaguicidas)	1. 20% área agregada 2. 40% sarna 3. 5% máximo de tierra adherida. 4. 0 tolerancia 5. Hasta 2 leves. 6. Hasta 5% 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10. Hasta 0.2 cm, máximo 5 brotes 11. Leve sin exudación 12. Curado, hasta 2 de 0,5 cm no juntas 13. Deformidad leve 14. 0 tolerancias 15. 0 tolerancia 16. 0 tolerancia 17. Hasta 2 de (2 daños leves) 18. 0 tolerancia	Rosado característico, veteados con colores amarillos	Entero, sano, fresco, seco y libre de brotes
PAPA YUNGAY NATURAL	1. Pelona 2. Sarna 3. Suciedad 4. Daño mecánico 5. Rajaduras, agrietamientos 6. Abrasiones 7. Corazón vacío 8. Corazón negro 9. Reverdecimiento 10. Brotes 11. Lenticelosis	1. 20% área agregada 2. 40% sarna 3. 5% máximo de tierra adherida. 4. 0 tolerancia 5. Hasta 2 leves. 6. Hasta 5% 7. 0 tolerancia 8. 0 tolerancia 9. 0 tolerancia 10. Hasta 0.2 cm, máximo 5	Piel amarilla con puntos diminutos oscuros en la superficie y con carne color pálida o crema	Entero, sano, fresco, seco y libre de brotes

	<p>12. Cicatrices 13. Deformidad. 14. Daño por plagas (premnomyces, epitrix, etc.) 15. Deshidratación (perdida de turgencia) 16. Pudriciones blandas y secas. 17. Suma de daños 18. Contaminantes químicos (plaguicidas)</p>	<p>brotos 11. Leve sin exudación 12. Curado, hasta 2 de 0,5 cm no juntas 13. Deformidad leve 14. 0 tolerancias 15. 0 tolerancia 16. 0 tolerancia 17. Hasta 2 de (2 daños leves) 18. 0 tolerancia</p>		
OLLUCO	<p>1.daño mecánico 2.perforaciones 3. Manchas 4.picaduras superficiales 5.reverdecimiento 6. suciedad 7. Cicatrices 8. Presencia de plaga 9. Pudriciones 10. Presencia de pesticidas 11. Brotamiento</p>	<p>1. Hasta 1 de 0,5 cm. 2. 0 tolerancia. 3. 50% leve. 4. 0 tolerancia. 5. 0 tolerancia 6. 0 tolerancia 7. 1 leve 8. 0 tolerancia. 9. 0 tolerancia. 10. 0 tolerancia 11. 0 tolerancia</p>	Anaranjado o amarillo característico con pecas rojas	Entero, fresco, sano y limpio.
ARRACACHA	<p>1.daño mecánico 2.perforaciones 3. Manchas 4.picaduras superficiales 5.reverdecimiento 6. suciedad 7. Cicatrices 8. Presencia de plaga 9. Pudriciones 10. Presencia de pesticidas 11. Brotamiento</p>	<p>1. Hasta 1 de 0,5 cm. 2. 0 tolerancia. 3. 30% leve. 4. 0 tolerancia. 5. 0 tolerancia 6. 5% máximo de tierra adherida. 7. 1 leve 8. 0 tolerancia. 9. 0 tolerancia. 10. 0 tolerancia 11. 0 tolerancia</p>	Blanco con manchas grises, violáceas o crema, crema con jaspes rosados o amarillo ligeramente bronceado	Entero, fresco, sano y seco
YUCA AMARILLA	<p>1.daño mecánico. 2. tierra. 3.raices 4.partidos 5. corte seco en las puntas</p>	<p>1. 0 tolerancia. 2. 0 tolerancia. 3. 0 tolerancia 4. 0 tolerancia 5. Tolerable solo seco.</p>	Cáscara marrón, interior de la raíz color CREMOSO	Fresco, sano, seco. Sin cantidad apreciable de tierra adherida o apelmazada
CAMOTE AMARILLO	<p>1. Pelón 2. Deformidades 3. Con raicillas 4. Cortes (abiertos) 5. Manchas de látex 6. Ablandamiento 7. Daño mecánico 8. Rajaduras 9. Golpes 10. Cicatrices (curados) 11. Suciedad 12. Daño por gusano alambre 13. Daño otras plagas 14. Pudriciones</p>	<p>1. 20% 2. Ligeramente deforme 3. 0 tolerancia 4. 2 de hasta 1 cm 5. 20% 6. 0 tolerancia 7. 2 de hasta 1 cm 8. No muy extenso, no más del 50% 9. 2 de hasta 1 cm 10. 2 de hasta 2 cm 11. 4% de tierra total. 12. 0 tolerancia 13. 0 tolerancia 14. 0 tolerancia</p>	Creoso en la variedad Jonathan. Anaranjado en otras variedades. Interior anaranjado muy claro	Entero, limpio, sano, fresco, seco, lotes conformados por una sola variedad. Forma irregular y asimétrica
CAMOTE MORADO	<p>1. Pelón 2. Deformidades 3. Con raicillas 4. Cortes (abiertos) 5. Manchas de látex 6. Ablandamiento 7. Daño mecánico 8. Rajaduras</p>	<p>1. 20% 2. Ligeramente deforme 3. 0 tolerancia 4. 2 de hasta 1 cm 5. 20% 6. 0 tolerancia 7. 2 de hasta 1 cm 8. No muy extenso, no más del</p>	Cáscara morada e interior anaranjado, cremoso y/o morado	Entero, limpio, sano, fresco, seco. Raíz con abundantes manchas superficiales por descascarado que

	9. Golpes 10. Cicatrices (curados) 11. Suciedad 12. Daño por gusano alambre 13. Daño otras plagas 14. Pudriciones	50% 9. 2 de hasta 1 cm 10. 2 de hasta 2 cm 11. 4% de tierra total. 12. 0 tolerancia 13. 0 tolerancia 14. 0 tolerancia		no reducen su valor comercial
--	--	---	--	-------------------------------

Anexo 86. Nueva cantidad de materia prima

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE VENTA (S/)	PEDIDO	und en kg	MATERIA PRIMA
Acelga	unidad	0,96	271,00	0,1	27,1
Ají limo	kilogramo	6,53	57,00	1	57
Ají mirasol	kilogramo	20,43	62,00	1	62
Ají verde	kilogramo	3,90	246,00	1	246
Ajo entero enmallado	kilogramo	8,64	294,00	1	294
Albahaca	unidad	0,94	2192,00	0,1	219,2
Alcachofa	unidad	4,77	3483,00	0,12	417,96
Apio	unidad	2,85	8815,00	0,3	2644,5
Arracacha	kilogramo	3,81	1316,00	1	1316
Arveja criolla	kilogramo	4,46	6550,00	1	6550
Arveja desvainada	kilogramo	9,80	5576,00	1	5576
Berenjena	unidad	1,99	276,00	0,4	110,4
Beterraga	unidad	2,93	1431,00	0,5	715,5
Brócoli	kilogramo	4,07	3494,00	1	3494
Caihua	unidad	0,40	1272,00	0,1	127,2
Camote amarillo	kilogramo	1,80	6503,00	1	6503
Camote morado	kilogramo	1,96	5209,00	1	5209
Cebolla roja	kilogramo	2,61	2244,00	1	2244
Cebollita china	unidad	2,11	1834,00	0,25	458,5
Choclo serrano	unidad	2,18	2128,00	0,17	361,76
Culantro	unidad	2,15	746,00	0,1	74,6
Col corazón	unidad	0,94	466,00	3	1398
Espinaca	kilogramo	3,94	499,00	1	499
Frijol chino	kilogramo	3,83	494,00	1	494
Habas	kilogramo	3,27	987,00	1	987
Hierba buena	unidad	0,94	380,00	0,1	38
Hierba luisa	unidad	0,96	457,00	0,2	91,4
Huacatay	unidad	0,94	336,00	0,2	67,2
Kion	kilogramo	6,72	434,00	1	434
Lechuga americana	unidad	2,48	1009,00	0,5	504,5
Lechuga crespita	unidad	2,09	1636,00	0,3	490,8
Maíz morado	kilogramo	3,38	6098,00	1	6098
Olluco	kilogramo	4,19	2685,00	1	2685
Papa amarilla natural	kilogramo	3,06	3008,00	1	3008

Papa amarilla procesada	kilogramo	3,45	1844,00	1	1844
Papa canchan natural	kilogramo	2,07	954,00	1	954
Papa canchan procesada	kilogramo	2,26	645,00	1	645
Papa molinera procesada	kilogramo	2,85	474,00	1	474
Papa molinera natural	kilogramo	3,19	574,00	1	574
Papa perricholi procesada	kilogramo	2,50	688,00	1	688
Papa perricholi natural	kilogramo	2,07	402,00	1	402
Papa peruanita natural	kilogramo	3,37	480,00	1	480
Papa peruanita procesada	kilogramo	3,56	448,00	1	448
Papa yungay natural	kilogramo	2,18	1316,00	1	1316
Papa yungay procesada	kilogramo	2,54	464,00	1	464
Pepinillo	kilogramo	2,27	4517,00	1	4517
Perejil	unidad	0,96	1373,00	0,1	137,3
Pimiento morrón	kilogramo	4,74	2627,00	1	2627
Poró	unidad	1,25	2190,00	0,12	262,8
Rocoto norte	unidad	1,01	2042,00	0,11	224,62
Romero	unidad	1,38	62,00	0,1	6,2
Tomate italiano	kilogramo	2,89	2331,00	1	2331
Vanita americana	kilogramo	4,32	1034,00	1	1034
Yacón	kilogramo	2,92	203,00	1	203
Yuca amarilla	kilogramo	2,81	1895,00	1	1895
Zanahoria	kilogramo	2,49	9889,00	1	9889
Zapallo italiano	unidad	2,65	3769,00	0,8	3015,2
Zapallo loche	kilogramo	6,97	4089,00	1	4089
Zapallo macre	kilogramo	2,70	6741,00	1	6741
Total					98763,74

Anexo 87. Nuevo costo de materia prima

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MATERIA PRIMA	PRECIO DE COMPRA MP(S/)	PRECIO DE COMPRA S/ + 5%	COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA
Acelga	unidad	271,00	0,72	0,75	204,40
Ají limo	kilogramo	57,00	5,03	5,28	301,15
Ají mirasol	kilogramo	62,00	15,55	16,32	1012,09
Ají verde	kilogramo	246,00	2,99	3,14	771,46
Ajo entero enmallado	kilogramo	294,00	6,80	7,14	2099,67
Albahaca	unidad	2192,00	0,70	0,73	1607,28
Alcachofa	unidad	3483,00	4,07	4,27	14872,41
Apio	unidad	8815,00	1,63	1,71	15079,16
Arracacha	kilogramo	1316,00	2,86	3,00	3948,49
Arveja criolla	kilogramo	6550,00	2,97	3,12	20437,64
Arveja desvainada	kilogramo	5576,00	5,87	6,17	34392,07
Berenjena	unidad	276,00	1,54	1,62	446,29
Beterraga	unidad	1431,00	1,43	1,50	2143,64
Brócoli	kilogramo	3494,00	2,40	2,52	8795,71
Caihua	unidad	1272,00	0,27	0,29	365,06
Camote amarillo	kilogramo	6503,00	1,22	1,28	8296,20
Camote morado	kilogramo	5209,00	1,14	1,20	6248,85
Cebolla roja	kilogramo	2244,00	1,39	1,46	3271,19
Cebollita china	unidad	1834,00	1,13	1,19	2179,25
Choclo serrano	unidad	2128,00	1,62	1,71	3629,04
Culantro	unidad	746,00	0,50	0,53	394,91
Col corazón	unidad	466,00	1,60	1,68	784,51
Espinaca	kilogramo	499,00	2,53	2,65	1324,28
Frijol chino	kilogramo	494,00	2,83	2,97	1469,22
Habas	kilogramo	987,00	2,51	2,64	2602,10
Hierba buena	unidad	380,00	0,71	0,74	281,30
Hierba luisa	unidad	457,00	0,71	0,75	342,69
Huacatay	unidad	336,00	0,70	0,74	248,14
Kion	kilogramo	434,00	4,72	4,96	2151,66
Lechuga americana	unidad	1009,00	1,42	1,49	1506,18
Lechuga crespa	unidad	1636,00	1,11	1,16	1901,03
Maíz morado	kilogramo	6098,00	2,07	2,18	13275,35
Olluco	kilogramo	2685,00	3,06	3,21	8617,51
Papa amarilla natural	kilogramo	3008,00			
Papa amarilla procesada	kilogramo	1844,00	2,09	2,20	6608,95
Papa canchan natural	kilogramo	954,00			
Papa canchan procesada	kilogramo	645,00	1,48	1,55	1482,52
Papa molinera procesada	kilogramo	474,00			
Papa molinera natural	kilogramo	574,00	2,01	2,11	999,55

Papa perricholi procesada	kilogramo	688,00			
			1,24	1,30	892,16
Papa perricholi natural	kilogramo	402,00			
Papa peruanita natural	kilogramo	480,00			
Papa peruanita procesada	kilogramo	448,00	1,72	1,80	864,78
Papa yungay natural	kilogramo	1316,00			
Papa yungay procesada	kilogramo	464,00	1,24	1,30	1708,12
Pepinillo	kilogramo	4517,00	1,71	1,79	8094,46
Perejil	unidad	1373,00	0,72	0,75	1031,98
Pimiento morrón	kilogramo	2627,00	2,72	2,86	7505,01
Poró	unidad	2190,00	0,92	0,96	2109,79
Rocoto norte	unidad	2042,00	0,74	0,77	1581,27
Romero	unidad	62,00	1,04	1,09	67,76
Tomate italiano	kilogramo	2331,00	1,64	1,72	4011,94
Vanita americana	kilogramo	1034,00	2,07	2,18	2249,21
Yacón	kilogramo	203,00	2,20	2,31	468,57
Yuca amarilla	kilogramo	1895,00	1,37	1,44	2725,96
Zanahoria	kilogramo	9889,00	1,05	1,11	10937,23
Zapallo italiano	unidad	3769,00	1,58	1,66	6262,66
Zapallo loche	kilogramo	4089,00	5,22	5,48	22415,39
Zapallo macre	kilogramo	6741,00	1,29	1,35	9107,09
Total					256124,35

Anexo 88. Nuevas ventas generadas por la propuesta

Producto	Unidad de medida	Precio de venta (s/)	Pedido	Rechazo 3%	Und en kg	Aceptado (kg)	Ventas (s/)
Acelga	unidad	0,96	271	8,13	0,1	26,29	S/251,92
Ají limo	kilogramo	6,53	57	1,71	1	55,29	S/360,77
Ají mirasol	kilogramo	20,43	62	1,86	1	60,14	S/1 228,36
Ají verde	kilogramo	3,90	246	7,38	1	238,62	S/931,21
Ajo entero enmallado	kilogramo	8,64	294	8,82	1	285,18	S/2 464,43
Albahaca	unidad	0,94	2192	65,76	0,1	212,62	S/2 003,98
Alcachofa	unidad	4,77	3483	104,49	0,12	405,42	S/16 109,86
Apio	unidad	2,85	8815	264,45	0,3	2565,17	S/24 354,82
Arracacha	kilogramo	3,81	1316	39,48	1	1276,52	S/4 858,22
Arveja criolla	kilogramo	4,46	6550	196,5	1	6353,50	S/28 331,32
Arveja desvainada	kilogramo	9,80	5576	167,28	1	5408,72	S/53 027,99
Berenjena	unidad	1,99	276	8,28	0,4	107,09	S/532,32
Beterraga	unidad	2,93	1431	42,93	0,5	694,04	S/4 060,10
Brócoli	kilogramo	4,07	3494	104,82	1	3389,18	S/13 805,26
Caigua	unidad	0,40	1272	38,16	0,1	123,38	S/493,54
Camote amarillo	kilogramo	1,80	6503	195,09	1	6307,91	S/11 338,47
Camote morado	kilogramo	1,96	5209	156,27	1	5052,73	S/9 903,35
Cebolla roja	kilogramo	2,61	2244	67,32	1	2176,68	S/5 672,07
Cebollita china	unidad	2,11	1834	55,02	0,25	444,75	S/3 758,10
Choclo serrano	unidad	2,18	2128	63,84	0,17	350,91	S/4 496,43
Culantro	unidad	2,15	746	22,38	0,1	72,36	S/1 555,78
Col corazón	unidad	0,94	466	13,98	3	1356,06	S/426,03
Espinaca	kilogramo	3,94	499	14,97	1	484,03	S/1 905,87
Frijol chino	kilogramo	3,83	494	14,82	1	479,18	S/1 835,26
Habas	kilogramo	3,27	987	29,61	1	957,39	S/3 131,46
Hierba buena	unidad	0,94	380	11,4	0,1	36,86	S/347,41
Hierba luisa	unidad	0,96	457	13,71	0,2	88,66	S/425,56
Huacatay	unidad	0,94	336	10,08	0,2	65,18	S/307,18
Kion	kilogramo	6,72	434	13,02	1	420,98	S/2 827,58
Lechuga americana	unidad	2,48	1009	30,27	0,5	489,37	S/2 424,80
Lechuga crespita	unidad	2,09	1636	49,08	0,3	476,08	S/3 321,95
Maíz morado	kilogramo	3,38	6098	182,94	1	5915,06	S/19 968,26
Olluco	kilogramo	4,19	2685	80,55	1	2604,45	S/10 921,33
Papa amarilla natural	kilogramo	3,06	3008	90,24	1	2917,76	S/8 918,62
Papa amarilla procesada	kilogramo	3,45	1844	55,32	1	1788,68	S/6 167,96
Papa canchan natural	kilogramo	2,07	954	28,62	1	925,38	S/1 911,68
Papa canchan procesada	kilogramo	2,26	645	19,35	1	625,65	S/1 413,45

Papa molinera procesada	kilogramo	2,85	474	14,22	1	459,78	S/1 309,99
Papa molinera natural	kilogramo	3,19	574	17,22	1	556,78	S/1 774,27
Papa perricholi procesada	kilogramo	2,50	688	20,64	1	667,36	S/1 668,40
Papa perricholi natural	kilogramo	2,07	402	12,06	1	389,94	S/806,53
Papa peruanita natural	kilogramo	3,37	480	14,4	1	465,60	S/1 570,62
Papa peruanita procesada	kilogramo	3,56	448	13,44	1	434,56	S/1 548,12
Papa yungay natural	kilogramo	2,18	1316	39,48	1	1276,52	S/2 782,81
Papa yungay procesada	kilogramo	2,54	464	13,92	1	450,08	S/1 143,95
Pepinillo	kilogramo	2,27	4517	135,51	1	4381,49	S/9 945,98
Perejil	unidad	0,96	1373	41,19	0,1	133,18	S/1 276,32
Pimiento morrón	kilogramo	4,74	2627	78,81	1	2548,19	S/12 082,67
Poró	unidad	1,25	2190	65,7	0,12	254,92	S/2 662,46
Rocoto norte	unidad	1,01	2042	61,26	0,11	217,88	S/2 005,50
Romero	unidad	1,38	62	1,86	0,1	6,01	S/83,19
Tomate italiano	kilogramo	2,89	2331	69,93	1	2261,07	S/6 525,07
Vanita americana	kilogramo	4,32	1034	31,02	1	1002,98	S/4 336,22
Yacón	kilogramo	2,92	203	6,09	1	196,91	S/574,32
Yuca amarilla	kilogramo	2,81	1895	56,85	1	1838,15	S/5 160,61
Zanahoria	kilogramo	2,49	9889	296,67	1	9592,33	S/23 908,88
Zapallo italiano	unidad	2,65	3769	113,07	0,8	2924,74	S/9 679,07
Zapallo loche	kilogramo	6,97	4089	122,67	1	3966,33	S/27 642,01
Zapallo macre	kilogramo	2,70	6741	202,23	1	6538,77	S/17 654,68
Total						95800,83	S/391 934,37

Anexo 89. Perfil y descripción del nuevo puesto de trabajo de


Identificación del Cargo	
Nombre de cargo	Auxiliar de gerencia
Dependencia	Área administrativa
Número de cargos	Uno (1)
Reportar a (Nombre del cargo)	Gerente

Requisitos Mínimos	
Requisitos de formación	Bachiller en ingeniería Industrial o bachiller en administración
Requisitos de Experiencia	No necesita experiencia

Objetivo principal
Es el encargado de realizar el cálculo del inventario de materia prima a comprar y de aplicar la evaluación de proveedores según el periodo establecido

Funciones Esenciales
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar el cálculo de la cantidad de materia prima a comprar • Realizar la adecuación de fichas técnicas según los productos que el cliente solicita • Aplicar la evaluación a proveedores • Reportar al Gerente los resultados de la evaluación de proveedores y posibles mejoras en el proceso

Anexo 90. Formato de registro de capacitaciones

 PRODUCTO PERECIBLES MIRANDA	PRODUCTOS PERECIBLES MIRANDA	Form. N° 1
	REGISTRO DE CAPACITACIÓN	Abril – 2021

Nombre del expositor:

Lugar:

Fecha de inicio

Hora inicio

Fecha de fin

Hora fin

Contenido

Asistente	Área	Firma

Objetivos

Comentarios

 Coordinador

 Gerente general

Anexo 91. Cotización de capacitación de fichas técnicas

Chiclayo, 2 de abril de 2021

Asunto: Costo de capacitación del proceso logístico

Estimada Señora Yany Miranda

Por la presente deseo indicarle la cotización de LA CAPACITACIÓN USO Y MANEJO DE FICHAS TÉCNICAS dirigido a los trabajadores del área de producción de su empresa. La cual se detalla a continuación:

Nombre del curso	: USO Y MANEJO DE FICHAS TÉCNICAS
Nº horas	: 8 horas
Nº Participantes	: 6 participantes
Días de ejecución	: la fecha sera estipulada por el cliente
Duración	: se propone jornadas de 4 horas por día, lo que da con un total de 2 días de capacitación
Valor unitario	: S/ 150
Valor total de capacitación	: S/1200
Objetivo general	: al finalizar la capacitación los participantes seran capaces de seleccionar el producto según las fichas técnicas.

1/2

En el siguiente cuadro se detalla los temas a tratar en la capacitación y las horas para cada una de ellas.

Temas	Horas
Que es una ficha técnica y sus beneficios de saber interpretarla	1
Identificación de plagas en los alimentos	2
Tolerancias aceptables en las hortalizas	2
Colores característicos de las hortalizas	1
Aspectos mínimos que deben tener las hortalizas	2
HORAS TOTALES	8

Sin otro particular, cordialmente,

Ing Cesar Fernando Castillo Baca
CIP 229265

Tabla 1. Cotización de la capacitación

Anexo 92. Cotización de capacitación del nuevo proceso logístico

23 de Abril del 2020

COTIZACIÓN DE CAPACITACIÓN

Asunto: Costo de capacitación del proceso logístico

Señora Yany Miranda

Se le adjunta la cotización solicitada del costo de capacitación junto a los temas que se llevaran a cabo en dicha capacitación. Todo lo mencionado se detalla en los siguientes cuadros:

Tabla 1. Cotización de la capacitación

Nombre del curso	: LOGÍSTICA
N° horas	: 12 horas
N° Participantes	: 6 participantes
Días de ejecución	: la fecha sera estipulada por el cliente
Duración	: se propone jornadas de 4 horas por día, lo que da con un total de 3 días de capacitación
Valor unitario	: S/ 200
Valor total de capacitación	: S/2 400
Lugar de la capacitación	El cliente debera designar un ambiente para el desarrollo adecuado de la capacitación
Objetivo general	: al finalizar la capacitación los participantes seran capaces de realizar un adecuado proceso logístico.

Tabla 2. Temas a desarrollarse en la capacitación

Temas	Horas	Costo total por tema
Concepto de proceso logístico	1	\$/ 200
Conceptos de inventario y tipos de inventario	2	\$/ 400
Conceptos de reaprovisionamiento	1	\$/ 200
Ejercicios aplicativos sobre reaprovisionamiento	1	\$/ 200
Descripción del proceso logístico actual	2	\$/ 400
Aplicación del nuevo proceso logístico	5	\$/ 1000
TOTAL	12	\$/ 2 400

Atentamente,

Ing César Ulises Cama Peláez
CIP 50600