

# **Tabla de contenido**

PLAN DE MEJORAMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE MERMAS EN UNA CADENA DE SUPERMERCADOS .....	i
Agradecimientos.....	ii
Tabla de contenido.....	iii
Índice de tablas .....	v
Índice de ilustraciones.....	vii
Índice de anexos .....	viii
Parte uno: Antecedentes generales .....	1
1. Industria del Retail en Chile.....	1
2. Actualidad del Retail en Chile.....	2
3. Merma en el retail.....	4
4. Empresa .....	6
Parte dos: Descripción del proyecto.....	9
5. Motivación del proyecto.....	9
6. Objetivos .....	12
7. Marco teórico.....	13
a. Causas de merma en el retail .....	13
b. El Concepto “Hot” .....	16
c. Gestión de surtido .....	17
d. Vida útil (Shelf Life) .....	20
8. Metodología.....	22
9. Alcance.....	23
Parte tres: Desarrollo .....	24
10. Datos disponibles .....	24
11. Análisis de departamentos perecibles.....	25
a. Frutas y verduras .....	26
b. Carnes.....	29
c. Lácteos.....	33
d. Fiambrería.....	36

e. Congelados .....	40
f. Panadería y pastelería .....	43
g. Platos preparados .....	46
12. Soluciones a las principales problemáticas.....	49
a. Cambiar precio frutas y verduras de acuerdo a su caducidad .....	49
b. Liquidar remanente promocional de productos de proveedor CIAL .....	50
c. Dejar de considerar marcas de muy alto valor y baja rotación para las promociones de fiambrería .....	52
d. Reducir compras de productos con baja rotación en lácteos y carnes .....	53
e. Cambiar política de recepción de productos con alto índice de merma y poca vida útil.....	54
Parte cuatro: Conclusiones .....	56
Bibliografía .....	58
Anexos .....	61