

Modelación del precio y del tamaño de lote económico a ordenar para la optimización de la ganancia neta en función de la degradación de calidad en productos frescos cárnicos

Jaime Sánchez Díaz
Planeador Maestro de Operaciones RYC Alimentos
Jaime_sanchez_diaz@yahoo.com.mx

Resumen

Uno de los aspectos más retadores de la industria alimenticia es el control de la calidad de los distintos grupos alimenticios a través de la cadena de suministros, es por esto que en este trabajo se presenta un modelo para realizar ordenes de manera económica con precio(EOQ) el cual incorpora el costo de mantener inventario en tránsito durante el tiempo de entrega, considerando una función de la demanda exponencial, para la obtención del precio, tamaño de lote a ordenar y la ganancia máxima en productos de consumo humano, teniendo como primera instancia productos cárnicos frescos, a los que se les incorpora la velocidad de descomposición en el tiempo que tienen estos productos altamente precederos en la cadena de valor en función de la apariencia general del producto, la cual afecta la ganancia neta en relación con la pérdida de sus atributos de calidad a lo largo de la cadena de suministro.

Palabras clave: CALIDAD, EOQ, PRECIOS, CADENA DE VALOR, GANANCIA NETA.