



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL,  
ADMINISTRATIVA Y CIENCIAS**

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de:  
TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TEMA:**

**ESTUDIO DE LOS INVENTARIOS DE CÁRNICOS COMO MATERIA  
PRIMA DEL RESTAURANTE “DELICIAS GUAYACAS”**

**Autora: Silva Quimiz Alejandra Carolina**

**Tutora: Ing. Mireya Delgado Chavarría**

**Guayaquil, Ecuador**

**2018**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto previo a la obtención de mi título a Dios todopoderoso por haberme dado la fuerza y el valor espiritual que necesité para culminar unas de las metas más importantes de mi vida.

A mis padres Rafael y Beatriz por haberme dado el apoyo moral, su amor y su respaldo condicional en los momentos más difíciles de esta meta.

Silva Quimiz Alejandra Carolina

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios todopoderoso por haberme ayudado a cumplir una de mis metas.

Al Instituto Tecnológico Superior Bolivariano por haberme abierto las puertas y darme la facilidad para cumplir uno de mis objetivos.

Agradezco también al Rector Ph. D. Roberto Tolozano Benites y a la Vicerrectora Ph. D. Segunda Elena Tolozano Benites por brindar a la juventud una oportunidad para prepararse profesionalmente.

A mi tutora Ing. Mireya Gioconda Delgado Chavarría, quien me ayudó hasta el final de mi tutoría con su paciencia y apoyo incondicional.

Silva Quimiz Alejandra Carolina



## **CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor (a) del Proyecto de Investigación, nombrado por la Comisión de Culminación de Estudios del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### **CERTIFICO:**

Que después de analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del restaurante Delicias Guayacas”** y problema de investigación: **¿ Cómo incide la falta de inventarios físicos en la determinación de pérdidas de los cárnicos como materia prima del restaurante Delicias Guayacas, ubicado en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, período 2017?,** presentado por **Alejandra Carolina Silva Quimiz** como requisito previo para optar por el título de:

### **TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

El mismo cumple con los requisitos establecidos, en el orden metodológico científico-académico, además de constituir un importante tema de investigación.

Egresada:

Tutora:

**Silva Quimiz Alejandra Carolina**

**Ing. Mireya Delgado Chavarría**



Factura: 001-100-000043310



20190901010D00292

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20190901010D00292

Ante mí, NOTARIO(A) SUPLENTE EUFEMIA ARACELI COELLO MOREIRA de la NOTARÍA DÉCIMA EN RAZÓN DE LA ACCIÓN DE PERSONAL 01422-DP09-2019-SJ, comparece(n) ALEJANDRA CAROLINA SILVA QUIMIZ portador(a) de CÉDULA 0952203305 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en GUAYAQUIL, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de COMPARECIENTE; quien(es) declara(n) que la(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede, es(son) suya(s), la(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s), para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaría, no asume responsabilidad alguna. - Se archiva un original. GUAYAQUIL, a 5 DE FEBRERO DEL 2019, (14:49).

Alejandra Silva Q.

ALEJANDRA CAROLINA SILVA QUIMIZ  
CÉDULA: 0952203305



*[Handwritten signature]*

NOTARIO(A) SUPLENTE EUFEMIA ARACELI COELLO MOREIRA  
NOTARÍA DÉCIMA DEL CANTÓN GUAYAQUIL  
AP: 01422-DP09-2019-SJ



**CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN  
DE TRABAJOS DE TITULACIÓN**

Yo, **Alejandra Carolina Silva Quimiz** en calidad de autor(a) con los derechos patrimoniales del presente trabajo de titulación **Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del restaurante "Delicias Guayacas"**, de la modalidad Presencial realizado en el Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología como parte de la culminación de los estudios en la carrera de **Tecnología en Contabilidad y Auditoría**, de conformidad con el *Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN* reconozco a favor de la institución una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del mencionado trabajo de titulación, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo/autorizamos al Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología para que digitalice y publique dicho trabajo de titulación en el repositorio virtual de la institución, de conformidad a lo dispuesto en el *Art. 144 de la LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR*.

Alejandra Carolina Silva Quimiz

Nombres y apellidos del autor

No. de cédula: 0952203305

Alejandra Silva Q.

Firma







## CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD

**Número único de identificación:** 0952203305

**Nombres del ciudadano:** SILVA QUIMIZ ALEJANDRA CAROLINA

**Condición del cedulado:** CIUDADANO

**Lugar de nacimiento:** ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/CARBO  
(CONCEPCION)

**Fecha de nacimiento:** 27 DE OCTUBRE DE 1996

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Sexo:** MUJER

**Instrucción:** SUPERIOR

**Profesión:** ESTUDIANTE

**Estado Civil:** SOLTERO

**Cónyuge:** No Registra

**Fecha de Matrimonio:** No Registra

**Nombres del padre:** SILVA BANCHON RAFAEL VALERIANO

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Nombres de la madre:** QUIMIZ OVIEDO JUANITA BEATRIZ

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Fecha de expedición:** 8 DE JUNIO DE 2015

**Condición de donante:** SI DONANTE

Información certificada a la fecha: 5 DE FEBRERO DE 2019

Emisor: LEONOR OCTAVIA REYES GARCIA - GUAYAS-GUAYAQUIL-NT 10 - GUAYAS - GUAYAQUIL



*Alejandra Silva Q.*

N° de certificado: 191-195-5551



191-195-5551

*Leonora Reyes Garcia*  
Ldo. Vicente Taiano G.









## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el **REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES** del ITB.

---

Nombre y Apellidos del Colaborador  
CEGESCYT

---

Firma

## Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** SILVA QUIMIZ ALEJANDRA CAROLINA.docx (D47638177)  
**Submitted:** 2/6/2019 6:34:00 AM  
**Submitted By:** alejandra\_27silva@hotmail.com  
**Significance:** 8 %

### Sources included in the report:

TESIS ANDREA SUAREZ - JHOSELYN SAN ANDRES.docx (D44812225)  
MARICRUZ CARRASCO.docx (D47597502)  
REYES CHÀVEZ NERCY (Urkun).docx (D45922573)  
INVESTIGACION CONTABILIDAD DE COSTO.docx (D47585236)  
TÉSIS FINAL 1.1.docx (D40822128)  
Tesis Sonia.docx (D40686496)  
<https://www.calameo.com/books/004817671fbb962567514>  
<https://de.slideshare.net/KarenMuiz3/contabilidad-inventarios-peps-ueps-promedio-ponderado-inventario-final-costos-de-ventas>  
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/26235/1/IRENE%20PERALTA%20GRAD.2.pdf>  
<https://slideplayer.es/slide/1052527/>  
<http://repositorio.unan.edu.ni/7481/1/18197.pdf>  
<https://www.slideshare.net/BalbinoVazquez/presentacion-inventario-de-mercancias>  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29993/1/TESIS-%20NIC%202%20INVENTARIOS%20-CERAMICA%20PELLA.pdf>  
[http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/12404/rodriguez\\_aj.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/12404/rodriguez_aj.pdf?sequence=1&isAllowed=y)  
<https://www.monografias.com/trabajos93/evolucion-de-contabilidad/evolucion-de-contabilidad.shtml>  
<https://prezi.com/zoncglskso0/historia-de-los-inventarios/>  
[http://www.cucea.udg.mx/include/publicaciones\\_drupal/pdfs/diccionariocontaysist.pdf](http://www.cucea.udg.mx/include/publicaciones_drupal/pdfs/diccionariocontaysist.pdf)  
<https://www.monografias.com/trabajos97/origen-y-evolucion-contabilidad-mundo/origen-y-evolucion-contabilidad-mundo.shtml>  
<https://clea.edu.mx/biblioteca/introduccion%20a%20la%20contabilidad.pdf>  
<https://www.gerencie.com/importancia-de-la-contabilidad.html>  
[http://www.nicniif.org/home/descargar\\_documento/2608-13\\_inventarios.html](http://www.nicniif.org/home/descargar_documento/2608-13_inventarios.html)  
[https://www.bcu.gub.uy/Acerca-de-BCU/Concursos/NIC\\_01.pdf](https://www.bcu.gub.uy/Acerca-de-BCU/Concursos/NIC_01.pdf)  
<https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/productos/4773/contabilidad.pdf>  
<https://www.emprendepyme.net/inventario>  
<https://slideplayer.es/slide/5839340/>  
<https://www.sanmateo.edu.co/documentos/publicacion-contabilidad-basica.pdf>  
<http://empresayeconomia.republica.com/aplicaciones-para-empresas/kardex-que-es.html>

Instances where selected sources appear:

42



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS COMERCIALES, ADMINISTRATIVAS Y  
CIENCIAS**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE: TECNÓLOGO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TEMA:**

**Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del  
restaurante “Delicias Guayacas”**

**Autora:** Silva Quimiz Alejandra Carolina

**Tutora:** Ing. Mireya Delgado Chavarría

**RESUMEN**

**El Restaurante “Delicias Guayacas” dedicado a la actividad de procesamiento de alimento cocido, presenta falencias en el control de los inventarios de materia prima de cárnicos, debido a que no se llevan registros de las entradas y salidas de las mercaderías en bodega y únicamente se realizan cuadros con los registros contables al final del ejercicio fiscal. Para un mejor análisis de la situación problema se argumentó teorías respecto a los registros contables, inventarios y control. Los tipos de investigación que se utilizaron fueron de tipo descriptivo, correlacional y explicativo. Las técnicas aplicadas fueron la ficha de observación y las entrevistas dirigidas a los jefes de los departamentos involucrados en el problema; las que arrojaron como resultado la confirmación de que los procesos actuales no son los adecuados y que como alternativa de solución se debe implementar un Plan de Mejoras que optimice los procesos y controles, a fin de minimizar pérdidas que consecuentemente reflejarán mejoras en los resultados del restaurante.**

Control

Inventarios

Materia Prima



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS COMERCIALES, ADMINISTRATIVAS Y  
CIENCIAS**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE: TECNÓLOGO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TEMA:**

**Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del  
restaurante “Delicias Guayacas”**

**Autora:** Silva Quimiz Alejandra Carolina

**Tutora:** Ing. Mireya Delgado Chavarría

**Abstract**

The Restaurant "Delicias Guayacas" dedicated to the activity of cooked food processing, has shortcomings in the control of raw material inventories of meat, because they do not keep records of the entry and exit of merchandise in the winery and only they make squares with the accounting records at the end of the fiscal year. For a better analysis of the problem situation, theories were argued regarding accounting records, inventories and control. The types of research that were used were descriptive, correlational and explanatory. The techniques applied were the observation sheet and the interviews directed to the heads of the departments involved in the problem; which resulted in the confirmation that the current processes are not adequate and that as an alternative solution an Improvement Plan should be implemented that optimizes the processes and controls, in order to minimize losses that will consequently reflect improvements in the results of the restaurant.

Control

Inventory

Raw Material

## ÍNDICE GENERAL

<b>Contenidos:</b>	<b>Páginas:</b>
Carátula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Certificación de la aceptación del tutor.....	iv
Resumen.....	xii
Abstract.....	xiii
Índice general.....	xiv
Índice de figuras.....	xvi
Índice de cuadros.....	xviii

### CAPÍTULO I

#### EL PROBLEMA

##### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ubicación del problema en un contexto.....	1
Situación conflicto.....	2
Delimitación del problema.....	3
Formulación del problema.....	3
Evaluación del problema.....	4
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	5
Objetivo general.....	5
Objetivos específicos.....	5
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	6



## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

Antecedentes históricos.....	8
Antecedentes referenciales.....	12
FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	27
VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN.....	29
DEFINICIONES CONCEPTUALES.....	30

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.....	32
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	49
TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	50
TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	53
PROCEDIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.....	54

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	57
PLAN DE MEJORAS.....	62
CONCLUSIONES.....	69
RECOMENDACIONES.....	70
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	71
<b>ANEXOS</b> .....	80

## ÍNDICE DE FIGURAS

### Títulos:

### Páginas:

Figura 1:	
Estructura organizativa por departamentos.....	35
Figura 2:	
Estructura organizativa por puestos de trabajo.....	35
Figura 3:	
Cantidad de trabajadores por género .....	36
Figura 4:	
Asadero Restaurante “El Encanto” .....	37
Figura 5:	
Restaurante “Hebra” .....	38
Figura 6:	
Desayunos.....	38
Figura 7:	
Platos a la carta cocidos a la parrilla .....	39
Figura 8:	
Adicionales.....	40
Figura 9:	
Análisis FODA.....	41
Figura 10:	
Formato de Ficha de Observación .....	53
Figura 11:	
Formato de Entrevista a la Contadora.....	54

Figura 12:	
Formato de Entrevista a la Jefa de Compras.....	55
Figura 13:	
Formato de Entrevista al Jefe de Bodega.....	56
Figura 14:	
Ficha de observación al Jefe de Bodega .....	57
Figura 15:	
Formato Orden de Pedido.....	63
Figura 16:	
Formato Orden de Compra.....	64
Figura 17:	
Orden de Requisición de Materia Prima.....	66
Figura 18:	
Hoja de despacho.....	67
Figura 19:	
Tarjeta de Kárdex.....	68

## ÍNDICE DE CUADROS

**Títulos:**

**Páginas:**

Cuadro 1:

Planilla total de trabajadores..... 36

Cuadro 2:

Principales proveedores..... 37

Cuadro 3:

Análisis Financiero Económico..... 45

Cuadro 4:

Asiento Contable del mes de Diciembre..... 48

Cuadro 5:

Población de investigación..... 51

Cuadro 6:

Muestra..... 52

Cuadro 7:

Asiento Contable de compra ..... 65

Cuadro 8:

Asiento Contable del despacho de Materia Prima ..... 67

# **CAPÍTULO I**

## **EL PROBLEMA**

### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

#### **Ubicación del problema en un contexto**

Controlar y planificar los inventarios se ha convertido en una de las principales necesidades de las compañías de manufacturas en años recientes.

“El inventario en una empresa se basa en todos los productos y materias primas que posee la empresa y que son potenciales para la futura venta que proporcionarán beneficios a la organización” (Pyme, 2016, pág. 1)

Los inventarios desempeñan un papel importante dentro de los planes de un negocio, en el cual existen varios objetivos para controlar estos inventarios que son minimizar la inversión, minimizar los costos de almacenamiento y minimizar los pedidos por daño, obsolescencias y con artículos perecederos.

De acuerdo (Muller, 2009, pág. 1) define:

“Los inventarios de una compañía están constituidos por sus materias primas, sus productos en proceso, los suministros que utiliza en sus operaciones y los productos terminados”.

Las pérdidas o desperdicios de materia primas son residuos que no son fáciles de aprovechar, o que se han dejado de utilizar por descuido.

“La materia prima hace referencia a todos los elementos materiales que hacen parte del proceso de producción y del producto” (Martínez, 2017).

Para la elaboración de este proyecto de investigación se cita como referencia al Restaurante “Delicias Guayacas”, ubicado en la ciudad de Guayaquil, que se dedica a la elaboración de platos típicos, especialmente relacionados a la parrilla; presenta inconvenientes a nivel de sus inventarios de materia prima respecto de los cárnicos, cuyos inventarios físicos no se realizan con la frecuencia que amerita el negocio; así como, problemas en sus procesos de baja de inventarios. Todo esto impide conocer el saldo real de dichos inventarios.

El no contar con un debido proceso a nivel de las existencias de los cárnicos, generan incremento en los gastos por compras de materias prima.

### **Situación conflicto**

El restaurante “Delicias Guayacas”, ubicado en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, inició sus actividades en el año 2015 y desde entonces “Delicias Guayacas”, ofrece a sus clientes platos típicos a la parrilla, en un ambiente cálido que invita a la relajación del cliente.

Respecto de los inventarios de cárnicos, como una de sus materias primas, se presentan las siguientes novedades:

- En el restaurante “Delicias Guayacas”, no se evidencia en los últimos tiempos la realización de inventarios físicos, por lo que de una u otra manera no se puede controlar la materia prima de los cárnicos, lo que a su vez genera desconcierto respecto de los saldos contables que se manejan en dichas existencias, desconociendo si existen pérdidas. Las evidencias se muestran a través del incremento en el desperdicio de la materia prima y el incremento en los gastos por compras de éstas.



- Otra situación que se observa es, que, al momento de solicitar las materias primas a la bodega, no existe un tipo de solicitud, no hay ninguna firma de autorización para el retiro de la materia prima.
- Debido a que no existe una rotación adecuada de los cárnicos, se obtiene como resultado que se evite la maduración de la carne y se tenga que dar de baja.
- La baja de los inventarios no es notificada a Contabilidad para el respectivo registro, lo que hace suponer que a nivel contable el saldo de los inventarios es superior al del físico.

### **Delimitación Formulación del problema**

**Campo:** Contable

**Área:** Inventarios físicos

**Aspecto:** Inventario pérdidas de materias primas

**Tema:** Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del restaurante “Delicias Guayacas”

### **Formulación del problema**

¿Cómo incide la falta de inventarios físicos en la determinación de pérdidas de los cárnicos como materia prima del Restaurante “Delicias Guayacas”; ubicado en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, período 2017?

## **Evaluación del problema**

La problemática planteada en esta investigación se la evalúa de acuerdo a los siguientes aspectos:

**Delimitado:** En la presente investigación se analiza los inconvenientes que presenta el restaurante “Delicias Guayacas”, ubicado en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, período 2017, respecto a la falta de realización de inventarios físicos a los cárnicos, como materia prima; lo que impide determinar con exactitud los saldos contables de dichas existencias.

**Claro:** Esta investigación va a ser redactada en un lenguaje claro, de fácil comprensión para cualquier persona que se encuentre interesada en investigar los problemas respecto de los inventarios de cárnicos y las posibles soluciones que permitan determinar que los saldos contables registrados son iguales a los del inventario físico.

**Evidente:** En la presente investigación se va a evidenciar todos los inconvenientes que se están suscitando referente a los inventarios de cárnicos en el restaurante “Delicias Guayacas”, lo que se basará en la aplicación de las técnicas de investigación necesarias que permitirán determinar las causa y consecuencias respecto del problema planteado.

**Concreto:** El presente trabajo va a abordar específicamente conceptualizaciones, análisis y posibles mejoras relacionados al problema por el que atraviesa el Restaurant “Delicias Guayacas” respecto del inventario de cárnicos y su implicación contable.

**Relevante:** El trabajo tiene un carácter de mucha importancia porque se va a hacer un análisis de los inventarios de los cárnicos que actualmente está generando pérdidas para el restaurante y desconocimiento de su situación actual.

**Original:** Está investigación tiene un carácter original, porque nunca se ha hecho un análisis respecto al tema de los inventarios de cárnicos en este restaurante.

**Factible:** Luego de los análisis que se realicen, al culminar la investigación se realizará propuestas de mejoras de total ejecutabilidad ya que se va a contar con el respaldo de los directivos del restaurante para su ejecución.

## **OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **Objetivo general**

Analizar los inventarios de productos cárnicos para establecer su incidencia en las pérdidas de las materias primas del Restaurante “Delicias Guayacas”.

### **Objetivos específicos**

- Fundamentar los aspectos teóricos contables relacionados a los inventarios de productos cárnicos con énfasis a las pérdidas de dichos productos
- Diagnosticar la situación actual del inventario de los productos cárnicos del Restaurante “Delicias Guayacas” y su afectación contable
- Proponer un plan de mejoras en el registro y control de los inventarios de productos cárnicos.

## **Justificación de la Investigación**

En la actualidad los restaurantes logran un gran posicionamiento en la ciudad de Guayaquil, gracias a la alta demanda de las personas que consumen a diario platos típicos fuera de su hogar.

El trabajo es importante porque los inventarios representan uno de los activos en los que las empresas invierten gran parte de su capital, por lo que es relevante contar con controles que permitan conocer su situación real en forma física, la misma que debe coincidir con los registros contables.

El trabajo a realizar en el Restaurante “Delicias Guayacas”, resulta conveniente, pues constituye un estudio de los inventarios de una de las principales materias primas que se utilizan, como son los productos cárnicos, área en la que se necesita realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa y mediante ello obtener información para implementar las medidas correctivas a tiempo.

Teniendo un alcance práctico debido a que en las mejoras se planteará procesos que permitirán llevar mejores controles, eliminar el desperdicio de la materia prima mediante la realización de inventarios físicos y su cuadro contable.

El alcance de esta investigación es proponer un plan de mejoras a los inventarios de los productos cárnicos del restaurante “Delicias Guayacas” a fin de minimizar las pérdidas que se están registrando actualmente y su respectiva implicación contable.

La utilidad metodológica de la presente investigación, va a estar orientada al enfoque de los tipos, técnicas e instrumentos de investigación que colaborarán a realizar un mejor análisis y planteamiento de mejoras del problema planteado.

La relevancia social de esta investigación estará orientada a contribuir con mejores procesos que permitan reducir pérdidas a nivel de los inventarios de cárnicos del Restaurante “Delicias Guayacas”, lo que permitirá que la empresa presente mejores resultados económicos en beneficio de sus propietarios, permitiendo que el negocio permanezca sustentable en el tiempo y contribuya a generar plazas de empleo.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

### **FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

#### **Antecedentes históricos**

“Hace miles de años atrás los seres humanos eran nómadas, recorrían kilómetros de distancia sobreviviendo de lo que la tierra le generaba, sin mayores avances tecnológicos en herramientas, lenguaje y escritura”. (Sánchez, 2016).

Aproximadamente, en el año 5.000 A.C. las nómadas se establecieron y formaron poblaciones en Mesopotamia, en donde se empezó a cultivar maíz y arroz.

“En el año 3.000 a 3.500 A.C. en la antes mencionada cultura, apareció la escritura y la rueda. La escritura permitió llevar un registro de las actividades agrícolas; con el fin de tener existencias para la gran cantidad de población”. (Sánchez, 2016)

Siendo así que los primeros documentos escritos fueron constituidos por millares de tablillas de arcilla en las cuales contenían solo números y cuentas, sin textos ni palabras.



“La rueda por su parte, con los otros avances marítimos, como la vela, ampliaron los vínculos comerciales; lo que obligó a las culturas florecientes a llevar un control más exacto de sus productos”. (Sánchez, 2016)

Los pueblos mesopotámicos utilizaban el ábaco para efectuar las operaciones aritméticas. Por consiguiente, durante la edad media se fueron desarrollando entre los comerciantes los registros de ingresos y egresos, debido a que necesitaban saber cuáles eran sus ganancias y pérdidas.

“Entre los siglos VI y IX en Constantinopla, se emitió el “Solidus” de oro con peso de 4.5 gramos, que fue la moneda aceptada en todas las transacciones internacionales”. (Altamirano, 2011, pág. 1)

Esto posteriormente, dio origen a la moneda, dando como resultado que las transacciones comerciales se registren de mejor forma. En 1458 con la invención de la imprenta se dio un giro a la práctica contable, se difunde la teoría contable de algunos autores.

En la edad moderna apareció el comerciante Benedetto Cotrugli Rangeo nacido en Dalmacia, una de sus obras expuso los 3 libros que debían utilizarse en el registro contable, el primero era el borrador en donde se tomaba apuntes, que luego eran pasados al diario, el cual conformaba el libro mayor; finalmente permitía un balance de las cuentas en un periodo de tiempo.

Luego de esto, apareció el autor de la época Fray Luca de Pacioli especializado en teología y matemáticas. En 1494 publicó su libro sobre el “Renacimiento y la Partida Doble” en donde se define que “No existe deudor sin acreedor”.

Para sustentar la partida doble examinó y demostró que toda operación que se practicara tenía una causa, la cual debía producir necesariamente un efecto, en el que existía una compensación numérica entre causa y efecto.

(Custodio Agapito, y otros, s.f., pág. 2) Pacioli indica los principales fundamentos de la partida doble:

- Todo el que recibe debe a la persona que da o entrega
- Todo el valor que ingresa es deudor y todo valor que sale es acreedor
- Toda pérdida es deudora y toda ganancia es acreedora.

Sobre la mercancía escribió: "De todo cuanto pongas en ella, la harás deudora día por día en tus libros y así también por lo contrario la harás acreedora a todo cuanto saque o recibas de ella".

En 1509 se realiza una nueva reimpresión de su libro donde refiere a las prácticas comerciales referente a sociedades, ventas intereses, letras de cambio etc.

En 1590 Bartolomé Salvador Solórzano publicó el primer libro de teneduría de libros por partida doble en castellano.

Con gran detalle, ingresa en el aspecto contable explicando el inventario, como una lista de activos y pasivos preparado por el propietario de la empresa antes que comience a operar.

El registro de las operaciones propuso cuatro libros básicos; inventario, libro diario, libro mayor, balance de comprobación.

“El primer teorizante formal de las cuentas Edmon Degrange que en 1795 distinguió dos clases de cuentas; deudoras y acreedoras. Su teoría se conoce como las cinco cuentas, siendo ellas, efectivo, mercancía, instrumentos negociables recibidos, instrumentos pagados, pérdidas y ganancias”. (Custodio Agapito, y otros, s.f., pág. 2)

El dueño de un negocio, antes de iniciar sus operaciones de compra y venta de mercancías, debe preparar un inventario de todas sus propiedades (activos) y otro de sus compromisos (pasivos).

Los activos se agrupan de acuerdo con el principio de valor y movilidad. Los pasivos se agrupan de acuerdo al vencimiento y exigibilidad del pago, a corto plazo y a largo plazo.

Los inventarios comienzan desde la prehistoria, cuando las nómadas atravesaban por épocas de escasez de alimentos, deciden guardar grandes cantidades de alimentos para el reparto en su comunidad.

“Los inventarios son activos mantenidos para ser vendidos en el curso normal de la operación, en proceso de producción, o en forma de materiales para ser consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios”. (International Accounting Standard Board, 2007, pág. 2)

“En la actualidad se emplean diferentes procesos que facilitan la realización de los inventarios, son métodos o procedimientos que ayudan a tener un control de las mercancías y a llevar un orden en la empresa”. (Bolivar, 2016, pág. 6)

“Los procesos de inventarios se usan para asegurar que los materiales, la mano de obra y el equipo necesario para la producción estén en el lugar adecuado en las cantidades requeridas y en el momento en el que se necesiten”. (Bossio, 2016, pág. 1).

A nivel mundial las empresas han comprendido que el llevar registros contables es fundamental para conocer su situación económico-financiero para la toma de decisiones.

El Ecuador a efectos de la globalización se ha visto inmerso en realizar cambios a la regulación de las Normas Ecuatorianas de Contabilidad para ajustar los estados financieros a los requerimientos internacionales.

El mercado ecuatoriano es variado, cuenta con empresas comerciales, industrias, de servicio, etc.; éstas a su vez deben llevar un registro contable y controles adecuados a sus necesidades, en especial respecto de sus inventarios, ya que en ellos se concentran gran parte del capital de las empresas.

En la ciudad de Guayaquil, el restaurante “Delicias Guayacas”, ofrece a su clientela platos típicos a la parrilla; actualmente presenta inconvenientes a nivel de sus inventarios de materia prima de cárnicos debido a que no se están realizando inventarios físicos que permitan corroborar los saldos contables que se registran en los estados financieros del negocio.

Esto genera desconcierto, al no conocer si se están presentando pérdidas o novedades que conlleven a realizar bajas de inventarios, lo que traería como consecuencia una afectación negativa en los resultados de la empresa, por lo que es necesario realizar una revisión a los registros del 2017 para obtener una idea de la situación por la que se atraviesa.

### **Antecedentes referenciales**

El presente trabajo trata de los inconvenientes que se están suscitando en el restaurante “Delicias Guayacas” a nivel de sus inventarios de cárnicos, los cuales constituyen su materia prima.

## Contabilidad

Al mantener el tema a tratar una connotación contable, a continuación, se va a realizar conceptos de Contabilidad.

La Contabilidad es el sistema de información que mide las actividades de una empresa, procesa los datos hasta convertirlos en informes y comunica los resultados a quienes toman decisiones.

La Contabilidad es “el lenguaje de los negocios” (T. Horngren, Harrison, & Oliver, 2010, pág. 2)

“La Contabilidad es un proceso que elabora información de las empresas de comercio, producción y de servicios” (Fierro Martínez & Fierro Celis, 2015, pág. 22)

“La Contabilidad es la ciencia que orienta a los sujetos económicos para que estos coordinen y estructuren en libros y registros adecuados sean cualitativa y cuantitativa de su patrimonio, así como las operaciones que modifican, amplían o reducen dicho patrimonio” (García J. O., 2016, pág. 1)

Para la autora de este proyecto el concepto dado por Horngren es el que mejor aplicabilidad tiene para la investigación que se realizará, por lo que se asume que la Contabilidad es un sistema que informa, mide, procesa y comunica la información a quienes toman decisiones en una empresa.

## Importancia de la Contabilidad

Tomando en consideración que la Contabilidad permite conocer la situación económica de una entidad, es necesario conocer la opinión de varios autores respecto de su importancia:

“La Contabilidad permite tener un conocimiento y control absoluto de la empresa para la toma de decisiones con precisión, en lo cual se conoce de antemano lo que puede suceder” (Orozco, 2011, pág. 1)

“La Contabilidad es de mucha importancia ya que todas las empresas deben llevar un control de sus negocios mercantiles y financieros. Así obtendrán mayores ganancias. Además, la Contabilidad es necesaria para obtener información de carácter legal” (Reyes, 2015, pág. 8)

“La Contabilidad es imprescindible en el funcionamiento, tanto operativo como legal, de un negocio. Es un Sistema de control y registro de los gastos e ingresos y demás operaciones económicas que se realizan en un negocio, empresa o entidad”. (Yépez, 2018, pág. 1)

La versión que se asume para esta investigación, respecto de la importancia de la Contabilidad es la otorgada por la autora Yépez que manifiesta que la Contabilidad es imprescindible en el funcionamiento total de un negocio porque permite llevar un registro y control de los ingresos y egresos de los movimientos económicos de un negocio.

#### Clasificación de Contabilidad

A fin de confirmar el tipo de Contabilidad que debe llevar el restaurante “Delicias Guayacas”, a continuación, se revisará la clasificación dada por varios autores:

De acuerdo a los autores (Lic Caraballo & Lic Naut, 2009, pág. 37) la contabilidad se clasifica según al tipo de empresa de que se trate, en este sentido, sobresalen los siguientes:

- Contabilidad Financiera
- Contabilidad Administrativa
- Contabilidad Pública
- Contabilidad Fiscal
- Contabilidad de Gestión o de Costo
- Contabilidad por Área de Responsabilidad.



Según el autor (Valdivia Ramos, 2012, pág. 3); clasifica a la contabilidad por su extenso número de tipos y por utilizar una clasificación singular como es la Contabilidad Científica, Tecnológica, de Sectores Económicos, Gubernamental, Internacional, de Especialidades, Privada, de Servicios, Especial y Social.

(Fierro Martínez & Fierro Celis, 2015), indica que las más importantes se refieren a cinco grandes tipos de Contabilidad:

- Contabilidad Financiera
- Contabilidad Fiscal
- Contabilidad Gerencial
- Contabilidad Científica
- Contabilidad Ambiental

Para el presente trabajo se toma como referencia la clasificación que obedece a su aplicación de los autores Lic. Caraballo y LIC. Naut, en donde se menciona a la Contabilidad de Gestión, que es la que debe utilizar el restaurante “Delicias Guayacas” por tratarse de una empresa de servicios.

#### Contabilidad de Gestión

Para comprender de mejor manera en que consiste la Contabilidad de Gestión, a continuación, se revisará el criterio de varios autores respecto de ésta:

“La Contabilidad de gestión es la aplicación de técnicas y procesamiento de datos económicos estimados de una entidad, con el fin de apoyar a la dirección con un plan de objetivos económicos, y a tomar las decisiones más ordenadas”. (Hernández, 2006, pág. 86)

“Contabilidad de gestión tiene por objeto la captación, medición y valoración de la circulación interna, así como su racionalización y control, con el fin de suministrar a la organización la información relevante para la toma de decisiones empresariales”. (Amat & Soldevila, 2015, pág. 15)

“La Contabilidad de gestión es el proceso de identificación, medida, acumulación, análisis, preparación interpretación y comunicación de la información acerca de los sucesos económicos que se originan en la empresa, esta información será utilizada por los directivos”. (IMA, 2016, pág. 29)

Se toma como referencia a la definición dada por IMA (Institute of Management Accountants) donde se dice que la Contabilidad de gestión es un proceso de identificar, analizar y preparar un análisis para comunicar los sucesos que se han originado en una entidad.

### Cuenta

Toda Contabilidad presenta sus resultados basados en cuentas contables, las mismas que a continuación se conceptualizan:

“Una Cuenta es la agrupación sistemática de los cargos y abonos relativos a cada uno de los elementos del activo, pasivo, capital que se registran bajo un encabezamiento o título apropiado”. (Saavedra, 2003, pág. 25)

“Cuenta es el nombre que se utiliza para registrar, en forma ordenada las operaciones que diariamente realiza una empresa, en la asignación de cuenta debe de ser claro, explícito y completo”. (Urueña, 2010, pág. 15)

“La cuenta es un instrumento de representación y medida de un elemento patrimonial que capta la situación inicial de este y las variaciones que posteriormente se vayan produciendo en él”. (Pombo, 2017, pág. 33)

La definición que se asume para esta investigación es la del autor Pombo, quien manifiesta que la cuenta es un instrumento que representa y mide elementos del patrimonio que adquiere de la situación inicial de la empresa.

## Clasificación de las cuentas

Una empresa debe saber cómo se clasifican las cuentas para armar sus estados financieros, a continuación, se definirá por varios autores la clasificación de las cuentas que se utilizarán en los registros contables del restaurante “Delicias Guayacas”.

El autor (García Sánchez, 2009, pág. 100) clasifica a las cuentas de acuerdo con la teoría materialista, controlista o valorista, pueden clasificarse en:

### Cuentas integrales o de balance

- Activo
- Pasivo
- Neto

### Cuentas diferenciales

- Ingresos
- Gastos

(Mendoza Roca & Ortiz Tovar, 2016, pág. 84) clasifican a las cuentas de acuerdo a su naturaleza, se dividen en dos grandes grupos:

### Cuentas reales o de balance

- Activos
- Pasivos
- Patrimonio

### Cuentas transitorias o de resultados

- Ingresos
- Gastos
- Costos

Sin embargo el autor (Pombo, 2017, pág. 34) clasifica a las cuentas en 2 grandes grupos que son:

Cuentas Patrimoniales o de balance son:

- Cuentas de Activo
- Cuentas de Pasivo
- Cuentas de Neto

Cuentas de Gestión son:

- Cuentas de Gastos
- Cuentas de Ingresos.

En lo mencionado anteriormente los autores se refieren a la misma clasificación de las cuentas, la diferencia es que hay un cierto cambio en la sub-clasificación con otros nombres, pero en sí las cuentas son las mismas.

Se toma como referencia para esta investigación a la cita del autor Pombo, siendo está la más actualizada que ayudará al registro contable del restaurante “Delicias Guayacas”, la misma que define a la clasificación de las cuentas en:

- Cuentas patrimoniales o de balance: Activo, Pasivo y Neto
- Cuentas de gestión: Gastos e Ingresos

Activo

Para tener un mejor conocimiento de la clasificación de las cuentas patrimoniales o de balance, se definirá a continuación, según varios autores, al Activo:

“Activo, representa los bienes y derechos apreciables en dinero, propiedad de la empresa, se entiende por bienes el dinero en caja o en bancos, mercancías, los muebles y los vehículos; por derechos, los créditos a su favor y por cobrar”. (Urueña, 2010, pág. 32)

“El Activo se compone de los bienes y derechos que son propiedad de la empresa o entidad” (Pereira Morales, y otros, 2011, pág. 23)

“Un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que espera obtener, en el futuro, beneficios económicos”. (IASB, Normas Internacionales de Información Financiera, 2014, pág. 9)

La cita que se asume para esta investigación es la del organismo IASB que es actualizada en el área contable, la que indica que los activos son los recursos controlados por una entidad, obtenidos de hechos pasado y de los que se espera obtener beneficios a futuro.

#### Clasificación de los Activos

A continuación, se conceptualizará, mediante varios autores, la clasificación de los Activos

(Ávila Macedo, 2007), clasifica a los Activos en: Activo Circulante, Activo Fijo, Activo Diferido o Cargos Diferidos.

El autor (García Sánchez, 2009, pág. 48), considera que al activo se lo clasifica en: Activo No Corriente y Activo Corriente.

Sin embargo el autor (Pombo, 2017, pág. 15), lo clasifica en Activo no Corriente (Activo Fijo o Inmovilizado) y Activo Corriente (Activo Circulante)

A medida que pasa el tiempo la contabilidad se moderniza por lo tanto se cita la referencia del autor Pombo que clasifica a los Activos en: Activo No corriente (Activo Fijo o Inmovilizado) y Activo Corriente (Activo Circulante.

## Activo Corriente

Ya mencionamos la clasificación de los activos, pero en este trabajo de investigación se enfocará en los activos corrientes a continuación varios autores definirán al Activo Corriente.

“Activo Corriente lo integran los elementos que representan efectivo y los convertibles en efectivo, en un lapso no mayor de un año, o en un ciclo financiero a corto plazo”. (Pereira Morales, y otros, 2011, pág. 24)

“Una entidad clasificará un activo como corriente cuando espera realizar el activo, o tiene la intención de venderlo o consumirlo en su ciclo normal de operación”. (IASB, 2011, pág. 23)

“El Activo Corriente se compone de los bienes y derechos que previsiblemente, se convertirán en dinero líquido en un periodo de tiempo inferior a un año”. (Pombo, 2017, pág. 15)

La definición de Activo Corriente que se toma es la del organismo IASB, nos indica que es un bien o derecho que se tiene la intención de venderlo o consumirlo en el ciclo de operación de una entidad.

## Inventarios

Tomando en consideración que la cuenta tema de estudio son los inventarios, los cuales pertenecen al Activo Corriente; para una mejor aplicabilidad en este trabajo, a continuación, se define de varios autores, lo que son los inventarios:

“Los inventarios son activos poseídos para la venta en curso normal de las operaciones, en proceso de producción con vistas a esa venta; o en forma de materiales que se consumirán en el proceso de producción o prestación de servicios”. (IASB, 2009, pág. 9)

“Los inventarios comprenden todos los artículos, materiales, suministros y productos que se utilizan en procesos de transformación, consumo, alquiler o venta dependiendo de la actividad de la empresa”. (Urueña, 2010, pág. 65)

“Inventario es un documento que contiene una relación detallada y valorada de los elementos que componen el patrimonio de la empresa en un momento dado”. (Pombo, 2017, pág. 16)

La definición del autor Urueña es la más aplicable para este trabajo y por lo tanto se la toma como referencia; este autor indica que los inventarios comprenden todos los materiales y productos de transformación o venta dependiendo la actividad de una entidad.

#### Clasificación de Inventarios

Para un mejor entendimiento del campo de los inventarios, a continuación, se dará algunas opiniones de autores que clasifican los a éstos:

Los inventarios según el autor (H. Ballou, 2004, pág. 330) pueden clasificarse en cinco formas:

1. Inventario en tránsito
2. Inventario de existencias para especulación
3. Inventario regular o cíclica
4. Inventario de existencias de seguridad
5. Inventario de existencias obsoletas, stock muerto o perdido.

Según el autor (Muñoz Negrón, 2009, págs. 146-147), fundamentalmente los inventarios se clasifican en tres tipos:

1. Inventarios de insumos
2. Inventarios de material en proceso
3. Inventarios de productos terminados

El autor (Coalla, 2017, págs. 9-10), clasifica a los inventarios en:

- Materias primas y componentes
- Piezas de repuesto de los equipos y de suministros industriales
  - Materias primas secundarias
  - Artículos de consumo
- Productos terminados
- Otros
  - Inventario de productos en proceso
  - Inventario de previsión
  - Inventario de seguridad

La clasificación citada por el autor Coalla es la que se toma como referencia para este trabajo, dicho autor clasifica a los inventarios en: materias primas y componentes, piezas de repuesto de equipos y de suministros industriales, productos terminados y otros inventarios.

#### Inventarios de Materia prima

En el restaurante “Delicias Guayacas”, se trabajará en los inventarios de materia prima, para esta investigación se necesita conocer la opinión de varios autores respecto de la conceptualización de este tipo de inventarios:

“Los inventarios de materia prima, son adquiridos en grandes cantidades para su posterior manipulación y necesitan estar almacenados con el fin de poder disponer de ellos con comodidad”. (Míguez Pérez & Bastos Boubeta, 2006, pág. 5)

“El inventario de materia prima está formado por aquellos materiales utilizados para la elaboración de nuevos productos, pero que tienen que ser sometidos a uno o varios procesos de transformación”. (Montes, 2014, pág. 36)



“Los inventarios de materia prima son los que registran material que forma parte del proceso productivo y es suministrado por el proveedor”. (Fernández, 2017, pág. 5)

Se toma como referencia la cita del autor Fernández, quien indica que los inventarios de materia prima están compuestos por material que va a ser sometido a un proceso productivo, el cual es adquirido al proveedor en una entidad.

#### Toma de inventarios

En este trabajo de investigación se utilizará dos formas de tomar el inventario que son: inventario físico e inventario perpetuo o constante, ambos ayudarán a mejorar el control y registro de la materia prima de cárnicos del restaurante “Delicias Guayacas”.

#### Inventario físico

Se definirá a continuación en qué consiste el inventario físico, según la versión de varios autores, a fin de tener el conocimiento sobre en qué consiste esta forma de tomar inventario:

“Un inventario físico es la verificación periódica de existencias de bienes con que cuenta una entidad y así comprobar el grado de eficacia en los sistemas de gestión, la manipulación, el método de almacenaje y el espacio en el almacén”. (Montes, 2014, pág. 16)

“Los inventarios físicos se realizan para llevar a cabo el control y recuento de las existencias que se encuentran en el almacén y hacer coincidir dichas cifras con el inventario contable que el departamento financiero tiene registrado en su Contabilidad”. (Fernández, 2017, pág. 26)

“El inventario físico se realiza periódicamente sobre la mercancía y los bienes materiales para conocer las existencias físicas contables de que disponemos”. (Coalla, 2017, pág. 4)

La autora de esta investigación asume la conceptualización de Fernández, quien indica que el inventario físico consiste en contar y controlar las existencias, a fin de conciliar los saldos obtenidos con el saldo contable.

#### Inventario perpetuo

Otras de las formas que se utiliza para realizar inventarios es mediante el inventario perpetuo o constante; a continuación, se conceptualiza la opinión de varios autores en lo que refiere es te tipo de inventarios:

“Inventario perpetuo es el método en que las compras y despachos de cada producto se registran en inventario inmediatamente que ocurren, de tal manera que siempre se sepa cuanto producto hay disponible al sumar las compras y restar los despachos”. (Tejada, 2007, pág. 282)

“Un inventario perpetuo se produce una entrada en almacén, esta se registra por su precio de adquisición y cada vez que se produce una salida, esta se registra también por su precio de adquisición”. (Jaime, 2009, pág. 172)

“El inventario perpetuo es el que se lleva permanentemente con las exigencias en el almacén, con un registro detallado que puede servir también como inventario auxiliar, se llevan los importes en unidades monetarias y las cantidades físicas”. (Montes, 2014, pág. 39)

La cita tomada para este trabajo es la del autor Montes, quien expresa que los inventarios perpetuos, son aquellos que se realizan de manera permanente mediante registros detallados en donde se debe hacer constar el importe en dinero y cantidades físicas de las existencias.

#### Métodos de valuación de inventarios

En el restaurante se necesita llevar un método para valorar los inventarios, los cuales se detallan a continuación:

(Vargas, 2007, pág. 119), manifiesta que los métodos de valuación son cuatro:

1. Identificación específica
2. PEPS (primero en entrar, primero en salir)
3. UEPS (último en entrar, primero en salir)
4. Promedio ponderado

El autor (T. Horngren, Harrison, & Oliver, 2010, pág. 334); indica que los métodos de valuación de inventario son cuatro:

1. Costo unitario específico
2. Costo promedio
3. Costo de primeras-entradas, primeras-salidas (PEPS)
4. Costo de últimas-entradas, primeras-salidas (UEPS)

(Fierro Martínez & Fierro Celis, 2015, pág. sección 13), indica que los métodos de valuación de inventarios son:

- Identificación específica
- FIFO (primera entrada, primera salida)
- LIFO (última entrada, primera salida)
- Promedio ponderado
- Otros métodos de valuación de inventarios
  - Costos estándares
  - Método de valuación minoritas

Según las versiones dadas por los autores anteriores dos de ellos coinciden, pero se toma la cita de la versión del autor Vargas, quien sostiene que los métodos para valorar inventarios son: Identificación específica, PEPS, UEPS, Promedio ponderado.

Se resalta que las NIIF no aceptan el método UEPS.

## Método PEPS (Primero en entrar y primero en salir)

Considerando que el tema estudiado trata sobre los inventarios de cárnicos y que éstos son productos perecibles, es necesario revisar en qué consiste el método PEPS (Primero en entrar, primero en salir):

“PEPS, refiere a los costos de los primeros artículos en entrar al almacén o producción, son los primeros que se registran al salir la mercancía, por lo que los valores en el almacén quedan registrados a los precios más actuales”. (Gutiérrez, 2005, pág. 35)

“PEPS, este método registra el inventario final de mercaderías a precios más recientes, o sea en época de inflación, el inventario estará sobrevaluado y el costo de mercadería se registra con unidades que se han vendido a precios más antiguos”. (Vargas, 2007, pág. 123)

“PEPS, consiste en que los precios de compra que entraron, serán los primeros en salir al efectuarse una venta, generalmente el inventario queda valuado a un alto costo”. (Urueña, 2010, pág. 94)

Para este trabajo de investigación se toma la cita referencial del autor Urueña, quien opina que el método PEPS consiste en que los precios de compra que entran, serán los primeros en salir al efectuarse la venta para que así exista una eficacia en la rotación del inventario quedando, por tanto, el inventario con un costo alto.

## Kárdex

El método antes revisado requiere para su registro la utilización de tarjetas llamadas kárdex, de las cuales a continuación se revisarán la opinión de algunos autores:

“El kárdex es un sistema de registro y control de almacén tradicional que permite el acomodo y clasificación de las tarjetas de almacén que son donde verdaderamente se registra y controla la mercancía”. (Cuevas, 2004, pág. 78)

“El Kárdex no es más que un registro de manera organizada de la mercancía que se tiene en un almacén”. (Vázquez, 2011, pág. 1)

“Kárdex es un registro de manera organizada de la mercancía que se tiene en un almacén, es necesario hacer un inventario de todo el contenido, la cantidad, un valor de medida y el precio unitario”. (Díaz Chuquipiondo, 2014, pág. 66)

Para esta investigación se acoge la cita tomada del autor Díaz, cuya versión dada sobre kárdex es que consiste en un registro de manera organizada de la mercancía que se encuentra en un negocio, registrando la cantidad, valor de medida y precio unitario.

## **FUNDAMENTACIÓN LEGAL**

NIIF para Pymes

Sección 13 Inventarios

Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios, los inventarios son activos:

- a) Poseídos para ser vendidos en el curso normal de las operaciones;
- b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- c) en forma de materiales o suministros que se consumirán en el proceso de producción o en la prestación de servicios.

## Notas

Los inventarios de una entidad manufacturera se clasifican de la siguiente forma:

- a) productos terminados: activos mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
- b) trabajo en proceso: activos en proceso de producción con vistas a esa venta;
- c) bienes fungibles: activos en forma de suministros que se consumirán en el proceso productivo; y
- d) materia prima: activos en forma de materiales que se consumirán en el proceso productivo.

Se calcula que los bienes fungibles y las materias primas se consumirán en el ciclo de operación normal de la entidad.

Los productos terminados se mantienen principalmente para negociar.

Los inventarios son activos corrientes.

Esta sección se aplica a todos los inventarios, excepto a:

- a) Las obras en progreso, que surgen de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicios directamente relacionados (véase la Sección 23 Ingresos de Actividades Ordinarias).
- b) Los instrumentos financieros (véase la Sección 11 Instrumentos Financieros Básicos y la Sección 12 Otros Temas relacionados con los Instrumentos Financieros).
- c) Los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección (véase la Sección 34 Actividades Especiales).

Esta sección no se aplica a la medición de los inventarios mantenidos por:

- a) productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección y de minerales y productos minerales, en la medida en que se midan por su valor razonable menos el costo de venta con cambios en resultados, o
- b) intermediarios que comercian con materias primas cotizadas, que midan sus inventarios al valor razonable menos costos de venta, con cambios en resultados.

Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI)

## Capítulo VI

### Contabilidad y Estados Financieros

Art. 20.- Principios generales. - La contabilidad se llevará por el sistema de partida doble, en idioma castellano y en dólares de los Estados Unidos de América, tomando en consideración los principios contables de general aceptación, para registrar el movimiento económico y determinar el estado de situación financiera y los resultados imputables al respectivo ejercicio impositivo.

## **VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN.**

**Variable independiente:** Inventarios físicos

“El inventario físico es el total de existencias almacenadas de forma física en los puntos de almacenamiento. Siempre que existe una cuenta contable que recoge productos almacenados existe igualmente un espacio físico, que debe corresponderse con los productos almacenados contablemente.” (Pulido Lería, 2018, pág. 43)

Este trabajo de investigación se enfocará en el estudio de los inventarios de cárnicos del Restaurant “Delicias Guayacas” en su aspecto físico, a fin de cotejar dichos saldos con los contables.

**Variable dependiente:** Pérdida de materia prima

Unidades perdidas, pueden surgir al inicio, durante o al final del proceso productivo y estas pérdidas pueden considerarse normales o anormales según sea el caso. Desperdicios normales son los que se consideran inevitables; es decir, forman parte del proceso productivo.” (Arredondo González, 2015, pág. 134)

En el análisis a realizar se estudiará las causas de las pérdidas de materia prima mediante la ejecución de inventarios físicos a la bodega de cárnicos del Restaurant “Delicias Guayacas” a fin de sugerir controles que ayuden a mejorar los resultados económicos del negocio.

## **DEFINICIONES CONCEPTUALES**

**Alimentos perecederos.** - “Son aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla, este deterioro está determinado por factores como la temperatura, la presión o la humedad”. (Ubiarco, 2012, pág. 4)

**Almacenaje.** – “Constituye parte de la logística que incluye las actividades relacionadas con el almacén, en concreto, guardar y custodiar existencias que no están en proceso de fabricación ni de transporte”. (Blas Jiménez, 2014, pág. 38)

**Ajuste contable.** - “Asiento contable que se formula para modificar el saldo de dos o más cuentas que por alguna circunstancia no reflejan la realidad en un momento determinado”. (Mora Enguíanos, 2008, pág. 20)



**Costo.** - “Es la medida de lo que se debe dar o sacrificar para obtener o producir algo. En una empresa es el valor de los insumos y factores productivos requeridos en la producción”. (Escobar Gallo & Cuartas Mejía, 2006, pág. 120)

**IASB (International Accounting Standards Board).** - “Comité de Normas de Contabilidad Internacionales, es un comité independiente encargado de la elaboración de normas contables, que cuenta con expertos designados y supervisados por un grupo de catorce fideicomisarios de la fundación IASC”. (Mora Enguídanos, 2008, pág. 119)

**Libros de Contabilidad.** - “Documentos en los que se registran mediante un lenguaje contable todas las operaciones mercantiles que acontecen en la empresa durante un periodo de tiempo determinado” (Mora Enguídanos , 2008, pág. 140)

**Planificación.** - Es una técnica donde se considera la variable tiempo, y se convierte adecuadamente en técnica, si el procedimiento diseñado, es factible a utilizar en situaciones distintas.

**Control.** - “Proceso que comprueba, inspecciona, examina y analiza los resultados realmente obtenidos, con el fin de compararlos con los presupuestados y extraer conclusiones del signo de las desviaciones que se producirán, a fin de orientar las conclusiones hacia un objetivo determinado”. (Santandreu, 2002, pág. 61)

**Registro contable.** - “Instrumento destinado a constatar la información contable, usando para ello fichas, libros de contabilidad, comprobantes y evidencias de entradas y salidas, ingresos y retiros de efectivo, etc”. (Cárdenas Cutiño & Daza Ramírez, 2004, pág. 239)

**Obsolescencia.** - “Es la disminución de la duración de la vida de los productos de consumo, hace que aumente el consumo de recursos, así como la cantidad de residuos que hay que procesar al final de la vida de los productos”. (Rodríguez, 2017, pág. 3)

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

En este capítulo se explicará la metodología de investigación, analizar e interpretar las técnicas para la respectiva verificación del problema investigado. A continuación, se reflejará la presentación del restaurante como referencia de estudio:

#### **Presentación de la empresa**

En la ciudad de Guayaquil la gastronomía es muy variada, por lo que los guayaquileños se caracterizan por el buen gusto que tienen en los platos típicos de la ciudad.

El Restaurante “Delicias Guayacas” fue fundado en el 2008, iniciándose como un puesto de comida rápida en la esquina de la avenida Isidro Ayora Cueva, en el sector Sauces seis, en ciudad de Guayaquil, provincia del Guayas.

Para las labores se utilizaba un fogón para asar alitas de pollo, chuzos y carne en brocheta.

Con el pasar del tiempo la propietaria, la Sra. Florencia Segovia Montes, registra el negocio bajo el RUC 0985146912001, en calidad de restaurante y bajo la actividad de procesamiento de alimentos cocidos.

Junto a su familia realizó préstamos para así poder alquilar un local en el mismo sector de Sauces seis, donde ya contaba con clientela fidelizada, en donde se dedica a vender sus platos a la carta, convirtiéndose en un negocio familiar de alto prestigio.

Actualmente, el negocio genera 23 plazas de trabajo, en donde los empleados laboran en dos jornadas rotativas.

Debido al rápido crecimiento alcanzado, la empresa no cuenta con controles a nivel de sus inventarios de materias primas, lo que genera descuadres con la parte contable. Por tanto, es imperante realizar un estudio aplicado a los procesos que se llevan actualmente respecto de esta situación, a fin de poder detectar las falencias existentes y determinar los pasos a seguir para mejorar los resultados; tales análisis se realizarán a los registros del año 2017.

### **Objeto social**

El restaurante “Delicias Guayacas” contribuye a la comunidad de la ciudadela Sauces seis aportando con un negocio de comidas típicas guayaquileñas de excelente calidad y a precios económicos.

Aportando con dicha actividad a generar empleos en el área de la gastronomía.

### **Misión**

Proporcionar alimentos preparados a la parrilla y servicio de alta calidad, cumpliendo las expectativas de nuestros clientes, trabajadores y accionistas.

## **Visión**

Ser el mejor establecimiento gastronómico de platos típicos hecho a la parrilla, aportando al desarrollo turístico del país, impulsando a la vez el espíritu empresarial dentro del grupo laboral.

## **Valores**

Orientado al cliente. - Mantener permanentemente buena actitud de servicio con la clientela, detectando las necesidades gastronómicas que la satisfagan.

Estrategia. - Analizar constantemente el mercado y adelantarse a los nuevos requerimientos gastronómicos que el cliente requiera, a la vez de respaldarse a nivel de marketing en las herramientas tecnológicas para promocionar los servicios ofrecidos.

Trabajo en equipo. - Basar los logros de la organización en el trabajo combinado de todo el equipo laboral.

Honestidad. - El restaurant fomenta este valor basado en la siguiente frase: “La fortuna obtenida con fraude disminuye, pero el que la recoge con trabajo la aumenta.” (Proverbios 13:11)

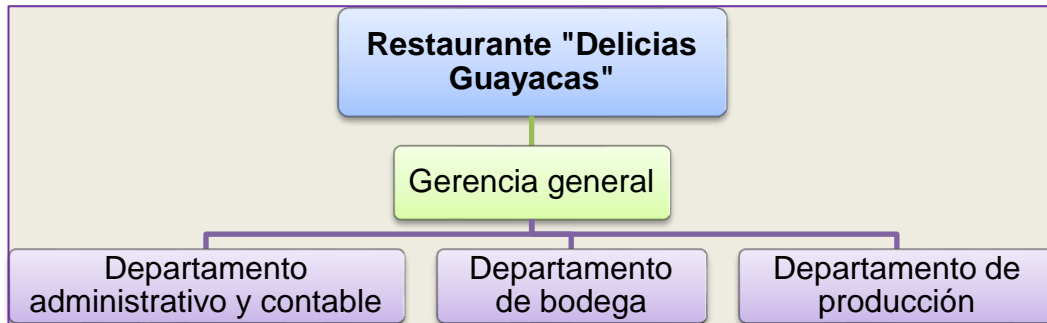
Respeto. - Bajo la premisa “Nunca subestimes el poder de un cliente enojado” el trabajo ofrecido se basa, a más de la satisfacción a nivel gastronómico, en el respeto y consideración que se brinda a los clientes.

Empatía. - Hagas lo que hagas, hazlo tan bien para que vuelvan y además traigan a sus amigos.

## Estructura organizativa por departamentos

El Restaurante “Delicias Guayacas” presenta la siguiente estructura departamental:

Figura 1: Estructura organizativa por departamentos

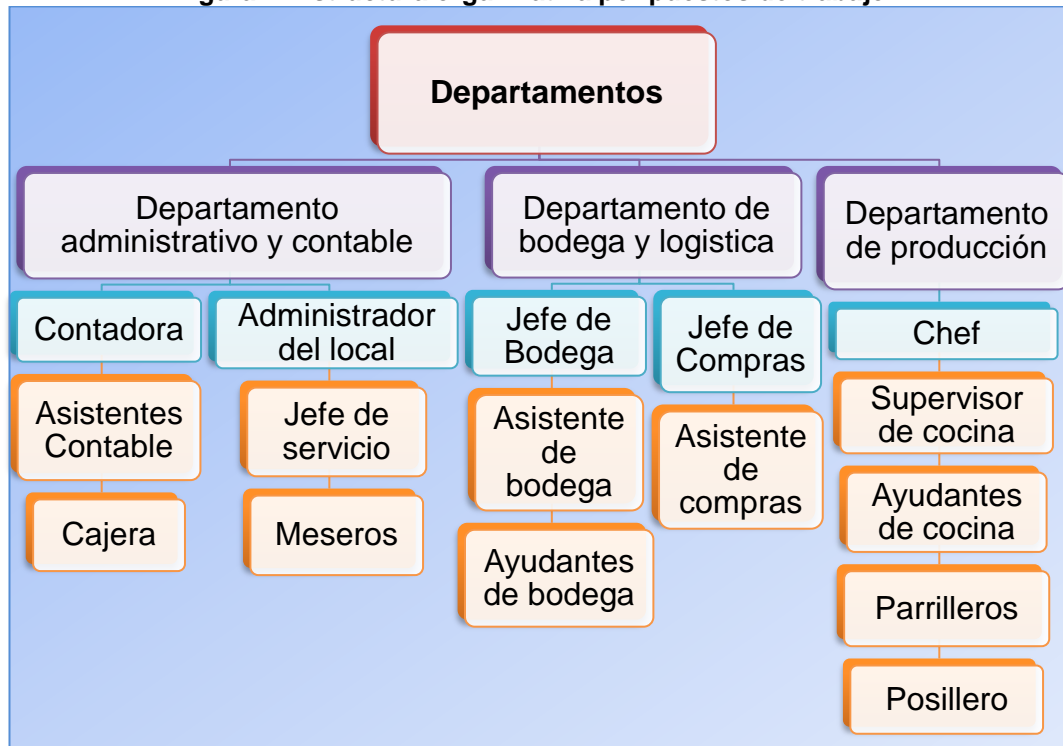


Fuente: Restaurant “Delicias guayacas”

## Estructura organizativa por puestos de trabajo

Respecto de la estructura por puestos de trabajo, a continuación, se presenta la organización basada en dicho aspecto:

Figura 2: Estructura organizativa por puestos de trabajo



Fuente: Restaurant “Delicias Guayacas”

## Planilla total de trabajadores

Los 23 empleados con que cuenta el negocio motivo de estudio, se encuentra distribuidos de la siguiente manera:

**Cuadro 1: Planilla total de trabajadores**

Puestos de trabajo	Cantidad
Contadora	1
Asistentes Contable	2
Cajera	1
Administrador del local	2
Jefe de servicio	1
Meseros	3
Jefe de bodega	1
Asistente de bodega	1
Ayudantes de bodega	2
Jefe de compras	1
Asistente de compras	1
Chef	1
Supervisor de cocina	1
Ayudante de cocina	2
Parrilleros	2
Posillero	1
<b>Total</b>	<b>23</b>

Fuente: Restaurant "Delicias Guayacas"

## Cantidad de trabajadores por género

Figura 3: Cantidad de trabajadores por género



Elaborado por: Elaboración propia – Alejandra Silva Quimiz

## Proveedores

Las principales empresas que proveen al Restaurant “Delicias Guayacas” los productos a elaborar son:

**Cuadro 2: Principales proveedores**

Proveedores	Productos
Embutidos Juris	Chorizo, morcilla, jamón, huevo
Arca Continental	Bebidas gaseosas, agua, té helado
Avícola Fernández	Costilla de cerdo, carne de res, pollo, chuleta
Floralp	Queso parmesano, queso holandés, lácteos
Corporación Favorita	Arroz, aceite, vegetales, etc.
Promarisco	Camarones y pescados

Fuente: Restaurant “Delicias Guayacas”

## Competidores

En el sector de Sauces seis de la ciudad de Guayaquil, donde se encuentra localizado el restaurante “Delicias Guayacas”, enfrenta dos grandes restaurantes que se encuentra posicionados en ese sector que son:

**Figura 4: Asadero Restaurante “El Encanto”**



**Figura 5: Restaurante “Hebra”**



**Principales productos y servicios ofrecidos:**

Se ofrece varios productos en el Restaurant, a continuación, se detalla los platos de los que se dispone:

**Figura 6: Desayunos**



**Fuente: Restaurant “Delicias Guayacas”**



Figura 7: Platos a la carta cocidos a la parrilla Parte. 1



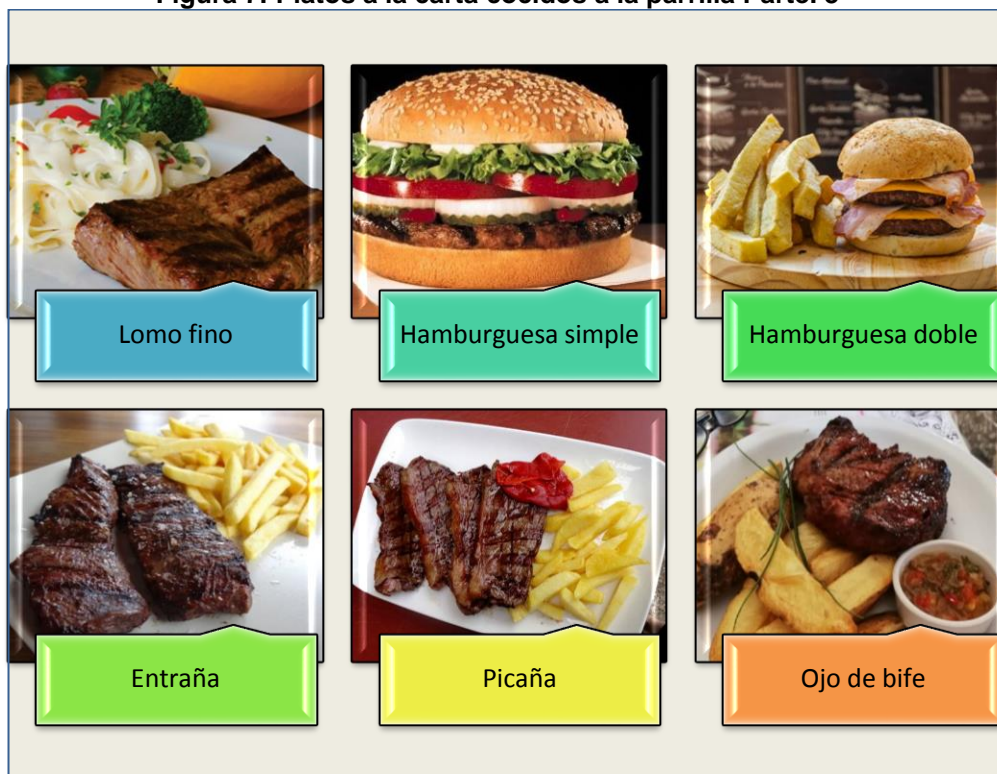
Fuente: Restaurant "Delicias Guayacas"

Figura 7: Platos a la carta cocidos a la parrilla Parte. 2



Fuente: Restaurant "Delicias Guayacas"

Figura 7: Platos a la carta cocidos a la parrilla Parte. 3



Fuente: Restaurant “Delicias Guayacas”

Figura 8: Adicionales



Fuente: Restaurant “Delicias Guayacas”

## FODA

A continuación, se presenta un análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) del restaurante “Delicias Guayacas:

Figura 9: Análisis FODA



Elaborado por: Elaboración propia – Alejandra Silva

## **Descripción del proceso de estudio**

En esta sección del trabajo de investigación se describe la situación actual del Restaurante “Delicias Guayacas”, referente al estudio de los inventarios de materia prima de cárnicos mediante el escaso control, despacho y desperdicios que se presentan en la actualidad.

Para llevar a cabo la producción de los platos a la carta, el chef encargado del restaurante realiza una proyección de clientes en base a su experiencia y no obedece a algún reporte o historial de ventas, también determina que la compra de materia prima se la realiza quincenalmente para evitar deterioro de las carnes al tenerlas almacenadas por más tiempo.

Mediante esa proyección el chef se reúne con la jefa de compras, quien realiza labores de cotización de cada uno de los productos con varios proveedores, para el caso en estudio, el enfoque se dará en las carnes como materia prima primordial.

La jefa de compras después que haya cotizado, elige al proveedor, al que se le cancela en efectivo con fondos de la caja y sin que se solicite autorización de los jefes superiores para realizar la compra.

Cabe resaltar, que el negocio no maneja sus cuentas a través de banco alguno, todas sus transacciones, tanto por ingresos y salidas de dinero se las realiza en efectivo.

Una vez efectuada la compra de los cárnicos como materia prima, el registro de esa compra no se lo lleva contablemente en un sistema, si no que la encargada realiza un registro en una hoja de Excel.

La factura que se recibe y que es cancelada en forma inmediata, en efectivo por la encargada de las compras, antes de pasarla para su registro contable, no es revisada, ni confirmado con bodega de que lo facturado es lo que realmente ingresa al restaurant.

Al momento que los cárnicos llegan a bodega, el jefe responsable de esa área, no corrobora algunos detalles que se mencionan a continuación:

- Confirmación de que el pedido recibido llegue completo, de acuerdo a lo facturado
- La textura de la materia prima, es decir, que efectivamente se recibió lo que se solicitó y facturó
- No se elabora un informe de lo recibido en bodega

Respecto del proceso de salida de inventarios, el supervisor encargado del área de cocina, se comunica con el jefe de bodega para indicar qué productos necesita diariamente para la preparación de los platos, sin tener la autorización del chef y en forma verbal. Esta falta de control puede generar que, por parte de uno de los solicitantes, se esté requiriendo materia prima innecesaria, que puede estar siendo desviada para usos personales. Dicha novedad en la forma actual de manejo de los inventarios, no puede ser corroborada.

El jefe de bodega no lleva registros de la materia prima ingresada y de la que se despacha, tampoco se cuenta con un formato que ayude a llevar dicho control. Lo único a modo de anotación que registra el bodeguero es un inventario físico que realiza al finalizar cada mes, donde se indica los valores con que cuenta la bodega en esas fechas.

Los despachos efectuados no son notificados al Departamento de Contabilidad.

Así también, en ocasiones se presenta pérdidas por desperdicio de los cárnicos, por retaceo de las carnes o caducidad debido a que primero se despacha la mercadería que llega al final; los cuales tampoco son reportados al Contador para la respectiva actualización de los saldos del inventario de cárnicos y correspondiente registro de la pérdida.

A su vez Contabilidad al finalizar el período contable, realiza un inventario físico, con el que se guían para dar de baja los registros de las existencias, dicho inventario no se lo efectúa mediante una técnica que permita cerciorarse que lo que se va a registrar es efectivamente lo que existe en bodega.

Con este procedimiento se logra cuadrar en algo, la parte contable con la bodega. Como es de suponer, dichas bajas recargan los costos en un solo mes, es decir en diciembre.

### **Análisis económico financiero**

A continuación, se presenta una comparación en donde se detalla el valor de las existencias de Bodega y Contabilidad durante el período 2017, en que cual se evidencia que sólo al finalizar el año se procede a realizar un cuadro empírico de los registros entre ambos departamentos:



**Cuadro 3: Análisis Financiero Económico Parte 1**

<b>INVENTARIO ANUAL AÑO 2017</b>												
<b>MATERIA PRIMA CÁRNICOS</b>	<b>ENERO</b>			<b>FEBRERO</b>			<b>MARZO</b>			<b>ABRIL</b>		
	<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>		<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>		<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>		<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>	
	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>
ALITAS DE POLLO	\$ 24,00	\$ 36,00	\$ -12,00	\$ 22,00	\$ 48,00	\$ -26,00	\$ 21,00	\$ 86,00	\$ -65,00	\$ 18,00	\$ 123,00	\$ -105,00
BIFE CAMPERO	\$ 55,00	\$ 80,00	\$ -25,00	\$ 48,00	\$ 105,00	\$ -57,00	\$ 45,00	\$ 192,00	\$ -147,00	\$ 41,00	\$ 275,00	\$ -234,00
CAMARON	\$ 47,00	\$ 75,00	\$ -28,00	\$ 40,00	\$ 103,00	\$ -63,00	\$ 35,00	\$ 185,00	\$ -150,00	\$ 32,00	\$ 265,00	\$ -233,00
CHORIZO	\$ 61,00	\$ 100,00	\$ -39,00	\$ 58,00	\$ 139,00	\$ -81,00	\$ 55,00	\$ 242,00	\$ -187,00	\$ 52,00	\$ 345,00	\$ -293,00
CHULETA	\$ 60,00	\$ 105,00	\$ -45,00	\$ 56,00	\$ 150,00	\$ -94,00	\$ 53,00	\$ 259,00	\$ -206,00	\$ 51,00	\$ 367,00	\$ -316,00
COSTILLA DE CERDO	\$ 65,00	\$ 95,00	\$ -30,00	\$ 61,00	\$ 125,00	\$ -64,00	\$ 58,00	\$ 224,00	\$ -166,00	\$ 55,00	\$ 322,00	\$ -267,00
ENTRAÑA	\$ 48,00	\$ 80,00	\$ -32,00	\$ 46,00	\$ 112,00	\$ -66,00	\$ 43,00	\$ 194,00	\$ -151,00	\$ 40,00	\$ 277,00	\$ -237,00
HAMBURGUESA DE 110 GR	\$ 68,00	\$ 120,00	\$ -52,00	\$ 65,00	\$ 172,00	\$ -107,00	\$ 61,00	\$ 295,00	\$ -234,00	\$ 59,00	\$ 419,00	\$ -360,00
LOMO FINO	\$ 60,00	\$ 82,00	\$ -22,00	\$ 58,00	\$ 104,00	\$ -46,00	\$ 55,00	\$ 188,00	\$ -133,00	\$ 51,00	\$ 273,00	\$ -222,00
MORCILLA	\$ 61,00	\$ 94,00	\$ -33,00	\$ 59,00	\$ 127,00	\$ -68,00	\$ 56,00	\$ 223,00	\$ -167,00	\$ 54,00	\$ 320,00	\$ -266,00
OJO DE BIFE	\$ 35,00	\$ 64,00	\$ -29,00	\$ 33,00	\$ 93,00	\$ -60,00	\$ 31,00	\$ 159,00	\$ -128,00	\$ 29,00	\$ 225,00	\$ -196,00
PECHUGA DE POLLO 200 GR	\$ 52,00	\$ 110,00	\$ -58,00	\$ 50,00	\$ 168,00	\$ -118,00	\$ 48,00	\$ 280,00	\$ -232,00	\$ 46,00	\$ 392,00	\$ -346,00
PESCADO WAHOO	\$ 26,00	\$ 66,00	\$ -40,00	\$ 24,00	\$ 106,00	\$ -82,00	\$ 21,00	\$ 174,00	\$ -153,00	\$ 19,00	\$ 243,00	\$ -224,00
PULPA SUAVE DE RES 200 GR	\$ 42,00	\$ 87,00	\$ -45,00	\$ 40,00	\$ 132,00	\$ -92,00	\$ 38,00	\$ 221,00	\$ -183,00	\$ 36,00	\$ 310,00	\$ -274,00
PICAÑA 200GR	\$ 28,00	\$ 64,00	\$ -36,00	\$ 26,00	\$ 100,00	\$ -74,00	\$ 24,00	\$ 166,00	\$ -142,00	\$ 21,00	\$ 232,00	\$ -211,00

Fuente: Restaurante “Delicias Guayacas”

**Cuadro 3: Análisis Financiero Económico Parte 2**

<b>INVENTARIO ANUAL AÑO 2017</b>												
<b>MATERIA PRIMA CÁRNICOS</b>	<b>MAYO</b>			<b>JUNIO</b>			<b>JULIO</b>			<b>AGOSTO</b>		
	<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>		<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>		<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>		<b>DEP. BODEGA</b>	<b>DEP. CONTABLE</b>	
	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>	<b>S/CONTEO</b>	<b>S/LIBROS</b>	<b>FALTANTES</b>
ALITAS DE POLLO	\$ 16,00	\$ 212,00	\$ -196,00	\$ 14,00	\$ 218,00	\$ -204,00	\$ 13,00	\$ 263,00	\$ -250,00	\$ 12,00	\$ 275,00	\$ -263,00
BIFE CAMPERO	\$ 39,00	\$ 409,00	\$ -370,00	\$ 35,00	\$ 441,00	\$ -406,00	\$ 30,00	\$ 550,00	\$ -520,00	\$ 28,00	\$ 610,00	\$ -582,00
CAMARON	\$ 29,00	\$ 393,00	\$ -364,00	\$ 25,00	\$ 421,00	\$ -396,00	\$ 21,00	\$ 525,00	\$ -504,00	\$ 18,00	\$ 579,00	\$ -561,00
CHORIZO	\$ 49,00	\$ 508,00	\$ -459,00	\$ 45,00	\$ 551,00	\$ -506,00	\$ 40,00	\$ 685,00	\$ -645,00	\$ 36,00	\$ 760,00	\$ -724,00
CHULETA	\$ 48,00	\$ 534,00	\$ -486,00	\$ 44,00	\$ 582,00	\$ -538,00	\$ 41,00	\$ 721,00	\$ -680,00	\$ 39,00	\$ 799,00	\$ -760,00
COSTILLA DE CERDO	\$ 51,00	\$ 445,00	\$ -394,00	\$ 49,00	\$ 519,00	\$ -470,00	\$ 46,00	\$ 646,00	\$ -600,00	\$ 41,00	\$ 714,00	\$ -673,00
ENTRAÑA	\$ 37,00	\$ 390,00	\$ -353,00	\$ 35,00	\$ 443,00	\$ -408,00	\$ 33,00	\$ 550,00	\$ -517,00	\$ 31,00	\$ 607,00	\$ -576,00
HAMBURGUESA DE 110 GR	\$ 56,00	\$ 567,00	\$ -511,00	\$ 53,00	\$ 664,00	\$ -611,00	\$ 51,00	\$ 812,00	\$ -761,00	\$ 49,00	\$ 909,00	\$ -860,00
LOMO FINO	\$ 49,00	\$ 379,00	\$ -330,00	\$ 47,00	\$ 443,00	\$ -396,00	\$ 45,00	\$ 542,00	\$ -497,00	\$ 41,00	\$ 611,00	\$ -570,00
MORCILLA	\$ 51,00	\$ 439,00	\$ -388,00	\$ 49,00	\$ 513,00	\$ -464,00	\$ 46,00	\$ 634,00	\$ -588,00	\$ 42,00	\$ 706,00	\$ -664,00
OJO DE BIFE	\$ 27,00	\$ 316,00	\$ -289,00	\$ 25,00	\$ 357,00	\$ -332,00	\$ 22,00	\$ 453,00	\$ -431,00	\$ 20,00	\$ 490,00	\$ -470,00
PECHUGA DE POLLO 200 GR	\$ 43,00	\$ 524,00	\$ -481,00	\$ 41,00	\$ 617,00	\$ -576,00	\$ 37,00	\$ 749,00	\$ -712,00	\$ 34,00	\$ 843,00	\$ -809,00
PESCADO WAHOO	\$ 17,00	\$ 336,00	\$ -319,00	\$ 15,00	\$ 379,00	\$ -364,00	\$ 11,00	\$ 467,00	\$ -456,00	\$ 9,00	\$ 517,00	\$ -508,00
PULPA SUAVE DE RES 200 GR	\$ 34,00	\$ 424,00	\$ -390,00	\$ 32,00	\$ 488,00	\$ -456,00	\$ 30,00	\$ 592,00	\$ -562,00	\$ 27,00	\$ 666,00	\$ -639,00
PICAÑA 200GR	\$ 19,00	\$ 319,00	\$ -300,00	\$ 18,00	\$ 365,00	\$ -347,00	\$ 15,00	\$ 450,00	\$ -435,00	\$ 13,00	\$ 497,00	\$ -484,00

Fuente Restaurante “Delicias Guayacas”



**Cuadro 3: Análisis Financiero Económico Parte 3**

INVENTARIO ANUAL AÑO 2017													
MATERIA PRIMA CÁRNICOS	SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			
	DEP. BODEGA	DEP. CONTABLE		DEP. BODEGA	DEP. CONTABLE		DEP. BODEGA	DEP. CONTABLE		DEP. BODEGA	DEP. CONTABLE		
	S/CONTEO	S/LIBROS	FALTANTES	S/CONTEO	S/LIBROS	FALTANTES	S/CONTEO	S/LIBROS	FALTANTES	S/CONTEO	S/LIBROS AL 30-DIC-17	S/LIBROS AL 31-DIC-17	FALTANTES
ALITAS DE POLLO	\$ 10,00	\$ 312,00	\$ -302,00	\$ 8,00	\$ 350,00	\$ -342,00	\$ 5,00	\$ 428,00	\$ -423,00	\$ 2,00	\$ 507,90	\$ 2,00	\$ -
BIFE CAMPERO	\$ 25,00	\$ 692,00	\$ -667,00	\$ 21,00	\$ 775,00	\$ -754,00	\$ 20,00	\$ 859,00	\$ -839,00	\$ 18,00	\$ 929,20	\$ 18,00	\$ -
CAMARON	\$ 15,00	\$ 657,00	\$ -642,00	\$ 13,00	\$ 735,00	\$ -722,00	\$ 12,00	\$ 812,00	\$ -800,00	\$ 10,00	\$ 882,85	\$ 10,00	\$ -
CHORIZO	\$ 34,00	\$ 864,00	\$ -830,00	\$ 31,00	\$ 966,00	\$ -935,00	\$ 26,00	\$ 1.069,00	\$ -1.043,00	\$ 23,00	\$ 1.154,15	\$ 23,00	\$ -
CHULETA	\$ 36,00	\$ 906,00	\$ -870,00	\$ 33,00	\$ 1.014,00	\$ -981,00	\$ 30,00	\$ 1.122,00	\$ -1.092,00	\$ 27,00	\$ 1.208,40	\$ 27,00	\$ -
COSTILLA DE CERDO	\$ 39,00	\$ 814,00	\$ -775,00	\$ 36,00	\$ 911,00	\$ -875,00	\$ 33,00	\$ 1.009,00	\$ -976,00	\$ 25,00	\$ 1.086,90	\$ 25,00	\$ -
ENTRAÑA	\$ 28,00	\$ 689,00	\$ -661,00	\$ 25,00	\$ 772,00	\$ -747,00	\$ 23,00	\$ 855,00	\$ -832,00	\$ 20,00	\$ 922,15	\$ 20,00	\$ -
HAMBURGUESA DE 110 GR	\$ 47,00	\$ 1.031,00	\$ -984,00	\$ 44,00	\$ 1.153,00	\$ -1.109,00	\$ 41,00	\$ 1.276,00	\$ -1.235,00	\$ 37,00	\$ 1.368,15	\$ 37,00	\$ -
LOMO FINO	\$ 38,00	\$ 697,00	\$ -659,00	\$ 35,00	\$ 782,00	\$ -747,00	\$ 30,00	\$ 867,00	\$ -837,00	\$ 25,00	\$ 931,25	\$ 25,00	\$ -
MORCILLA	\$ 39,00	\$ 804,00	\$ -765,00	\$ 36,00	\$ 901,00	\$ -865,00	\$ 33,00	\$ 998,00	\$ -965,00	\$ 28,00	\$ 1.071,85	\$ 28,00	\$ -
OJO DE BIFE	\$ 18,00	\$ 556,00	\$ -538,00	\$ 15,00	\$ 622,00	\$ -607,00	\$ 12,00	\$ 689,00	\$ -677,00	\$ 10,00	\$ 749,35	\$ 10,00	\$ -
PECHUGA DE POLLO 200 GR	\$ 31,00	\$ 956,00	\$ -925,00	\$ 28,00	\$ 1.069,00	\$ -1.041,00	\$ 25,00	\$ 1.182,00	\$ -1.157,00	\$ 21,00	\$ 1.279,65	\$ 21,00	\$ -
PESCADO WAHOO	\$ 8,00	\$ 585,00	\$ -577,00	\$ 6,00	\$ 652,00	\$ -646,00	\$ 4,00	\$ 720,00	\$ -716,00	\$ 3,00	\$ 788,40	\$ 3,00	\$ -
PULPA SUAVE DE RES 200 GR	\$ 22,00	\$ 756,00	\$ -734,00	\$ 20,00	\$ 848,00	\$ -828,00	\$ 18,00	\$ 937,00	\$ -919,00	\$ 15,00	\$ 1.015,45	\$ 15,00	\$ -
PICAÑA 200GR	\$ 11,00	\$ 563,00	\$ -552,00	\$ 9,00	\$ 629,00	\$ -620,00	\$ 7,00	\$ 695,00	\$ -688,00	\$ 5,00	\$ 759,30	\$ 5,00	\$ -

**Fuente Restaurante "Delicias Guayacas"**

Como se puede observar en el reporte antes señalado, en bodega no se realizan registros, los valores obtenidos fueron de los apuntes que efectúa el encargado de la bodega por los inventarios empíricos que realiza cada fin de mes; los mismos que fueron comparados con los registros contables.

Como se evidencia, las bajas contables de los inventarios no se realizan durante todo el año; como se explicó en el punto anterior, tan solo el cuadro se lo efectúa al finalizar cada ejercicio fiscal, cuando un encargado de Contabilidad ejecuta un inventario físico.

Con este paso el Departamento Contable procede a dar de baja las cuentas de inventarios, para cuadrarlos con el inventario físico, algo que no es adecuado, ya que únicamente al finalizar el año, se carga toda la baja de los inventarios a los costos de la empresa; recargando de esta manera los resultados en forma negativa al finalizar el período económico.

A continuación, se procede a realizar el Asiento Contable:

**Cuadro 4: Asiento Contable del mes de diciembre**

<b>Libro Diario Restaurante "Delicias Guayacas"</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cód.</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
31/12/2019	<u>Inventarios</u>	10103		\$ 14.654,95	
	<u>Inventarios de materia prima</u>	1010301			
	Alitas de pollo		\$ 507,90		
	Bife campero		\$ 929,20		
	Camarón		\$ 882,85		
	Chorizo		\$ 1.154,15		
	Chuleta		\$ 1.208,40		
	Costilla de cerdo		\$ 1.086,90		
	Entraña		\$ 922,15		
	Hamburguesa de 110 gr		\$ 1.368,15		
	Lomo fino		\$ 931,25		
	Morcilla		\$ 1.071,85		
	Ojo de bife		\$ 749,35		
	Pechuga de pollo 200 gr		\$ 1.279,65		
	Pescado wahoo		\$ 788,40		
	Pulpa suave de res 200 gr		\$ 1.015,45		
	Picaña 200gr		\$ 759,30		
	Costo de Ventas	51			\$ 14.654,95
	P/Registrar la baja del inventario de materia prima.				
	<b>SUMAN</b>			\$ 14.654,95	\$ 14.654,95

**Fuente Restaurante "Delicias Guayacas"**

## **Diseño de la investigación**

En este trabajo de investigación se utiliza dos enfoques que ayudarán a valorar de mejor manera el problema planteado:

### **Enfoque Cualitativo**

De acuerdo a (Taylor & Bogdan, 1986, pág. 7), consideran que la investigación cualitativa es “aquella que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable”.

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo ya que en ella se establecerá el criterio u opinión de la autora respecto del estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del restaurante haciendo uso de la observación y consulta a los actores principales de la problemática.

### **Enfoque Cuantitativo**

En este enfoque, “se utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas, probar hipótesis y confía en la medición numérica, conteo y el uso de la estadística para intentar establecer con exactitud patrones en una población”. (M. Gómez, 2006, pág. 60)

Mediante el enfoque cuantitativo se recolectará datos numéricos del Departamento Contable del restaurante por el período 2017, así como las cifras que se manejan en la bodega de cárnicos, a fin de determinar las diferencias existentes entre ambas.

## **TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

Los tipos de investigación aplicados en este proyecto son los que se citan a continuación:

Investigación descriptiva: “Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes, o sobre cómo una persona, grupo o cosa, se conduce o funciona en el presente.” (Rodríguez Moguel, 2005, págs. 24-25)

La investigación descriptiva en este proyecto es la caracterización de los hechos mediante una narración cronológica y pormenorizada de los hechos suscitados en la bodega de cárnicos y los respectivos registros contables.

Investigación Correlacional: “En este tipo de investigación se persigue fundamentalmente determinar el grado en el cual las variaciones en uno o varios factores son concomitantes con la variación en otro u otros factores.” (Tamayo, 2004, pág. 50)

El tipo de investigación correlacional se aplica en el presente estudio ya que se revisará la influencia directa que tiene la variable independiente, que son los inventarios físicos, frente a la dependiente, que es la pérdida de materia prima.

Investigación explicativa: “Se encarga de buscar el porqué de los hechos mediante el establecimiento de relaciones causa-efecto. En este sentido, los estudios explicativos pueden ocuparse tanto de la determinación de las causas, como de los efectos, mediante la prueba de hipótesis”. (G. Arias, 2006, pág. 26)

Mediante la investigación explicativa se podrá determinar las características, situaciones, hechos de las variables dependiente e independiente en sus orígenes y consecuencias.

## POBLACIÓN Y MUESTRA

**Población:** “Es el conjunto de individuos que tienen ciertas características o propiedades que son las que se desea estudiar”. (Icart Isern, Fuentelsaz Gallego, & Pulpón Segura, 2006, pág. 55)

En este trabajo de investigación la población que está inmersa en el problema situado en el restaurante “Delicias Guayacas”, lo conforman el personal que se encuentra en el departamento de bodega y el departamento contable, ya que son los encargados de manejar las existencias en forma física y por medio de registros.

A continuación, se detalla la población establecida para esta investigación:

**Cuadro 5: Población de investigación**

<b>Empleados</b>	<b>Cantidad</b>
Jefe de bodega	1
Asistente de bodega	1
Jefe de compras	1
Asistente de compras	1
Contadora	1
Asistentes contables	2
<b>Total</b>	<b>7</b>

Elaborado por: Elaboración propia – Alejandra Silva Quimiz

**Muestra:** Es el grupo de individuos que realmente se estudiarán, es un subconjunto de la población. Para que se puedan generalizar los resultados obtenidos, dicha muestra ha de ser representativa de la población. (Icart Isern, Fuentelsaz Gallego, & Pulpón Segura, 2006, pág. 55)

Las muestras pueden darse de dos maneras:

Muestreo probabilístico: “Son las más utilizadas porque la selección de los participantes está determinada por el azar, puesto que la decisión de quien entra y quién no entra en la muestra está regida por reglas no sistemáticas y aleatorias” (J. Salkind, 1999, pág. 97)

Muestreo no probabilístico: “Comprende aquellas en las que se desconoce la probabilidad de escoger un solo individuo, en este caso, hay que suponer que los miembros en potencia de la muestra no tienen una probabilidad igual e independiente de ser seleccionados” (J. Salkind, 1999, pág. 102)

Considerando que el problema citado en este trabajo de investigación es interno y que la población es finita, a través de un muestreo no probabilístico se determina que los miembros que se encuentran mayormente involucrados en el problema y que conocen de mejor manera los procesos en el manejo de los inventarios de cárnicos son los jefes de cada departamento del restaurante:

**Cuadro 6: Muestra**

<b>Cargos</b>	<b>Cantidad</b>
Contadora	1
Jefe de compras	1
Jefe de bodega	1
<b>Total</b>	<b>3</b>

**Fuente: Elaboración propia – Alejandra Silva**

## Técnicas de investigación

De las técnicas de investigación existentes, para la presente investigación, se utilizará la ficha de observación y la entrevista, siendo estas técnicas las más aplicables a este trabajo.

**Ficha de observación:** “Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis”. (Econ. Huamán Valencia, 2005, pág. 13)

En esta investigación es necesario aplicar esta técnica porque ayudará al investigador de manera visual a confirmar cómo que se llevan realmente los registros y procesos en la bodega del Restaurante “Delicias Guayacas”, herramienta que será utilizada con el Jefe de Bodega:

**Figura 10: Formato de Ficha de Observación**

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Proyecto:				
Lugar:				
Encargado del área:				
Observador:				
Preguntas	Si	No	Nunca	Comentarios
1. ¿Se llevan registros de los ingresos de mercaderías?				
2. ¿El almacenamiento de las materias primas se las clasifica por fecha que ingresan al área?				
3. ¿Existe procedimientos a seguir para el despacho de la materia prima?				
4. ¿Se manejan procesos en la recepción y entrega de los inventarios con los demás departamentos?				
5. ¿Se notifica a Contabilidad cuando los cárnicos pieren, para la respectiva baja contable?				

Fuente: Elaboración propia – Alejandra Silva

-----  
Firma del encargado del área

-----  
Firma del observador

Entrevista: “Es una técnica para obtener datos que consisten en un dialogo entre dos personas: el entrevistador “investigador” y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información”. (Econ. Huamán Valencia, 2005, pág. 20)

A la muestra elegida, en su totalidad, se aplicará la realización de entrevistas, consistentes en un dialogo entre la autora de esta investigación y los responsables de cada departamento del Restaurante “Delicias Guayacas” a fin de obtener su versión de cómo se realizan los procesos de ingresos, salidas y registro de los inventarios de cárnicos.

A continuación, se detalla formatos de las entrevistas a realizar:

**Figura 11: Formato de entrevista a la Contadora**

<b>ENTREVISTA</b>	
Entrevistada:	
Cargo:	
Años en el cargo:	
Experiencia en el cargo:	
¿Cada qué tiempo se realizan los inventarios físicos?	
¿Cuál es el proceso de registro de ingresos y salidas de las existencias?	
¿Cree usted que los procesos actuales son los adecuados en el manejo de los inventarios?	

**Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva**



**Figura 12: Formato de Entrevista a la Jefa de Compras**

<b>ENTREVISTA</b>	
Entrevistada:	
Cargo:	
Años en el cargo:	
Experiencia en el cargo:	
¿Las compras se las realiza siguiendo algún procedimiento?	
¿Al realizar las compras, éstas cuentan con la autorización de su jefe superior para efectuarlas?	
¿Lleva un registro contable de las compras que se realizan a los proveedores respecto de los inventarios de materia prima?	

**Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva**

**Figura 13: Formato de Entrevista al Jefe de Bodega**

<b>ENTREVISTA</b>	
Entrevistado:	
Cargo:	
Años en el cargo:	
Experiencia en el cargo:	
¿Verifica la concordancia entre guías de despacho y órdenes de compra de las materias primas?	
¿Existe un tipo solicitud al momento de despachar la materia prima?	
¿Usted cada qué tiempo realiza el conteo físico de las materias primas?	
¿Lleva algún tipo de tarjeta kárdex de los cárnicos que ingresan y que salen?	
¿Se notifica a Contabilidad cuando se deben dar de baja pérdidas por deterioro de los cárnicos?	

**Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva**

## CAPÍTULO IV

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En este capítulo se analizará los resultados obtenidos de la aplicación de las técnicas de investigación escogidas para conocer por parte de los involucrados en el problema, cómo incide la falta de inventarios físicos de cárnicos en la determinación de las pérdidas registradas a nivel de tales inventarios en el restaurant “Delicias Guayacas”.

#### Ficha de Observación

A continuación, se detalla las respuestas del Jefe de Bodega a la ficha de observación asignada para este estudio:

Figura 14: Ficha de observación al Jefe de Bodega

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Proyecto:	"Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del restaurante "Delicias Guayacas"			
Lugar:	Bodega			
Encargado del área:	Juan Martínez Segura			
Observador:	Alejandra Silva Quimiz			

Preguntas	Si	No	Nunca	Comentarios
1. ¿Se llevan registros de los ingresos de mercaderías?		x		Solo se realiza anotaciones manuales
2. ¿El almacenamiento de las materias primas se las clasifica por fecha que ingresan al área?		x		
3. ¿Existe procedimientos a seguir para el despacho de la materia prima?		x		
4. ¿Se manejan procesos en la recepción y entrega de los inventarios con los demás departamentos?		x		
5. ¿Se notifica a Contabilidad cuando los cárnicos perecen, para la respectiva baja contable?		x		No se notifica cuando existe esa situación lo que se hace es botar el cárnico que está en mal estado

 Firma del encargado del área	 Firma del observador
---	--

Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva

Análisis: Se puede observar que en el restaurante “Delicias Guayacas”, no poseen directrices que indiquen cómo proceder al momento de la recepción y despacho de las materias primas.

La entrega de los productos a otros departamentos se la realiza atendiendo a solicitudes verbales.

El almacenamiento de las materias primas se lo efectúa en forma desordenada, sin clasificación de los productos por fechas de caducidad.

Tampoco se cuenta con registros contables a nivel de los inventarios de cárnicos y no se emite reportes para dar de baja la mercadería vencida.

## **Entrevistas**

Una vez realizadas las entrevistas, a continuación, se exponen las respuestas obtenidas y su respectivo análisis:

### **Entrevista a la Contadora.**

#### **¿Cada qué tiempo se realizan los inventarios físicos?**

Respuesta: Se los realiza al finalizar el periodo contable y lo efectúa un asistente.

Análisis: La contadora del restaurante “Delicias Guayacas”, indica que los inventarios físicos los realiza anualmente al terminar el ejercicio contable.

**¿Cuál es el proceso de registro de ingresos y salidas de las existencias?**

Respuesta: El registro de los ingresos se los realiza cuando la jefa de compras entrega las facturas a Contabilidad. Los registros de las salidas de los inventarios de cárnicos se los efectúa al finalizar el período contable, mediante un inventario físico realizado a la bodega en donde se registra la baja de los saldos a esa fecha y se reflejan los saldos obtenidos del mencionado inventario.

Análisis: La contadora indica que el registro de los ingresos se los efectúa al momento de recibir las facturas por las compras de los insumos y que las salidas son cuadradas al finalizar el período contable contra los saldos obtenidos del inventario físico.

**¿Cree usted que los procesos actuales son los adecuados en el manejo de los inventarios?**

Respuesta: No, porque la forma de manejar actualmente la bodega de cárnicos genera que haya faltantes de materias primas y de presentarse bajas, no se sigue un procedimiento para su registro.

Análisis: La Contadora afirma que los procesos actuales no son los adecuados en el manejo de inventarios, los que por falta de controles generan faltantes y desperdicios de la materia prima.

**Entrevista a la Jefa de Compras**

**¿Las compras se las realiza siguiendo algún procedimiento?**

Respuesta: En el restaurante no existen procedimientos o manuales a seguir para realizar compras.

Análisis: La jefa de compras indica que carecen de procedimientos para realizar compras. Es decir, que no manejan estadísticas o registros que puedan servir de referencia al momento de tener que hacer pedidos.

**¿Al realizar las compras, éstas cuentan con la autorización de su jefe superior para efectuarlas?**

Respuesta: No existe una autorización de mi jefe superior, las compras las realizo mediante las ofertas que hagan los proveedores, en el cual escojo la oferta indicada.

Análisis: La entrevistada indica que actualmente el proceso de las compras no necesita autorización de su jefe superior y que éstas se las realiza a criterio de ella; dicho criterio se basa principalmente en aprovechar las ofertas que le presentan los proveedores.

**¿Lleva un registro contable de las compras que se realizan a los proveedores respecto de los inventarios de materia prima?**

Respuesta: No llevo un registro contable, sólo llevo anotaciones en una hoja de Excel por las compras realizadas.

Análisis: La jefa de compras indica que no lleva registros contables, solo lleva anotaciones en hoja de Excel.

### **Entrevista al Jefe de Bodega**

**¿Verifica la concordancia entre guías de despacho y órdenes de compra de las materias primas?**

Respuesta: No verifico porque al momento de llegar la materia prima los que se encargan de recibirla es el personal que está a mi cargo.

Análisis: El jefe de bodega comenta que no verifica la concordancia entre las guías de despacho (entregado por el proveedor) y las órdenes de compra (solicitado por el restaurante). Resalta que el personal que a está su cargo la recibe, pero no verifica si está completo el pedido, según lo solicitado

**¿Existe un tipo solicitud al momento de despachar la materia prima?**

Respuesta: No, existe una solicitud para despachar los cárnicos, se la despacha cuando el supervisor de cocina llama vía telefónica e indica lo que requiere de materia prima.

Análisis: Él jefe de bodega indica que no hay solicitud para el despacho de materia prima, los cárnicos se despachan mediante una llamada del supervisor de cocina.

**¿Usted cada qué tiempo realiza el conteo físico de las materias primas?**

Respuesta: Mensualmente

Análisis: El Jefe de Bodega realiza inventarios a de los cárnica al terminar cada mes.

**¿Lleva algún tipo de tarjeta kárdex de los cárnicos que ingresan y que salen?**

Respuesta: No

Análisis: Se confirma que no registran controles de los saldos de la bodega, ni por los ingresos, ni por los egresos de la materia prima.

**¿Se notifica a Contabilidad cuando se deben dar de baja pérdidas por deterioro de los cárnicos?**

Respuesta: No se notifica a Contabilidad, lo que se realiza en esos casos, es botar la materia prima sin notificar a ningún departamento.

Análisis: El jefe de bodega comenta que no se notifica a Contabilidad la baja de pérdidas por deterioro de los cárnicos.

## **PLAN DE MEJORAS**

El presente plan de mejoras se enfoca en el objetivo tres del proyecto de investigación, en el cual se analizará las incidencias de las pérdidas de la materia prima en el Restaurante “Delicias Guayacas”, a fin de proponer mejoras en el registro y control de los inventarios de cárnicos.

Luego de utilizar las técnicas de investigación y haber revisado los registros que se llevan en el Restaurante “Delicias Guayacas”, se obtiene lo siguiente:

### **Ingresos de materia prima**

No existen procesos para realizar las compras de los cárnicos, se los realiza de la siguiente forma:

- El chef de cocina y el supervisor realizan el menú de dos semanas con 10 días de anticipación para realizar el pedido al Jefe de Bodega en base al menú y a las expectativas de la cantidad de clientes que se espera asistan al restaurant.
- El Jefe de Bodega informa a la Jefe de Compras las cantidades (peso y unidades) y tipo de cárnicos que se deben comprar
- Los montos y productos a adquirir no obedecen a ningún muestreo del comportamiento de las compras o a alguna planificación efectuada por el chef respecto del menú que se ofrecerá
- La jefa de compras cotiza los cárnicos según lo indicado por el Jefe de Bodega
- Se elige al proveedor que brinde mejores condiciones
- Cancelación al contado con los fondos de caja.



La jefa del Departamento de Compras registra en una hoja de Excel únicamente las compras realizadas por los cárnicos, tal proceso no se ejecuta con las salidas de la materia prima.

La factura es pasada a Contabilidad, sin revisión alguna, ni confirmación con bodega de que lo que se facturó, es lo que llegó.

Sugerencia:

Se sugiere que cuando se realicen las compras de los cárnicos, como primordial requerimiento exista un formato de pedido del Departamento de Bodega, en el cual consten las firmas de responsabilidad y autorizaciones correspondientes del Chef de Cocina, Gerente General y del Jefe de Bodega.

A continuación, se muestra un formato sugerido para las Órdenes de pedido:

**Figura 15: Formato Orden de Pedido**


 <p><b>RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"</b></p>	<b>ORDEN DE PEDIDO</b>		
	ORDEN DE PEDIDO NO.		
	FOLIO NO.		
	FECHA DE SOLICITUD		
	FECHA DE ENTREGA:		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA	ELABORADO: -----	FIRMA: -----	
FECHA DE ENTREGA:			
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE	REVISADO: -----	FIRMA: -----	
FECHA DE RECIBIDO:			
	AUTORIZADO: -----	FIRMA: -----	

Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva

La Jefa de Compras luego de haber solicitado las cotizaciones a los proveedores por los cárnicos a adquirir, procederá a emitir una orden de compra donde se detallará el pedido por las cantidades y precios pactados.

A continuación, se muestra el formato de Orden de Compra sugerido:

Figura 16: Formato orden de compra

<b>ORDEN DE COMPRA</b>				<b>No.</b>
 <p><b>RESTAURANTE "DELICIAS GUA YACAS"</b></p>		PROVEEDOR: _____		
		TELÉFONOS: _____		
		FECHA DEL PEDIDO: _____		
		FORMAS DE PAGO: _____		
		DESPACHAR MATERIA PRIMA A: _____		
NO.	DESCRIPCION	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
			<b>SUBTOTAL</b>	
			<b>DESCUENTO _%</b>	
			<b>BASE GRAVABLE</b>	
			<b>IMPUESTO</b>	
			<b>TOTAL</b>	
<b>OBSERVACIONES PARA EL PROVEEDOR</b>				
ELABORADO POR: _____				
AUTORIZADO POR: _____				
PROVEEDOR: _____				
RECIBIDO POR: _____				

Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva

Luego de procesada la compra, se debe implementar que, para proceder al pago de la factura, ésta debe ser cotejada por el Jefe de Bodega, quien pondrá su visto bueno en señal de haber recibido lo indicado en la factura.

Con dicho visto bueno la Jefa de Compras pasará la factura con los soportes para su registro y pago por el Departamento de Contabilidad.

A continuación, se mostrará un modelo de asiento contable relacionado a la compra de materia prima por el Método de Inventarios permanente:

**Cuadro 7: Asiento Contable de Compra**

<b>Libro Diario "Restaurante "Delicias Guayacas"</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cód.</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
xxx	<u>Inventarios</u> Inventarios de materia prima <u>Efectivo y equivalentes al efectivo</u> Efectivo	10103 1010301 10101	xxx  xxx	xxx	xxx
	P/Registro de compra de cárnicos como materia prima.				
	SUMAN			xxx	xxx

**Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva**

### **Salida de materia prima**

El supervisor de cocina, basado en los menús elaborados, realiza el pedido a bodega por vía telefónica, sin emitir una orden de requisición.

El despacho de la materia prima cárnicos la efectúa el Jefe de Bodega sin haber recibido orden por escrito, sólo con la llamada telefónica del supervisor.

El Jefe de Bodega no lleva un control de su departamento respecto de la materia prima que entra y que se despacha, así también no maneja una notificación escrita, ni verbal al Departamento Contable por la salida de dicha mercadería



Copia de dicho documento se debe entregar al Departamento Contable para que se proceda a dar de baja del inventario, la mercadería entregada.

A continuación, se muestra el formato de la hoja de despacho:

**Figura 18: Hoja de despacho**

 <p>RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"</p>	<b>HOJA DE DESPACHO RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"</b>			
	FECHA:			
ELABORADO:				
PRODUCTO	PESO	UNIDADES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<b>Total</b>				
----- ENTREGADO POR JEFE DE BODEGA		----- RECIBIDO POR SUPERVISOR DE COCINA		

**Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva**

Cuando se despacha materia prima del Departamento de Bodega con destino a la producción es necesario realizar un asiento en el Libro Diario, el mismo que a continuación se detalla:

**Cuadro 8: Asiento Contable del despacho de Materia Prima  
Libro Diario "Restaurante "Delicias Guayacas"**

Fecha	Descripción	Cód.	Parcial	Debe	Haber
xxx	<u>Inventarios</u> Inventarios de materia prima Costo de Venta	10103 1010301 51	xxx	xxx	xxx
	P/Registrar él envió de "x" cantidad de materia prima para la producción				
	SUMAN			xxx	xxx

**Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva**

Se propone la realización de un registro de la materia prima y de un sistema de inventarios permanente que permita un control constante de la materia prima que entra y que sale de bodega para así conocer el saldo exacto de los inventarios en todo momento que se requiera conocer las existencias con que se cuenta.

Con el sistema de inventario permanente, a través de la tarjeta Kárdex se llevará un registro de cada unidad, valor de compra, fecha de adquisición, el valor de salida y la fecha en que se despacha la materia prima, como resultado se conoce el saldo exacto de la materia prima y el valor del costo de venta.

Se sugiere como Método de Valuación de mayor aplicabilidad el PEPS (Primeras en entrar, primeras en salir), este método ayudará a mejorar la rotación de la materia prima, despachando aquellas que se adquirieron primero, quedando las que se compran recientemente para despachar después, esto con la finalidad de evitar que se generen pérdidas por caducidad al manejarse materia prima perecible.

También se plantea realizar la toma de inventarios físicos de los cárnicos por lo menos una vez al mes, hasta que el personal se vaya acostumbrando a la aplicación de los procesos sugeridos y como medida para controlar la conciliación de los saldos de Bodega y Contabilidad.

A continuación, se muestra el formato de Kárdex recomendado:

**Figura 19: Tarjeta de Kárdex**

KÁRDEX										
RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"										
PRODUCTO:										
MÉTODO:										
EXISTENCIA MÍNIMA:										
EXISTENCIA MÁXIMA:										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

**Elaborado por: Elaboración propia - Alejandra Silva**

## **CONCLUSIONES**

A través del estudio realizado de los cárnicos como materia prima del Restaurante “Delicias Guayacas”, se presentan las siguientes conclusiones:

- Se encontraron falencias en el control del inventario.
- Se presenta la ausencia de formatos de pedido, órdenes de compra y orden de despacho que sirven como respaldos contables.
- No existe registros de entrada y salida de materia prima a nivel de bodega.
- A nivel contable únicamente se registran los ingresos a bodega, lo que se lleva a cabo al momento de cancelar la factura al proveedor. Por las salidas únicamente se recarga en diciembre la baja de los inventarios de todo el año.
- No existe un sistema que ayude a control el inventario de materia prima.
- Se necesita cambiar los procesos que actualmente se llevan en el Restaurante “Delicias Guayacas” a nivel de los inventarios de cárnicos a fin de evitar pérdidas que afecten los resultados de la empresa.

## **RECOMENDACIONES**

Luego de los análisis realizados, se plantean las siguientes recomendaciones:

- Implementar las sugerencias que se realizan en el Plan de Mejoras
- Comprar un Sistema Contable o descargar en línea un sistema que ayude en el control de los inventarios de materia prima
- Realizar capacitaciones constantes a todo el personal involucrado en el proceso de los inventarios, con la finalidad de obtengan mayor conocimiento sobre los procedimientos a realizar por cada área.



## Bibliografía

- (s.f.). Obtenido de virtual.umng.edu:  
[http://virtual.umng.edu.co/distancia/ecosistema/ovas/administracion\\_empresas/contabilidad\\_de\\_costos/unidad\\_2/medios/documentacion/p4h1.pdf](http://virtual.umng.edu.co/distancia/ecosistema/ovas/administracion_empresas/contabilidad_de_costos/unidad_2/medios/documentacion/p4h1.pdf)
- Acosta Padilla, C. P., Benavidez Echeverria, I. E., & Terán Herrera, M. B. (2016). *Fundamentos contables básicos*. Sangolquí: David Andrade Aguirre.
- Altamirano, J. (2011). *Monografías*. Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos93/evolucion-de-contabilidad/evolucion-de-contabilidad.shtml>
- Amat, O., & Soldevila, P. (2015). *Contabilidad y Gestión de Costes* (7° ed.). Barcelona, España: PROFIT. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=b4sDaVayNsC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Arredondo González, M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. México: Patria. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=i9NUCwAAQBAJ&pg=PA134&dq=desperdicio++de+materia+prima+2015&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwizleWejOTeAhVJoFMKHRJ9BzcQ6AEIkzAB#v=onepage&q=desperdicio%20%20de%20materia%20prima%202015&f=false>
- Ávila Macedo, J. J. (2007). *Introducción a la Contabilidad*. Jalisco, México: Umbral. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=XeX\\_fKmeJWIC&pg=PA21&dq=clasificacion+de+activos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj97bmxydHeAhUCtlkKHJJeC\\_YQ6AEIOzAE#v=onepage&q=clasificacion%20de%20activos&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=XeX_fKmeJWIC&pg=PA21&dq=clasificacion+de+activos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj97bmxydHeAhUCtlkKHJJeC_YQ6AEIOzAE#v=onepage&q=clasificacion%20de%20activos&f=false)
- Baldiviezo, J. T. (Agosto de 2008). Historia de la Contabilidad. *Promonegocios.net*, 1. Obtenido de <https://www.promonegocios.net/contabilidad/concepto-contabilidad.html>
- Blas Jiménez, P. (2014). *Diccionario de Administración y Finanzas*. Obtenido de [https://www.youtube.com/watch?v=xraKpchXF1c&index=39&list=PLPsYW7baIE NblzkBM6EyewRZExc1Jzt\\_X](https://www.youtube.com/watch?v=xraKpchXF1c&index=39&list=PLPsYW7baIE NblzkBM6EyewRZExc1Jzt_X)
- Bolívar, I. L. (22 de Junio de 2016). *Historia de los inventarios*. Obtenido de <https://prezi.com/zoncglskso0/historia-de-los-inventarios/>

- Bossio, I. (4 de Abril de 2016). Concepto de inventarios. *Inventarios, Importancia y Tipos Act 1*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=fwUFjgpC3E8>
- Cárdenas Cutiño, G. A., & Daza Ramírez, M. T. (2004). *Diccionario de Contabilidad y Sistemas de Información*. Jalisco, México. Obtenido de [www.cucea.udg.mx/include/publicaciones\\_drupal/pdfs/diccionariocontaysist.pdf](http://www.cucea.udg.mx/include/publicaciones_drupal/pdfs/diccionariocontaysist.pdf)
- Coalla, P. P. (2017). *Gestión de Inventarios*. España: Paraninfo S.A. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=MI5IDgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=inventarios&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjJ\\_J2dhoveAhUIx1kKHSB0BeUQ6AEILzAC#v=onepage&q=inventarios&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=MI5IDgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=inventarios&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjJ_J2dhoveAhUIx1kKHSB0BeUQ6AEILzAC#v=onepage&q=inventarios&f=false)
- Consulting, S. F. (Diciembre de 2010). *Contabilidad Básica*. Larousse Editorial SA. Obtenido de <http://fade.epoch.edu.ec/libros/Contabilidad-basica.pdf>
- Cuevas, F. (2004). *Control de Costos y Gatos en los restaurantes*. México: Limusa. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=QII5DonAH5oC&pg=PT79&dq=kardex&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiP1tONxYveAhVmpVkkHRGqD4EQ6AEIKTAA#v=onepage&q=kardex&f=false>
- Custodio Agapito, C. R., Fernández Gonzalez, Y., Iñoman, B., Guevara, J., Odar, L., Paz, M., & Sánchez, J. (s.f.). *Origen y evolución de la contabilidad en el mundo*. Obtenido de Monografías: <https://www.monografias.com/trabajos97/origen-y-evolucion-contabilidad-mundo/origen-y-evolucion-contabilidad-mundo.shtml>
- Díaz Chuquipiondo, H. (2014). *Jefe de almacén por primera vez*. Lima, Perú: Macro EIRL. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=Tn8vDgAAQBAJ&pg=PA67&dq=k%C3%A1rdex+2013&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjUxdKyjNLeAhXPx1kKHTTCCfQQ6AEIKjAA#v=onepage&q=k%C3%A1rdex%202013&f=false>
- Econ. Huamán Valencia, H. (2005). *Manual de técnicas de investigación Conceptos y Aplicaciones*. Lima, Perú: IPLADEES S.A.C. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=OEHABAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=tecnicas+de+investigacion+ficha+de+observacion&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjP47r21qffAhXEZSsKHcmICTQQ6AEINDAC#v=onepage&q=tecnicas%20de%20investigacion%20ficha%20de%20observacion&f=false>
- Escobar Gallo, H., & Cuartas Mejía, V. (2006). *Diccionario Económico Financiero*. Sello. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=O2U5GgwjKsC&pg=PA123&dq=diccion>

ario+de+costos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjXhMnjhvXeAhUR71MKHfXjCCoQ6AEIMDAC#v=onepage&q=diccionario%20de%20costos&f=false

Fernández, A. C. (2017). *Gestión de Inventarios*. IC Editorial. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=Dw9aDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=inventarios&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwixl8zYk4reAhXF1FkKHQLdChcQ6AEINzAE#v=onepage&q=inventarios&f=false>

Fierro Martínez, Á. M., & Fierro Celis, F. M. (2015). *Contabilidad General con enfoque NIIF para las pymes*. Bogotá: Ecoe. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=6MwDgAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=6MwDgAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

G. Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación*. Caracas: Episteme. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=W5n0BgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=libro+de+fidias+arias&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjA\\_ZXBgZffAhWkKHTLIDIEQ6AEILDAB#v=onepage&q=libro%20de%20fidias%20arias&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=W5n0BgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=libro+de+fidias+arias&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjA_ZXBgZffAhWkKHTLIDIEQ6AEILDAB#v=onepage&q=libro%20de%20fidias%20arias&f=false)

García. (2000). Definiciones de contabilidad. En C. P. Acosta Padilla, I. E. Benavides Echeverría, & M. B. Terán Herrera, *Fundamentos contables básicos* (pág. 146). Sangolqui: David Andrade Aguirre. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/.../FUNDAMENTOS%20CONTABLES%20BASICOS.p...>

García Sánchez, I. M. (2009). *Introducción a la Contabilidad*. Madrid, España. Obtenido de <https://clea.edu.mx/biblioteca/introduccion%20a%20la%20contabilidad.pdf>

García, J. O. (2016). *Contabilidad General 13° Edición Actualizada*. (DEUSTO, Ed.) DEUSTO. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=4uAIDwAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>

*Gerencie*. (13 de Octubre de 2017). Obtenido de <https://www.gerencie.com/importancia-de-la-contabilidad.html>

Gutiérrez, J. M. (2005). *Estudio práctico del costo de ventas fiscal para restaurantes*. México. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=oF48fnhYPWgC&pg=PA29&dq=inventario+fisico&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj8s5Lkk4veAhUqrlkKHX\\_SC\\_sQ6AEIODAD#v=onepage&q=inventario%20fisico&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=oF48fnhYPWgC&pg=PA29&dq=inventario+fisico&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj8s5Lkk4veAhUqrlkKHX_SC_sQ6AEIODAD#v=onepage&q=inventario%20fisico&f=false)

- H. Ballou, R. (2004). *Logística ración de la cadena de suministro*. México: Pearson Educación. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=ii5xqLQ5VLgC&pg=PA331&dq=clasificaci+on+de+los+inventarios&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjdhO621tHeAhUFm1kKHVMJATUQ6AEINTAD#v=onepage&q=clasificacion%20de%20los%20inventarios&f=false>
- Hernández Escobar, A. A., Ramos Rodríguez, M. P., Placencia López, B. M., Indacochea Ganchozo, B., Quimis Gómez, A. J., & Moreno Ponce, L. A. (2018). *Metodología de la Investigación Científica*. Portoviejo, Manabí, Ecuador: Área de Innovación y Desarrollo, S.L. doi:<http://dx.doi.org/10.17993/CcyLI.2018.15>
- Hernández, G. (2006). *Diccionario de Economía*. Medellín: EDUCC Universidad Cooperativa de Colombia. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=3qyj8HQ4H\\_YC&pg=PA86&dq=%5BLIBRO%5D+Contabilidad+de+costos+y+estrat%C3%A9gica+de+gesti%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiimNnDmIneAhUOm1kKHef1CrwQ6AEIKzAB#v=onepage&q=%5BLIBRO%5D%20Contabilidad%20de%20costos%20y%20estr](https://books.google.com.ec/books?id=3qyj8HQ4H_YC&pg=PA86&dq=%5BLIBRO%5D+Contabilidad+de+costos+y+estrat%C3%A9gica+de+gesti%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiimNnDmIneAhUOm1kKHef1CrwQ6AEIKzAB#v=onepage&q=%5BLIBRO%5D%20Contabilidad%20de%20costos%20y%20estr)
- IASB. (2009). Módulo 13 Inventarios. Obtenido de [www.nicniif.org/home/descargar-documento/2608-13\\_inventarios.html](http://www.nicniif.org/home/descargar-documento/2608-13_inventarios.html)
- IASB. (2011). NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD 1. Obtenido de [https://www.bcu.gub.uy/Acerca-de-BCU/Concursos/NIC\\_01.pdf](https://www.bcu.gub.uy/Acerca-de-BCU/Concursos/NIC_01.pdf)
- IASB. (2014). Normas Internacionales de Información Financiera. Obtenido de [www.mpvabogados.com/.../Copia-de-NORMAS-INTERNACIONALES-DE-INFORM...](http://www.mpvabogados.com/.../Copia-de-NORMAS-INTERNACIONALES-DE-INFORM...)
- Icart Isern, M., Fuentelsaz Gallego, C., & Pulpón Segura, A. (2006). *Elaboración y presentación de un proyecto de investigación y una tesina*. Barcelona. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=5CWKWi3woi8C&pg=PA54&dq=definici+on+de+poblacion+y+muestra&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjPsdFZhpffAhWPxFkKHW4bAmsQ6AEIJzAA#v=onepage&q=definicion%20de%20poblacion%20y%20muestra&f=false>
- IMA, I. o. (2016). Contabilidad de Gestión cálculo de costes. En M. C. Álvarez, D. Espejo, & F. Gutiérrez. Madrid, España: Pirámide. Obtenido de <https://www.tagusbooks.com/leer?isbn=9788436835588&idsource=3001&li=1>
- International Accounting Standard Board. (2007). *Inventarios NIC 2*. Obtenido de [https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_publico/con\\_nor\\_co/.../nic/2\\_NIC.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publico/con_nor_co/.../nic/2_NIC.pdf)

- J. Salkind, N. (1999). *Métodos de Investigación Tercera edición*. México: Prentice Hall.  
Obtenido de  
<https://books.google.com.ec/books?id=3uIW0vVD63wC&pg=PA97&dq=muestreo+probabil%C3%ADstico+de+una+investigacion&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiBicyKw6ffAhVCp1kKHSZyCNMQ6AEIKzAB#v=onepage&q=muestreo%20probabil%C3%ADstico%20de%20una%20investigacion&f=false>
- Jaime, J. J. (2009). *Contabilidad Financiera I*. Servei de Comunicaciones y Publicaciones.  
Obtenido de  
<https://books.google.com.ec/books?id=6m42LTDkhzoC&pg=PA172&dq=inventario+permanente&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwi7kYTOooveAhWwrVkkHTIYBfAQ6AEIMTAC#v=onepage&q=inventario%20permanente&f=false>
- Lic Caraballo, J., & Lic Naut, V. (2009). *Fundamentos de Contabilidad General Tomo 2da Edición*. Santo Domingo, República Dominicana: Somos Artes Gráfica. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/233269747/Fundamento-de-Contabilidad-General-Tomo-I-docx>
- Los inventarios en las empresas manufactureras, su tratamiento y su valoración. (2010).  
En M. O. Duque, & D. Agudelo . Medellín. Obtenido de  
<http://aprendeenlinea.udea.edu.co/revistas/index.php/cont/article/view/14693>
- Luna, R. E. (s.f.). Contabilidad en el mundo de los negocios. *Inted Education*, 1.  
Recuperado el 2018, de <http://www.inted.education/contabilidad-en-negocios/>
- M. Gómez, M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Córdoba, Argentina: Brujas. Obtenido de  
<https://books.google.com.ec/books?id=9UDXPe4U7aMC&pg=PA59&dq=enfoque+cuantitativo&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjyr6364pbfAhVGx1kKHUXhCxsQ6AEIJzAA#v=onepage&q=enfoque%20cuantitativo&f=false>
- Manejo y control de inventarios*. (9 de Agosto de 2010). Obtenido de Buenas tareas:  
<https://www.buenastareas.com/ensayos/Manejo-y-Control-De-Inventarios/576914.html>
- Martínez, O. (16 de Febrero de 2017). Como evitar robos, pérdidas y mermas en tu restaurante. (L. Cevallos, Entrevistador) Obtenido de  
[https://www.youtube.com/watch?v=UobcK\\_ZI5mA](https://www.youtube.com/watch?v=UobcK_ZI5mA)
- Mendoza Roca, C., & Ortiz Tovar, O. (2016). *Contabilidad Financiera para Contaduría y Administración*. Barranquilla, Colombia: ECOE. Obtenido de  
<https://books.google.com.ec/books?id=8tFCDwAAQBAJ&pg=PA83&dq=clasificacion+de+las+cuentas+contables+2016&hl=es->



- Muñoz Negrón, D. F. (2009). *Administración de operaciones Enfoque de administración de procesos de negocios*. México. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=edZx\\_26yf64C&pg=PA150&dq=clasificacion+de+los+inventarios&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj9aGS59HeAhWFE5AKHf7vCPcQ6AEILzAC#v=onepage&q=clasificacion%20de%20los%20inventarios&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=edZx_26yf64C&pg=PA150&dq=clasificacion+de+los+inventarios&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj9aGS59HeAhWFE5AKHf7vCPcQ6AEILzAC#v=onepage&q=clasificacion%20de%20los%20inventarios&f=false)
- NIIIF. (2006). *Normas Internacionales de Información Financiera*. Obtenido de [https://es.slideshare.net/yadhii\\_perez24/estructura-de-las-nif-concepto-definicion-y-tipos-de-contabilidad](https://es.slideshare.net/yadhii_perez24/estructura-de-las-nif-concepto-definicion-y-tipos-de-contabilidad)
- Orozco, R. (23 de Febrero de 2011). *Contabilidad frauts*. Obtenido de <http://contabilidadfrauts2011.blogspot.com/2011/02/importancia-de-la-contabilidad.html>
- Pereira Morales, C. A., Maycotte Morales, C. C., Restrepo, B. E., Mauro, F., Calle Montes, A., Velarde, M., . . . Portela Guarín, H. (2011). *Contabilidad Básica*. Caldas: Espacio Gráfico Comunicaciones S.A. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/productos/4773/contabilidad.pdf>
- Pombo, J. R. (2017). *Contabilidad General Curso Práctico 2° Edición*. Madrid, España: Paraninfo. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=LvMHDgAAQBAJ&printsec=frontcover&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=LvMHDgAAQBAJ&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Pulido Lería, C. (2018). *Gestión de bodegas en restauración HOTR 0209*. IC Editorial pertenece a Innovación y Cualificación S.L. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=0G9gDwAAQBAJ&pg=PT197&dq=definiciones+de+inventario+fisico+2018&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwibrMvSyuHeAhXN0VMKHVg9BwwQ6AEIMjAC#v=onepage&q=definiciones%20de%20inventario%20fisico%202018&f=false>
- Pyme, E. (2016). *Emprende Pyme.net*. Obtenido de <https://www.emprendepyme.net/inventario>
- Reyes, A. (2015). *Slideplayer*. Obtenido de <https://slideplayer.es/slide/5839340/>
- Rodríguez Moguel, E. (2005). *Metodología de la Investigación*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=r4yrEW9Jhe0C&pg=PA25&dq=investigacion+descriptiva+definicion&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj4-O6P-JbfAUHrIkKHYLWA5sQ6AEIJzAA#v=onepage&q=investigacion%20descriptiva%20definicion&f=false>

- Rodríguez, M. (2017). *Obsolescencia de los productos y consumo responsable.*, (pág. 7).  
Obtenido de <https://observatoriorsc.org/wp-content/uploads/2017/.../DyCnº146-Obsolescencia.pdf>
- Saavedra, G. G. (2003). *Contabilidad General*.
- Saavedra, G. G. (2003). *Contabilidad General*. Obtenido de <https://www.upg.mx/wp-content/uploads/2015/10/LIBRO-37-Contabilidad-General.pdf>
- Sánchez, J. (Dirección). (28 de Marzo de 2016). *Historia de la Contabilidad (Hasta el siglo XIX) - T.L.* [Película]. Obtenido de [https://www.youtube.com/watch?v=E2rUUHgT\\_XQ](https://www.youtube.com/watch?v=E2rUUHgT_XQ)
- Santandreu, E. (2002). *Diccionario de términos financieros*. España: Granica S.A.  
Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=rX8cVglvAgcC&pg=PA59&dq=diccionario+de+contabilidad+de+gestion&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjGm-OjmfXeAhVS0VMKHbGWBFMQ6AEIQTAf#v=onepage&q=diccionario%20de%20contabilidad%20de%20gestion&f=false>
- T. Horngren, C., Harrison, J. W., & Oliver, M. S. (2010). *Contabilidad* (octava ed.). (G. D. Chávez, Ed.) México, México: Pearson Educación. Obtenido de [http://www.facetvirtual.unt.edu.ar/pluginfile.php/28090/mod\\_resource/content/0/CONTABILIDAD\\_hongren\\_harrison\\_oliver\\_2010-pdf\\_smallpdf.com\\_.pdf](http://www.facetvirtual.unt.edu.ar/pluginfile.php/28090/mod_resource/content/0/CONTABILIDAD_hongren_harrison_oliver_2010-pdf_smallpdf.com_.pdf)
- Tamayo, M. T. (2004). *El proceso de la investigación científica*. México: LIMUSA.  
Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=BhymmEqkKJwC&printsec=frontcover&dq=libro+de+mario+tamayo+y+tamayo+el+proceso+de+la+investigacion+cientifica+pdf&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwilmPun\\_pbfAhWFnFkKHQPvBOAQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=BhymmEqkKJwC&printsec=frontcover&dq=libro+de+mario+tamayo+y+tamayo+el+proceso+de+la+investigacion+cientifica+pdf&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwilmPun_pbfAhWFnFkKHQPvBOAQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false)
- Taylor, & Bogdan. (1986). *Metodología de Investigación*. Obtenido de <https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbntZXRvZG9sb2dpYWRLaW52ZXN0aWdhY2lvbnRlc2V8Z3g6NDBhMTcwZDM4YmJiZjg5NA>
- Tejada, B. D. (2007). *Administración de servicios de alimentación 2ª Edición*. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=GxTF74WTNAYC&pg=PA282&dq=inventario+perpetuo&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiczcPCm4veAhXNvKkHe79BckQ6AEIOTAD#v=onepage&q=inventario%20perpetuo&f=false>




- Ubiarco, V. M. (2012). *Perecederos Profesionalización de la cadena fría.*, (pág. 17). México. Obtenido de <https://d3gxp3iknbs7bs.cloudfront.net/.../ddf52d77-3e41-4f2b-9a1e-3e2c7f206555.p...>
- Urueña, O. L. (2010). *Contabilidad Básica*. Bogotá, Colombia: Fundación para la Educación Superior San Mateo. Obtenido de Colección Didáctica Ciencias Económicas y Administrativas: <https://www.sanmateo.edu.co/documentos/publicacion-contabilidad-basica.pdf>
- Valdivia Ramos, R. A. (2012). Nueva clasificación mundial de tipos de contabilidad. *QUIPUKAMAYO*, 7. Obtenido de [sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/quipukamayoc/2012/.../a06v35n1.pdf](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/quipukamayoc/2012/.../a06v35n1.pdf)
- Vargas, C. M. (2007). *Contabilidad Análisis de cuentas*. San José, Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=FdcD5qOwcMcC&pg=PA139&dq=metodos+para+mercaderia&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiosfquq4veAhWyrVkkHfdLB\\_QQ6AEIjAA#v=onepage&q=metodos%20para%20mercaderia&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=FdcD5qOwcMcC&pg=PA139&dq=metodos+para+mercaderia&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiosfquq4veAhWyrVkkHfdLB_QQ6AEIjAA#v=onepage&q=metodos%20para%20mercaderia&f=false)
- Vázquez, L. (29 de Noviembre de 2011). *Empresa & Economía*. Obtenido de <http://empresayeconomia.republica.com/aplicaciones-para-empresas/kardex-que-es.html>
- Yépez, F. C. (05 de 03 de 2018). *CRECE*. Obtenido de Centros de Referencia de Capacitación Emprendedora: <http://www.crececon.andaluciaemprende.es/la-importancia-de-la-contabilidad/>


**ANEXOS**

## ANEXO 1. FICHA DE OBSERVACIÓN

FICHA DE OBSERVACIÓN	
Proyecto:	"Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del restaurante "Delicias Guayacas"
Lugar:	Bodega
Encargado del área:	Juan Martínez Segura
Observador:	Alejandra Silva Quimiz


Preguntas	Si	No	Nunca	Comentarios
1. ¿Se llevan registros de los ingresos de mercaderías?		x		Solo se realiza anotaciones manuales
2. ¿El almacenamiento de las materias primas se las clasifica por fecha que ingresan al área?		x		
3. ¿Existe procedimientos a seguir para el despacho de la materia prima?		x		
4. ¿Se manejan procesos en la recepción y entrega de los inventarios con los demás departamentos?		x		
5. ¿Se notifica a Contabilidad cuando los cárnicos perecen, para la respectiva baja contable?		x		No se notifica cuando existe esa situación lo que se hace es botar el cárnico que está en mal estado

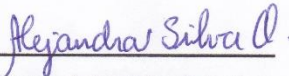
-----  
  
 Firma del encargado del área

-----  
  
 Firma del observador

## ANEXO 2. ENTREVISTA A LA CONTADORA

Entrevista	
Entrevistada:	María José Peña Elizalde
Cargo:	Contadora
Años en el cargo:	1 año
Experiencia en el cargo:	4 años de experiencia en áreas tales como: Contabilidad General, Tesorería e Inventarios físicos
¿Cada qué tiempo se realizan los inventarios físicos?	
Se los realiza al finalizar el período contable y lo efectúa un asistente	
¿Cuál es el proceso de registro de ingresos y salidas de las existencias?	
El registro de los ingresos se los realiza cuando la jefa de compras entrega las facturas a Contabilidad	
Los registros de las salidas de los inventarios de cárnicos se los efectúa al finalizar el período contable, mediante un inventario físico realizado a la bodega en donde se registra la baja de los saldos a esa fecha y se reflejan los saldos obtenidos del mencionado inventario	
¿Cree usted que los procesos actuales son los adecuados en el manejo de los inventarios?	
No, porque la forma de manejar actualmente la bodega de cárnicos genera que haya faltantes de materias primas y de presentarse bajas, no se sigue un procedimiento para su registro.	

  
 \_\_\_\_\_  
**Firma de la entrevistada**

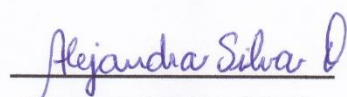
  
 \_\_\_\_\_  
**Firma del entrevistador**



### ANEXO 3. ENTREVISTA A LA JEFA DE COMPRAS

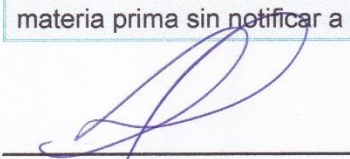
Entrevista	
Entrevistada:	María Pérez Benítez
Cargo:	Jefa de Compras
Años en el cargo:	2 años
Experiencia en el cargo:	3 años de experiencia en negociación con proveedores y coordinación de pedidos
<p>¿Las compras se las realiza siguiendo algún procedimiento?</p> <p>En el restaurante no existen procedimientos o manuales a seguir para realizar compras</p>	
<p>¿Al realizar las compras, éstas cuentan con la autorización de su jefe superior para efectuarlas?</p> <p>No existe una autorización de mi jefe superior, las compras las realizo mediante las ofertas que hagan los proveedores, en el cual escojo la oferta indicada</p>	
<p>¿Lleva un registro contable de las compras que se realizan a los proveedores respecto de los inventarios de materia prima?</p> <p>No llevo un registro contable, sólo llevo anotaciones en una hoja de Excel por las compras realizadas.</p>	

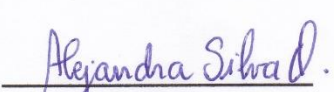
  
Firma de la entrevistada

  
Firma del entrevistador

## ANEXO 4. ENTREVISTA AL JEFE DE BODEGA

Entrevista	
Entrevistado:	Juan Martínez Segura
Cargo:	Jefe de Bodega
Años en el cargo:	2 años
Experiencia en el cargo:	4 años de experiencia en procesos operativos, logística-bodega
<p>¿Verifica la concordancia entre guías de despacho y órdenes de compra de las materias primas?</p> <p>No verifico porque al momento de llegar la materia prima los que se encargan de recibirla es el personal que está a mi cargo</p>	
<p>¿Existe un tipo solicitud al momento de despachar la materia prima?</p> <p>No, existe una solicitud para despachar los cárnicos, se la despacha cuando el supervisor de cocina llama vía telefónica e indica lo que requiere de materia prima</p>	
<p>¿Usted cada qué tiempo realiza el conteo físico de las materias primas?</p> <p>Mensualmente</p>	
<p>¿Lleva algún tipo de tarjeta kárdex de los cárnicos que ingresan y que salen?</p> <p>No</p>	
<p>¿Se notifica a Contabilidad cuando se deben dar de baja pérdidas por deterioro de los cárnicos?</p> <p>No se notifica a Contabilidad, lo que se realiza en esos casos, es botar la materia prima sin notificar a ningún departamento</p>	


  
 Firma del entrevistado.

  
 Firma del entrevistador





**ANEXO 6. FORMATO ORDEN DE COMPRA**


<b>ORDEN DE COMPRA</b>				<b>No.</b>
 <p style="text-align: center;"><b>RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"</b></p>		PROVEEDOR: _____		
		TELÉFONOS: _____		
		FECHA DEL PEDIDO: _____		
		FORMAS DE PAGO: _____		
		DESPACHAR MATERIA PRIMA A: _____		
NO.	DESCRIPCION	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<b>SUBTOTAL</b> <b>DESCUENTO _%</b> <b>BASE GRAVABLE</b> <b>IMPUESTO</b> <b>TOTAL</b>				
<b>OBSERVACIONES PARA EL PROVEEDOR</b>				
ELABORADO POR: _____				
AUTORIZADO POR: _____				
PROVEEDOR: _____				
RECIBIDO POR: _____				



## ANEXO 7. FORMATO REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA

<b>REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA</b>			 <b>RESTAURANTE</b> <i>"DELICIAS GUAYACAS"</i>
<b>ORDEN NO.</b>			
<b>FECHA</b>			
<b>FRECUENCIA (DESDE -HASTA)</b>			
<b>EMITIDO POR</b>			
<b>AUTORIZADO POR</b>			
<b>RECIBIDO POR</b>			
DESCRIPCION	UM	CANT. REQUERIDA	CANT. ENTREGADA
<b>FIRMAS DE RESPONSABILIDAD:</b>			
-----			
<b>ELABORADO:</b>	<b>REVISADO:</b>	<b>APROBADO:</b>	

**ANEXO 8. FORMATO HOJA DE DESPACHO**

 <b>RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"</b>	<b>HOJA DE DESPACHO RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"</b>				
	FECHA:				
	ELABORADO:				
DESCRIPCIÓN	PESO	CANT. REQUERIDA	CANT. ENTREGADA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<b>TOTAL</b>					
----- JEFE DE BODEGA	----- CHEF	----- CONTADOR (A)			

### ANEXO 9. FORMATO DE TARJETA KÁRDEX

KÁRDEX										
RESTAURANTE "DELICIAS GUAYACAS"										
PRODUCTO:										
MÉTODO:										
EXISTENCIA MÍNIMA:										
EXISTENCIA MÁXIMA:										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

## ANEXO 10. REVISIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS















## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor (a) del Proyecto de Investigación, nombrado por la Comisión de Culminación de Estudios del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### CERTIFICO:

Que después de analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Estudio de los inventarios de cárnicos como materia prima del restaurante Delicias Guayacas”** y problema de investigación: **¿ Cómo incide la falta de inventarios físicos en la determinación de pérdidas de los cárnicos como materia prima del restaurante Delicias Guayacas, ubicado en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, período 2017?,** presentado por **Alejandra Carolina Silva Quimiz** como requisito previo para optar por el título de:

### TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

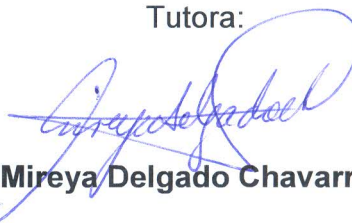
El mismo cumple con los requisitos establecidos, en el orden metodológico científico-académico, además de constituir un importante tema de investigación.

Egresada:



**Silva Quimiz Alejandra Carolina**

Tutora:




**Ing. Mireya Delgado Chavarría**

## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el **REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES** del ITB.

Wais Alberto Abalo  Wais Alberto Abalo

Nombre y Apellidos del Colaborador  
CEGESCYT

Firma