



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

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

**CARRERA: TECNOLOGIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**DISEÑO DEL PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TEMA:**

**DISEÑO DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL INTERNO DEL  
INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE “RIOKO”**

**Autora:**

Aguirre Mejía Mónica Lourdes

**Tutor:**

Econ. Carlos Rivera

**Guayaquil, Ecuador**

**2019**

## ESTRUCTURA DEL DISEÑO

<b>Contenidos:</b>	<b>Páginas:</b>
Portada-----	i
Certificación de aceptación del autor-----	ii
Clausula de autorización para la publicación-----	iii
Carta de aceptación del Cegescit-----	iv
Dedicatoria-----	v
Agradecimiento-----	vi
Indice del Contenido -----	vii

### CAPÍTULO I

#### ANTECEDENTES

1.1 Presentación del problema-----	1.
1.2 Situación conflicto-----	2.
1.3 Formulación del problema-----	4.
1.4 Delimitación del Problema-----	4.
1.5 Evaluación del Problema-----	4-5.
1.6 Variables de la investigación-----	5.
1.6.1 Variable independiente-----	5.
1.6.2 Variable dependiente-----	5.
1.7. Objetivos de la investigación-----	5.
1.7.1 Objetivo general-----	5.
1.7.2 Objetivos específicos-----	5-6.
1.8 Justificación de la investigación-----	6.

### CAPÍTULO II

#### MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes históricos-----	7-8-9.
----------------------------------	--------

2.2 Fundamentación Teórica-----	10-11-12-13-14-15-16-17.
2.3 Antecedentes referenciales-----	17-18.
2.4 Fundamentación legal-----	18-19-20.
2.5 Conceptualización de Variables-----	20-21.
2.6 Marco Conceptual (Glosario)-----	21-22.

### **CAPÍTULO III**

#### **METODOLÓGIA DE LA INVESTIGACION**

3.1 Diseño de la investigación-----	23-24.
3.2 Tipos de investigación-----	29-30.
3.3 Población-----	30-31.
3.4 Tipos de Población-----	31.
3.5 Muestra-----	32.
3.6 Tipos de Muestra-----	32.
3.7 Métodos Técnicos-----	32.
3.8 Técnicas de Investigación-----	33-34.
3.9 Entrevista-----	35-36.
3.10 Encuesta-----	36-37-38.
3.11 Procedimientos `por seguir para tratar la información-----	38.

### **CAPÍTULO IV**

#### **ANÁLISIS DE RESULTADOS**

4.1 Resultados de la Investigación-----	39.
4.2 Entrevista al Bodeguero-----	39-40.
4.3 Entrevista al Encargado Compras-----	40-41.
4.4 Encuesta realizada a todo el personal-----	42-43-44.
4.5 Plan de Mejoras-----	45.
4.6 Conclusiones-----	46.
4.7 Recomendaciones-----	47.
4.8 Bibliografía-----	48-49-50-51.

### **INDICE ANEXOS**

Anexo 1-----	53.
--------------	-----

Anexo 2-----	54.
Anexo 3-----	55.
Anexo 4-----	56.
Anexo 5-----	57-58-59.
Anexo 6-----	60.
Anexo 7-----	61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71.

### **INDICE TABLAS**

Tabla 1-----	3.
Tabla 2-----	26.
Tabla 3-----	26.
Tabla 4-----	26.
Tabla 5-----	30.
Tabla 6-----	31.
Tabla 7-----	34.
Tabla 8-----	41.
Tabla 9-----	44.

### **INDICE GRAFICOS**

Gráfico 1-----	3.
Gráfico 2-----	9.
Gráfico 3-----	25.
Gráfico 4-----	33.
Gráfico 5-----	38.

### **INDICE FIGURAS**

Figura 1-----	10.
Figura 2-----	27.
Figura 3-----	28.

# Capítulo I

## El Problema

### 1.1 Presentación del Problema en su Contexto

En el Restaurante Rioko el problema principal es el poco control en las bodegas, al efectuar la investigación se evidencia la falta de responsabilidad del personal encargado de esa labor, se observa de forma precisa la carencia de procedimientos y métodos de control para garantizar la exactitud de los niveles de inventarios, lo que ha causado un elevado valor en la gestión de compras, pérdidas de los recursos comestibles adquiridos, costos altos, bajo rendimiento en el aprovechamiento de las compras, para la producción del producto terminado, la persona encargada de las compras no tiene claro cuándo y en qué cantidad debe reabastecer el stock del inventario, no se conoce exactamente si todos los productos adquiridos son procesados y que no exista desperdicio de la materia prima, todo se realiza de forma manual, esto afecta primordialmente al desarrollo de las actividades contables y financieras de la empresa.

Por eso el requerimiento principal para elaborar este trabajo es lograr un objetivo, el mismo que es crear e implementar un diseño de procedimientos de control interno, al inventario de materia prima que se debe realizar en las bodegas del restaurante Rioko S.A., fue creado el 6 de agosto del año 2011, ubicado dentro de la plaza Orellana, Av. Francisco Orellana entre el edificio Claro y la farmacia Pharmacys.

Debido a que actualmente el restaurante cambio de dueños y por conflictos internos en la transición del local, la nueva administración se ha quedado sin sistema de control computarizado, es por esto que se realiza la toma de inventarios de forma manual, con reportes en Excel, lo que determina de forma urgente la implementación de un diseño de procedimientos para el control interno de inventario de materia prima y de esa forma evitar los problemas que se está suscitando en el restaurante.

## **1.2 Situación Conflicto**

### **Evolucion del problema y posibles causas**

Como indicamos con anterioridad la principal preocupación en Rioko radica en la falencia que existe al no haberun control interno de materia prima (alimentos), esto ocasiona recurrentes pérdidas de los productos adquiridos que son utilizados para preparar los platos ofrecidos en un menú, esto afecta significativamente la rentabilidad del restaurante.

A continuación detallamos las características que evidencian este problema:

- Continúas pérdidas del inventario de materia prima por robos, daño o descomposición.
  
- Carencia de reportes diarios de las entradas y salidas del inventario de materia prima de la bodega.
  
- Manejo deficiente de la compras, recepción y conservación de los alimentos (materia prima).
  
- Compra de materia prima en exceso o la falta de ella, esto causado por el desconocimiento de las existencias en bodega.
  
- Carencias de conteos periódicos o permanentes para verificar las pérdidas de los alimentos (materia prima).

Observamos la necesidad inmediata de proporciona una herramienta útil para monitorear los procesos operativos que se realizan en la bodega demateria prima (alimentos), la misma que va a generar un excelente control, para obtener un eficaz servicio al cliente, esta necesaria información financiera periódica va a ser completa, oportuna, obteniendo la eficiencia y eficacia operativa necesaria para una rentabilidad económica floreciente.

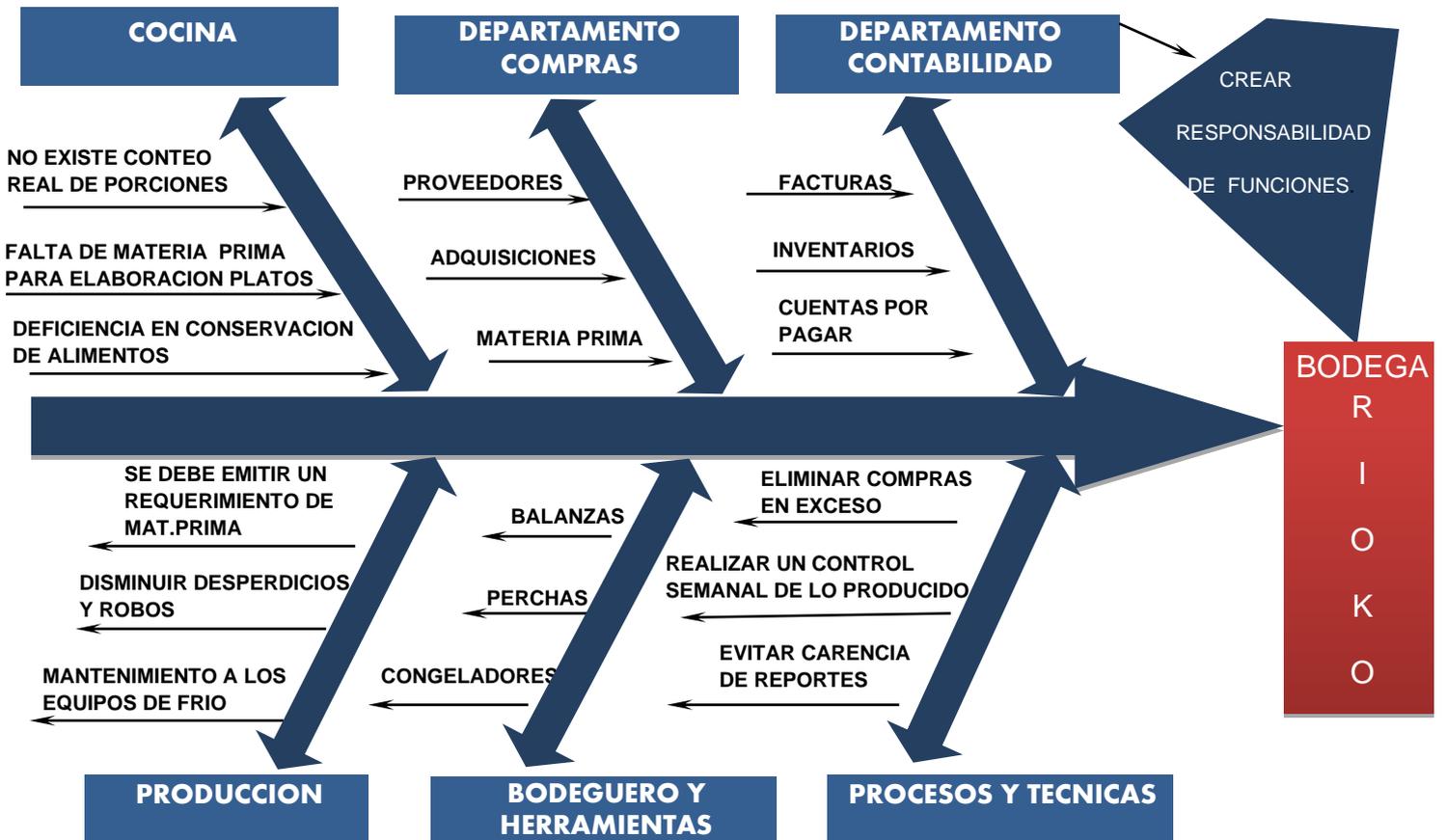
Tabla 1 Argumentación

Causas	Consecuencias
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robos, descomposición</li> <li>• Carencias de reportes</li> <li>• Manejo deficiente de compras</li> <li>• Compra de materia prima en exceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuas perdidas</li> <li>• No existe inventario</li> <li>• Mala conservación de los alimentos (materia prima)</li> <li>• No se sabe que hay en existencia.</li> </ul>

Autora: Aguirre M. (2019)

Gráfico 1 Diagrama de Ishikawa

**CAUSAS Y EFECTOS EN LA BODEGA DEL RESTAURANTERIOKO**



Autora: Aguirre M. (2019)

### 1.3 Formulación del problema

¿Cómo mejorar el control de inventario de materia prima para elevar la rentabilidad del Restaurante RIOKO S.A., ubicado en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, en el periodo 2019?

### 1.4 Delimitación del problema

**País:** Ecuador

**Provincia:** Guayas

**Cantón:** Guayaquil

**Contextos:** Restaurante Rioko

**Ubicación:** Av. Francisco Orellana entre/Claro y Pharmacys.

**Campo:** Contabilidad

**Área:** Control Interno

**Aspecto:** Inventario de materia prima. Elevar la rentabilidad.

**Periodo:** 2019

### 1.5 Evaluación del Problema

**Delimitado:** Se observa deficiencia en las técnicas y procedimientos para realizar el control interno de los inventarios de la materia prima en el restaurante Rioko S.A.

**Evidente:** Esto se ha generado por la falta de interés y responsabilidad de las personas que están a cargo de las compras, bodega, cocina. Estos últimos son los que realizan el proceso de porcionar los insumos de origen vegetal o proteicos como son las carnes, mariscos, aves, etc. La falta de proveedores que permitan obtener un precio de adquisición adecuado.

**Concreto:** No existe un orden adecuado de disposiciones a seguir, ni herramientas de ninguna características menos las informáticas. Todo se lo realiza de una forma empírica y manual. Lo que genera un desmedido aumento de existencias o la casi ninguna, a un elevado costo al adquirirlos, ocasionando pérdidas que afectan la liquidez del restaurante.

**Original:** Es decir la investigación debe dar como resultado la implementación de sistemas que se acoplen a las necesidades y realidad del restaurante, indicadores de medición los que medirán el control del inventario y la necesidad inmediata de una persona responsable de entregar la información cada semana.

**Factible:** Al diseñar un control de inventario se mejorará la gestión de las existencias, es así también cuando definimos normas de control en la bodega se logra un eficiente control y magnífica administración.

El tener un control ordenado y preciso de los productos en bodega ayudara a brindar una correcta atención al público con la herramienta más utilizada, como es el menú del día, que comúnmente se ofrecen en el establecimiento ya sea alimentos y bebidas. El servicio lo da el mesero directamente a la mesa esto según (servicio, 2013/10). A precios moderados y accesibles.

## **1.6 Variables de la investigación**

**1.6.1 Variable independiente :** Control de inventario de mercadería.

**1.6.2 Variable dependiente :** Rentabilidad económica

## **1.7 Objetivos de la investigación**

**1.7.1 Objetivo General:** Lograr identificar los factores que inciden en el control interno del inventario en el restaurante Rioko, para mejorar su eficiencia y eficacia tanto operativa como contable y constituirse una fortaleza.

### **1.7.2 Objetivos Específicos:**

- a)** Elaborar y determinar los lineamientos del modelo a implementar y su aplicación en la bodega del restaurante “Rioko”.
- b)** Determinar los principales requisitos y factores a seguir para desarrollar un manual de control interno y funciones a colaboradores.
- c)** Plantear las acciones necesarias a desarrollar en la organización para cumplirlos objetivos delineados por Gerencia acorto y a largo plazo, y obtener los mejores rendimientos al optimizar los recursos.

## 1.8 Justificación de la investigación

Sabemos que el control interno de inventario es uno de los factores primordiales y un campo crítico para obtener un elevado índice de rentabilidad, es así como mantener un inventario implica un alto costo por lo que el restaurante no puede tener cantidad de dinero inmovilizado, esto ocurre cuando encontramos existencias en los estantes por mucho tiempo, lo que perjudica el momento de la elaboración de los productos terminados (platos a la carta) porque no se adquiere lo que realmente hace falta.

Eso permite entender que el control de inventario de la materia prima que realice el restaurante debe asegurar los resultados que mencionamos a continuación:

- ❖ Stock completo de productos elaborados (platos a la carta)
- ❖ Evitar la disminución de ventas debido a la inconformidad del cliente.
- ❖ Aumento de utilidades y un armonioso ambiente laboral. (Calendario, 2016).

Realizadas las evaluaciones en la bodega del restaurante Rioko se obtiene los resultados y eso nos permite obtener claridad para realizar acciones y facilitar los procesos para la toma de decisiones, diseñar un control interno que registre de forma eficiente el movimiento de los inventarios, analizar las teorías basadas en controles internos contables, controles internos de inventarios, aplicar un eficiente control interno que mejore esta gestión y optimice los procesos inmersos en la compra de productos alimenticios (materia prima).

Esta tesis está proyectada a mejorar el proceso de almacenamiento, resolviendo así el problema fundamental que es el control del inventario de la materia prima en la bodega del restaurante Rioko, se utiliza diferentes técnicas como son: observación, entrevista al personal, encuestas lo que nos facilita información que va a ayudar a solucionar este problema que causa gastos y costos en la adquisición de los productos alimenticios, bajo rendimiento en las tareas al personal a cargo de las labores en las diferentes áreas: compras, bodega, cocina y meseros.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Antecedentes históricos**

En el restaurante Rioko, a partir de la discordia acaecida por la disolución de la sociedad existente y la llegada de los nuevos dueños, vemos que estos en la actualidad ya no cuentan con los medios adecuados para realizar un control de los inventarios dando como resultado un problema como es la falta de un responsable directo en la administración del inventario que permita un buen abastecimiento de los insumos básicos, causando el fácil acceso a ellos por parte de personas no autorizadas y en horarios no adecuados.

No existe un formato de pedidos, ni ficha para la producción de alimentos, no hay procedimientos, ni explicación a los faltantes cuando se realiza el control de los inventarios.

Por eso se observa las constantes pérdidas de productos las cuales se dan por las siguientes causas: mala manipulación, hurto, deterioro, esto incrementa los gastos, produciendo un inadecuado abastecimiento al no saber qué productos hay en stock, no existe indicadores que informen el consumo promedio de productos colocados en el menú y los platos ofrecidos, mal costeo del consumo de materia prima al no tener definido la unidad acorde a la utilización para la elaboración de los platos causando el aumento del desperdicio o merma.

Esto nos lleva a determinar la implementación de controles internos que permitan disminuir el gasto razonable del costo del inventario y desarrollar un proceso estandarizado que sea eficiente y eficaz. (Adventista, pág. 9)

Al hablar del control interno de inventarios debemos señalar que esto significa el alma de cualquier negocio en especial si se trata de un restaurante.

La idea es lograr tener un restaurante con una bodega bien organizada, bien estructurada e inventariada, esto va a ayudar en la eficacia y eficiencia de la economía del negocio, incluso si se trata de un restaurante.

El almacenamiento es un proceso que necesita de la logística, se trata de la recepción, almacenamiento y movimiento dentro de un mismo lugar, hasta el punto de consumo.

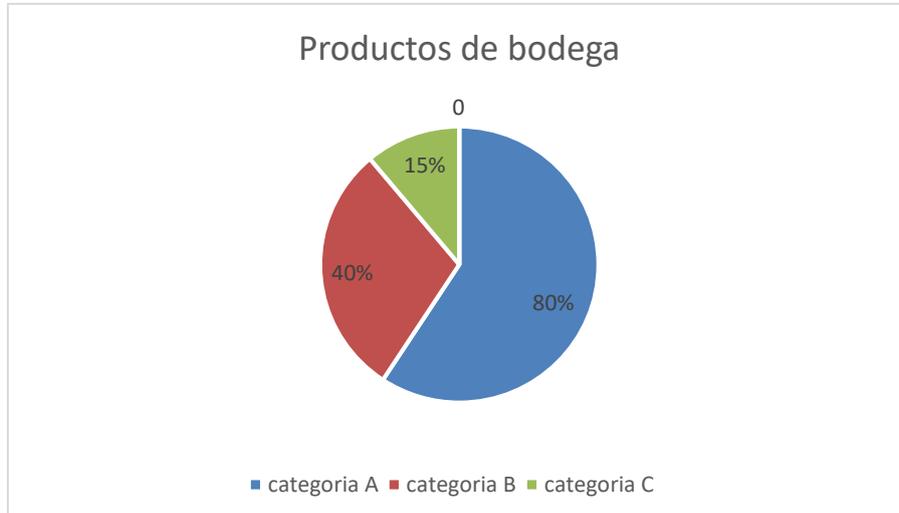
Usaremos la clasificación o método ABC, donde los productos se clasifican según la base del gasto anual promedio de cada uno, o la inversión anual y la utilidad que generan, se clasifican en un orden creciente o decreciente así:

A) son los que mayor utilidad le generan al restaurante por lo tanto los vamos a cuidar y controlar más. Es decir un 7 al 80 % del valor total de las compras o consumos anuales en el inventario, se realizan pedidos semanalmente.

B) son los que merecen mayor resguardo y gran cuidado, atención en cuanto a la calidad. Es el 30 al 40 % de la compra o consumo anual de los productos del inventario, los pedidos deben ser cada 15 días.

C) son los que pueden controlarse empíricamente o mediante una hoja de cálculo. Sin embargo, no es obligatorio un control estricto sobre ellos, pues aportan poco valor a él restaurante y a sus utilidades, incluso aumentan los gastos operativos ya que ameritan del tiempo del personal encargado de realizar dicha labor, están entre el 10 al 15% de la compra o consumo anual, los pedidos se hacen mensual o cada dos meses.(Serrano, Almacenes e inventarios, el corazón de un restaurante, 2013)

Gráfico 2 Sistema ABC Clasificación Productos en Bodega



Autora: Aguirre M. (2019)

**Proceso de Produccion:** Esta determinado por las siguientes fases se realizan en la bodega y en el area de produccion de la cocina:

- ❖ Transporte de alimentos
- ❖ Recepción de alimentos
- ❖ Almacenamiento de alimentos
- ❖ Procesamiento de alimentos
- ❖ Conservación de alimentos
- ❖ Servicio

**Logística:** Cuando hablamos de logística vemos que es un proceso importante está determinado por 4 fases importantes: aprovisionamiento, producción, distribución y finalmente almacenamiento el cual se fundamenta en 3 elementos básicos: la seguridad, la calidad y el cumplimiento de registros.

Figura 1 **Bodega de Restaurante Rioko**



## 2.2 Fundamentación teórica

### Contabilidad

Al hablar de la contabilidad podemos indicar que nace a raíz de la necesidad de la venta o intercambio de mercaderías, es el control y registro de las operaciones realizadas de lo que se recibe y se ofrece.

En las Sociedades antiguas clásicas como Grecia y Roma, así como en las cortes árabes, se registraban los patrimonios del estado y de las grandes familias, ya en la edad media la aparición de los mercados locales genero el nacimiento de las aduanas, las cuales realizaban control del tránsito de la mercancía que circulaban de un lugar a otro, se trataba de una forma primitiva de contabilidad.

Entre el siglo XVI y XVIII la potencia alcanzada por las grandes naciones centralistas europeas, basadas en la monarquía hizo del Estado una especie de enorme empresario comercial e industrial, los mercantilistas de esta época introdujeron la conciencia del registro de las actividades económicas y

los primeros ministros eran hombres que aparte de tener una visión política debían sumar también una visión económica.

Ya a inicios del siglo XIX con el despegue de la Revolución Industrial, y el florecimiento de las empresas privadas, manufactureras y comerciales, se hizo necesario crear la función específica de la contabilidad, con la ayuda de los especialistas adecuados para desarrollarla, de esta manera conocer según lo indicado por Adán Smith “el beneficio para conocer exactamente lo que se tiene era indispensable un control lo requería un registro”. De allí nace la FILOSOFIA EMPRESARIAL; lo que genero el nacimiento de la Contabilidad moderna que va de la mano con la Economía.(Tripod, 2018).

La contabilidad es comprendida desde su génesis como la técnica de recopilar, clasificar y registrar las operaciones en que recurre un persona natural o jurídica, en un accionar económico. Esto por supuesto, dentro de la órbita empresarial permite una vez obtenidos los resultados tomar decisiones en los diferentes negocios.(Latorre, 2016).

### **Clasificación de la Contabilidad**

A continuación reseñamos la clasificación de la contabilidad de acuerdo con la actividad para la que se utilice, es decir se divide en 2 grupos importantes que son:

Contabilidad Privada es la que clasifica, registrar y analiza todas las operaciones económicas de las empresas, socios o individuos particulares permitiéndoles tomar decisiones en el campo administrativo, financiero y económico.

Contabilidad Gubernamental registra, clasifica, controla, analiza e interpreta todas las operaciones en las entidades de derecho público y a la vez permite tomar decisiones en materia fiscal, presupuestaria, administrativa, económica y financiera.

### **Clasificación de la Contabilidad Privada**

La contabilidad privada se clasifica en:

Contabilidad comercial es la que se dedica a la compra y venta de mercadería registrando todas las operaciones mercantiles.

Contabilidad de costo la contabilidad de costos es la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, con base en dicha información, decidir de manera óptima y adecuada relacionada con la planeación y el control de estos además proporciona información básica a los gerentes de las empresas para una adecuada planeación y control, así como para el costeo de sus productos y servicios.

Contabilidad bancaria tiene relación con la prestación de servicios monetarios y registra todas las operaciones de cuentas en depósitos o retiros de dinero que realizan los clientes. En cuentas corrientes o de ahorros, también registran los créditos, giros tanto al interior o exterior así como servicios bancarios.

Contabilidad de cooperativas son aquellas que buscan satisfacer las necesidades de sus asociados sin fin de lucro, en las diferentes actividades como: producción, distribución, ahorro, crédito, vivienda, transporte, salud, educación.

Contabilidad hotelera se relaciona con el campo turístico por lo que registra y controla todas las operaciones de estos establecimientos.

Contabilidad de servicios las que brindan algún servicio transporte, salud educación, servicios profesionales. Se utiliza la contabilidad de distintas formas pero siempre con el mismo objetivo. (yulyandreaaldanarodriguez., 1993).

### **Objetivos de la contabilidad de costos**

- Proporcionar la información para determinar el costo de ventas y poder calcular la utilidad o pérdida del período.
- Determinar el costo de los inventarios, con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa.

**Función de la contabilidad de costos:** La función de la contabilidad es controlar que los recursos de las entidades puedan ser administrados en forma eficaz, para establecer el proceso contable y cumplir con sus fases de:

sistematización, valuación, negociaciones mercantiles y financieras, obteniendo mayor productividad y aprovechamiento de su patrimonio.

### **Control Interno**

Para Fonseca en su libro sistema financiero para organizaciones, donde recopila información del Informe COSO. Afirma que el control interno es “un proceso efectuado por la dirección, la gerencia, y el resto del personal de una entidad diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a las consecuciones de los objetivos”.(Fonseca, 2011)

Para Baquerizo en cambio el control interno ha existido siempre desde que se creó las organizaciones es el establecimiento del orden sobre las personas que en ellas participan y sobre sus actividades. “Es el conjunto de métodos y procedimientos que aseguren que los activos están debidamente protegidos, que los registros contables son fidedignos y que la actividad de la empresa se desarrolla eficazmente y desempeña las directrices marcadas por la dirección”.(Baquero, 2013)

El control interno de una empresa es el factor importante, también clave; es primordial para lograr objetivos, efectividad, eficiencia, confiabilidad en la información financiera.

“En la utilidad que reportan las existencias en almacén, referida a la cantidad de artículos necesarios para cubrir la demanda, ser oportunos teniendo los artículos en el tiempo y lugar deseado, garantizar la calidad del producto(García, 2011)

En resumen debemos indicar que el control interno es un proceso que lo realizan los administradores de una empresa para proporcionar seguridad y cumplimiento de los objetivos como es conservar los recursos, evitando pérdidas e uso indebido de los mismos, haciendo cumplir leyes, estatutos,

reglamentos obteniendo una información financiera válida, confiable y oportuna.

**Objetivo del control interno:** Es el de ayudar a la administración a alcanzar las metas y objetivos previstos dentro de un enfoque de excelencia en la prestación de sus servicios, es el conjunto de medidas tomadas con el fin de: proteger sus recursos contra el despilfarro, el fraude o el uso ineficiente, asegurar la exactitud y la confiabilidad de los datos de la contabilidad y de las operaciones financieras, asegurar el cumplimiento de las normativas económicas de la entidad, evaluar el comportamiento de todas las divisiones administrativas y funcional de la empresa.

### **Componentes del control interno**

Consta de cinco componentes de acuerdo con el estilo de negocio y de gestión estos son:

1. **Control de Ambiente:** Sabemos que en un negocio el principal componente son los empleados ellos son el motor que impulsa todos los cimientos de una empresa.
2. **Evaluación de Riesgos:** Se debe establecer mecanismos para identificar, analizar los riesgos que se presentan en las actividades de venta, producción, comercialización, finanzas, etc.
3. **Control de Actividades:** Para alcanzar los objetivos debe establecerse y ejecutarse políticas lo mismo que procedimientos para conseguir una seguridad razonable.
4. **Información y Comunicación:** Para que la gerencia cumpla con sus responsabilidades debe haber un proceso de información a través de informes contables.
5. **Supervisión y Monitoreo:** Aquí obtenemos la evaluación de la calidad en lo que respecta al control interno de la empresa durante un tiempo establecido.

### **Inventario de materia prima.**

Son materiales o insumos esenciales que pasan por un proceso de manufactura, producción o construcción para ser convertidos en un producto en proceso o terminado.

La base de toda empresa es la compra y ventas de bienes y servicios; he aquí la importancia del manejo de inventario. Este manejo contable permitirá a la empresa mantener el control oportunamente, así como también conocer al final del periodo contable un estado confiable de la situación económica de la empresa.

### **Tipos de inventarios**

**Inventario de productos en proceso:** Son activos que se encuentran en un proceso de modificación, así como en la producción de otros productos terminados. A medida que la materia prima se transforma, esta aumenta su valor debido a los costos de producción involucrados.

**Inventario de productos terminados:** Son los productos que ya han terminado su proceso de transformación y están listos para ser entregados. Por este motivo, suelen transferirse del área de producción al área de refrigeración.

### **Producción y Almacenamiento**

Las cocinas y las bodegas de los restaurantes en la actualidad poseen espacio suficiente para que el personal pueda desempeñar la función encomendada como son los procesos de producción de platos, así como también el almacenamiento de estos.

El almacenamiento tiene una herramienta fundamental que es la logística, cuyo objetivo es controlar los suministros para satisfacer la demanda de los demás procesos operativos, siguiendo un orden establecido como son: llegada a la bodega de la materia prima (vegetales, proteínas, etc), descarga y recepción, control que lo realiza la persona asignada( bodeguero), almacenamiento en la bodega, entrega de la materia prima al área de producción de alimentos y bebidas por medio de solicitud de requerimientos previamente firmada por el jefe de la cocina el Chef, elaboración de los

platos o postres que serán almacenados en el área de refrigeración hasta el momento de la venta.

### **Clasificación de los productos:**

Estos se clasifican en un orden tomando en consideración el modo de conservación y si evitar el riesgo de contaminación o caducidad. Se clasifican en: perecederos y no perecederos.

- **Perecederos.** - aquí encontramos a los productos que se almacenan a temperatura ambiente, aquellos cuya vida útil es larga y no necesitan de condiciones especiales para su conservación. Ejemplo (pastas, latas, frutos secos, cereales, etc.).
- **No perecederos.** -es necesario la utilización de frío para almacenar gran variedad de alimentos cocinados, los congelados y ultracongelados. Por ejemplo (pescado, pollo, carne, frutas, verduras etc.)

### **Mejoramiento de la Rentabilidad.**

“La rentabilidad es la medida del beneficio en términos relativos, es decir con respecto a algo. Según cuál sea el “algo” que se tome como referencia, se obtienen diferentes indicadores de rentabilidad, los cuales se expresan habitualmente en forma de porcentaje. La realización de la actividad de la empresa ( y por lo tanto de sus ventas) requiere la inversión de recursos en la misma. (Garcia, 2004)

### **Régimen impositivo simplificado.**

Esta Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios, la NIC 2 Inventarios 42 Esta Norma deroga la SIC-1, revisada en 1993. Uniformidad Diferentes Fórmulas para el Cálculo del Costo de los Inventarios.

El objetivo fundamental de esta Norma en la contabilidad de los inventarios es prescribir el tratamiento contable de los inventarios, la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable.

También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

Los términos siguientes se usan, en esta Norma, con los significados que a continuación se especifica:

**Inventarios:** Son mantenidos para ser vendidos en el curso normal de la operación.

**Activos:** En proceso de producción con vistas a esa venta; o en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

**Valor neto realizable:** Es el precio estimado de venta de un activo en el curso normal de la operación menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta.

**Valor razonable:** Es el importe por el cual puede ser intercambiado un activo, o cancelado un pasivo, entre un comprador y un vendedor interesado y debidamente informado, que realizan una transacción libre.

### **2.3 Antecedentes referenciales**

➤ **Autora:** Mercedes Candelario ¿Cómo mejorar el proceso de almacenamiento en las bodegas “TENEDOR DE ORO” de manera que contribuya a agilizar la recepción y entrega de los productos alimenticios a los locales ? ITB Periodo 2014, Guayaquil (Calendario, 2016)

Al utilizar esta tesis como referencia he logrado obtener bases para evidenciar directrices fundamentales así optimizar el control de los inventarios en la bodega del restaurante.

➤ **Autoras:** Vera Avendaño Verónica y Vizquete Centeno Evelyn, año 2011, Tema: “Diseño de un control interno de inventarios de la empresa

“XYZ” de la Universidad de Milagro, con mención al título de Ingeniería Comercial mejores utilidades y beneficios para la empresa.(Vizueté Evelyn y Vera Verónica, 2011)

Este trabajo investigativo me ha permitido examinar, evaluar la información de una forma adecuada las debilidades y fortalezas de los procesos del restaurante.

➤ Autor: Segovia Villavicencio Jimena Mercedes año 2011 Tema: “Diseño e implementación de un sistema de control interno para la compañía Data Gourmet Cia Ltda.”(Jimena Segovia, 2011)

Usando este trabajo de referencia hemos implementado un orden a las necesidades que requería el restaurante en el orden estructural.

➤ Autores Cisneros Reino Juan y Orellana Sari Patricia Johanna año 2011 Cuenca Tema:” Propuesta de Diseño e implementación de un sistema de control interno y de gestión basado en el modelo COSO en la Agencia de viajes Turisa Cuenca”(Cisneros Juan y Orellana Johanna, 2011)

Esta tesis sirvió para lograr definir los procedimientos y diseñar el sistema de control acorde a la necesidad del restaurante, bien estructurado.

## **2.4 Fundamentación legal**

✓ Según el Acuerdo 039 de las Normas de Control Interno emitidas por la Contraloría General del Estado Ecuatoriano, contextualiza que el control interno será responsabilidad de cada institución del Estado y de las personas jurídicas de derecho privado que despongan de recursos públicos y tendrá como finalidad crear las condiciones para el ejercicio del control.(Contraloría General del Estado, 2009)

✓ El código de comercio rige a favor de todo sujeto que desee accionar, comerciar viene mercantiles, y esto es celebrado mediante contratos de comercio, aunque estos no sean netamente comerciantes Dentro del apartado Parágrafo 2o. sobre el Registro Mercantil, específicamente del artículo 29 y artículo 30, mencionan sobre la existencia de un libro foliado en la que se inscriben las transacciones de comerciantes de todo tipo de industrias, ya sean comerciales, industriales y/o agrícolas. También se lleva

a cabo, autorizaciones y revocaciones para comerciar. (Registro Mercantil del Ecuador, 2019)

✓ La Niff en los inventarios corresponden a una parte importante de una empresa comercial e industrial, ya que se puede medir el costo o valor neto de realización. En la NIIF (sección 13) Inventarios, hace referencia a los principios tanto de reconocimiento y medición de inventarios o existencias. Los cuales para considerarse como activos deben reunir requisitos como: ser destinados a la venta correspondiente a la actividad del negocio, deben pertenecer al proceso de producción para esa venta del giro del negocio, deben ser consumidos en el proceso de la producción que se mantiene, o si no puedan ser destinado a la prestación de servicios. Las excepciones que tiene la NIIF de inventarios, donde se especifica cuando no se debe aplicar la NIIF tratada son las siguientes: los llamados instrumentos financieros que se aprecian en la sección 11, los contratos de construcción. Sobre los activos biológicos que están directamente vinculados con actividades agrícolas, también como la cosecha y recolección de alimentos y se encuentran en la sección 34 de la norma. Se requiere que la entidad que aplique las NIIF evalúe el final del periodo de DETERIORO de existencias, como lo manifiesta la sección 27. (Editorial representaciones educativas Salazar Niff pymes, 2015)

✓ NIC 2: Norma Internacional de Contabilidad (Inventarios) dentro de esta se prescribe el tratamiento contable que se le debe dar a los inventarios. Se debe tratar sobre la cantidad del costo que debe reconocerse como un activo y luego continuar su proceso hasta que se convierta o sea diferido como ingreso reconocido. (Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2), 1995)

✓ La, (Constitucion de la Republica del Ecuador, 2008) en su capítulo II de los derechos civiles dice: mediante el artículo Art. 23 menciona que sin perjuicio de los derechos establecidos en esta Constitución y en los instrumentos internacionales vigentes, el Estado reconocerá y garantizará a las personas los siguientes: Sección 16: La libertad de empresa, con sujeción a la ley. El derecho de libertad de empresa consagrado en la

Constitución ecuatoriana permite al particular desenvolverse en el ámbito económico y decidir cuándo, cómo y por qué ejecutar determinada actividad.

✓ De acuerdo con el Código de Trabajo del Ecuador (2012), manifiesta que en el artículo 45.- Obligaciones del trabajador. - Son obligaciones del trabajador lo siguiente:

- a) Ejecutar el trabajo en los términos del contrato, con la intensidad, cuidado y esmero apropiados, en la forma, tiempo y lugar convenidos;
- b) Restituir al empleador los materiales no usados y conservar en buen estado los instrumentos y útiles de trabajo, no siendo responsable por el deterioro que origine el uso normal de esos objetos, ni del ocasionado por caso fortuito o fuerza mayor, ni del proveniente de mala calidad o defectuosa construcción;
- c) Trabajar, en casos de peligro o siniestro inminentes, por un tiempo mayor que el señalado para la jornada máxima y aún en los días de descanso, cuando peligren los intereses de sus compañeros o del empleador. En estos casos tendrá derecho al aumento de remuneración de acuerdo con la ley;
- d) Observar buena conducta durante el trabajo;
- e) Cumplir las disposiciones del reglamento interno expedido en forma legal;
- f) Las demás establecidas en este Código.(Codigo de Trabajo, 2012)

## **2.5 Conceptualización de variables**

**Variable independiente:** En lo referente al Control de inventario de mercadería vemos que es un proceso contable ordenado que registra todos los productos que compra el restaurante y luego se transforma en producto terminado el mismo que esta disponible para la venta al final del proceso contable obtener un estado financiero fiable con registros cronológicos de los bienes que se han adquirido y el destino que se les ha otorgado. Se agrupa en tres tipos control preliminar se da al iniciar las actividades de producción, control concurrente es la que se realiza durante el proceso de producción y

control posterior es la vigilancia posterior a todas las actividades realizadas por los sujetos de control y el resultado de estos.

**Variable dependiente:** Al hablar de la Rentabilidad económica vemos que esta determinada por la capacidad de producción de un área, en el restaurante Rioko es la bodega, se determina que se eleva cuando se realiza un mayor control en el área de las adquisiciones y del inventario en general, porque se evita las pérdidas de la materia prima y se obtiene una área rentable que va a generar mayores ingresos que costos según (Heskett, 1995)

## 2.6 Marco Conceptual

**Deterioro de existencias:** El deterioro de las materias primas o existencias tiene lugar cuando el valor por el que puedo venderlo en el mercado es inferior a su precio de adquisición. Esta pérdida de valor es puntual y reversible.

**Insumos esenciales:** Son el conjunto de elementos (infraestructura, redes, derechos, entre otros) que son primordiales para la producción de otros bienes o servicios. Tienen como característica el ser insustituibles o irreproducibles, y permitir su uso genera eficiencias en los mercados.

**Adquisiciones:** Es el coste efectivo de una operación, que se obtiene añadiendo al precio de compra todos los gastos accesorios que sean necesarios para su puesta en condiciones de funcionamiento.

**Estado financiero fiable:** Las características cualitativas son los atributos que hacen de la información suministrada en un conjunto de estados financieros útil para la toma de decisiones de los usuarios.

**Conservación:** Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.

**Contaminación:** Es cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

**Caducidad:** Fecha de consumo preferente (o fecha de duración mínima) es que la primera determina la vida útil de un alimento, y se destina

a productos que por motivos microbiológicos son perecederos, pudiendo convertirse en un peligro para la salud después de un corto periodo de tiempo.

**Merma:** Es una pérdida o reducción de un cierto número de mercancías o de la actualización de un stock que provoca una fluctuación, es decir, la diferencia entre el contenido de los libros de inventario y la cantidad real de productos o mercancía dentro de un establecimiento,

**Manipulación de alimentos:** Se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

**Stock:** Conjunto de mercancías o productos que se tienen almacenados en espera de su venta o comercialización.

**Materia Prima:** Todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto, es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final, es utilizada principalmente en las empresas industriales que son las que fabrican un producto.

## CAPÍTULO III

### METODOLÓGIA DE LA INVESTIGACION

#### 3.1 Diseño de la Investigación

##### Presentación de la Empresa



De significado Dragón en japonés es un lugar diferente en Guayaquil ya que te permite disfrutar de cocina peruana fusión con influencia italiana y japonesa". la misma que se ve enriquecida con distintas aportaciones de sus ingredientes que se encuentran en las diversas regiones que componen a nuestro país.

Creado en agosto 6 del año 2011 bajo la necesidad gastronómica que sentían tres amigos, ya que ellos frecuentemente salían almorzar juntos y siempre tenían el mismo problema ¿Qué y dónde comer? El resultado era el mismo siempre. Ya qué era difícil ponerse de acuerdo, fue donde compartieron una visión de tener un lugar donde se pueda degustar una gastronomía fusión con ciertos ingredientes ecuatorianos y al mismo tiempo disfrutar de áreas calmadas con un buen vino o de secciones con más movimiento con un excelente cóctel ya sea tradicional o de la casa.

En el primer piso se encuentra un ambiente calmado muy cómodo música suave colores relajantes ideal para hacer negocios o disfrutar de una agradable cena en familia.

En el segundo piso se encuentra el lounge donde puedes cenar o simplemente disfrutar de tu bebida favorita ya que siempre vivirás un ambiente acompañado de la música más en boga, televisores leds, luces tenues, área vip, licores selectos, en el ambiente más acogedor de la ciudad.

Dirección: Kennedy Norte Av. Francisco de Orellana C.C. Plaza Orellana locales 3 y 4



## MISIÓN

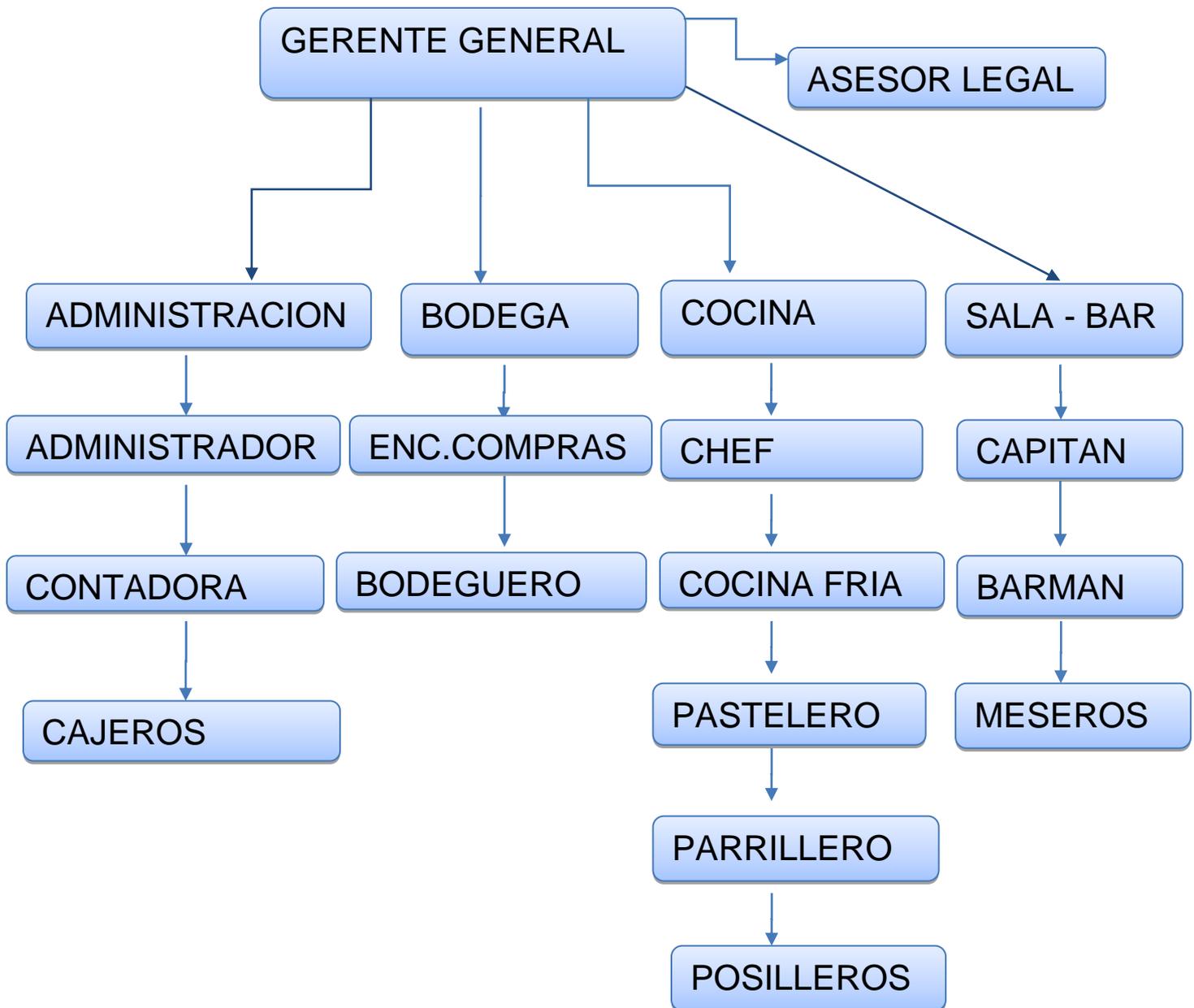
Somos una empresa especializada en gastronomía que fusiona la comida japonesa – peruana - italiana, la misma que se ve enriquecida con distintas aportaciones de sus ingredientes que se encuentran en las diversas regiones que componen a nuestro país, trabajamos día a día para satisfacer las expectativas de nuestros clientes a través de nuestro amplio menú, licores de las mejores marcas, excelente calidad y precios competitivos; a través de un equipo humano altamente capacitado, con una calidez.



## VISIÓN

Ser una empresa líder que tiene un lugar donde se pueda degustar una gastronomía fusionada con ciertos ingredientes ecuatorianos y al mismo tiempo ofrecemos el que puedan disfrutar de áreas calmadas con un buen vino o de secciones con más movimiento con un excelente cóctel ya sea tradicional o de la casa, buscamos superar las expectativas de nuestros clientes, proyectándonos como una compañía competitiva que sea de gran aporte para el crecimiento económico de nuestra ciudad Guayaquil.

Gráfico # 3: ORGANIGRAMA RESTAURANTE RIOKO S.A.



Autora: Aguirre M. (2019)

Tabla # 2 **Clientes**

<b>CLIENTES RIOKO</b>	
<b>Autolasa</b>	<b>Servicios de Rentas Internas</b>
<b>Banco Pichincha</b>	<b>Claro</b>
<b>Gobierno del Litoral</b>	<b>Familia Toral</b>
<b>Banco Internacional</b>	<b>Familia Frías</b>

Tabla # 3 **Proveedores**

<b>PROVEEDORES RIOKO</b>	
<b>Jimmy Pilay (mariscos)</b>	<b>Arca (colas, jugos, aguas)</b>
<b>Jorge Sancan (lomo, etc)</b>	<b>Proalco (vinos, whisky, etc)</b>
<b>Ana Villaroel (arroz, azúcar, etc)</b>	<b>Supermaxi(Legumbres)</b>
<b>Ivon Concha (aceite trufata, etc)</b>	<b>La Española (Carnes importadas)</b>

Tabla # 4 **MenúPlatos a la Carta (Semáforo)**

<b>PRINCIPALES PLATOS A LA CARTA</b>	
<b>Picana</b>	<b>Leche de Tigre</b>
<b>Lomo Rioko</b>	<b>Risotto, etc.</b>
<b>Fetuccini con camarones</b>	<b>Volcán de Chocolate, postres varios</b>
<b>Trio de causas</b>	<b>Sangría, cocteles, etc</b>

Figura # 2

# BALANCE GENERAL

## GAMARAIDER / MARZO 2019

Período 03-31-2019	
<b>■ ACTIVOS</b>	
Efectivo y bancos	11075,86
Otros activos financieros (Aporte Socio Dr. Frías)	1300,00
Cuentas por cobrar comerciales y otras cuentas por cobrar	1499,91
Inventarios (Stock Alimentos Cocina)	1171,00
Activos por impuestos corrientes	0,00
Otros activos (Cuota por Cata Whisky)	320,00
<b>Total de activos corrientes</b>	<b>15366,77</b>
<b>Total Activo</b>	<b>15.366,77</b>

Período 03-31-2019	
<b>■ Patrimonios y pasivos</b>	
<b>Pasivos corrientes</b>	
Préstamos y obligaciones financieras	1300,00
Cuentas por pagar comerciales y otras cuentas por pagar	856,58
Cuentas por pagar a trabajadores	3864,70
Cuentas pagadas por anticipado	5117,41
Pasivos por impuestos corrientes	50,00
Obligaciones acumuladas (Aportes IESS)	463,53
<b>Pasivos corrientes totales</b>	<b>11652,22</b>
<b>Total pasivos</b>	<b>11.652,22</b>
<b>Patrimonio</b>	
Capital social	800,00
Reserva legal	0,00
<b>Participaciones no controladas</b>	<b>2914,55</b>
Utilidades retenidas	0,00
<b>Patrimonio Total</b>	<b>3.714,55</b>
<b>Total patrimonio y Pasivo</b>	<b>15.366,77</b>

Ing. Franklin Reyes del Pezo  
 Contador Público Autorizado  
 Reg. 10.720

Figura # 3

## GAMARAIDERS.A.

### “RIOKO”

#### ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL DEL 1 MARZO AL 31 DE MARZO DEL2019

<b><i>INGRESOS</i></b>		\$12.257,24
<i>Ingresos por Servicios</i>	\$10.757,24	
<i>Otros Ingresos</i>	\$1.500,00	
<b><i>COSTO DE VENTA</i></b>		
<i>Inventario inicial</i>	\$ 1.171,00	
<i>Compras</i>	\$ 3.294,73	
<i>(-) Inventario Final</i>	\$ 923,73	
		\$ 3.542,00
<b><i>GASTOS</i></b>		
<i>Sueldos y Salarios</i>	\$ 3.864,70	
<i>Aportes al IESS</i>	\$ 463,73	
<i>Arrendamiento</i>	\$ 3.286,00	
<i>Mantenimiento y Reparaciones</i>	\$ 0,00	
<i>Combustible Y Lubricantes</i>	\$ 50,00	
<i>Publicidad</i>	\$ 3.000,00	
<i>Seguros</i>	\$ 0,00	
<i>Impuestos Y Contribuciones</i>	\$ 50,00	
<i>Honorarios</i>	\$ 500,00	
<i>Otros gastos Locales</i>	\$ 1.300,00	
<i>Depreciaciones</i>	\$ 0,00	
		\$ 9.314,73
<b><i>UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO</i></b>		(\$599,19)

Renata Loor Sánchez  
Gerente General

Ing. F. Reyes  
CPA

## **Formas de Investigación**

**Investigación Científica:** Logramos a través de esta actividad nuevos conocimientos, para solucionar los problemas usando el análisis de la información obtenida.

**Investigación Cualitativa:** Aquí probamos las hipótesis que se han generado durante el proceso investigativo realizado al personal de bodega, cocina, compras y contabilidad

**Investigación Cuantitativa:** Tuvimos la oportunidad de medir y estimar la magnitud del problema que acaece en estas áreas junto al personal encargado para corregir.

### **3.2 Tipos de Investigación:**

**Investigación Descriptiva:** Indaga y registra la incidencia, los valores en que se manifiestan, las variables proporcionando así una descripción lo más completa posible de la situación que ocurre en el restaurante Rioko, como es la falta de control interno.

Nos permite describir el problema grave que existe como es la falta de control de los inventarios en las bodegas del restaurante.

**Investigación Explicativa:** Es el procedimiento orientado a describir, realizar un acercamiento alrededor de un fenómeno o hecho específico, estableciendo las causas que se encuentran detrás de esta pérdida de materia prima en la bodega del restaurante Rioko.

Aquí pudimos observar el problema que generan cada una de las acciones del personal encargado del control de los inventarios y la producción de la materia prima porque no tienen conocimiento de las reglas que se deben usar al realizar las labores cotidianas.

**Investigación Correlacional:** Según (Sampieri Roberto, 1998) este método permite detallar cómo es y cómo se manifiesta determinado fenómeno y busca especificar propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis.

Nos ayudó para determinar lo que está ocurriendo en la bodega de Rioko, cuando vemos la falta de productos para elaborar la materia prima para los platos que solicitan los clientes, esto produce un resultado de stock equivocado y el encargado de compras no adquiere lo necesario para abastecer en cocina.

### Investigación de Campo

- 1.- Realizamos una visita diaria a cada área que está involucrada en el problema investigado.
- 2.- Esto lo hicimos durante una semana.
- 3.- Observamos a cada encargado del área: compras, bodega y cocina finalmente a contabilidad.
- 4.- Desarrollamos un tipo de encuesta
- 5.- También realizamos una entrevista a cada encargado.
- 6.- Recolectamos la información

Tabla # 5 **Tipos**

Descriptivo	Explicativo	Correlativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Busca causas, consecuencia</li> <li>❖ Mide las características, los procesos que componen los problemas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Determina las causas y resultados de la pérdida de materia prima.</li> <li>❖ Utilizando el método observacional, correlacional y experimental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Primero se debe medir las variables y mediante pruebas de hipótesis correlacionales</li> <li>❖ Se aplica técnicas estadísticas, se estima correlación</li> </ul>

Autora: Mónica Aguirre

### 3.3 Población.

Según Tamayo,(2012)señala que la población es la totalidad de un fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades de análisis que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio integrando un conjunto de entidades que participan de una determinada característica, y se le denomina la población por constituir la

totalidad del fenómeno adscrito a una investigación. Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado, donde se desarrollará la investigación.

Sampertegui, (2014) define así una población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones. Una deficiencia que se presenta en algunos trabajos de investigación es que no describen suficiente las características de la población o consideran que la muestra representa de manera automática la población.

Se entiende por población el conjunto finito o infinito de elementos con características comunes, para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. (Arias Martínez, 2006).

Es el total de un grupo de elementos, personas, animales, etc que van a hacer analizadas y cuantificadas para determinar características, especificaciones comunes durante la investigación.

### 3.4 Tipos de Población

**Población finita:** Cuando se sabe la cantidad de elementos que tiene la población. Es posible alcanzarse o sobrepasarse al contar, y que posee o incluye un número limitado de medidas y observaciones. Como la población es finita no se utiliza fórmula muestral.

**Población infinita:** Cuando no sabemos el número exacto de unidades del que está compuesta la población.

Tabla 6 Poblacion

Elementos	Cantidad
Bodeguero	1
Encargado de Compras	1
Cocineros	4
Asistente Contable	1
Total	7

Autora: Mónica Aguirre

### 3.5 Muestra

Es la que puede determinar la problemática ya que es capaz de generar los datos con los cuales se identifican las fallas dentro del proceso. Según (Tamayo, 1997), afirma que la muestra es el grupo de individuos que se toma de la población, para estudiar un fenómeno estadístico.

Una población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones (p. 65). Es la totalidad del fenómeno a estudiar, donde las entidades de la población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación, define a la muestra como un subgrupo de la población. (Hernandez Sampieri, 2006)

El universo está conformado por toda la población o conjunto de unidades que se quiere estudiar y que podrían ser observadas individualmente en el estudio (Bravo Sierra, 1998)

La muestra es una parte representativa del total de una población que se la separa para realizar la investigación o pruebas, y así obtener resultados. En este caso el personal de bodega y cocina del restaurante Rioko.

### 3.6 Tipos de muestra

Se divide en dos tipos: muestras no probabilísticas y muestras probabilísticas.

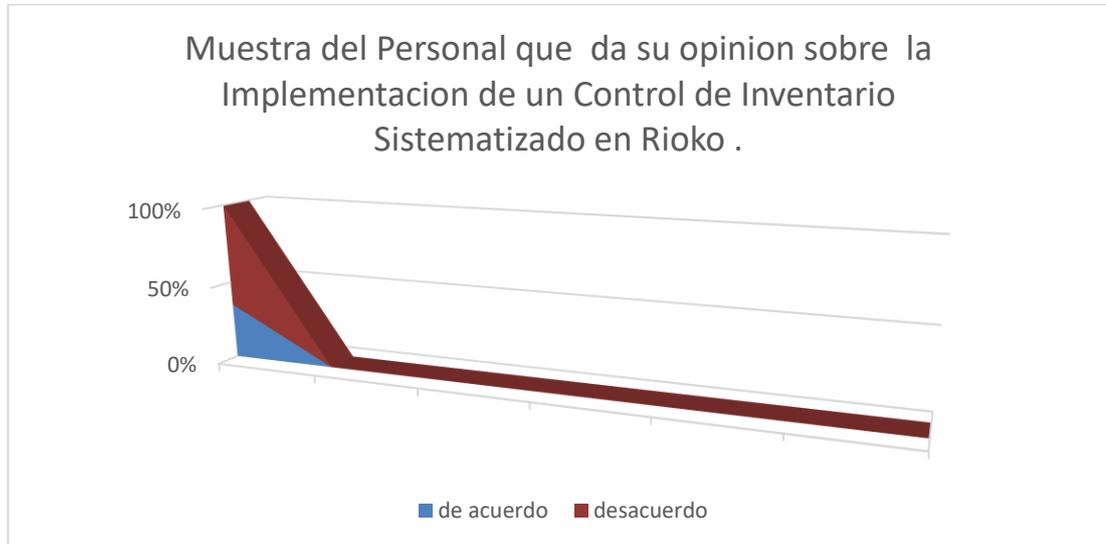
❖ **Muestras probabilísticas:** Subgrupo de la población en el que todos los elementos de ésta presentan la misma posibilidad de ser elegidos.

❖ **Muestras no probabilística:** Subgrupo de la población en la que la lección de los elementos depende de las características de la investigación, y no se requiere de la probabilidad.(Behar, 2008)

### 3.7 Métodos Técnicos

**Cuadro muestral:** Es una lista de elementos que componen el universo que queremos estudiar y de la cual se extrae la muestra. Estos elementos para investigar pueden ser individuos, hogares, instituciones o cualquier otra cosa susceptible de ser investigada.(Behar, 2008)

Gráfico 4 **Cuadro Muestral Implementación Sistema Control Inventario**



Autora: Mónica Aguirre

### **Campo**

Tomaremos como lugar de investigación las instalaciones del restaurante Rioko, empezaremos por el personal de cocina, luego el de la bodega y terminaremos con el departamento de compras y contable, ellos constituyen la población objeto de estudio de esta investigación (Behar, 2008)

### **3.8 Técnicas de investigación**

1.- Se utilizó la técnica de campo, que permite la observación directa con el objeto de estudio, y la recopilación de testimonios que permitan confrontar la teoría con la práctica en la búsqueda de la verdad objetiva.

2.- Se realizó la técnica documental, es la que permite recopilar información histórica a través de la revisión de libros, el registro de sistema de inventario de la administración anterior, también se hizo encuestas, utilizando un folleto previamente elaborado, a través del cual se puede conocer la opinión del personal objeto de estudio, los que llevan el control de los inventarios de materia prima, es decir el personal de compras, bodeguero, los empleados de cocina, etc. (Behar, 2008)

Tabla 7. **Técnicas.Cuadro de instrumentos y su aplicación a la muestra**

<b>Técnicas</b>	<b>Instrumentos</b>	<b>A aplicar</b>
Documental, recopilamos información	Registros de inventarios	Asistente Contable
Encuesta, obtener información que se logra con un grupo o muestra	Cuestionario	Cocineros
Observación, captar o visualizar mediante la vista	Guía	Bodeguero
Entrevista, técnica de diálogo o conversación	Formulario	Enc. Compras

Autora: Mónica Aguirre

### **La Observación**

Es un componente fundamental de todo proceso investigativo en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.(Behar, 2008)

Se la realiza de forma directa en el área administrativa y de bodega participativamente a través de entrevistas, e indirectamente observando a los encargados del manejo de los inventarios y la producción de la materia prima en cocina.

### **Guía de Observación**

Este material nos permite procesar la acción de observar ciertos fenómenos, está estructurado a través de columnas que favorecen la organización de los datos recogidos.(Behar, 2008)

Ejemplo: la ficha de observación que es un instrumento de investigación, evaluación y recolección de datos, en las distintas áreas que constituyen un problema como son: cocina y bodega.

### **3.9 Entrevista**

Es la conexión interpersonal que se establece entre el investigador y el personal seleccionado cocina, bodega, compras, contabilidad, a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto. (Behar, 2008)

#### **Tipos de Entrevista**

Hay 3 tipos de entrevista son: la estructurada, la no estructurada y la semi estructurada

Estructurada está dada por preguntas que se plantean de la misma manera (preguntas estandarizadas.)

No estructura plantea preguntas más abiertas y flexible, sin descuidar los objetivos establecidos inicialmente como es la recolección de datos.

Semi estructurada es un modelo de entrevista mixta las preguntas son abiertas, permiten al entrevistado dar una respuesta más libre, profunda y completa, matizada.(Behar, 2008)

#### **Objetivo de la Entrevista**

El objetivo primordial es conocer y determinar el problema que se presenta en la bodega y cocina de Rioko, analizarlo y corregir según la información que se adquiera al realizar la entrevista a cada uno de los encargados de las áreas en problemas.

#### **Modelo de Entrevista**

##### **Entrevista al Jefe de compras y al Bodeguero del Restaurante Rioko**

- 1.- ¿Cuál es el problema principal para realizar un control de inventario en la bodega del restaurante Rioko?**
- 2.- Existe algún manual de control de inventario en el restaurante Rioko?**
- 3.- En la actualidad como se lleva el control del ingreso de las compras que llegan a la bodega ?**

- 4.- Esta usted capacitado para realizar este control de los inventarios en la bodega del restaurante ?
- 5.- Como saben el stock real en bodega, es correcta la información que llega al encargado de las compras ?
- 6.- Realizan toma de inventarios físicos de las compras que ingresan y lo que hay en stock?
- 7.- Indique cada que tiempo realizan esta toma de inventarios?
- 8.- Puede indicar cuales son los principales problemas en el momento de la toma de los inventarios físicamente?
- 9.- Asegura usted que los saldos contables en el inventario del stock tanto de productos, materia prima son los correctos?
- 10.- Al regular los saldos reales de las compras y la materia prima producida se notaría la diferencia?

### 3.10 La Encuesta

Se define la encuesta como la investigación que se realiza al recopilar datos sobre una muestra utilizando un cuestionario estandarizado de preguntas y respuestas, obteniendo datos de manera ágil y eficaz. (Behar, 2008)

#### Tipos de Encuesta

- a) Según la forma de aplicación:
  - ❖ **Encuesta por correo:** Esta determina al enviar un cuestionario a través del servicio postal para que después de ser respondido, sea regresado al remitente.
  - ❖ **Encuesta vía telefónica:** Se la realiza con un cuestionario a través de una llamada telefónica, en la que el encuestador debe ir capturando las respuestas del encuestado.
  - ❖ **Encuesta personal:** Ejecutada con un cuestionario cara a cara, debe existir una interacción entre encuestador y encuestado.
  - ❖ **Encuesta online:** Consiste en realizar el cuestionario utilizando el internet como medio de distribución, es decir online son económicas y tienen un mayor índice de respuesta.
- b) Según sus objetivos.

- ❖ **Encuestas descriptivas:** Crean un registro sobre las actitudes o condiciones presentes dentro de una población en un momento determinado, el momento que se realiza la encuesta.
  - ❖ **Encuestas analíticas:** Su objetivo no es documentar un problema sino explicarlo o describirlo para poder encontrar la mejor solución.
- c) Según las preguntas
- ❖ **Respuesta abierta:** El encuestado tiene la libertad de responder libremente cada pregunta, obteniendo respuestas más profundas, en las que no había pensado, el problema de este tipo de encuestas es que es muy difícil de cuantificar.
  - ❖ **Respuesta cerrada:** Los encuestados deberán elegir alguna de las posibles opciones, su principal ventaja es que son más fáciles de cuantificar.(Behar, 2008)

### **Objetivo de la Encuesta**

Al realizar la encuesta a un grupo de 7 personas colaboradores del restaurante Rioko, logramos obtener de forma inmediata y unanime una respuesta como es la necesidad de adquirir un sistema automatizado para llevar el control de los inventarios, a la vez la necesidad de un manual de funciones a los empleados, modelo de alineamiento que se debe implementar en bodega, modelo para optimizar los recursos.

### **Modelo de Encuesta.**

**Encuesta realizada a los colaboradores de cocina, bodega, compras y contabilidad.**

- ¿Qué problemas se podría resolver o minimizar con la automatización del control de los inventarios en Rioko?**
- ¿Qué tipo de información requiere el sistema automatizado para la administración de inventarios en Rioko?**
- ¿Quién recibirá esta información y que área se beneficiará de la mayor disponibilidad y suministro oportuno de la misma?**
- ¿Qué tipos de decisiones administrativas se podrán tomar con esta información?**

- ¿Existe financiamiento disponible para realizar la automatización?
- ¿Los costos en la implementación del sistema automatizado repercutirán en beneficios tangibles?

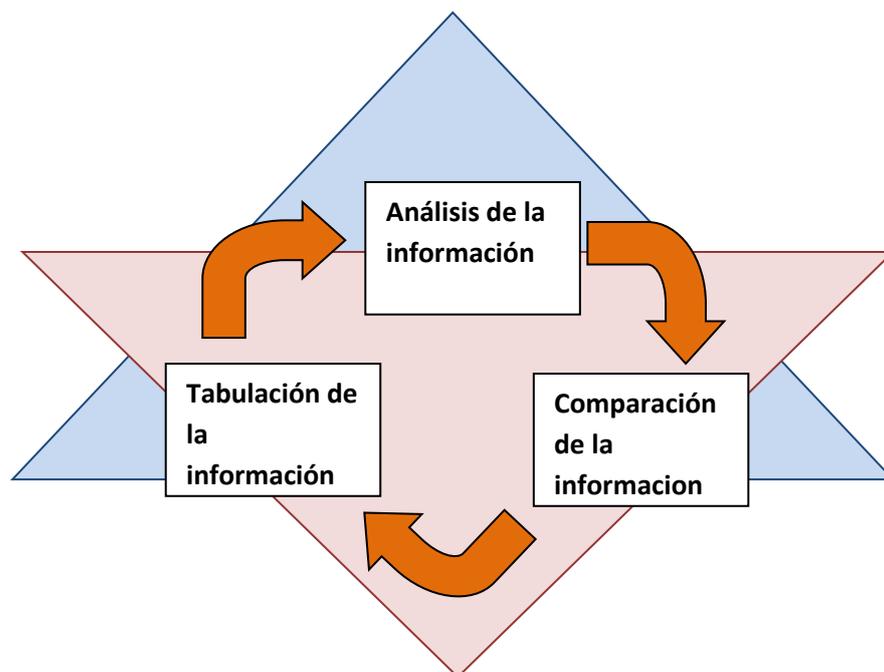
### 3.11 Procedimientos por seguir para el tratamiento de la información recaudada

El análisis y tratamiento de la Información que hemos recaudado se la realiza a través de un proceso selectivo, categorizando, comparando, validando e interpretando las respuestas que nos dieron cada uno de los individuos entrevistados y encuestados.

Los agrupamos de forma cualitativa y trabajamos sistemáticamente convirtiéndolos en datos segmentados, es decir en unidades conectadas a la realidad del Restaurante Rioko no utilizamos procedimientos científicos ni mecánicos.

El resultado del tratamiento de la información es la técnica empleada de Triangulación, es decir el método de comparaciones constantes y tabuladas en gráficos. (Guba, 1985)

**Gráfico 5 Triangulación del tratamiento de la Información recogida en las encuestas y entrevistas realizadas en Rioko**



## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS DE RESULTADOS**

#### **4.1 Resultado de la Investigación**

A continuación se presentan los resultados de las entrevistas realizadas al personal de la empresa a fin de determinar las causas de l problema motivo de esta investigación.

#### **4.2 Entrevista al Bodeguero del Restaurante Rioko**

##### **1.- ¿Cuál es el problema principal para realizar un control de inventario en la bodega del restaurante Rioko?**

No existe un sistema confiable y computarizado, para realizar el control en la bodega.

##### **2.- Existe algún manual de control de inventario en el restaurante Rioko?**

No, esto se debe al cambio de dueños no quedaron en buenos términos y se llevaron el sistema computarizado del control de inventario.

##### **3.- En la actualidad como se lleva el control del ingreso de las compras que llegan a la bodega?**

De forma manual usando hojas de excel impresas que provee el Departamento Contable.

##### **4.- Esta usted capacitado para realizar este control de los inventarios en la bodega del restaurante?**

Si, de igual forma el personal de cocina que es el que realiza la producción de la materia prima.

##### **5.- Como saben el stock real en bodega, es correcta la información que llega al encargado de las compras?**

No, solo es un estimado por eso siempre el faltante de productos para la elaboración de la materia prima y por ende la elaboración de los platos a la carta.

##### **6.- Realizan toma de inventarios físicos de las compras que ingresan y lo que hay en stock?**

Si, lo hacen pero como es de forma manual se extravían las hojas de excel y a la siguiente semana ya no hay anotación del stock inicial.

**7.- Indique cada que tiempo realizan esta toma de inventarios?**

Todas las semanas, el lunes

**8.- Puede indicar cuales son los principales problemas en el momento de la toma de los inventarios físicamente?**

Claro, como en cocina trabajan de lunes a sábado, el personal encargado de realizar la producción de la materia prima no registra la salida de los productos con una orden de pedido a la bodega sino que ellos mismos cogen de la bodega lo que van a utilizar en especial los sábados, lo que produce la información errónea del saldo o stock al iniciar la nueva semana y realizar el inventario físico.

**9.- Asegura usted que los saldos contables en el inventario del stock tanto de productos, materia prima son los correctos?**

No, eso no se puede asegurar porque no hay un sistema computarizado.

**10.- Al regular los saldos reales de las compras y la materia prima producida se notarían la diferencia?**

Si, exactamente porque se conocería con exactitud lo que se lo que se compra se está utilizando para la producción de materia prima para la elaboración de los platos que salen a la venta.

**4.3 Entrevista al Encargado de Compras del Restaurante Rioko**

**1.- ¿Cuál es el problema principal para realizar un control de inventario en la bodega del restaurante Rioko?**

La no existencia de un archivo para que el bodeguero registre las entradas y salidas de los productos y la materia prima.

**2.- Existe algún manual de control de inventario en el restaurante Rioko?**

No existe nada. Hay que iniciar de cero.

**3.- En la actualidad como se lleva el control del ingreso de las compras que llegan a la bodega?**

Usando los reportes que imprime en excel el departamento contable y le entrega al bodeguero.

**4.- Esta usted capacitado para realizar este control de los inventarios en la bodega del restaurante?**

Sí, estoy capacitado para realizar el trabajo de inventariar los productos.

**5.- Como saben el stock real en bodega, es correcta la información que llega al encargado de las compras?**

No, solo se recibe los reportes con saldos estimados, con lo cual se realizan las compras.

**6.- Realizan toma de inventarios físicos de las compras que ingresan y lo que hay en stock?**

Si lo hacen todos los lunes de cada semana el inventario, pero las compras como no hay un día específico para hacerlas hay ocasiones que no se las ingresa porque van directamente a la cocina.

**7.- Indique cada que tiempo realizan esta toma de inventarios?**

Todos los lunes en la mañana.

**8.- Puede indicar cuales son los principales problemas en el momento de la toma de los inventarios físicamente?**

La falta de responsabilidad de las personas tanto de cocina y bodega al no anotar y controlar los ingresos y salidas de los productos o materia prima.

**9.- Asegura usted que los saldos contables en el inventario del stock tanto de productos, materia prima son los correctos?**

No, Yo aseguro que no es fiable la información que se recibe.

**10.- Al regular los saldos reales de las compras y la materia prima producida se notaría la diferencia?**

Sí, porque se vería los faltantes y el deterioro de los productos, lo que produce perdidas. Esto ayudaría a mejorar las finanzas en general.

**Tabla 8. Resumen del analisis de las entrevistas aplicadas al personal de encargado de bodega y compras en Rioko del control de inventarios**

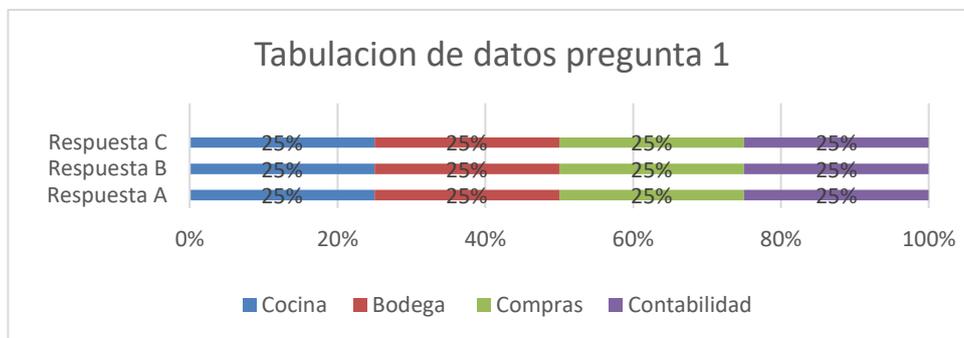
<b>Puntos Fuertes</b>	<b>Puntos Débiles</b>	<b>Situación actual</b>
Toma de inventarios semanales.	Falta de responsabilidad del personal encargado.	Deterioro y faltante materia prima y insumos varios.
Personal capacitado	No hay manual de func.	Información errónea de saldos

#### 4.4 Encuesta realizada a los colaboradores de cocina, bodega, compras y contabilidad.

##### □ ¿Qué problemas se podría resolver o minimizar con la automatización del control de los inventarios en Rioko?

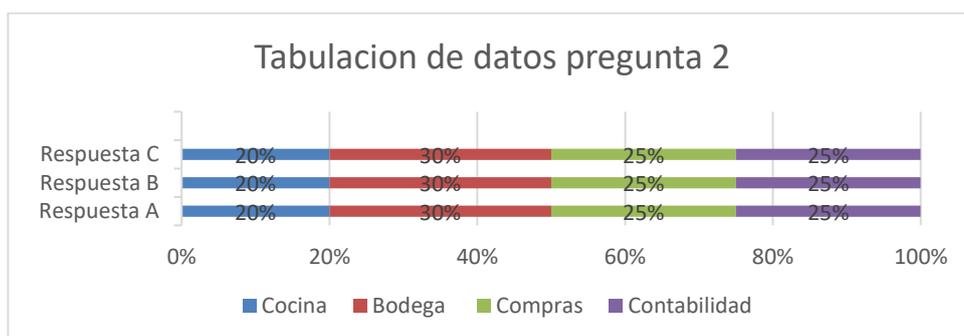
Las respuestas más frecuentes fueron:

- a) Manejo real de las existencias, diariamente
- b) Fin del desabastecimiento de existencias para procesar los productos terminados.
- c) Cambio de procesos para no generar tanta merma (desperdicios).



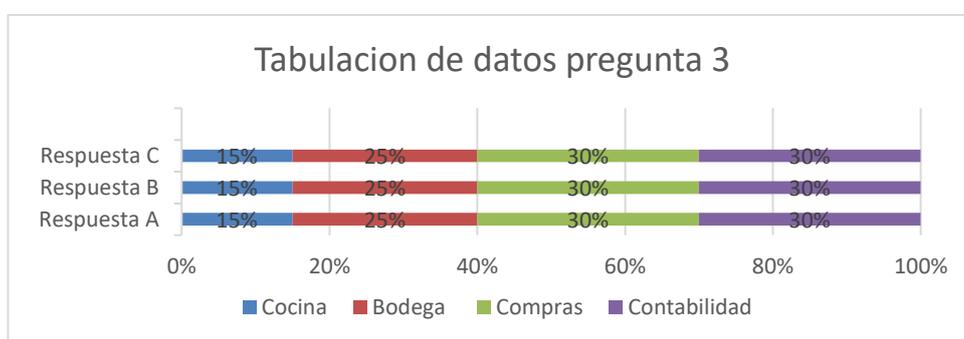
##### □ ¿Qué tipo de información requiere el sistema automatizado para la administración de inventarios en Rioko?

- a) La información de los productos que ingresan a la bodega por medio de las compras.
- b) Ingreso de los métodos utilizados para el control de inventarios, entradas y salidas, costos actualizados, peso de los productos.
- c) Cantidad exacta de la producción que realiza el personal de cocina en lo que respecta a productos terminados (platos a la carta).



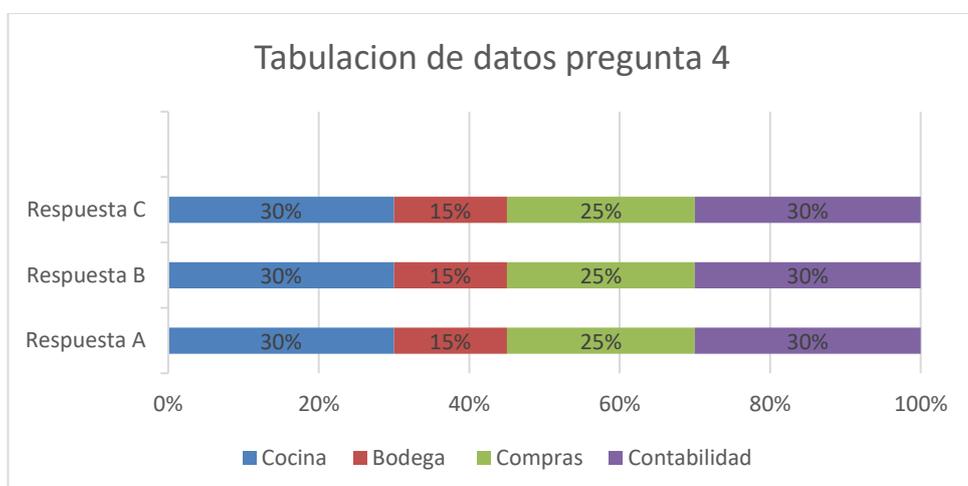
**¿Quién recibirá esta información y que área se beneficiará de la mayor disponibilidad y suministro oportuno de la misma?**

- a) Personal operativo de bodega
- b) Personal funcional como es el caso de los meseros para una mejor atención al cliente.
- c) Personal administrativo, contabilidad, caja pues tendrá un mejor control en las cuentas por pagar y cuentas por cobrar.



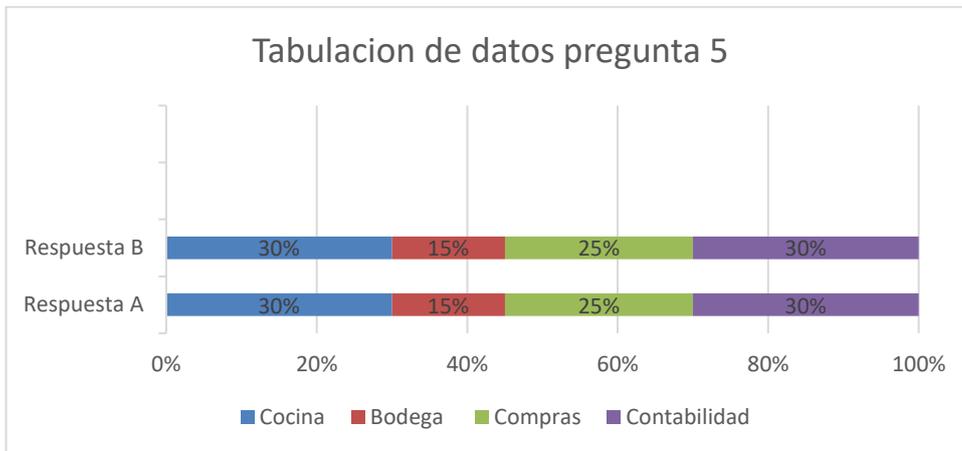
**¿Qué tipos de decisiones administrativas se podrán tomar con esta información?**

- a) Proyección de ventas
- b) Presupuesto fijo para un reabastecimiento continuo de productos en bodega
- c) Control estricto y puntual a las áreas que son las que causan pérdidas continuas están son: compras, bodega y cocina.



**¿Existe financiamiento disponible para realizar la automatización?**

- a) Si la empresa puede costear la automatización porque rápidamente recuperara la inversión al tener el control de los inventarios.
- b) En resumen todos los empleados llegan a una misma conclusión de las bondades en la automatización de procesos, ellos indican que se van a cruzar totalmente los costos, al existir un margen de utilidad generada por el control.



**¿Los costos en la implementación del sistema automatizado repercutirán en beneficios tangibles?**

Si, a continuación observamos un cuadro que nos señala los beneficios tangibles que indicaron los entrevistados.

**Tabla 9: Repercusión de implementar un sistema Automatizado del Control de Inventarios los Beneficios Tangibles**

Beneficios Tangibles al implementar sist. automatizado	0-50	50-100
	%	%
1.- Mejora la gestión de recursos humanos		✓
2.- Mejora el flujo de efectivo		✓
3.- Mejora la planificación y toma de decisiones		✓
4.- Mejora la productividad de la empresa		✓
5.- Automatización de procesos		✓
6.- Se eleva el nivel del servicio al cliente		✓

Autora: Aguirre M. (2019)

#### **4.5 Plan de Mejoras.**

El plan de mejoras propuesto a partir de la información recabada de los propietarios y del personal que labora en restaurante, se concreta en los siguientes puntos:

- 1) Vamos a implementar la clasificación del inventario por origen, es decir quién nos provee, si se la compra en el mercado, si está procesado, para lo cual hacemos una lista de control de las entradas y salidas de la bodega, registrándolas en hoja de cálculo, también los consumos diarios de nuestras unidades de productos, en el día en que sucedan.
- 2) Evitar tener exceso de inventarios porque esto causa mayor descontrol, y disminución paulatina de la liquidez, debido que al mantener un alto nivel de productos en el restaurante es necesario contar con el crédito de los proveedores, lo que provoca que al ir recuperando el efectivo solo va sirviendo para pagar dichos créditos y los gastos fijos del restaurante se hacen difíciles de cancelar, provocando que se viva “al día”.
- 3) Evitar comprar productos perecederos por volumen, sino más bien, hacer que el proveedor nos entregue sus productos en pequeñas remesas, o comprarlo y escogerlo nosotros mismos cuando se necesite.
- 4) Debido a que el restaurante otorga créditos para sus clientes, esto produce otro problema como es la recuperación de cartera. Se solicita el cambio a pagos por tarjeta de crédito.
- 5) El acceso a bodega debe ser restringido a una o dos personas como máximo.
- 6) Deben guardarse bajo llave si no se van a utilizar en el día los mariscos, carnes, aves, refrescos, cervezas y cualquier material de alto costo.
- 7) Actualizar el sistema de seguridad implementado como es el uso de cámaras, vigilantes, y el sistema de cómputo para el control del inventario que se tenía anteriormente.
- 8) También implementaremos sin lugar a duda, aquel sistema que le llamaremos “democrático” como es el dividir el costo del material faltante entre las personas que tengan acceso al área de bodega y/o preparaciones.

#### **4.6 Conclusiones:**

- Confirmamos que el restaurante Rioko no cuenta con un control para optimizar sus recursos en lo referente a las compras de los productos y el inventario de la materia prima para la elaboración de los platos.
- No hay personal designado que se encargue de custodiar las compras que ingresan en bodega, menos aún se controla el ingreso o salida de los productos terminados.
- Notamos que la competencia está cada vez más fortalecida, ellos tienen una gestión dinámica para la reposición de stock, ya que diariamente están en capacidad de saber cuáles son los productos que han llegado al stock mínimo, por lo que de esta manera pueden realizar a tiempo los pedidos de aquellos productos y jamás tendrán sus existencias en cero.
- No existen técnicas para hacer la reposición a tiempo de aquellos productos cuyos saldos se aproximan a cero y se ha dado el caso de que se ha perdido clientes por no tener en stock la producción de determinados platos.
- Como el restaurante no posee un programa computarizado donde se ingrese a diario las compras, menos aún la salida de los productos. Esto ha provocado la carencia de control del inventario.
- Al realizar el inventario físico cada semana se recibe un resultado erróneo porque no hay persona responsable el fin de semana que anote lo que se retira de bodega a cocina, se debería designar alguien que se responsabilice de hacer las anotaciones respectivas.
- Al realizar las entrevistas y encuestas al personal que está a cargo de la bodega, compras y contabilidad vimos la necesidad de la implementación de un sistema computarizado que va a ayudar a obtener un control de inventario adecuado y preciso.
- Evidenciamos que algunos clientes indicaron que no se sienten conformes con la atención que se les brinda debido a que no consumieron lo que habían elegido en primera instancia, porque no había los platos que seleccionaron, además manifestaron que tuvieron que esperar mucho tiempo para ser atendidos.

#### **4.7 Recomendaciones**

- La inversión en un sistema automatizado sería una respuesta inmediata que ayudaría a mejorar su registro de existencias.
- Es necesario realizar cursos de capacitación y actualización para el personal encargado de las áreas en conflicto, lo que ayudara a corregir los errores en el manejo de los inventarios.
- Realizar cuadros de las necesidades de productos esto debe hacerse cada 2 días actualizándolas cada vez que se va hace nuevas adquisiciones.
- En caso de faltante de mercadería, designar una persona responsable, que proceda a sancionar internamente con descuentos, memos, aúncon despido del empleado que repita la acción, si fuese necesario.

## **Bibliografía**

- 1.- Damaso A, Toribio y otros. "Curso de Contabilidad para el segundo nivel". Editorial Damasy, 2001.
- 2.- Meigs & Meig. "Contabilidad, la base para las decisiones gerenciales", Editorial Mc Graw Hill, 1997, Octava Edición.
- 3.- Catacora, F. "Sistemas y procedimientos contables", Primera edición (1996), Editorial Mc Graw Hill, Venezuela
4. Holmes, A. "Auditorías, principios y procedimientos", Editorial Limusa, México
- 5.- Meigs, W. Larsen. "Principios de auditoría", Editorial Diana, México (1994).
- 6.- Redondo, A. "Curso práctico de Contabilidad General", Décima Edición, Editorial Centro Contable Venezolano, Venezuela.
- 7.- Poch, R. "Manual de control interno", Editorial Gestión 2000, Segunda edición, Barcelona, España.
- 8.- Leonard, W. "Auditoría Administrativa", Evaluación de métodos y eficiencia administrativa, Editorial Diana, México.
- 9.- Miller, F. (2012). Curso de Contabilidad Intermedia. España: UTEHA.
- 10.- Fernández, G. (2004). Manual de Introducción al análisis contable de la empresa. 1ra Edición: Complutense.
- 11.- Gutierrez, A. (2001). Guía práctica de Contabilidad Empresarial. 2da Edición: FC.
- 12.- García, M. (2011). Gestión Logística en Centros de Distribución, bodega y almacenaje. Bogota, 1ra edición: Ecoe.
- 13.- Arder, E. (1991). Introducción a la planificación. España: DL
- 14.- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, Pilar. (2010). Metodología de la investigación. 5a ed. México: McGraw-Hill.
- 15.- Arias, F. (2006). El Proyecto de Investigación. 6ta edición: Episteme.
- 16.- Tamayo, T. (1997). El Proceso de la Investigación Científica. 4ta Edición, México: Limusa.
- 17.- <https://germandebonis.com/7-errores-en-la-gestion-de-restaurantes/>

18. [http://www.conoser.cl/wpcontent/uploads/2017/01/Manual\\_Administracion\\_de\\_bodega.pdf](http://www.conoser.cl/wpcontent/uploads/2017/01/Manual_Administracion_de_bodega.pdf)
19. <http://www.epository.unac.edu.co/bitstream/handle/11254/169/Proyectede%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
20. <https://yulyandreaaldanarodriguez.wordpress.com/clasificacion-de-la-contabilidad/>
21. [https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_publ/con\\_nor\\_co/vigentes/nic/2\\_NIC.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/2_NIC.pdf)
- 22.-Behar Rivero Salomón Daniel, (2008) Introducción a la Metodología de la Investigación. Edición, Argentina Editorial Shalom
23. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1796/13/UPSGT000261.pdf>
- 24.- Marco Antonio Dell'Agnolo, WebPage: [www.monografias.com](http://www.monografias.com) "Costos de inventarios, planificación de stocks y aprovisionamiento"
- 25.(s.f.).1985 Paradigmas en competencia en la investigación cualitativa Hermosilla. Sonora,
- 26.2004 Control Interno Mexico Almacenes e inventarios, el corazón de un restaurant excelencias gourmet
- 27.Etiquetas:AlimentosyBebidas2013/10<http://administracion.realmexico.info/2013/10/restaurantes-tipos-de-servicio.html><http://administracion.realmexico.info/2013/10/restaurantes-tipos-de-servicio.html>
- 28.Adventista, C. U. (5 de 2018). ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE. Obtenido de <http://repository.unac.edu.co/bitstream/handle/11254/169/Proyecto%20de%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- 29.Arias Martinez, M. R. (2006). El analisis multivariante de la investigación científica. Caracas, Venezuela.
- 30.Asamblea Nacional del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). Obtenido de [https://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal\\_a/base\\_legal/A.\\_Constitucion\\_republica\\_ecuador\\_2008constitucion.pdf](https://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf)
- 31.Baquero. (2013). Control interno de las organizaciones. En Baquero, Contabilidad General (pág. 23).

32. Behar, S. (2008). Introduccion a la Metodologia de la Investigacion. En B. R. Daniel, Introduccion a la Metodologia de la Investigacion (pág. 14). Argentina: Editorial Shalom.
33. Bravo Sierra, B. (1998). Tecnicas de investigacion social . En B. Sierra.
34. Calendario, M. (6 de 2016). Proyecto de Tesis Mercedes Calendario. (C. m. Oro", Intérprete) Restaurante Tenedor de Oro, Guayaquil, Guayas.
35. Candelario, M. (2014). Como mejorar el proceso de almacenamiento en las bodegas " Tenedor de Oro" . de manera que contribuya a agilizar la recepcion y entrega de los productos alimenticios a los locales? Guayaquil.
36. Cisneros Juan y Orellana Johanna. (4 de 7 de 2011). Proyecto de Tesis Cisneros Juan & Orellana Johanna. (P. d. interno, Intérprete) Agencia de viajes Turisa., Cuenca, Azuay.
- 37.Codigo de Trabajo. (16 de Diciembre de 2012). Codigo de Trabajo del Ecuador Asamblea Nacional. Recuperado el 22 de 12 de 2019, de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Tabajo-PDF.pdf>
38. Constitucion de la Republica del Ecuador, A. (2008). Constitucion de la Republica del Ecuador. En A. N. Ecuador, Registro Oficial # 449. Montecristi: Registro Oficial.
39. Contraloría General del Estado, A. 3. (2009). NORMAS DE CONTROL INTERNO DE LA CONTRALORIA. En R. O. 14-dic.-2009, Acuerdo de la Contraloría General del Estado 39 (págs. del Acuerdo 039-CG de 16 de noviembre del 2009,). Quito.
40. Editorial representaciones educativas Salazar Niff pymes. (2015). NIFF para las Pymes Seccion 13 Inventarios. Quito: Editorial representaciones educativas Salazar.
41. Fonseca. (2011). Sistema de control financiero. En Fonseca.
42. García, M. (10 de 2011). Conceptos de Contabilidad. Recuperado el 20 de 10 de 2019, de Conceptos de Contabilidad.
43. Hernandez Sampieri. (2006). Metodologia de la Investigacion. En H. Sampieri.
44. Heskett, K. &. (1995). Variables de Rentabilidad. En K. &. Heskett.

45. Hotel Oro Verde S.A. (2017). Reglamento Interno de Trabajo. Guayaquil: Editorial de la empresa Hotel Oro Verde S.A.
46. Jimena Segovia. (5 de 2011). Proyecto de Tesis Segovia Jimena. (D. e. sistema, Intérprete) Data Gourmet Cia Ltda., Quito, Pichincha.
47. Latorre. (11 de 2016). Contabilidad al día. En Latorre, Contabilidad al día (pág. pag.18).). 2016, pag.18).
48. MARIO, T. (2012). EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 6a EDICIÓN.
49. Miller, F. (2012). Curso de Contabilidad Intermedia. España: UTEHA.
50. Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2). (1995). Normas Internacionales de Contabilidad NIC 2. En M. d. Finanzas, Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2).
51. Registro Mercantil del Ecuador. (2019). Registro Oficial No. 497 (R. O.497, 29–mayo -2019). En R. M. Ecuador, Registro Mercantil del Ecuador. Quito: Registro Oficial.
52. Sampertegui. (2014). Metodología de la Investigación cuarta edición. Quito.
53. Sampieri Roberto, H. (1998). METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN. CIENTIFICA". En H. S. Roberto, METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN. CIENTIFICA" (pág. 60).
54. Serrano, L. R. (03 de 11 de 2013). Exceso de inventario. Recuperado el 21 de 09 de 2019, de excelencias gourmet: <https://www.excelenciasgourmet.com/es>
55. Tamayo. (1997). PROYECTO DE INVESTIGACION 6TA EDICION.
56. TAMAYO. (2012). PROYECTO DE INVESTIGACION 6TA EDICION. México.
57. Tripod. (09 de 2018). Tripod. Recuperado el 20 de 10 de 2019, de Reseña histórica de la contabilidad: <http://jhoana-y-sebas.tripod.com/id13.html>
- Vizueté Evelyn y Vera Verónica. (27 de 9 de 2011). Proyecto de Tesis Vera Verónica & Vizueté Evelyn. (D. d. "XYZ", Intérprete) Empresa "XYZ", Milagro, Guayas, Universidad de Milagro.
- yulyandreaaldanarodriguez., P. b. (1993). Contabilidad. Recuperado el 20 de 10 de 2019, de Clasificación de la contabilidad: <https://yulyandreaaldanarodriguez.wordpress.com/>

# Anexos

## Anexo 1



Guayaqui, 31 de Mayo del 2019

### **CARTA DE ACEPTACIÓN**

Por medio de la presente hago constar que la señorita **AGUIRRE MEJIA MONICA LOURDES**, con número de cédula **0912285913** estudiante del **INSTITUTO TECNOLÓGICO BOLIVARIANO** carrera **TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**, ha sido autorizada a acceder a la información del restaurante **“RIOKO”** para la elaboración del desarrollo de su **TESIS** denominado **“Diseño de procedimientos de control interno del Inventario de materia prima”**, esperando que la misma tenga un buen uso y cuyo resultado sea un aporte para la empresa.

Quedo de usted atento para cualquier aclaración o duda.

Atentamente,

---

**Renata de Frías**  
**Gerente General**  
**Gamaraider “Rioko”**

Anexo 2 Fotos de las instalaciones del Restuarante

# Rioko

JAPANESE - PERUVIAN - ITALIAN

## Resto - Lounge



### Anexo 3



## **Anexo 4**

### **Resultados de la observación de campo realizada en el restaurant**

Luego de realizar la clasificación de los productos por tipo en A-B-C, vamos a agruparlos por origen, es decir:

- a) ¿Si los compramos en el mercado?,
- b) ¿Qué proveedor nos los trae?,
- c) ¿Si fue procesado?

Ahora realizamos un control con el fin de:

- 1) Verificar los consumos diarios, semanales y elaborar una lista de compras que puede incluir el monto de dinero que vamos a gastar.
- 2) Eliminamos el tiempo que pierde el personal cuando realiza la toma de inventarios, ya que cualquier cajera capacitada puede llevar a cabo el registro, con el apoyo de la persona encargada de recibir los productos.
- 3) Cuando realizamos el conteo físico vemos que se puede utilizar al personal operativo, de modo que sea más rápido, y que el departamento contable siempre cuente con información valiosa para un mejor control de sus costos y su flujo de efectivo.
- 4) Lo más recomendable es comprar por volumen los productos con caducidad mayor a cinco días. En cambio los más frescos, como la carne, pollo, cerdo, pescados, mariscos y las verduras de poca duración en refrigerador, se deberían comprar diariamente.
- 5) Es usual que sean los mismos empleados tanto de cocina y bodega que lleven a cabo el “robo hormiga”, esto provoca el aumento de los costos.
- 6) La merma de materiales constituye otro motivo que aumenta considerablemente los costos de inversión al realizar las compras
- 7) Una medida eficaz para evitar estos factores, es la compra de un simple candado, esto provoca una diferencia entre tener utilidades o pérdidas, por esto se destinara un área específica para guardar las compras y los productos terminados.

## Anexo 5

### Guías de Observación de los Procesos cocina, bodega, compras

FECHA:											
COLAS Y AGUAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL	CERVEZAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL
AGUA VIDRIO VIVANT						CORONA					
COCA 1/2 LTRS						CLUB VERDE					
COCA LIGTH						HEINEKEN					
COCA ZERO						PILSENER LIGTH					
FANTA 1/2 LTRS						WEIDMANN CERO					
FIORAVANTI						GOLDEN PRAGUE					
GUIG 1/2 LTRS						VINO CIOS TINTO					
SPRITE 1/2 LTRS						VINO CIOS BLANCO					
SEVEN UP 1/2 LTRS						ROYAL DUTCH					
FANTA GRANDES						MARQUES SUAREZ					
GUIG GRANDES											
AGUA TONICA GRANDES											
SPRITE GRANDES											
COCA GRANDES											
FECHA:											
COLAS Y AGUAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL	CERVEZAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL
AGUA VIDRIO VIVANT						CORONA					
COCA 1/2 LTRS						CLUB VERDE					
COCA LIGTH						HEINEKEN					
COCA ZERO						PILSENER LIGTH					
FANTA 1/2 LTRS						WEIDMANN CERO					
FIORAVANTI						GOLDEN PRAGUE					
GUIG 1/2 LTRS						VINO CIOS TINTO					
SPRITE 1/2 LTRS						VINO CIOS BLANCO					
SEVEN UP 1/2 LTRS						ROYAL DUTCH					
FANTA GRANDES						MARQUES SUAREZ					
GUIG GRANDES											
AGUA TONICA GRANDES											
SPRITE GRANDES											
COCA GRANDES											
FECHA:											
COLAS Y AGUAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL	CERVEZAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL
AGUA VIDRIO VIVANT						CORONA					
COCA 1/2 LTRS						CLUB VERDE					
COCA LIGTH						HEINEKEN					
COCA ZERO						PILSENER LIGTH					
FANTA 1/2 LTRS						WEIDMANN CERO					
FIORAVANTI						GOLDEN PRAGUE					
GUIG 1/2 LTRS						VINO CIOS TINTO					
SPRITE 1/2 LTRS						VINO CIOS BLANCO					
SEVEN UP 1/2 LTRS						ROYAL DUTCH					
FANTA GRANDES						MARQUES SUAREZ					
GUIG GRANDES											
AGUA TONICA GRANDES											
SPRITE GRANDES											
COCA GRANDES											
FECHA:											
COLAS Y AGUAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL	CERVEZAS	INICIO	ENTRA	TOTAL	VENTAS	FINAL
AGUA VIDRIO VIVANT						CORONA					
COCA 1/2 LTRS						CLUB VERDE					
COCA LIGTH						HEINEKEN					
COCA ZERO						PILSENER LIGTH					
FANTA 1/2 LTRS						WEIDMANN CERO					
FIORAVANTI						GOLDEN PRAGUE					
GUIG 1/2 LTRS						VINO CIOS TINTO					
SPRITE 1/2 LTRS						VINO CIOS BLANCO					
SEVEN UP 1/2 LTRS						ROYAL DUTCH					
FANTA GRANDES						MARQUES SUAREZ					
GUIG GRANDES											
AGUA TONICA GRANDES											
SPRITE GRANDES											
COCA GRANDES											

CHECK LIST DE CIERRE DE COCINA	FECHA:		
	T (° C)	HIGIENE / OK	ETIQUETAS
MESA REFRIGERADA DE PARRILLA (0-4C)			
MESA REFRIGERADA DE CALIENTES (0-4C)			
MESA REFRIGERADA DE FRIOS (0-4C)			
REFRIGERADOR VERTICAL (0-4 C)			
CONGELADOR VERTICAL (-18C)			
ZONA DE FREIDORA			
HORNO			
ZONA DE COCINA CALIENTE			
ZONA DE PARRILLA Y GRATINADOR			
MESA DE DESPACHO			
VALVULA DE GAS CERRADA			
INVENTARIO DE FRIOS			
INVENTARIOS DE PARRILLA			
INVENTARIO DE CALIENTES			

FIRMA RESPONSABLE

CHECK LIST DE CIERRE DE COCINA	FECHA:		
	T (° C)	HIGIENE / OK	ETIQUETAS
MESA REFRIGERADA DE PARRILLA (0-4C)			
MESA REFRIGERADA DE CALIENTES (0-4C)			
MESA REFRIGERADA DE FRIOS (0-4C)			
REFRIGERADOR VERTICAL (0-4 C)			
CONGELADOR VERTICAL (-18C)			
ZONA DE FREIDORA			
HORNO			
ZONA DE COCINA CALIENTE			
ZONA DE PARRILLA Y GRATINADOR			
MESA DE DESPACHO			
VALVULA DE GAS CERRADA			
INVENTARIO DE FRIOS			
INVENTARIOS DE PARRILLA			
INVENTARIO DE CALIENTES			

FIRMA RESPONSABLE

CHECK LIST DE CIERRE DE COCINA	FECHA:		
	T (° C)	HIGIENE / OK	ETIQUETAS
MESA REFRIGERADA DE PARRILLA (0-4C)			
MESA REFRIGERADA DE CALIENTES (0-4C)			
MESA REFRIGERADA DE FRIOS (0-4C)			
REFRIGERADOR VERTICAL (0-4 C)			
CONGELADOR VERTICAL (-18C)			
ZONA DE FREIDORA			
HORNO			
ZONA DE COCINA CALIENTE			
ZONA DE PARRILLA Y GRATINADOR			
MESA DE DESPACHO			
VALVULA DE GAS CERRADA			
INVENTARIO DE FRIOS			
INVENTARIOS DE PARRILLA			
INVENTARIO DE CALIENTES			

FIRMA RESPONSABLE

Fecha						Fecha					
Productos	Bodega	stock	Peso	Venta	total	Productos	Bodega	stock	Peso	Venta	total
enigma						enigma					
salentin portillo						salentin portillo					
del morro						del morro					
paradoja						paradoja					
bicicleta merlot						bicicleta merlot					
sangria						sangria					
evan williams						evan williams					
jack daniels						jack daniels					
johnnie blue						johnnie blue					
johnnie gold						johnnie gold					
johnnie green						johnnie green					
johnnie walker black						johnnie walker black					
buchanan's 1 lt						buchanan's 1 lt					
old parr 12 años						old parr 12 años					
old parr superior						old parr superior					
vodka absolut						vodka absolut					
vodka skyy 980 ml						vodka skyy 980 ml					
grey goose 1lt						grey goose 1lt					
ron appleton oro						ron appleton oro					
ron appleton blanco						ron appleton blanco					
zacapa de 15 años						zacapa de 15 años					
zacapa de 23 años						zacapa de 23 años					
pisco ocucaje						pisco ocucaje					
cachaca 51						cachaca 51					
tequila especial reposado						tequila especial reposado					
tequila cuervo tradicional						tequila cuervo tradicional					
tequila don julio						tequila don julio					
triple sec						triple sec					
gin bombay						gin bombay					
freixenet carta nevada						freixenet carta nevada					
freixenet cordon negro						freixenet cordon negro					
freixenet cordon rosado						freixenet cordon rosado					

## **Anexo 6**

### **Manual de Funciones y Procedimientos Area Contable , Compras, Bodega .**

#### **Área Contable y Recursos Humanos**

**Cargo:** Asistente Contable

**Funciones:**Receptar los documentos necesarios como son facturas, etc, coordinar los pagos a los proveedores, realizar el control de los inventarios en bodega, la labor y responsabilidad de elaborar, presentar mensualmente los estados financieros, como es el balance general y estado de resultados. Entregarlo a la Gerencia, además debe realizar la declaración y pago de los impuestos mensuales del Restaurante,

**Funciones:** La función principal es la de seleccionar y reclutar personal para las distintas áreas del restaurante y en el área administrativa también junto a la Gerencia coordina las tareas asignadas supervisando que se cumplan.

#### **Área de Compras y Logística**

**Cargo:** Coordinador de Compras y Logística

**Funciones:** Se encarga de coordinar, supervisar y realizar las compras de los productos necesarios para la elaboración de la materia prima que se utiliza en la preparación de los diversos platos que se encuentran en el menú para la venta al público.

Así también junto al encargado de bodega es responsable de llevar un control del inventario de materia prima, abastecer, previo el visto bueno del área Contable.

#### **Área de Bodega**

**Cargo:** Bodeguero

**Funciones:** Es la persona responsable de recibir, controlar, custodiar, despachar los productos, o la materia prima a la cocina y bar para la elaboración de los platos para la atención al cliente. Algunas de sus actividades son toma física de inventarios semanalmente, elaborar el requerimiento de pedidos al encargado de compras.



**GAMARAIDER S.A.**

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y  
FUNCIONES**

**Enero / 2020**

 <small>Resto - Lounge</small>	<b>GAMARAIDER S.A. RIOKO</b>	Clave de Identificación:	
		2020-01-00	
		Versión: Primera	
	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES</b>	ENERO-2020	

DESCRIPCION	CODIGO	PAGINA
INTRODUCCION	2020-01-01	2
SIMBOLOGIA	2020-01-02	3
DIAGRAMA DE AREAS RELACIONADAS	2020-01-03	4
SECUENCIAS DE LAS ACTIVIDADES EN BODEGA	2020-01-04	5
PROCESO DE SOLICITUD Y DESPACHO EN BODEGA	2020-01-05	6
SECUENCIA ACTIVIDADES EN COMPRAS	2020-01-06	7
PROCESO DE ADQUISICION DE PRODUCTOS	2020-01-07	8
SECUENCIA DE ACTIVIDADES EN CONTABILIDAD	2020-01-08	9
PROCESOS CONTABLE	2020-01-09	10

<b>Elaborado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha Elaboración:</b>
Mónica Aguirre Mejía		1 de Enero 2020

	<b>GAMARAIDER S.A. RIOKO</b>	Clave de Identificación:	
		2020-01-01	
		Versión: Primera	
	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES</b>	ENERO-2020	

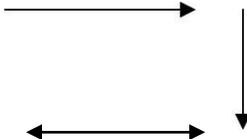
## INTRODUCCIÓN

**GAMARAIDER S.A. RIOKO** ha definido dentro de los objetivos estratégicos mantener actualizada la normativa interna para llevar a cabo una gestión operativa eficiente, oportuna y con transparencia. Para el logro de lo anterior se revisarán y actualizarán los manuales que establecen normas, políticas y procedimientos para ejercer y controlar las diversas Áreas como son Bodega, Compras y Contabilidad. Sobre esa base se ha elaborado el Manual de Procedimientos, en el cual norma las actividades relativas a la actividad que desarrolla, como es servicio al cliente.

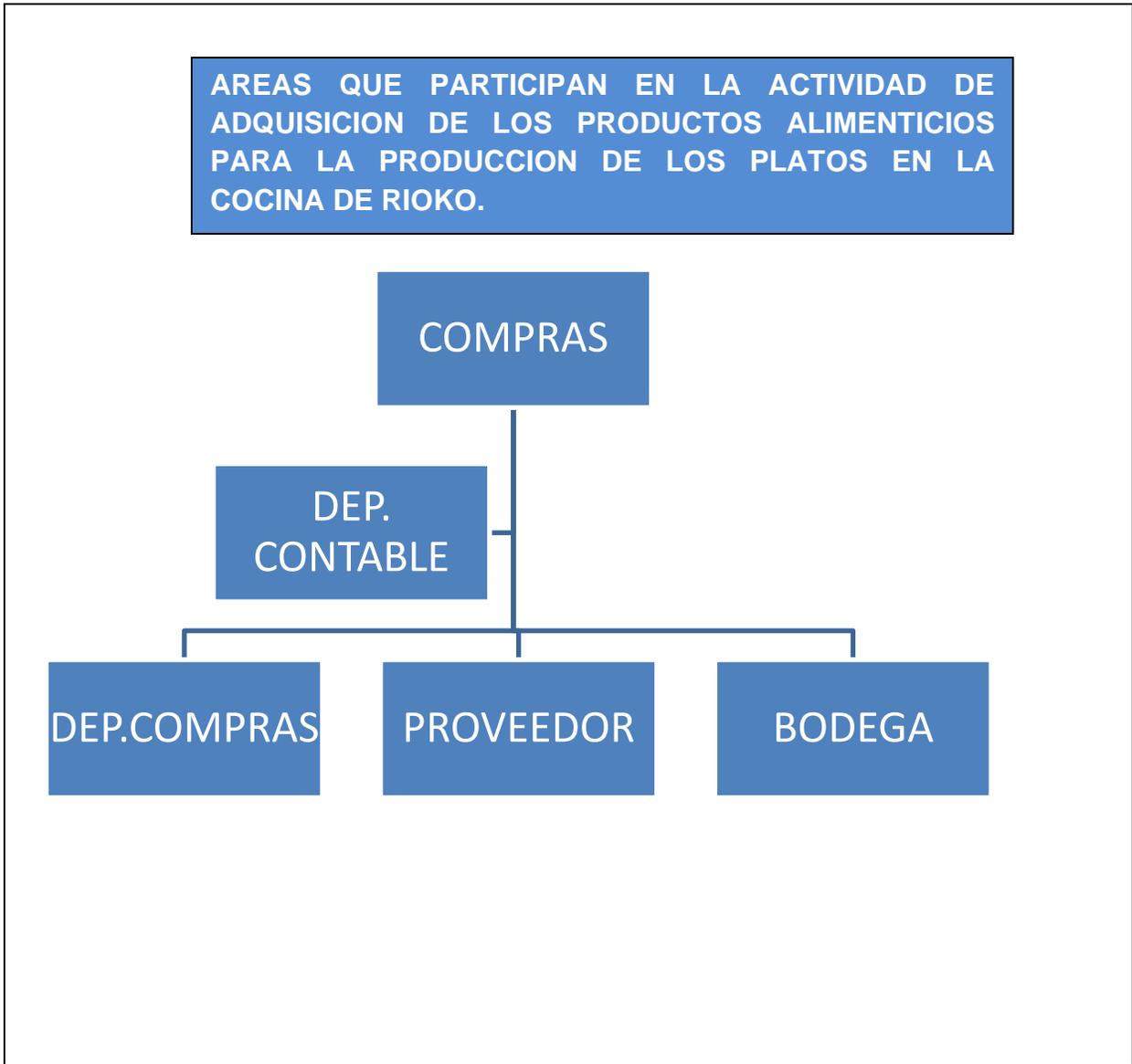
Con la aplicación de este manual se pretende que las diferentes áreas que conforman este establecimiento y en base a los servicios que presta, el manual permitirá llevar un mejor control de las actividades que realiza el personal. Proporcionándole fortaleza administrativa al Restaurante y brindar las herramientas necesarias para las actividades relacionadas a la compra de los productos, distribución y control de estos.

El manual está integrado por los objetivos, normas de operación, el alcance y sus procedimientos; cada procedimiento está integrado por su propósito, normas de operación, diagrama de flujo y descripción y secuencia de actividades, así como sus respectivos formatos. Como parte final del manual se incluyen los documentos de referencia el glosario y los cambios a esta versión.

	<b>GAMARAIDER S.A. RIOKO</b>	Clave de Identificación:	
		2020-01-02	
		Versión: Primera	
	SIMBOLOGIA	ENERO-2020	

Símbolo	Nombre	Descripción
	Inicio o término	Señala donde inicia o termina un procedimiento.
	Actividad	Representa la ejecución de una o más tareas de un procedimiento.
	Decisión	Indica las opciones que se puedan seguir en caso de que sea necesario tomar caminos alternativos.
	Conector	Mediante el símbolo se pueden unir, dentro de la misma hoja, dos o más tareas separadas físicamente en el diagrama de flujo, utilizando para su conexión el número arábigo; indicando la tarea con la que se debe continuar.
	Conector de página	Mediante el símbolo se pueden unir, cuando las tareas quedan separadas en diferentes páginas; dentro del símbolo se utilizará un número arábigo que indicará la tarea a la cual continua el diagrama.
	Documento	Representa un documento, formato o cualquier escrito que se recibe, elabora o envía.
	Nota	Se utiliza para indicar comentarios o aclaraciones adicionales a una tarea y se puede conectar a cualquier símbolo del diagrama en el lugar donde la anotación sea significativa.
	Flujo	Conecta símbolos, señalando la secuencia en que deben realizarse las tareas.

	<b>GAMARAIDER S.A. RIOKO</b>	Clave de Identificación:  2020-01-03	
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES DIAGRAMA DE AREAS RELACIONADAS	Versión: Primera	
		ENERO-2020	



 <small>Resto - Lounge</small>	<b>GAMARAIDER S.A. RIOKO</b>	Clave de Identificación:	
		2020-01-04	
		Versión: Primera	
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES	ENERO-2020	

<b>SECUENCIA DE LAS ETAPAS</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>RESPONSABLE</b>
1. REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS EN COCINA Y BAR	CHEF- CAPITAN SE CONTACTAN PERSONALMENTE	BODEGUERO
2. REGISTRO EN GUIAS DE REQUERIMIENTO	CHEF – BARMAN LLENAN LA GUIA DE PEDIDO DE PRODUCTOS CONFORME EL TURNO.	BODEGUERO
3. VERIFICACION DE EXISTENCIAS EN BODEGA.	DESPACHA EL PEDIDO REALIZADO POR COCINA Y BAR.	BODEGUERO
4. EMISION DE ORDENES DE ENTREGA	EL ENCARGADO DE BODEGA LLENA LAS ORDENES DE DESPACHO Y REALIZA LA ENTREGA RESPECTIVA HACIENDO QUE FIRME QUIEN RECIBE.	BODEGUERO
5. NOTIFICACION FALTA DE PRODUCTOS EN STOCK	INFORMA AL ENCARGADO DE COMPRAS A TRAVEZ DE LA ENTREGA DEL INVENTARIO Y UNA ORDEN DE PEDIDOS PARA QUE REALICE LAS COMPRAS.	BODEGUERO
6. CONTROL Y RESTRICCIÓN	EL ACCESO A LA COCINA DEBE ESTAR RESTRINGIDO SOLO DEBE ENTRAR EL ENCARGADO DE BODEGA.	BODEGUERO
7. TOMA DE INVENTARIO	UNA VEZ AL MES DEBE ESTAR PRESENTE EL ASISTENTE CONTABLE PARA CONFIRMAR LA TOMA SEMANAL QUE REALIZA EL BODEGUERO	BODEGUERO
8. REGISTRO	REALIZA UN CONTROL SECUENCIAL PARA REGISTRAR EL INGRESO DE LAS COMPRAS REALIZADAS	BODEGUERO
9. OBJETIVO	ESTABLECER PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA COMPRA, RECEPCION, DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS, AL MISMO TIEMPO UNA EXCELENTE ENTREGA DE INFORMES AL AREA DE CONTABILIDAD.	BODEGUERO



# GAMARAIDER S.A. RIOKO

Clave de Identificación:

2020-01-05

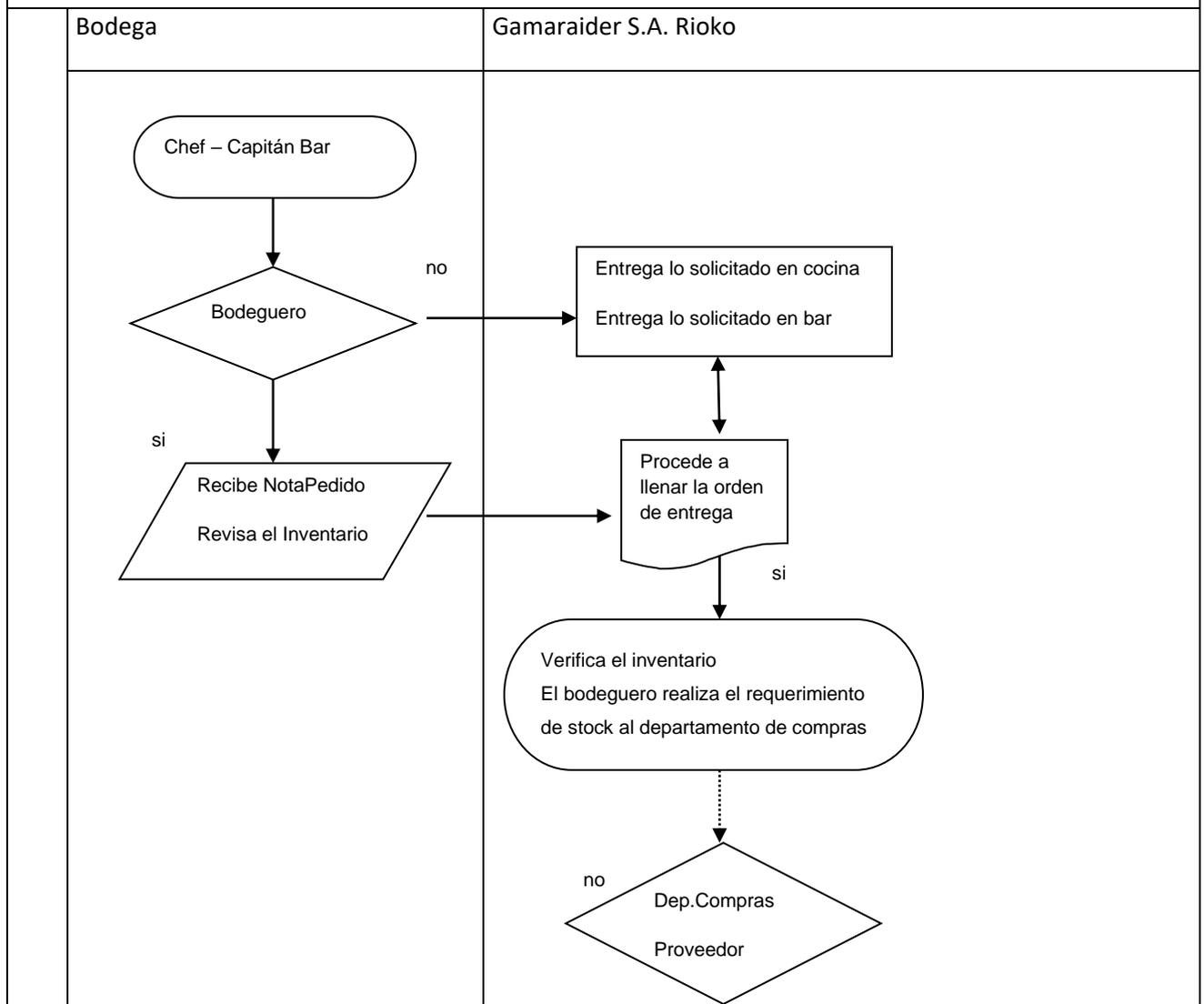
Versión: Primera

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES

ENERO-2020



## Proceso de Solicitud y Despacho en Bodega



 <small>Resto - Lounge</small>	<b>GAMARAIDER S.A. RIOKO</b>	Clave de Identificación:	
		2020-01-06	
		Versión: Primera	
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES	ENERO-2020	

<b>SECUENCIA DE LAS ETAPAS</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>RESPONSABLE</b>
1. REGULA EN FORMA OPTIMA	LA COMPRA Y LA EXISTENCIA EN BODEGA DE LOS PRODUCTOS	LOGISTICA COMPRAS
2. ESTABLECE PROCEDIMIENTOS	PARA REALIZAR LAS COMPRAS DE LOS PRODUCTOS.	LOGISTICA COMPRAS
3. VERIFICACION DE EXISTENCIAS EN BODEGA.	USANDO LOS INFORMES DEL INVENTARIO Y LAS GUIAS DE PEDIDO	LOGISTICA COMPRAS
4. EMISION DE ORDENES DE REQUISION	EL ENCARGADO DE BODEGA LLENA LAS ORDENES DE PEDIDO Y LAS ENTREGA AL ENCARGADO DE COMPRAS	LOGISTICA COMPRAS
5. VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO	DE LA SELECCIÓN ADECUADA DEL PROVEEDOR	LOGISTICA COMPRAS
6. CONTROL Y EVALUACION	DE LA CANTIDAD Y CALIDAD ESPECIFICA DEL PRODUCTO ADQUIRIDO	LOGISTICA COMPRAS
7. COMPROBACION DEL PRECIO	A TRAVEZ DE LOS REGISTROS CONTABLES CON LA ENTREGA DE FACTURAS	LOGISTICA COMPRAS
8. REGISTRO	REALIZA UN CONTROL SECUENCIAL PARA REGISTRAR EL INGRESO DE LAS COMPRAS REALIZADAS	LOGISTICA COMPRAS
9. OBJETIVO	ESTABLECER PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA COMPRA, RECEPCION, DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS, AL MISMO TIEMPO UNA EXCELENTE ENTREGA DE INFORMES AL AREA DE CONTABILIDAD.	LOGISTICA COMPRAS



# GAMARAIDER S.A. RIOKO

Clave de Identificación:

2020-01-07

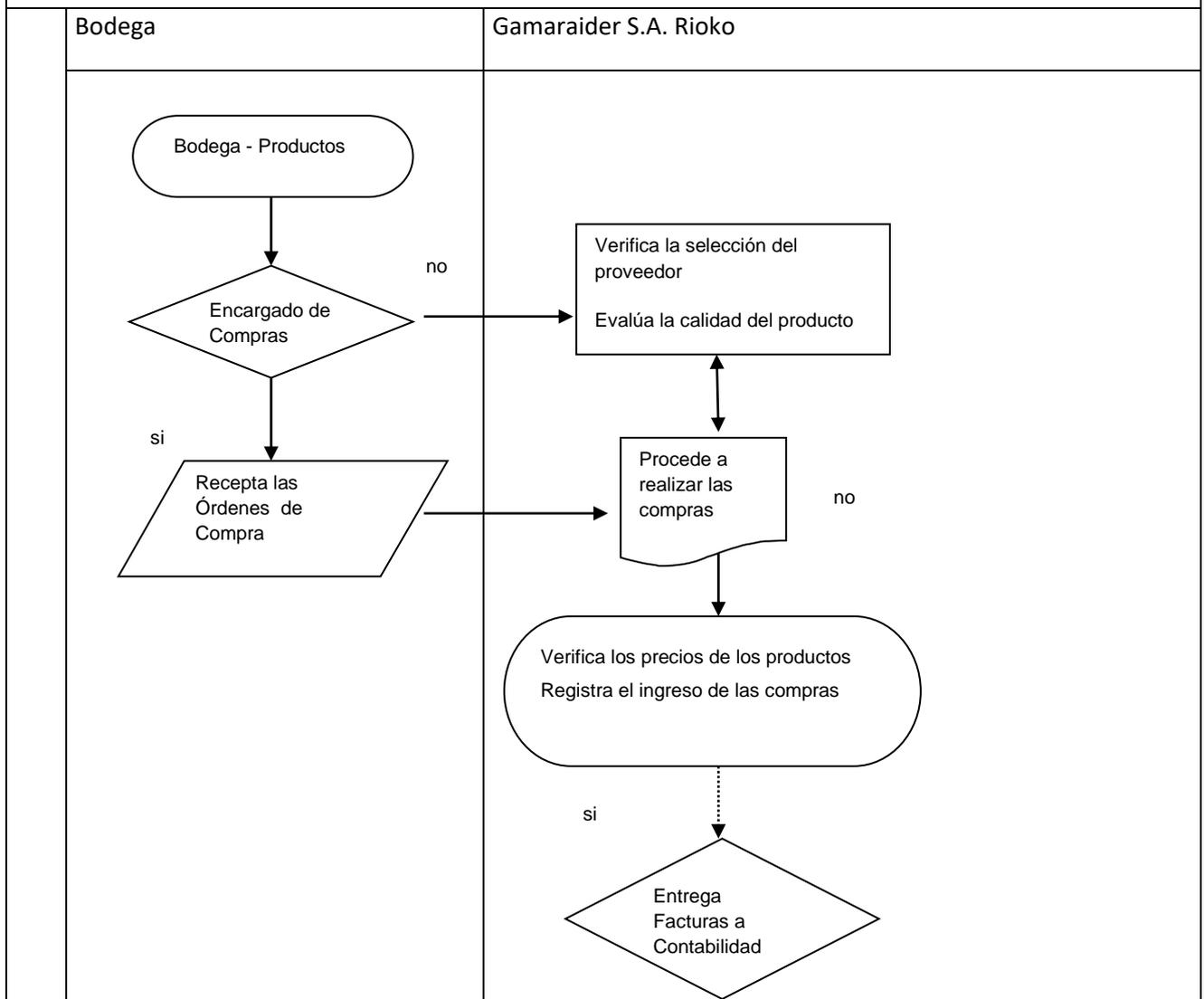
Versión: Primera

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES

ENERO-2020



## Proceso de Solicitud de Compras al Encargado del Área



 <small>Resto - Lounge</small>	<b>GAMARAIDER S.A. RIOKO</b>	Clave de Identificación:	
		2020-01-08	
		Versión: Primera	
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES	ENERO-2020	

SECUENCIA DE LAS ETAPAS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1. CONTROL Y OBSERVACION	DE LA TOMA FISICA DE INVENTARIOS PERSONALMENTE EN BODEGA 1 MES AL MES	ASISTENTE CONTABLE
2. REGISTRO DE LOS INFORMES	DE INVENTARIO DE BODEGA ESTO DIARIA O MENSUALMENTE	ASISTENTE CONTABLE
3. VERIFICACION DE EXISTENCIAS EN BODEGA.	USANDO LAS NOTAS DE DEVOLUCION DE MERCADERIA	ASISTENTE CONTABLE
4. RECEPCION DE FACTURAS	EL ENCARGADO DE COMPRAS ENTREGA AL DEP. CONTABLE	ASISTENTE CONTABLE
5. EMISION DE ORDENES DE PAGO A PROVEEDORES	REALIZA LA NOTIFICACION AL PROVEEDOR	ASISTENTE CONTABLE
6. CONTROL Y EMISION DE LA RETENCION	CUANDO INGRESA LA FACTURA EL DEPARTAMENTO CONTABLE EMITE ESTE DOCUMENTO	ASISTENTE CONTABLE
7. APROBACION Y FIRMA DE CHEQUES	LA GERENCIA RECIBE LAS FACTURAS CON LOS RESPECTIVOS COMPROBANTES DE EGRESO Y GIRA LOS CHEQUES	ASISTENTE CONTABLE
8. REGISTRO Y ENTREGA DE CHEQUES	ESTOS DOCUMENTOS REGRESAN A CONTABILIDAD DONDE SON REGISTRADOS Y ENTREGADOS AL PROVEEDOR TODOS LOS VIERNES	ASISTENTE CONTABLE
9. OBJETIVO	ESTABLECER PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA COMPRA, RECEPCION, DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS, AL MISMO TIEMPO UNA EXCELENTE ENTREGA DE INFORMES AL AREA DE CONTABILIDA Y UN CONTROL DE PAGOS AL PROVEEDOR	ASISTENTE CONTABLE



# GAMARAIDER S.A. RIOKO

Clave de Identificación:

2020-01-9

Versión: Primera

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y FUNCIONES

ENERO-2020



## Proceso de Solicitud de Pagos a Proveedores

