



Instituto Superior
Universitario
Bolivariano
de Tecnología

**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO
DE TECNOLOGÍA**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS
CARRERA: TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIS**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:**

TECNÓLOGO SUPERIOR EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

**PROPUESTA DE MEJORAS A LOS PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN
Y DESPACHO DE LA MATERIA PRIMA DE LOS ASADEROS DE
POLLOS A LA BRASA CALEB, DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

Autor: Cornejo Dumes Yesennia María

Tutor: Dr. C. Elena Tolozano Benites

Guayaquil, Ecuador

2021

dispatch of raw material is an essential part for an optimal inventory balance of a small, medium or large company. Its function is essential since through a good control of raw materials the restaurant will be able to provide products on time and in good condition to its premises so that they can be processed and delivered to the diner's table in this case a plate of rice With stew and roast chicken, this will make Caleb Chicken Roasters continue in the market, delivering a quality product to their customers and at the same time, they will have effective control over each product in stock within the premises.

Contenido

INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO i

DE TECNOLOGÍA i

DEDICATORIA..... I

AGRADECIMIENTO..... II

Resumen V

Abstract VI

ÍNDICE DE FIGURA..... X

ÍNDICE DE FIGURA..... X

ÍNDICE De CUADROS..... XI

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 1

Ubicación del problema en un contexto..... 2

Situación conflicto 4

| | |
|---|----|
| Formulación del problema | 5 |
| OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN..... | 6 |
| Objetivo general..... | 6 |
| Objetivos específicos | 7 |
| CAPÍTULO II | 9 |
| MARCO TEÓRICO..... | 9 |
| FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA..... | 9 |
| Antecedentes históricos | 9 |
| Antecedentes teóricos | 11 |
| Generalidades de los inventarios..... | 13 |
| Inventarios de materias primas | 15 |
| Procedimiento de recepción y despacho de la materia prima | 16 |
| Control interno | 18 |
| Ambiente de control..... | 20 |
| Control interno del inventario de materia prima | 21 |
| Existen diversos métodos para el control de inventarios como: | 22 |
| FUNDAMENTACIÓN LEGAL..... | 24 |
| VARIABLES DE INVESTIGACIÓN..... | 25 |
| DEFINICIONES CONCEPTUALES | 26 |
| CAPÍTULO III | 30 |
| METODOLOGÍA | 30 |
| PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA..... | 30 |
| Visión..... | 31 |
| Estructura Organizativa | 32 |
| Cuadro 4 Plantilla total de trabajadores | 32 |
| Cuadro 5 Cantidad de trabajadores por categoría ocupacional | 33 |
| Cuadro 6 Listado de Principales Clientes | 34 |
| Cuadro 7 Listado de Principales proveedores..... | 34 |
| Cuadro 8 Listado de Principales competidores..... | 35 |
| Cuadro 9 Principales productos o servicios | 36 |

| | |
|--|----|
| Proceso de recepción de materia prima usado actualmente en los Asaderos de pollo a la brasa Caleb | 37 |
| DISEÑO DE LA INVESTIGACION | 37 |
| Plan de investigación | 38 |
| Tipos de investigación | 38 |
| Métodos y técnicas de investigación..... | 39 |
| Técnicas de investigación | 40 |
| PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN | 40 |
| Diseñar un plan de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima para los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil..... | 55 |
| Caracterización | 55 |
| Desarrollo de cada elemento propuesto | 56 |
| Clasificación de inventario aplicando método ABC..... | 56 |
| Plan de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho..... | 56 |
| Política en el manejo de inventario | 57 |
| Flujograma del proceso de recepción, almacenamiento y despacho..... | 58 |
| Proceso de registro de entrada y salida de productos..... | 61 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 63 |
| Conclusiones | 63 |
| Recomendaciones | 64 |
| Bibliografía | 67 |

ÍNDICE DE FIGURA

| | |
|---|--------------------------------------|
| Figura 1 Estructura Organizativa | 29 |
| Figura 2 Categoría ocupacional de trabajadores | 30 |
| Figura 3 Proceso de recepción de materia prima | 34 |
| Figura 4 Ubicación Satelital..... | ¡Error! Marcador no definido. |
| Figura 5 Control de inventario | 52 |
| Figura 6 Flujograma recepción de pedido y almacenaje..... | 54 |
| Figura 7 detalle control de entrada de producto..... | 56 |
| Figura 8 detalle control de despacho de producto..... | 57 |
| Figura 9 Detalle Kardex | 57 |

ÍNDICE DE FIGURA

| | |
|--|----|
| Ilustración 1 Encuesta significado de receptor pedido..... | 38 |
| Ilustración 2 Encuesta significado de despachar pedido..... | 39 |
| Ilustración 3 Encuesta Responsabilidad de receptor, almacenar y despachar productos | 39 |
| Ilustración 4 Encuesta Registrar entrada y salida de productos | 40 |
| Ilustración 5 Encuesta conteo físico de inventario..... | 41 |
| Ilustración 6 Encuesta conocimiento de preservación de productos..... | 42 |
| Ilustración 7 Encuesta problemas de almacenamiento..... | 43 |

ÍNDICE De CUADROS

| | |
|---|--------------------------------------|
| Tabla 1 Plantilla de trabajadores | 29 |
| Tabla 2 Detalle de Clientes | 30 |
| Tabla 3 Detalle de proveedores..... | 31 |
| Tabla 4 Detalle de competidores..... | ¡Error! Marcador no definido. |
| Tabla 5 Detalle de productos que se ofrecen | 33 |
| Tabla 6 población y Muestra..... | 38 |
| Tabla 7 Matriz FODA | 50 |

CAPÍTULO I
EL PROBLEMA
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Cuando no existe un adecuado control de los inventarios, no se puede conocer con exactitud los costos, trayendo como consecuencias la falta de información, pérdida de material, costos innecesarios, y un mal costeo afectando al establecimiento. El inventario visto desde la Contabilidad es la relación valorada de los bienes y derechos pertenecientes a una persona física o jurídica, realizado con orden y distinción de sus distintas partidas, y con la evaluación de cada una de ellas (Yosmary, 2012).

El éxito o fracaso diversos negocios repercuten en varios factores como falla en la administración, planificación o control dentro de la empresa, pero principalmente en el control de los inventarios, ya que son el eje principal de comercio y producción los mismo, generadores de costos de cada empresa ya sea ganancia o pérdida es por ello que un mal control del inventario podría causar in cierre definitivo de una empresa. (Yosmary, 2012)

Invertir en las herramientas adecuadas para el control de los inventarios ayuda a que se genere mayor valor y rentabilidad a la empresa. Estamos en una era en donde la optimización de tiempo, de espacio y de recursos, es lo más

importante para poder enfrentarnos a los nuevos desafíos del mercado (Valero, 2019).

Ubicación del problema en un contexto

En Ecuador existen grandes empresas hoteleras de 4 estrellas como Hilton Colon, Sheraton, entre otros a su vez restaurantes como la Pepa de Oro, Unipark Hotel, Noe Sushi Bar entre otros que encabezan la lista de los mejores establecimientos en la ciudad de Guayaquil (Tripadvisor, 2019); cada uno de estos establecimientos tienen un control de abastecimiento, recepción y despacho de materia prima o productos necesarios para la alimentación de los huéspedes o comensales del mismo, siendo rigurosos en el mismo, ya que de eso depende su prestigio y estrellas o tenedores otorgados por su excelente calidad, atención y elaboración de servicios (Vega, 2021).

Bankers Club ubicado en la ciudad de Guayaquil el mejor club de empresarios del Ecuador caracterizado por su excelente atención a sus socios, su comida internacional y demás áreas de recreación, este establecimiento cuenta con un control estricto de supervisión, abastecimiento y recepción de materia prima o productos, semanalmente el capitán de área del bar y el jefe de cocina deben revisar su inventario, realizando su respectivo abastecimiento y control del mismo, la manipulación y ubicación de cada producto es sumamente importante ya que esto repercutirá en la conservación del mismo dentro del establecimiento hasta el momento de ser consumido por el comensal (Vega, 2021).

Cuando hablamos de comidas típicas en el país se vienen a las mentes de los ecuatorianos un sin número de platillos como el encebollado, el churrasco, el encocado y el más apetecido especialmente en la costa ecuatoriana el arroz con menestra acompañado con un asado de carne ya sea de pollo, res o cerdo. El arroz con menestra fue heredado después de la colonización española convirtiéndose en uno de los platos más apetecidos en nuestra localidad, es por ello que en la costa del Ecuador específicamente la ciudad de Guayaquil encuentras varios locales de comida que vende este plato (El Universo, 2014).

Los denominados asaderos de pollos son locales donde su plato principal es el arroz con menestra y pollo asado acompañado con patacones o chifles de verde y salsa, este plato es muy común en nuestra urbe porteña ya que goza de una mezcla de sabores exquisita para el paladar de cada persona.

Los Asaderos de Pollos Caleb tiene como actividad comercial la venta de comida su principal platos es el arroz con menestra y pollo asado acompañado de salsa y chifles, pollo siendo consumidos por los transeúntes domiciliados por el sector y trabajadores de ruta, el local fundado en el sur de la ciudad de Guayaquil por el año 2016, su crecimiento ha sido acelerado a lo largo del tiempo gracias a la gran demanda de este plato ofertado por el local de comida, este crecimiento trae consigo el problema más importante en toda empresa o microempresa, el mal manejo del inventario ocasiona el desperdicio de materia prima. Es por ello que el control de inventarios se basa en el conocimiento de cuáles son los alimentos de mayor y menor rotación, conociendo su ciclo de vida y así poder despachar los productos de una manera eficaz, ordenada y

en buen estado evitando pérdidas de mercancías ya sea robadas o dañadas por mala manipulación

En esta investigación se centra en los Pollos a la Brasa Caleb un asadero de pollos ubicados en el sur de la ciudad de Guayaquil, en dichos establecimientos han surgido un déficit de control en el manejo de la recepción y despacho de los productos hacia los distintos locales, es por ello que la propuesta busca garantizar un óptimo control del inventario.

Situación conflicto

Los pollos a la brasa Caleb iniciaron sus actividades el 22 del 09 del 2016, actualmente el local principal se encuentra ubicado en la ciudadela pradera 2 mz D 19 solar 20 en la ciudad de Guayaquil, el local ofrece varios tipos de combos de comida en los que su principal plato es el arroz con menestra y pollo asado, el cual lo podemos denominar típico de la ciudad.

La señora Ketty Cornejo dueña del establecimiento empezó sus ventas junto a su esposo el señor Enrique Domínguez, al pasar el tiempo vieron la necesidad de contratar un empleado ya que la demanda de este apetecido plato era alta y así al pasar del tiempo fue contratando más empleados para la atención de los clientes que concurrían al local para degustar del menú.

En el año 2019 ya contaba con su segundo local ubicado en el barrio cuba la venta en los locales estaba en todo su esplendor hasta que en el 2020 los gastos en productos (materia prima) comenzaron a aumentar trayendo consigo compras y deudas innecesarias generando gastos innecesarios y afectando los ingresos del local. Como toda microempresa en sus inicios no contaba con

una buena estructuración administrativa – financiera, mientras los años trascurren los propietarios se han dado cuenta, que el no poseer un control en la empresa específicamente en el área de recepción y despacho de la materia prima (inventario), ha llevado a:

- Tener productos perecibles que terminan dañándose; compras innecesarios dentro del rango de tiempo estimado de vida de los alimentos;
- Mal manejo y distribución de los productos generando la pérdida de alimentos no perecederos;
- La mala manipulación de los alimentos genera la pérdida del mismo trayendo consigo gastos innecesarios al tener que reabastecer fuera del rango del límite de tiempo;
- Todas estas puntuaciones antes señaladas generan un déficit al momento de revisar el inventario para el despacho de productos a otros locales. El presente proyecto es una propuesta de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima de los asaderos de pollos a la brasa Caleb con el fin de mejorar el control interno del inventario.

Formulación del problema

¿Cómo mejorar el procedimiento de recepción y despacho de la materia prima para optimizar el control interno del inventario de los asaderos, pollos a la brasa Caleb, ubicado en el cantón de Guayaquil, provincia del Guayas, año fiscal del 2021?

Variable independiente: Procedimiento de recepción y despacho de la materia prima

Variable dependiente: control interno de inventario|

Delimitación del problema

Campo: Contable-Financiero

Área: Inventario

Aspectos: Control interno

Contexto: Pollos a la Brasa Caleb

Cantón: Guayaquil

Provincia: Guayas

Año: primer semestre del periodo fiscal 2021

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general

Elaborar un plan de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima para optimizar el control interno del inventario de los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil.

Objetivos específicos

- Identificar los sustentos teóricos contables en relación al control interno de los inventarios y los procedimientos de recepción y despacho de materias primas en las microempresas de servicios gastronómico.
- Diagnosticar la problemática actual de los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima de los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil.
- Diseñar un plan de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima para los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil.

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

El presente proyecto de investigación ayuda a potenciar el control de inventario al momento de receptor y despachar productos en los asaderos Caleb a través de la aplicación correcta de un manejo de inventarios, considerando que la información correcta en el momento oportuno facilita decisiones efectivas incidiendo en el crecimiento y rentabilidad del negocio. La propuesta forjara más rapidez y orden en el manejo de los inventarios, pero requiere que el personal de servicio esté capacitado para la ejecución de dicho control. Esta práctica favorece al restaurante, al reducir pérdidas, generara conocimiento de

los productos que se tiene almacenados en la bodega y evitara la carencia de productos.

Identificar las falencias que tiene los asaderos Caleb al momento de la recepción y despacho de la materia prima y optimizar el control interno del inventario de los asaderos se reducen costos por la mala distribución de materia prima, y para ello se requiere un control en la bodega y de esta manera exista una buena rotación de productos con la finalidad de tener una mayor rentabilidad en los asaderos Caleb por la cual se beneficiaran los empleados.

El trabajo investigativo es una oportunidad de demostrar al gerente de los Asaderos Caleb cuales son los beneficios al contar con procedimientos de control de inventarios, manejo de abastecimiento, recepción y despacho de la materia prima que le permitirá llevar un manejo adecuado y eficiente del restaurante, tomando en cuenta las normas de salubridad al momento de la manipulación de alimentos seguido por lo expuesto de las NIIF. El alcance de la investigación se enfoca en qué cantidad solicitar de materia prima, el ciclo de vida de los productos perecederos y no perecederos, fechas de abastecimiento, fechas de recepción y despacho de materia prima y así se disminuirá el desperdicio de producto, daño o robo de los productos.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos

La contabilidad es una actividad tan antigua como la propia humanidad pues desde que el hombre existe y aún mucho antes de conocer la escritura, ha necesitado llevar cuentas, guardar memoria y dejar constancia de datos relativos a su vida económica y a su patrimonio: bienes que recolectaba, cazaba, elaboraba, consumía y poseía; bienes que almacenaba; bienes que prestaba o enajenaba; bienes que daba en administración; etc. (Blanco, 2016).

Desde esos primeros tiempos, las actividades de registro contable se han venido sucediendo ininterrumpidamente, aunque sólo a partir de los siglos XIV y XV se conservan testimonios escritos con un carácter regular y relativamente abundante. Los datos contenidos en la documentación contable, aun la más antigua y fragmentaria, son cuantitativos y exactos, y no digamos ya en el caso de las contabilidades modernas llevadas por partida doble, en las que los datos se presentan formando un todo coherente, completo e íntimamente interrelacionado. Por ello, su estudio e interpretación permiten arrojar una luz muchas veces enteramente nueva e insospechada sobre hechos históricos que, a falta de ellos, habían sido explicados de manera errónea o insuficiente. (Blanco, 2016)

Desde que las primeras civilizaciones tuvieron la necesidad de transmitir información económica para tiempos posteriores, hasta hoy en día que existen

escuelas especializadas que enseñan esta ciencia, se pudo determinar que existieron 4 etapas marcadas en la historia de la contabilidad como ser:

- La Edad Antigua; donde el hombre gracias a su ingenio proporcionó al principio métodos primitivos de registración; como es la tablilla de barro. Desde entonces la evolución del sistema contable no ha parado en desarrollar. (Blanco, 2016)
- La Edad Media; se consolida el «solidus», moneda de oro que es admitida como principal medio de transacciones internacionales, permitiendo mediante esta medida homogénea la registración contable. (Blanco, 2016)
- Edad Moderna; Nace el más grande autor de su época, Fray Lucas de Paciolo, Autor de la obra «Tractus XI», donde no únicamente se refiere al sistema de registración por partida doble basado en el axioma: «No hay deudor sin acreedor», sino también a las prácticas comerciales concernientes a sociedades, ventas intereses, letras de cambio, etc. Con gran detalle, ingresa en el aspecto contable explicando el inventario, como una lista de activos y pasivos preparado por el propietario de la empresa antes que comience a operar. (Blanco, 2016)
- Edad Contemporánea; da lugar a la creación de Escuelas como ser: la personalista, del valor, la abstracta, la jurídica y la positivista tendiente a solucionar problemas relacionados con precios y la unidad de medida de valor, apareciendo conceptos referidos a depreciaciones, amortizaciones, reservas, fondos, etc. (Blanco, 2016)
- El periodo incacico data de Iso años 1460 – 1532 dc varios investigadores han realizado hallazgo de una serie de piezas de

cuerdas de fibra de camélido o algodón, marcadas con distintos tipos de nudos, se trata de los "quipus" (palabra quechua para "nudos") que eran un sistema de registro, contabilidad y envío de mensajes del Tahuantinsuyo, como se le conocía al incanato. (Pighi, 2019)

Los inventarios tienen su origen en los egipcios y demás pueblos de la antigüedad, donde acostumbraban almacenar grandes cantidades de alimentos para ser utilizados en los tiempos de sequía o de calamidades. Es así como surge el problema de los inventarios, como una forma de hacer frente a los periodos de escasez. Estos permiten asegurar la subsistencia del negocio y el desarrollo de sus actividades operativas. Esta forma de almacenamiento de todos los bienes y alimentos necesarios para sobrevivir fue lo que motivó la existencia de los inventarios. (Yosmary, 2012)

Los inventarios existen por múltiples razones, las cuales se justifican principalmente porque prevén la escasez, es preferible ahorrar productos que dinero en efectivo por la rentabilidad que genera, permite obtener ganancias adicionales cuando hay alzas de precios, entre otros. A pesar de esto, trae como consecuencia una inmovilización de recursos financieros que podrían usarse mejor en otras actividades con mayor rentabilidad, es decir, podría optarse por mejor uso de los recursos financieros y optimizar así las utilidades. (Yosmary, 2012)

Antecedentes teóricos

Contabilidad Financiera: aspectos relevantes

Haciendo una breve historia de la contabilidad se tiene que fue en el renacimiento cuando esta ciencia experimenta una revolución: al inventarse y

popularizar la partida doble, método mediante el cual se agiliza y facilita la labor de registro de las operaciones mercantiles. Esta partida doble se vuelve de general aceptación gracias a la invención de la imprenta pues esta permite su difusión y lo convierte en el paradigma que subsiste hasta la fecha y que es muy difícil de cambiar pero que se hace necesario reemplazar por uno que se atempere a las necesidades de información de las empresas actuales y la tecnología imperante (coursehero, 2012).

Por su parte la contabilidad financiera ha evolucionado a la par de la economía, el comercio los negocios y por este mismo motivo sus definiciones han evolucionado. Se le califica de arte, de técnica de ciencia sin llegar claramente a definirse a cuál de estos términos pertenece la definición de contabilidad financiera, por lo cual es mejor enfocarla desde un punto de vista científico y tratarla como una disciplina para no entrar en controversias banales. El mejor enfoque científico para obtener un concepto de contabilidad financiera es el de considerarla como un sistema de información (Blanco, 2016).

Es importante anotar que los usuarios del producto de este sistema de información (la contabilidad financiera) no son únicamente los propietarios, sino que existen una serie de agentes económicos y sociales que tienen intereses muchas veces contrapuestos en la empresa y que utilizan la información financiera que produce la contabilidad financiera, estos agentes además de los propietarios son: trabajadores, directivos, clientes, proveedores, consumidores, estado, comunidad en general. Por este motivo la contabilidad financiera debe servir a todos estos usuarios (Mejia, 2012).

Los objetivos de la contabilidad financiera son: conocer y demostrar los recursos controlados por un ente económico, predecir flujos de efectivo, apoyar a los administradores en la planeación, organización y dirección de los negocios, tomar decisiones en materia de inversiones y crédito, evaluar la gestión de los administradores del ente económico, ejercer control sobre las operaciones del ente económico, fundamentar la determinación de cargas tributarias, precios y tarifas, ayudar a la conformación de la información estadística nacional y contribuir a la evaluación del beneficio o impacto social que la actividad económica de un ente represente para la comunidad (Mejia, 2012).

Las cualidades de la información contable son: comprensible: debe ser clara y fácil de entender, útil: es decir debe servir para cumplir un propósito, pertinente: debe poseer valor de realimentación, valor de predicción, oportuna: debe poseer su máxima utilidad a su presentación, confiable: debe ser neutral, verificable: debe representar fielmente los hechos económicos, comparable: debe ser preparada sobre bases uniformes (Mejia, 2012).

Aunque es una sola, la contabilidad financiera se clasifica en Contabilidad Privada y Contabilidad Gubernamental. La Contabilidad Privada se divide en Contabilidad de los sectores primario, secundario y terciario, siendo la más desarrollada la del último sector por su gran crecimiento (Mejia, 2012).

Generalidades de los inventarios

El término inventario tiene varias acepciones puede referirse a las existencias (mercaderías, productos terminados, desechos, desperdicios, productos en proceso, materias primas, envases, suministros, activos fijos en venta),

también a los activos fijos (terrenos, maquinaria, vehículos, muebles, enseres, equipos diversos, construcciones en curso); incluso dinero; cuentas por cobrar; cuentas por pagar y otros. (Celis, 2016)

El objetivo de la NIC-2, es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es 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. (Norma Internacional de Contabilidad, 2004)

Podemos diferenciar, entonces, diferentes tipos de inventarios según su naturaleza:

- De materias primas. Se refiere a todos aquellos materiales que se usan para fabricar productos pero que todavía no han sido procesados;
- De suministros de fábrica. Tiene en cuenta los bienes que son necesarios para fabricar productos pero que no pueden ser cuantificados de forma exacta;
- De productos en proceso de fabricación. Contabilizando los bienes comprados por la empresa que están siendo procesados;
- De productos procesados. Referido a los productos que ya han pasado por el proceso de producción y pueden ser comercializados (Tena, 2019).

Inventarios de materias primas

La cuenta inventarios es parte del Plan General de Cuentas de la contabilidad, los inventarios son los materiales o insumos esenciales que pasan por un proceso de manufactura, producción o construcción para ser convertidos en un producto en proceso o terminado (Bind erp, 2019).

Las Normas Internacionales de Información Financiera Para Pymes considera cualquiera de los tres parámetros: que sean retenidos para la venta en el curso ordinario de los negocios; usados en el proceso de producción para dicha venta y; que estén en forma de materiales o suministros que serán consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios (NIIF para pymes, 2009). La naturaleza de los inventarios puede ser tangible o intangible, ya que en muchos casos existen empresas que mantienen inventarios físicos como en las empresas comerciales y otras con inventarios intangibles como en las empresas de servicios.

CUADRO 1 Inventario de materia prima

| ASADEROS DE POLLOS A LA BRASA CALEB DIRECCION: AV PRAERA 2 | | | | | SALIDA | | | | SALDO | | | | |
|---|--------|-----------------|------------|--------------|---------------|--------------|------------|---------------|----------------|--------------|------------|--------------|--------------|
| CODIGO | UNIDAD | MATERIA PRIMA | CANTIDAD | P. UNITARIO | P. TOTAL | CODIGO | SALIDA | P. UNITARIO | P. TOTAL | CODIGO | SALDO | P. UNITARIO | P. TOTAL |
| 1001 | q | arroz | 2 | 50.00 | 100 | 1001 | 1 | 50.00 | 50.00 | 1001 | 1 | 50.00 | 50.00 |
| 1002 | q | frejol canalo | 2 | 25.00 | 50 | 1002 | 1 | 25.00 | 25.00 | 1002 | 1 | 25.00 | 25.00 |
| 1003 | l | mayoneza | 4 | 8.00 | 32 | 1003 | 2 | 8.00 | 16.00 | 1003 | 2 | 8.00 | 16.00 |
| 1004 | l | salsa de tomate | 4 | 8.00 | 32 | 1004 | 1 | 8.00 | 8.00 | 1004 | 3 | 8.00 | 24.00 |
| 1005 | caj | ranchero | 10 | 3.00 | 30 | 1005 | 5 | 3.00 | 15.00 | 1005 | 5 | 3.00 | 15.00 |
| 1006 | lb | pimienta | 5 | 1.00 | 5 | 1006 | 3 | 1.00 | 3.00 | 1006 | 2 | 1.00 | 2.00 |
| 1007 | lb | aji | 4 | 2.00 | 8 | 1007 | 2 | 2.00 | 4.00 | 1007 | 2 | 2.00 | 4.00 |
| 1008 | lb | alifo | 10 | 5.00 | 50 | 1008 | 5 | 5.00 | 25.00 | 1008 | 5 | 5.00 | 25.00 |
| 1009 | l | aceite | 10 | 3.00 | 30 | 1009 | 5 | 3.00 | 15.00 | 1009 | 5 | 3.00 | 15.00 |
| 1010 | paq | servilletas | 30 | 0.70 | 21 | 1010 | 20 | 0.70 | 14.00 | 1010 | 10 | 0.70 | 7.00 |
| 1011 | lb | chifle | 6 | 3.00 | 18 | 1011 | 4 | 3.00 | 12.00 | 1011 | 2 | 3.00 | 6.00 |
| 1012 | lb | cebolla | 7 | 0.50 | 3.5 | 1012 | 5 | 0.50 | 2.50 | 1012 | 2 | 0.50 | 1.00 |
| 1013 | u | lechuga | 7 | 0.60 | 4.2 | 1013 | 5 | 0.60 | 3.00 | 1013 | 2 | 0.60 | 1.20 |
| 1014 | lb | pimiento | 7 | 0.50 | 3.5 | 1014 | 5 | 0.50 | 2.50 | 1014 | 2 | 0.50 | 1.00 |
| 1015 | lb | cabeza de ajo | 7 | 0.30 | 2.1 | 1015 | 5 | 0.30 | 1.50 | 1015 | 2 | 0.30 | 0.60 |
| 1016 | lb | zanahoria | 7 | 0.50 | 3.5 | 1016 | 5 | 0.50 | 2.50 | 1016 | 2 | 0.50 | 1.00 |
| 1017 | atad | hiervita | 2 | 0.50 | 1 | 1017 | 1 | 0.50 | 0.50 | 1017 | 1 | 0.50 | 0.50 |
| 1018 | lb | pepino | 4 | 0.35 | 1.4 | 1018 | 3 | 0.35 | 1.05 | 1018 | 1 | 0.35 | 0.35 |
| 1019 | atad | apio | 2 | 0.75 | 1.5 | 1019 | 1 | 0.75 | 0.75 | 1019 | 1 | 0.75 | 0.75 |
| 1020 | u | pollo | 200 | 5.50 | 1100 | 1020 | 150 | 5.50 | 825.00 | 1020 | 50 | 5.50 | 275.00 |
| | | TOTAL | 330 | 118.2 | 1496.7 | TOTAL | 229 | 118.20 | 1026.30 | TOTAL | 101 | 118.2 | 470.4 |

Procedimiento de recepción y despacho de la materia prima

Procedimiento es la manera o método de realizar una acción consta de distintas etapas, técnicas y herramientas que se utilizan para determinar parámetros de entrada, modelos de selección, análisis de resultados comprobando la viabilidad de lo propuesto y así poder aplicarse a un producto o servicio (Boffil, 2017)

La recepción es el proceso en el cual los productos adquiridos a un proveedor llegan al almacén para ser clasificados, controlados y, posteriormente, ubicados en este. Algunas de las principales fases de este proceso son la comprobación de las mercancías, el pesado y etiquetado de estas, el control de calidad, el almacenamiento, entre otros (Bind, 2020)

El despacho de mercancías representa el último contacto del producto con el almacén. Es aquí cuando se realiza una verificación documental final. De esta manera se evitan errores y se garantiza que el cliente recibe lo que ha pedido (Mecalux, 2019).

La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron la confección del producto final (Gerencie, 2020).

Los procesos de recibo y despacho de materia prima son considerados críticos en las operaciones debido a que representan las entradas/salidas de productos lo cual puede impactar positiva o negativamente los niveles de calidad y eficiencia del mismo. El proceso de recepción suele ser el encargado de recibir los productos a ser utilizados en la empresa garantizando su adecuada calidad, cantidad y disposición para el uso del mismo y el proceso de despacho se encarga de que el abastecimiento a las sucursales sea eficiente y eficaz (Gomez, 2011).

El área de reserva se divide en lugares y cada materia prima de esta área debe ser asignada a un número de ubicaciones, dependiendo de su nivel de inventarios máximo. El tamaño del pedido para reposición de cada producto corresponde a la necesidad o consumo del mismo. No obstante, si durante el turno el nivel de stock llega a un punto de reabastecimiento, se realiza una nueva reposición de materias primas para evitar los faltantes (Tunubala, 2018).

Las decisiones en cuanto a las cantidades de los pedidos realizados al área de reserva y la determinación de la frecuencia óptima de revisión del inventario de productos, dependen en gran medida de la demanda (Tunubala, 2018)

CUADRO 2 Procedimiento de recepción

| CODIGO | PROVEEDORES | TIPO DE PAGO | CUENTA | FECHA |
|--------|----------------------|---------------|----------------|------------|
| D-003 | Grupo Loorzambo | CHEQUE | 2201-2583-2012 | 15/05/2021 |
| D-003 | Liris S.A | CHEQUE | 2536-2365-2145 | 15/05/2021 |
| D-003 | Coca Cola | CHEQUE | 1234-2548-2632 | 15/05/2021 |
| D-003 | El Pollo Rico | CHEQUE | 1254-2469-5632 | 15/05/2021 |
| D-003 | La Granja | TRANSFERENCIA | 0012-524-4587 | 15/05/2021 |
| D-003 | Corporación Favorita | EFFECTIVO | 0065-4520-0036 | 15/05/2021 |
| D-003 | Avicola Fernández | CHEQUE | 0087-0036-1200 | 15/05/2021 |

Control interno

Como control interno se conoce al contexto en el que se desenvuelven las organizaciones, como un proceso mediante el cual se asienta el estilo de gestión con el que deberán ser administradas, permiten detectar posibles inconvenientes dentro de los procesos organizacionales, convirtiéndose en una ayuda dentro de la toma de decisiones, garantizando de esta manera un adecuado cumplimiento de los objetivos inicialmente establecidos (Navarro, 2016).

El término control, en su acepción más extendida, hace referencia a “comprobación, inspección, fiscalización o intervención”, es decir, consiste en contrastar si unas actuaciones están o no en consonancia con normas o

critérios dados que marcan cómo se debe hacer; todos estos conceptos son aplicables a la gestión de la actividad económica-financiera. (Gutierrez, 2015)

Las empresas en cualquier entorno en el que se desarrollen es importante que cuenten con un control interno efectivo, que ejerza la función de verificación, pero que también sea utilizado como una herramienta que facilite la gestión administrativa. (Fernandez, 2014)

El control se encuentra compuesto por cinco aspectos que se encuentran interrelacionados y que tienen su origen en la gestión administrativa de las organizaciones, además de encontrarse integrado a los procesos administrativos; estos también pueden ser considerados como un conjunto de normas que se utilizan en la medición del control interno y ayudan a determinar su eficacia y eficiencia.

Los componentes del control interno son los siguientes:

- Ambiente de control
- Evaluación de riesgos
- Actividades de control
- Información y comunicación
- Supervisión o monitoreo

CUADRO 3 Control de inventario

| ASADEROS DE POLLOS A LA BRASA CALEB DIRECCION: AV PRAERA 2 | | | | | | SALIDA | | | | SALDO | | | | | | | |
|---|--------|-----------------|----------|-------------|----------|--------|--------|-------------|----------|--------|---------|-------------|----------|--|-----|-------|-------|
| CODIGO | UNIDAD | MATERIA PRIMA | CANTIDAD | P. UNITARIO | P. TOTAL | CODIGO | SALIDA | P. UNITARIO | P. TOTAL | CODIGO | SALDO | P. UNITARIO | P. TOTAL | | | | |
| 1001 | q | arroz | 2 | 50.00 | 100 | 1001 | 1 | 50.00 | 50.00 | 1001 | 1 | 50.00 | 50.00 | | | | |
| 1002 | q | frijol canajo | 2 | 25.00 | 50 | 1002 | 1 | 25.00 | 25.00 | 1002 | 1 | 25.00 | 25.00 | | | | |
| 1003 | l | mayonesa | 4 | 8.00 | 32 | 1003 | 2 | 8.00 | 16.00 | 1003 | 2 | 8.00 | 16.00 | | | | |
| 1004 | l | salsa de tomate | 4 | 8.00 | 32 | 1004 | 1 | 8.00 | 8.00 | 1004 | 3 | 8.00 | 24.00 | | | | |
| 1005 | caj | ranchero | 10 | 3.00 | 30 | 1005 | 5 | 3.00 | 15.00 | 1005 | 5 | 3.00 | 15.00 | | | | |
| 1006 | lb | pimienta | 5 | 1.00 | 5 | 1006 | 3 | 1.00 | 3.00 | 1006 | 2 | 1.00 | 2.00 | | | | |
| 1007 | lb | aji | 4 | 2.00 | 8 | 1007 | 2 | 2.00 | 4.00 | 1007 | 2 | 2.00 | 4.00 | | | | |
| 1008 | lb | ailfo | 10 | 5.00 | 50 | 1008 | 5 | 5.00 | 25.00 | 1008 | 5 | 5.00 | 25.00 | | | | |
| 1009 | l | aceite | 10 | 3.00 | 30 | 1009 | 5 | 3.00 | 15.00 | 1009 | 5 | 3.00 | 15.00 | | | | |
| 1010 | paq | servilletas | 30 | 0.70 | 21 | 1010 | 20 | 0.70 | 14.00 | 1010 | 10 | 0.70 | 7.00 | | | | |
| 1011 | lb | chifle | 6 | 3.00 | 18 | 1011 | 4 | 3.00 | 12.00 | 1011 | 2 | 3.00 | 6.00 | | | | |
| 1012 | lb | cebolla | 7 | 0.50 | 3.5 | 1012 | 5 | 0.50 | 2.50 | 1012 | 2 | 0.50 | 1.00 | | | | |
| 1013 | u | lechuga | 7 | 0.60 | 4.2 | 1013 | 5 | 0.60 | 3.00 | 1013 | 2 | 0.60 | 1.20 | | | | |
| 1014 | lb | pimiento | 7 | 0.50 | 3.5 | 1014 | 5 | 0.50 | 2.50 | 1014 | 2 | 0.50 | 1.00 | | | | |
| 1015 | lb | cabeza de ajo | 7 | 0.30 | 2.1 | 1015 | 5 | 0.30 | 1.50 | 1015 | 2 | 0.30 | 0.60 | | | | |
| 1016 | lb | zanahoria | 7 | 0.50 | 3.5 | 1016 | 5 | 0.50 | 2.50 | 1016 | 2 | 0.50 | 1.00 | | | | |
| 1017 | atad | hiervita | 2 | 0.50 | 1 | 1017 | 1 | 0.50 | 0.50 | 1017 | 1 | 0.50 | 0.50 | | | | |
| 1018 | lb | pepino | 4 | 0.35 | 1.4 | 1018 | 3 | 0.35 | 1.05 | 1018 | 1 | 0.35 | 0.35 | | | | |
| 1019 | atad | apio | 2 | 0.75 | 1.5 | 1019 | 1 | 0.75 | 0.75 | 1019 | 1 | 0.75 | 0.75 | | | | |
| 1020 | u | pollo | 200 | 5.50 | 1100 | 1020 | 150 | 5.50 | 825.00 | 1020 | 50 | 5.50 | 275.00 | | | | |
| TOTAL | | | 330 | 118.2 | 1496.7 | TOTAL | | | 229 | 118.20 | 1026.30 | TOTAL | | | 101 | 118.2 | 470.4 |

Ambiente de control

Un ambiente de control adecuado, permite que las organizaciones tengan la seguridad de llevar a cabo procesos que se encuentren exentos de fallas significativas, que permiten el adecuado uso y evitan el uso no autorizado de los recursos, de la realización y registro eficiente de las operaciones y en consecuencia se obtendrán también estados financieros razonables que son una real representación de la situación económica y financiera de las organizaciones (Escalante, 2014). Se puede afirmar que existe dentro de las organizaciones un adecuado control interno si se evidencian los siguientes aspectos:

- Se da una estructura organizativa
- Son aplicadas adecuadas políticas administrativas
- Se cumplen con las leyes y políticas propuestas por la empresa y que fueron correctamente asimiladas por el personal de la organización.

Control interno del inventario| de materia prima

El control del inventario es una herramienta para para saber las entradas, salidas y saldos de dichos activos corrientes de las empresa; existen varias modalidades de entradas, igualmente varias modalidades de salidas; todo lo cual debe estar adecuadamente controlado para tener unas existencias en condiciones de ser presentadas en los estados financieros de la empresa. (Celis, 2016).

Después de la valuación de las existencias, está el control de las mismas. Dicho control se lleva a cabo con instrumentos contables, tributarios, financieros y de otro tipo. El kárdex de unidades y de costos resulta de mucha utilidad para valuar y controlar las existencias empresariales (Celis, 2016).

La importancia de ejercer un control eficaz de los inventarios se basa en que al tener un buen manejo se puede dar un mejor servicio al cliente porque se logra controlar pedidos atrasados o falta de artículos para la venta. Así mismo, un buen inventario significa una buena producción porque se tener disponible toda la contabilidad de inventarios.

Un sistema de inventario es el conjunto de normas, métodos y procedimientos que se utiliza para planificar y controlar los productos o materiales que utiliza una empresa, de manera que esta pueda funcionar eficazmente. Este sistema permite conocer la cantidad de artículos, estimar cuándo hay que reabastecerlos y conciliar las existencias físicas con las registradas en la documentación. (Celis, 2016)

Las empresas pueden utilizar diferentes tipos de sistemas de control de inventarios. Según la naturaleza de la mercancía, se puede hacer referencia a

inventarios de materia prima, de productos en proceso o productos terminados. (Eserp, 2017)

Los sistemas de control de inventarios también se clasifican según el proceso logístico. El inventario en existencia se refiere a los productos que se encuentran en almacén, mientras que el inventario en tránsito contabiliza los productos que se están moviendo en la red logística. (Eserp, 2017)

Los sistemas de control de inventarios basados en la funcionalidad son muy útiles, ya que se realiza un inventario normal para asegurar la demanda de los productos y un inventario de seguridad para cubrir las fluctuaciones de la demanda y posibles problemas de suministro. Al final se hace el inventario disponible, que incluye todas las existencias en almacén. (Eserp, 2017)

Existen diversos métodos para el control de inventarios como:

1. Método ABC

Este método de control de inventarios es conocido como método 80/20 y consiste en dividir los productos en tres categorías según su importancia, cantidad y valor. Así es más fácil identificar los productos más valiosos que merecen más atención y esfuerzos de gestión. (Eserp, 2017)

Clase A. Productos que no se venden mucho, por lo que representan aproximadamente un 20% del total de inventario, pero su valor puede ser de hasta el 80 % del mismo. (Eserp, 2017)

Clase B. Productos de venta media que representan el 40 % del total de los artículos y rondan el 15 % del valor total del inventario. (Eserp, 2017)

Clase C. Productos muy vendidos que representan el 40 % del inventario, pero apenas suman un 5 % de su valor. (Eserp, 2017)

2. Método PEPS

El método PEPS (también conocido como FIFO) consiste en identificar los primeros artículos en entrar al almacén para que sean los primeros en salir a la venta o ser utilizados en la producción. Así se minimiza el riesgo de que la mercancía se eche a perder, se devalúe o venza en el almacén, además de asegurar la renovación del stock. (Eserp, 2017)

Este método se utiliza cuando la empresa aplica un sistema permanente de inventarios. Se registra en un kárdex la entrada y salida de la mercancía, así como las existencias en almacén. Se refleja cada producto, precio de compra, fecha de adquisición, valor y fecha de salida. (Eserp, 2017)

3. Método EOQ

Este método de control de inventarios es muy sencillo y eficaz. Se utiliza cuando la empresa tiene una demanda y una frecuencia de uso de inventarios constantes en el tiempo. Su principal objetivo es reducir los costes de inventario siguiendo un principio muy simple: hallar el punto en que los costos por pedir un producto y los costos por mantenerlo en inventario se igualan. (Eserp, 2017)

A lo largo del tiempo este modelo ha sufrido variaciones. El EOQ con descuentos por cantidad, por ejemplo, considera la disminución del costo de compra de un artículo cuando se adquiere en cantidad. El EOQ con faltantes

planeados, por otra parte, tiene en cuenta que la demanda no será satisfecha durante un tiempo, generando faltantes (Eserp, 2017)

FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Norma Internacional de Información Financiera para PYMES (NIIF para PYMES- modulo 13 Inventarios) (NIIF para pymes, 2009)

Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios

Los inventarios son activos:

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

Medición de los inventarios

Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta.

Costo de los inventarios

Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de adquisición, costos de transformación y otros costos incurridos para dar a los inventarios su condición y ubicación actuales

Costos de adquisición de los inventarios

Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios

Costos excluidos de los inventarios

Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios y reconocidos como gastos en el periodo en el que se incurren, los siguientes:

- (a) Importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción.
- (b) Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios durante el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior.
- (c) Costos indirectos de administración que no contribuyan a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.
- (d) Costos de venta.

VARIABLES DE INVESTIGACIÓN

Variable independiente: Procedimiento de recepción y despacho de la materia prima.

Los procesos de recepción y despacho de materia prima son considerados críticos en las operaciones debido a que representan las entradas/salidas de

productos lo cual puede impactar positiva o negativamente los niveles de calidad y eficiencia del mismo. (Gomez, 2011)

Variable dependiente: control interno de inventario|

El control del inventario es una herramienta para para saber las entradas, salidas y saldos de dichos activos corrientes de las empresa; existen varias modalidades de entradas, igualmente varias modalidades de salidas; todo lo cual debe estar adecuadamente controlado para tener unas existencias en condiciones de ser presentadas en los estados financieros de la empresa. (Celis, 2016).

DEFINICIONES CONCEPTUALES

Clasificar: Actividad de disponer o de ordenar un conjunto de cosas, personas, entre otras alternativas, ya sea por clases, o en su defecto por grupos. (Ucha, 2012)

Procedimiento: Un procedimiento es el modo de proceder o el método que se implementa para llevar a cabo ciertas cosas, tareas o ejecutar determinados acciones (Ucha, 2009).

Inventario: Es aquel registro documental de los bienes y demás objetos pertenecientes a una persona física, una empresa, una dependencia pública, entre otros, y que se encuentra realizado a partir de mucha precisión y prolijidad en la plasmación de los datos (Ucha F. , 2012).

Contabilidad: La contabilidad es la parte de las finanzas que estudia las distintas partidas que reflejan los movimientos económicos y financieros de una empresa o entidad (Gil, 2015).

Abastecimiento. Se conoce como abastecimiento al proceso mediante el cual los proveedores facilitan medios al resto de grupos económicos o individuos, los cuales consiguen un determinado nivel de satisfacción o utilidad. (Galan, 2018)

Costos: También conocido como coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio) (Gardey P. y., 2008).

Recepción de mercadería. Este proceso cubre desde que una materia prima o producto es descargado, aceptado, identificado hasta que es adecuadamente ubicado o llevado a su lugar de uso para diferentes operaciones logísticas. Se debe considerar la recepción es un proceso clave para lograr un desempeño eficiente y eficaz de la gestión de almacenes, debido a que se encarga de inspeccionar y aceptar, los productos que son la base de sus operaciones. (Gomez, 2011)

Despacho. Es un proceso perteneciente a la gestión de almacenes que suele desarrollar procesos de consolidación/desconsolidación de cargas para introducirlas en el medio de transporte, verificación de que los pedidos estén completos, pesaje de las cargas para determinar los costos, preparación y

registro de la información en software logístico relacionado con el proceso. (Gomez, 2011)

Bitácora. “la bitácora es el diario de trabajo” es un cuaderno en el que se reportan los avances y resultados preliminares de un proyecto de investigación. En él, se incluyen con detalle, entre otras cosas, las observaciones, ideas, datos, de las acciones que se llevan a cabo para el desarrollo de un experimento o un trabajo de campo. Se puede ver como un instrumento cuya aplicación sigue un orden cronológico de acuerdo al avance del proyecto. (Raul, 2011)

Materia prima. La materia prima representa el elemento de mayor importancia dentro del costo, ya que es la esencia del producto que se pretende producir como final o de consumo, y la que da vida a las empresas industriales, ya que son creadas para la producción o transformación de la materia prima en un artículo terminado. (Carlos, 2012)

Logística. Es el conjunto de los medios y métodos que permiten llevar a cabo la organización de una empresa o de un servicio. La logística empresarial implica un cierto orden en los procesos que involucran a la producción y la comercialización de mercancías. (Gardey P. , 2020)

Control. Es un mecanismo del proceso administrativo creado para verificar que los protocolos y objetivos de una empresa, departamento o producto cumplen con las normas y las reglas fijadas. El control tiene como objetivo evitar irregularidades y corregir aquello que frena la productividad y eficiencia del sistema como, por ejemplo, los mecanismos de control de calidad. (significados, 2020)

Control interno.- Conjunto de medios, medidas organizativas y procedimientos establecidos para proteger los bienes patrimoniales, promover la eficiencia en el trabajo de los empleados y asegurar el cumplimiento de las políticas y directivas constitucionales, proceso que lleva a cabo el consejo de Administración, la dirección y los demás miembros de una entidad, con el objeto de proporcionar un grado razonable de confianza en la consecución de los objetivos en los siguientes ámbitos eficacia, fiabilidad, cumplimiento. (Carmona, 2007)

CAPÍTULO III METODOLOGÍA

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

Asaderos de pollos a la BRASA CALEB

Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria

Permiso emitido: Septiembre, 2016

Ministerio de Salud Pública

Asunto. Establecimiento no turístico

Ubicación. Pradera 2 Mz D 19 solar 20

Reseña histórica

La señora Ketty Cornejo dueña del establecimiento empezó sus ventas junto a su esposo el señor Enrique Domínguez, vendiendo su principal platillo Arroz con menestra y pollo asado, la demanda de este apetecido plato era alta y así al pasar del tiempo fue contratando más empleados para la atención de los clientes que concurren al local para degustar del menú.

Objeto social

Compra, venta, elaboración y manipulación de alimentos incluyendo perecederos, carnes, aves, pescados y mariscos, toda clase de bebidas, refrescos.

Misión

Ofrecer a su clientela productos elaborados con materia prima de alta calidad e higiene; sustentado en una atención calidad preocupados siempre del bienestar de cada uno de nuestros visitantes.

Visión

Ser un restaurante reconocido en la ciudad de Guayaquil, con productos y servicios de alta calidad e higiene, logrando satisfacer los gustos de nuestra clientela.

Estructura Organizativa

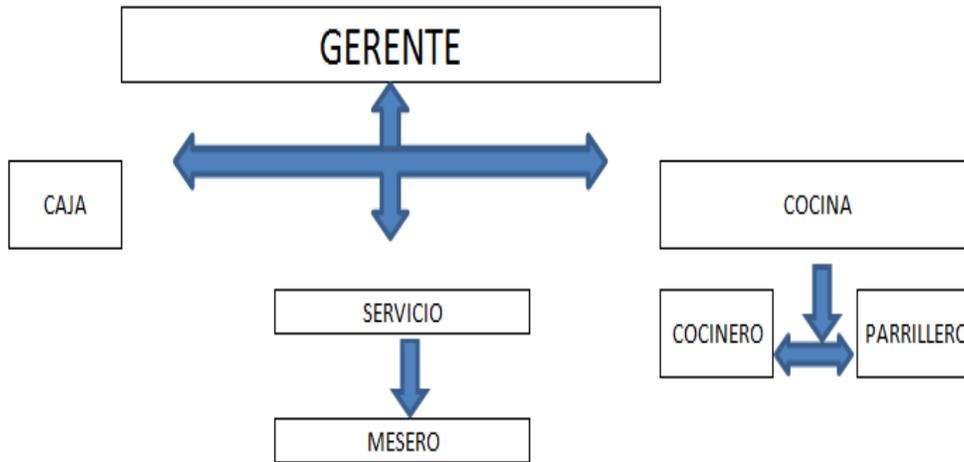


Figura 1 Estructura Organizativa
Elaboración. Yesennia Cornejo

Cuadro 4

Plantilla total de trabajadores

| Plantilla Trabajadores Unificado | | | | | | |
|----------------------------------|-----------|---------|---------------------|------------|-----------|------------------|
| N. | APELLIDOS | NOMBRES | FECHA DE NACIMIENTO | AREA | SALARIO | TIPO DE CONTRATO |
| 1 | Domínguez | Enrique | 25/08/1977 | Caja | \$ 390,00 | Indefinido |
| 2 | Sánchez | Carlos | 10/10/2000 | Parrillero | \$ 400,00 | Indefinido |
| 3 | Moran | Alberto | 05/04/2001 | Mesero | \$ 390,00 | Indefinido |
| 4 | Zambrano | Ana | 09/05/1999 | Cocina | \$ 350,00 | Temporal |
| 5 | Ortega | Estela | 10/03/1997 | Cocina | \$ 450,00 | Indefinido |

| | | | | | | |
|---|----------------|----------------|-------------------|------------|--------------|------------|
| 6 | Cornejo | Ketty | 18/11/1977 | Caja | \$ 390,00 | Indefinido |
| 7 | Cruz | Antonio | 03/07/1979 | Parrillero | \$ 400,00 | Indefinido |
| 8 | Zapata | Anthony | 06/10/2000 | Mesero | \$ 300,00 | Temporal |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Cuadro 5 Cantidad de trabajadores por categoría ocupacional

| Categoría | # Trabajadores |
|-----------------|----------------|
| Gerente – Dueño | 1 |
| Cocinero | 2 |
| Cajero | 2 |
| Parrillero | 2 |
| Mesero | 2 |
| Total | 9 |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Detalle de categoría

Gerente.- está encargado de administrar el negocio

Cocinero.- prepara los alimentos y limpieza de su área

Cajero.- registra el flujo de caja, transacciones comerciales

Parrillero.- encargado de la parrilla y atender al cliente

Mesero.- atención del cliente

Todos los empleados manipulan los productos de la bodega

Cuadro 6 Listado de Principales Clientes

| |
|--|
| CLIENTES |
| Trabajadores de las empresas aledañas |
| Trabajadores de paso al puerto |
| Habitantes aledaños al local |
| |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Cuadro 7 Listado de Principales proveedores

| |
|----------------------|
| PROVEEDORES |
| Grupo Loorzambo |
| Liris S.A |
| Coca Cola |
| El Pollo Rico |
| La Granja |
| Corporación Favorita |
| Avícola Fernández |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)



Figura 2: Productos
Elaboración. Yesennia Cornejo

Cuadro 8 Listado de Principales competidores

| |
|---------------------------------|
| COMPETIDORES |
| KFC |
| Restaurante La cuchara de Willy |
| Asadero la Sazón de Alex |

| |
|--|
| |
|--|

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Cuadro 9 Principales productos o servicios

| Productos que se ofrece | Valor |
|--|--------------|
| Arroz con menestra y pollo | \$ 3,00 |
| Pollo entero | \$ 15,00 |
| Pollo por cuarto | \$ 4,00 |
| Pollo medio | \$ 8,00 |
| Aguado de presa | \$ 2,00 |
| Combo # 1 | \$ 3,50 |
| arroz con menestra y presa + bebida + chifle | \$ 3,50 |
| Combo # 2 | \$ 2,50 |
| Aguado de presa + chifle + bebida | \$ 2,00 |
| Porcion de chifle | \$ 1,00 |
| Porcion de arroz | \$ 1,00 |
| Porcion de menestra | \$ 1,00 |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Proceso de recepción de materia prima usado actualmente en los Asaderos de pollo a la brasa Caleb

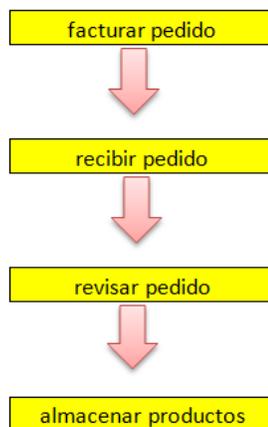


Figura 2: Proceso de recepción de materia prima
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Explicación del procedimiento

Facturar pedido.- hace el pedido de los productos necesarios

Recibir pedido.- es el momento de la entrega de lo solicitado

Revisar pedido.- se revisa que sea lo que se haya solicitado

Almacenar productos.- se lo almacena en una bodega o congelador

DISEÑO DE LA INVESTIGACION

Las investigaciones se originan de las ideas que surgen de experiencias individuales o colectivas, lecturas de material, observación de eventos, creencias, pensamientos, problemas del diario vivir. En un inicio éstas pueden ser vagas o generales, poco precisas, lo que requiere un mayor análisis y

pensamiento para ser concretadas y estructuradas en forma de pregunta o problema, que se desea resolver o responder (Zepeda, 2003).

Plan de investigación

En el plan de investigación es donde se debe detallar cuáles serán las fuentes de datos, los métodos de investigación que se utilizarán para recopilar la información, los instrumentos de investigación que diseñarán en función de la información que se necesite, el plan de muestreo y los métodos de contacto que posibilitaran recabar la información. (Sampieri, 1997)

Tipos de investigación

Investigación descriptiva

Se encarga de describir las características de la realidad a estudiar con el fin de comprenderla de manera más exacta. En este tipo de investigación, los resultados no tienen una valoración cualitativa, solo se utilizan para entender la naturaleza del fenómeno (Significados.com, 2021).

Investigación explicativa

Es el tipo de investigación más común y se encarga de establecer relaciones de causa y efecto que permitan hacer generalizaciones que puedan extenderse a realidades similares. Es un estudio muy útil para verificar teorías. (Significados.com, 2021)

Investigación correlacional

La investigación correlacional, por tanto, trata de descubrir cómo varía una variable al hacerlo la otra. Sin embargo, en este caso, solo estudiamos la

dirección del movimiento y la intensidad de la relación. Por otro lado, debemos saber que la correlación no implica causalidad. Asimismo, para conocer el grado de variación, hay que calcular algún tipo de regresión; como la lineal o la múltiple. (Arias, 2020)

Métodos y técnicas de investigación

Analítico – sintético

Estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis) y luego se integran dichas partes para estudiarlas de manera holística e integral (síntesis) (Falcon, 2013).

Inductivo - Deductivo

Este método se refiere a procesos lógicos de razonamiento, son fundamentales para la construcción de una argumentación, se definen como herramientas metodológicas. Método inductivo parte de lo particular a lo general y el método deductivo parte de lo general a lo particular (Newman, 2016).

Estadístico – matemático

La Investigación cuantitativa asume el Método Estadístico como proceso de obtención, representación, simplificación, análisis, interpretación y proyección de las características, variables o valores numéricos de un estudio o de un proyecto de investigación para una mejor comprensión de la realidad y una optimización en la toma de decisiones. El Método Estadístico en las Ciencias sociales se convierte en una herramienta poderosa de precisión científica en

la medida en la que se combine con los métodos cualitativos y se emplee de acuerdo a las necesidades y al sano criterio (Blog Universidad st, 2010).

Técnicas de investigación

Observación

La observación es una percepción atenta, racional, planificada, y sistemática de los fenómenos relacionados con el objeto de investigación, la que se desarrolla en sus condiciones habituales y lleva al conocimiento profundo de estos a partir del registro de determinada información, la que por lo regular no se puede obtener por otros medios. (Yuraima, 2008)

Análisis documental

Es un conjunto de varias operaciones en la cual las mismas se encaminan para representar a un mismo documento y que bajo el contenido existe una forma diferente de la forma original. El que realiza la investigación debe elaborar un proceso de análisis e interpretación de la toda la información de los documentos existentes. (Amat, 2004)

PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

Diagnosticar la problemática actual de los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima de los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil.

La aplicación de las técnicas de investigación utilizadas son la encuesta y entrevista para recopilar información clave que permite diagnosticar la

situación actual del asadero , pollos a la brasa Caleb, referente al procedimiento de recepción y despacho de materia prima (productos).

Diseñar un plan de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima para los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Diagnosticar la problemática actual de los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima de los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil.

Encuesta realizada a los trabajadores de Asaderos de pollos a la brasa Caleb

1.- ¿Conoce, usted si existen procedimientos de recepción de la materia prima en el asadero pollos a la brasa Caleb?

Cuadro 10 Promedio de rango

| Alternativas | | |
|--------------|----|------|
| Si | 3 | 30% |
| No | 7 | 70% |
| Totales | 10 | 100% |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

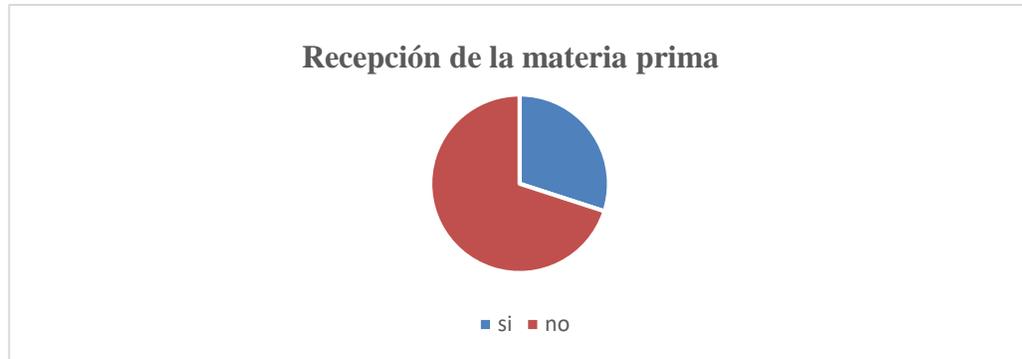


Figura 4: Recepción de la materia prima
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

2.- ¿Conoce, usted si existen procedimientos de despacho de la materia prima en el asaderos, pollos a la brasa Caleb?

| Cuadro 11 | | Promedio de rango | |
|--------------|------------|-------------------|--|
| Alternativas | Frecuencia | Porcentajes | |
| Si | 3 | 30% | |
| No | 7 | 70% | |
| Totales | 10 | 100% | |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

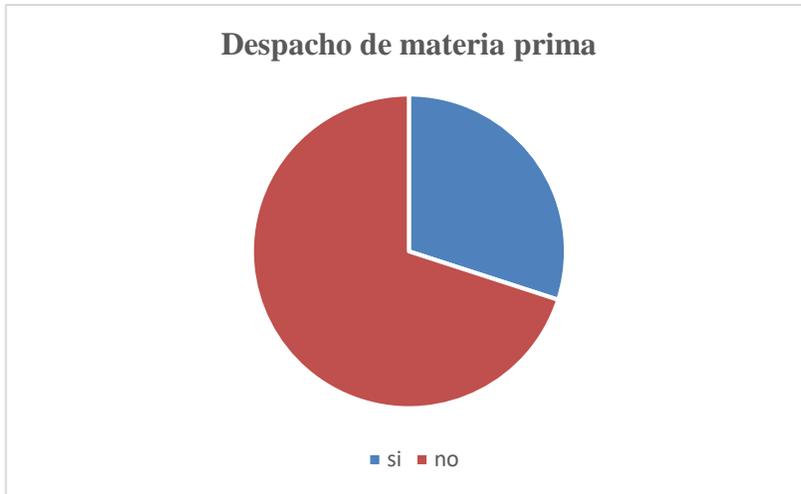


Figura: 5 Despacho de materia prima
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Interpretación:

De los encuestados el 30% si conocen si existen procedimientos de despacho de la materia prima, pero el 70% sostienen que no conocen de la existencia de dichos procedimientos.

3.- Si su respuestas anteriores fue negativa ¿Se registran de alguna manera la entrada y salida de la materia prima en el asaderos, pollos a la brasa Caleb?

| Cuadro: 12 Promedio de rango | |
|------------------------------|-------------|
| Alternativas | Porcentajes |
| Si | 30% |
| No | 70% |

| | | |
|---------|----|------|
| Totales | 10 | 100% |
|---------|----|------|

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)



Figura: 6 Registro entrada – salida
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Interpretación:

De la encuesta realizada al personal de Asaderos de Pollos a la brasa Caleb, el 30 % de los encuestados afirman que si registran la entrada y salida de productos mientras que el 70% afirman que no la registra, por lo tanto se puede identificar que hay una limitante en la información contable puesto a que no se documenta la cantidad del producto que se usa diariamente necesarios para cumplir los objetivos de un negocio.

4.- ¿Se realizan el conteo físico del inventario de la materia prima en el asaderos, pollos a la brasa Caleb?

| | |
|--------------|-------------------|
| Cuadro: 13 | Promedio de rango |
| Alternativas | Frecuencia |
| | Porcentajes |
| Si | |

| | | |
|---------|----|------|
| No | 10 | 100% |
| Totales | 10 | 100% |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

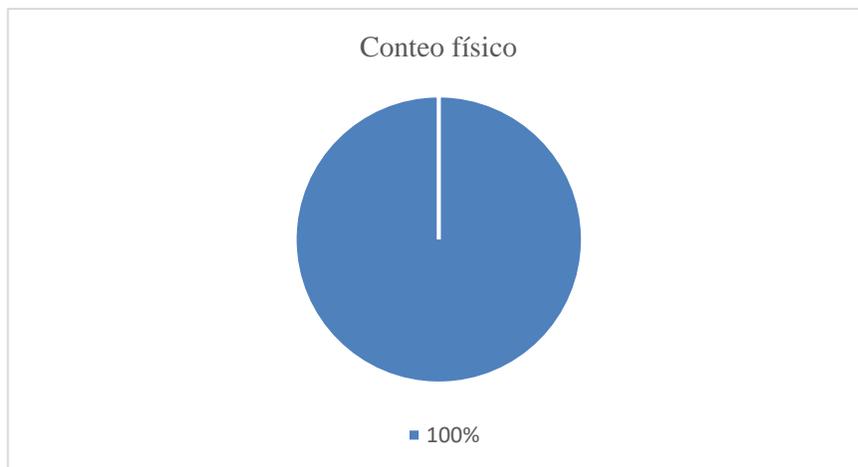


Figura: 7 Conteo físico
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)
Interpretación:

La mayoría de los encuestados manifiestan que no realizan un conteo físico de inventarios (productos en existencia), afectando al manejo de este negocio, debido a que no se tiene la información real, y esto repercute a que se tomen decisiones inadecuadas como la compra excesiva de productos o la pérdida del mismo; esto nos ayuda a entender que la propietaria de dicho establecimiento no tiene un total control de las existencias del negocio.

5.- ¿A su criterio considera que es necesario que se formulen políticas para el manejo de los inventarios en el asaderos, pollos a la brasa Caleb?

Cuadro: 14 Promedio de rango

| Alternativas | Frecuencia | Porcentajes |
|--------------|------------|-------------|
| Si | 10 | 100% |
| No | | |
| Totales | 10 | 100% |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

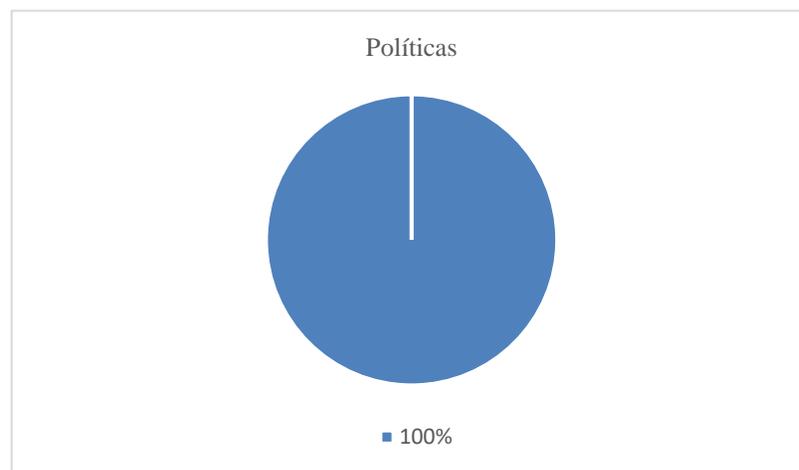


Figura: 8 Políticas
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Interpretación:

El 100% de los encuestados conocedores de la problemática por la cual atraviesa en el asaderos, pollos a la brasa Caleb, consideran que es necesario que se formulen políticas para mejorar el manejo de los inventarios

6.- ¿Si su respuesta anterior fue afirmativa, considera usted que esto contribuye al control de los inventarios en el asaderos, pollos a la brasa Caleb?

| Cuadro: 15 Promedio de rango | |
|------------------------------|------------|
| Alternativas | Frecuencia |
| Si | 10 |
| No | |
| Totales | 10 |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

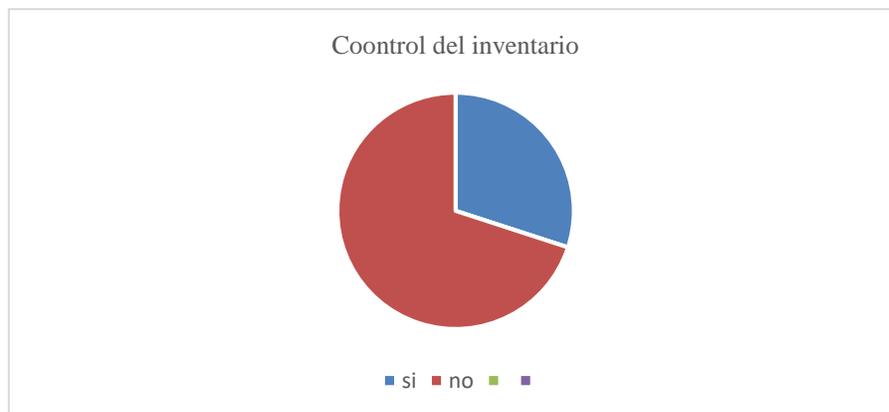


Figura: 9 Control del inventario
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Interpretación:

El 100% de los encuestados se afirman de la importancia de la formular políticas para mejorar el manejo de los inventarios

7.- ¿Desde su experiencia que tan conveniente es aplicar el Método ABC, para el control de los inventarios en el asaderos, pollos a la brasa Caleb?

| Cuadro: 16 Promedio de rango | | |
|------------------------------|------------|-------------|
| Alternativas | Frecuencia | Porcentajes |
| Si | 3 | 30% |
| No | 7 | 70% |
| Totales | 10 | 100% |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

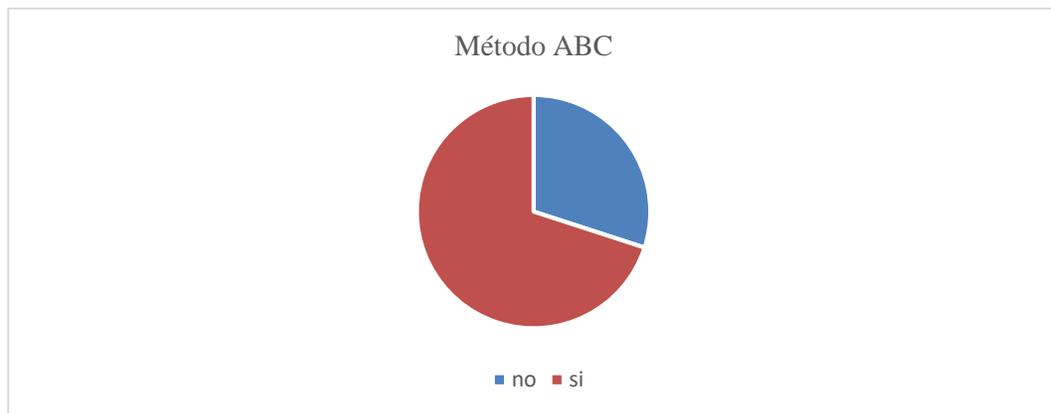


Figura: 10 Método ABC

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Interpretación:

Antes de realizar cualquier clasificación de los productos en ABC, es recomendable hacer un inventario físico total, junto con la lista de precios de los productos que componen el inventario. Posteriormente, resultara de mucha utilidad.

Se realizó una entrevista a la dueña de la empresa

Cuadro 17

Resumen entrevista

| PREGUNTA | RESPUESTA |
|---------------------------------------|---|
| Ubicación del restaurante | El Asadero de pollos a la brasa Caleb ubicado en la ciudad de Guayaquil es considerado uno de los mejores en el sector de la pradera donde es concurrido por trabajadores de empresas cercanas, trabajadores de paso al puerto y moradores de sector; por lo que existe una gran expectativa para mejorar su situación y un futuro crecimiento en el mercado. |
| Número de trabajadores | 9 |
| Ritmo de trabajo | 6 días a la semana |
| Identificación de tareas por personal | Gerente. - está encargado de administrar el negocio |
| | Cocinero. - prepara los alimentos y limpieza de su área |
| | Cajero. - registra el flujo de caja, transacciones comerciales |
| | Parrillero. - encargado de la parrilla y atender al cliente |
| | Mesero. - atención del cliente |
| | Todos los empleados manipulan los productos de la bodega |
| | |

| | |
|--|---|
| <p>Como lleva a cabo las operaciones contables</p> | <p>La manera en que se lleva a cabo las operaciones contables (operativas contables) en el Asadero de pollos a la brasa Caleb, ocasiona que no se planifique la gestión de los inventarios que utiliza el negocio, esto conlleva a que la propietaria no tenga un conocimiento a ciencia cierta de la cantidad de productos (materia prima) que ingresa, almacena y sale diariamente, tampoco le es posible determinar cuánto producto mantiene en stock, para saber si se ha ocasionado pérdidas del mismo, o que cantidad queda para el siguiente día; puesto que no se han definido los procedimientos ni las responsabilidades en el manejo de estos productos; otro de los puntos clave que compartió la propietaria de los Asaderos de pollo a la brasa Caleb es que cada trabajador tiene designada una tarea pero al momento de recibir o despachar productos cualquiera de los trabajadores hacen dicha labor.</p> |
|--|---|

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Análisis de los resultados de entrevista

- Se estableció que el conocimiento de temas contables son un elemento clave para el correcto funcionamiento de grandes empresas, medianas, pymes indistintamente cual sea su actividad comercial o industrial, sin embargo, en los Asaderos de pollo a la brasa Caleb, por tratarse de una empresa medianamente familiar ha sido muy poco notable el uso de una herramienta gerencial. Este negocio se ha venido manejando de una manera empírica o artesanal, gracias a la experiencia de la propietaria se ha logrado que el negocio sea competitivo en el mercado, por lo tanto, la propietaria admite que al transcurso de los años se ha dado cuenta de ciertas falencias que se ha generado por el poco conocimiento que tienen a la hora de tratarse de una de las áreas principales de este tipo de establecimientos.
- El manejo de manera artesanal del inventario por parte del personal de trabajo trae un inadecuado control del mismo generando un déficit al momento de receptor materia prima en las instalaciones ya que suele no haber espacio para almacenaje lo que provoca que los productos queden sin ser almacenados estorbando en otras áreas del establecimiento como la cocina, también conlleva el desabastecimiento para las otras sucursales ya que no suele llegar los productos pedidos con anterioridad, la pérdida de productos que se dañan cuando suele solicitarse de más y los gastos innecesarios como la compra de condimentos o verduras.
- La entrevistada afirmaba que en meses como diciembre se aglomera la gente en el negocio, aumentando el pedido que se solicita a los

proveedores y se ocasiona problemas para almacenar el producto en la bodega, trayendo un problema grave a la hora de despachar productos a otras sucursales y aunque el negocio es económicamente rentable en estas fechas así mismo aumentan las pérdidas económicas por el desperdicio de materia prima (productos) reconociendo que la falta de acciones estratégicas con los proveedores, el personal y los procedimientos que se realizan en el negocio han producido tales problemas, dando paso a la necesidad de un plan de mejora a los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima en los asaderos de pollos a la brasa Caleb que permita disminuir pérdidas y daños en la materia prima.

Análisis de los resultados

Una vez aplicado los instrumentos de recolección de información, se procedió a realizar el tratamiento correspondiente a la información, para el análisis de la misma de forma ordenada, mediante la tabulación de las encuestas aplicadas a los trabajadores de Pollos a la brasa Caleb, estableciendo porcentajes estadísticos, los cuales ayuden a apreciar de una mejor manera los resultados obtenidos, los mismo que indican la realidad de la micro empresa, y permitirán tomar decisiones para mejorar la situación actual de Pollos a la brasa Caleb. Cabe mencionar.

La entrevista fue aplicada al gerente de la empresa, con la finalidad de obtener la información necesaria sobre el problema que se está presentando en la misma, y en base a dicha información continuar con la investigación, para

posteriormente proponer una solución. En la entrevista se expuso ante el gerente la intención del trabajo investigativo, quien se mostró interesada con la investigación, y autorizo realizar dicho estudio y permitió el acceso a información necesaria, para poder continuar con el trabajo de investigación.

GUÍA DE OBSERVACIÓN ASADEROS DE POLLOS A LA BRASA CALEB

Observador: Cornejo Dumes Yesennia

Fecha: 09/02/2022

Lugar: Guayaquil

Evaluar los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima de los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil

| PROCEDIMIENTOS | SI | NO | A VECE S | COMENTARIOS |
|--|-----------|-----------|-------------------------|--|
| Pedido – Inspeccionar la entrega | | | | |
| Se inspecciona que sea la cantidad solicitada | X | | | Si hay más de lo que se pide se devuelve |
| Se inspecciona que el peso del producto sea el solicitado | X | | | Si no es el peso solicitado se procede a comunicarlo para el reclamo |
| Se inspecciona que la calidad del producto sea el solicitado | X | | | Si se inspecciona para saber |

| | | | | |
|---|-----------|-----------|-------------------------|--|
| | | | | qué cantidad está dejando |
| Se revisa que el precio sea correcto de acuerdo con el valor antes facturado | X | | | Si se revisa el peso |
| Pedido – Aceptar o rechazar mercadería | SI | NO | A VECE S | COMENTARIOS |
| Se rechazan productos que no hayan sido solicitados | X | | | Si se rechaza el producto que no esté en el pedido |
| Se aceptan o se rechazan productos que no sean de la calidad solicitada | X | | | Se rechaza el producto que no sea la cantidad solicitada |
| Se aceptan o se rechazan productos que no hayan sido entregados en el tiempo estipulado | | | X | A veces se rechaza el pedido que no haya sido entregado en la fecha solicitada |
| Se rechazan productos en mal estado | X | | | Si se rechaza |
| Se registran de factura de lo solicitado | X | | | Si se registran las facturas |
| Se ingresan en los respectivos kárdex cada producto que fue receptado | X | | | Si se ingresan los productos receptados en el Kárdex |
| Pedido – Trasladar mercadería a zona de almacenamiento | SI | NO | A VECE S | COMENTARIOS |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Seco: Se almacenan todos los productos no perecibles arroz, frejol etc. | X | | | Si se almacenan todos los productos secos |
| Refrigeración. - a los productos que necesitan están en un ambiente templado agua, bebidas, etc. | X | | | Todo producto de refrigeración se mantiene en los congeladores |
| Congelación. - los productos que necesiten un temperatura elevada como el pollo | X | | | Todo producto que necesita una temperatura elevada se mantiene en los congeladores como el pollo |
| Otros.- almacenaje de productos que no necesiten un almacenaje especial | | | | |

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Diseñar un plan de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima para los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil.

Caracterización

Se ha logrado identificar las debilidades del negocio mediante las técnicas de investigación antes expuestas y se propone las posibles medidas correctivas.

La propuesta consta de los siguientes elementos que a continuación se describen:

- Políticas en el manejo de inventario
- Flujo gram del proceso de recepción, almacenamiento y despacho

De esta manera se dará lugar a un diseño de procedimientos que ayudara a mejorar la recepción, despacho y abastecimiento de la materia prima

Desarrollo de cada elemento propuesto

Clasificación de inventario aplicando método ABC

El ABC permite identificar los artículos que tienen un impacto importante en el inventario de existencias del negocio. Este método que permite también crear categorías por productos según su naturaleza, control y preservación del mismo optimizando el stock y or

Plan de mejoras a los procedimientos de recepción y despacho

- Programar el día fijo para el abastecimiento de la materia prima
- Realizar un conteo físico periódicamente, aunque sea aleatorio, para verificar que las existencias reales coincidan con las registradas.
- Capacitar al personal para una mejor atención al público, el cual satisfaga sus necesidades.

- Acceder a un software que permita viabilizar los datos del ciclo del efectivo para un mejor control monetario.

Organización de ellos dentro de la bodega

| ASADEROS DE POLLO A LA BRASA CALEB | | | | | | |
|------------------------------------|-----------------|----------|----------|-----------|--|--|
| DIRECCION. AV PRADERA 2 | | | | | | |
| UNIDAD | ABARROTE | CANTIDAD | P.UNIT | TOTAL | | |
| q | arroz | 2 | \$ 50,00 | \$ 100,00 | | |
| q | frejol canario | 2 | \$ 25,00 | \$ 50,00 | | |
| l | mayonesa | 2 | \$ 8,00 | \$ 16,00 | | |
| l | salsa de tomate | 2 | \$ 8,00 | \$ 16,00 | | |
| caj | ranchero | 5 | \$ 3,00 | \$ 15,00 | | |
| lb | pimienta | 1 | \$ 1,00 | \$ 1,00 | | |
| lb | aji | 1 | \$ 2,00 | \$ 2,00 | | |
| lb | aliño | 10 | \$ 5,00 | \$ 50,00 | | |
| l | aceite | 5 | \$ 3,00 | \$ 15,00 | | |
| paq | servilletas | 18 | \$ 0,70 | \$ 12,60 | | |
| balde | chifle | 3 | \$ 3,00 | \$ 9,00 | | |
| lb | cebolla | 5 | \$ 0,50 | \$ 2,50 | | |
| u | lechuga | 5 | \$ 0,60 | \$ 3,00 | | |
| lb | pimiento | 5 | \$ 0,50 | \$ 2,50 | | |
| lb | cabezas de ajo | 5 | \$ 0,30 | \$ 1,50 | | |
| lb | zanahoria | 5 | \$ 0,50 | \$ 2,50 | | |
| atado | hierbita | 1 | \$ 0,50 | \$ 0,50 | | |
| lb | pepino | 5 | \$ 0,35 | \$ 1,75 | | |
| atado | apio | 1 | \$ 0,75 | \$ 0,75 | | |

Figura 11: Control de inventario
Fuente. Asadero de pollos a la brasa Caleb
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Política en el manejo de inventario

Las políticas empresariales son de suma importante en cualquier tipo de negocio indistintamente de su naturaleza a través de las políticas de cada área se permitirá un mayor control, eficiencia y labor por parte de sus empleados; se propone algunos posibles puntos:

- El control de inventarios se llevara a cabo en forma permanente con cortes mensuales, bajo los lineamientos, presentes en la legislación actual aplicable en los productos.
- La bodega deberá llevar un registro del movimiento de los productos e insumos, utilizando tarjetas de Kárdex manual.
- Hacer revisiones físicas periódicas de las existencias con el fin de verificar que las existencias en Kárdex, coincidan con las existencias físicas negocio.

Flujograma del proceso de recepción, almacenamiento y despacho

El flujograma nos ayuda a mejorar la visión y funcionamiento del proceso de un negocio. A través de este flujograma se lograra tener una clara visión sobre el proceso de recepción de materia prima (producto), como almacenarla y como despacharla sin sufrir pérdidas en el proceso.

Fase. Abastecimiento de materia prima y el proceso desde que llegan los vehículos a la matriz y se realiza la descarga y almacenamiento.

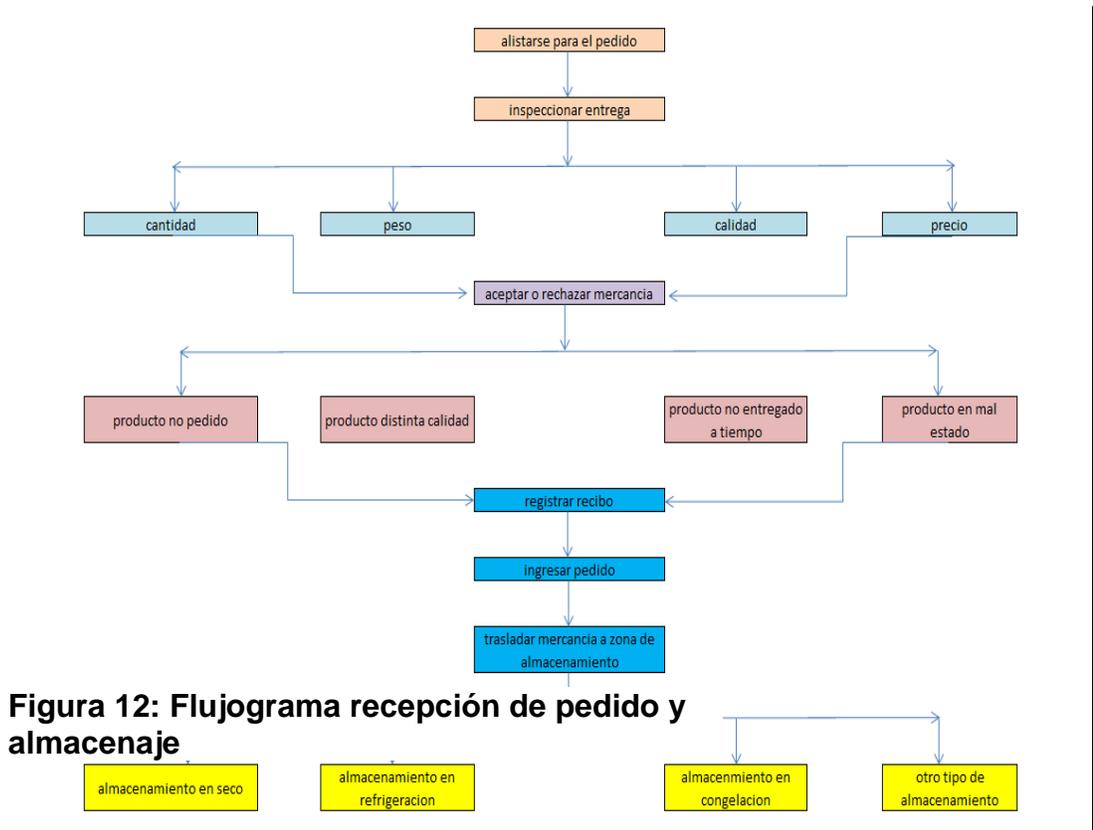


Figura 12: Flujograma recepción de pedido y almacenaje

Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

Alistarse para el pedido

Proceso de recepción, almacenamiento y despacho

Procedimientos de recepción

Procedimientos almacenamiento

Procedimientos de despacho

Inspeccionar entrega

- Cantidad.- inspeccionar que sea la cantidad solicitada
- Peso. Inspeccionar que el peso del producto sea el solicitado
- Calidad.- inspeccionar que la calidad del producto sea el solicitado
- Precio.- revisar que el precio sea correcto de acuerdo al valor antes facturado

Aceptar o rechazar mercadería

- Producto no pedido.- rechazar productos que no hayan sido solicitados
- Producto de distinta calidad.- aceptar o rechazar productos que no sean de la calidad solicitada
- Producto no entregado a tiempo.- aceptar o rechazar productos que no hayan sido entregados en el tiempo estipulado
- Producto en mal estado.- rechazar productos en mal estado

Registrar recibo.- registrar recibo de factura del solicitado

Ingresar pedido.- ingresar cada producto que fue receptado

Trasladar mercadería a zona de almacenamiento

- Seco.- almacenaje de todos los productos no perecibles arroz, frejol etc
- Refrigeración.- almacenaje de productos que necesitan están en un ambiente templado agua, bebidas, etc.
- Congelación.- almacenaje de productos que necesiten un temperatura elevada como el pollo

| ASADEROS DE POLLO A LA BRASA CALEB | | | | | | | |
|------------------------------------|--------|----------|-------|----------|-------|---------------|-------|
| Dirección. Av. Pradera 2 | | | | | | | |
| PRODUCTO _____ | | | | | | | |
| INVENTARIO _____ | | | | | | | |
| FECHA | CODIGO | ENTRADA | | SALIDA | | SALDO | |
| | | CANTIDAD | VALOR | CANTIDAD | VALOR | CANTIDAD | VALOR |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| ELABORADO | | REVISADO | | APROBADO | | CONTABILIZADO | |

Figura 15 Detalle Kardex
Elaboración: Cornejo Dumes (2022)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. Se analizó la situación actual del asadero de pollos y se identificaron los puntos no falibles del proceso de recepción, despacho y almacenamiento de materia prima; resaltando: la falta de capacitación

y entrenamiento del personal, la mala administración de la bodega, entre otros.

2. Se determinó las posibles soluciones como, clasificación de inventario aplicando método ABC, políticas en el manejo de inventario, flujo grama del proceso de recepción, almacenamiento y despacho, proceso de registro de entrada y salida de productos.
3. El procedimiento diseñado permitió establecer estándares para normalizar el proceso de recepción del producto, su almacenaje en bodega mediante ítems y fechas de caducidad para evitar la pérdida de la misma y el despacho ya sea como producto terminado o abastecimiento de sucursales, considerando el control del inventario, clasificación, políticas, manipulación de alimentos entre otros.

Recomendaciones

1. Se recomienda un manual de funciones donde especifique las actividades que cada área debe cumplir.
2. Se recomienda diseñar un sistema de planificación para distribuir los productos a las sucursales.
3. Se recomienda y exhorta a la propietaria a llevar un control de inventarios de forma periódica.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

ASADEROS DE POLLOS A LA BRASA CALEB

Observador

Fecha: 09/02/2022

Lugar: Guayaquil

Evaluar los procedimientos de recepción y despacho de la materia prima de los asaderos, pollos a la brasa Caleb, de la ciudad de Guayaquil

| PROCEDIMIENTOS | SI | NO | A VECES | COMENTARIOS |
|--|-----------|-----------|--------------------|--|
| Pedido – Inspeccionar la entrega | | | | |
| Se inspecciona que sea la cantidad solicitada | X | | | Si hay más de lo que se pide se devuelve |
| Se inspecciona que el peso del producto sea el solicitado | X | | | Si no es el peso solicitado se procede a comunicarlo para el reclamo |
| Se inspecciona que la calidad del producto sea el solicitado | X | | | Si se inspecciona para saber qué cantidad está dejando |
| Se revisa que el precio sea correcto de acuerdo con el valor antes facturado | X | | | Si se revisa el peso |
| Pedido – Aceptar o rechazar mercadería | SI | NO | A VECES | COMENTARIOS |
| Se rechazan productos que no hayan sido solicitados | X | | | Si se rechaza el producto que no esté en el pedido |

| | | | | |
|--|-----------|-----------|----------------|--|
| Se aceptan o se rechazan productos que no sean de la calidad solicitada | X | | | Se rechaza el producto que no sea la cantidad solicitada |
| Se aceptan o se rechazan productos que no hayan sido entregados en el tiempo estipulado | | | X | A veces se rechaza el pedido que no haya sido entregado en la fecha solicitada |
| Se rechazan productos en mal estado | X | | | Si se rechaza |
| Se registran de factura de lo solicitado | X | | | Si se registran las facturas |
| Se ingresan en los respectivos kárdex cada producto que fue receptado | X | | | Si se ingresan los productos receptados en el Kardex |
| Pedido – Trasladar mercadería a zona de almacenamiento | SI | NO | A VECES | COMENTARIOS |
| Seco: Se almacenan todos los productos no perecibles arroz, frejol etc. | X | | | Si se almacenan todos los productos secos |
| Refrigeración. - a los productos que necesitan están en un ambiente templado agua, bebidas, etc. | X | | | Todo producto de refrigeración se mantiene en los congeladores |
| Congelación. - los productos que necesitan un temperatura elevada como el pollo | X | | | Todo producto que necesita una temperatura elevada se mantiene en los congeladores como el pollo |
| Otros.- almacenaje de productos que no necesiten un almacenaje especial | | | | |

Bibliografía

Norma Internacional de Contabilidad. (Marzo de 2004). Recuperado el 2021, de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/niiif-2019/NIC%20%20-%20Inventarios.pdf>

NIIF para pymes. (2009). Obtenido de https://www.nicniif.org/home/descargar-documento/2608-13_inventarios.html

Blog Universidad st. (2010). Recuperado el 2021, de http://soda.ustadistancia.edu.co/enlinea/Segunda%20unidad%20Cuanti/el_mtodo_estadstico.html#:~:text=La%20Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20asume%20el,realidad%20y%20una%20optimizaci%C3%B3n%20en

coursehero. (2012). Obtenido de <https://www.coursehero.com/file/p6sfmk8/modificar-la-ley-145-se-sanciona-la-ley-43-de-1990-que-modifica-dicha-ley-y/>

el universo. (29 de mayo de 2014). Recuperado el 2021, de <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/06/11/nota/3029501/arroz-menestra-tradicion-casera-que-se-volvio-comercial/>

real academia española. (2015). Recuperado el 2021, de <https://dle.rae.es/abastecer>

- Eserp.* (2017). Recuperado el 2021, de <https://es.eserp.com/articulos/metodo-control-inventarios/>
- FAO.* (2018). Recuperado el 2021, de <http://www.fao.org/food-systems/our-approach/es/solo-contabilidad>. (23 de junio de 2018). Recuperado el 2021, de <https://www.solocontabilidad.com/i/inventario-inventario-de-cesion-inventario-de-liquidacion-inventario-inicial-invento>
- bind erp.* (2019). Obtenido de <https://blog.bind.com.mx/que-son-los-inventarios-de-materias-primas-y-productos-terminados>
- mecalux.* (2019). Obtenido de <https://www.mecalux.com.mx/blog/despacho-mercancias>
- tripadvisor.* (2019). Recuperado el 2021, de https://www.tripadvisor.es/Restaurants-g303845-Guayaquil_Guayas_Province.html
- bind.* (2020). Recuperado el 2021, de <https://www.bind.com.mx/Glosario/Definicion/42-recepcion-de-mercancias>
- gerencie.* (26 de octubre de 2020). Obtenido de <https://www.gerencie.com/materia-prima.html>
- significados.* (2020). Recuperado el 2021, de <https://www.significados.com/control/>
- Significados.com.* (2021). Recuperado el 2021, de <https://www.significados.com/tipos-de-investigacion/>
- Alejandro, V. (2018). *emprende pyme*. Obtenido de <https://www.emprendepyme.net/como-crear-las-politicas-de-una-empresa.html>
- Amat. (2004). *UV*. Recuperado el 2021, de <https://www.uv.es/macas/T5.pdf>
- Arias, R. (2020). *economipedia*. Recuperado el 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-correlacional.html>
- Blanco, G. (2016). *scielo*. Recuperado el 2021, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-76962016000100010

- Boffil, P. (2017). *scielo*. Recuperado el 2021, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202017000100006
- Cañedo. (febrero de 2004). *scielo*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352004000100003
- Carlos, R. (2012). *Red Tercer Milenio*. Obtenido de Aliat: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Costos_historicos.pdf
- Carmona, Y. (2007). *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4255/425541595009.pdf>
- Celis, H. (12 de octubre de 2016). *Gestiopolis*. Recuperado el 2021, de <https://www.gestiopolis.com/inventario-mercaderias-los-estados-financieros-razonables-las-empresas/>
- Falcon. (25 de octubre de 2013). *Prezi*. Recuperado el 2021, de <https://prezi.com/aj7ol61na2bb/metodo-analitico-sintetico/>
- Fernandez, V. (2014). *Revista Uladech*. Obtenido de <http://revistas.uladech.edu.pe/index.php/increcendo-ciencias-contables/article/view/247/203>
- ferrari. (2015). *economipedia*. Recuperado el 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/materia-prima.html>
- florencia. (2009). *definicion abc*. Recuperado el 2021, de <https://www.definicionabc.com/general/bitacora.php#:~:text=Porque%20bit%C3%A1cora%20tambi%C3%A9n%20se%20llama,determinada%20actividad%2C%20empr esa%20o%20trabajo.>
- Galan, S. (2018). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/abastecimiento.html>
- Gardey, P. (2020). *dedinicion.de*. Recuperado el 2021, de <https://definicion.de/logistica/>
- Gardey, P. y. (2008). *definicion*. Recuperado el 2021, de <https://definicion.de/costo/>

- Gil, S. (2015). *economipedia*. Recuperado el 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/contabilidad.html>
- Gomez, R. (2011). *Redalyc*. Recuperado el 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/1331/133119867012.pdf>
- Gutierrez, C. (2015). *Revista Javeriana*. Obtenido de <http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cuacont/article/view/17380/13882>
- Maldonado, M. . (3 de abril de 2019). *Redalyc*. Recuperado el 2021, de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/3604/360459575011/html/index.html>
- Martha, F. (2018). *Cursos Femxa*. Obtenido de <https://www.cursosfemxa.es/blog/metodo-abc-clasificacion-productos>
- Mejia, A. (2012). *Universidad del Cauca*. Recuperado el 2021, de <http://fceca.unicauca.edu.co/old/fcf/marcos.html>
- Navarro, R. (2016). *Revista La Salle*. Recuperado el 2021, de <https://revistas.lasalle.edu.co/index.php/ed/article/view/3473/2951>
- Newman. (diciembre de 2016). *Redalyc*. Recuperado el 2021, de <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=76109911>
- Pighi, P. (2019). *bbc*. Recuperado el 2021, de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-50075542>
- Raul, A. (2011). *Science Education*. Obtenido de <http://www.galeon.com/scienceducation/bitacora.html>
- Roldan, N. (2018). *economipedia*. Recuperado el 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/finanzas.html>
- Salazar, T. (2017). *Inventio*. (P. Garcia, Editor) Recuperado el 2021, de <http://inventio.uaem.mx/index.php/inventio/article/view/262/815>
- Salgar. (2020). *despdemer*. Recuperado el 2021, de <http://despdemer.blogspot.com/>

- Sampieri. (1997). Metodología de la investigación. Mexico. Recuperado el 2021, de https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf
- Serrano, S. V. (2017). *Revista Espacio*. Obtenido de <https://www.revistaespacios.com/a18v39n03/a18v39n03p30.pdf>
- Tena, R. (julio de 2019). *holded*. Recuperado el 2021, de <https://www.holded.com/es/blog/como-hacer-inventario>
- Tunubala, O. R. (2018). *Redalyc*. Recuperado el 2021, de <https://www.redalyc.org/journal/1492/149259394013/149259394013.pdf>
- Ucha, f. (septiembre de 2009). *definicion abc*. Recuperado el 2021, de <https://www.definicionabc.com/general/procedimientos.php>
- Ucha, F. (Agosto de 2012). *Definicion abc*. Recuperado el 2021, de <https://www.definicionabc.com/general/clasificar.php>
- Valero, O. (16 de Mayo de 2019). *America Retail*. (M. L. Ayala, Editor) Recuperado el 1 de junio de 2021, de <https://www.america-retail.com/opinion/opinion-como-la-planificacion-del-inventario-puede-ayudar-a-los-minoristas-a-tener-exito/>
- Vega, T. (2021). (Y. Cornejo, Entrevistador) Guayaquil.
- Yosmary. (2012). *Redalyc*. Recuperado el 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545892008.pdf>
- Yuraima. (2008). *Redalyc*. Recuperado el 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/761/76111892003.pdf>