



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

**Facultad Regional Multidisciplinaria,
FAREM-Estelí**

**Implementación de procedimientos de control interno en el área
de inventario para el Bar y Restaurante Chill y Wings durante el
primer semestre del 2020**

Trabajo de seminario de graduación para optar

al grado de

**Licenciado en la carrera de Contaduría Pública
y Finanzas**

Autor

José Nabil Huete Sotelo

Tutora

MSC. Eleem Patricia Montoya D

Estelí, 26/01/2021



LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Línea N° 1. Gestión contable y financiera

Tema:

Contabilidad en Empresas de Servicio.

Tema Delimitado

Implementación de procedimientos de control interno en el área de inventario para el Bar y Restaurante Chill y Wings durante el primer semestre del año 2020.

INDICE

Dedicatoria	1
I. Introducción	1
1.1 Antecedentes	2
1.2 Planteamiento del problema	4
1.3 Preguntas Problema	6
1.4 Justificación	7
II. OBJETIVOS	8
2.1 Objetivo General	8
2.2 Objetivos Específicos	8
III. Marco teórico	9
3. Control interno	9
3.1 Conceptos	9
3.1.1. Elementos de un buen control interno	9
3.1.2. Tipos de control interno	10
3.2 Inventario	11
3.2.1. Sistema de registro:	12
3.2.2. Método de evaluación:	12
3.2.3. Sistema de estimación:	13
3.2.4. Importancia del control de inventarios	13
3.2.5. Funciones del responsable de inventarios	14
3.2.6. Tipos de inventario	15
3.2.8 Formatos de inventario	17
3.2.8.1 Tarjeta Kardex	17
3.2.8.2 Reporte de entrada a bodega	17
3.2.8.3 Reporte de salida de bodega	18
3.3 Diagrama de flujo de materiales	19
3.4 Métodos para la fijación del costo de las existencias.	20
3.4.1 Costo Promedio	20
3.4.2 PEPS	20
3.4.3 UPPS	20
3.5 Principales problemas en el control de inventarios	20

3.5.1	Exceso de inventario	20
3.5.2	Insuficiencia de inventario	21
3.5.3	Baja calidad de la materia prima dada su caducidad	21
3.5.4	Robo	21
3.5.5	Mermas	21
3.6	Operaciones contables	22
3.7	Resultados financieros o estados financieros	22
3.8	Manual de Procedimientos de Control Interno	23
3.8.1	Conceptos de Manual	23
3.8.2	Tipos de manuales	23
3.9	Concepto de Procedimientos	25
3.9.1	objetivos y beneficios de elaborar un Manual de Procedimientos:	25
IV.	Supuesto	27
V.	Diseño Metodológico	29
5.1	Tipo de estudio	29
5.2	Población y muestra	29
5.2.1	Universo o población	29
5.2.2	Muestra	29
5.2.2.1	Tipo de muestreo	29
5.2.2.2	Unidad de Análisis	29
5.3.	Técnicas de Recolección de datos o Instrumento	29
5.4.	Etapas de la Investigación	30
VI.	Resultados	31
6.1	Describir las operaciones contables que se realizan en el bar y restaurante.	31
6.2	Aplicar el sistema de control interno en el área de inventario	35
6.3	Evaluar los resultados financieros obtenido después de la integración del control	45
VII.	Conclusiones	51
VII.	Recomendaciones	52
VIII.	Bibliografía	53
IX.	Anexos	54

Dedicatoria

Este trabajo final es el resumen de meses de dedicación, fortaleza, perseverancia y disciplina que hoy dan como resultado mi certificación profesional.

Ante que todo se lo dedico a mi Dios que me permitió haber llegado hasta este último año de mis estudios, en donde el me brindo muchas fuerzas para seguir adelante con mis estudios.

A mis padres que me trajeron al mundo se los dedico ya que a través de la culminación de mi estudio universitario los llenará de orgullo al saber que su hijo es todo un licenciado en contaduría pública y finanzas.

Agradezco a mis docentes que me apoyaron a culminar mi carrera en especial a la Msc. Jeyling Alfaro que tuve el gusto de conocerla, ella me apoyo dentro de mis estudios universitarios brindándome un poco de lo mucho que ella sabe y agradezco la paciencia que me tuvo al atender mis inquietudes.

Se lo dedico de igual manera a mi docente tutor Msc Eleem Patricia M. que me fue de gran apoyo durante toda la elaboración de esta investigación, brindándome estrategias de recolección de información y orientándome paso a paso como estructurar este documento final.

Además, a mis dos Grandes maestros como lo fueron el Msc. Juan Carlos y Msc Orlando en el transcurso de los cinco años de estudios tuve la oportunidad de conocerlos y me llevo muy buenos conocimientos que brindaron y además de los buenos recuerdos durante las diferentes clases que me impartieron.

Y por último este trabajo se lo dedico a los jóvenes que, como yo, la vida les toco con muchas dificultades y nos ha tocado a salir adelante por cuenta propia y nos tocó trabajar al mismo tiempo que estudiamos siendo algo muy difícil, pero si es posible a través de disciplina y muchas ganas de superación.

No te conformes con lo que necesitas, lucha por lo que te mereces.

EVAUACION DEL DOCENTE

I. Introducción

El sector de los restaurantes de comida en la ciudad de Estelí ha incrementado de una manera sustancial, proporcionando a los estelianos una gran diversidad de opciones de donde disfrutar de un agradable desayuno, almuerzo o cena, lo que ha obligado a que muchos restaurantes incursionen en estrategias de innovación para la obtención de utilidades en el caso de Chill y Wings dio un gran impacto en la ciudad por los diferentes murales que tienen sus paredes y el exquisito sabor de sus alitas.

Como sabemos la base de todo restaurante es su inventario dado que es de ahí de donde proviene sus utilidades, por lo tanto, un eficiente control de inventario es parte fundamental dentro de sus operaciones diarias.

Cuando los restaurantes efectúan un eficiente control de inventarios sus operaciones tienden a ser más ordenadas y eso provoca un buen ambiente laboral entre los propietarios y trabajadores del restaurante además de eso al momento de la elaboración de los estados financieros sus datos tendrán certeza razonable.

La presente investigación que lleva como tema delimitado Implementación de procedimientos de control interno en el área de inventario para el Bar y Restaurante Chill y Wings durante el primer semestre del año 2020, el cual tiene como objetivo brindar a los propietarios una herramienta que les proporcione información y conocimientos acerca del control de los inventarios ajustado a sus necesidades y naturaleza del negocio.

Se plantean las diversas problemáticas con las que cuenta el restaurante durante el primer semestre del año 2020 y se proporcionan distintos conceptos de información relacionada con el control de inventario que son de gran importancia conocerlos y ejecutarlos.

Además, se muestra algunos cambios que el restaurante realizó para el mejoramiento del control de inventario en donde se logró apreciar una reducción de pérdidas de productos, asimismo se les diseñó diferentes instrumentos que pueden elaborar o ejecutar para el debido control del inventario.

Así mismo encontrarán las conclusiones a la que se llegó al culminar el periodo que fue estudiada y las debidas recomendaciones que son algunas alternativas que el restaurante puede tomar en cuenta y por último observaran la bibliografía que muestra los libros o documentos que fueron necesarios para la elaboración de esta investigación.

1.1 Antecedentes

Para fortalecer la investigación se procedió a indagar sobre trabajos similares, con el propósito de examinar la información que será de gran apoyo para el presente trabajo.

Como primera tesis se encontró una tesis que lleva como tema delimitado Efectos que produce un sistema de control y evaluación de inventarios en la tienda Nanas Fashion, durante el primer trimestre del año 2019, ubicada en la ciudad de Estelí.

Sus autoras Noylin Massiel Benavides Cruz, Crithiam Cecilia Huerta Ruiz, Josseling Massiel Ortiz Rayo las que se plantearon como objetivo general Determinar los efectos que produce la aplicación de un sistema de control y evaluación de inventarios en la tienda Nanas Fashion, durante el primer trimestre del año 2019.

Se llegó a la conclusión de que la empresa no efectúa ningún tipo de control en el manejo de las mercancías que le permita conocer en tiempo real el número exacto de la ropa que mantiene para llevar a cabo las ventas más sin embargo al momento de implementar el diseño de tarjeta Kardex lograron darse cuenta que la empresa obtuvo pérdidas porque el precio del alquiler del local era más alto de lo que se obtuvo de las ventas. *(Benavides Cruz, Huerta Ruiz, & Ortiz Rayo, 2019)*

Como segunda tesis se encontró una para optar al título de master contabilidad con énfasis en auditoría dicho trabajo lleva como tema delimitado la evaluación de control interno en el área de inventarios para la entidad Alumini S.A durante el 2018, en donde el maestrante Lic. Leyla Massiel Martínez Luna se plantea como objetivo general Evaluar el Control Interno en el área de inventarios para la Entidad ALUMINIC, S.A. durante el periodo 2018.

Al realizarse una valoración de la situación actual en cuanto a controles internos en el área de inventarios de la entidad en donde se concluye que la misma carece de controles dado que no presenta un Manual de Procedimientos dentro del área, no existe un seguimiento al momento de encontrarse faltantes y cruces.

Esto ocasionando un impacto financiero significativo dado que se tiene que realizar ajustes al inventario y esto se debe a que la entidad no posee una buena gestión de inventarios y no es capaz de planificar las entregas de pedido a sus clientes, la realización de pedidos a sus proveedores, y a su vez no controla la existencia real de los productos físicos *(Martínez Luna, 2019)*.

Y por último una tesis realizada en el Ecuador elaborado por Verónica Susana Vera Avendaño y Evelyn Liliana Vizúete Centeno las que delimitaron al tema de Diseño de control interno de inventario para la empresa XYZ, estableciendo como

objetivo general establecer la forma en que la ausencia de controles internos de inventarios afecta a los ingresos del XYZ mediante el diseño de políticas y procedimientos para optimizar los procesos relacionados al inventario.

Así mismo Verónica y Eveyne lograron llegar a la conclusión que la realización de este proyecto, permitió elaborar una Propuesta de un Diseño para el Control del Inventario, el cual fue desarrollado como una manera de darle solución a las equivocaciones presentadas en la empresa al realizar el control de inventario.

Como consecuencia del desorden en el almacenamiento de la mercadería, ha provocado pérdidas para la empresa debido a que dejan caducar artículos, se pierde, permiten que se deteriore, entre otras situaciones. (*Vera Avendaño & Vizúete Centeno, 2011*)

Para comenzar existen pocos trabajos dirigidos hacia un restaurante, además se diferencia a las otras investigaciones porque en estos casos el tipo de inventario que llevan esta empresa es diferente al resto, se les diseñara estrategias y procedimientos que serán de gran ayuda para el control de su inventario y una vez que lo apliquen se evaluarán el control interno de inventario que desarrollan, para encontrar las fortalezas o debilidades que tiene el restaurante.

1.2 Planteamiento del problema

El Bar y Restaurante Chill y Wings fue fundado a finales del año 2019, dedicándose al servicio de la comida rápida, bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Desde sus inicios y en la actualidad la empresa cuenta con deficiencias en el control interno dentro del área de inventario.

Chill y Wins por ser una entidad con poco tiempo en el campo empresarial, carece de organización en el manejo de los productos, por lo que es de vital importancia la implementación de un control interno.

Los formatos con los que cuenta la empresa no son suficientes, por lo que solo manejan una tarjeta Kardex y aun no tienen diseñados formatos de salida de inventario algo que es relevante para el control de productos, además de eso no cuentan con formato de orden de compra, por lo que las compras se realizan solamente por lo que le notifican sus encargados de área y de seguir de esta manera el resultado serán múltiples pérdidas. Y estas pérdidas no las asume una persona específica, las asume la empresa por no contar con un responsable para el área de inventario.

A demás de eso los formatos que necesitan como la orden de compra, ayudara a la toma de decisiones, ¿Cómo? Evitando la compra excesiva de productos y la compra de productos de los cuales no se necesitan para dicho periodo.

La empresa al recibir productos y al darle salida deben contar con un encargado de área que autorice y revise que todo se está ejecutando correctamente, esto con el fin de mantener un monitoreo y control de los productos.

Carecen de procedimientos y políticas que se deben seguir y respetar al manipularse los diferentes productos.

El sistema computarizado con el que trabaja la empresa en la actualidad, cuenta con muchos errores por lo que dificulta la obtención de datos reales.

Una de las problemáticas es con respecto a la elaboración de dichos productos como tragos o bebidas que ofrece el establecimiento, una vez estableciendo un recetario de cada elaboración se conocerá con mayor certeza la existencia con la que cuentan el inventario de la empresa.

Por otro lado, con el inventario de cocina se sabe que hay productos que son difícil de medir por ejemplo la sal, pimienta salsas entre otras cosas y por eso que se recomienda hacer es una receta que se aproxime a lo que realmente se utiliza esto para utilizar los recursos de la manera más eficiente y se logre la mayor explotación de los productos que necesitan para las diferentes comidas rápidas que se ofrecen.

Si las empresas siguen laborando sin un control interno los resultados podrán ser negativos y estas empresas deben hacer algo para evitarlo, de no hacerlo esto los llevara a la quiebra.

1.3 Preguntas Problema

¿Cuáles serán los beneficios al Implementarse procedimientos de control interno en el área de inventario para el Bar y Restaurante Chill y Wings durante el primer semestre del año 2020?

Sistematización del problema

¿Cuáles son las actividades diarias que se realizan en el área del inventario?

¿Qué elementos o estrategias se necesitan para lograr un eficiente control interno para el área de inventario?

¿con qué formatos cuenta el restaurante para registrar sus inventarios?

¿El restaurante realmente necesita un control de inventarios?

1.4 Justificación

Partiendo de la importancia que representa una empresa, para el crecimiento económico del país, se hace indispensable llevar a cabo métodos contables y administrativos que facilitan el control de los productos. En la actualidad un control interno de inventario es una herramienta necesaria para la toma de decisiones, considerándose como una estrategia que ofrece control, seguridad y flexibilidad al manejar las mercancías existentes en la empresa.

El propósito por el cual se elabora este trabajo, es para que las personas propietarias de negocios se den cuenta lo importante que es revisar, supervisar y controlar el inventario. Por lo mismo este trabajo les ofrece una oportunidad de reducir errores, pérdidas físicas y les brinda una herramienta fundamental para lograr el orden en las operaciones en este tipo de entidades.

En la actualidad existen muchas empresas que operan y no tienen un control en el área de inventario, en donde los propietarios laboran sin saber si generan plusvalía o no, por lo tanto, solo trabajan para invertir sin obtención de utilidades.

Al implementarse este control para el área de inventario, las empresas que ofrecen los diferentes servicios, trabajaran con estrategias y controles adecuados para lograr la mayor obtención de utilidades.

Este trabajo está orientado para tres grupos, el primero será para los propietarios del bar y restaurante Chill Wings, en donde encontrarán las diferentes debilidades que pueden impedir, si retoman la propuesta de implementar un control interno para el área de inventario.

Estas personas antes mencionadas podrán encontrar una investigación detallada que les mostrara los grandes beneficios que se obtienen al implementarse un control interno específicamente para el área de inventario.

Al finalizar este trabajo se podrá observar cada enseñanza que los maestros ofrecen a los estudiantes día a día durante los primeros años de las carreras universitarias, además de eso pone a prueba las habilidades, capacidades y virtudes de cada futuro licenciado.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Implementar procedimientos de control interno en el área de inventario para el bar y restaurante Chill y Wings durante el primer semestre del 2020

2.2 Objetivos Específicos

- * Describir las actividades que se realizan en el área de inventario del bar y restaurante Chill y Wings.
- * Diseñar procedimientos de control interno para el área de inventario
- * Evaluar los resultados obtenidos de la aplicación de los procedimientos del control de inventario

III. Marco teórico

A continuación, se presentan los diferentes conceptos necesarios para ejecutar este trabajo investigativo y gracias a esta información se implementará procedimientos de control interno para el área de inventario al Bar y Restaurante Chill y Wings dedicado a la venta de comida rápida y bebidas con alcohol y sin alcohol.

3. Control interno

3.1 Conceptos

Se define como los pasos específicos emprendidos por la gerencia de la empresa para asegurar el logro de los objetivos de la organización y el uso efectivo y eficiente de sus recursos. La efectividad se mide si se logró o no un objetivo, por ejemplo, si se presupuestaba producir 10,000 unidades y en efecto se logró este pronóstico, entonces el supervisor de producción fue efectivo. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 2012)

El control es necesario para dar una base a la función de planeación y además con el fin de asegurarse que los recursos se utilizan para propósitos propios de la empresa y no desperdiciarlos, mal invertirlos o robados. La administración es responsable del control y protección de todos los activos de la empresa.

Los propósitos de los mecanismos de control interno en las empresas son los siguientes:

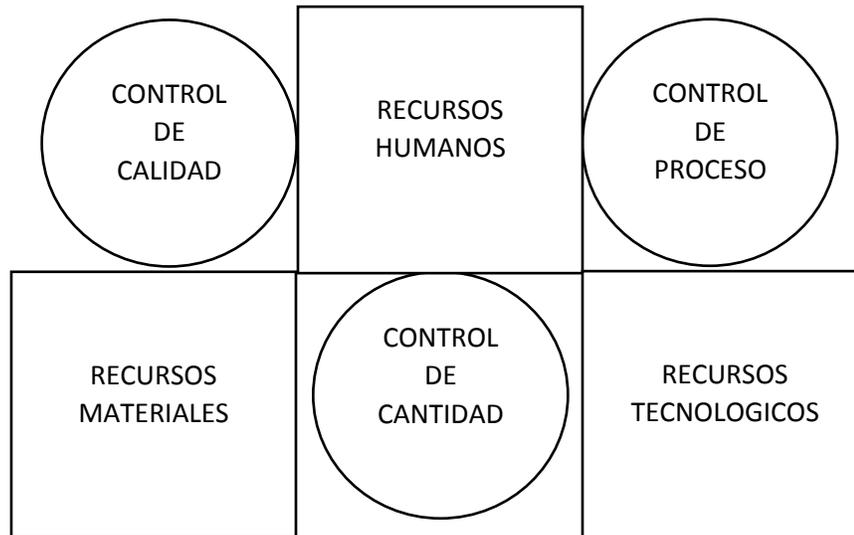
- a) Salvaguardar los recursos contra desperdicios, fraudes e insuficiencias.
- b) Promover la real y adecuada contabilización de los datos
- c) Alentar y medir el cumplimiento de las políticas de la empresa.
- d) Juzgar la eficiencia de las operaciones en todas las divisiones de la empresa.

El control interno no se diseña para detectar errores, sino para reducir la oportunidad de que ocurran errores y fraudes. Algunos fines del control interno son tomar todas las precauciones necesarias para prevenir los robos y establecer un método adecuado. (Cantú, 2010)

3.1.1. Elementos de un buen control interno

El control interno es fundamental para cualquier tipo de empresa, ya sea comercial, industrial o de servicios existiendo tres elementos: los recursos materiales, los

tecnológicos y los humanos y se deberá tener control sobre todas las relaciones que se den entre estos tres elementos. (Dobarganes, 2010)



Esquema sobre los elementos de un buen control interno

3.1.2. Tipos de control interno

3.1.2.1 Control de gestión

El control de gestión se refiere a la evaluación de las actividades administrativas que se realizan en los distintos niveles. Se enfoca en los niveles superiores y medios de la organización. Puede incluir elementos de largo plazo, como la estrategia de inversiones o los procesos de planificación.

3.1.2.2 Control financiero

El control financiero tiene en cuenta información financiera y contable, como las ratios financieras, para evaluar la capacidad de la organización de pagar sus deudas y disponer de recursos financieros adecuados para la operatoria de la empresa. (Anzil, 2010)

3.1.2.3 Control de operaciones

Dentro del control de operaciones encontramos ciertos procedimientos que se deben ejecutar al Recepcionar producto de los proveedores:

- a) Establecer un horario de recepción de mercancías
- b) Definir áreas del restaurante para recibir a los proveedores
- c) Pesar o medir o contar toda la mercancía y cotejarlo siempre con la factura de remisión
- d) Exigir al proveedor que siempre entregue la factura antes de entregar el producto.
- e) En caso de contar con personal de vigilancia, ellos deberán anotar den su bitácora a todos los proveedores que llegan en el día, la mercancía que entregan, el número de factura, y el importe, esto con el objetivo de llevar u control paralelo con el almacén.
- f) Recibir un solo proveedor a la vez (Dobarganes, 2010)

3.1.2.4 Control de calidad

Permite que los productos terminados cumplan con las especificaciones de la empresa está dado por una relación entre los trabajadores y la materia prima cuando exista una falla en cualquier de las os partes existirán pérdidas para la industria.

3.1.2.5 Control de la cantidad

Es la relación entre los recursos tecnológicos y los materiales. Al existir una mayor o menor dosis de algún elemento que compone el producto terminado, el costo por producto será mayor o será defectuosa. Ambos casos representaran pérdidas para la empresa.

3.1.2.6 Control de procesos

Se da entre los trabajadores y las maquinas, ya que debe haber coordinación entre uno y el otro igual que en los dos casos anteriores, si alguno de los dos elementos falla, no se trabajará a la velocidad ideal. Lo cual se traducirá en pérdidas. (Dobarganes, 2010)

3.2 Inventario

Es el valor de todas las mercancías que están dentro de la empresa y que se encuentran en diferentes grados de acabado o proceso, incluyen desde materiales hasta los productos terminados.

De acuerdo al boletín de C-4 de la comisión de principios de contabilidad del instituto mexicano de contadores públicos en el rubro de inventarios lo constituye los bienes de una empresa destinados a la venta o la producción para su posterior venta, como materia prima, producción en proceso, artículos terminados y otros materiales que se utilicen en el empaque, en base de mercancías o a las reflexiones para mantenimiento que se consuman en el ciclo normal de operaciones. (Cantú, 2010)

Al analizar la cuenta de inventario en el estado de situación financiera, es necesario clarificar tres aspectos importantes para tal propósito:

- a) Sistema de registro
- b) Método de evaluación
- c) Sistema de estimación

Veamos cada uno de estos sistemas y métodos con mayor detalle.

3.2.1. Sistema de registro:

Una empresa debe decidir inicialmente el momento en el que debe registrarse la adquisición y consumo del inventario. Dicha decisión debe basarse principalmente en el tipo de empresa que se trate. Existen dos tipos de registro:

1. Inventario perpetuo
2. Inventario periódico

3.2.2. Método de evaluación:

Por lo general, los precios sufren variaciones en cada compra de mercancías que se hace durante el periodo contable. El objetivo de los métodos de valuación es determinar el costo que será asignado a las mercancías vendidas y el costo de las mercancías disponible al terminar el periodo. Se debe seleccionar el que brinde al negocio la mejor forma de medir la utilidad neta del periodo y el que sea más representativo de su actividad.

Existen varios métodos para esto:

- * Costo específico
- * PEPS (primeras entradas, primeras salidas)
- * UEPS (últimas entradas, primeras salidas)
- * Promedio ponderado

3.2.3. Sistema de estimación:

Ante algunas circunstancias impredecible (robo, incendio, inundación) o bien ante la necesidad de preparar estados financieros al final del periodo, el contador debe estimar el valor del inventario sin hacer un recuento físicos de los productos disponibles. Para tal propósito se han diseñado sistema de estimación de inventario, los cuales pretenden dar una aproximación del costo del inventario sin tener que desperdiciar tiempo y en incurrir en costos al hacer un recuento físico. Existen dos métodos:

1. Precio de menudeo o detallista
2. Utilidad bruta

De esta manera, un pequeño supermercado puede decidirse para evaluar su inventario por el método UEPS, registrarlo por periodo, y optar por el método detallista ante algún imprevisto. Lo anterior implica que tenga un adecuado control de calidad que será base para el cálculo del inventario final.

RESUMEN DE LOS SISTEMA Y METODOS DE INVENTARIO	
Sistema o Método	Objetivos
Sistema de registro	Enfocado al momento de registrar entradas y salidas en el inventario
Método de valuación	Determinar el costo venta y el valor del inventario final
Sistema de estimación	Estimar el valor del inventario ante algún imprevisto

3.2.4. Importancia del control de inventarios

La importancia del control de inventarios reside en el objetivo primordial de toda empresa: obtener utilidades

La obtención de utilidades obviamente reside en gran parte de ventas, ya que este es el motor de la empresa, sin embargo, si la función de inventario no opera con efectividad, ventas no podrá tener material suficiente para poder trabajar, el cliente

se inconforma y la oportunidad de obtener utilidades se disuelve. Entonces, sin inventarios, simplemente no hay ventas.

El control de inventarios es uno de los aspectos de la administración que en la micro y media empresa es muy pocas veces atendido sin tenerse registros, un responsable, políticas o sistemas que ayuden a esta fácil pero tediosa tarea.

En todo el registro resulta de vital importancia el control de inventarios, dado que su descontrol se presta no solo al robo, sino también a mermas y desperdicios pudiendo causar un fuerte impacto sobre las utilidades.

El objetivo de contar con registros de inventarios no es simplemente hacerlos porque las grandes empresas lo hacen, o porque el contador o pide o porque los necesitamos para armar nuestro balance general. El objetivo principal es contar con información suficiente y útil para minimizar los costos de producción, aumentar la liquidez, mantener un nivel de inventario óptimo y comenzar a utilizar la tecnología con la consecuente disminución de gastos operativos. (Aguilar, 2011)

3.2.5. Funciones del responsable de inventarios

- * coordinar los programas y procedimientos de trabajo con otras áreas de la empresa teniendo en cuenta las políticas de la misma.
- * Presentar los informes atendiendo a problemas laborales teniendo en cuenta las políticas de la organización.
- * Solicitar los materiales y suministros para cada área de la empresa de acuerdo con las actividades de la misma.
- * Garantizar el funcionamiento de equipos y maquinarias de cada una de las áreas de acuerdo con los dinamismos de estas.
- * Entregar a los empleados en las labores asignadas, normas de seguridad y políticas y procedimientos de la empresa, de acuerdo con las políticas organizacionales.

3.2.6. Tipos de inventario

3.2.6.1 Inventarios de Materia Prima:

Son inventarios propios de los sistemas de producción por manufactura que se utilizan para prevenir la variabilidad en la cadena de suministro.

3.2.6.2 Inventarios de Trabajo en Proceso

Estos inventarios incluyen todos los materiales de producción que han sido de alguna forma procesados o manufacturados pero que aún no se encuentran en su forma terminada. Estos inventarios también pueden incluir partes terminadas, es decir, piezas o componentes terminados que se almacenan para ser utilizados en un ensamblaje final.

3.2.6.3 Inventarios de Productos Terminados

Son inventarios de cualquier bien o producto destinados al consumidor final y que formaran parte de la cadena de distribución de la organización.

3.2.6.4 Inventarios de Partes de Servicio

Son partes y repuestos que se almacenan para ser utilizados como recambio en las tareas de mantenimiento de un equipo o producto más complejo. Por ejemplo, los inventarios de repuestos de un fabricante de automóviles.

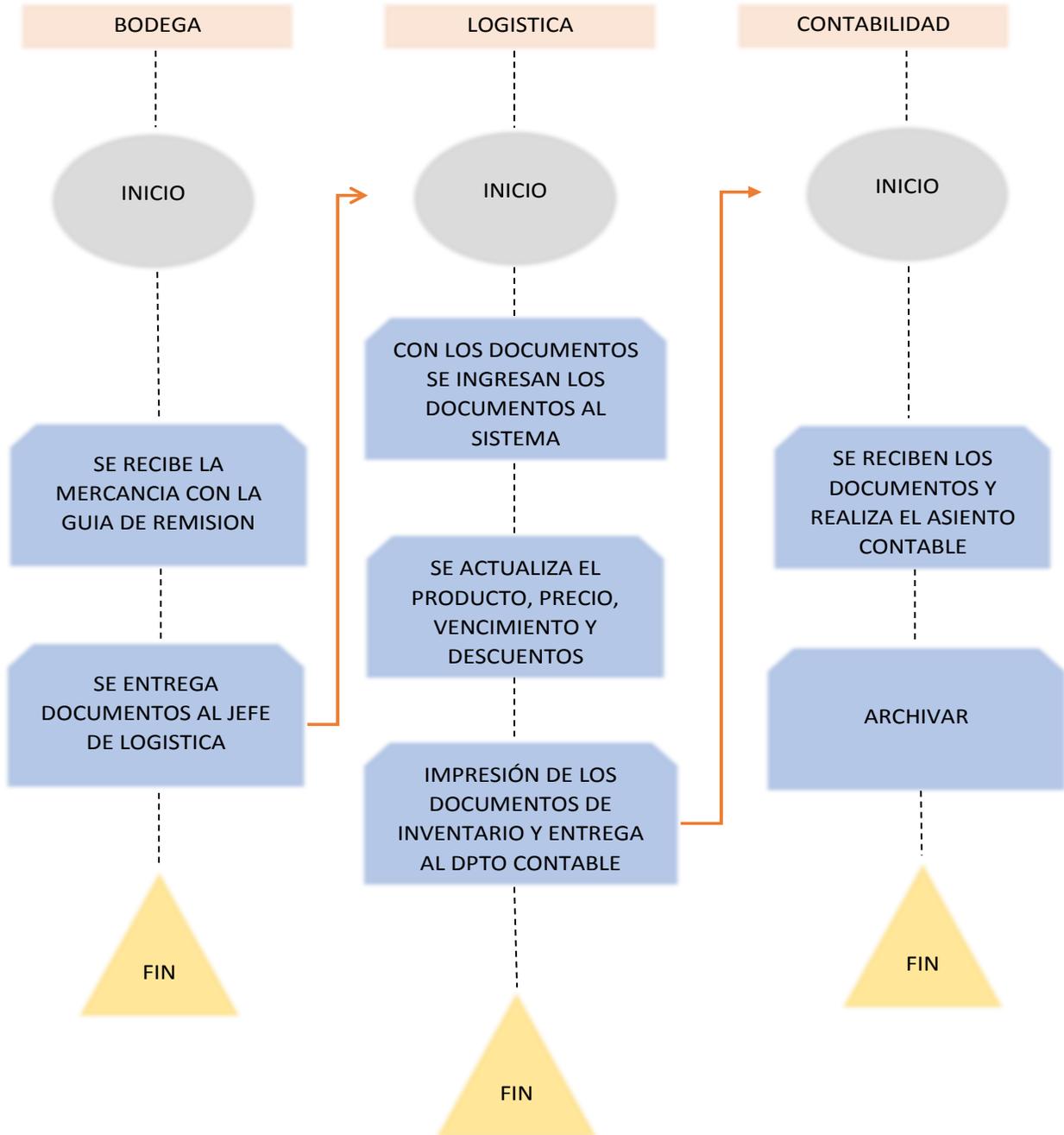
3.2.6.5 Inventarios de Distribución

Son inventarios que se encuentran en tránsito hacia localidades remotas con respecto a las plantas de producción, o que se almacenan en depósitos de distribución de la compañía o de terceros. Estos artículos aún son propiedad de la organización y se despachan o almacenan en ubicaciones remotas a consignación.

3.2.6.6 Inventarios de Suministros

Son inventarios utilizados como apoyo a las operaciones en fábricas u oficinas y que nunca forman parte del producto final. Pueden ser suministros de oficina, productos de consumo en planta o piezas de repuesto para la reparación de la maquinaria de la planta. (P., 2006)

3.2.7 Flujo grama de inventario



3.2.8 Formatos de inventario

3.2.8.1 Tarjeta Kardex

Es un registro estructurado de la existencia de mercancías en un almacén o empresa. Este documento es de tipo administrativo y se crea a partir de la evaluación del inventario registrando la cantidad de bienes, el valor de medida y precio por unidad, para posteriormente clasificar los productos de acuerdo con las similitudes de sus propiedades. A demás existen algunos formatos de Kardex para el control interno de los productos que se utilizan para la venta.

En las también conocidas tarjetas Kardex de inventario se ingresan datos generales sobre dichos bienes con el objetivo de llevar control de sus movimientos al rastrear las entradas y salidas de estos artículos, para a su vez elaborar reportes. Esta labor operativa posteriormente se realizaba manualmente, pero ahora existen softwares administrativos que contienen Kardex dentro de sus componentes.

3.2.8.2 Reporte de entrada a bodega

Es el documento oficial que acredita el ingreso material y real de un bien o elemento al almacén o bodega de la entidad, constituyéndose así en el soporte para legalizar los registros en almacén y efectuar los asientos de contabilidad, todo esto con el objetivo de documentar el ingreso de un bien o insumo al almacén de la dependencia.

Ejemplo

REPORTE DE ENTRADAS A BODEGA

RECIBIDO DE:					FECHA:		
TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO	CODIGO PROVEEDOR	TRANSPORTE	ORDEN DE COMPRA	GESTOR DE COMPRA		
CODIGO CONTABLE	CODIGO DE INVENTARIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE COSTO	COSTO TOTAL	ACREDITAR A:
					Sub Total		
RECIBIDO POR:		REVISADO POR:		REGISTRADO POR		TOTAL	NUMERO
							001
Bodeguero		Contador		Auxiliar contable			

Original : Contabilidad

Copia: Bodega

3.2.8.3 Reporte de salida de bodega

La nota de salida de almacén es una orden, que emite el vendedor, cuando una persona compra un producto, una vez que la persona ha cancelado, el vendedor emite una nota de despacho o salida de mercancías, ordenando al almacén entregar el producto solicitado al cliente.

Esta nota sirve para el control interno de la empresa y para sus registros de inventarios y contables, por supuesto.

Se debe registrar toda una salida que se haga del almacén ya que el producto o bien es tangible y está sujeto a un inventario físico.

Ejemplo:

REPORTE DE SALIDA DE BODEGA

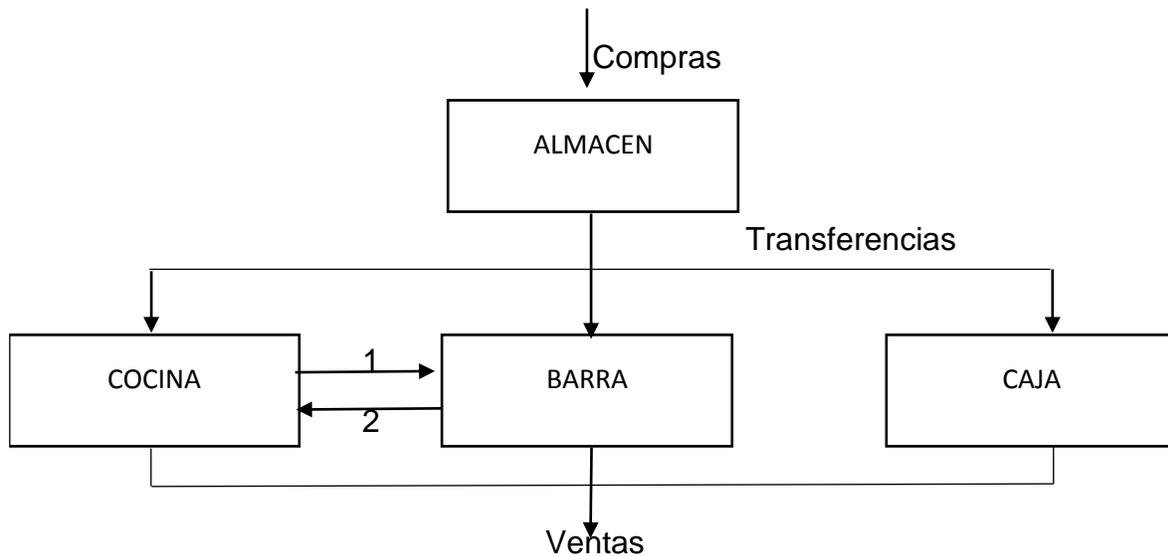
RECIBIDO POR:				FECHA:		
CENTRO DE COSTO:				CODIGO:		
CARGAR A:	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	ABONAR A:
RECIBIDO POR:	REVISADO POR:	REGISTRADO POR	TOTAL			NUMERO
Jefe de área	Contador	Auxiliar contable				001

Original : Contabilidad

Copia: Bodega

3.3 Diagrama de flujo de materiales

Es suma importancia conocer cuál es el camino que siguen todos los productos que son comprados, procesados y vendidos en los restaurantes. El control de este camino se muestra en la siguiente figura en donde se contempla cada uno de los movimientos de la mercancía, ya que en algunas empresas puede haber fugas en cualquier parte del proceso. A continuación, será abordado el diagrama de flujo de materiales:



Compras: Es la primera parte del proceso de flujo de materiales para hacerlo de manera más eficiente habrá que determinar los siguiente:

- ¿Cuánto comprar?
- ¿A quién comprárselo?
- ¿En qué Presentación?
- ¿Cada cuanto comprarlo?

Tomando en cuenta:

- Cuantas alternativas de proveedor hay.
- Que crédito ofrecen
- Qué precio ofrecen
- Que calidad ofrecen
- Que presentaciones se adaptan más a nuestras necesidades
- En que horario podemos recibir el producto
- Para cuantos días alcanzara (Dobarganes, 2010)

3.4 Métodos para la fijación del costo de las existencias.

3.4.1 Costo Promedio

Para valuación de inventarios reconoce que los precios varían, según se van comprando las mercancías, durante el periodo fiscal. Por tanto, de acuerdo con este método, las unidades de inventario final serán valoradas al costo promedio por unidad de las existencias disponibles durante todo el año fiscal. Antes de calcular el valor del inventario final mediante el costo promedio ponderado, se tiene que determinar el costo promedio por unidad, que después se aplicara al número de unidades del inventario final.

3.4.2 PEPS

Este método consiste en que las primeras mercancías compradas son las primeras que venden. Por tanto, las mercancías en existencia del final del periodo serán las ultimas, es decir; las compras más recientes, valoradas al precio actual o al último precio de compra.

Este método refleja al final un saldo en inventario mayor (sobreevaluado) y un costo de venta menor (subvaluado)

3.4.3 UPPS

Este método se basa en las últimas mercancías compradas son las primeras mercancías en ser vendidas. Las mercancías que se encuentran sin venderse al final del periodo representan las que se encontraban en existencia en el inventario inicial o los primeros productos comprados. Cuando se utiliza este método para valuación de inventarios el inventario final debe valuarse según el primer precio de compra o al más antiguo.

3.5 Principales problemas en el control de inventarios

3.5.1 Exceso de inventario

El empresario por lo general se centra en tener altos niveles de inventario para asegurar su venta, muchas veces se incurre en exceso de materiales para la venta, lo que tiene como consecuencia principal el aumento de la merma y la disminución

de la calidad en perecederos, lo que se lleva como consecuencia una menor calidad en los productos que se ofrecen.

En empresas meramente comerciales, el tener exceso de inventario lleva a mayor descontrol los mismos y una disminución paulatina de la liquidez, es decir, para mantener un alto mercancía la empresa debe contratar créditos con proveedores y la recuperación del efectivo va sirviendo para pagar dichos créditos y gastos fijos de la empresa con dificultad provocando que se viva al día. Esta situación es más acentuada cuando la empresa maneja créditos para sus clientes ya que entra en juego también la recuperación de cartera que en nuestro país siempre es problemática.

3.5.2 Insuficiencia de inventario

Sin el inventario suficiente para vender no solo perdemos la venta, sino que también podemos perder al cliente. El negar productos demerita sobremanera la concepción qué el cliente tiene del negocio ya que la competencia es cada vez más agresiva.

3.5.3 Baja calidad de la materia prima dada su caducidad

Existen opiniones encontradas al respecto de comprar por volumen o comprar la materia prima conforme se valla necesitando. La experiencia nos ha mostrado que dadas las circunstancias de cercanía y conveniencia es mejor no comprar material perecedero por volumen, sino que hacer que el proveedor nos entregue sus productos en pequeñas o comprarlo y escogerlo nosotros mismos esto permitirá contar con materia prima de óptima calidad y la preferencia del cliente. La calidad de los alimentos (así como al servicio ofrecido) justificara nuestros precios

3.5.4 Robo

Desafortunadamente es usual que sean os mismos empleados (o aun los clientes) quienes lleven a cabo el robo, otro factor que lleva al aumento de costos por falta de control de inventario. (Aguilar, 2011)

3.5.5 Mermas

El tema de las mermas es muy importante, ya que una de las principales causas de los sobre costos son ellas justamente. Debemos entender que las mermas provocan perdidas de materiales y por lo mismo perdida de utilidades.

Las principales causas de las mermas son:

- a) Errores en el acomodo de la mercancía

- b) Exceso de compras de mercancías en el almacén
- c) Mala calidad en las compras
- d) No revisar ni recibir adecuadamente todas las compras
- e) No contar con los espacios o las instalaciones adecuadas
- f) Problemas de temperaturas en los refrigeradores y congeladores

Todos estos casos se pueden solucionar:

- a) Con capacitación y supervisión al personal de todas las áreas
- b) Contando con las políticas y procedimientos adecuados de compra, procesamiento, rotación y acomodo tanto en cocina, barra y almacén
- c) Contando con el equipo de cocina, barra y almacén adecuados
- d) Planeando la producción
- e) Con buenas políticas de precios
- f) Con un buen sistema de comandas, toma de orden y ventas
- g) Y sobre todo observando y proponiendo soluciones viables, rentables y factibles que no afecten la operación. (Dobarganes, 2010)

3.6 Operaciones contables

Las operaciones contables son la representación en unidades monetarias, de cada uno de los componentes del patrimonio de una empresa (bienes, derechos y obligaciones) y del resultado de la gestión empresarial de la misma (ingresos y gastos) y nos permiten establecer el seguimiento cronológico de la evolución de estos componentes en el tiempo. Hay tantas operaciones contables como componentes patrimoniales tenga la empresa. De manera que el conjunto de operaciones contables, es la representación completa del patrimonio y del resultado (beneficios o pérdidas) de la gestión empresarial.

Las operaciones contables, también llamadas cuentas contables son los medios mediante los cuales podemos subdividir el activo, el pasivo y el capital y agruparlos de acuerdo a ciertas características de afinidad, las cuales nos permiten graficar todos los aumentos y disminuciones que ocurren en los diversos elementos de la ecuación.

3.7 Resultados financieros o estados financieros

Los estados financieros, también denominados cuentas anuales, informes financieros o estados contables, son el reflejo de la contabilidad de una empresa y muestran la estructura económica de ésta. En los estados financieros se plasman las actividades económicas que se realizan en la empresa durante un determinado período.

Muestran el ejercicio económico de un año de la empresa. Las cuentas anuales permiten a los inversores sopesar si la empresa tiene una estructura solvente o no y, por tanto, analizar si es rentable invertir en ella o no.

3.8 Manual de Procedimientos de Control Interno

3.8.1 Conceptos de Manual

Un manual es una publicación que incluye los aspectos fundamentales de una materia. Se trata de una guía que ayuda a entender el funcionamiento de algo, o bien que educa a los lectores acerca de un tema de forma ordenada y concisa. Un usuario es, por otra parte, la persona que usa ordinariamente algo o que es destinataria de un producto o de un servicio.

Un manual de usuario es, por lo tanto, un documento de comunicación técnica que busca brindar asistencia a los sujetos que usan un sistema. Más allá de la especificidad, los autores de los manuales intentan apelar a un lenguaje ameno y simple para llegar a la mayor cantidad posible de receptores. (Asanza Molina, Miranda Torres, Ortiz Zambrano, & Espín Martínez, 2016)

3.8.2 Tipos de manuales

3.8.2.1 Manuales de Organización

Son aquellos que se encargan de forma resumida detallar en forma general el manejo de una empresa. Dan un detalle de cómo es estructurada y de los diferentes roles y funciones que en ella se lleva a cabo y se desempeñan en cada departamento.

3.8.2.2 Manuales Departamental

Este tipo de manual contiene las informaciones de cómo es legislada una empresa y de cómo se deben de realizar las funciones de cada área.

3.8.2.3 Manuales de Finanzas

Se encarga de dar detalle de la verificación de la administración de cada uno de los bienes que corresponden a la empresa.

3.8.2.4 Manuales de Política

En una empresa, este tipo de manuales detalla la forma en que esta está dirigida. Manuales de Puesto: Este se encarga de marcar las funciones que se desarrollan

en los diferentes puestos de la empresa, así como citar las características y las responsabilidades a cumplir.

3.8.2.5 Manuales de Técnica Minuciosamente

Este tipo de manual detalla cómo deben ser realizadas las tareas particulares y trata acerca de las diferentes técnicas, tal como refiere el nombre. Manuales de Múltiples En este tipo de manual se exponen detalles de múltiples cuestiones, como lo dice el nombre. Una de ellas son las normas con la que la empresa de rige y da explicación acerca de la organización de forma precisa y clara.

3.8.2.6 Manuales Micro administrativo

Es aquel que se refiere a una sola administración y la trata de forma general. Este tipo de manual solo trata algunas de las áreas, pero de una forma específica y clara. Manuales Macro administrativo Este tipo de manual contiene las informaciones de más un área de la empresa, este abarca mucho más que el manual micro administrativo.

3.8.2.7 Manuales de Procedimientos

Contiene información de la continuidad cronológica y secuencial de operaciones entrelazadas entre sí. Esto ayuda a la realización de cada función, tarea y actividad específicamente de la empresa. Se conocen también como Manuales de Normas y detalla las asignaciones de rutina por medio a los procedimientos en este indicado, siguiendo una secuencia lógica y organizadamente compuesto. Tiene como objetivo final controlar y unificar cada rutina diaria en las labores y así evitar al máximo cualquier tipo de alteraciones arbitrarias.

Este Manual describe las tareas rutinarias de trabajo, a través de la descripción de los procedimientos que se utilizan dentro de la organización y la secuencia lógica de cada una de las actividades, para unificar y controlar de las rutinas de trabajo y evitar la alteración arbitraria.

Ayudan a facilitar la supervisión del trabajo mediante la normalización de las actividades, evitando la duplicidad de funciones y los pasos innecesarios dentro de los procesos, facilitan la labor de la auditoría administrativa, la evaluación del control interno y la vigilancia.

Contiene un texto que señala las normas que se deben cumplir para la ejecución de las actividades que integran los procesos, se complementa con diagramas de flujo, así como las formas y formularios que se emplean en cada uno de los procedimientos que se describan.

El Manual de Normas y procedimientos es aconsejable elaborarlo para cada una de las áreas que integran la estructura organizacional de la empresa, ya que

elaborar uno solo en forma general representaría ser un documento muy complejo, por pequeña que sea la organización.

3.8.2.8 Manuales para Especialistas

Este tipo de manual contiene normas agrupadas en el contenido. Las normas están escritas de manera específicas y con claridad. Dicho contiene los compendios de las secretarías y las normas del vendedor. El principal objetivo es el de capacitar y entrenar a los empleados, también es utilizado como elemento de consulta para realizar las tareas que son asignadas.

3.8.2.9 Manuales administrativos

Los manuales administrativos son documentos escritos que concentran en forma sistemática una serie de elementos administrativos con el fin de informar y orientar la conducta de los integrantes de la empresa, unificando los criterios de desempeño y cursos de acción que deberán seguirse para cumplir con los objetivos trazados.

3.9 Concepto de Procedimientos

Es un método de ejecución o pasos a seguir, en forma secuenciada y sistemática, en la consecución de un fin. El conjunto de procedimientos con un mismo fin, se denomina sistema.

Se llama procedimiento de trabajo, a la disposición de medios materiales y humanos, para llegar, en base a un plan, a desarrollar actividades coordinadas, para lograr un fin laboral, por ejemplo, un aumento en las ventas. (Asanza Molina, Miranda Torres, Ortiz Zambrano, & Espin Martínez, 2016)

3.9.1 objetivos y beneficios de elaborar un Manual de Procedimientos:

- * Facilitar la comprensión de los objetivos, políticas, estructuras y funciones de cada área integrante de la organización
- * Definir las funciones y responsabilidades de cada unidad administrativa
- * Asegurar y facilitar al personal la información necesaria para realizar las labores que les han sido encomendadas y lograr la uniformidad en los procedimientos de trabajo y la eficiencia y calidad esperada en los servicios

- * Permitir el ahorro de tiempos y esfuerzos de los funcionarios, evitando funciones de control y supervisión innecesarias
- * Evitar desperdicios de recursos humanos y materiales
- * Reducir los costos como consecuencia del incremento de la eficiencia en general
- * Facilitar la selección de nuevos empleados y proporcionarles los lineamientos necesarios para el desempeño de las atribuciones
- * Constituir una base para el análisis posterior del trabajo y el mejoramiento de los sistemas y procedimientos
- * Servir de base para el adiestramiento y capacitación del personal
- * Delimitar claramente las responsabilidades de cada área de trabajo y evita los conflictos Inter estructurales (Asanza Molina, Miranda Torres, Ortiz Zambrano, & Espin Martinez, 2016)

IV. Supuesto

La incidencia de la implementación procedimientos de control internos en el área del inventario permitirá el manejo adecuado de los diferentes productos ofertados por el restaurante.

MATRIZ DE CATEGORIA Y SUB-CATEGORIA

Cuestiones de investigación	Propósito específico	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Eje de análisis	Fuentes de investigación	Técnicas de recolección
cuáles son las actividades que se realizan dentro del inventario del bar y restaurante Chill y Wings?	Describir las actividades que realizan diariamente en el inventario	inventario	Es el valor de todas las mercancías que están dentro de la empresa y que se encuentran en diferentes grados de acabado o proceso, incluyen desde materiales hasta los productos terminados.	1 compras (entradas a bodega) 2 ventas (Salida de bodegas) 3 Formatos de inventario	¿Como se puede mejorar la ejecución de las actividades de inventario?	Primaria: Propietarios Secundario: Libros y sitio web	Entrevistas, guía de observación y revisión documental

MATRIZ DE CATEGORIA Y SUB-CATEGORIA

Cuestiones de investigación	Propósito específico	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Eje de análisis	Fuentes de investigación	Técnicas de recolección
Chill y Wings cuenta con procedimientos de control interno para el área de inventario?	Diseñar procedimientos que ayuden el control interno del inventario	Control interno	Se define como los pasos específicos emprendidos por la gerencia de la empresa para asegurar el logro de los objetivos de la organización y el uso efectivo y eficiente de sus recursos.	procedimientos, políticas y normativas	identificar las debilidades en el control de inventarios para diseñar un control que se adapte a sus necesidades	Propietarios	Entrevistas y Guía de Observación

MATRIZ DE CATEGORIA Y SUB-CATEGORIA

Cuestiones de investigación	Propósito específico	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Eje de análisis	Fuentes de investigación	Técnicas de recolección
¿Cuales Serán Los resultados obtenidos después de la aplicación de un control interno?	Evaluar los resultados	Resultados	son el efecto que resulta después de haber realizado una acción, operaciones o sucesos.	perdidas monetarias o perdidas físicas de productos	ventajas de conocer el resultado de un determinado periodo	Propietarios	Entrevistas, guía de observación y revisión documental

V. Diseño Metodológico

5.1 Tipo de estudio

La presente Investigación tiene un enfoque de estudio cualitativo de la empresa Chill y Wings en la que implica una revisión y análisis de todas las operaciones que realizan en el área de inventario.

5.2 Población y muestra

5.2.1 Universo o población

El universo de esta investigación es el Bar y Restaurante Chill y Wings ubicada en la ciudad de Estelí contiguo a la petronic del Carmen. Su Propietario es Javier Huembes el cual se planteó crear un sitio de recreación para la población en general tantos grupos de amigos como a las familias Estelianas.

5.2.2 Muestra

Se tomo como muestra de investigación lo que es el control interno del inventario de Chill y Wings.

5.2.2.1 Tipo de muestreo

Para soportar nuestra investigación se acordó una entrevista con la Administradora y propietario de la entidad la cual brindara la información necesaria para validar toda la información que se expresa en este documento.

5.2.2.2 Unidad de Análisis

Las personas designadas para la entrevista se le realizara una serie de preguntas con el propósito de recolectar la mayor información posible, para obtener resultados eficientes para cumplir con los objetivos propuestos.

Además de ejecutar una entrevista se implementará una guía de observación para verificar ciertos procedimientos de control interno que practica la entidad.

5.3. Técnicas de Recolección de datos o Instrumento

5.3.1. Entrevista

Se realizó una serie de preguntas para recolectar la información que permita sustentar con base la investigación, esta entrevista fue dirigida directamente al propietario de Chill y Wings, la que se abordó la situación real sobre la administración de los inventarios y las posibles causas que se estén originando el problema en su control.

5.3.2. Revisión Documental

Para poder sustentar con bases aún más firmes la teoría de la investigación, se implementó la técnica de la revisión documental, la cual permitió conocer como es

realmente la situación del control de inventario. La revisión documental es lo más importante en esta investigación, en pocas palabras servirá como filtro de la información teórica.

5.4. Etapas de la Investigación

5.4.1. Investigación Documental

Para la ejecutar la investigación fue necesario acudir a la biblioteca Urania Zelaya de la Facultad Regional Multidisciplinaria de Estelí, con el propósito de recolectar toda la información necesaria para nuestro trabajo documental, donde se encontró tesis ya elaboradas las cuales han sido de gran ayuda, también se visitaron sitios web para poder encontrar alguna información que se nos fuese necesaria, todo esto con el objetivo de construir el marco teórico donde se puede encontrar de manera más explícita la información, así como la referencia bibliográfica de diversos autores y sitios web investigados.

5.4.2. Elaboración de Instrumentos

La elaboración de instrumentos fue creada con el propósito de dar respuesta a nuestras inquietudes, estos instrumentos son de gran importancia para el campo de estudio, porque nos permite recopilar mucha información para nuestro documento, para dar inicio a la investigación lo primero que se hizo fue buscar el lugar, luego se hizo una observaciones a ciertas operaciones que se realizan, y por último se llevó a cabo una entrevista al dueño del local, de igual manera se planteó la revisión documental que permitió identificar el control que lleva el restaurante.

5.4.3. Trabajo de Campo

En el trabajo de campo planteado, fue necesario aplicar los instrumentos realizados como fue la entrevista y revisión documental para dar el seguimiento a nuestro plan de estudio, obteniendo las respuestas necesarias para aclarar ciertas dudas y así darles salida a los objetivos plateados.

5.4.4. Elaboración del documento final

Para la elaboración del informe se analizó la información obtenida, a través de las entrevistas a propietarios, guía de observación en la entidad e investigación documental, para lograr la elaboración del documento final.

VI. Resultados

La presente investigación tiene como propósito implementar procedimientos de control interno en el área de inventario para el Bar y Restaurante Chill y Wings durante el primer semestre del 2020. Para lograr obtener los siguientes resultados fue necesario ejecutar los instrumentos de recolección de información (entrevistas, guía de observación y revisión documental)

6.1 Actividades que se realizan en el bar y restaurante Chill y Wings.

En Chill y Wings se realizan diversas operaciones en el área de inventarios por lo tanto se muestra el ciclo del inventario en donde algunas operaciones se realizan y otras son recomendadas por el presente trabajo.

Solicitud de productos a bodega:

Los responsables de áreas de comida y bebidas son los encargados de realizar una lista de productos lo cuales ocuparan para la semana o en algunos casos productos que necesitan para el mismo día.

Cabe mencionar que el restaurante en su lista de productos necesita algunos perecederos que se encuentra algunos Super mercados y algunos puestos de ventas en el mercado local, dichas compras se realizan diario o semanalmente y por cada compra se les solicita un recibo o factura que compruebe la salida de dinero y de igual manera la entrada del producto al inventario.

Revisión y aprobación por la contadora:

Una vez que la lista está terminada se la entregan a la contadora para que ella verifique si realmente se necesitan esos productos y si están solicitando la cantidad necesaria.

Ganancias o aporte de los socios:

Cada semana se compran diferentes productos en el restaurante por lo tanto utilizan el efectivo de la ganancia del día anterior y si son muchos productos es necesario el aporte por algunos de los socios. Partiendo de la compra de los productos de comida y bebida que se ofrecen en el restaurante, cada semana se efectúan ciertos pedidos como lo es a la coca cola, a la cervecería, la empresa licorera Ron Flor de caña

Compra de mercancías:

Una vez que la lista de productos fue aceptada o modificada se les asigna a algunos de los trabajadores ir a comprar los productos al super mercado o el mercado municipal, además se le orienta pedir factura por los productos y los demás productos se le emite un pedido al proveedor.

Recepción y revisión de cada uno de los productos:

Cada pedido que llega al establecimiento, es recibido normalmente por la Contadora Danelia del Carmen Flores la cual está encargada de verificar que todos los productos son los que realmente se pidieron, además revisar en las condiciones que entregan y por último realiza el pago.

Entre cada proveedor se llevan diversos acuerdos con el fin de contar con una buena relación empresarial dichos pedidos son cancelados por efectivo siendo el más utilizado, cheque o transferencia electrónica.

Las facturas que entrega cada proveedor son recibidas por la contadora Danelia F. la que archiva cada documento según la fecha y según cada proveedor, estos documentos se lograron apreciar a través de la guía de observación que se realizó en el restaurante.

Registro de entrada de los productos (esta es una fase la cual es recomendada):

En esta parte es donde entra en función la tarjeta Kardex diseñada en esta investigación ya que cuenta con una estructura más completa y ordenada. Por lo tanto, una vez que ingrese producto a la bodega sea registrado en este formato.

Distribución en las dos áreas de trabajo barra y cocina

Así mismo los productos que ingresan al restaurante se dividen en dos bodegas una es donde se ubican solamente cervezas y la otra los demás productos, en la cual están diferenciados por el área del bar y el área de cocina. Luego el personal realiza la salida de bodega para su debida venta o procesamiento en el área de cocina.

Procesamiento de los productos

Cuando los productos ingresan a cada área inicia un proceso de elaboración como son las diferentes comidas rápidas que por sigilo no se puede mostrar el proceso al que son sometidos y con respecto a las bebidas de igual manera ingresan unos listos solamente para su venta y otros productos que se procesan como lo son los diversos cocteles.

Venta de productos

Día a día se emite un reporte que presenta las ventas del día en donde la contadora revisa y compara con los inventarios que ejecutan los jefes de área (Bar y cocina), esto con el objetivo de verificar perdidas de productos, en donde hay que mencionar que las cifras de las perdidas las presentan de manera quincenal, lo que no es correcto dado que si se hace falta un producto se debe notificar lo más pronto posible para lograr determinar el motivo por el cual se perdió dichas perdidas se dividen entre el personal que labora.

Cabe mencionar que el sistema con el que cuentan no muestra las ventas divididas de las dos áreas de atención las cuales las denominan como área de patio y área principal por lo tanto estos dificultan saber realmente donde fue que realmente se perdió el producto por lo tanto no se sabe exactamente dónde es que realmente se extravió el producto y por eso las pérdidas son divididas entre todos los trabajadores.

Registro de salida de los productos (fase recomendada)

En esta parte es donde vuelve entrar en función el formato de tarjeta Kardex esto con el fin de contar con un solo formato que cuente con la información más completa y certera.

Una vez que los productos se venden se procede a ejecutar nuevamente el ciclo de inventario realizando pedidos, recepción y resguardo de la mercancía y por último la venta de los mismos.

Todos estos movimientos en el área de inventario conllevan a la ejecución de diversos documentos, por ejemplo, Comprobantes de pagos, Retenciones y las tarjetas Kardex de la bodega que se encarga de realizar la contadora (*Dicho documento no se obtuvo acceso*).

Proceso del Inventario del Restaurante Chill y Wings

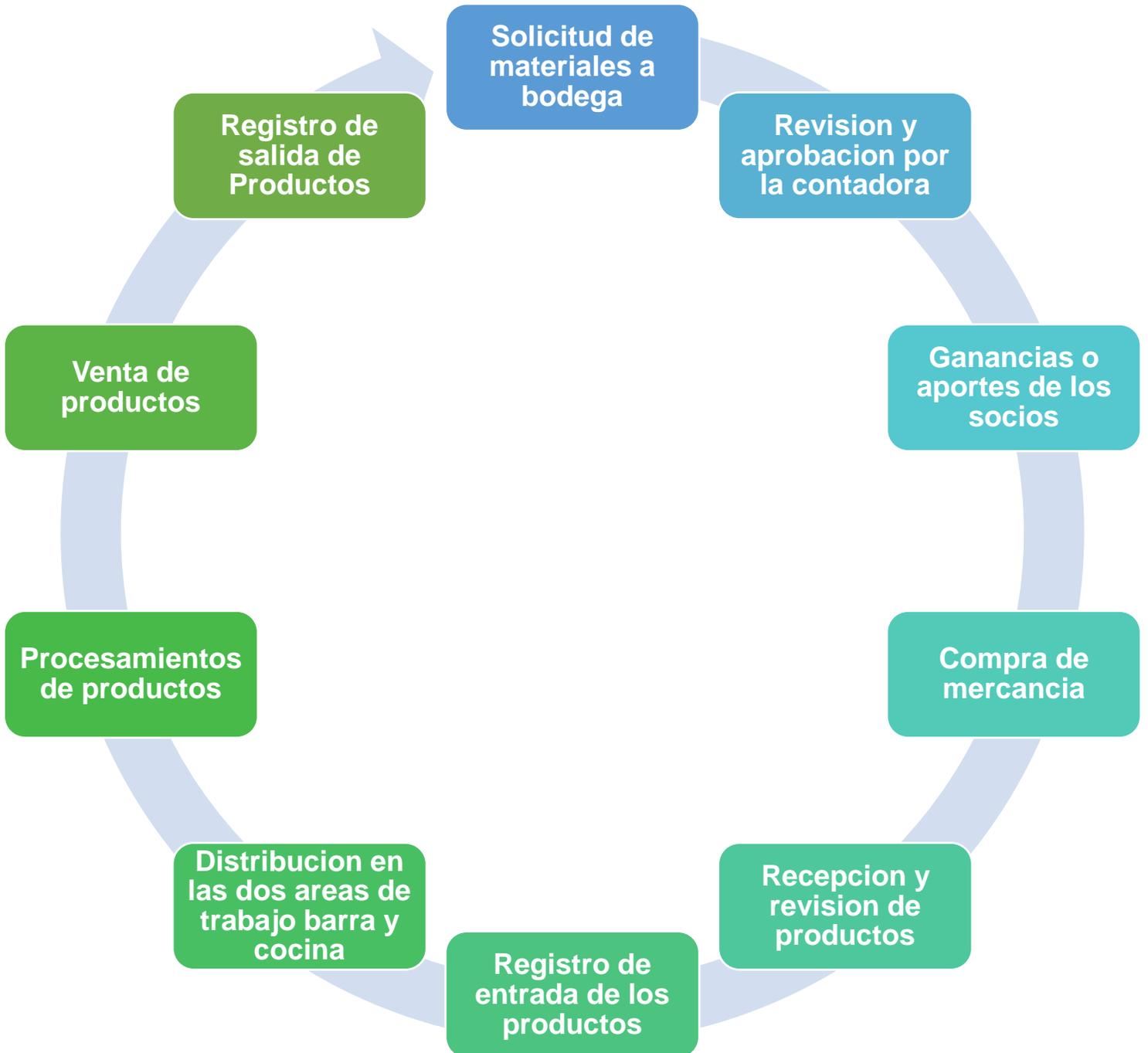


Figura N° 1 Elaboración fuente propia basados por los datos suministrado por la empresa

6.2 Procedimientos de control interno para el área de inventario

Una vez que se dio inicio a la implementación de un sistema de control interno para el área de inventarios se comenzaron a ver cambios, se notó el orden de productos, organización en las operaciones diarias y se comenzaron a reducir perdidas y vencimientos de productos, además se realizaron nuevos formatos sencillos para el control de las salidas de inventarios.

Con el control interno para el inventario se logró determinar ciertas políticas como por ejemplo solo los jefes de áreas están autorizados para darle salida a los productos de las bodegas. Se estableció una cantidad específica de productos para mantener en la bodega esto con el propósito de realizar pedidos semanales para una mejor organización.

Según los conceptos del marco teórico en donde muestra los tipos de control de calidad, cantidad y proceso se dio inicio a la elaboración de un manual de procesos para el caso de la comida se comenzó a elaborar un recetario y para las bebidas como cocteles se dejó en claro cuales con los ingredientes y como se deben elaborar y de no encontrarse uno de los ingredientes se estipulo no ofrecerlo y brindar otro producto.

Esto se hace para que los nuevos trabajadores realicen la comida y la bebida con el mismo sabor y calidad con la que se identifica el restaurante ante la población de Estelí, algo más que añadir que ayudara a que los productos no aumenten su costo al realizarlos con ingredientes que no están autorizados.

Además, se realizó una valoración de los costos de los productos que ofrecen para una reestructuración del precio de venta, como muchos saben el año 2020 no ha sido el mejor gracias a la pandemia del coronavirus y por lo tanto muchos productos dejaron de ingresar al país, otros son difícil de conseguir, otros aumentaron sus costos y es por lo mismo que se debe tratar de mantener el margen de ganancia y siempre lograr el posicionamiento en el mercado de la comida rápida.

Según comentarios de los propietarios Chill y Wings pretende ser uno de los mejores lugares de entretenimiento para la población Estelianas, además de eso el restaurante brinda un sitio con un ambiente agradable destinados para las familias y gracias a la aceptación de la población sus propietarios aspiran al mejoramiento de sus instalaciones y lograr integrar la contabilidad formal, esto de la mano de un sistema nuevo de ventas que le permita al visitante una eficiente atención.

Tarjeta Kardex utilizada

CHILL & WINGS

INVENTARIO BARRA PRINCIPAL FECHA:

DESCRIPCIÓN	INVENTARIO INICIAL	ENTRADA	INVENTARIO FINAL
CIGARROS			
Dunhill Medio Paquete			
Belmont Suave Medio Paquete			
Dunhill Doble click			
Belmont Rojo Medio Paquete			
CERVEZAS			
Toña 12onz			
Toña Litro			
Toña Lite			
Toña Lata			
Corona			
Victoria Clasica 12 onz			
Victoria Clasica litro			
Victoria Frost			
Victoria Maestro			
Bliss Sandia			
Bliss Frutas			
Heineken			
Smirnoff Limón			
Smirnoff Apple			
Smirnoff Guaraná			
Smirnoff Naranja			
Premiun			
Sol			
Miller			
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS			
Agua 500 ml			
Coca Cola Botella			
Coca Cola Lata			
Ensa Botella			
Fanta Naranja Botella			
Fanta Naranja Lata			
Fanta Roja Botella			
Fanta Roja Lata			
Canada Dry Lata			
Fanta Uva Botella			
Fresca Botella			
Fresca Lata			
Red Bull			
Té Helado Vasos			
Jugo de Naranja Vasos			

Ilustración N°5 Proporcionada por el Restaurante

INVENTARIO DE BODEGA			
FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	FIRMA
2/3/2020	1/2 DE ULTRA LITE	4	
2/3/2020	1/2 DE EXTRA LITE	2	
2/3/2020	1/2 DE GRAN RESERVA	6	

Estos formatos que se observan son los que se utilizaban en el restaurante para intentar controlar el inventario, pero no eran suficientes por lo tanto en la siguiente pagina se puede ver una Kardex, que se le diseño con un formato mas completo y en donde podrán observar cada movimiento de cada producto a partir de su entrada a bodega hasta el punto de venta.

Además de eso esta Kardex debe estar en manos de una sola persona la cual está encargada de controlar el inventario, con el fin de definir responsabilidades de los productos y deberá estar visible ante los socios ante cualquier verificación.



TARJETA KARDEX
CHILL Y WINS

Tarjeta Kardex propuesta al restaurante Chill y Wings

FECHA:00/00/00

Descripción	Peso de envase	Un/Bodega				Und/Barra		Und Cortesía	Und Mermas	Und Vendidas	Inventario Final
		Inicial	Entradas	Salidas	Final	Inicial	Entradas				
CIGARROS											
Belmont Suave		20	10	10	20	5	10	1		5	9
Belmont Rojo		20	10	10	20	4	10	1		6	7
CERVEZAS											
Toña 12 onz		12	12	6	18	2	6	1		5	2
Clásica 12 onz		12	12	6	18	2	6		1	5	2
RON											
Gran Reserva media											
Extra Lite media											
BEBIDAS SIN ALCOHOL											
Coca Cola Botella											
Jugo de Naranja onza											
WISKY											
Jonny Rojo Botella	20.8										
John Bar onz	17.5										
TEQUILA											
José Cuervo Botella	18.7										
Cerro De oro Botella	22.5										
VODKA											
Finlandia Botella	27.8										
Petrof onz	23.6										
FINESCALL											
Piña Colada onz	2.5										
Granadina onz	2.5										
VINOS											
Sangre de toro Botella	15.9										
Finca la Linda Botella	17.4										
OTROS											
Jagermeister onz	22.9										
Fireball onz	16.2										

ELABORADO POR: Juan Pérez

FIRMA:

Manual de funciones Propuestas para el área de inventario

	MANUAL DE FUNCIONES
	Funcion del puesto
1. Datos de Identificación	
Nombre del cargo:	Jefe de inventarios
Área :	Inventarios
Reporta a:	Gerente o socios
2. Descripción del cargo	
<p>Establecer estrategias para el control y manejo de los productos, supervisar el buen uso de los productos, velando por el cumplimiento de los objetivos establecidos por la empresa.</p>	
3. Descripción funcional.	
<ul style="list-style-type: none"> *Motivar al personal del uso adecuado de los productos *Plantear estrategias de ventas para productos poco solicitados *Controlar los resultados y cumplimientos de objetivos de cada vendedor *Elaborar las tarjetas kardex periodicamente *Archivar cada solicitud de productos *Inspeccionar y verificar la llegada de la mercancía que se encuentre en buen estado *Clasificar y almacenar los productos según su tipo *Programar la salida o distribuir los productos para uso interno o cliente *Elaboración de pedidos de productos periodicamente *Estar al tanto ante los productos que pronto vencerán 	
4. Perfil Básico	
Educación Mínima Requerida:	Egresado de Carreras Economicas o afines
Experiencia laboral en puestos similares:	1 año
Manejo de tecnología:	Excel intermedio
5. Pautas generales	
<ul style="list-style-type: none"> *Cualidades de liderazgo *Habilidad para dirigir equipos de trabajo *Facilidad para establecer relaciones interpersonales *Habilidades de negociación 	

6. Políticas Internas

- * Guardar disciplina durante las horas de trabajo.
- * Respetar de toda forma y tratar con cortesía a los compañeros de trabajo, clientes y proveedores
- * Asistir con puntualidad a sus labores
- * Cuidar las herramientas, equipo, útiles de trabajo y bienes de la empresa
- * Acatar ordenes ante medidas de prevención de los riesgos de accidentes de trabajo
- * Se repondera por los artículos desaparecidos, siendo una falta grave
- * Notificar a los superiores ante cualquier falta por enfermedad o por fuerza mayor
- * Procurar que el área de trabajo se mantenga limpia y en orden
- * Asistir a las reuniones que indiquen los superiores
- * Debera realizar los informes en tiempo y forma
- * Cuidar la imagen de la empresa.

Elaborado Por la Gerencia

Diseño de solicitud de productos a bodega




SOLICITUD DE PRODUCTOS A BODEGA N° 001

Responsable de Área: _____ Semana de 00/00/00 al 00/00/00

Descripcion de Prductos	Cantidad	Observaciones

Pasos para la solicitud:

1. La única persona que debe llenar este formato es el encargado de cada área.
2. Ubicar los datos de la persona y detallar para que semana del mes se necesitan los productos.
3. Debe pedir la cantidad estipulada de productos para cada semana, orientada en una proyección de ventas histórica o la que orienten los socios.
4. Describir el exactamente el producto que se necesita y la cantidad
5. En las observaciones se utiliza para solicitar precisamente la marca, color o lugar de donde se necesita el producto.

Procedimientos diseñados para el área de inventario del restaurante Chill y Wings

1. La solicitud de los productos a bodega se deberá realizar cada semana.
 - 1.1 Deben ser realizadas solamente por los jefes de área comida o bebida.
 - 1.2 Se utilizará el **formato** de solicitud de productos el que el restaurante vea más conveniente.
 - 1.3 Los encargados de áreas deberán solicitar la cantidad de productos necesaria.
 - 1.4 Se establecerá un mínimo de productos y un máximo de productos que se debe solicitar para cada semana.
2. El responsable de bodega deberá revisar si la solicitud de productos cuenta con los parámetros establecidos como:
 - 2.1 Fecha y hora de la solicitud de productos.
 - 2.2 Firma por el jefe de área.
 - 2.3 Descripción clara y precisa de los productos solicitados.
3. Se estipulará un monto como rango para saber de dónde utilizar el dinero que se necesita para las compras de la semana. Este Monto lo deberá estipular el restaurante)

Ejemplo

Si las compras son menores de 50,000.00 se utiliza el monto obtenido de las ventas de la semana y si son mayores de 50,000.00 se solicitará un aporte de los socios.

4. Las compras de productos estarán encargada una sola persona este la elige el restaurante según su criterio de valoración de algunos de los trabajadores.
 - 4.1 En toda compra se exigirá una factura o algún documento que compruebe el monto y cantidad de los productos.
 - 4.2 En casos como compras del mercado que no cuenta con facturas membretadas ni comerciales se emitirá un **recibo de caja** respaldando la salida de dinero.
 - 4.3 Cada **factura** será resguardada según cada proveedor, fecha y diferenciando las facturas canceladas y las facturas pendientes de pago.
5. Los pagos de proveedor serán únicamente realizados por la contadora la cual define como será el tipo de pago ya sea en efectivo o con un cheque.

6. Al momento que se recibe los productos se reciben únicamente por el encargado del inventario o bodega.
 - 5.1 Se revisará con la factura que entrega el proveedor cada uno de los productos verificando si entregan según lo que se solicitó.
 - 5.2 Luego que los productos fueron recibidos se procede a su debido registro en el formato de tarjeta Kardex, con su debida fecha que fue recibió el producto.
7. Una vez que los productos fueron recibidos correctamente se procede a su almacenaje.
 - 6.1 Las cervezas y gaseosas de botellas se almacén en una sola bodega 1 se ubicará en columnas de 8 cajillas para lo que son litros y botellas 12 onzas se ubicara en un lado los litros toña al lado los de clásica y así mismo con las botellas 12 onzas.
 - 6.2 Con las gaseosas se ubicará en columnas de 5 a 8 cajillas en donde se debe ubicar por cada sabor de la gaseosa.
 - 6.3 El resto de los productos se ubicarán en la bodega 2 ubicando el producto después del que ya estaba en la bodega esto con el fin de evitar vencimientos de productos y de igual modo se coloca cada producto según su tipo, color o sabor.
8. Luego iniciara la distribución de productos a cada área de bebida y comida.
 - 7.1 Se verifica la solicitud de productos y se entrega según la cantidad y descripción que solicito cada jefe de área.
 - 7.2 Luego se procede a darle salida de bodega y entrada de los productos a cada área.
9. El siguiente paso a seguir que es la elaboración se ejecutara según cada receta que el restaurante destino para cada bebida y para cada servicio de comida que ofrece.
10. Una vez finalizado un día de labor el responsable de bodega dará inicio al revisión, supervisión y elaboración del inventario final del día.
 - 9.1 Registrar en la Kardex cada movimiento que se hizo durante el día como cortesías encontrar el motivo por el cual se dio y quien lo autorizo y si hubiese alguna merma averiguar cómo se perdió ese producto y posteriormente se solicita un reporte de ventas a caja para su debida comparación de productos iniciales, con productos vendidos y

determinar el inventario final y si resultan faltas de productos darlos a conocer y ver a quien realmente le corresponde esa perdida.

- 9.2 Luego dejar lista la Kardex con los datos que realmente se encuentran en el inventario para el día siguiente.
11. Medidas de prevención ante el riesgo que existe en el inventario.
 - 10.1 Los inventarios deben encontrarse en instalaciones que los protejan de deterioros físicos o de robos y procurar que solo tengan acceso a las mismas el personal de almacén debidamente autorizado.
 - 10.2 Mantener suficiente inventario disponible para prevenir situaciones de déficit, lo cual conduce a pérdidas en ventas.
 - 10.3 No mantener un inventario almacenado demasiado tiempo, evitando con eso el gasto de tener dinero restringido en artículos innecesarios.
 - 10.4 Hacer conteos permanentes para verificar las pérdidas de productos.
12. Comunicación ante el personal.
 - 11.1 Cada mes o cada que el restaurante lo vea conveniente reunir al personal, esto con el fin de notificar algunos cambios.
 - 11.2 Cambio de proceso de alguna bebida o comida.
 - 11.3 Dejar en claro las promociones que ejecutará el restaurante notificar el precio, la cantidad y el periodo el cual será válida es promoción.
 - 11.4 Notificación ante cualquier asenso o destitución de alguno de los trabajadores.
 - 11.5 Aviso ante algún producto nuevo en el inventario.
13. Respetar cada una de los procesos y políticas de la empresa.
14. Mantener constante supervisión a los trabajadores con el fin de valorar si ejecutan los procesos establecidos.
15. Capacitar a los nuevos trabajadores explicando la manera de que se trabaja en el restaurante.
16. Tener sigilo ante todos los procedimientos que se ejecutan en la cocina y bar.
17. Respetar cada orientación que indican los jefes de áreas e igual las indicaciones de los propietarios.

6.3 Resultados obtenidos de la aplicación de los procedimientos del control de inventarios.

Al hablar con los propietarios sobre las debilidades que tiene el restaurante se dieron a la tarea de reestructurar el menú de bebidas y comida, con el propósito de reducir productos de poca rotación y ajustar precios según el costo el cual se adquieren actualmente.

MENU DE BEBIDAS

Este fue el menú de bebidas que Chill y Wings ofrecía a sus clientes a inicios del primer semestre del año 2020, en donde ofertaban una gran variedad de licores nacionales e internacionales.



Ilustración N°1 Proporcionada por el Restaurante

MENU DE COMIDA

Este menú de comida ofrecía a los clientes una gran variedad de comidas rápidas en donde las personas elegían sus alitas acompañadas con la salsa de su preferencia, además de las sabrosas hamburguesas, papas, nachos y quesadillas.



CHILL & WINGS FOOD

PAPAS

- CHILLIFRIES CS 75
- QUESO CS 60
- TRADICIONALES CS 45

QUESADILLA

Tortilla de harina rellena de queso mozzarella y escoge su acompañante:

- POLLO CS 110
- RES CS 120
- MIXTA CS 130

EXTRAS

- AROS DE CEBOLLA CS 65
- SALSAS TRADICIONALES CS 10
- SALSAS ESPECIALES CS 15

- CHILLI CS 30
- QUESO MOZZARELLA CS 15
- QUESO CHEDDAR CS 25

CHICKEN WINGS

CANTIDADES	Salsas Tradicionales	Salsas Especiales
8 = CS 185	• BBQ	• Chill & Wings
12 = CS 225	• Buffalo	• Lemon Peper
18 = CS 280	• Teriyaki	• Mango Habanero
24 = CS 400	• Agridulce	• Ajo Parmesano

PRECIO PARA SALSAS TRADICIONALES

SALSAS ESPECIALES \$15 ADICIONAL



CHILL & WINGS FOOD

HAMBURGUESAS

Todas acompañadas de papas francesas

<h3>A LA PLANCHA</h3> <p>Filete de pollo, queso, lechuga, tomate, cebolla</p> <p>CS 150</p>	<h3>DESMECHADA BBQ</h3> <p>Pollo desmechado, bañado en salsa BBQ, queso y lechuga</p> <p>CS 170</p>
<h3>CRISPY</h3> <p>Filete de pollo empanizado, queso, lechuga y tomate</p> <p>CS 165</p>	<h3>DESMECHADA BUFFALO</h3> <p>Pollo desmechado, bañado en salsa Buffalo, queso y lechuga</p> <p>CS 170</p>

NACHOS

BUFFALO

Queso mozzarella, pollo desmechado, salsa buffalo, salsa ranch y cebollin.

CS 220

CHILLI

Mezcla de carne molina con frijoles, queso cheddar, crema, chismol y jalapeño

CS 230

SUPREMO

Frijoles molidos, pollo desmechado y carne de res molida, queso cheddar, queso mozzarella, jalapeño y chismol

CS 240



Ilustración N°2 Proporcionada por el Restaurante

MENU DE BEBIDAS ACTUALIZADOS

DRINKS			
BOTELLA	MEDIA	CUARTO	TRAGO
CS 5500			
CS 1800	CS 1100	CS 600	CS 80
CS 1300	CS 700	CS 400	CS 70
	CS 300	CS 200	CS 40
	CS 300	CS 200	CS 40
	CS 250	CS 160	CS 35
	CS 250	CS 160	CS 35

- VICTORIA FROST	CS 37	- PREMIUM	CS 45
- VICTORIA CLÁSICA	CS 40	- VICTORIA JARRA	CS 70
- TOÑA	CS 40	- TOÑA JARRA	CS 70
- TOÑA LITE	CS 40		

- HEINEKEN	CS 60	- SMIRNOFF	CS 70
- SOL	CS 60	- BLISS	CS 65

BEBIDAS	
GASEOSAS	CS 25
JUGO DE NARANJA	CS 25
TÉ DE LIMÓN	CS 25
GASEOSA DE LATA	CS 30
AGUA	CS 20
RED BULL	CS 100

WINGS			
	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
JACK DANIEL'S	CS 1700	CS 1100	CS 80
FIREBALL	CS 1300	CS 800	CS 65
J. WALKER RED	CS 1200	CS 650	CS 70
OLD PARR	CS 2400	CS 1250	CS 100
FINLANDIA	CS 1100	CS 550	

	BOTELLA	TRAGO
JOSE CUERVO ROJO	CS 1200	CS 70
CERRO DE ORO	CS 700	CS 60

	BOTELLA	COPA
SANGRE DE TORO	CS 700	CS 150
FINCA LA LINDA	CS 650	CS 150
UNDURRAGA	CS 500	CS 100
BERINGER	CS 550	CS 120
JP CHENET	CS 600	CS 130
FINCA LAS MORAS	CS 500	CS 110

CÓCTELES	
EL BASURERO CHILLWINGS	CS 180
MOJITO	CS 80
DAIQUIRIS DE FRESA	CS 90
PIÑA COLADA	CS 90
MARGARITA	CS 110
MICHELADA CHILLWINGS	CS 70
MAMADITA CHILLWINGS	CS 70

Ilustración N°3 Proporcionada por el Restaurante

Este menú de bebidas fue modificado como se decía anteriormente por motivos de mejorar el control interno del inventario reduciendo productos de poca rotación como lo eran tequilas o wiskis con altos precios de adquisición para los clientes, por lo tanto, se optó por dejar licores con precios accesibles para lograr una rotación más rápida del inventario y evita tener grandes cantidades de dinero estancadas además se actualizaron precios de manera que se mantenga la demanda de las bebidas. Por otro lado, es aquí donde vemos el termino de exceso de inventario que se mostró en el marco teórico, gracias a ello el inventario tendrá una mayor rotación y acelerará el ciclo de ventas.

MENU DE COMIDA ACTUALIZADO

CHILL & WINGS

MENÚ

ALITAS

- 8 ALITAS **215**
- 12 ALITAS **250**
- 18 ALITAS **315**
- 24 ALITAS **450**

ACOMPANADAS DE BASTONES DE APIO, ZANAHORIA Y SALSA RANCH

QUESADILLAS

- PAPAS CHILLIFRIES **85**
- QUESO **70**
- TRADICIONALES **55**
- POLLO **125**
- RES **130**
- MIXTA **155**

EXTRAS

- SALSAS **18**
- CHILLI **36**
- QUESO CHEDDAR **30**
- QUESO MOZZARELLA **18**

BBQ, BUFFALO, AGRIDULCE, LEMON PEPPER, CHILL & WINGS, AJOPARMESANO

PARTE DE 12 ALAS, TU ORDEN INCLUYE DOS SALSAS

CHILL & WINGS

HAMBURGUESAS

- LA PLANCHA **150**
- FILETE DE POLLO, QUESO, TOMATE, LECHUCA Y CEBOLLA
- ESMECHADA BBQ **185**
- POLLO DESMENUCHADO, BAÑADO EN SALSA BBQ, QUESO Y LECHUGA
- CRISPY **180**
- FILETE DE POLLO EMPANIZADO, QUESO, TOMATE Y LECHUGA
- DESMECHADA BUFFALO **185**
- POLLO DESMECHADO, BAÑADO EN SALSA BUFFALO, QUESO Y LECHUGA

NACHOS

- CHILLI **260**
- NUESTRO CHILLI DE LA CASA, QUESO MOZZARELLA, QUESO CHEDDAR, JALAPEÑO Y CHISMOL.
- BBQ **245**
- QUESO MOZZARELLA, POLLO DESMECHADO, SALSA BBQ, SALSA RANCH Y CEBOLLÍN.
- BUFFALO **245**
- QUESO MOZZARELLA, POLLO DESMECHADO, SALSA BUFFALO, SALSA RANCH Y CEBOLLÍN.
- SUPREMO **270**
- FRIJOLES MOLIDOS, POLLO DESMECHADO Y CARNE DE RES, QUESO CHEDDAR, QUESO MOZZARELLA, JALAPEÑO Y CHISMOL.

Ilustración N°4 Proporcionada por el Restaurante

Los cambios que se le realizaron al menú mayormente fue a los precios dado que ciertos productos como las alitas están siendo difíciles de conseguir dada la situación del año y tuvieron que cambiar de proveedor en donde el costo de la libra es un poco más caro y dado que las alitas es su producto estrella se vieron obligados a realizar un aumento de precio para equilibrar las utilidades.

Un dato importante es que implementaron promociones de alas para que su rotación fuera un poco más rápida y se evitara el vencimiento de las mismas que conllevan perdidas monetarias.

A inicios de la investigación se habló con el propietario para que nos proporcionara unas fotos de los resúmenes de pérdidas de productos en donde comento que los primeros meses eran asumidos por él, pero luego eran asumidas por los trabajadores esto debido a la falta del control del inventario.

Estos productos que se observan en la lista se extraviaban, no se cobraban o se dañaban por la falta de control. A medida que la investigación se desarrollaba se plantearon diversas estrategias de control como formatos y funciones para el personal que maneja el inventario, esto con el objetivo de frenar estas pérdidas.

A demás se plantearon los beneficios que obtendrían si implementara el sistema de control de inventario como las reducciones de perdidas, mejor manejo de los productos, una rotación más rápida del inventario y una buena organización en la empresa

Resumen de perdidas antes de aplicar el sistema de control de inventario:

Resumen de perdidas de productos de la Semana del 01-05-20 al 15-05-20

Faltantes de Productos	Unidades	Precio	Total
Belmont suave	2.00	C\$70.00	C\$140.00
Dunhill Azul	1.00	C\$70.00	C\$70.00
Toña lts	15.00	C\$70.00	C\$1,050.00
Toña 12 Onz	20.00	C\$40.00	C\$800.00
Clasica Lts	22.00	C\$70.00	C\$1,540.00
clasica 12 onz	16.00	C\$40.00	C\$640.00
Smirnof verde	3.00	C\$70.00	C\$210.00
Agua botella	5.00	C\$20.00	C\$100.00
Coca Cola Botella	14.00	C\$25.00	C\$350.00
Ensa Botella	5.00	C\$25.00	C\$125.00
Fanta Naranja	8.00	C\$25.00	C\$200.00
ultra Lite 1/2	3.00	C\$210.00	C\$630.00
Fresca Botella	4.00	C\$25.00	C\$100.00
Milca	3.00	C\$30.00	C\$90.00
sol	2.00	C\$60.00	C\$120.00
TOTAL			C\$6,165.00

Faltante	Trabajadores	Total a Pagar por persona
C\$6,165.00	C\$5.00	C\$1,233.00

Ilustración N°6 Proporcionada por el Restaurante

En el siguiente mes las perdidas redujeron gracias a la implementación de ciertas estrategias planteadas como un sencillo formato de control de la salidas y entradas a la bodega el cual lo mostramos anteriormente.

Los encargados de área tienen orientaciones de recibir y darle salida a los productos solamente ellos, ningún otro trabajador puede sacar productos de la bodega. También se diseñó un recetario de los cocteles que elaboran propiamente la empresa dicho documento no se puede mostrar por sigilo de la empresa.

Estas pequeñas cosas como formatos nuevos, reducción de productos caros en el inventario y ajustes en los precios son los que han logrado un cambio positivo para el restaurante, por lo tanto, se le recomendó al restaurante terminar de integrar los formatos propuestos y hacer las mejoras al sistema computarizado en donde este cambio generara un gran aporte al control del inventario, de igual forma aclarar las funciones del responsable de inventario.

Resumen de perdidas una vez aplicado una parte del sistema de control de inventario:

Faltantes de Productos	Unidades	Precio	Total
Belmont suave	1.00	C\$70.00	C\$70.00
Toña lts	2.00	C\$70.00	C\$140.00
Toña 12 Onz	5.00	C\$40.00	C\$200.00
Clasica Lts	4.00	C\$70.00	C\$280.00
clasica 12 onz	3.00	C\$40.00	C\$120.00
Agua botella	1.00	C\$20.00	C\$20.00
Coca Cola Botella	3.00	C\$25.00	C\$75.00
Ensa Botella	2.00	C\$25.00	C\$50.00
Fanta Naranja	3.00	C\$25.00	C\$75.00
ultra Lite 1/2	1.00	C\$210.00	C\$210.00
Fresca Botella	2.00	C\$25.00	C\$50.00
Milca	1.00	C\$30.00	C\$30.00
sol	1.00	C\$60.00	C\$60.00
TOTAL			C\$1,380.00

Faltante	Trabajadores	Total a Pagar por persona
C\$1,380.00	C\$5.00	C\$276.00

Ilustración N°7 Proporcionada por el Restaurante

Antes de que la investigación finalizara los propietarios del restaurante no pudieron seguir brindándome información dado que se finalizó la relación laboral, por lo tanto, no se puso seguir indagando más sobre el tema.

Se les recomendó utilizar otro sistema computarizado dado que el que tienen no satisface las necesidades del restaurante y esto les ayudará a brindar una mejor atención a los clientes, los reportes de inventarios serán un poco más exactos, siendo esto una gran herramienta para el debido control interno.

VII. Conclusiones

Una vez realizado el análisis de la presente investigación se determinan las siguientes conclusiones:

Se logro describir las actividades que realiza el restaurante gracias a los métodos de recolección de información, en donde detallamos cada una de ellas y la secuencia que llevan por lo que se describió también a través de una gracia del ciclo de las actividades.

Unas ves que se diseñaron los formatos y estrategias de control interno para el inventario se les mostros y recomendó aplicarlos para lograr el eficiente control interno. Cabe resaltar que no implementaron completamente el sistema solo aplicaron algunos formatos y estrategias.

No cuenta con un manual de funciones dirigidas directamente a responsable de inventario, además no tienen una orden de compra diseñada por lo tanto fueron formatos que se les diseño para su debida aplicación.

La contadora del restaurante cuenta con muchas funciones que realizar, por lo que se necesita una persona como auxiliar contable para desahogar un poco la presión a la contadora.

Se compararon las pérdidas que tenían a inicio de un mes y se compararon con las del final del mes y se vio el cambio en la reducción de pérdidas por lo que hicimos hincapié en implementar completamente el sistema de control y de continuar con pérdidas y solo operara para subsistir.

Esta investigación de control interno dio conocer con precisión que el restaurante Chill y Wings obtuvo pérdidas en el primer semestre del año, lo que afirma que por medio del control de inventario las pérdidas se pueden reducir y las ganancias pueden mantenerse o aumentar.

VII. Recomendaciones

El restaurante debe implementar las estrategias y conceptos planteados en el presente trabajo de investigación para que de esta manera pueda mejorar las utilidades en las ventas de los productos que ofrecen a la población, además de mejorar el control de inventarios, para que puedan tener datos reales y positivos.

A los propietarios del restaurante realizar un cambio en el sistema computarizado para lograr un mejor control, un excelente servicio para lograr ser unos de los mejores restaurantes de comidas rápidas a nivel nacional.

Considerar el diseño de tarjetas Kárdex, con el objetivo de registrar ordenada y consecuentemente los productos, de tal forma, que se efectúe un eficiente proceso del inventario, que al culminar las ventas se expresen resultados reales y verificables.

Contratar una persona como auxiliar contable para mejorar las operaciones contables y lograr un buen manejo del inventario.

Mejorar la infraestructura de las bodegas con el propósito de contar con excelentes condiciones para los productos.

Estar al tanto del precio de los productos ante cualquier aumento, además de controlar la adquisición de productos estableciendo límites de compras, esto para buscar estrategias de ventas que se puedan realizar como por ejemplo aumentar la publicidad, vender los productos antiguos a precio de costo o realizar promociones y descuentos esto con la finalidad de mantener el mismo margen de ganancias

VIII. Bibliografía

- Aguilar, M. (2011). *Como controlar tu inventario*. Obtenido de <http://www.mailxmail.com...curso-como-controlar-inventario/importancia-control-inventario>
- Anzil, F. (Septiembre de 2010). *Concepto de Control*. Obtenido de <https://www.zonaeconomica.com/Control>
- Asanza Molina, M. I., Miranda Torres, M. M., Ortiz Zambrano, R. M., & Espin Martinez, J. A. (2016). Manual de procedimientos en la empresa. *Revista Caribeña de Ciencias sociales*, 13.
- Benavides Cruz, N. M., Huerta Ruiz, C. C., & Ortiz Rayo, J. M. (27 de junio de 2019). *Repositorio institucional UNAN-MANAGUA*. Obtenido de <http://repositorio.unan.edu.ni/11593/>
- Cantú, G. G. (2010). *Contabilidad financiera*. Mexico: Camara Nacional de la industria editorial.
- Dobarganes, F. J. (2010). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. MEXICO: LIMUSA S.A.
- Martinez Luna, L. M. (Agosto de 2019). *Repositorio instituconal UNAN-MANAGUA*. Obtenido de <http://repositorio.unan.edu.ni/12149/>
- P., J. E. (12 de julio de 2006). *Sistema de inventario*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48944075/inventarios.pdf?1474245347=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DSistemas_de_Inventario.pdf&Expires=1591207542&Signature=AzQFKNZXbk8HOrQNxK2PY--f3xeRYvFykJmJUMDmf~U~oxUPpoPBhu-ErCDCDAninyHyvO8If
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (2012). *Contabilidad De Costos*. Colombia: COST ACCOUNTING.
- Vera Avendaño, V. S., & Vizúete Centeno, E. L. (27 de septiembre de 2011). *Repositorio de la Universidad Estatal del Milagro*. Obtenido de <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/1681/1/DISE%C3%91O%20DE%20UN%20CONTROL%20INTERNO%20DE%20INVENTARIO%20PARA%20LA%20EMPRESA%20XYZ.pdf>

IX. Anexos



