

## ARTICULO CIENTÍFICO.

### TEMA:

**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**

### AUTOR:

**José Nabil Huete Sotelo**

**FAREM Estelí.**

### RESUMEN

El tema abordado es: 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, dicha investigación describe las actividades que se realizan en un restaurante, las problemáticas con las que se enfrentan en el área de inventario.

El principal propósito de la investigación es conocer los movimientos que se realizan en el área de inventario, esto con el fin de diseñarles formatos, procedimientos y estrategias que puedan utilizar para evitar perdidas de productos que conllevan a perdidas monetarias al restaurante.

Para recolectar información fueron necesarias las técnicas como la entrevista al propietario, la guía de observación que se le aplicó al restaurante en donde se apreció las actividades que se realizaban a diario, además de una revisión documental; así como también se hizo uso de bibliografía localizada en paginas web, libros y monografías encontradas en la biblioteca Urania Zelaya de FAREM Estelí.

Los resultados muestran el proceso de inventario del restaurante, estrategias que se diseñaron con el propósito de mejorar el manejo de los productos y se les mostro las ventajas que obtendrían si mejoran el control del inventario.

**PALABRAS CLAVES:** Actividades del restaurante, Procedimientos de control interno, Resultados obtenidos.

## **INTRODUCCION**

La presente investigación que lleva como tema delimitado Implementación de un sistema 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.

## **MATERIALES Y METODOS**

### **DISEÑO EXPERIMENTAL:**

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.

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 tanto grupos de amigos como a las familias Estelianas.

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

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.

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.

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.

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.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN.**

### **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*).

### **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.

## 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.

VODKA		TEQUILAS	
	BOTELLA	MEDIA	
FINLANDIA	₡ 1100	₡ 550	
ABSOLUT	₡ 1350	₡ 700	
STOLICHNAY	₡ 1100	₡ 600	
GREY GOOSE	₡ 2400	₡ 1200	

  

	TEQUILAS		
	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
HERRADURA	₡ 2600		₡ 120
JIMADOR	₡ 1000		₡ 60
DON JULIO	₡ 2600		₡ 120
JOSE CUERVO ORO	₡ 1200		₡ 70

  

	WHISKY		
	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
GLENFIDDICH 12 AÑOS	₡ 2200	₡ 1200	₡ 80
JACK DANIEL'S	₡ 1700	₡ 1000	₡ 70
FIREBALL	₡ 1100	₡ 750	₡ 60
J. WALKER BLACK	₡ 2200	₡ 1200	₡ 80
J. WALKER RED	₡ 1100	₡ 600	₡ 60
OLD PARR	₡ 2400	₡ 1200	₡ 100
CHIVAS REGAL 12	₡ 2400	₡ 1200	₡ 100

  

	BEBIDAS			VINOS	
				BOTELLA	COPA
GASEOSAS	₡ 25		SANGRE DE TORO	₡ 700	₡ 80
JUGO DE NARANJA	₡ 25		FINCA LA LINDA	₡ 650	₡ 70
JÉ DE LIMÓN	₡ 20		CABERNET SAUVIGNON		
NATURAL DE TEMPORADA	₡ 30		CHARDONNAY		
SODA	₡ 20		UNDURRAGA	₡ 500	₡ 60
			CABERNET SAUVIGNON		
			MERLOT		
			SAUVIGNON		

RONES	CHILL & WINGS DRINKS			
	BOTELLA	MEDIA	CUARTO	TRAGO
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	₡ 5500			
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	₡ 1600	₡ 1100	₡ 600	₡ 80
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	₡ 1300	₡ 700	₡ 350	₡ 60
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	-	₡ 270	₡ 180	₡ 35
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS CRISTALINO	-	₡ 280	₡ 180	₡ 35
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS SPRESSO	₡ 600	-	-	₡ 35
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS EXTRA LITE	-	₡ 230	₡ 160	₡ 30
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS ULTRA LITE	-	₡ 210	₡ 140	₡ 30

  

CERVEZAS	
NACIONALES	
PREMIUM	₡ 45
TOÑA	₡ 40
TOÑA LIGHT	₡ 40
VICTORIA CLÁSICA	₡ 40
VICTORIA FROST	₡ 40
TOÑA JARA	₡ 65
VICTORIA JARRA	₡ 65

  

IMPORTADAS	
HEINEKEN	₡ 60
MILLER	₡ 60
SOL	₡ 60
MYTUS	₡ 60
SMIRNOFF	₡ 70
CORONA	₡ 60

  

COCTELES	
EL BASURERO CHILL & WINGS	₡ 180
MOJITO	₡ 80
DAIQUIRS DE FRESA	₡ 80
PIÑA COLADA	₡ 80
MARGARITA	₡ 100
FOUR LOKO	₡ 120
RED BULL	₡ 90
MICHELADA	₡ 60
CHELADA	₡ 50

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

<b>CANTIDADES</b>	<b>Salsas Tradicionales</b>	<b>Salsas Especiales</b>
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

<b>A LA PLANCHA</b> <span style="float: right;">CS 150</span>	<b>DESMECHADA BBQ</b> <span style="float: right;">CS 170</span>
Filete de pollo, queso, lechuga, tomate, cebolla	Pollo desmechado, bañado en salsa BBQ, queso y lechuga
<b>CRISPY</b> <span style="float: right;">CS 165</span>	<b>DESMECHADA BUFFALO</b> <span style="float: right;">CS 170</span>
Filete de pollo empanizado, queso, lechuga y tomate	Pollo desmechado, bañado en salsa Buffalo, queso y lechuga

## NACHOS

**BUFFALO** CS 220

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

**CHILLI** CS 230

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

**SUPREMO** CS 240

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



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
TEQUILA		
JOSE CUERVO ROJO	CS 1200	CS 70
CERRO DE ORO	CS 700	CS 60

  

	BOTELLA	COPA
VINOS		
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 CHILL&WINGS	CS 180
MOJITO	CS 80
DAIQUIRIS DE FRESA	CS 90
PIÑA COLADA	CS 90
MARGARITA	CS 110
MICHELADA CHILL&WINGS	CS 70
MAMADITA CHILL&WINGS	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 APDO, 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**

COMENZAR A PARTIR DE 12 ALAS, TU ORDEN INCLUYE DOS SALSAS

**CHILL & WINGS**

**HAMBURGUESAS**

- LA PLANCHA **150**
- FILETE DE POLLO, QUESO, TOMATE, LECHUCA Y CEBOLLA
- CRISPY **180**
- FILETE DE POLLO EMPANIZADO, QUESO, TOMATE Y LECHUGA
- DESMECHADA BBQ **185**
- POLLO DESMECHADO, BAÑADO EN SALSA BBQ, QUESO 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**
- FRIJOLIOS 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
<b>TOTAL</b>			<b>C\$6,165.00</b>

  

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:

Resumen de perdidas de productos de la Semana del 01-06-20 al 15-06-20

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
<b>TOTAL</b>			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.

## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **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.

### **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 efectuó 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

## 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=AzQFKNZXbk8HOrQN XK2PY--f3xeRYvFykJmJUMDmf~U~oxUPpoPBhu-ErCDCDAni-nyHyvO8If](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48944075/inventarios.pdf?1474245347=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DSistemas_de_Inventario.pdf&Expires=1591207542&Signature=AzQFKNZXbk8HOrQN XK2PY--f3xeRYvFykJmJUMDmf~U~oxUPpoPBhu-ErCDCDAni-nyHyvO8If)
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (2012). *Contabilidad De Costos*. Colombia: COST ACCOUNTING.
- Vera Avendaño, V. S., & Vizuite 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>