UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN-MANAGUA

TESIS DE GRADO

Propuesta de un sistema de control y gestión de inventario del Restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024

Escalante; O, Soza; I, Marín; B.

Asesor/Tutor

Lic.Jessica Azucena Valdivia Montenegro

Centro Universitario Regional de Estelí

CUR-ESTELÍ

¡Universidad del Pueblo y para el Pueblo!

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Centro Universitario Regional de Estelí
CUR-ESTELÍ

Recinto Universitario “Leonel Rugama Rugama”

Propuesta de un sistema de control y gestión de inventario del Restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024

Tesis para optar al grado de Licenciados en la carrera de Contaduría Pública y Finanzas

Autores

Osmar Antonio Escalante Maldonado

Ingger Sulemem Soza Rivera

Brenda Nayeli Marín Moreno

Asesor

Lic.Jessica Azucena Valdivia Montenegro

Noviembre, 2024

Agradecimiento

Agradecemos principalmente a Dios, por darnos sabiduría, voluntad y fortaleza para continuar a pesar de las adversidades, por brindarnos la oportunidad crecer tanto personal como profesionalmente y por guiarnos a lo largo de la carrera.

A nuestros padres, por permitirnos crecer en un ambiente en el que luchemos por nuestros sueños, porque detrás de cada logro, están sus sacrificios y enseñanzas.

Damos gracias a nuestra tutora Lic. Jessica Azucena Valdivia, por brindarnos su apoyo, comprensión y experiencia para el desarrollo del presente trabajo de investigación. Al Centro Regional Multidisciplinario de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, a sus autoridades y a todo el cuerpo de docentes por permitirnos la oportunidad y darnos la formación eficiente para ser profesionales de calidad.

Al Restaurante La Terraza Colombiana, por habernos brindado su confianza e información necesaria por poder llevar a cabo los objetivos propuestos de esta investigación.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN-MANAGUA

CENTRO UNIVERSITARIO REGIONAL DE ESTELÍ
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
"2024: Universidad Gratuita y de Calidad para seguir en Victorias"
Estelí, 27 de enero del 2025

CONSTANCIA

Por este medio estoy manifestando que la investigación titulada ***"Propuesta de un sistema de control y gestión de inventario del Restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024",*** cumple con los requisitos académicos de la clase de Seminario de Graduación, para optar al título de Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas.

Los autores de este trabajo son la estudiante ***Ingger Sulemem Soza Rivera, Brenda Nayeli Marín Moreno y el estudiante Osmar Antonio Escalante Maldonado***; y, fue realizado en el II semestre del 2024, en el marco de la asignatura de Seminario de Graduación, cumpliendo con los objetivos generales y específicos establecidos, que consta en el artículo 9 de la normativa, y que contempla un total de 60 horas permanentes y 240 horas de trabajo independiente.

Considero que este estudio será de mucha utilidad en amplia literatura científica, con aportes metodológicos y estratégicos a los sujetos de investigación, comunidad estudiantil y las personas interesadas en esta temática.

Atentamente,

Lic. Jessica Azúcena Valdivia Montenegro
CUR-Estelí, UNAN-Managua

Cc/Archivo

Resumen

El tema abordado, es la propuesta de un sistema de control y gestión de inventario del restaurante la Terraza Colombiana de la Ciudad de Estelí, para el quinto bimestre del año 2024, analizando los procedimientos de control de inventario implementados en el negocio, identificando las principales debilidades, para elaborar un sistema de control que sea una herramienta de mejora en el proceso de adquisición y uso de los productos. Este estudio se hizo tomando en cuenta un enfoque cualitativo, el universo es el Restaurante la Terraza Colombiana, en la que se toma como muestra el área de inventario, siendo el área de desarrollo de los objetivos de esta investigación. Se aplicaron técnicas e instrumentos para la recolección de datos, siguiendo las normas establecidas por el restaurante. De los resultados obtenidos, la información se respalda de los datos suministrados por el restaurante, en donde los procedimientos de control de inventario son completamente manuales, siendo este el único procedimiento implementado. Se elaboró un sistema de control y gestión de inventario, en el cual se registren adecuadamente todos los movimientos de entradas a bodega y las salidas respectivamente.

PALABRAS CLAVES: Procedimientos, sistema de control, restaurante

Abstract

The topic addressed is the proposal of an inventory control and management system for the restaurant la Terraza Colombiana in the city of Estelí, for the fifth bimester of the year 2024, analyzing the inventory control procedures implemented in the business, identifying the main weaknesses, to develop a control system that will be a tool for improvement in the process of acquisition and use of products. This study was done taking into account a qualitative approach, the universe is the Colombian Terrace Restaurant, in which the inventory area is taken as a sample, being the area of development of the objectives of this research. Techniques and instruments were applied for data collection, following the norms established by the restaurant. From the results obtained, the information is supported by the data provided by the restaurant, where the inventory control procedures are completely manual, being this the only procedure implemented. An inventory control and management system was elaborated, in which all the movements of inputs to the warehouse and outputs are properly recorded.

KEY WORDS: Procedures, control system, restaurant

Indice

I Introducción 1
1.1 Antecedentes 2
Planteamiento del Problema 4
Caracterización General del Problema 5
1.1.1. Preguntas de Investigación 5
Justificación 6
II Objetivos 8
Objetivo General 8
Objetivos Específicos 8
III Fundamentación Teórica 9
Restaurante 9
Contabilidad 11
3.1.1. Concepto 11
3.1.2. Importancia de la contabilidad 12
3.1.3. Tipos de contabilidad 13
3.1.4. Diagnósticos o análisis contables. 13
Inventario 14
3.1.5. Definición 14
3.1.6. Importancia del inventario 14
3.1.7. Tipos de Inventario 17
3.1.8. Propósito del inventario 17
3.1.9. Métodos de valuación de inventarios 18
Sistemas de Inventario 20
3.1.10. Sistemas de inventario periódico 20
3.1.11. Sistema de inventario perpetuo 20
Control de inventario. 20
Políticas para el control de inventario 26
3.1.12. Políticas 26
3.1.13. Tipos de Políticas de Inventario 26
3.1.14. Normas de consumo. 27
3.1.15. Rotación de inventario. 27
3.1.16. Productos perecederos 28

3.1.17. Almacenaje 28
3.1.18. Manuales de procedimientos. 28
IV Supuesto 30
Matriz de Categorías y Subcategorías. 31
V Diseño Metodológico 33
Tipo de Investigación 33
Tipo de Estudio 33
Población y Muestra /Sujetos Participantes 34
5.1.1. Universo 34
5.1.2. Muestra y unidad de análisis 35
Métodos, técnicas e instrumentos para recopilación de datos. 35
Etapas de la investigación 35
5.1.3. Investigación documental. 35
5.1.4. Elaboración de instrumentos. 36
5.1.5. Trabajo de campo. 36
5.1.6. Elaboración de informe final. 36
VI Análisis y Discusión de Resultados 37
Procesos del inventario del restaurante La terraza colombiana. 37
6.1.1. Levantamiento de Inventario. 38
6.1.2. Adquisición de los productos. 39
6.1.3. Revisión de Productos. 40
6.1.4. Clasificación y almacenaje. 40
6.1.5. Uso de los productos. 41
6.1.6. Ventas efectuadas 42
6.1.7. Propuesta de mejora a la estructura Organizacional. 42
6.1.8. Manual de Estructura Organizacional 43
6.1.9. Instructivo para realizar el llenado de las secciones de productos. 52
6.1.10. Instructivo de uso. 54
6.1.11. Flujo del Proceso de compras para el inventario de La Terraza Colombiana 64
6.1.12. Proceso de compras para el restaurante La Terraza Colombiana 65
Validación. 66
VII Conclusiones 94
VIII Recomendaciones 95
IX Referencias Bibliográficas 96
Bibliografía 96

X Anexos 99

Indice de Imágenes

Imagen 1 Hoja de división por secciones de inventario. 48
Imagen 2: Menú de registros de inventario de Carnes 49
Imagen 3: Menú de registros de inventario de Bebidas 49
Imagen 4: Menú de registros de inventario de Productos Varios 50
Imagen 5: Formato de registros, Sección de Inventario de Carnes. 51
Imagen 6: Formato de registros, Sección de Inventario de Bebidas. 51
Imagen 7: Formato de registros, Sección de Inventario de Bebidas. 52
Imagen 8: Formato de movimientos y existencias de las secciones de inventario. 53
Imagen 9: Formatos de registros de entradas sección de carnes 54
Imagen 10: Formatos de registros de entradas sección de bebidas 54
Imagen 11: Formatos de registros de entradas sección de productos varios. 55
Imagen 12: Formatos de registros de salidas sección de carnes. 55
Imagen 13: Formatos de registros de salidas sección de bebidas. 56
Imagen 14: Formatos de registros de salidas sección de bebidas. 56
Imagen 15: Formatos de existencias de inventario de carnes. 57
Imagen 16: Formatos de existencias de inventario de bebidas. 57
Imagen 17: Formatos de existencias de inventario de Productos varios. 58
Imagen 18: Orden de compra 59
Imagen 19: Entrada a Bodega de Suministros 60
Imagen 20: Salida de Bodega de Suministros. 62
Imagen 21: Registros de productos, Ejemplo de todos los registros realizados. 67
Imagen 22: Implementación de orden de entrada a bodega. 67
Imagen 23: Implementación de orden de entrada a bodega. 68
Imagen 24: Implementación de orden de entrada a bodega. 68
Imagen 25: Implementación de orden de entrada a bodega. 69
Imagen 26: Implementación de orden de entrada a bodega. 69
Imagen 27: Implementación de orden de entrada a bodega. 70
Imagen 28: Implementación de orden de entrada a bodega. 70
Imagen 29: Implementación de orden de entrada a bodega. 71
Imagen 30: Implementación de orden de entrada a bodega. 71
Imagen 31: Implementación de orden de entrada a bodega. 72
Imagen 32: Implementación de orden de entrada a bodega. 72
Imagen 33: Implementación de orden de entrada a bodega. 73

Imagen 34: Implementación de orden de entrada a bodega. 73
Imagen 35: Implementación de orden de salida de bodega. 74
Imagen 36: Implementación de orden de salida de bodega. 74
Imagen 37: Implementación de orden de salida de bodega. 75
Imagen 38: Implementación de orden de salida de bodega. 75
Imagen 39: Implementación de orden de salida de bodega. 76
Imagen 40: Implementación de orden de salida de bodega. 76
Imagen 41: Implementación de orden de salida de bodega. 77
Imagen 42: Implementación de orden de salida de bodega. 77
Imagen 43: Implementación de orden de salida de bodega. 78
Imagen 44: Implementación de orden de salida de bodega. 78
Imagen 45: Implementación de orden de salida de bodega. 79
Imagen 46: Implementación de orden de salida de bodega. 79
Imagen 47: Implementación de formato de entradas, sección de carnes. 80
Imagen 48: Implementación de formato de salidas, sección de carnes. 81
Imagen 49: Formatos de existencias, sección de carnes 82
Imagen 50: Formatos de entradas, sección de Bebidas. 83
Imagen 51: Formatos de Salidas, sección de Bebidas. 84
Imagen 52: Formatos de existencias, sección de Bebidas. 87
Imagen 53: Formatos de entradas, sección de Productos Varios. 89
Imagen 54: Formatos de salidas, sección de Productos Varios. 91
Imagen 55: Formatos de existencias, sección de Productos Varios. 92

Indice de Figura

Figura 1: Proceso del inventario del Restaurante La Terraza Colombiana. 37
Figura 2: Propuesta de mejora a la estructura Organizacional. 42
Figura 3: Flujo del Proceso de compras para el inventario de La Terraza Colombiana 64

Indice de Tablas

Tabla 1: Matriz de Categorías y Subcategorías. 31
Tabla 2: Manual de control interno área de gerencia 44
Tabla 3: Manual de control área de administración 45
Tabla 4: Manual de control área de Contabilidad 45
Tabla 5: Manual de control área de Inventario 46
Tabla 6: Manual de control área de Caja 47
Tabla 7: Manual de control área de Cocina-Barra-Meseros 47

I Introducción

El presente trabajo, se elaboró partiendo a raíz de los procedimientos que se implementan en el Restaurante la Terraza colombiana de la Ciudad de Estelí, en donde los procesos de administración de inventario, no están siendo ejecutados correctamente, por lo que se pretende dar herramientas de solución para su correcto registro.

En el sector de Estelí hay una amplia variedad de restaurantes, que cada vez aumentan y contribuyen al desarrollo económico y social de la ciudad, pero, ante el crecimiento en la competencia en el sector gastronómico, se mantiene entre los más destacados el Restaurante La Terraza Colombiana, que resalta por la excelencia de sus platillos, y perfecta ubicación, ofreciendo no solo platillos de alta calidad colombiana, sino también una vista espectacular de la ciudad.

Ante este crecimiento de competencia, el inventario es una pieza fundamental del restaurante, puesto que de aquí se derivan las utilidades, es por esto, que manejar un buen control del inventario es crucial para llevar un correcto orden y organización de las diferentes operaciones que se realizan en el día a día de un local de este tipo.

El presente trabajo de tesis sobre la Propuesta de un sistema de control y gestión de inventario del Restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024, pretende aportar a la dueña y al negocio una herramienta que les ayude a determinar el periodo de rotación de los productos y de esta forma saber qué compras realizar y el momento más oportuno para ello.

En el desarrollo de la presente investigación se detallan las problemáticas que enfrenta el Restaurante durante el quinto bimestre del año 2024, consiguiente a esto se sugieren distintas soluciones y herramientas para que, de ser ejecutados, mejoren el control del inventario.

1.1 Antecedentes

En la elaboración de la presente investigación, se procedió a realizar diversas búsquedas en páginas de internet, así como en la biblioteca virtual UNAN-MANAGUA, con el fin de encontrar antecedentes de investigaciones similares, encontrándose tres, que son de vital importancia para nuestra investigación, un trabajo es de carácter internacional y dos son a nivel nacional.

A Nivel Internacional

En la investigación "**Implementación de un sistema de gestión de inventarios en Melexa MELEXA S.A, Colombia**" de los autores, Yuly Castañeda Ramírez y Diego Silva Vargas, 2013. Para optar el título de Ingeniero Industrial, el objetivo de su investigación fue Implementar un sistema de gestión de inventarios en Melexa S.A, mediante el análisis del comportamiento del inventario y los costos involucrados, que permita el control de los productos almacenados. Los autores llegaron a la siguiente conclusión: ¨a pesar de la existencia de controles básicos y el deseo de la gerencia en trabajaren un ambiente controlado, la presencia de debilidades relacionadas con; no existe un sistema que se encargue únicamente del control de inventario de Melexa S.A, inventarios errados; no se cuenta con información de los costos en los que se está incurriendo al dejar sobrantes de la mercancía, entre otros.¨ Lo expuesto anteriormente, lleva a concluir que la utilización del sistema de inventarios debe estar formalizada para cumplir las funciones donde se identifique quien y donde se hacen las actividades para el manejo y control de los inventarios.

A Nivel Nacional

Por su parte, Amira Razan Cajina y Josué Hernández González, 2023 en su investigación "**Adaptación de modelo de gestión de inventarios para la mejora de gestión del inventario actual en la bodega de la ferretería La Casa del Tornillo S, A ubicado en la ciudad de Managua, en el período de febrero a mayo 2023**" para optar al título de Ingeniería Industrial, plantean como objetivo general: Desarrollar un modelo, para la gestión del inventario de alta rotación, en la ferretería La Casa del Tornillo S.A, ubicada en la ciudad de Managua , que ayude a la reducción de los costos asociados al exceso o faltantes de stock mediante un modelo de inventario optimo, y logran concluir a través de la recopilación de información extraída de la base de datos del sistema y de recolección de información mediante diferentes herramientas utilizadas para proceder a su análisis e identificar los factores que alteran la buena gestión del inventario, se logró finalizar con un modelo de gestión de inventario capaz de ser utilizado por la empresa que utilicen revisión continua en el manejo de su inventario reduciendo los altos costos y la rentabilidad de ferretería.

A Nivel Local

Isamar del Carmen Velásquez y Janilda Nohemi Dávila Hernández en su tesis "**Evaluación de control del inventario de la empresa Ferretería Palace de Estelí durante el segundo semestre del 2019**." para optar al título de Contaduría Pública y Finanzas en la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí en el año (2021), plantean como objetivo de su investigación, ¨Evaluar el control del inventario de la empresa Ferretería Palace de Estelí durante el segundo semestre del 2019¨, llegando a la conclusión de que presenta algunas debilidades en área de inventario, no tienen establecidas políticas y normas de control interno adecuadas y escritas que regulen las diferentes actividades que se realizan en ella y especifiquen los lineamientos a seguir en los diferentes procesos, existen procesos que se llevan de manera empírica por la falta de normas y políticas para el resguardo de su inventario, además se observó que algunas operaciones se llevan a cabo sin la documentación necesaria para el control y como soporte para registrar las operaciones y la contabilización de las mismas, por todo lo anterior mencionado se afirma que el supuesto de investigación planteado se cumplió, ya que se analizó que el hecho de que la ferretería Palace no cuentan con controles internos escritos en el área de inventario, limitando la disponibilidad de información contable que se genera y su actualización, con la aplicación de controles internos en el área de inventario permite una mayor organización de manera general y trabajo eficiente de las operaciones donde toda la información que se necesite sea a tiempo y en orden.

Planteamiento del Problema

El inventario de un restaurante es imprescindible porque permite hacer un seguimiento de todos los productos, ingredientes y suministros disponibles en el establecimiento. Cabe mencionar que es importante para controlar la cantidad y valor de los productos en stock, así como para gestionar adecuadamente los pedidos y evitar problemas de escasez o exceso de mercancía. Para ello, es necesario un control detallado que proporcione información clave para la toma de decisiones y la gestión eficiente del restaurante.

En el caso del restaurante La Terraza Colombiana, según la información suministrada por la empresa, se identificó que aunque cuentan con un formato de inventario, este no está clasificado de la manera más adecuada al lugar, debido a que por el tipo de rubro al que pertenecen, es necesario que exista una división correcta de inventario de materia prima, inventario de producción en proceso e inventario de artículos terminados, al no seguir los lineamientos para un adecuado control del inventario, existe el riesgo de perder materia prima, debido a que mayor parte son productos perecederos.

El inventario de un restaurante es delicado, se manipulan alimentos que deben estar frescos y aptos para el consumo humano, tal como verduras, frutas, carnes, productos enlatados, entre otros. Estos deben pasar por un proceso, en el que no pierdan calidad desde el momento de adquisición, teniendo un detalle del tiempo de caducidad de cada artículo, para evitar pérdidas en inventario, lo que significaría la obtención de resultados negativos considerables para el restaurante, implicando desechar y adquirir nuevamente el producto.

Otra debilidad notoria en el negocio es la falta de levantamiento de inventario de manera continua, ya que, en ocasiones, el propietario y encargado de comprobar las entradas y salidas no está totalmente disponible a la labor, lo que da como resultado, que no exista un detalle objetivo de las existencias físicas en la bodega. No tener un buen control en inventario es una de las razones por la cual un restaurante no puede presentar los resultados económicos esperados desde el momento que empieza su actividad económica-comercial.

Otra de las complicaciones que presenta el Restaurante La Terraza Colombiana es que no cuenta con el personal debidamente calificado para el puesto de contabilidad que ayude a llevar un mejor seguimiento de los gastos y costos, para un control ordenado y exacto en cuanto a requerimientos.

Caracterización General del Problema

1.1.1. Preguntas de Investigación

1.1.1.1. Pregunta General

- ¿Cómo es la gestión del inventario del Restaurante la Terraza Colombiana de la Ciudad de Estelí en el quinto bimestre del año 2024?

1.1.1.2. Preguntas Específicas

- ¿Cómo se controlan y registran las compras en el restaurante La Terraza Colombiana de la Ciudad de Estelí en el quinto bimestre del año 2024?

- ¿Cómo se realiza el control de inventario de las existencias físicas en el restaurante La Terraza Colombiana de la Ciudad de Estelí en el quinto bimestre del año 2024?

- ¿En base a qué criterios se realiza los procesos de compras del Restaurante La Terraza Colombiana en la Ciudad de Estelí en el quinto bimestre del año 2024?

- ¿Con qué formatos cuenta para el control del inventario?

- ¿Con qué periodicidad se revisa el inventario?

Justificación

El control y manejo de inventario de una empresa, es indispensable para el buen funcionamiento de esta, puesto que este activo es un elemento principal del cual surgen las utilidades del negocio, es por ello que se decidió realizar la presente investigación basada en la gestión y control de inventario del restaurante La Terraza Colombiana.

La investigación surge por la necesidad de llevar un control exacto de inventario en restaurante La Terraza Colombiana, ya que solo se maneja una descripción de cada uno de los productos en sus respectivas áreas, pero no un control especifico.

Partiendo de que la empresa se dedica a la prestación de servicios de restaurante, siendo uno de sus principales objetivos, ofrecer una amplia variedad de menú colombianos, es necesario que el inventario de materia prima se encuentre en constante abastecimiento, para garantizar disponibilidad de suficiente materia prima, que permita hacer frente a la alta demanda existente sobre las solicitudes que los clientes realizan conforme a los diferentes platillos que se ofrecen, no obstante, existen productos perecederos para los cuales se requiere de un control adecuado, esta es una parte fundamental debido a que de esto deriva que no haya un exceso en las compras que ocasione pérdidas y daños de productos por estar demasiado tiempo almacenados, que a su vez genera sobre costos.

La Investigación tiene como finalidad, determinar dónde se encuentra cada producto, su uso y agotamiento, indagar, identificar y establecer un criterio sobre la rentabilidad del sistema de inventario actual del restaurante, así como brindar mejoras y recomendaciones en base a las dificultades que presente dicho sistema, para ello se tomarán en cuenta métodos o técnicas de control de inventario que puedan ser aplicadas para desarrollar de manera eficiente dicha investigación, así como para obtener información contable oportuna, que ayude a la toma de decisiones del restaurante.

Esta Investigación pretende a su vez mejorar y brindar información segura y confiable, para una mayor organización y mejor desempeño de los trabajadores, además con los resultados de esta investigación, se espera conocer el movimiento real del inventario para poder obtener precisión acerca del control de este, dado que es un activo en el que se invierte considerablemente para obtener los mejores resultados.

El presente trabajo de grado será de utilidad para futuros estudiantes, dado que les servirá de referencia para temas similares, ayudará como un elemento para que desarrollen nuevos

conocimientos y fortalezcan conocimientos adquiridos durante la carrera de Contaduría Pública y Finanzas, de igual manera, ejecutar esta investigación, suma al aprendizaje y desarrollo profesional que nos permite participar en un proceso contable práctico en la entidad antes mencionada.

II Objetivos

Objetivo General

- Proponer un sistema de control y gestión de inventario del Restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024.

Objetivos Específicos

- Analizar el sistema de control y manejo del inventario implementado en el Restaurante La Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024.

- Elaborar un sistema de control y gestión del inventario del Restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024.

- Validar el sistema de control y gestión del inventario registrando las operaciones del quinto bimestre del año 2024.

III Fundamentación Teórica

Restaurante

3.1.1. Concepto

El concepto de restaurante comenzó a popularizarse en la segunda mitad del siglo XVIII, aunque antes ya existían establecimientos de este tipo. Se cree que la palabra está vinculada a que estos locales permiten “restaurar” el estómago de quien asiste. (Porto, 2022)

Un restaurante es cualquier establecimiento donde los clientes pueden comprar y consumir alimentos y bebidas. Mientras que un restaurante puede ofrecer comida y bebida para llevar o a domicilio, este tipo de negocio se caracteriza por proporcionar un lugar donde los huéspedes pueden sentarse a comer. Muchos tipos diferentes de restaurantes ofrecen diferentes estilos y estándares de cocina (Barten, 2024) .

Así mismo, cabe mencionar que un restaurante es todo establecimiento turístico, cualquiera que sea su denominación, que sirva al público comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

En la actualidad existe una gran cantidad de restaurantes diferentes, que ofrecen distintos servicios y especialidades. De acuerdo con el tipo de cocina que sirven, puede hablarse de restaurantes chinos, restaurantes italianos, restaurantes mexicanos, entre otros.

3.1.2. Tipos de Restaurantes

Existen una gran variedad de restaurantes, entre los cuales destacan los siguientes:

- Restaurante temático: Los restaurantes temáticos son un tipo de local especializado en un país, un cierto tipo de comida u otro tópico como puede ser una serie de libros o una película. En este caso, ninguno de los elementos que hacen a la oferta y servicio de un restaurante está librado al azar: ambientación, música, nombre de las comidas, atención de los mozos, presentación de los platillos, disposición de los objetos y más.
- Restaurante de fast food: Este tipo de restaurante se basa en la comida rápida (por ejemplo, hamburguesas o hot dogs).
- Restaurante al estilo buffet: Estos negocios gastronómicos suelen estar presentes en los complejos hoteleros y cuentan con una gran oferta de comida dispuesta en un sector del local. Se caracteriza por ofrecer a los clientes la posibilidad de elegir y servirse ellos mismos la comida (qué y cuánto).

- Restaurante gourmet: El menú de estos negocios incluye platos de una elevada elaboración y complejidad. Además, suelen incluirse alimentos y productos que no acostumbran a utilizarse en los hogares al momento de cocinar, como así tampoco las técnicas empleadas de cocción y de fusión de sabores.
- Restaurante fusión: Estos restaurantes presentan recetas originales y novedosas, al mezclar sabores y recetas de distintos lugares del mundo.
- Restaurante familiar: El ambiente se caracteriza por ser realmente acogedor y sus platillos son abundantes. Generalmente, los precios son accesibles y buena parte de la gestión de todo el negocio la realizan los mismos dueños.
- Restaurante de autor: Estos negocios se caracterizan porque es el chef quien es dueño y lleva adelante el negocio.
- Restaurante take away: A diferencia del resto de los restaurantes, los que son take away ofrecen platillos que pueden degustar por fuera del establecimiento como tal. Es decir, venden porciones de comida listas para llevar y comer en otro lugar.

Otra parte importante es la clasificación de los restaurantes en base a la calidad del servicio que estos brindan, este se mide con tenedores de la siguiente forma:

- Restaurante de 5 tenedores: Este tipo de restaurantes debe tener una organización eficaz y políticas internas y externas. La decoración de este tipo de restaurantes debe contar con los materiales de la mejor calidad, cuentan con la más elevada calidad de servicio.
- Restaurante de 4 tenedores: suele haber muy pocas diferencias entre este y el restaurante de 5 tenedores, pero se diferencia de los de lujo porque su estrategia de venta es diferente, ofrece alimentos a la carta o en menú que puede presentar de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio
- Restaurante de 3 tenedores: el ingreso al local es el mismo para los trabajadores y los clientes, hay un único menú limitado y sencillo.
- Restaurante de 2 tenedores: En este tipo de restaurantes solo se necesita tener insumos resistentes sin necesidad de ser lujosos, el personal usa un uniforme sencillo y el menú suele ser reducido en comparación al resto de la clasificación.
- Restaurante de 1 tenedor: Es el más sencillo, con precios accesibles para todas las personas, su oferta es más limitada. Los meseros no necesitan estar uniformados, solo muy bien aseados. Esta es la clase de establecimiento más común y fácil de encontrar de todas. (Reina, 2022).

3.1.3. Objetivos del restaurante

Un restaurante debe contar con objetivos generales y específicos para lograr una correcta armonía entre ganancias obtenidas y clientes satisfechos, estos deben ser estratégicos ya que para conseguirlos se deben tomar una serie de decisiones que llevarán a conseguir un resultado favorable.

Como principales objetivos cabe destacar:

Aumentar las ventas, esto para sacar la mayor rentabilidad posible del restaurante, creando excelentes ofertas sabiendo cuáles son los platos con mayor rentabilidad del menú y así aumentar fácilmente las ganancias.

Calcular los costos reales de cada producto, para optimizar la rentabilidad del restaurante, y de esta forma tomar mejores decisiones gracias a los datos y análisis necesarios para un correcto manejo del negocio. (Reina, 2022)

Contabilidad

3.1.1. Concepto

La contabilidad está presente en la vida de los hombres desde hace miles de años, fue utilizada de manera más rudimentaria en las grandes civilizaciones como Egipto o Roma, pero la contabilidad tal y como la conocemos hoy, tuvo su origen en la publicación en Italia de la obra “Summa de Arithmetica, Geometría, Proportioni e Proportionalita”’ de Luca Pacioli, que se dedicó a describir métodos contables de los comerciantes venecianos, usos mercantiles, contratos y prácticas de intereses y cambio; este documento estableció la contabilidad de partida doble, el precedente de lo que hoy se conoce como “debe y haber” en la jerga de la contabilidad. Pero, dado que las antiguas repúblicas y microestados italianos fueron los grandes promotores del comercio en siglos previos, estas enseñanzas se adaptaron y modificaron con el devenir del tiempo, sin perder su esencia original. (Moreno, 2015)

De otra forma se puede decir que la contabilidad es una herramienta clave para conocer en qué situación y condiciones se encuentra una empresa y, con esta documentación, poder establecer las estrategias necesarias con el objeto de mejorar su rendimiento económico. (Moreno, 2015)

Dicho de otra forma, la contabilidad es el proceso de registrar, analizar e interpretar de manera sistemática la información financiera de una entidad u organización. Esto se logra mediante el control de las operaciones económicas y tiene como fin establecer el balance de ingresos y egresos, en realidad, la contabilidad forma parte de la vida económica tanto de personas como de organizaciones. Si, por ejemplo, llevas un registro de tus gastos semanales con el fin de ahorrar más, ya estás realizando un ejercicio contable. Lo mismo ocurre con las empresas, que pueden llevar un registro de cada una de sus operaciones para cuadrar sus gastos y ganancias. Esto significa que existen diferentes modos de ejecutar la contabilidad de un agente. (Gasbarrino, 2021)

3.1.2. Importancia de la contabilidad

La contabilidad es una de las tareas más importantes de una empresa. Si bien tener un buen ambiente laboral, ofrecer productos de gran calidad y contar con el mejor talento humano son partes cruciales del buen funcionamiento de un negocio, lo cierto es que el correcto manejo de recursos es lo primero que una empresa debe asegurar. A fin de cuentas, un negocio solo puede mantenerse vivo si cuenta con una buena gestión financiera. Veamos algunos de los motivos por los que debes invertir en un buen manejo contable en tu empresa.

Otro punto importante que resaltar es que permite conocer mejor los números de la empresa, ya que ayuda a monitorear y conocer en detalle su evolución comercial, así como todas las operaciones financieras que ocurren dentro de la organización. El cálculo de las ventas, los ingresos y las utilidades forma parte del día a día de los departamentos contables, por lo que es esencial para diagnosticar el éxito de un negocio. También cabe destacar que, al mismo tiempo, los expertos contables son los encargados de evaluar los gastos, costos operativos y pérdidas de una organización, por lo que sus actividades son fundamentales para diagnosticar problemas administrativos y generar estrategias para contrarrestarlos. Esto significa que sin un conocimiento contable las empresas no podrían tomar decisiones, carecerían de un buen control financiero y, sencillamente, no podrían saber cuáles son las ganancias (o pérdidas) de la compañía. (Gasbarrino, 2021)

3.1.3. Tipos de contabilidad

La contabilidad se clasifica según el rubro donde se emplea:

- Contabilidad empresarial: Incluye cálculos de costes, gastos, ingresos, producción del ejercicio, gastos o ingresos extraordinarios (sanciones fiscales, de explotación, financieros, pérdidas y ganancias por tipo de cambio).

- Contabilidad financiera: Comprende el excedente bruto de exportación, valor añadido, margen comercial, capacidad de autofinanciación, recursos, activos, pasivos, amortización, solvencia de la empresa, ratios financieras, de factores de producción y del ciclo de explotación.

- Contabilidad bancaria: Por el manejo de distintos fondos empresariales, prestamos, títulos, bonos, distinto tipo de monedas. También trabajan con modelos econométricos que establecen variables del mercado, por lo anteriormente expuesto se hacen rigurosos controles de contabilidad para evitar errores.

- Contabilidad de costes: Puede estar unida a la contabilidad empresarial y/o financiera abarca todo lo interno de la empresa, materiales, salarios, instalaciones y sirve para confeccionar los datos de producción, inversión, compra de mercancías, cargas sociales, gastos financieros, amortizaciones y provisiones del año en curso. Por otro lado, incluye lo referente a subvenciones, cifra de negocios, renta de capitales prestados, obligaciones sobre otras empresas. Esto lleva a un resultado de beneficio o perdidas, el resultado neto de la empresa. (etecé, 2021)

3.1.4. Diagnósticos o análisis contables.

El diagnóstico contable es un análisis detallado de la situación financiera actual de una empresa. Este análisis se centra en la evaluación de la información contable de la empresa, como los estados financieros, los registros contables y la documentación de respaldo. Su objetivo es identificar los problemas financieros actuales y potenciales de la empresa y ofrecer recomendaciones para resolverlos.

Es importante para las empresas por varias razones. Una de las más importantes es que ayuda a identificar las debilidades y fortalezas de la empresa en términos financieros. Esto permite a la

empresa tomar decisiones informadas sobre cómo utilizar sus recursos de manera más efectiva para maximizar los beneficios. Asimismo, también puede lograr identificar áreas de mejora en la gestión financiera. (COLCHADO, 2023)

Inventario

3.1.5. Definición

Es un registro documental de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión, pero en el mundo empresarial es la relación ordenada de bienes y existencias a una fecha determinada. (Javier Lopez Montes, 2014)

Un inventario es una relación de los bienes de que se disponen, clasificados según familias y categorías y por lugar de ocupación. (Carmen Arenal Laza, 2020)

El inventario se puede definir como el conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa, permitiendo la compra y venta o la fabricación del producto antes de venderlo, en un periodo económico determinado. Deben aparecer en el grupo de activos circulantes. Es uno de los activos más grandes existentes en una empresa.

El termino inventario encierra los bienes en espera de su venta (las mercancías de una empresa comercial, y los productos terminados de un fabricante), los artículos en proceso de producción y los artículos que serán consumidos directa o indirectamente en la producción.

3.1.6. Importancia del inventario

La inspección del inventario es de suma relevancia para mantener el correcto balance de existencias en los almacenes de toda organización empresarial. Aplicando un debido control de inventarios se logrará fijar un control eficaz con los correctos registros contables, proporcionando una solución a la gerencia de la empresa, para el adecuado manejo de sus productos o mercancías.

Para una empresa mercantil el inventario consta de todos los bienes propios y disponibles para la venta en el curso regular del comercio; es decir la mercancía vendida se convertirá en efectivo dentro de un determinado periodo de tiempo.

Es necesario que las empresas lleven algún control de sus inventarios, para asegurar la continuidad del proceso productivo, pero un control excesivo de todos y cada uno de los artículos tendría un

coste excesivo, por lo que es necesario determinar qué control se establece para evitar estos sobrecostos.

3.1.6.1. **Importancia de un buen manejo de inventario en un Restaurante**

Los restaurantes tienen el reto añadido de ofrecer alimentos perecederos que hay que vender rápidamente antes de que se estropeen. La gestión de inventarios de restaurantes realiza un seguimiento de los alimentos que llegan de los proveedores a medida que se utilizan, se pierden o sobran. El control que deben tener los restaurantes va más allá del simple recuento de existencias, y consiste en el proceso de controlar los ingredientes que entran y salen del restaurante. Los procesos de existencias hacen un seguimiento de la cantidad de comida que se ha pedido, de la que ha salido de la cocina y el bar, y de la que sobra y está en espera. En pocas palabras, este procedimiento en un restaurante consiste en transferencias de productos entre distintas áreas. (Adaramola, 2022)

El inventario en un restaurante es un documento fundamental que permite registrar y hacer un seguimiento de todos los productos, ingredientes y suministros disponibles en el establecimiento. Constituye una herramienta esencial para controlar la cantidad y valor de los elementos en stock, así como para gestionar adecuadamente los pedidos y evitar problemas de escasez o exceso de mercancía. Es un registro detallado que proporciona información clave para la toma de decisiones y la gestión eficiente del restaurante. Realizar un inventario preciso y regular es crucial para mantener un funcionamiento óptimo del negocio.

El inventario en un restaurante brinda un control preciso de los alimentos, bebidas y otros productos en stock, fundamentales para el funcionamiento diario y la entrega de productos finales de calidad a tus clientes. Además, te permite identificar dónde se encuentra cada producto, su uso y agotamiento.

Para ello, es necesario realizar conteos físicos frecuentes y registrar datos como cantidad, descripción y valor de los productos almacenados. También implica realizar un seguimiento de compras, ventas y desperdicios, lo que te permitirá calcular con precisión el costo de los productos vendidos y evaluar la rentabilidad de tu negocio. (Consejos Restaurante , 2022).

3.1.6.2. Beneficios de la gestión de inventarios para los restaurantes.

La gestión de inventarios ayuda a los restaurantes a tener a mano la cantidad adecuada de alimentos e ingredientes, de modo que dispongan de existencias suficientes para atender a todos los clientes y evitar también el deterioro y las pérdidas. Es más probable que los restaurantes tengan éxito a largo plazo si practican una gestión eficaz del inventario.
El control del inventario de los restaurantes es un aspecto crítico del funcionamiento de los restaurantes a medida que la empresa aumenta de tamaño y estructura, entre las razones por las que la gestión de inventarios es importante cabe resaltar:

- Costos de la receta: Calcular a mano los costes de los platos del menú es ineficaz y lleva mucho tiempo. Los costes de las recetas vienen determinados por la cantidad de uso y el rendimiento de cada ingrediente alimentario, pero hacer un seguimiento a mano de esto en una lista de inventario puede ser inexacto. El uso de un sistema de gestión de inventarios puede permitirte realizar un seguimiento más eficaz mediante la comparación del inventario con las ventas.

- Evitar el desperdicio de alimentos: El gasto más importante al que se enfrenta tu empresa, junto con los costes laborales, es la reposición del inventario, los restaurantes de todos los tamaños, grandes y pequeños podrán ver una reducción significativa del desperdicio utilizando una gestión de inventario adecuado.

- Una mejor gestión de los proveedores: los restaurantes adquieren su inventario a través de proveedores específicos. Con la gestión de inventarios, se puede hacer un seguimiento de los alimentos, las compras, los pagos entre otros, Los restaurantes pueden utilizar la gestión de inventarios para realizar un seguimiento más exhaustivo de sus alimentos y compras.

- Aumento de los beneficios: Los márgenes de beneficios suelen ser muy reducidos en el sector de la alimentación y, al final del día, puede que sólo se obtenga un pequeño beneficio de cada plato del menú.

Por ello, el más mínimo error de gestión o de cálculo del inventario puede afectar gravemente a los beneficios de un restaurante. Una gestión adecuada del inventario del restaurante garantizará que el negocio obtenga el beneficio correcto por cada plato del menú.

El coste total de los productos vendidos es un componente importante que determina los beneficios netos. La gestión de inventarios disminuye el desperdicio, lo que reduce el coste de los productos vendidos y, en última instancia, aumenta los beneficios. (Adaramola, 2022)

3.1.7. Tipos de Inventario

Inventario de materiales directos: Materiales directos en existencia, listos para el proceso de fabricación (por ejemplo, chips de computadoras y los componentes necesarios para fabricar teléfonos celulares).

Inventario de productos en proceso: Productos parcialmente elaborados, pero que aún no se terminan (por ejemplo, teléfonos celulares en diversas etapas antes de ser acabados por completo en el proceso de manufactura) también se le conoce como producción en proceso.

Inventario de productos terminados: Los productos (por ejemplo, teléfonos celulares) acabados, pero que aún no se han vendido. (Horngren, 2007)

3.1.8. Propósito del inventario

El Inventario juega un papel fundamental en los negocios, al comprender está relevancia las empresas pueden administrarlos de manera más efectiva y utilizarlos en su beneficio. Uno de los objetivos principales es contar y registrar de manera precisa cada producto con que cuenta la empresa, esto para mantener un control adecuado y poder determinar cualquier discrepancia de lo que esté en registrado con lo que se encuentra realmente en físico.

Así mismo, proporciona una base sólida para la toma de decisiones estratégicas, como la planificación de la producción, la gestión de compras y la optimización de la cadena de suministro.

Influye en la determinación acerca de los proveedores y la cantidad de existencias que deben mantenerse para cumplir con la demanda de los clientes. Además, garantiza que no haya mermas, robos o excedentes de productos que significan un mayor gasto de almacenaje.

Esto se logra mediante un buen control de inventario, en el que se establezca un balance entre las existencias, movimientos y demanda de cada uno de tus productos. Para conocer más sobre este importante recurso, se revisan las principales características de los inventarios y la forma en que pueden ser explotarlas para crear una herramienta única.

En general se puede decir que el propósito del inventario es garantizar la exactitud de la información, para facilitar la gestión eficiente de los recursos y respaldar la toma de decisiones.

3.1.9. Métodos de valuación de inventarios

Según Jesús Hernández en su publicación Técnicas y métodos para el control de inventario. Existen diversas técnicas para el control de inventarios, los cuales varían de acuerdo con las características y necesidades de cada empresa. No obstante, todos se asemejan en que están orientados a la obtención de utilidades.

A través de una buena gestión de inventario, la empresa puede calcular los resultados óptimos, determinar cuando hay que reabastecer y el tamaño de las órdenes de compra a realizar, asegurando un provisionamiento para no perder ventas por falta de stock, para ello es necesario aplicar métodos que se adecuen a los objetivos y necesidades en los que se enfoque la empresa.

Los métodos de valuación de los inventarios deben de hacerse sobre la base de alguno de los siguientes métodos:

Costo de adquisición: Es el importe pagado en efectivo o equivalentes por un activo o servicio al momento de su adquisición.

- **Costo estándar**: En este método, el costo se determina por anticipado, tomando en cuenta los niveles de utilización de materia prima, materiales, mano de obra y gastos de fabricación. Se considera también la utilización de la capacidad instalada. Los importes deben de ser revisados periódicamente y ser ajustados de acuerdo con las circunstancias.

- Método detallistas: El método detallista se utiliza en entidades que cuentan con una gran lista de artículos y que los márgenes de utilidad bruta son semejantes y con mucha rotación, por lo que es muy práctico el utilizar este método.

La forma de determinar el costo y el valor de los inventarios es muy sencilla: se determina valuando los inventarios a su precio de venta menos un porcentaje apropiado de utilidad bruta.

Fórmulas de asignación del costo (Antes método de valuación):

a) Costos identificados

b) Costos promedios

c) Primeras entradas primeras salidas (PEPS)

Cabe señalar que a partir del 1 de enero de 2011 ya no se contemplan las fórmulas de asignación del costo de inventarios (antes método de valuación), las últimas entradas primeras salidas (UEPS) y el costo directo. Estos cambios se deben a que el CINIF tiene el proyecto de homologar las Normas de Información Financiera Mexicanas con las Normas de Información Financiera Internacionales.

a) Costos identificados:

Por las características de ciertos artículos, en algunas entidades asignan los costos a partidas individuales del inventario. Es también el tratamiento apropiado para proyectos específicos.

b) Costos promedios:

Como su nombre lo indica, se determina el costo mediante el promedio del costo de partidas similares al inicio de un periodo y el costo de partidas similares compradas o producidas durante ese mismo periodo**.**

c) Primeras entradas primeras salidas (PEPS)

En esta fórmula de asignación de costos, se considera que lo que se vende es lo primero que entró al almacén, ya sea comprado o producido, por lo que el inventario queda valuado a precio de las últimas adquisiciones o producciones. El manejo físico de los artículos no necesariamente tiene que coincidir con la forma en que se asigna su costo. (Javier Perez Lopez, 2015).

d) Método ABC

Este método de valuación también es conocido como método 80/20 y consiste en definir la importancia de tus productos con base en la cantidad y el valor que representan. Usualmente, se utilizan 3 categorías:

- Artículos clase A. Suelen ser alrededor de un 20% del total del inventario; sin embargo, su valor llega a ser hasta el 80% del mismo. Tienden a tener una baja frecuencia de ventas.
- Artículos clase B. Representan el 40% del total de los artículos y rondan el 15% del valor total del mismo. Suelen contar con una frecuencia de ventas moderada.
- Artículos clase C. Son el 40% restante de los artículos. Representan el inventario menos costoso, con cerca de un 5% de su valor, y suelen contar con una alta frecuencia de ventas.

Al categorizar de esta manera, podrás identificar fácilmente qué bienes merecen mayor o menor atención; el inventario con mayor impacto financiero requerirá los mayores esfuerzos en su gestión.

Recuerda que los porcentajes del método ABC son únicamente una guía y pueden variar según las características de tu empresa. (Hernández, 2024).

Sistemas de Inventario

Los sistemas de gestión de inventarios de una empresa son herramientas que permiten rastrear los bienes a lo largo de toda la cadena de suministro y teniendo en cuenta los procesos con los que opera cada tipo de negocio.

Es decir, se trata de una herramienta que permite conocer y gestionar todos los aspectos relativos al inventario desde el nivel de producción hasta el comercio minorista, el almacén y los procesos logísticos. En resumen, una herramienta para el control del inventario de una forma global y más eficiente, lo que ayuda a evitar quiebres en el stock.

Un aspecto importante que hay que tener en cuenta es que existen dos diferentes tipos de sistemas de gestión de inventarios. Esto se debe a que, dependiendo de las características de cada empresa o negocio, es necesario adaptar los sistemas de gestión de inventario a sus propios procesos internos y externos.

3.1.10. Sistemas de inventario periódico

Sistema mediante el cual el costo de los bienes vendidos se calcula periódicamente recurriendo solo a conteos físicos sin llevar registros diarios de las unidades vendidas o disponibles. El conteo permite a los administradores eliminar los productos estropeados u obsoletos de robo, deterioro y perdida.

3.1.11. Sistema de inventario perpetuo

Sistema que mantiene un registro permanente y continuo el cual deduce diariamente las existencias y el costo de los bienes vendidos. Sirve a los gerentes para controlar los niveles del inventario y preparar estados financieros provisionales (Horngren, 2007)

Control de inventario.

3.5.1. Descripción

El control de inventarios es un sistema que permite que una empresa gestione las existencias que almacena. De esta forma, además de saber qué tiene, identifica cuáles productos debe mover más

rápido, cuáles son los que escasean, cómo es su rotación y en cuáles invierte más recursos para su correcto almacenaje. (Rodríguez, 2023)

El control de inventarios consiste en sistemas y procedimientos para gestionar los artículos del inventario en el almacén de una empresa. Supervisa el movimiento y el almacenamiento de las mercancías en un almacén para ayudar a las empresas a mantener un suministro suficiente en buenas condiciones. El establecimiento de un sistema de control de inventarios les permite satisfacer las demandas de los clientes y maximizar los beneficios. (SafetyCulture, 2024)

3.5.2. Importancia del control de inventario.

La importancia en el 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 éste es el motor de la empresa, sin embargo, si la función del inventario no opera con efectividad, ventas no tendrá material suficiente para poder trabajar, el cliente se inconforma y la oportunidad de tener utilidades se disuelve. Entonces, sin inventarios, simplemente no hay ventas. (Ubeda, 2012)

La importancia de llevar un control de inventarios dentro de las empresas, sin hacer exclusión por el tipo de negocio o por su tamaño, recae en la forma de ver los activos de modo tangible, en muchas ocasiones resulta ser una tarea no fácil, pero tampoco imposible y aunque puede resultar ser un ejercicio tedioso, sobre todo para pequeños negocios, es la base de un plan de negocios y rentabilidad del mismo. (González, 2015)

Controlar el inventario permite tener certeza sin incertidumbres de las existencias totales de artículos, de las posibles pérdidas o utilidades que este genere al saber controlar los costos de venta de cada uno de ellos, siendo una variable de cumplimiento que permita lograr un equilibrio entre lo que se debe tener en bodega, el costo de mantener cada uno de los artículos y la manera correcta de abastecimiento.

3.5.3. Función del sistema de control de inventario.

El **sistema de control de inventario** tiene como objetivo garantizar que cada vez que un cliente busque un producto, la empresa pueda ponerlo a su disposición. Los principales aspectos funcionales del sistema de control de inventario incluyen:

Especificación de las mercancías: Esto implica mantener información sobre los productos, sus números de identificación y sus tipos.

Mantenimiento de información sobre números de serie: Para productos que tienen números de serie únicos, el sistema debe rastrear y administrar estos números.

Implementación y control de códigos de barras: Los códigos de barras se utilizan para identificar y rastrear productos de manera eficiente. El sistema debe asegurarse de que los códigos de barras sean correctos y estén vinculados a la información correcta.

Proceso de reabastecimiento: El sistema debe calcular cuándo y cuánto reabastecer para evitar agotamientos o excesos de inventario.

Administración de listas de inventario: Mantener registros actualizados de los productos disponibles en el almacén.

Reportes de almacén en tiempo real: Proporcionar información actualizada sobre el estado del inventario.

Seguimiento de la ubicación de las mercancías en tiempo real: Para saber dónde se encuentran los productos físicamente dentro del almacén.
(Mendoza, 2021)

3.5.4. Características del control de inventario

El control de inventario es esencial para el adecuado y correcto funcionamiento de cualquier negocio, existen muchas razones por las cuales es importante saber implementar un sistema que pueda dar seguridad sobre la representación económica exacta que este representa.

Optimizar los recursos: El control de inventarios permite utilizar los recursos de manera más eficiente, evitando la escasez o el exceso de inventario.

Mejora en la satisfacción del cliente: Al tener un control preciso de las existencias, la empresa puede garantizar la disponibilidad de productos para satisfacer la demanda de los clientes.

Reducción de costos: Un buen control de inventarios evita la acumulación de productos innecesarios, lo que se traduce en una reducción de costos de almacenamiento y obsolescencia.

Optimización de la cadena de suministro: Con un control de inventarios efectivo, es posible tener una cadena de suministro más eficiente y predecible. (Infoinventario, 2024)

Un excelente control permite llevar un control detallado de los productos que se encuentran disponibles en el inventario, facilita la identificación de los productos que se están agotando o que necesitan ser reabastecidos, ayuda también, a la prevención de pérdidas de productos por robos o por extravíos, planifica la forma correcta de distribución de los productos, facilitando la toma de decisiones en cuanto a la compra y la venta de los mismos.

Permite establecer niveles de stock mínimo y máximo para cada producto, ayudando a reducir los costos de mantenimiento y almacenamiento, facilitando un detalle de productos que estén sujetos a devoluciones o reclamos, permitiendo recopilar información para crear informes y estadísticas sobre el inventario y su gestión.

3.5.4.1. Beneficios de la implementación de un sistema de control.

3.5.4.2. Beneficio

Se refiere a un bien que es dado o que es recibido. El beneficio siempre implica una acción o resultado positivo y que por consiguiente es buena y puede favorecer a una o más personas, así como satisfacer alguna necesidad.

3.5.4.3. Efectividad

Capacidad de lograr un objetivo o fin deseado, es el equilibrio entre la eficiencia y la eficacia, para tener efectividad es necesario tener la competencia, los conocimientos y las habilidades para poder evaluar el rendimiento.

3.5.4.4. Movimientos que surgen con el control

3.5.4.4.1. Compras

Una solicitud de compra es un pedido que se realiza con el objetivo de adquirir un bien, se usa a nivel interno de una organización cuando cierto sector solicita al responsable de las compras que adquiera determinados productos. (Gardey, 2024)

Por compras, se refiere al proceso de planificar, implementar y controlar las actividades relacionadas con la adquisición de materiales y servicios necesarios para el funcionamiento de una organización.

Según José Matías Delgado, el concepto de compras es el acto de obtener el producto o servicio de la calidad correcta, al precio, tiempo y lugar pactado (Delgado, s.f.)

3.5.4.4.2. Orden de compra.

Una orden de compra es un documento expedido por el comprador para requerir mercancía al vendedor. La solicitud específica en número de productos que se desean adquirir por un precio estipulado. Además, detalla términos de pago, así como el plazo en tiempo y forma de la entrega. (Quickbooks, 2024)

3.5.4.4.3. Factura de compra

La factura de compra es la que acredita que se ha entregado un bien o se ha prestado un servicio a cambio de un precio establecido, esta debe poseer el título que certifica que es una factura. la fecha en la que se emite, el número según su consecutivo, datos fiscales del emisor y receptor, descripción del producto, la base imponible, IVA a aplicar, retención
Y el importe total. (Order, 2022)

3.5.4.4.4. Demanda

La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes, además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido.

3.5.4.4.5. Reducción de pérdidas.

La reducción de pérdidas se refiere a la disminución de las pérdidas financiera de una empresa, puede ser obligatoria según la legislación si las pérdidas han afectado significativamente el patrimonio neto de una entidad.

Entender los beneficios de un buen sistema de control de inventario es esencial para cualquier empresa que desee prosperar en un entorno competitivo, estos nos permiten:

3.5.4.4.6. Reducción de costos y gastos

Una de las ventajas más palpables es la reducción en los costos y gastos de almacenamiento.

Al mantener un inventario optimizado, evita el riesgo de tener demasiado stock, lo que a menudo lleva a costos adicionales de almacenamiento y riesgo de obsolescencia.

Además, al tener un registro claro de lo que se tiene y lo que se necesita, minimizar las compras innecesarias y duplicadas.

3.5.4.4.7. Optimización del capital de trabajo

El capital de trabajo es como el combustible que impulsa la empresa. Al tener un inventario optimizado, se liberan fondos que de otro modo estarían atados en productos no vendidos.

Este capital liberado se puede utilizar para invertir en otras áreas del negocio, como la expansión, la contratación de personal o el desarrollo de nuevos productos.

3.5.4.4.8. Mejora en el nivel de servicio y ventas

Tener los productos correctos en el momento y lugar adecuados no solo mejora la eficiencia operativa, sino que lleva a un aumento en la satisfacción del cliente y, en última instancia, a un incremento en las ventas.

Este impacto positivo en el nivel de servicio se traduce en ingresos más altos y, por ende, en una mayor rentabilidad para el negocio.

3.5.4.4.9. Excelencia operacional

Al automatizar y optimizar los procesos de inventario, permite que el negocio funcione. Esta eficiencia operativa se traduce en un flujo de trabajo más ágil, lo que permite que el equipo se concentre en actividades que agreguen valor al negocio.

3.5.4.4.10. Toma de decisiones basada en datos

En el mundo empresarial moderno, las analíticas y los datos son oro. Un sistema de inventario robusto ofrece una gran cantidad de información en tiempo real que puede ser utilizada para hacer proyecciones, identificar tendencias de mercado y tomar decisiones estratégicas informadas.

3.5.4.4.11. Mejora en la gestión de la cadena de suministro

Una buena gestión de inventario va más allá del negocio; afecta a toda la cadena de suministro. Al mantener un inventario optimizado, mejora la sincronización con los proveedores y socios logísticos, logrando una cadena de suministro más eficiente y resiliente. (Group, 2024)

Políticas para el control de inventario

3.1.12. Políticas

La política es una actividad orientada en forma ideológica a la toma de decisiones de un grupo para alcanzar ciertos objetivos**.** También puede definirse como una manera de ejercer el poder con la intención de resolver o minimizar el choque entre los intereses encontrados que se producen dentro de una entidad.

Las políticas de inventario de una empresa son directrices y procedimientos establecidos para gestionar y controlar el inventario de manera eficiente y efectiva. Estas políticas tienen como objetivo garantizar que la empresa mantenga niveles óptimos de inventario, evitando tanto excesos como faltantes, lo que a su vez ayuda a minimizar costos y maximizar la satisfacción del cliente.

Son esenciales para el funcionamiento eficiente de una empresa, aseguran el cumplimiento de normativas, proporcionar adaptabilidad y resiliencia, integrar la cadena de suministro y reducir riesgos.

El objetivo principal de la política de inventario es asegurar que una empresa mantenga niveles óptimos de inventario para satisfacer la demanda del cliente sin incurrir en excesos que generen costos adicionales. Esto implica encontrar un equilibrio entre tener suficientes productos para evitar rupturas de stock y no tener un exceso de inventario que aumente los costos de almacenamiento, obsolescencia y seguros. (Gasbarrino, Políticas de inventario: qué son y ejemplos, 2024)

3.1.13. Tipos de Políticas de Inventario

Las políticas de inventario pueden variar dependiendo del tipo de empresa, la industria y los objetivos específicos de la organización, tomando eso en cuenta, las siguientes son las principales políticas que se deben aplicar en un negocio.

1. Política de reposición: Esto significa que cuando el inventario de un producto específico cae por debajo de un umbral predeterminado, se genera automáticamente una orden de compra para reponer el stock.

2. Política de Inventario de Seguridad: Se basa en mantener un inventario de seguridad del 20 % sobre su nivel de demanda promedio mensual para cubrir variaciones inesperadas en la demanda o retrasos en el suministro.
3. Política de gestión de Inventarios Obsoletos: Es para liquidar inventarios obsoletos al final de cada temporada mediante descuentos y ventas especiales. Los productos que no se vendan en estas liquidaciones se donarán o reciclarán para liberar espacio en el almacén.
4. Política de Inventario Cíclico: La pueden utilizar las empresas de alimentos realizando conteos cíclicos de inventario donde una porción del inventario se cuenta físicamente cada día, para ayudar a mantener precisión en el inventario.
5. Política de reducción de Inventario: Estas políticas de inventario son fundamentales para mantener un equilibrio adecuado entre la disponibilidad de productos y el control de costos, asegurando la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente. (Gasbarrino, Políticas de inventario: qué son y ejemplos, 2024)

3.1.14. Normas de consumo.

Son aquellas directrices prácticas que deben aplicarse a todos los alimentos. El objetivo de estas normas es la protección de los consumidores y asegurarse de que los productos son aptos para el consumo y están en condiciones óptimas de conservación de sus propiedades.

Las normas del inventario consisten en mantener disponibles los bienes al momento de requerir su uso o venta, basados en políticas que permitan decidir cuándo y en cuánto reabastece el inventario.

3.1.15. Rotación de inventario.

La rotación de inventario es una medida de la rapidez con la que una empresa está vendiendo y reponiendo su inventario. También conocida como rotación de existencias, esta medida se utiliza para determinar cuántas veces las existencias de la empresa se vendieron y se reemplazaron durante un periodo de tiempo determinado.

Hay varias razones por las que las empresas pueden querer hacer un seguimiento de su rotación de inventario, en primer lugar, puede ser una señal de lo bien que la empresa está vendiendo sus productos. Un alto índice de rotación puede indicar que los productos de la empresa tienen demanda y se venden rápidamente.

Por otro lado, un índice bajo puede sugerir que la empresa no está moviendo su inventario tan rápido como debería, en segundo lugar, la rotación de las existencias también puede ser un signo de la eficiencia con la que la empresa utiliza sus recursos.

Por último, la rotación del inventario puede ayudar a las empresas a identificar las tendencias de la demanda de los clientes. Por ejemplo, si el índice de rotación comienza a disminuir, puede ser un indicio de que los clientes están perdiendo interés en los productos de la empresa.

Por lo tanto, el seguimiento de la rotación del inventario puede ser una herramienta valiosa para las empresas que se esfuerzan por seguir siendo competitivas y mantener la demanda de sus productos. (SimpliRoute, 2022)

3.1.16. Productos perecederos

Los productos perecederos son aquellos que pueden experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación y almacenamiento.

3.1.17. Almacenaje

El almacenamiento es el proceso de almacenar bienes físicos antes de que se vendan o distribuyan en un almacén o instalación de almacenamiento dedicada. Los almacenes guardan productos de manera segura y organizada para rastrear dónde se encuentran los artículos, cuándo llegaron, cuánto tiempo han estado allí y la cantidad disponible.

Para las empresas pequeñas o nuevas, el inventario de almacenamiento se puede hacer desde casa hasta que superen el espacio. En ese momento, una empresa tendrá que alquilar espacio de almacenamiento, arrendar un almacén o subcontratar la logística a un tercero y almacenar el inventario en sus instalaciones de almacenamiento.

3.1.18. Manuales de procedimientos.

3.1.18.1. Manual

Un manual o guía es un documento o publicación en el cual se establecen de manera ordenada y consecutiva los pasos y procedimientos a seguir para llevar a cabo con éxito una tarea o adquirir un conocimiento. Puede tratarse de folletos, publicaciones en línea o libros. (EditorialEtecé, 2024)

3.1.18.2. **Procedimientos**

Los procedimientos son los métodos a través de los cuales se realizan ciertas acciones determinadas, las cuales forman parte del proceso al que está sometida una sociedad.

3.1.18.3. **Proceso**

Son todas las actividades que se desarrollan en un periodo determinado de tiempo, cuyas fases sucesivas suelen conducir al alcance de objetivos o fines específicos.

IV Supuesto

La ausencia de un sistema de inventario en el restaurante La Terraza colombiana, limita la obtención de información real del movimiento de los productos.

Matriz de Categorías y Subcategorías.

Tabla 1: Matriz de Categorías y Subcategorías.

Cuestiones de investigación	**Propósitos específicos**	**Categorías**	**Definición Conceptual**	**Subcategoría**	**Ejes de análisis**	**Fuente de Información**	**Técnica de recolección de la información**
Cuestión #1- ¿Cómo es el sistema de control y manejo del inventario implementado en el Restaurante La Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024?	Analizar el sistema de control y manejo del inventario implementado en el Restaurante La Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024.	Control.	El control de inventarios es un sistema que permite que una empresa gestione las existencias que almacena.	Gestión de las compras. Se refiere al seguimiento en cuanto a la adquisición de la materia prima y los pago de estas.	Cotizaciones Soportes Rotación de inventario. Conteo físico del inventario.	**Primaria:** -Gerente -Responsable de cocina. **Secundaría:** -Textos -Documentos -Observaciones -Tesis Previas -Sitios Webs	Guía de Revisión Documental Guía de Entrevistas Estructuradas Guía de Observación
Cuestión #2-¿De qué manera se puede elaborar un sistema de control y gestión de inventario En el restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024?	Elaborar un sistema de control y gestión de inventario En el restaurante la Terraza Colombiana	Gestión	Actividad empresarial cuyo objetivo es la mejora de la productividad y la competencia de una empresa. Al referirnos a la gestión, se define gestión como: planificación,	Planificación Es la creación, asignación y distribución de tareas para conseguir un objetivo. Desarrollo Actividades o ideas de un negocio que tiene como objetivo hacer	-Lograr objetivos. -Mejora continua. -Iniciativa	**Primaria** -Gerente **Secundaria** -Textos -Documentos -Investigaciones previas. -Sitios Web	Guías de entrevistas. Guías de Observación

			desarrollo, implementación.	que mejore con el tiempo. Implementación Acción de llevar a cabo una idea, plan o estrategia de manera efectiva y tangible			
Cuestión #3 ¿Cómo se valida el sistema de control y manejo del inventario en el Restaurante La Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024?	Validar el sistema de control y gestión del inventario registrando las operaciones del quinto bimestre del año 2024.	Sistema	Conjunto de reglas o principios sobre una materia racionalmente enlazados entre sí.	Sistema de Inventario Herramienta que permite rastrear los bienes a lo largo de toda la cadena de suministro	Entradas de mercancía Salidas de mercancía Conteo físico del inventario.	**Primaria:** -Gerente -Responsable de cocina. **Secundaría:** -Textos -Documentos -Observaciones -Tesis Previas -Sitios Webs	Guía de Revisión Documental Guía de Entrevistas Estructuradas Guía de Observación

V Diseño Metodológico

Tipo de Investigación

La investigación cualitativa implica recopilar y analizar datos no numéricos para comprender conceptos, opiniones o experiencias, así como datos sobre experiencias vividas, emociones o comportamientos, con los significados que las personas les atribuyen. Por esta razón, los resultados se expresan en palabras. (Santander Universidades, 2021)

Esta investigación está basada en un tipo de investigación cualitativa ya que busca evaluar una propuesta de un sistema de control y gestión de inventario del Restaurante la Terraza Colombiana para el quinto bimestre del año 2024, a través de la recopilación de datos, los cuales serán obtenidos por medio de entrevistas, encuestas y técnicas de observación, posteriormente serán analizados e interpretados. Cabe recalcar que el enfoque a desarrollar es de carácter cualitativo determinado por sus características.

Tipo de Estudio

a) Según tiempo de Ocurrencia de los hechos y registros de la información

Un diseño de estudio retrospectivo implica la recopilación de datos del pasado para examinar las exposiciones a factores de riesgo o de protección sospechosos en relación con un resultado que se establece al comienzo del estudio. (Elizalde, 2018)

Esta investigación es retrospectiva porque es un tema que ha sido objeto de estudio en investigaciones anteriores y similares a la presente.

b) Según el período y secuencia de la investigación

El estudio transversal se define como un tipo de investigación observacional que analiza datos de variables recopiladas en un periodo de tiempo sobre una población muestra o subconjunto predefinido. Este tipo de estudio también se conoce como estudio de corte transversal, estudio transversal y estudio de prevalencia.

La investigación o el estudio transversal, ayuda a recopilar una gran cantidad de datos de acción rápida que ayuda en la toma de decisiones y la oferta de productos o servicios. (Ortega, 2018)
El estudio realizado en la presente investigación es de carácter transversal según su período y secuencia de la investigación porque cumple con las características, debido a que se recopilará cierta información pertinente para el estudio, en un periodo determinado.

c) Según análisis

El análisis descriptivo se encarga observar los hechos existentes con el fin de crear nuevos. Este método se basa en una o varias preguntas de investigación. Además, incluye la recopilación de datos relacionados, posteriormente, los organiza, tabula y describe el resultado. (Ortega, 2018)

El presente estudio es de análisis descriptivo, debido a que se comenzará, describiendo la forma en la que actualmente funciona el control interno y gestión del inventario del restaurante, los métodos de registro que emplean actualmente, y las operaciones que realizan en el área de inventario.

Población y Muestra /Sujetos Participantes

5.1.1. Universo

Elementos accesibles o unidad de análisis que pertenecen al ámbito especial donde se desarrolla el estudio. Elementos (personas, objetos, programas, sistemas, sucesos, base de datos,) globales, finitos e infinitos.

Es el conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en una investigación. "El universo o población puede estar constituido por personas, animales, registros médicos, los nacimientos, las muestras de laboratorio, los accidentes viales entre otros. (Lopez, 2010)

En la presente investigación se toma como universo o población El Restaurante La Terraza Colombiana, ubicado en la ciudad de Estelí.

5.1.2. Muestra y unidad de análisis

Es un subconjunto o parte del universo o población en que se llevará a cabo la investigación. Hay procedimientos para obtener la cantidad de los componentes de la muestra como fórmulas, lógica, entre otros. La muestra es una parte representativa de la población.

La unidad de análisis a investigar será el área contable en la que se seleccionará como muestra el inventario del restaurante, ya que es el área donde pretenden abordar los objetivos de esta investigación.

Métodos, técnicas e instrumentos para recopilación de datos.

Para poder hacer una recopilación de toda la información reflejada, se utilizaron técnicas documentales que nos permiten hacer un análisis del tema en investigación.

Revisión de bibliografías: Búsqueda de documentos, sitios web y temas de investigación que en relación con el tema de investigación.

La entrevista: Está nos permitirá de manera verbal, la recolección de información sobre los asuntos por los que fueron planteados los objetivos de investigación, realizando cuestionarios directamente con los colaborados del negocio, quienes expresamente nos darás opiniones claves sobre el funcionamiento operacional del mismo.

Guías de observación: esta nos permitirá apreciar, la aplicación de los procedimientos que se tienen empleados en el lugar, visualizado como registra diariamente las operaciones de control y gestión del inventario.

Etapas de la investigación

5.1.3. Investigación documental.

A través de esta etapa se realizó la elección del tema de investigación, una vez seleccionado, se procedió al indague de información en investigaciones anteriormente realizadas relacionadas relativamente al control y gestión de inventario, así como sitios web que brindan información útil para argumentar en el desarrollo del tema.

5.1.4. Elaboración de instrumentos.

Se realizará una definición de los instrumentos para poder recopilar datos de interés y relacionados, tomando en cuenta que está es una investigación de tipo cualitativa, se deben elaborar las herramientas capaces para facilitar el proceso investigativo,

5.1.5. Trabajo de campo.

Se implantarán los instrumentos elaborados para recopilar la información, haciendo énfasis que esta etapa es importante para poder hacer una recolección de calidad que contribuya al buen desarrollo, la implementación y la toma de decisiones para implementar un buen sistema de control y gestión de inventario.

5.1.6. Elaboración de informe final.

Se reflejarán todos los resultados obtenidos por medio de los instrumentos definidos, en donde se otorguen conclusiones y recomendaciones sobre la situación del negocio, y la correcta implementación del sistema de control y gestión propuestos.

VI Análisis y Discusión de Resultados

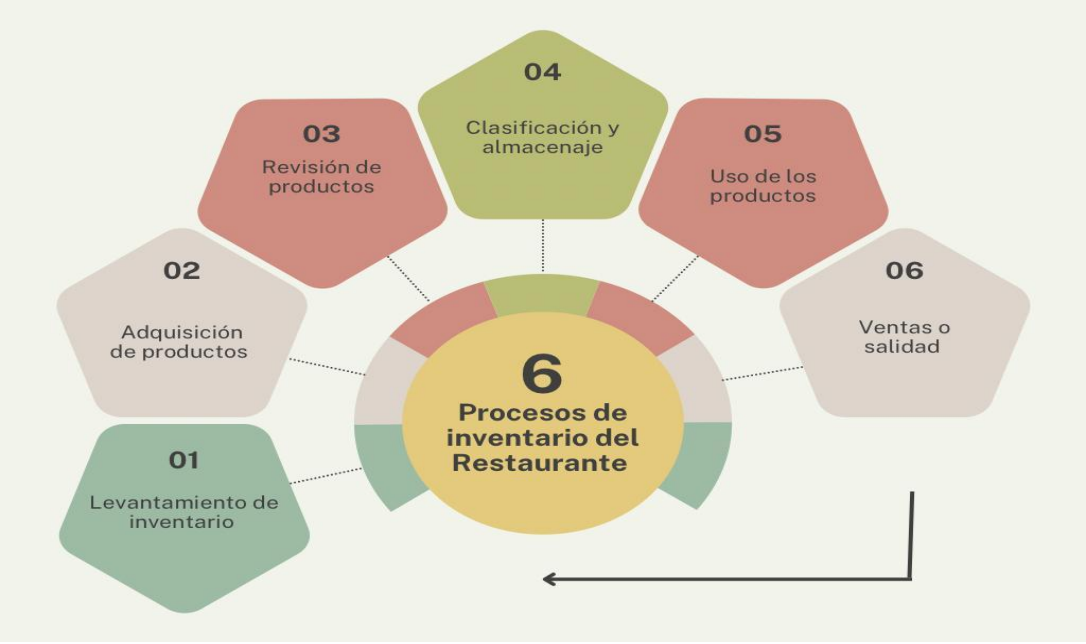
El restaurante la Terraza Colombiana es un negocio que opera bajo el régimen de cuota fija, ofrece sus productos al público, siendo una idea de negocio, que, a través de los años, se ha establecido en la ciudad de Estelí y su mercado, el cual requiere la implementación de sistemas que mejoren el control de sus recursos, y aspectos de organización dentro de él.

Tomando en cuenta los procedimientos de control de inventario para poder alcanzar los objetivos propuestos, se han analizado los procedimientos de control implementados por el restaurante durante el quinto bimestre del año 2024.

El stock de una empresa es el conjunto de artículos que se almacenan en espera de ser utilizados o para una venta posterior, por lo cual, es importante mantener un registro controlado de la cantidad de productos que se tiene en la bodega, reponiendo los productos cuando éstos llegan a cierto nivel de existencia, ordenando una cantidad fija cada vez que se retiran de la bodega, la cantidad se resta del nivel anterior, si se lleva el registro de forma manual.

Procesos del inventario del restaurante La terraza colombiana.

Figura 1: Proceso del inventario del Restaurante La Terraza Colombiana.



Fuente: Elaboración propia.

En el restaurante, no existe un sistema que permita tener un control adecuado sobre todos sus productos, el responsable del lugar, comenta que la forma actual en la que llevan el inventario es totalmente manual, en un libro en el cual anotan las compras realizadas según la fecha, no cuentan con una persona encargada específicamente para llevar el cargo de responsable de inventario, por lo que él asume este rol adicional al de barra, lo que dificulta llevar un correcto registro de todos los movimientos que tiene el inventario, así mismo resaltó que no le parece que sea la mejor forma de llevar y dar resguardo a los productos en bodega.

Es importante tener en cuenta las implicaciones que trae consigo el no llevar una buena gestión del inventario, ya que, al no poseer un control o no tener certeza de las existencias disponibles puede ocasionar que no se tenga conocimiento de la escasez de algún producto, lo que conlleva a no ofrecer en su totalidad el menú, esto provoca perdida de ventas por desabastecimiento.

Uno de los principales problemas de no tener un sistema de gestión y control del inventario es no tener una correcta rotación de los diferentes productos, lo que no es favorable para el negocio ya que rotar los insumos demasiado rápido o muy lento genera consecuencias como mayores gastos, alimentos obsoletos, más costos, entre otras cosas.

Así mismo, lo anterior mencionado, incide en una disminución de la rentabilidad del negocio, esto porque la pérdida de ventas depende de los pedidos de los clientes. Tener un desabastecimiento de un artículo durante una temporada alta de compras puede ser muy costoso.

Contrastando con la teoría, la función primordial de un correcto control del inventario es fundamental, debido a que permite registrar y hacer un seguimiento de todos los productos, ingredientes y demás suministros que están a disposición en el establecimiento, siendo una herramienta que permite conocer la cantidad el valor de estos productos, proporcionando así, la información clave para la toma de decisiones.

6.1.1. Levantamiento de Inventario.

En el local, existen dos personas encargadas de resguardar el inventario, pero, no completamente enfocados para registrar cada movimiento, debido a que tienen asignadas otras responsabilidades dentro del restaurante. Una de sus tareas es realizar el levantamiento de dicho inventario, haciendo estimaciones de los productos requeridos para elaborar platillos durante una

semana y satisfacer la demanda, no se almacenan grandes cantidades de productos, sino los necesarios para cubrir con las solicitudes de los clientes.
Una vez realizado el levantamiento del inventario según las necesidades, esta es revisada por la dueña del restaurante, quien verifica si realmente se necesitan los productos a adquirir y dar la aprobación para efectuar la compra.

Es parte de un excelente manejo de inventario, conocer en qué momento se deben realizar las compras de productos, siendo una variable que genera un equilibrio sobre los que se debe tener en la bodega. El proceso de reabastecimiento identifica cuando y que cantidad se debe adquirir, tomando en cuenta los consumos o salidas realizadas, para evitar excesos de mercadería o agotamientos de inventario, siendo este un parámetro general adecuado para la adquisición de los productos.

6.1.2. Adquisición de los productos.

Las compras son parte de la composición del inventario, que, a través de su correcto abastecimiento, permite la adquisición de utilidades para el negocio.

En la entrevista realizada, el responsable de la bodega expresa que se asignan colaboradores del local para realizar las compras, esto con orientaciones de solicitar el documento correspondiente (factura) de los productos, que soporte la entrada al inventario, la cual se anota en cuaderno de actas, se adjunta en el mismo, siendo este el registro que compruebe la transacción realizada.

El Restaurante realiza las compras directamente en los establecimientos que proporcionan los productos que éste requiere y lo hace generalmente a diario. El crecimiento constante del mercado exige tener un control máximo de información por medio de un sistema que les permita llevar la trazabilidad de sus inventarios, garantizando así una excelente gestión. Este proceso implica cierta cantidad de decisiones, que llevan a lograr un excelente desarrollo del proceso, en el momento de saber cuándo pedir, que cantidad y a quien hacerlo.

Las compras son el proceso de planificación, implementación y control de las actividades relacionadas con la adquisición de los suministros o servicios que son de necesidad para el funcionamiento de una entidad comercial. Para poder realizarlas, lo ideal sería cotizar con

diferentes proveedores, hacer una comparación de precios y calidad en los productos y así determinar la rentabilidad y seleccionar a un posible proveedor.

Es necesario manejar un inventario diario de productos principales en el restaurante, el saber cuántos productos se mantienen a disposición, si ese es suficiente para lo que se proyecta vender en las metas diarias, es importante también manejar la caducidad de los productos y así determinar cuánto tiempo se tiene disponible para consumirlos.

En el caso de los productos utilizados en cocina, como verduras, condimentos, salsas, u otros no son reportados cuando salen de bodega, simplemente son consumidos sin llevar ningún tipo de registro en el que se permita ver qué cantidad de x producto se necesita para cumplir con el stock semanal.

Para realizar las adquisiciones correspondientes es primordial presentar órdenes de compra que juegan un papel importante en este proceso, lo adecuado es que sean debidamente autorizadas por las personas competentes y así evitar compras o adquisiciones innecesarias.

6.1.3. Revisión de Productos.

Una vez efectuadas las compras, se realiza una revisión de cada producto adquirido, las condiciones en las que se recibe y son ubicados en el inventario según la clasificación ya especificada en el restaurante. En el proceso de revisión la persona encargada de realizar la compra debe contar con la factura o comprobante en físico, verificar que las cantidades recibidas son las estipuladas, que cumpla con los requisitos por los que se adquirieron.

Es indispensable verificar que los suministros adquiridos tienen fecha de caducidad adecuada, para asegurar que no se vendan platillos con productos vencidos, así mismo informar al proveedor cualquier error o problema con el pedido, ya sea defectos o faltantes sobre la compra.

6.1.4. Clasificación y almacenaje.

Una vez verificada la compra efectuada, pasa al proceso de almacenaje donde son ubicados según los espacios ya definidos para cada tipo de producto que están clasificados en áreas correspondientes, con las condiciones para mantenerlos resguardados, un lugar donde se almacena cada tipo de carne clasificadas en cerdo, res, pollo y mariscos.

Las bebidas como gaseosas, licores, cervezas, vinos, entre otros, son almacenadas en exhibidores y contenedores. Los demás productos, verduras, condimentos y demás también son guardados en espacios diferentes.

Se considera que la bodega o el almacén de los productos de un restaurante deben ser lugares limpios, ordenados y con temperaturas adecuadas para el consumo de los mismos, un almacenamiento inadecuado puede hacer que el negocio cierre debido a intoxicación alimentaria o por inspecciones de ministerio de salud local.

6.1.5. Uso de los productos.

Mediante el instrumento aplicado, de la guía de observación, realizado al Restaurante la Terraza Colombiana, se determinó que el uso de los productos puede variar, debido a que estos no solo son consumidos por los clientes, sino, por los propietarios y colaboradores del lugar, ya que una de las políticas Internas establecidas, es poder brindarles tiempos de alimentación al personal del establecimiento.

Una vez abastecido el inventario, estos están a disposición para la elaboración de los diferentes platillos o bebidas. Cuando los productos son vendidos, a final de cada semana nuevamente se realiza un levantamiento físico de los mismos, lo que denota un tipo de inventario periódico, que como señala (Horngren, 2007), solo se da con conteos físicos, tal es el caso del Restaurante La Terraza colombiana.

Además, no llevar un registro diario de las unidades que entran o salen del inventario es otra característica propia del inventario periódico, las desventajas de este método que actualmente es implementado en el lugar, es que no tienen noción de las existencias hasta el momento que se actualizan, esto a su vez genera un menor grado de precisión.

Un sistema automatizado en el cual se lleve de forma continua cada entrada y salida podrá deducir diariamente las existencias en tiempo real lo que a su vez facilitaría la verificación de lo que esté en sistema con lo físico.

Realizar el cambio de lo manual a un sistema, mejorará significativamente las actividades operativas del local ya que agiliza las tareas y transforma la forma en la que se gestiona el negocio, este sistema ayudará a monitorear de manera regular el inventario, lo que le servirá de

ventaja a la gerente cuando algunos productos están a punto de agotarse o dañarse, puesto que al tener mayor facilidad de saber sus fechas de acceso es más fácil deducir cuándo vencen los productos que son perecederos, evitando pérdidas o almacenamiento excesivo.

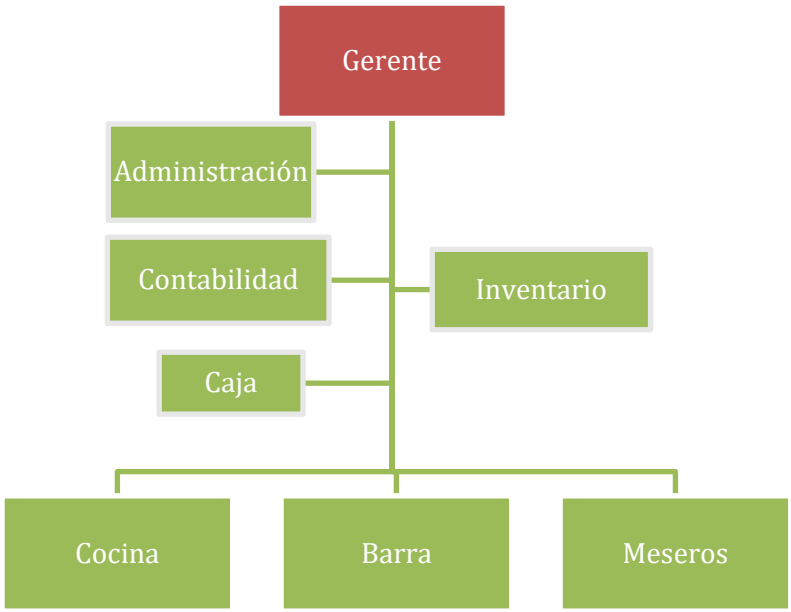
6.1.6. Ventas efectuadas

Las ventas son importantes en la operación del restaurante, al momento de realizar la venta de los platillos y bebidas, la persona encargada de atender genera la factura de venta correspondiente, detallando el producto a vender y el precio. Así mismo cómo menciona (Ubeda, 2012) el correcto control del inventario es vital ya que va de la mano con las ventas al tener un mismo objetivo en común el cuál es obtener utilidades, por lo que si no se cuenta con un eficaz control de gestión del inventario simplemente no habría ventas, o podría ocurrir un mal manejo de gastos y costos disminuyendo de manera considerable las utilidades.

Para el soporte de las ventas, se guardan las facturas emitidas, luego se emiten reportes de las ventas realizadas diariamente, sin embargo, estos reportes están al acceso únicamente de la dueña del local, quien compara que las salidas de inventario concuerden con ventas efectuadas, y al ausentarse ella por periodos inciertos está validación no se realiza de forma frecuente, lo que puede causar vacíos o inconsistencias en el inventario.

6.1.7. Propuesta de mejora a la estructura Organizacional.

Figura 2: Propuesta de mejora a la estructura Organizacional.



Fuente: Elaboración propia

6.1.8. Manual de Estructura Organizacional

Gerencia:

Se sabe que el gerente o el área de gerencia es la parte encargada de dirigir o gestionar una empresa u otra entidad. Y que por lo general la persona que encabeza esta área está a cargo de un conjunto de personas, en este caso quienes están en gerencia son las propietarias de La Terraza Colombiana, quienes por su cargo se encuentra como líderes de la estructura, sobre las demás áreas.

Administración:

El área de administración es una de las áreas más importantes, encargada de organizar y dirigir el trabajo individual y colectivo efectivo en términos de objetivos.

Contabilidad:

La contabilidad es indispensable para el correcto manejo y registro de los gastos e ingresos de una empresa en todos sus niveles.

Inventario:

La persona encargada de esta área debe llevar un correcto control de las entradas y las salidas de materiales, así como cuidar que no existan mermas, desperdicios, ni incongruencias de lo real con lo que se lleve en sistema.

Caja:

En caja se lleva el control de entradas y salidas de dinero, referentes al giro de la empresa, en este caso, la persona encargada de este puesto tiene la tarea de recibir el dinero de los clientes a la hora de cancelar sus cuentas, así como de desembolsar dinero para dar cambio si lo ameritan, o para realizar compras menores.

Barra:

En el área de barra se encargan de proporcionales las bebidas que los clientes desean, en La Terraza Colombiana tienen a tres personas en estos puestos.

Cocina:

La cocina es el lugar con más movimiento, consta de cocineros con mucha experiencia encargados para realizar los platillos de calidad.

Meseros:

Los meseros son los encargados del orden y control de las mesas, servir los platillos de comida, y de la limpieza de estos posteriormente, en esta área de se encuentran 10 personas actualmente.

Tabla 2: Manual de control interno área de gerencia

Control interno

Manual de control interno área de gerencia

Objetivo

Garantizar el plan de trabajo y plan acción del presupuesto.

- Procurar el trabajo en equipo para el desarrollo de los planes.
- Garantizar el trabajo armonioso entre las distintas áreas de la empresa.
- Supervisar el trabajo realizado por la administración, así como las diferentes áreas que le proceden.

Procesos	Descripción de la propuesta del modelo	Controles
Proceso N° 1 Plan de Acción	El gerente o propietario de la empresa Terraza Colombiana tiene la facultad de brindar el plan de trabajo el cual servirá como guía en la toma de decisiones.	Verificar que se cuente con un plan de trabajo.
Proceso N°2 Planeación del trabajo en equipo	Es el gerente quien deberá procurar que cada uno de sus trabajadores miembros velen por un objetivo en común, maximizar las ganancias, lo cual se podrá lograr solo mediante el trabajo en equipo.	Verificar la participación de todas las áreas importantes en la toma de decisiones.
Proceso N° 3	La gerencia deberá estar en completa sintonía con el área de administración, logrando de esta manera conocer de cerca la empresa y las decisiones que se vayan tomando en la misma.	Supervisar el trabajo realizado por el área de admón.

Tabla 3: Manual de control área de administración

Manual de control área de administración

Objetivos

- Garantizar el buen uso de los recursos, minimizando el uso excesivo de los mismos.
- Supervisar el buen funcionamiento de las diferentes áreas que conforman la empresa.
- Orientar y controlar los recursos humanos con que cuente la empresa.

PROCESOS	Descripción de la propuesta del modelo	Controles
Proceso N° 1 Establecimiento del presupuesto de producción.	Definir las propuestas presupuestarias con que cuente la empresa.	Verificar que se cuenta con políticas internas presupuestarias.
Proceso N° 2 Análisis de las diferentes áreas de la empresa.	Identificar las distintas áreas de trabajo con que cuenta Terraza Colombiana sean estas las áreas de contabilidad, RRHH, Inventarios, caja general, entre otras.	Verificar cada una de las áreas importantes de la empresa.
Proceso °3 Ordenamiento de trabajo para cada área.	Supervisar que cada trabajador este realizando las labores correspondientes a su área y capacitar a aquellos que aún no manejan completamente las actividades que deben realizar.	Supervisión periódica de las áreas de trabajo.

Tabla 4: Manual de control área de Contabilidad

Manual de control área de Contabilidad

Objetivos

- Verificar que el registro de las operaciones contables se realice de acuerdo con la normatividad existente.
- Revisar el oportuno registro de las operaciones contables a fin de tener información financiera adecuada, oportuna y confiable.
- Verificar y comprobar que la información suministrada por las áreas de inventario, compras y caja general sea correcta.

PROCESOS	Descripción de la propuesta del modelo	Controles
Proceso N° 1 Políticas Contables	La empresa Terraza colombiana se apega a la normatividad legal, es por ello que se deben definir las políticas contables de acuerdo a la normatividad vigente.	Verificar que se cuenta con políticas contables.
Proceso N° 2 Registros contables	El contador responsable de esta empresa deberá recepcionar los recibos de ingresos, compras y demás documentos, así como también el registro de los ingresos y gastos.	Comprobar que se esté recibiendo la documentación correcta.
Proceso N°3 Comprobación de información	Se deberá corroborar la información suministrada por las distintas áreas de Terraza Colombiana tales como los inventarios, compras y los detalles de caja general.	Supervisar a menudo estas áreas para observar la manera de trabajo y corregir si hubiese fallas.

Tabla 5: Manual de control área de Inventario

Manual de control área de Inventario

Objetivos

- Garantizar tener el producto específico, organizado y en el momento oportuno
- Optimizar el costo de ordenar y mantener inventarios

.

PROCESOS	Descripción de la propuesta del modelo	Controles
Proceso N° 1 Levantamiento de Inventario	Evaluar los productos que necesitan abastecimiento, en dependencia de la necesidad y consumo de los clientes.	Constar de políticas para correcto levantamiento.
Proceso N°2 Adquisición de Productos.	El responsable del inventario debe revisar minuciosamente que recibe lo que aparece en factura.	Comprobar que se recibe lo solicitado.
Proceso N° 3 Abastecimiento de Recursos.	Garantizar que cada división del inventario cuente con todo lo necesario para el correcto funcionamiento de las actividades.	Supervisión constante para determinar el momento adecuado de nueva solicitud de abastecimiento.
Proceso N° 4 Revisión y Clasificación de Productos.	Es necesario una correcta clasificación de los productos para facilitar la elaboración de los platillos, como el levantamiento del inventario.	Verificar tener políticas idóneas para la clasificación de productos.
Proceso N° 5 Salidas de Productos.	Correcto registro de las salidas de los insumos, para no tener conflictos con el siguiente levantamiento de Inventario.	Contar con formatos adecuados para la confirmación de salidas.

Tabla 6: Manual de control área de Caja

Manual de control área de Caja

Objetivos

- Establecer los procedimientos adecuados para el manejo y control de los recursos económicos en la caja de Terraza Colombiana.
- Fijar procedimientos para el manejo y uso de los fondos de caja menor.
- Determinar los responsables de la custodia de los recursos en caja y bancos.

PROCESOS	Descripción de la propuesta del modelo	Controles
Proceso N° 1 Política custodia de los recursos.	Se debe definir las políticas de custodia de los recursos y establecer los responsables si aún no los hay.	Verificar que se tengan políticas claras de resguardo y custodia del dinero percibido.
Proceso N° 2 Elaboración de los recibos de ingresos diarios.	Elaborar recibos de ingresos diarios. Envió de los recibos de ingresos a contabilidad para su registro.	Verificar la enumeración de los recibos de ingresos que se envían a contabilidad.
Proceso N° 3 Uso de los fondos de caja.	El responsable de la caja de Terraza Colombiana deberá fijar una línea de acción guiada por el administrador para el uso de los fondos de la caja.	Tener protocolos claros para el correcto uso de los fondos de caja.

Tabla 7: Manual de control área de Cocina-Barra-Meseros

MANUAL DE CONTROL AREA DE COCINA - BARRA – MESEROS

Objetivos

- Garantizar un proceso de calidad en la elaboración de los diferentes platillos que se preparan.
- Promover las buenas prácticas de higiene y seguridad durante la elaboración de los platillos.
- Vigilar con atención el proceso que realice cada personal de cocina durante el procedimiento de preparación.

PROCESOS	Descripción de la propuesta del modelo	Controles
Proceso N° 1 Calidad en la preparación del platillo.	Evaluar los estándares de calidad con que se trabaja al momento de preparar un platillo en Terraza Colombiana para lograr la buena recomendación del cliente.	Revisar y estudiar recetas de cocina y preparación de los platillos.
Proceso N° 2 Higiene y Seguridad	Garantizar el buen uso de los utensilios de cocina, pantry y demás herramientas, así como también la limpieza de aquellos ingredientes que lo requieran para lograr un platillo elaborado con los más altos estándares de higiene.	Supervisar la cocina donde se preparan los alimentos.

El diseño de un sistema de control de inventario es una herramienta que ayudará al restaurante a obtener la información real sobre las existencias de productos, que sea de confianza para poder tomar las decisiones correctas, pretendiendo una mejora en los procesos operacionales.

Esta propuesta incluye la utilización de formatos para el control de inventario y en su contenido presentan elementos básicos de procedimientos, desde el momento en el que se realiza una compra hasta el momento en que estos productos son utilizados, creando códigos por cada producto existente, que permita su identificación con facilidad, haciendo que el área de inventario sea óptimo, que refleje información de fiabilidad para considerar su valor dentro del negocio.

Se llevó a cabo la elaboración de un sistema diseñado en hojas de cálculo de Excel, en cual está dividido en tres secciones, tomando en cuenta cuales son los productos que más se utilizan para elaborar los diferentes platillos.

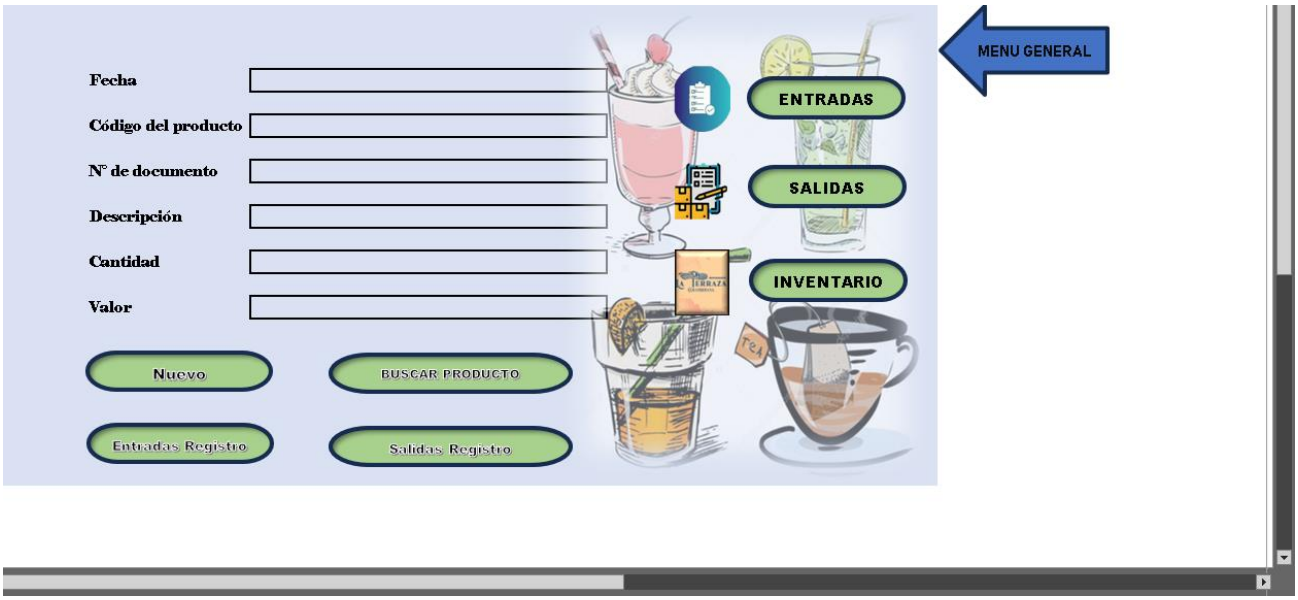
Imagen 1 Hoja de división por secciones de inventario.

Fuente: Elaboración Propia

Imagen 2: Menú de registros de inventario de Carnes

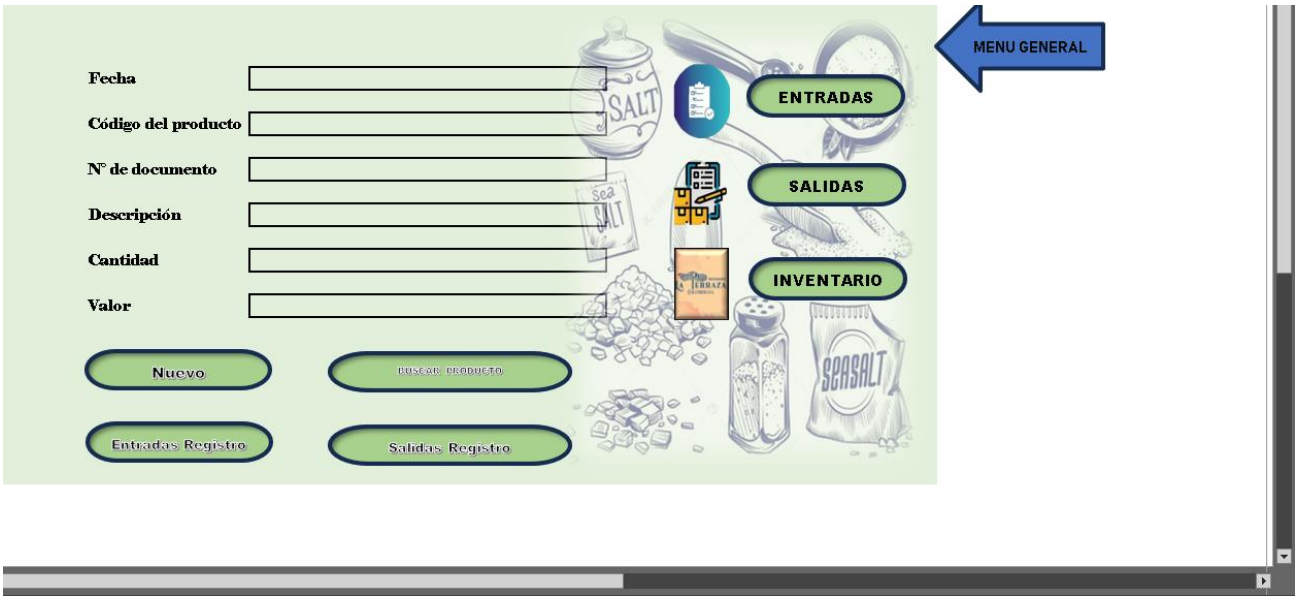
Fuente: Elaboración Propia

Imagen 3: Menú de registros de inventario de Bebidas



Fuente: Elaboración Propia

Imagen 4: Menú de registros de inventario de Productos Varios



Fuente: Elaboración Propia.

Las divisiones reflejadas en la imagen 2,3 y 4 poseen fórmulas y vínculos ya establecidos, que permiten el acceso a una hoja de cálculo de registro por cada sección, cada producto.

Para su registro, las hojas de cálculo poseen las mismas características de diseño, especificando que tipo de producto se debe insertar en el sistema al momento de que ocurra un movimiento.

Una de las ventajas que presenta el sistema es que el proceso de control y gestión de inventario, en el que los procedimientos de operación oportunos brinden información objetiva para la toma de decisiones y de esta manera el restaurante la Terraza Colombiana mejore y controle con eficiencia los productos que posee en inventario.

Cada división está creada estratégicamente para llevar un orden con la correcta clasificación de los productos, que como se muestra en las imágenes adjuntas, este modelo se clasificó en tres partes, las carnes: que incluye los diferentes cortes utilizados para los platillos que ofrece el menú, las bebidas: que cuenta con una variedad amplia de vinos, licores, cervezas entre otros y productos varios que contiene condimentos, especias e insumos menores.

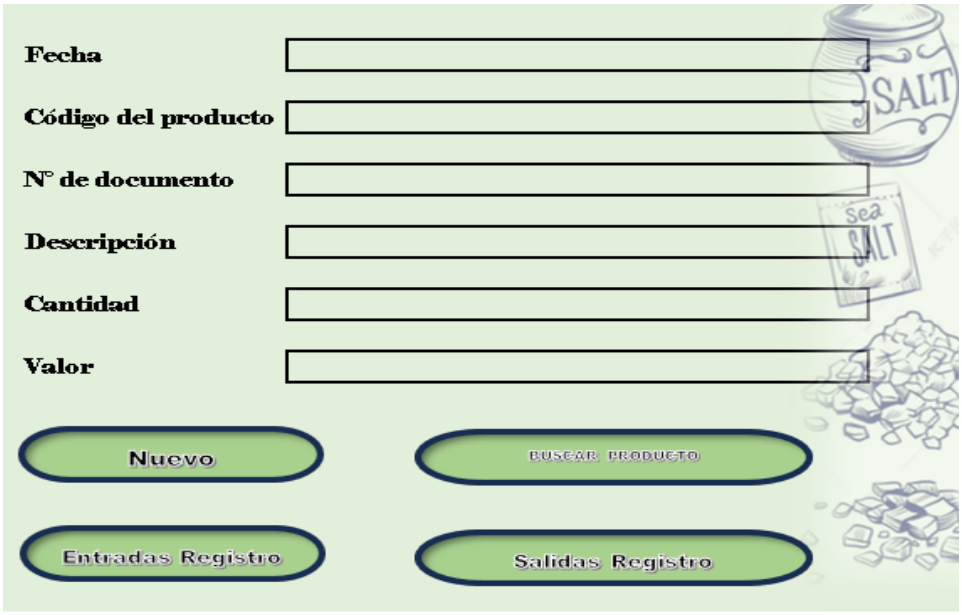
Imagen 5: Formato de registros, Sección de Inventario de Carnes.

Fuente: Elaboración Propia.

Imagen 6: Formato de registros, Sección de Inventario de Bebidas.

Fuente: Elaboración Propia

Imagen 7: Formato de registros, Sección de Inventario de Bebidas.

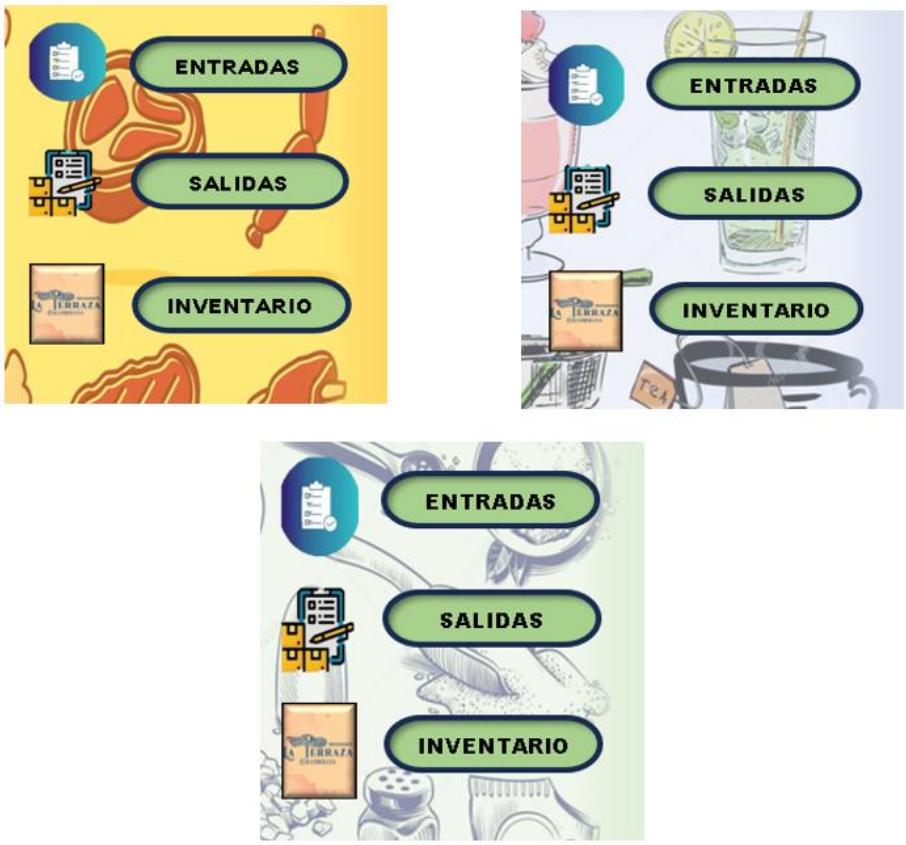


Fuente: Elaboración Propia

6.1.9. Instructivo para realizar el llenado de las secciones de productos.

- **Fecha:** Indicación del tiempo en que se realiza un movimiento dentro del inventario.
- **Código de producto:** Indicador de serie de cada de los productos por cada sección, según catálogo estructurado en cada división del inventario.
- **N° de documento:** Soporte que respalda los movimientos que se realizan (facturas, órdenes de compra, orden de salida).
- **Descripción:** Nombre del producto.
- **Cantidad:** Representa magnitud del movimiento a realizar dentro del inventario.
- **Valor:** Monto representativo del costo de los productos que ingresan o salen del inventario.
- **Nuevo:** Espacio que permite el nuevo registro de una transacción dentro del inventario.
- **Buscar producto:** Permite conocer la cantidad y el costo de cada producto.
- **Entrada/registro:** Ingreso de las adquisiciones realizadas de productos
- **Salidas/registro:** Ingreso de las requisas o salidas de productos.

Imagen 8: Formato de movimientos y existencias de las secciones de inventario.



Fuente: Elaboración Propia

El diseño implementado permite verificar de manera fácil y rápida la cantidad y precio de cada uno de los productos o suministros, sin tener que recurrir a revisar el inventario físico, lo que permite a los administradores hacer frente a cualquier necesidad basándose en los datos que refleja el sistema propuesto.

6.1.10. Instructivo de uso.

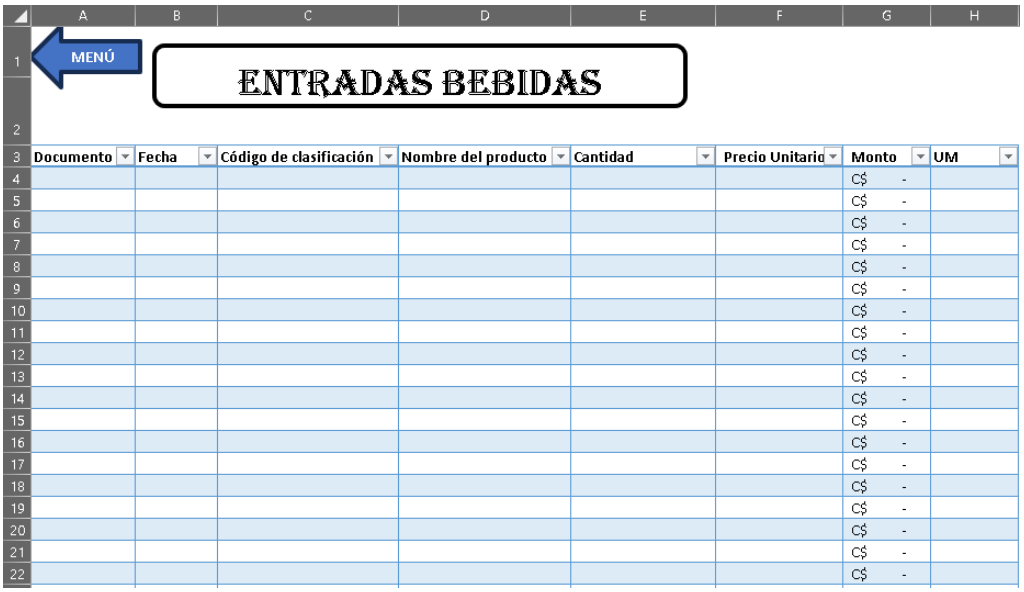
ENTRADAS: Permite ver el registro de los productos que se adquirieron, que brinda la información sobre el origen de dichas adquisiciones.

Imagen 9: Formatos de registros de entradas sección de carnes

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio Unitario	Monto	UM
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	

Fuente: Elaboración Propia.

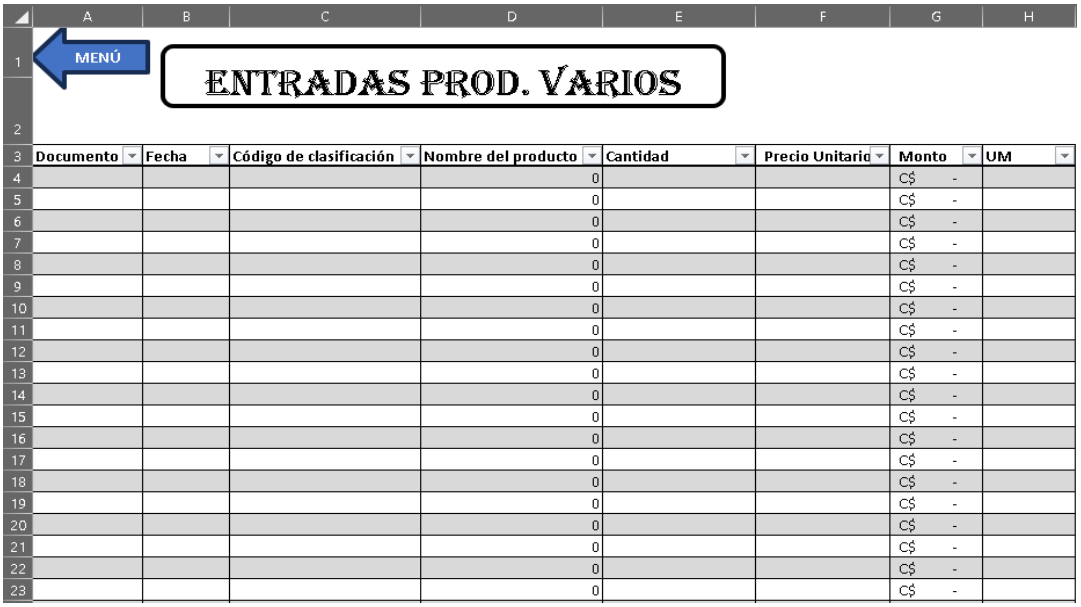
Imagen 10: Formatos de registros de entradas sección de bebidas



Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio Unitario	Monto	UM
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	
						C$ -	

Fuente: Elaboración Propia

Imagen 11: Formatos de registros de entradas sección de productos varios.



MENÚ

ENTRADAS PROD. VARIOS

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio Unitario	Monto	UM
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	

Fuente: Elaboración Propia.

SALIDAS: Permite ver el registro de los productos que se utilizaron y salieron de bodega, permite ver la información con datos de soporte del origen de los movimientos de salidas de productos.

Imagen 12: Formatos de registros de salidas sección de carnes.

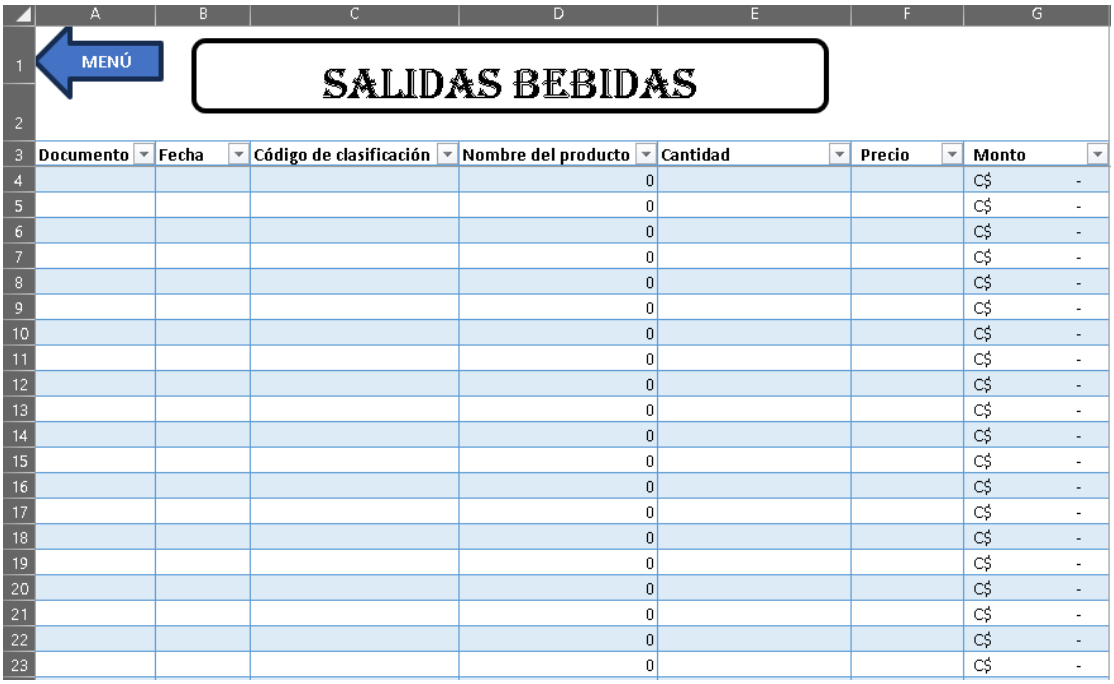
MENÚ

SALIDAS CARNES

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio	Monto	UM
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	
			0			C$ -	

Fuente: Elaboración Propia.

Imagen 13: Formatos de registros de salidas sección de bebidas.

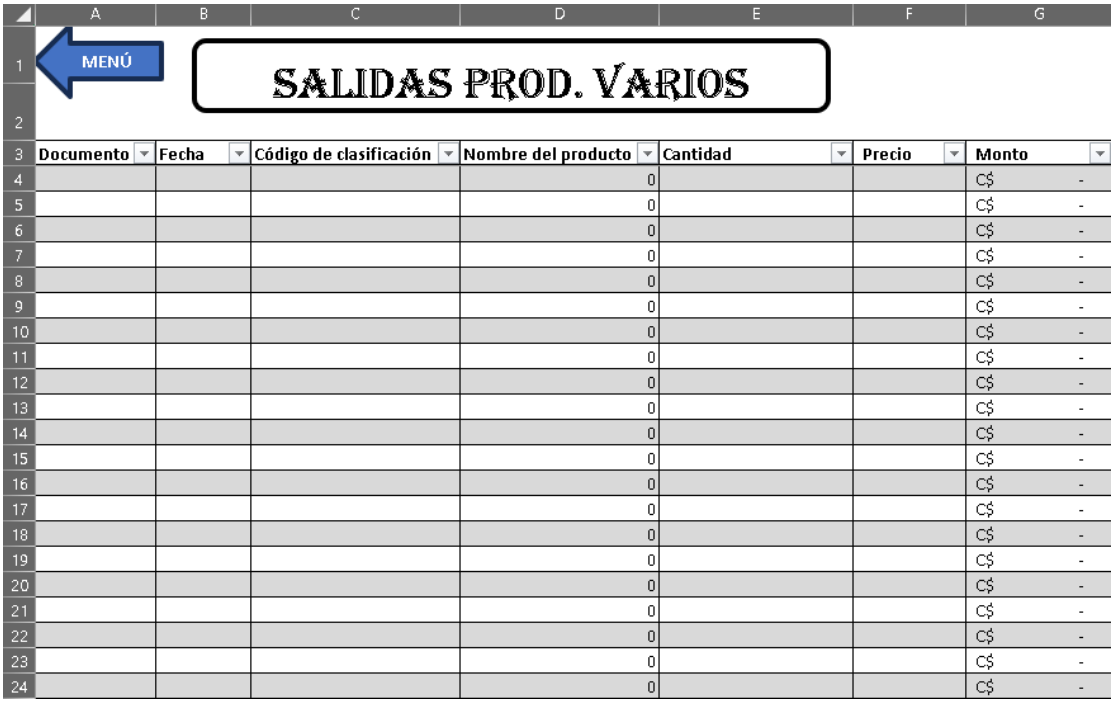

MENÚ

SALIDAS BEBIDAS

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio	Monto
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -

Fuente: Elaboración Propia.

Imagen 14: Formatos de registros de salidas sección de bebidas.


MENÚ

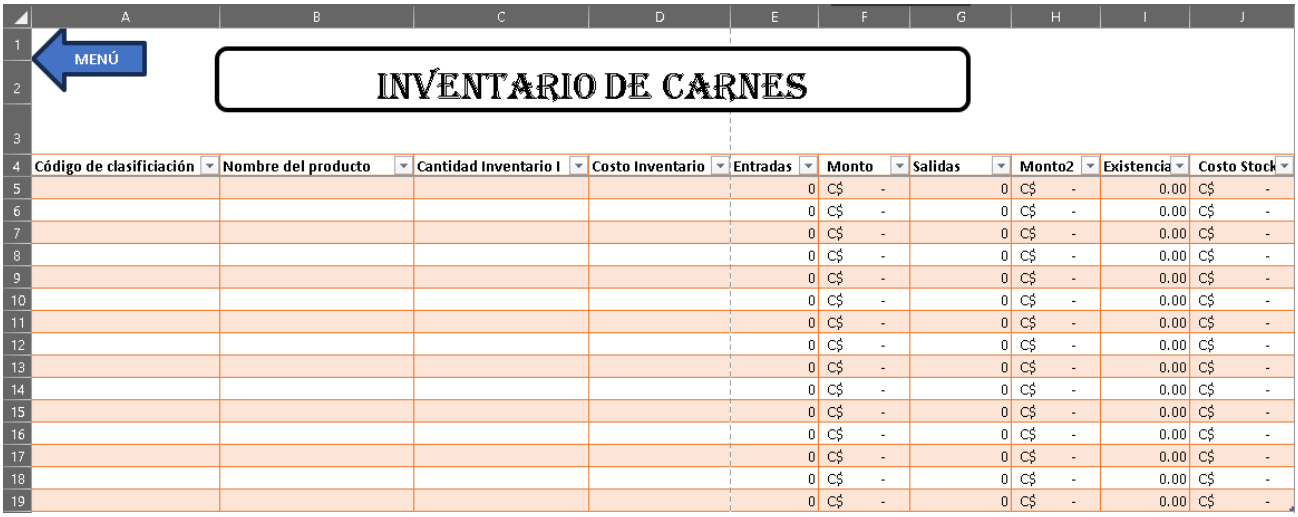
SALIDAS PROD. VARIOS

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio	Monto
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -
			0			C$ -

Fuente: Elaboración Propia.

Existencias de inventario: Se detallan todos los movimientos efectuados en un determinado periodo, reflejando las entradas y salidas de productos, y permitiendo conocer el costo y la existencia de los mismos.

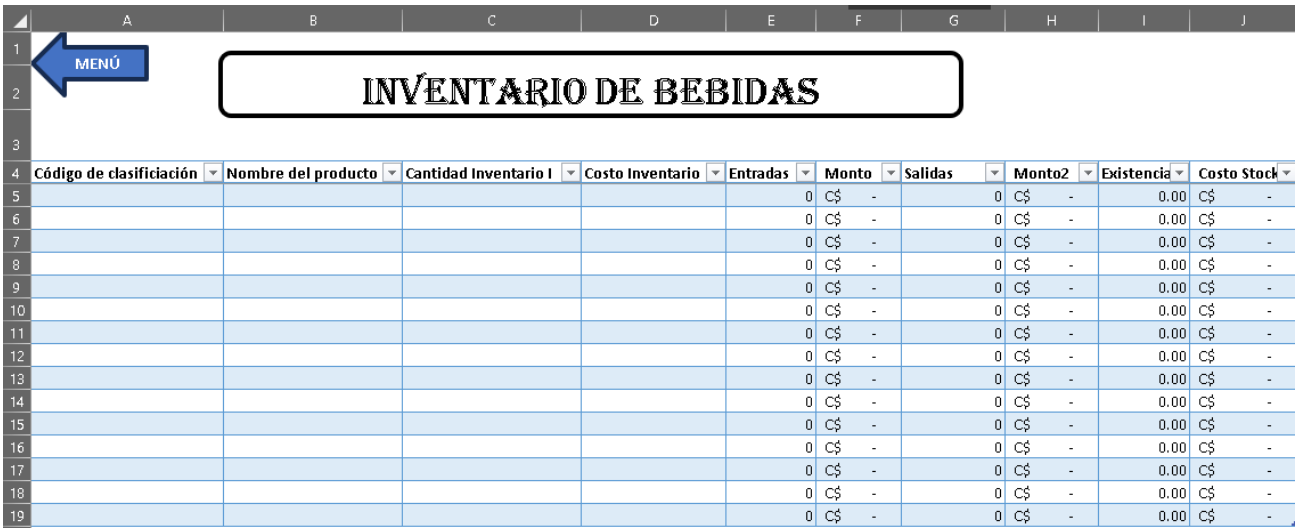
Imagen 15: Formatos de existencias de inventario de carnes.



Código de clasificiación	Nombre del producto	Cantidad Inventario I	Costo Inventario	Entradas	Monto	Salidas	Monto2	Existencia	Costo Stock
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -

Fuente: Elaboración Propia.

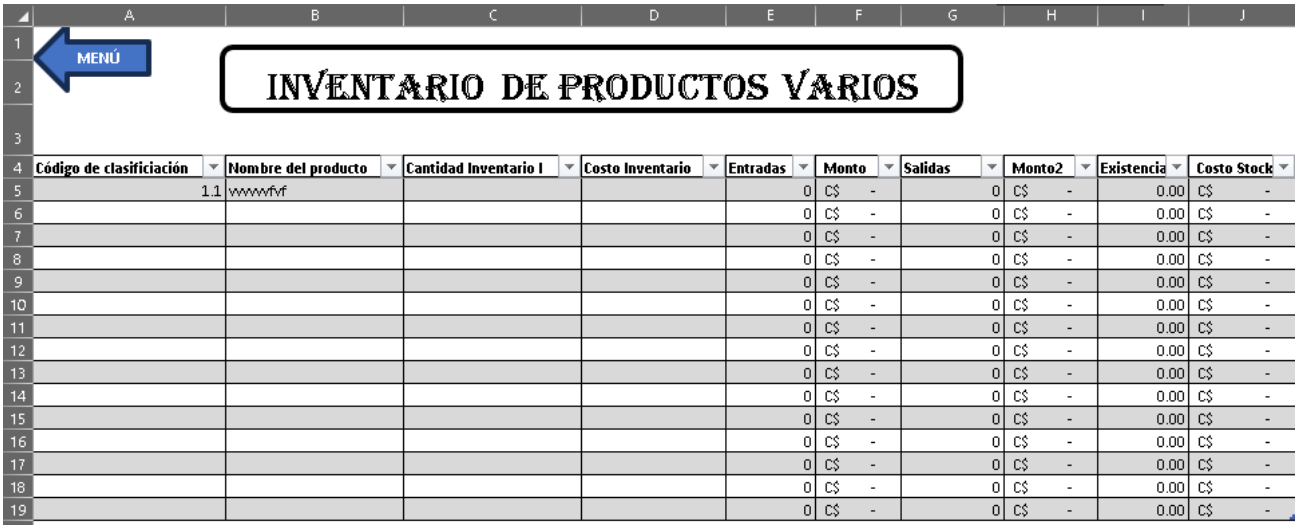
Imagen 16: Formatos de existencias de inventario de bebidas.



Código de clasificiación	Nombre del producto	Cantidad Inventario I	Costo Inventario	Entradas	Monto	Salidas	Monto2	Existencia	Costo Stock
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -

Fuente: Elaboración Propia.

Imagen 17: Formatos de existencias de inventario de Productos varios.


MENÚ

INVENTARIO DE PRODUCTOS VARIOS

Código de clasificiación	Nombre del producto	Cantidad Inventario I	Costo Inventario	Entradas	Monto	Salidas	Monto2	Existencia	Costo Stock
1.1	wwwvfvf			0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
				0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -

Fuente: Elaboración Propia.

Para el correcto uso y manejo del sistema es necesaria la utilización de un catálogo de cuentas que les facilite el registro tanto de entradas como de salidas del inventario, esta es una herramienta muy útil y necesaria para la eficiencia del sistema propuesto, para ello, se elaboró un catálogo de cuentas de inventario, diseñado según la clasificación de productos existentes en el restaurante. Ver anexo N°4.

Imagen 18: Orden de compra

Restaurante La Terraza Colombiana

Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: (505) 8694 0940 RUC:

Orden de Compra

1

FECHA:

ENVIAR A:

PROVEEDOR:
DOMICILIO:
CIUDAD:
CONTACTO:
TELÉFONO:

ENTREGA:
PLAZO:
PAGO:

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
			SUB-TOTAL	
		IVA	15%	
			TOTAL	

Firma Autorizada

Elaboración: Propia, con Información Suministrada por el Restaurante.

Nombre de Documento:

Se ha diseñado un formato de orden de compra.

La orden de compra es un documento en el que se realiza una solicitud formal de un cliente a un proveedor para entregar bienes o servicios a un precio específico, este documento debe estar debidamente autorizado para llevarse a cabo la adquisición correspondiente.

Llenado de Documento:

- **Encabezado:** Contiene el nombre de la empresa, número de teléfono y RUC Correspondiente.

- **Orden numérico:** El número de orden de compra es un código para diferenciar cada documento.

- **Fecha:** Se debe colocar el día que se realiza el pedido.

- **Datos del proveedor:** Esto incluye el nombre del vendedor, número de teléfono, y dirección del mismo, lugar de origen del proveedor,

- **Entrega:** En esta parte se debe incluir la forma de envío y método de pago.

- **Lista de artículos:** Descripción, cantidad, precio unitario y costo total de cada artículo.

- **Firma:** Debe estar firmado por la persona quien autoriza la compra.

Imagen 19: Entrada a Bodega de Suministros

Restaurante La Terraza Colombiana

Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli

Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc: 1

FECHA: _____

ENTREGADO A: _____

PROVEEDOR: _____

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL

Entregado _____ Recibido _____ Autorizado _____

Elaboración: Propia, con Información Suministrada por el Restaurante.

Instructivo para el llenado de Formato de Entrada a Bodega de Suministros.

En primera instancia la estructura del formato está conformada por el encabezado, el cual contiene el nombre del establecimiento, ubicación, contactos, registro único del contribuyente, y el nombre del proceso, en este caso la entrada a bodega, seguido de esto se encuentra el cuerpo, en el que se agregará la información correspondiente y por último las firmas.

Este documento sirve como soporte para corroborar de manera detallada la entrada al inventario de cada producto.

Nombre de Documento:

Entrada a Bodega de Suministros.

Distribución de Ejemplares:

- El Original debe quedar al responsable de bodega.
- La copia debe ir al área administrativa.

Llenado de Documento:

- **Fecha:** Se anota fecha exacta en que el producto ingresa a bodega.
- **Entregado a:** Nombre de la persona responsable de la recepción de los productos.
- **Proveedor:** Nombre de la Empresa suplidora de los insumos.
- **Número:** Cifra que detalla el orden de los productos.
- **Descripción:** Nombre de los artículos que ingresarán.
- **Cantidad:** Cifra de los productos.
- **Precio Unitario:** El valor monetario de cada artículo expresado en la descripción.

- **Precio Total:** Resultado de la multiplicación de la cantidad de los productos pro el precio unitario de cada uno de ellos.

- **Firmas:** Se suscribe el nombre de manera personal**,** en el área correspondiente, ya sea el proveedor que entregó los artículos, el encargado que recibió, o la persona competente que autoriza la entrada.

Imagen 20: Salida de Bodega de Suministros.

Restaurante La Terraza Colombiana

Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc: 1

FECHA: _____
ENTREGADO A: _____
DEPARTAMENTO SOLICITANTE: _____

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL

Entregado _____ Recibido _____ Autorizado _____

Elaboración: Propia, con Información Suministrada por el Restaurante.

Un documento de salida de Bodega es un soporte que forma parte de un proceso muy importante del Inventario, esto para dar salida a un artículo determinado hacía otro destino y guardar registro de esto para llevar un mejor control.

Instructivo para llenado de Salida de Bodega de Suministros.

Nombre de Documento: Salida de Bodega de Suministros.

Distribución de Ejemplares:

- El Original debe quedar al responsable de bodega.
-
- La copia debe ir al área administrativa.

Llenado de Documento:

- **Fecha:** Se anota fecha exacta en que el producto sale de bodega.

- **Entregado a:** Nombre de la persona responsable de la recepción de los productos.
- **Proveedor:** Nombre de la Empresa suplidora de los insumos.

- **Número:** Cifra que detalla el orden de los productos**.**

- **Descripción:** Nombre de los artículos que ingresarán.

- **Cantidad:** Dígito de los productos.

- **Precio Unitario:** El valor monetario de cada artículo expresado en la descripción.

- **Precio Total:** Resultado de la multiplicación de la cantidad de los productos pro el precio unitario de cada uno de ellos.

- **Firmas:** Se suscribe el nombre de manera personal**,** en el área correspondiente, ya sea el proveedor que entregó los artículos, el encargado que recibió, o la persona competente que autoriza la entrada.

6.1.11. Flujo del Proceso de compras para el inventario de La Terraza Colombiana

Figura 3: Flujo del Proceso de compras para el inventario de La Terraza Colombiana

6.1.12. Proceso de compras para el restaurante La Terraza Colombiana

Al momento de dar inicio al proceso de compras del Restaurante, se dan una serie de pasos para lograr un buen desempeño con estas fases, inicialmente se debe realizar un levantamiento del inventario en todas sus divisiones, que en este caso consta de las carnes, bebidas y otros víveres, en el que se debe determinar los productos que se encuentran con pocas unidades agotados o que están próximos a vencerse, dañarse y que serán necesarios para hacer frente a la alta demanda de los pedidos de los consumidores.

Una vez realizado el levantamiento y análisis de productos agotados, se procede con la elaboración de la orden de compra, para que sea revisado y autorizado por la persona competente, y de esta forma proceder con la selección de mejor proveedor que ofrezca los mejores precios y buena calidad, para posterior a ello recibir el pedido y realizar una minuciosa revisión para verificar que cada producto cuenta con las condiciones necesarias y adecuadas para el consumo, de igual forma corroborar que se encuentra todo lo descrito tanto en orden de compra como en factura.

Seguido de esto, se procede con la entrada a bodega, donde inicia la clasificación de cada producto en su área correspondiente ya sea esta carne, bebida u otros víveres, así mismo el registro en Kardex correspondientes a su debida división, y de esta forma ya se está listo para el registro de las salidas recurrentes que se puedan generar hasta el siguiente levantamiento de inventario.

Validación.

Mediante la implementación del sistema de control y gestión de inventario, se obtuvieron mejoras significativas en cuanto a la información presente en bodega, su uso permite tener conocimiento de forma más exacta de los productos en existencia, que conlleva a elaborar informes pertinentes.

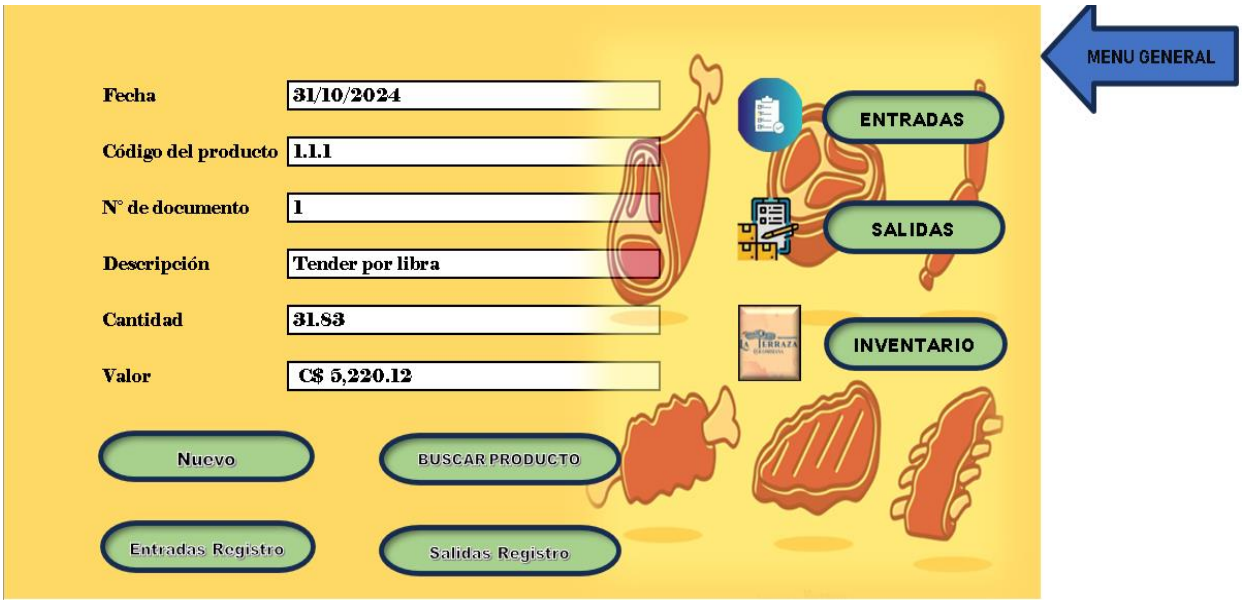
Una de las variables de su implementación, es que se convierte en una herramienta para toma de decisiones correctas, permitiendo ser una base para satisfacer la demanda, según las necesidades existentes en la bodega, además, agiliza el procedimiento de levantamiento de inventario, se sugiere, sea elaborado con más continuidad por los movimientos constantes que se presentan.

Con la implementación del sistema propuesto, el registro de las compras y salidas de los productos es más ordenado, limitando el uso de escritos manuales, que, al momento de realizar comparaciones el sistema elaborado da acceso al resguardo correcto de los soportes para que estos no sean extraviados, en cambio, en los registros manuales la información no era completa y los escritos eran extraviados o mal archivados.

Se ha validado el sistema propuesto ingresando los saldos iniciales de septiembre, los cuales son los saldos finales del mes de agosto, tanto en unidades físicas como monetarias, además se han ingresado las compras de los diferentes productos con sus respectivas fechas, siendo estas las entradas de inventario. Los registros de salidas se reflejan por cada consumo de los productos, en las medidas correspondientes tanto de bebidas, carnes y productos varios, dicha validación es reflejada para los meses de septiembre y octubre 2024.
El diseño cumple con los requisitos específicos que se necesitan para llevar un correcto control de inventario, opera de manera confiable y consistente a su entorno. Mediante el uso correcto se garantiza que el sistema cumple con los estándares de calidad y con los objetivos para los cuales fue diseñado.

El sistema procesa datos, realiza cálculos, almacena información y ejecuta diversas funciones según las instrucciones programadas.

Imagen 21: Registros de productos, Ejemplo de todos los registros realizados.



Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Se realizó el registro de los movimientos en inventario según los detalles recibidos por el restaurante, en el que se utiliza el sistema diseñado.

Imagen 22: Implementación de orden de entrada a bodega.

Restaurante La Terraza Colombiana

Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 1

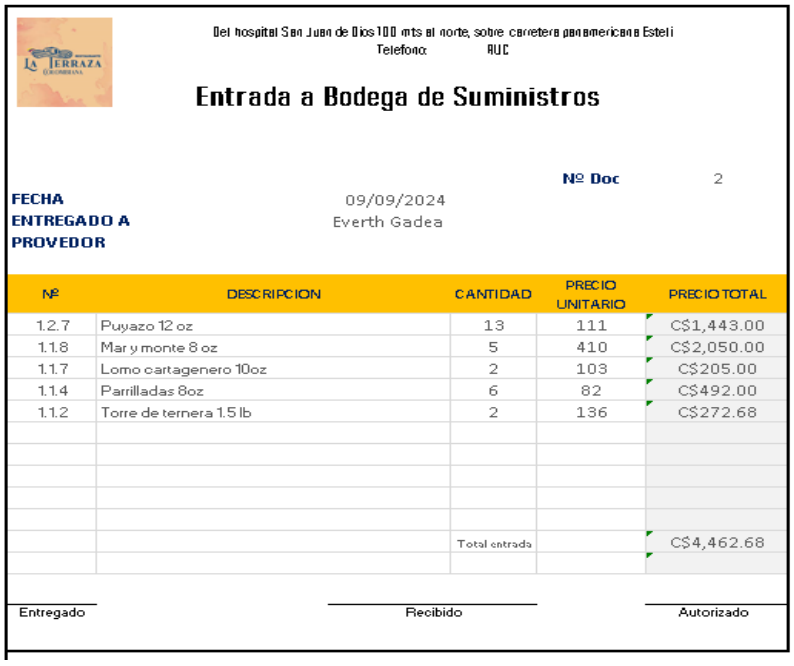
FECHA 09/09/2024
ENTREGADO A PROVEDOR Everth Gadea

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.9.2	Tabla de chorizo 8und	85	50	C$4,250.00
1.8.5	Arepa paiza 1oz (res)	3	50	C$150.00
1.8.2	Panceta 7oz	6	50	C$300.00
1.8.1	Panceta lb	6	50	C$291.50
1.6.3	Costilla parrillada 6 oz	12	32	C$387.00
1.6.2	Costilla de cerdo 12 oz	15	65	C$967.50
1.5.1	Cerdo por libra	2	90	C$188.16
1.2.10	Ribeye 1lb	1	148	C$148.00
1.2.8	Puyazo 1lb	6	111	C$666.00
		Total entrada		C$7,348.16

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 23: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 2

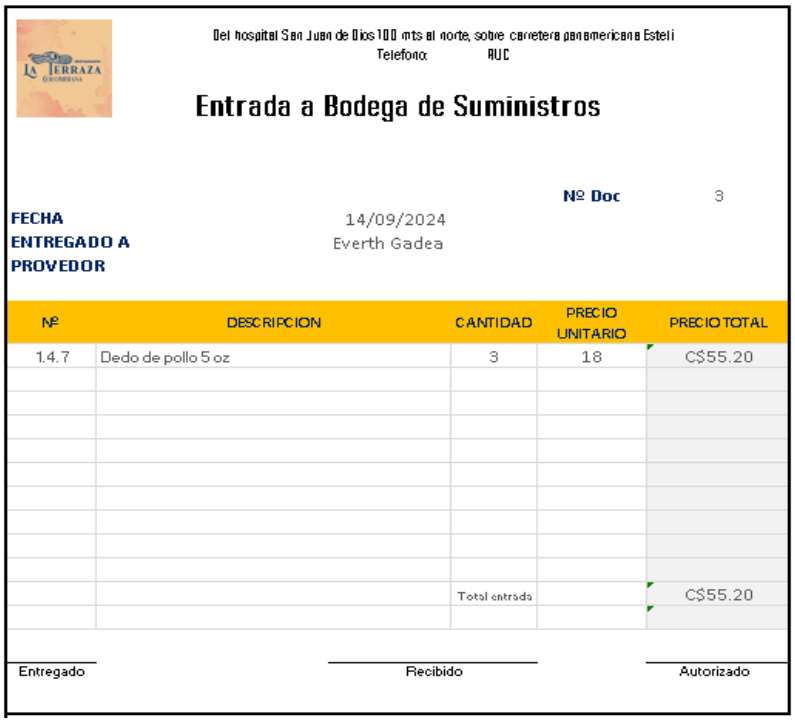
FECHA 09/09/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.2.7	Puyazo 12 oz	13	111	C$1,443.00
1.1.8	Mar y monte 8 oz	5	410	C$2,050.00
1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	2	103	C$205.00
1.1.4	Parrilladas 8oz	6	82	C$492.00
1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	2	136	C$272.68
		Total entrada		C$4,462.68

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 24: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 3

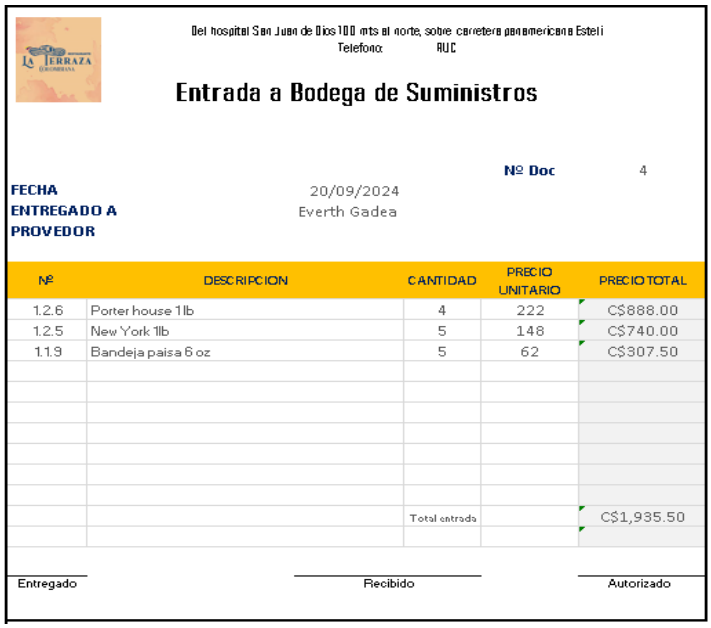
FECHA 14/09/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.4.7	Dedo de pollo 5 oz	3	18	C$55.20
		Total entrada		C$55.20

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 25: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Este|
Telefono: RUC:

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 4

FECHA 20/09/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.2.6	Porter house 1lb	4	222	C$888.00
1.2.5	New York 1lb	5	148	C$740.00
1.1.9	Bandeja paisa 6 oz	5	62	C$307.50
		Total entrada		C$1,935.50

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 26: Implementación de orden de entrada a bodega.

Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Este|
Telefono: RUC:

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 5

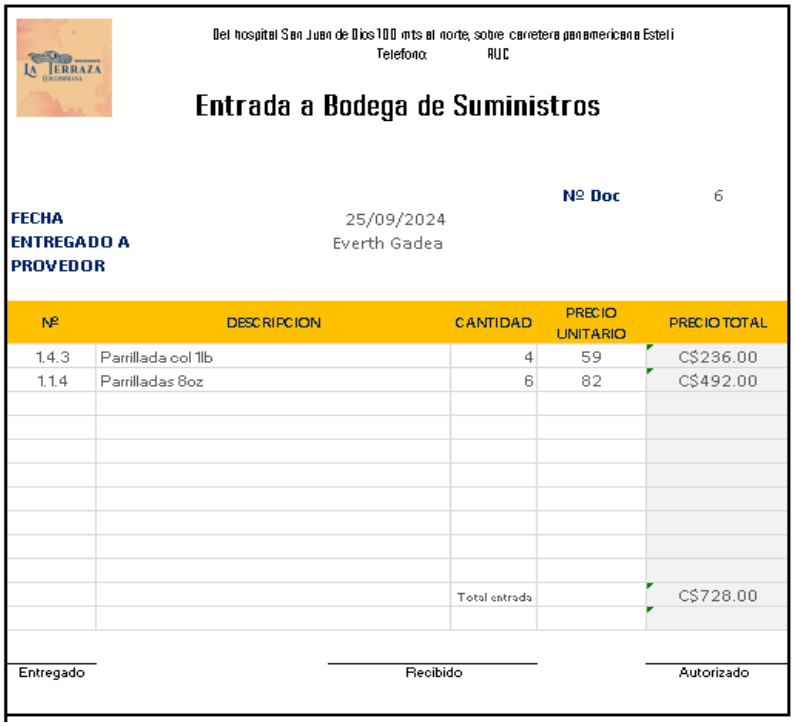
FECHA 21/09/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.1.1	Tender por libra	8	164	C$1,292.32
		Total entrada		C$1,292.32

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 27: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC:

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 6

FECHA 25/09/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.4.3	Parrillada col 1lb	4	59	C$236.00
1.1.4	Parrilladas 8oz	6	82	C$492.00
		Total entrada		C$728.00

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 28: Implementación de orden de entrada a bodega.

Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC:

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 7

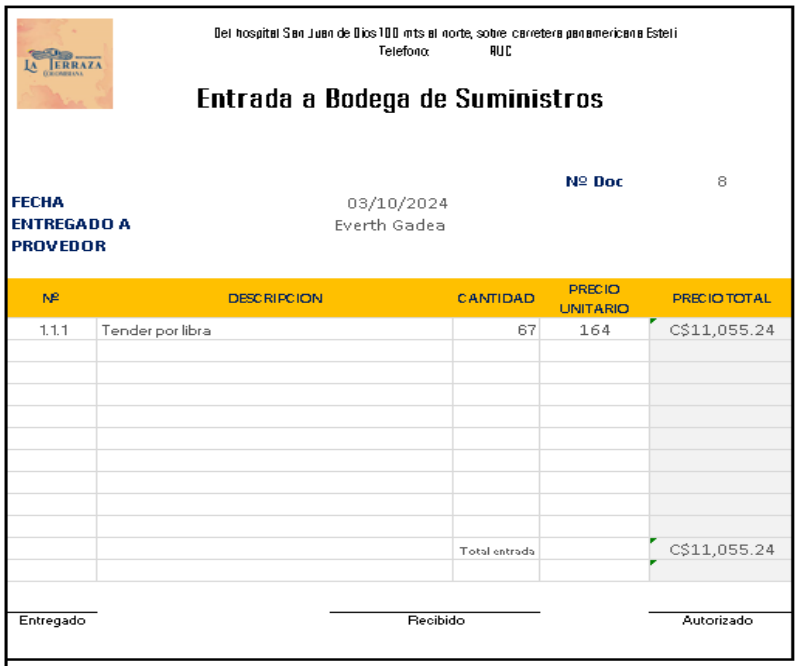
FECHA 26/09/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.3.10	Puyazo nacional 12 oz	4	250	C$1,000.32
		Total entrada		C$1,000.32

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 29: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 8

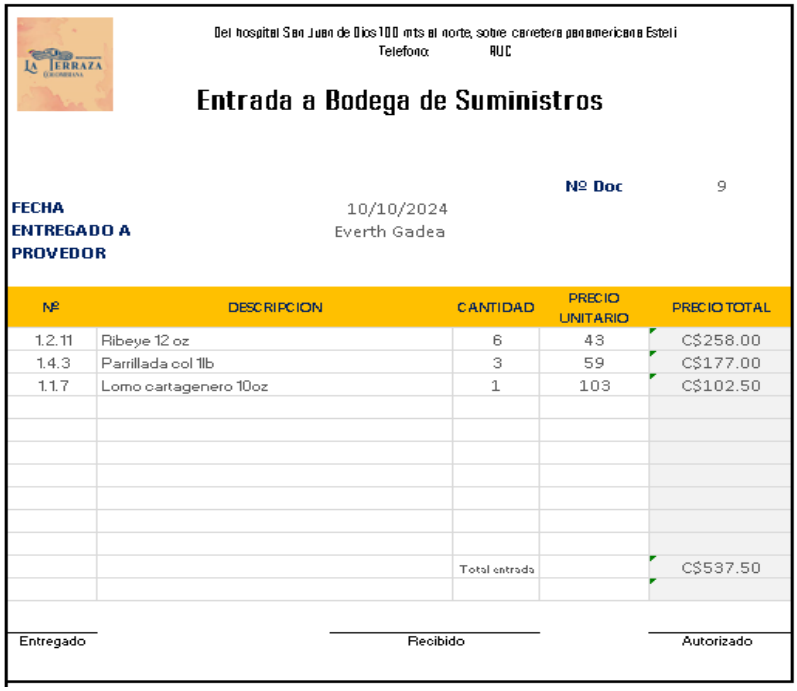
FECHA 03/10/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.1.1	Tender por libra	67	164	C$11,055.24
		Total entrada		C$11,055.24

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 30: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 9

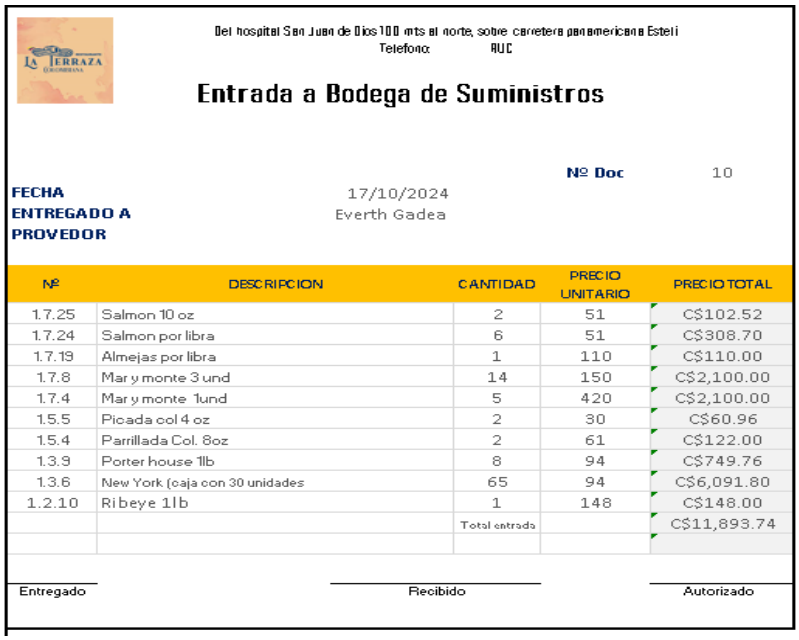
FECHA 10/10/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.2.11	Ribeye 12 oz	6	43	C$258.00
1.4.3	Parrillada col 1lb	3	59	C$177.00
1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	1	103	C$102.50
		Total entrada		C$537.50

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 31: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 10

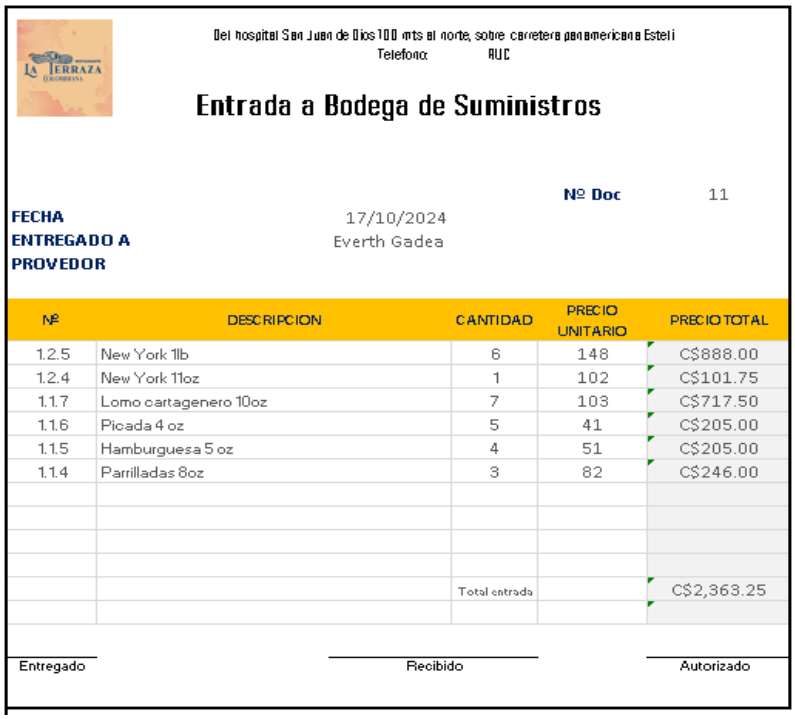
FECHA 17/10/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.7.25	Salmon 10 oz	2	51	C$102.52
1.7.24	Salmon por libra	6	51	C$308.70
1.7.19	Almejas por libra	1	110	C$110.00
1.7.8	Mar y monte 3 und	14	150	C$2,100.00
1.7.4	Mar y monte 1und	5	420	C$2,100.00
1.5.5	Picada col 4 oz	2	30	C$60.96
1.5.4	Parrillada Col. 8oz	2	61	C$122.00
1.3.9	Porter house 1lb	8	94	C$749.76
1.3.6	New York (caja con 30 unidades	65	94	C$6,091.80
1.2.10	Ribeye 1lb	1	148	C$148.00
		Total entrada		C$11,893.74

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 32: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 11

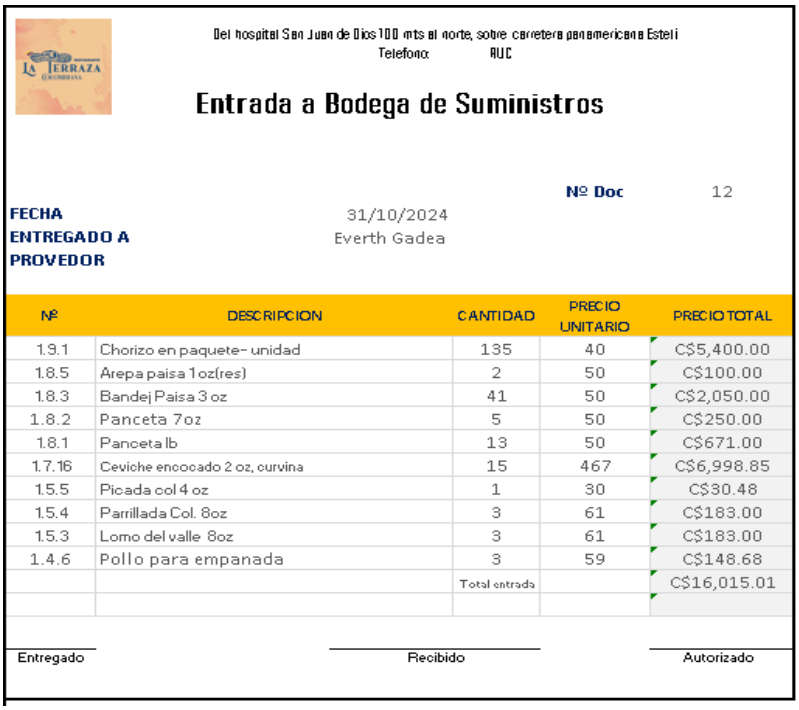
FECHA 17/10/2024
ENTREGADO A Everth Gadea
PROVEDOR

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.2.5	New York 1lb	6	148	C$888.00
1.2.4	New York 11oz	1	102	C$101.75
1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	7	103	C$717.50
1.1.6	Picada 4 oz	5	41	C$205.00
1.1.5	Hamburguesa 5 oz	4	51	C$205.00
1.1.4	Parrilladas 8oz	3	82	C$246.00
		Total entrada		C$2,363.25

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 33: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana a Esteli
Telefono: RUC:

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 12

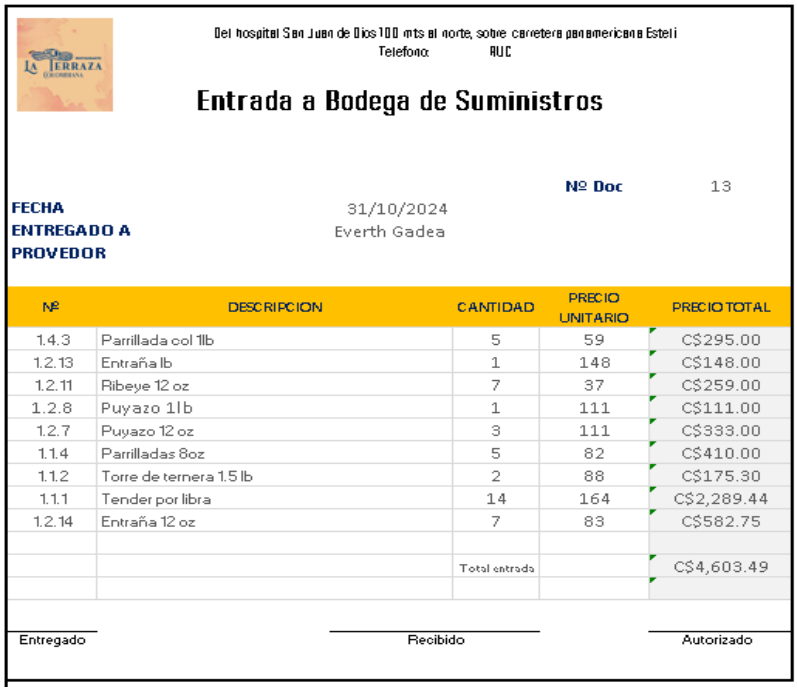
FECHA 31/10/2024
ENTREGADO A PROVEDOR Everth Gadea

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.9.1	Chorizo en paquete- unidad	135	40	C$5,400.00
1.8.5	Arepa paisa 1 oz(res)	2	50	C$100.00
1.8.3	Bandej Paisa 3 oz	41	50	C$2,050.00
1.8.2	Panceta 7oz	5	50	C$250.00
1.8.1	Panceta lb	13	50	C$671.00
1.7.16	Ceviche encocado 2 oz, curvina	15	467	C$6,998.85
1.5.5	Picada col 4 oz	1	30	C$30.48
1.5.4	Parrillada Col. 8oz	3	61	C$183.00
1.5.3	Lomo del valle 8oz	3	61	C$183.00
1.4.6	Pollo para empanada	3	59	C$148.68
		Total entrada		C$16,015.01

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 34: Implementación de orden de entrada a bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana a Esteli
Telefono: RUC:

Entrada a Bodega de Suministros

Nº Doc 13

FECHA 31/10/2024
ENTREGADO A PROVEDOR Everth Gadea

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.4.3	Parrillada col 1lb	5	59	C$295.00
1.2.13	Entraña lb	1	148	C$148.00
1.2.11	Ribeye 12 oz	7	37	C$259.00
1.2.8	Puyazo 1lb	1	111	C$111.00
1.2.7	Puyazo 12 oz	3	111	C$333.00
1.1.4	Parrilladas 8oz	5	82	C$410.00
1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	2	88	C$175.30
1.1.1	Tender por libra	14	164	C$2,289.44
1.2.14	Entraña 12 oz	7	83	C$582.75
		Total entrada		C$4,603.49

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Se realizó el registro de los movimientos en inventario utilizando el formato de orden de entrada a la bodega del restaurante, información tomada según soportes que posee el restaurante.

Imagen 35: Implementación de orden de salida de bodega.

Restaurante La Terraza Colombiana

Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC:

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 1

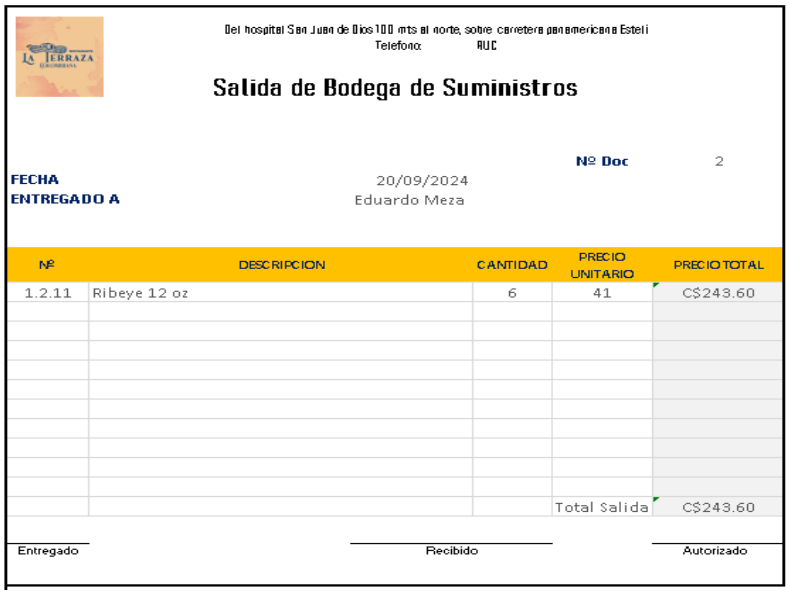
FECHA 09/09/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.8.3	Bandej Paisa 3 oz	17	50	C$850.00
1.5.5	Picada col 4 oz	2	30	C$60.96
1.5.4	Parrillada Col. 8oz	7	61	C$427.00
1.5.3	Lomo del valle 8oz	5	61	C$305.00
1.2.4	New York 11oz	1	102	C$101.75
			Total Salida	C$1,744.71

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 36: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC:

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 2

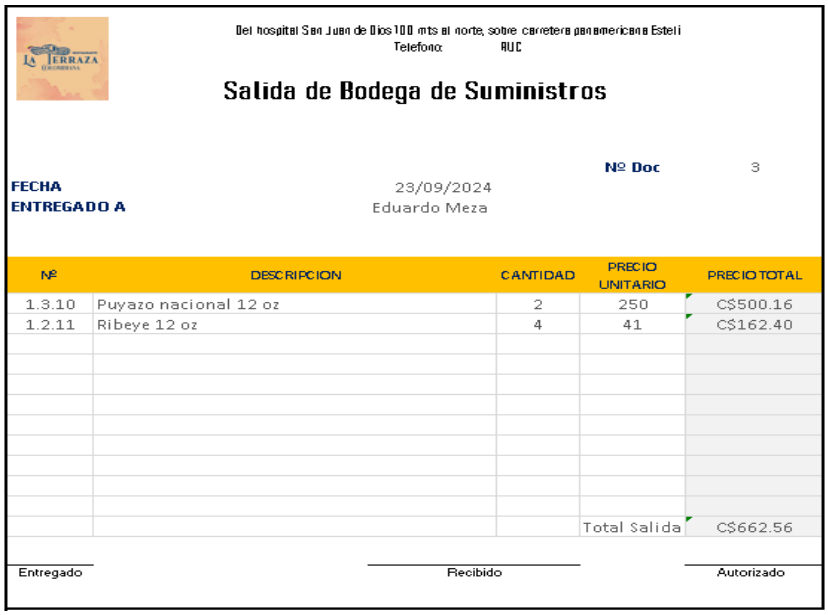
FECHA 20/09/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.2.11	Ribeye 12 oz	6	41	C$243.60
			Total Salida	C$243.60

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 37: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC:

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 3

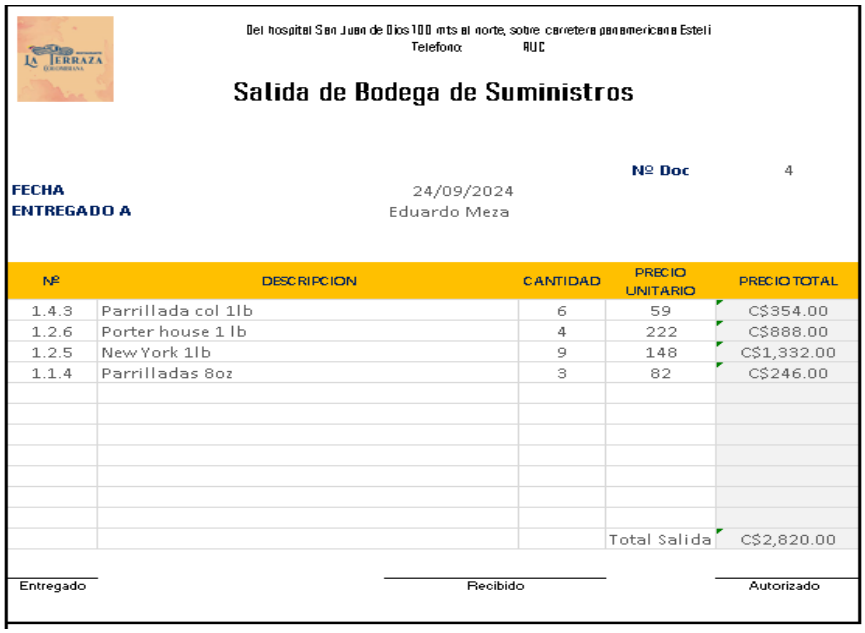
FECHA 23/09/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.3.10	Puyazo nacional 12 oz	2	250	C$500.16
1.2.11	Ribeye 12 oz	4	41	C$162.40
			Total Salida	C$662.56

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 38: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC:

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 4

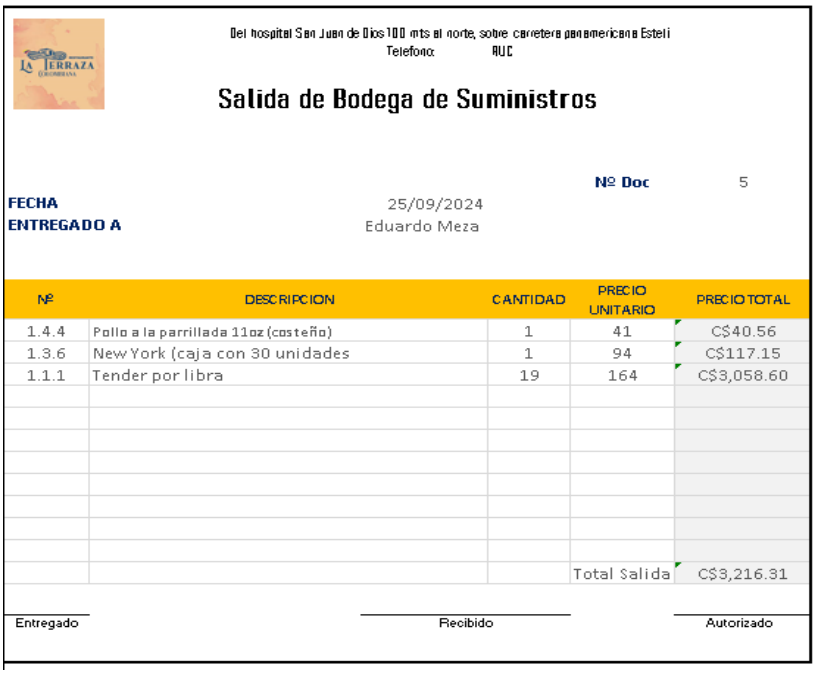
FECHA 24/09/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.4.3	Parrillada col 1lb	6	59	C$354.00
1.2.6	Porter house 1 lb	4	222	C$888.00
1.2.5	New York 1lb	9	148	C$1,332.00
1.1.4	Parrilladas 8oz	3	82	C$246.00
			Total Salida	C$2,820.00

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 39: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 5

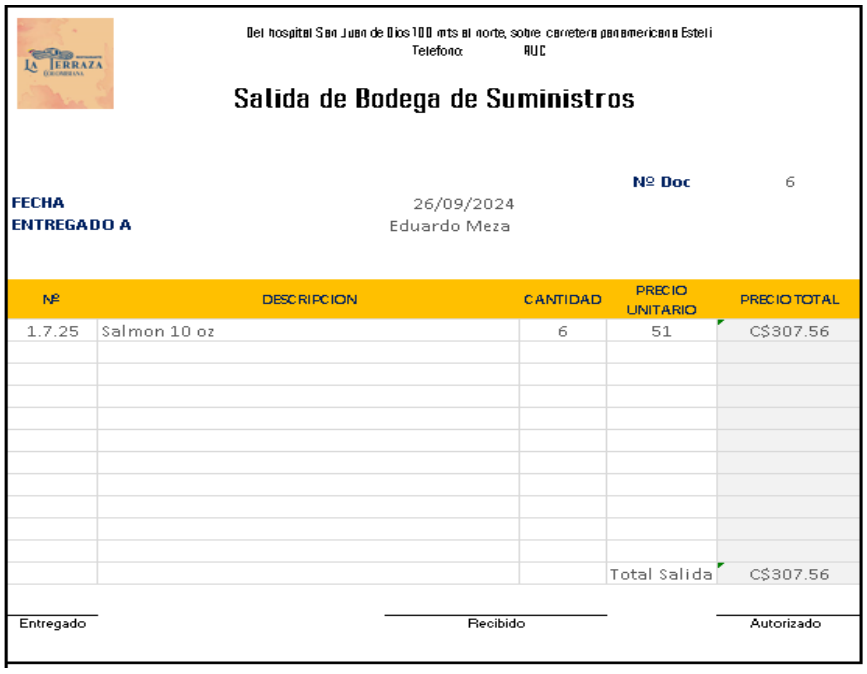
FECHA 25/09/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.4.4	Pollo a la parrillada 11oz (costeño)	1	41	C$40.56
1.3.6	New York (caja con 30 unidades	1	94	C$117.15
1.1.1	Tender por libra	19	164	C$3,058.60
			Total Salida	C$3,216.31

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 40: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 6

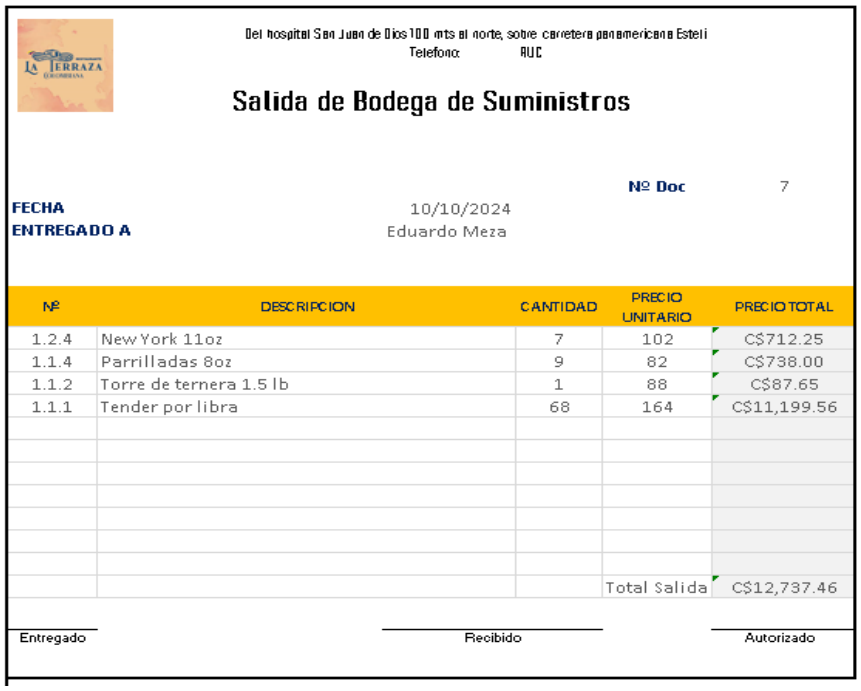
FECHA 26/09/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.7.25	Salmon 10 oz	6	51	C$307.56
			Total Salida	C$307.56

Entregado | Recibido | Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 41: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 7

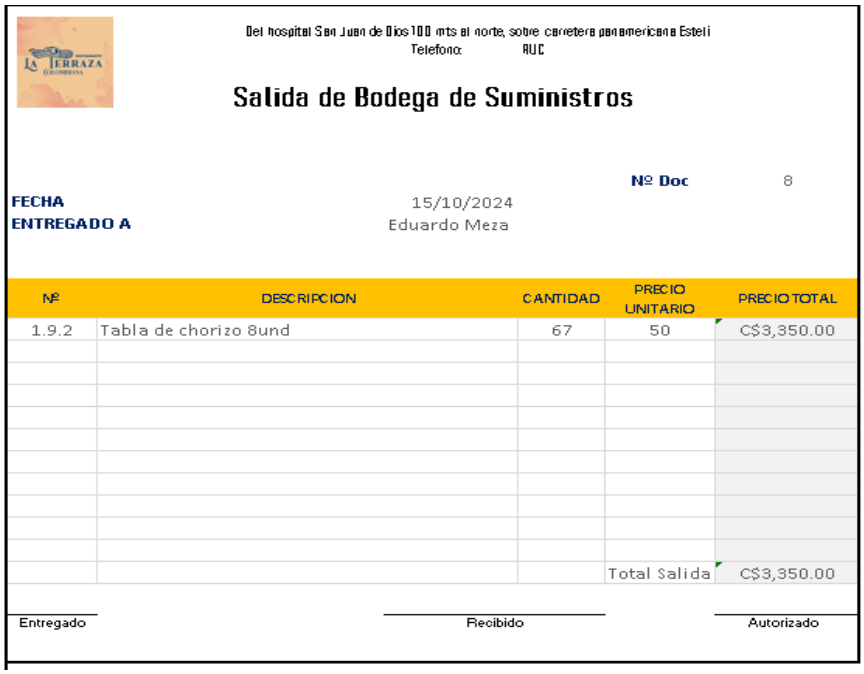
FECHA 10/10/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.2.4	New York 11oz	7	102	C$712.25
1.1.4	Parrilladas 8oz	9	82	C$738.00
1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	1	88	C$87.65
1.1.1	Tender por libra	68	164	C$11,199.56
			Total Salida	C$12,737.46

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 42: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 8

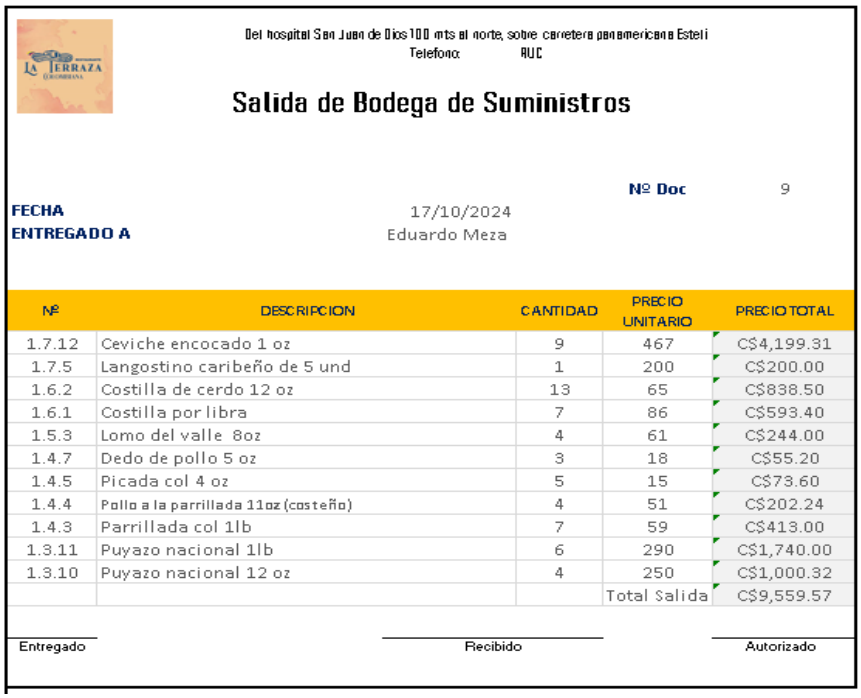
FECHA 15/10/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.9.2	Tabla de chorizo 8und	67	50	C$3,350.00
			Total Salida	C$3,350.00

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 43: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 9

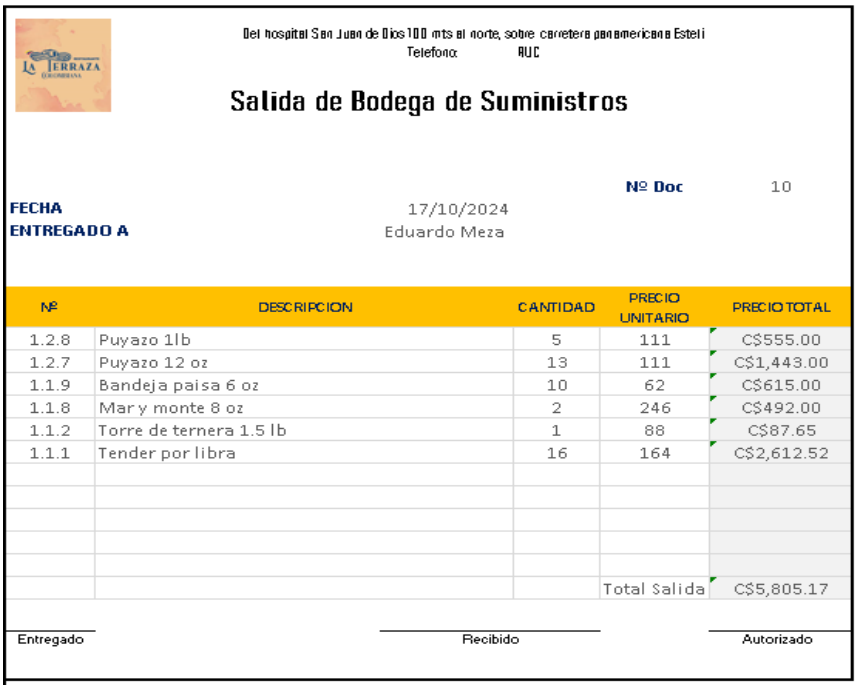
FECHA 17/10/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.7.12	Ceviche encocado 1 oz	9	467	C$4,199.31
1.7.5	Langostino caribeño de 5 und	1	200	C$200.00
1.6.2	Costilla de cerdo 12 oz	13	65	C$838.50
1.6.1	Costilla por libra	7	86	C$593.40
1.5.3	Lomo del valle 8oz	4	61	C$244.00
1.4.7	Dedo de pollo 5 oz	3	18	C$55.20
1.4.5	Picada col 4 oz	5	15	C$73.60
1.4.4	Pollo a la parrillada 11oz (costeño)	4	51	C$202.24
1.4.3	Parrillada col 1lb	7	59	C$413.00
1.3.11	Puyazo nacional 1lb	6	290	C$1,740.00
1.3.10	Puyazo nacional 12 oz	4	250	C$1,000.32
			Total Salida	C$9,559.57

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 44: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 10

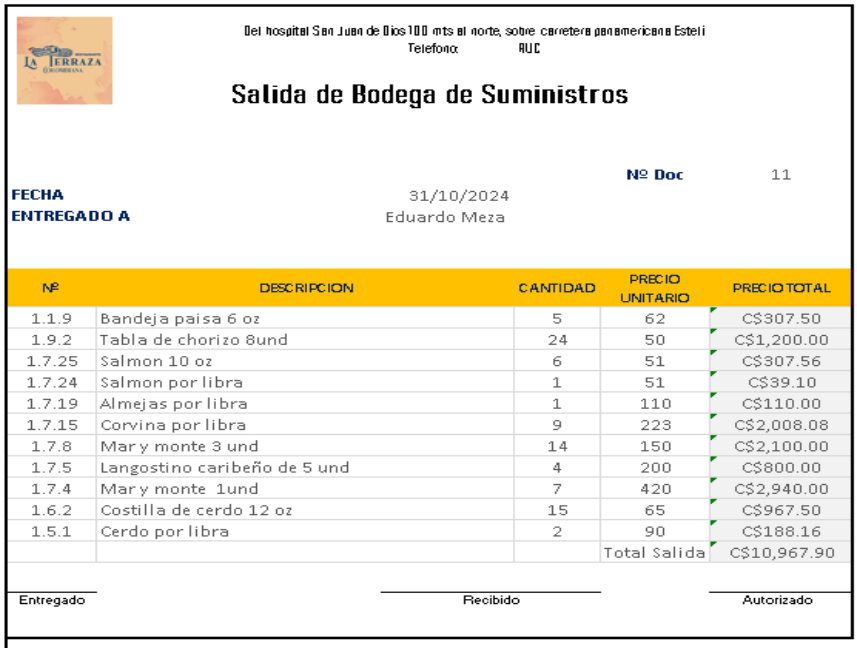
FECHA 17/10/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.2.8	Puyazo 1lb	5	111	C$555.00
1.2.7	Puyazo 12 oz	13	111	C$1,443.00
1.1.9	Bandeja paisa 6 oz	10	62	C$615.00
1.1.8	Mar y monte 8 oz	2	246	C$492.00
1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	1	88	C$87.65
1.1.1	Tender por libra	16	164	C$2,612.52
			Total Salida	C$5,805.17

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 45: Implementación de orden de salida de bodega.



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 11

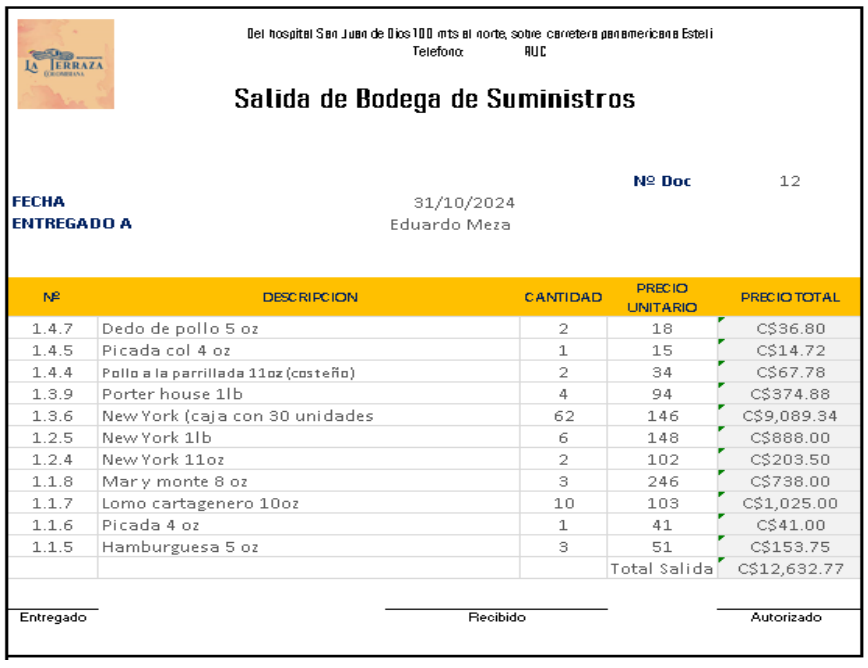
FECHA 31/10/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.1.9	Bandeja paisa 6 oz	5	62	C$307.50
1.9.2	Tabla de chorizo 8und	24	50	C$1,200.00
1.7.25	Salmon 10 oz	6	51	C$307.56
1.7.24	Salmon por libra	1	51	C$39.10
1.7.19	Almejas por libra	1	110	C$110.00
1.7.15	Corvina por libra	9	223	C$2,008.08
1.7.8	Mar y monte 3 und	14	150	C$2,100.00
1.7.5	Langostino caribeño de 5 und	4	200	C$800.00
1.7.4	Mar y monte 1und	7	420	C$2,940.00
1.6.2	Costilla de cerdo 12 oz	15	65	C$967.50
1.5.1	Cerdo por libra	2	90	C$188.16
			Total Salida	C$10,967.90

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Imagen 46: Implementación de orden de salida de bodega**.**



Del hospital San Juan de Dios 100 mts al norte, sobre carretera panamericana Esteli
Telefono: RUC

Salida de Bodega de Suministros

Nº Doc 12

FECHA 31/10/2024
ENTREGADO A Eduardo Meza

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.4.7	Dedo de pollo 5 oz	2	18	C$36.80
1.4.5	Picada col 4 oz	1	15	C$14.72
1.4.4	Pollo a la parrillada 11oz (costeño)	2	34	C$67.78
1.3.9	Porter house 1lb	4	94	C$374.88
1.3.6	New York (caja con 30 unidades	62	146	C$9,089.34
1.2.5	New York 1lb	6	148	C$888.00
1.2.4	New York 11oz	2	102	C$203.50
1.1.8	Mar y monte 8 oz	3	246	C$738.00
1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	10	103	C$1,025.00
1.1.6	Picada 4 oz	1	41	C$41.00
1.1.5	Hamburguesa 5 oz	3	51	C$153.75
			Total Salida	C$12,632.77

Entregado Recibido Autorizado

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Se realizó el registro de los movimientos en inventario utilizando el formato de orden de salida de la bodega del restaurante, información tomada según soportes que posee el restaurante.

Imagen 47: Implementación de formato de entradas, sección de carnes.

MENÚ

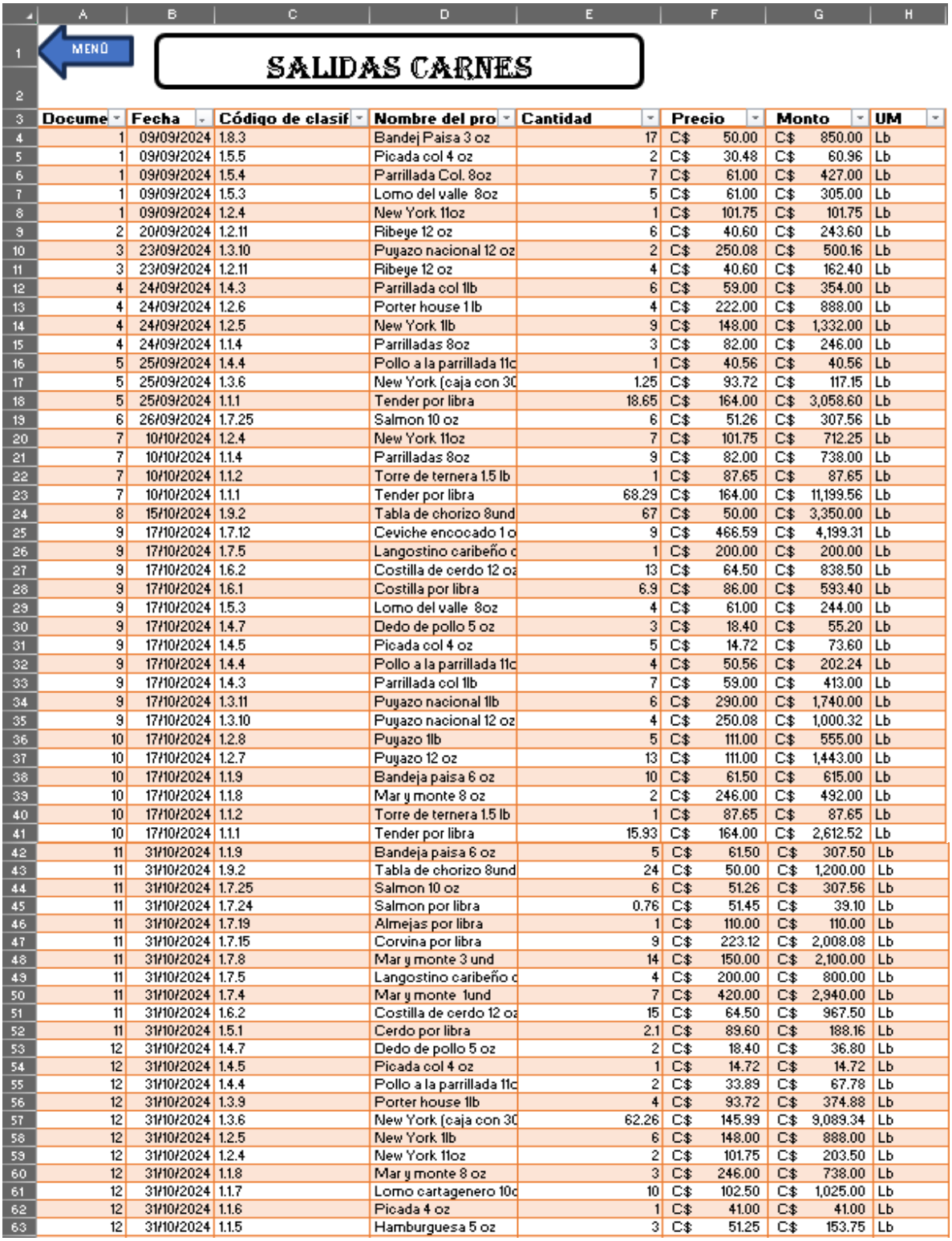
ENTRADAS CARNES

Docume	Fecha	Código de clasif	Nombre del producto	Cantidad	Precio Unitario	Monto	UM
1	09/09/2024	1.9.2	Tabla de chorizo 8und	85	C$ 50.00	C$ 4,250.00	Lb
1	09/09/2024	1.8.5	Arepa paisa 1 oz(res)	3	C$ 50.00	C$ 150.00	Lb
1	09/09/2024	1.8.2	Panceta 7oz	6	C$ 50.00	C$ 300.00	Lb
1	09/09/2024	1.8.1	Panceta lb	5.83	C$ 50.00	C$ 291.50	Lb
1	09/09/2024	1.6.3	Costilla parrillada 6 oz	12	C$ 32.25	C$ 387.00	Lb
1	09/09/2024	1.6.2	Costilla de cerdo 12 oz	15	C$ 64.50	C$ 967.50	Lb
1	09/09/2024	1.5.1	Cerdo por libra	2.1	C$ 89.60	C$ 188.16	Lb
1	09/09/2024	1.2.10	Ribeye 1lb	1	C$ 148.00	C$ 148.00	Lb
1	09/09/2024	1.2.8	Puyazo 1lb	6	C$ 111.00	C$ 666.00	Lb
2	09/09/2024	1.2.7	Puyazo 12 oz	13	C$ 111.00	C$ 1,443.00	Lb
2	09/09/2024	1.1.8	Mar y monte 8 oz	5	C$ 410.00	C$ 2,050.00	Lb
2	09/09/2024	1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	2	C$ 102.50	C$ 205.00	Lb
2	09/09/2024	1.1.4	Parrilladas 8oz	6	C$ 82.00	C$ 492.00	Lb
2	09/09/2024	1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	2	C$ 136.34	C$ 272.68	Lb
3	14/09/2024	1.4.7	Dedo de pollo 5 oz	3	C$ 18.40	C$ 55.20	Lb
4	20/09/2024	1.2.6	Porter house 1 lb	4	C$ 222.00	C$ 888.00	Lb
4	20/09/2024	1.2.5	New York 1lb	5	C$ 148.00	C$ 740.00	Lb
4	20/09/2024	1.1.9	Bandeja paisa 6 oz	5	C$ 61.50	C$ 307.50	Lb
5	21/09/2024	1.1.1	Tender por libra	7.88	C$ 164.00	C$ 1,292.32	Lb
6	25/09/2024	1.4.3	Parrillada col 1lb	4	C$ 59.00	C$ 236.00	Lb
6	25/09/2024	1.1.4	Parrilladas 8oz	6	C$ 82.00	C$ 492.00	Lb
7	26/09/2024	1.3.10	Puyazo nacional 12 oz	4	C$ 250.08	C$ 1,000.32	Lb
8	03/10/2024	1.1.1	Tender por libra	67.41	C$ 164.00	C$ 11,055.24	Lb
9	10/10/2024	1.2.11	Ribeye 12 oz	6	C$ 43.00	C$ 258.00	Lb
9	10/10/2024	1.4.3	Parrillada col 1lb	3	C$ 59.00	C$ 177.00	Lb
9	10/10/2024	1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	1	C$ 102.50	C$ 102.50	Lb
10	17/10/2024	1.7.25	Salmon 10 oz	2	C$ 51.26	C$ 102.52	Lb
10	17/10/2024	1.7.24	Salmon por libra	6	C$ 51.45	C$ 308.70	Lb
10	17/10/2024	1.7.19	Almejas por libra	1	C$ 110.00	C$ 110.00	Lb
10	17/10/2024	1.7.8	Mar y monte 3 und	14	C$ 150.00	C$ 2,100.00	Lb
10	17/10/2024	1.7.4	Mar y monte 1und	5	C$ 420.00	C$ 2,100.00	Lb
10	17/10/2024	1.5.5	Picada col 4 oz	2	C$ 30.48	C$ 60.96	Lb
10	17/10/2024	1.5.4	Parrillada Col. 8oz	2	C$ 61.00	C$ 122.00	Lb
10	17/10/2024	1.3.9	Porter house 1lb	8	C$ 93.72	C$ 749.76	Lb
10	17/10/2024	1.3.6	New York (caja con 30 unidades	65	C$ 93.72	C$ 6,091.80	Lb
10	17/10/2024	1.2.10	Ribeye 1lb	1	C$ 148.00	C$ 148.00	Lb
11	17/10/2024	1.2.5	New York 1lb	6	C$ 148.00	C$ 888.00	Lb
11	17/10/2024	1.2.4	New York 11oz	1	C$ 101.75	C$ 101.75	Lb
11	17/10/2024	1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	7	C$ 102.50	C$ 717.50	Lb
11	17/10/2024	1.1.6	Picada 4 oz	5	C$ 41.00	C$ 205.00	Lb
11	17/10/2024	1.1.5	Hamburguesa 5 oz	4	C$ 51.25	C$ 205.00	Lb
11	17/10/2024	1.1.4	Parrilladas 8oz	3	C$ 82.00	C$ 246.00	Lb
12	31/10/2024	1.9.1	Chorizo en paquete- unidad	135	C$ 40.00	C$ 5,400.00	Lb
12	31/10/2024	1.8.5	Arepa paisa 1 oz(res)	2	C$ 50.00	C$ 100.00	Lb
12	31/10/2024	1.8.3	Bandej Paisa 3 oz	41	C$ 50.00	C$ 2,050.00	Lb
12	31/10/2024	1.8.2	Panceta 7oz	5	C$ 50.00	C$ 250.00	Lb
12	31/10/2024	1.8.1	Panceta lb	13.42	C$ 50.00	C$ 671.00	Lb
12	31/10/2024	1.7.16	Ceviche encocado 2 oz, curvina	15	C$ 466.59	C$ 6,998.85	Lb
12	31/10/2024	1.5.5	Picada col 4 oz	1	C$ 30.48	C$ 30.48	Lb
12	31/10/2024	1.5.4	Parrillada Col. 8oz	3	C$ 61.00	C$ 183.00	Lb
12	31/10/2024	1.5.3	Lomo del valle 8oz	3	C$ 61.00	C$ 183.00	Lb
12	31/10/2024	1.4.6	Pollo para empanada	2.52	C$ 59.00	C$ 148.68	Lb
13	31/10/2024	1.4.3	Parrillada col 1lb	5	C$ 59.00	C$ 295.00	Lb
13	31/10/2024	1.2.13	Entraña lb	1	C$ 148.00	C$ 148.00	Lb
13	31/10/2024	1.2.11	Ribeye 12 oz	7	C$ 37.00	C$ 259.00	Lb
13	31/10/2024	1.2.8	Puyazo 1lb	1	C$ 111.00	C$ 111.00	Lb
13	31/10/2024	1.2.7	Puyazo 12 oz	3	C$ 111.00	C$ 333.00	Lb
13	31/10/2024	1.1.4	Parrilladas 8oz	5	C$ 82.00	C$ 410.00	Lb
13	31/10/2024	1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	2	C$ 87.65	C$ 175.30	Lb
13	31/10/2024	1.1.1	Tender por libra	13.96	C$ 164.00	C$ 2,289.44	Lb
13	30/11/2024	1.2.14	Entraña 12 oz	7	C$ 83.25	C$ 582.75	Lb

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Se muestran los registros de entradas efectuados en el restaurante.

Imagen 48: Implementación de formato de salidas, sección de carnes.



MENÚ

SALIDAS CARNES

Docume	Fecha	Código de clasif	Nombre del pro	Cantidad	Precio	Monto	UM
1	09/09/2024	1.8.3	Bandej Paisa 3 oz	17	C$ 50.00	C$ 850.00	Lb
1	09/09/2024	1.5.5	Picada col 4 oz	2	C$ 30.48	C$ 60.96	Lb
1	09/09/2024	1.5.4	Parrillada Col. 8oz	7	C$ 61.00	C$ 427.00	Lb
1	09/09/2024	1.5.3	Lomo del valle 8oz	5	C$ 61.00	C$ 305.00	Lb
1	09/09/2024	1.2.4	New York 11oz	1	C$ 101.75	C$ 101.75	Lb
2	20/09/2024	1.2.11	Ribeye 12 oz	6	C$ 40.60	C$ 243.60	Lb
3	23/09/2024	1.3.10	Puyazo nacional 12 oz	2	C$ 250.08	C$ 500.16	Lb
3	23/09/2024	1.2.11	Ribeye 12 oz	4	C$ 40.60	C$ 162.40	Lb
4	24/09/2024	1.4.3	Parrillada col 1lb	6	C$ 59.00	C$ 354.00	Lb
4	24/09/2024	1.2.6	Porter house 1 lb	4	C$ 222.00	C$ 888.00	Lb
4	24/09/2024	1.2.5	New York 1lb	9	C$ 148.00	C$ 1,332.00	Lb
4	24/09/2024	1.1.4	Parrilladas 8oz	3	C$ 82.00	C$ 246.00	Lb
5	25/09/2024	1.4.4	Pollo a la parrillada 11c	1	C$ 40.56	C$ 40.56	Lb
5	25/09/2024	1.3.6	New York (caja con 30	1.25	C$ 93.72	C$ 117.15	Lb
5	25/09/2024	1.1.1	Tender por libra	18.65	C$ 164.00	C$ 3,058.60	Lb
6	26/09/2024	1.7.25	Salmon 10 oz	6	C$ 51.26	C$ 307.56	Lb
7	10/10/2024	1.2.4	New York 11oz	7	C$ 101.75	C$ 712.25	Lb
7	10/10/2024	1.1.4	Parrilladas 8oz	9	C$ 82.00	C$ 738.00	Lb
7	10/10/2024	1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	1	C$ 87.65	C$ 87.65	Lb
7	10/10/2024	1.1.1	Tender por libra	68.29	C$ 164.00	C$ 11,199.56	Lb
8	15/10/2024	1.9.2	Tabla de chorizo 8und	67	C$ 50.00	C$ 3,350.00	Lb
9	17/10/2024	1.7.12	Ceviche encocado 1 o	9	C$ 466.59	C$ 4,199.31	Lb
9	17/10/2024	1.7.5	Langostino caribeño c	1	C$ 200.00	C$ 200.00	Lb
9	17/10/2024	1.6.2	Costilla de cerdo 12 oz	13	C$ 64.50	C$ 838.50	Lb
9	17/10/2024	1.6.1	Costilla por libra	6.9	C$ 86.00	C$ 593.40	Lb
9	17/10/2024	1.5.3	Lomo del valle 8oz	4	C$ 61.00	C$ 244.00	Lb
9	17/10/2024	1.4.7	Dedo de pollo 5 oz	3	C$ 18.40	C$ 55.20	Lb
9	17/10/2024	1.4.5	Picada col 4 oz	5	C$ 14.72	C$ 73.60	Lb
9	17/10/2024	1.4.4	Pollo a la parrillada 11c	4	C$ 50.56	C$ 202.24	Lb
9	17/10/2024	1.4.3	Parrillada col 1lb	7	C$ 59.00	C$ 413.00	Lb
9	17/10/2024	1.3.11	Puyazo nacional 1lb	6	C$ 290.00	C$ 1,740.00	Lb
9	17/10/2024	1.3.10	Puyazo nacional 12 oz	4	C$ 250.08	C$ 1,000.32	Lb
10	17/10/2024	1.2.8	Puyazo 1lb	5	C$ 111.00	C$ 555.00	Lb
10	17/10/2024	1.2.7	Puyazo 12 oz	13	C$ 111.00	C$ 1,443.00	Lb
10	17/10/2024	1.1.9	Bandeja paisa 6 oz	10	C$ 61.50	C$ 615.00	Lb
10	17/10/2024	1.1.8	Mar y monte 8 oz	2	C$ 246.00	C$ 492.00	Lb
10	17/10/2024	1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	1	C$ 87.65	C$ 87.65	Lb
10	17/10/2024	1.1.1	Tender por libra	15.93	C$ 164.00	C$ 2,612.52	Lb
11	31/10/2024	1.1.9	Bandeja paisa 6 oz	5	C$ 61.50	C$ 307.50	Lb
11	31/10/2024	1.9.2	Tabla de chorizo 8und	24	C$ 50.00	C$ 1,200.00	Lb
11	31/10/2024	1.7.25	Salmon 10 oz	6	C$ 51.26	C$ 307.56	Lb
11	31/10/2024	1.7.24	Salmon por libra	0.76	C$ 51.45	C$ 39.10	Lb
11	31/10/2024	1.7.19	Almejas por libra	1	C$ 110.00	C$ 110.00	Lb
11	31/10/2024	1.7.15	Corvina por libra	9	C$ 223.12	C$ 2,008.08	Lb
11	31/10/2024	1.7.8	Mar y monte 3 und	14	C$ 150.00	C$ 2,100.00	Lb
11	31/10/2024	1.7.5	Langostino caribeño c	4	C$ 200.00	C$ 800.00	Lb
11	31/10/2024	1.7.4	Mar y monte 1und	7	C$ 420.00	C$ 2,940.00	Lb
11	31/10/2024	1.6.2	Costilla de cerdo 12 oz	15	C$ 64.50	C$ 967.50	Lb
11	31/10/2024	1.5.1	Cerdo por libra	2.1	C$ 89.60	C$ 188.16	Lb
12	31/10/2024	1.4.7	Dedo de pollo 5 oz	2	C$ 18.40	C$ 36.80	Lb
12	31/10/2024	1.4.5	Picada col 4 oz	1	C$ 14.72	C$ 14.72	Lb
12	31/10/2024	1.4.4	Pollo a la parrillada 11c	2	C$ 33.89	C$ 67.78	Lb
12	31/10/2024	1.3.9	Porter house 1lb	4	C$ 93.72	C$ 374.88	Lb
12	31/10/2024	1.3.6	New York (caja con 30	62.26	C$ 145.99	C$ 9,089.34	Lb
12	31/10/2024	1.2.5	New York 1lb	6	C$ 148.00	C$ 888.00	Lb
12	31/10/2024	1.2.4	New York 11oz	2	C$ 101.75	C$ 203.50	Lb
12	31/10/2024	1.1.8	Mar y monte 8 oz	3	C$ 246.00	C$ 738.00	Lb
12	31/10/2024	1.1.7	Lomo cartagenero 10c	10	C$ 102.50	C$ 1,025.00	Lb
12	31/10/2024	1.1.6	Picada 4 oz	1	C$ 41.00	C$ 41.00	Lb
12	31/10/2024	1.1.5	Hamburguesa 5 oz	3	C$ 51.25	C$ 153.75	Lb

Se muestran los registros de salidas efectuados en el restaurante.

Imagen 49: Formatos de existencias, sección de carnes.

MENÚ

INVENTARIO DE CARNES

Código de clasifi	Nombre del producto	Cantidad Invent	Costo Unitario	Costo Inven	Entrad	Monto	Salidas	Monto2	Existe	Costo Stock
1.1	**TENDER**			0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.1.1	Tender por libra	45.45	164	7453.80	89.25	C$14,637.00	102.87	C$ 16,870.68	31.83	C$ 5,220.12
1.1.2	Torre de ternera 1.5 lb	5	68.17	340.85	4	C$ 447.98	2	C$ 175.30	7.00	C$ 613.53
1.1.3	Ternera a la llanera 11oz	0	112.75	0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.1.4	Parrilladas 8oz	4	82	328.00	20	C$ 1,640.00	12	C$ 984.00	12.00	C$ 984.00
1.1.5	Hamburguesa 5 oz	5	51.25	256.25	4	C$ 205.00	3	C$ 153.75	6.00	C$ 307.50
1.1.6	Picada 4 oz	5	41	205.00	5	C$ 205.00	1	C$ 41.00	9.00	C$ 369.00
1.1.7	Lomo cartagenero 10oz	1	102.5	102.50	10	C$ 1,025.00	10	C$ 1,025.00	1.00	C$ 102.50
1.1.8	Mar y monte 8 oz	5	82	410.00	5	C$ 2,050.00	5	C$ 1,230.00	5.00	C$ 1,230.00
1.1.9	Bandeja paisa 6 oz	21	61.5	1291.50	5	C$ 307.50	15	C$ 922.50	11.00	C$ 676.50
1.1.10	Tender evento	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.1.11	Recorte para hamburguesa	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2	**ANGUS**		LB 148							
1.2.1	T-bone 5 oz	0	46.25	0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2.2	T-bone 1 lb	0	148	0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2.3	Tomahawk 1.5lb	0	222	0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2.4	New York 11oz	9	101.75	915.75	1	C$ 101.75	10	C$ 1,017.50	0.00	C$ -
1.2.5	New York 1lb	4	148	592.00	11	C$ 1,628.00	15	C$ 2,220.00	0.00	C$ -
1.2.6	Porter house 1 lb	0	222	0.00	4	C$ 888.00	4	C$ 888.00	0.00	C$ -
1.2.7	Puyazo 12 oz	1	111	111.00	16	C$ 1,776.00	13	C$ 1,443.00	4.00	C$ 444.00
1.2.8	Puyazo 1lb	0	111	0.00	7	C$ 777.00	5	C$ 555.00	2.00	C$ 222.00
1.2.9	Ribeye 8 oz	0	74	0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2.10	Ribeye 1lb	0	148	0.00	2	C$ 296.00	0	C$ -	2.00	C$ 296.00
1.2.11	Ribeye 12 oz	4	37	148.00	13	C$ 517.00	10	C$ 406.00	7.00	C$ 259.00
1.2.12	Porter house 1.5oz	0	13.87	0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2.13	Entraña lb	0	148	0.00	1	C$ 148.00	0	C$ -	1.00	C$ 148.00
1.2.14	Entraña 12 oz	0	83.25	0.00	7	C$ 582.75	0	C$ -	7.00	C$ 582.75
1.2.15	Puyazo entero	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2.16	Strip Loing (New York) lb	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.2.17	Chort Loing (Tibon Port House	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3	**CORTE DE EXPORTACIÓN**									
1.3.1	T-bone 12 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.2	T-bone 1lb	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.3	Tomahawk 1.lb	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.4	Tomahawk 1.5 lb	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.5	New York 12 Oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.6	New York (caja con 30 unidades	1.25	2811.6	3514.50	65	C$ 6,091.80	63.51	C$ 9,206.49	2.74	C$ 399.81
1.3.7	New York 1lb	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.8	Porter house 12 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.9	Porter house 1lb	0		0.00	8	C$ 749.76	4	C$ 374.88	4.00	C$ 374.88
1.3.10	Puyazo nacional 12 oz	2	250.08	500.16	4	C$ 1,000.32	6	C$ 1,500.48	0.00	C$ -
1.3.11	Puyazo nacional 1lb	6	290	1740.00	0	C$ -	6	C$ 1,740.00	0.00	C$ -
1.3.12	Ribeye Nacional 1lb	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.3.13	Ribeye Nacional 12 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.4	**POLLO**									
1.4.1	Pollo por lbra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.4.2	Pollo evento 4 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.4.3	Parrillada col 1lb	6	59	354.00	12	C$ 708.00	13	C$ 767.00	5.00	C$ 295.00
1.4.4	Pollo a la parrillada 11oz (costeñ	11	40.56	446.16	0	C$ -	7	C$ 310.58	4.00	C$ 135.58
1.4.5	Picada col 4 oz	11	14.72	161.92	0	C$ -	6	C$ 88.32	5.00	C$ 73.60
1.4.6	Pollo para empanada	0		0.00	2.52	C$ 148.68	0	C$ -	2.52	C$ 148.68
1.4.7	Dedo de pollo 5 oz	4	18.4	73.60	3	C$ 55.20	5	C$ 92.00	2.00	C$ 36.80
1.4.8	Suprema de pollo Oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.4.9	Pollo para arepas	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.5	**CERDO**									
1.5.1	Cerdo por libra	0	89.6	0.00	2.1	C$ 188.16	2.1	C$ 188.16	0.00	C$ -
1.5.2	Cerdo evento	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.5.3	Lomo del valle 8oz	13	61	793.00	3	C$ 183.00	9	C$ 549.00	7.00	C$ 427.00
1.5.4	Parrillada Col. 8oz	13	61	793.00	5	C$ 305.00	7	C$ 427.00	11.00	C$ 671.00
1.6	**COSTILLA DE CERDO**									
1.6.1	Costilla por libra	6.9	86	593.40	0	C$ -	6.9	C$ 593.40	0.00	C$ -
1.6.2	Costilla de cerdo 12 oz	13	64.5	838.50	15	C$ 967.50	28	C$ 1,806.00	0.00	C$ -
1.6.3	Costilla parrillada 6 oz	1	32.25	32.25	12	C$ 387.00	0	C$ -	13.00	C$ 419.25
1.7	**MARISCOS**									
1.7.1	Langostinno por libra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.2	Langostino terminador	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.3	Arroz cartagenero 1 und	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.4	Mar y monte 1und	5	420	2100.00	5	C$ 2,100.00	7	C$ 2,940.00	3.00	C$ 1,260.00
1.7.5	Langostino caribeño de 5 und	8	200	1600.00	0	C$ -	5	C$ 1,000.00	3.00	C$ 600.00
1.7.6	Camarón 31/35 por libra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.7	Ceviche encocado 1 oz			0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.8	Mar y monte 3 und	0	150	0.00	14	C$ 2,100.00	14	C$ 2,100.00	0.00	C$ -
1.7.9	Arroz cartagenero 4 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.10	Perias aborrajadas 2 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.11	Pulpo por libra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.12	Ceviche encocado 1 oz	9	466.59	4199.31	0	C$ -	9	C$ 4,199.31	0.00	C$ -
1.7.13	Ceviche por libra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.14	Arroz cartagenero 1 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.15	Corvina por libra	9	223.12	2008.08	0	C$ -	9	C$ 2,008.08	0.00	C$ -
1.7.16	Ceviche encocado 2 oz, curvina	0		0.00	15	C$ 6,998.85	0	C$ -	15.00	C$ 6,998.85
1.7.17	Calamar libra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.18	Arroz cartagenero 1 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.19	Almejas por libra	0		0.00	1	C$ 110.00	1	C$ 110.00	0.00	C$ -
1.7.20	Arroz cartagenero 3 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.21	Mejillones por libra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.22	Arroz cartagenero 3 oz	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.23	Mix por libra	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -
1.7.24	Salmon por libra	0		0.00	6	C$ 308.70	0.76	C$ 39.10	5.24	C$ 269.60
1.7.25	Salmon 10 oz	14	51.26	717.64	2	C$ 102.52	12	C$ 615.12	4.00	C$ 205.04
1.7.26	Arroz cartagenero	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -

96	1.8	CHICHARRON										
97	1.8.1	Panceta lb	20	96	1000.00	19.25	C$ 962.50	0	C$ -	39.25	C$	1,962.50
98	1.8.2	Panceta 7oz	9	42	450.00	11	C$ 550.00	0	C$ -	20.00	C$	1,000.00
99	1.8.3	Bandej Paisa 3 oz	23	18	1150.00	41	C$ 2,050.00	17	C$ 850.00	47.00	C$	2,350.00
100	1.8.4	Picada Colombiana 30z	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$	-
101	1.8.5	Arepa paisa 1 oz(res)	15	6	750.00	5	C$ 250.00	0	C$ -	20.00	C$	1,000.00
102	1.9	CHORIZO										
103	1.9.1	Chorizo en paquete- unidad	0	40	0.00	135	C$ 5,400.00	0	C$ -	135.00	C$	5,400.00
104	1.9.2	Tabla de chorizo 8und	6	40	300.00	85	C$ 4,250.00	91	C$ 4,550.00	0.00	C$	-
105	1.9.3	Arepa paisa 1 oz(res)	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$	-
106	1.9.4	Bandeja paisa 1 und	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$	-
107	1.9.5	Torre de ternera 1und	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$	-
108	1.9.6	Ternera alta llanera 1/4	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$	-
109	1.9.7	Picada Colombiana 1/2	0		0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$	-

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

En el formato de existencias, se puede observar la existencia de productos y su valor al costo, muestra de igual manera los registros de entradas y salidas de productos

Imagen 50: Formatos de entradas, sección de Bebidas.

MENÚ

ENTRADAS BEBIDAS

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio Unitario	Monto
	3/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	24	14.61	C$ 350.64
FAC 185	3/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	12	14.61	C$ 175.29
	3/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	24	27.00	C$ 648.00
FAC 4	13/9/2024	2.2.1	SOL	24	45.62	C$ 1,094.78
	13/9/2024	2.2.8	TOÑA	72	27.83	C$ 2,003.48
	14/9/2024	2.2.11	CORONA	120	60.00	C$ 7,200.00
FAC 15	17/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	120	15.63	C$ 1,875.00
	17/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	12	14.61	C$ 175.32
	17/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	24	27.00	C$ 648.00
	17/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	12	14.61	C$ 175.32
	17/9/2024	2.1.10	FRESCA	12	14.61	C$ 175.32
	17/9/2024	2.3.6	CENTENARIO 12	750	1.50	C$ 1,125.00
	23/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	12	14.61	C$ 175.29
FAC 18	23/9/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	6	14.61	C$ 87.66
	23/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	24	27.00	C$ 648.00
	23/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	6	14.61	C$ 87.66
	23/9/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	6	14.61	C$ 87.66
FAC 25	27/9/2024	2.1.2	AGUA PEREGRINO	6	70.00	C$ 420.00
	27/9/2024	2.2.1	SOL	12	45.62	C$ 547.39
	27/9/2024	2.2.3	MILLER LITE	6	43.00	C$ 258.00
	27/9/2024	2.2.6	SMIRNOFF APLE	6	56.49	C$ 338.91
	27/9/2024	2.2.8	TOÑA	48	27.83	C$ 1,335.65
	27/9/2024	2.2.9	CLASICA	24	42.00	C$ 1,008.00
	27/9/2024	2.4.3	DON JULIO REPOSADO	750	8.13	C$ 6,097.50
	27/9/2024	2.5.1	ABSOLUT	750	1.37	C$ 1,027.50
	27/9/2024	2.5.3	GREY GOOSE	750	4.22	C$ 3,165.00
	27/9/2024	2.6.5	JONNIE ROJO	750	1.79	C$ 1,339.95
FAC 49	4/10/2024	2.2.1	SOL	24	45.62	C$ 1,094.78
	4/10/2024	2.2.5	SPARK SELTSER	6	48.00	C$ 288.00
	4/10/2024	2.2.8	TOÑA	72	27.83	C$ 2,003.48
	4/10/2024	2.2.9	CLASICA	48	42.00	C$ 2,016.00
FAC 56	8/10/2024	2.1.3	CDRY AZUL	24	14.61	C$ 350.64
	8/10/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	12	14.61	C$ 175.32
	8/10/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	24	27.00	C$ 648.00
	8/10/2024	2.1.7	FANTA ROJA	12	14.61	C$ 175.32
FAC 120	29/10/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	12	14.61	C$ 175.29
	29/10/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	12	14.61	C$ 175.32
	29/10/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	24	27.00	C$ 648.00
	29/10/2024	2.1.7	FANTA ROJA	6	14.61	C$ 87.66

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 51: Formatos de Salidas, sección de Bebidas.

MENÚ

SALIDAS BEBIDAS

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio	Monto
	2/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	2	14.6075	C$ 29.22
	2/9/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	2	14.61	C$ 29.22
	3/9/2024	2.3.1	GRAN RESERVA	30	1.08	C$ 32.40
	3/9/2024	2.4.10	TEQUILA CHARRO	30	1.057	C$ 31.71
	3/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	4	27	C$ 108.00
	3/9/2024	2.2.8	TOÑA	3	27.82611111	C$ 83.48
	3/9/2024	2.7.2	FINCA LAS MORAS MALBEC	1	0.72	C$ 0.72
	4/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	2	15.625	C$ 31.25
	4/9/2024	2.1.11	AGUA GASIFICADA	1	20	C$ 20.00
	4/9/2024	2.2.11	CORONA	3	60	C$ 180.00
	5/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	1	15.625	C$ 15.63
	5/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	2	27	C$ 54.00
	5/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	2	14.61	C$ 29.22
	5/9/2024	2.2.8	TOÑA	4	27.82611111	C$ 111.30
	9/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	2	15.625	C$ 31.25
	9/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	2	14.61	C$ 29.22
	9/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	1	14.6075	C$ 14.61
	9/9/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	1	14.61	C$ 14.61
	9/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	5	27	C$ 135.00
	9/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	1	14.61	C$ 14.61
	9/9/2024	2.2.9	CLASICA	1	42	C$ 42.00
	10/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	1	15.625	C$ 15.63
	10/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	1	27	C$ 27.00
	10/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	2	14.61	C$ 29.22
	10/9/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	1	14.61	C$ 14.61
	10/9/2024	2.2.1	SOL	4	45.61583333	C$ 182.46
	10/9/2024	2.6.5	JONNIE ROJO	69	1.7866	C$ 123.28
	10/9/2024	2.6.10	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑ	92	0.76	C$ 69.92
	11/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	3	15.625	C$ 46.88
	11/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	1	14.61	C$ 14.61
	11/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	3	14.6075	C$ 43.82
	11/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	1	27	C$ 27.00
	11/9/2024	2.2.8	TOÑA	8	27.82611111	C$ 222.61
	11/9/2024	2.3.1	GRAN RESERVA	120	1.08	C$ 129.60
	12/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	7	15.625	C$ 109.38
	12/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	4	27	C$ 108.00
	12/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	1	14.61	C$ 14.61
	12/9/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	2	14.61	C$ 29.22
	12/9/2024	2.1.11	AGUA GASIFICADA	1	20	C$ 20.00
	12/9/2024	2.2.3	MILLER LITE	3	43	C$ 129.00
	12/9/2024	2.2.5	SPARK SELTSER	5	48	C$ 240.00
	12/9/2024	2.2.6	SMIRNOFF APLE	1	56.485	C$ 56.49
	12/9/2024	2.2.8	TOÑA	4	27.82611111	C$ 111.30
	12/9/2024	2.2.9	CLASICA	1	42	C$ 42.00
	12/9/2024	2.2.10	FROST	2	23.47833333	C$ 46.96
	12/9/2024	2.3.6	CENTENARIO 12	345	1.5	C$ 517.50
	14/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	2	14.6075	C$ 29.22
	14/9/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	1	14.61	C$ 14.61
	14/9/2024	2.2.7	SMIRNOFF ROJA	15	52	C$ 780.00
	14/9/2024	2.3.1	GRAN RESERVA	69	1.08	C$ 74.52
	19/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	10	15.625	C$ 156.25
	19/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	5	14.61	C$ 73.05
	19/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	1	14.6075	C$ 14.61
	19/9/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	3	14.61	C$ 43.83
	19/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	8	27	C$ 216.00
	19/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	2	14.61	C$ 29.22

	19/9/2024	2.1.10	FRESCA	9	14.61	C$	131.49
	19/9/2024	2.2.1	SOL	3	45.61583333	C$	136.85
	19/9/2024	2.2.8	TOÑA	3	27.82611111	C$	83.48
	19/9/2024	2.2.9	CLASICA	10	42	C$	420.00
	19/9/2024	2.2.11	CORONA	3	60	C$	180.00
	19/9/2024	2.3.1	GRAN RESERVA	92	1.08	C$	99.36
	23/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	9	15.625	C$	140.63
	23/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	5	14.61	C$	73.05
	23/9/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	1	14.6075	C$	14.61
	23/9/2024	2.2.2	HEINEKEN	5	43	C$	215.00
	23/9/2024	2.2.3	MILLER LITE	4	43	C$	172.00
	23/9/2024	2.2.8	TOÑA	6	27.82611111	C$	166.96
	23/9/2024	2.3.4	CRISTALINO	276	1.07	C$	295.32
	23/9/2024	2.7.2	FINCA LAS MORAS MALBEC	2	0.72	C$	1.44
	24/9/2024	2.7.2	FINCA LAS MORAS MALBEC	2	0.72	C$	1.44
	24/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	2	27	C$	54.00
	24/9/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	1	14.61	C$	14.61
	24/9/2024	2.2.1	SOL	7	45.61583333	C$	319.31
	24/9/2024	2.2.8	TOÑA	5	27.82611111	C$	139.13
	24/9/2024	2.2.9	CLASICA	9	42	C$	378.00
	24/9/2024	2.2.11	CORONA	6	60	C$	360.00
	26/9/2024	2.4.3	DON JULIO REPOSADO	230	8.13	C$	1,869.90
	26/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	7	15.625	C$	109.38
	26/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	5	14.61	C$	73.05
	26/9/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	6	14.61	C$	87.66
	26/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	6	27	C$	162.00
	26/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	3	14.61	C$	43.83
	26/9/2024	2.2.3	MILLER LITE	2	43	C$	86.00
	26/9/2024	2.2.8	TOÑA	11	27.82611111	C$	306.09
	26/9/2024	2.2.11	CORONA	1	60	C$	60.00
	26/9/2024	2.3.1	GRAN RESERVA	46	1.08	C$	49.68
	26/9/2024	2.3.4	CRISTALINO	46	1.07	C$	49.22
	28/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	2	15.625	C$	31.25
	28/9/2024	2.1.2	AGUA PEREGRINO	2	70	C$	140.00
	28/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	1	27	C$	27.00
	28/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	2	14.61	C$	29.22
	28/9/2024	2.2.5	SPARK SELTSER	7	48	C$	336.00
	28/9/2024	2.2.8	TOÑA	12	27.82611111	C$	333.91
	28/9/2024	2.2.9	CLASICA	14	42	C$	588.00
	28/9/2024	2.2.10	FROST	2	23.47833333	C$	46.96
	28/9/2024	2.2.11	CORONA	2	60	C$	120.00
	30/9/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	4	15.625	C$	62.50
	30/9/2024	2.1.2	AGUA PEREGRINO	2	70	C$	140.00
	30/9/2024	2.1.3	CDRY AZUL	1	14.61	C$	14.61
	30/9/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	2	27	C$	54.00
	30/9/2024	2.1.7	FANTA ROJA	1	14.61	C$	14.61
	30/9/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	1	14.61	C$	14.61
	30/9/2024	2.3.1	GRAN RESERVA	46	1.08	C$	49.68
	30/9/2024	2.4.3	DON JULIO REPOSADO	46	8.13	C$	373.98
	30/9/2024	2.6.4	JONNIE BLACK	92	4.066	C$	374.07
	1/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	5	15.625	C$	78.13
	1/10/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	2	14.6075	C$	29.22
	1/10/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	1	14.61	C$	14.61
	1/10/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	2	27	C$	54.00
	1/10/2024	2.1.7	FANTA ROJA	1	14.61	C$	14.61
	1/10/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	1	14.61	C$	14.61

	1/10/2024	2.2.1	SOL	11	45.61583333	C$	501.77
	1/10/2024	2.2.8	TOÑA	17	27.82611111	C$	473.04
	1/10/2024	2.2.1	SOL	3	45.61583333	C$	136.85
	1/10/2024	2.3.1	GRAN RESERVA	22	1.08	C$	23.76
	3/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	3	15.625	C$	46.88
	3/10/2024	2.1.7	FANTA ROJA	4	14.61	C$	58.44
	3/10/2024	2.2.8	TOÑA	6	27.82611111	C$	166.96
	3/10/2024	2.2.11	CORONA	3	60	C$	180.00
	3/10/2024	2.1.3	CDRY AZUL	1	14.61	C$	14.61
	4/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	8	15.625	C$	125.00
	4/10/2024	2.1.7	FANTA ROJA	2	14.61	C$	29.22
	4/10/2024	2.2.11	CORONA	2	60	C$	120.00
	4/10/2024	2.3.6	CENTENARIO 12	161	1.5	C$	241.50
	7/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	2	15.625	C$	31.25
	7/10/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	2	14.6075	C$	29.22
	7/10/2024	2.3.2	EXTRA LITE	138	0.91	C$	125.58
	8/10/2024	2.1.3	CDRY AZUL	2	14.61	C$	29.22
	8/10/2024	2.1.7	FANTA ROJA	2	14.61	C$	29.22
	9/10/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	3	14.61	C$	43.83
	9/10/2024	2.2.8	TOÑA	3	27.82611111	C$	83.48
	9/10/2024	2.2.2	HEINEKEN	1	43	C$	43.00
	15/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	1	15.625	C$	15.63
	15/10/2024	2.1.8	FANTA NARANJA	2	14.61	C$	29.22
	15/10/2024	2.1.10	FRESCA	2	14.61	C$	29.22
	16/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	2	15.625	C$	31.25
	16/10/2024	2.1.3	CDRY AZUL	1	14.61	C$	14.61
	16/10/2024	2.2.9	CLASICA	4	42	C$	168.00
	18/10/2024	2.2.5	SPARK SELTSER	6	48	C$	288.00
	18/10/2024	2.2.10	FROST	2	23.47833333	C$	46.96
	20/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	10	15.625	C$	156.25
	20/10/2024	2.1.2	AGUA PEREGRINO	1	70	C$	70.00
	20/10/2024	2.1.3	CDRY AZUL	1	14.61	C$	14.61
	20/10/2024	2.1.4	CDRY GYNGER	2	14.6075	C$	29.22
	20/10/2024	2.1.5	COCA COLA CERO	5	14.61	C$	73.05
	20/10/2024	2.2.8	TOÑA	9	27.82611111	C$	250.44
	22/10/2024	2.3.4	CRISTALINO	46	1.07	C$	49.22
	22/10/2024	2.2.6	SMIRNOFF APLE	1	56.485	C$	56.49
	25/10/2024	2.7.2	FINCA LAS MORAS MALBEC	750	0.72	C$	540.00
	25/10/2024	2.6.9	JONNIE DOBLE BLACK	46	8.54	C$	392.84
	27/10/2024	2.3.10	CENTENARIO 25	92	7.46	C$	686.32
	27/10/2024	2.1.1	AGUA BOTELLLA	2	15.625	C$	31.25
	27/10/2024	2.1.6	COCA COLA BOTELLA	3	27	C$	81.00
	28/10/2024	2.4.10	TEQUILA CHARRO	46	1.057	C$	48.62
	28/10/2024	2.5.4	FINLLANDIA	23	1.18	C$	27.14
	29/10/2024	2.4.10	TEQUILA CHARRO	69	1.057	C$	72.93
	31/10/2024	2.5.1	ABSOLUT	23	1.37	C$	31.51
	31/10/2024	2.2.2	HEINEKEN	3		C$	-

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 52: Formatos de existencias, sección de Bebidas.

MENÚ

INVENTARIO BEBIDAS

Código de clasificiación	Nombre del producto	Unidad d	Cantidad Inven	COSTO UNITARIO	Costo Inventario	Entradas	Monto	Salidas	Monto2	Existencia	Costo Stock
2.1	**GASEOSAS**				0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.1.1	AGUA BOTELLLA	Und	44	15.63	687.50	120	C$ 1,875.00	81	C$ 1,265.63	**83.00**	C$ 1,296.88
2.1.2	AGUA PEREGRINO	Und	0	70.00	0.00	6	C$ 420.00	5	C$ 350.00	**1.00**	C$ 70.00
2.1.3	CDRY AZUL	Und	3	14.61	43.83	60	C$ 876.60	24	C$ 350.64	**39.00**	C$ 569.79
2.1.4	CDRY GYNGER	Und	11	14.61	160.68	36	C$ 525.87	16	C$ 233.72	**31.00**	C$ 452.83
2.1.5	COCA COLA CERO	Und	1	14.61	14.61	30	C$ 438.30	19	C$ 277.59	**12.00**	C$ 175.32
2.1.6	COCA COLA BOTELLA	Und	9	27.00	243.00	120	C$ 3,240.00	41	C$ 1,107.00	**88.00**	C$ 2,376.00
2.1.7	FANTA ROJA	Und	12	14.61	175.32	36	C$ 525.96	23	C$ 336.03	**25.00**	C$ 365.25
2.1.8	FANTA NARANJA	Und	10	14.61	146.10	6	C$ 87.66	11	C$ 160.71	**5.00**	C$ 73.05
2.1.9	FANTA UVA	Und		14.61	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.1.10	FRESCA	Und	12	14.61	175.32	12	C$ 175.32	11	C$ 160.71	**13.00**	C$ 189.93
2.1.11	AGUA GASIFICADA	Und	9	20.00	180.00	0	C$ -	2	C$ 40.00	**7.00**	C$ 140.00
2.2	**CERVEZAS**				0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.2.1	SOL	Und	8	45.62	364.93	60	C$ 2,736.95	28	C$ 1,277.24	**40.00**	C$ 1,824.63
2.2.2	HEINEKEN	Und	10	43.00	430.00	0	C$ -	9	C$ 258.00	**1.00**	C$ 172.00
2.2.3	MILLER LITE	Und	3	43.00	129.00	6	C$ 258.00	9	C$ 387.00	**0.00**	C$ -
2.2.4	MYTOS	Und	0	50.00	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.2.5	SPARK SELTSER	Und	18	48.00	864.00	6	C$ 288.00	18	C$ 864.00	**6.00**	C$ 288.00
2.2.6	SMIRNOFF APLE	Und	4	56.49	225.94	6	C$ 338.91	2	C$ 112.97	**8.00**	C$ 451.88
2.2.7	SMIRNOFF ROJA	Und	15	52.00	780.00	0	C$ -	15	C$ 780.00	**0.00**	C$ -
2.2.8	TOÑA	Und	80	27.83	2226.09	192	C$ 5,342.61	91	C$ 2,532.18	**181.00**	C$ 5,036.53
2.2.9	CLASICA	Und	57	42.00	2394.00	72	C$ 3,024.00	39	C$ 1,638.00	**90.00**	C$ 3,780.00
2.2.10	FROST	Und	6	23.48	140.87	0	C$ -	6	C$ 140.87	**0.00**	C$ -
2.2.11	CORONA	Und	58	60.00	3480.00	120	C$ 7,200.00	20	C$ 1,200.00	**158.00**	C$ 9,480.00
2.3	**RON**				0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.3.1	GRAN RESERVA	Ml 750	810	1.08	874.80	0	C$ -	425	C$ 459.00	**385.00**	C$ 415.80
2.3.2	EXTRA LITE	Ml 750	150	0.91	136.50	0	C$ -	138	C$ 125.58	**12.00**	C$ 10.92
2.3.3	ULTRA LITE	Ml 750	0	0.67	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.3.4	CRISTALINO	Ml 750	2670	1.07	2856.90	0	C$ -	368	C$ 393.76	**2302.00**	C$ 2,463.14
2.3.5	RON DE COCO	Ml 750	0	3.50	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.3.6	CENTENARIO 12	Ml 750	3180	1.50	4770.00	750	C$ 1,125.00	506	C$ 759.00	**3424.00**	C$ 5,136.00
2.3.7	CENTENARIO 18	Ml 750	2580	2.20	5676.00	0	C$ -	0	C$ -	**2580.00**	C$ 5,676.00
2.3.8	CENTENARIO 21	Ml 750	878.9832	5.43	4772.88	0	C$ -	0	C$ -	**878.98**	C$ 4,772.88
2.3.9	CENTENARIO 15	Ml 750	2160	1.52	3283.20	0	C$ -	0	C$ -	**2160.00**	C$ 3,283.20
2.3.10	CENTENARIO 25	Ml 750	1440	7.46	10742.40	0	C$ -	92	C$ 686.32	**1348.00**	C$ 10,056.08
2.4	**TEQUILA**				0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.4.1	1800 AÑEJO	Ml 750	1020	4.59	4681.80	0	C$ -	0	C$ -	**1020.00**	C$ 4,681.80
2.4.2	1800 REPOSADO	Ml 750	330	3.10	1023.00	0	C$ -	0	C$ -	**330.00**	C$ 1,023.00
2.4.3	DON JULIO REPOSADO	Ml 750	540	8.13	4390.20	750	C$ 6,097.50	276	C$ 2,243.88	**1014.00**	C$ 8,243.82
2.4.4	HERRADURA BLANCO	Ml 750	0	4.40	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.4.5	HERRADURA REPOSADO	Ml 750	4500	1.56	7020.00	0	C$ -	0	C$ -	**4500.00**	C$ 7,020.00
2.4.6	JOSE CUERVO	Ml 750	2220	1.50	3330.00	0	C$ -	0	C$ -	**2220.00**	C$ 3,330.00
2.4.7	JIMADOR COCTELES	Ml 750		1.35	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.4.8	MILAGRO AÑEJO	Ml 750		5.75	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.4.9	MILAGRO REPOSADO	Ml 750		3.20	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.4.10	TEQUILA CHARRO	Ml 750	2220	1.06	2346.54	0	C$ -	145	C$ 153.27	**2075.00**	C$ 2,193.28
2.4.11	TEQUILA PATRON AÑEJO	Ml 750	810	6.50	5265.00	0	C$ -	0	C$ -	**810.00**	C$ 5,265.00
2.4.12	PATRON REPOSADO	Ml 1000	570	2.31	1316.70	0	C$ -	0	C$ -	**570.00**	C$ 1,316.70
2.4.13	PATRON SILVER	Ml 750	990	6.52	6454.80	0	C$ -	0	C$ -	**990.00**	C$ 6,454.80
2.5	**VODKA**				0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.5.1	ABSOLUT	750 ml	780	1.37	1068.60	750	C$ 1,027.50	23	C$ 31.51	**1507.00**	C$ 2,064.59
2.5.2	BELUGA	700 ML		3.76	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.5.3	GREY GOOSE	750 Ml	150	4.22	633.00	750	C$ 3,165.00	0	C$ -	**900.00**	C$ 3,798.00
2.5.4	FINLLANDIA	750 Ml	630	1.18	743.40	0	C$ -	23	C$ 27.14	**607.00**	C$ 716.26
2.5.5	STOLICHNAYA	750 ml	990	1.35	1336.50	0	C$ -	0	C$ -	**990.00**	C$ 1,336.50
2.5.6	VODKA COCTELES		0	0.96	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.6	**WHISKEY**				0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.6.1	CHIVAS REGAL	750 ml	780	4.20	3276.00	0	C$ -	0	C$ -	**780.00**	C$ 3,276.00
2.6.2	GLENFIDDICH	750 ml	660	2.69	1775.40	0	C$ -	0	C$ -	**660.00**	C$ 1,775.40
2.6.3	JACK DANIELS	750 ml	840	2.33	1957.20	0	C$ -	0	C$ -	**840.00**	C$ 1,957.20
2.6.4	JONNIE BLACK	750 ml	2160	4.07	8782.56	0	C$ -	92	C$ 374.07	**2068.00**	C$ 8,408.49
2.6.5	JONNIE ROJO	750 ml	1560	1.79	2787.10	750	C$ 1,339.95	69	C$ 123.28	**2241.00**	C$ 4,003.77
2.6.6	JONNIE VERDE	750 ml	300	5.45	1635.00	0	C$ -	0	C$ -	**300.00**	C$ 1,635.00
2.6.7	BUCHANAS	750 ml	720	4.87	3506.40	0	C$ -	0	C$ -	**720.00**	C$ 3,506.40
2.6.8	OLD PARR	750 ml	60	3.78	226.80	0	C$ -	0	C$ -	**60.00**	C$ 226.80
2.6.9	JONNIE DOBLE BLACK	750 ml	990	8.54	8454.60	0	C$ -	46	C$ 392.84	**944.00**	C$ 8,061.76
2.6.10	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	1750 Ml	2400	0.76	1824.00	0	C$ -	92	C$ 69.92	**2308.00**	C$ 1,754.08
2.6.11	AGUARDIENTE SIN AZUCAR	1750 Ml	1800	0.76	1368.00	0	C$ -	0	C$ -	**1800.00**	C$ 1,368.00
2.6.12	GINEBRA WHITE MONKEY	750 Ml	1440	0.77	1103.04	0	C$ -	0	C$ -	**1440.00**	C$ 1,103.04
2.6.13	GINEBRA BOMBAY	750 Ml	990	1.48	1465.20	0	C$ -	0	C$ -	**990.00**	C$ 1,465.20
2.7	**VINOS**				0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.1	FINCA LAS MORAS CABERNET	750 Ml		0.49	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.2	FINCA LAS MORAS MALBEC	750 Ml	755	0.72	543.60	0	C$ -	755	C$ 543.60	**0.00**	C$ -
2.7.3	FINCA LAS MORAS CHARDONAY	750 Ml	120	0.49	59.16	0	C$ -	0	C$ -	**120.00**	C$ 59.16
2.7.4	JP ICE EDITION	750 Ml		0.73	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.5	JP ROSE	750 Ml		0.58	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.6	JP MERLOT	750 Ml		0.62	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.7	TORRES CELESTE CRIANZA	750 Ml	240	1.78	426.72	0	C$ -	0	C$ -	**240.00**	C$ 426.72
2.7.8	TORRES CELESTE RESERVA	750 Ml	0	1.77	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.9	MARQUEZ CASA CONCHA	750 Ml	120	0.97	116.40	0	C$ -	0	C$ -	**120.00**	C$ 116.40
2.7.10	19 CRIMES RED BLEND	750 Ml	120	0.95	114.00	0	C$ -	0	C$ -	**120.00**	C$ 114.00
2.7.11	CUESTA DEL MADERO CLASICO	750 Ml	120	0.49	59.16	0	C$ -	0	C$ -	**120.00**	C$ 59.16
2.7.12	CAPITAL MALBEC	750 Ml	480	0.49	235.20	0	C$ -	0	C$ -	**480.00**	C$ 235.20
2.7.13	MENAGE A TROIS MERLOT	750 Ml		0.97	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.14	MENAGE A TROIS BLANCO	750 Ml	240	0.82	196.80	0	C$ -	0	C$ -	**240.00**	C$ 196.80
2.7.15	CATENA CABERNET SAUVIGNON	750 Ml		1.76	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.16	EL ESTECO MALBEC	750 Ml		3.82	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.17	EL ESTECO SAUVINON	750 Ml		0.84	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.18	DON DAVID	750 Ml		0.48	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -
2.7.19	MENAGE A TROIS LUSCIOUS	750 Ml		0.91	0.00	0	C$ -	0	C$ -	**0.00**	C$ -

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Las imágenes anteriores muestran entradas y salidas de bebidas correspondiente a los meses de septiembre y octubre, estas están clasificadas en gaseosas, cervezas, licores, vodcas, wiskis, vinos, entre otros, cada uno con su respectivo código para diferenciarlos.

Se registraron con documentos soportes como facturas, comandas, y anotaciones en cuaderno, dichos documentos fueron proporcionados por la propietaria del lugar, y el responsable del área de bar.

En cuanto a las unidades de medidas del inventario de bebidas están clasificados en unidades, tal es el caso de las gaseosas y cervezas, en cambio en los licores, vodcas, wiski y demás son presentados en mililitros, esto se planteó así debido a que las ventas de los mismos son generadas por tragos, shot o copas, por lo cual se decidió convertir y saber con exactitud la cantidad de entradas y salidas de dichas bebidas. Un shot o copas chupitos contienen de 23 a 30 mililitros, dependiendo su tamaño.

Para el registro de las salidas de inventario se elaboraron mediante ventas o consumo en el local, cabe mencionar que las fechas no son consecutivas ya que la información fue limitada y se realizaba mediante las visitas al local, sin embargo, el sistema mostró eficiencia, ya que brindó un aporte significativo para realizar los cálculos correspondientes, lo que permitió facilitar el trabajo, tener un orden adecuado y reducir tiempo en cuanto a control de inventario se refiere.

Imagen 53: Formatos de entradas, sección de Productos Varios.

MENÚ

ENTRADAS PROD. VARIOS

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio Unitario	Monto
	6/9/2024	3.1.14	HOJA DE NACATAMAL	1	C$ 170.00	C$ 170.00
	6/9/2024	3.7.6	PASAS	6	C$ 32.00	C$ 192.00
	6/9/2024	3.2.13	LIMÓN	12	C$ 6.00	C$ 72.00
	6/9/2024	3.2.7	MARACUYÁ	2	C$ 14.00	C$ 28.00
	6/9/2024	3.2.6	MANZANA VERDE	4	C$ 40.00	C$ 160.00
	6/9/2024	3.2.5	MANZANA ROJA	4	C$ 40.00	C$ 160.00
	6/9/2024	3.2.3	FRESA CAJA	0.5	C$ 60.00	C$ 30.00
	6/9/2024	3.2.2	KIWI	1	C$ 120.00	C$ 120.00
	6/9/2024	3.2.1	BANANOS	6	C$ 3.00	C$ 18.00
	6/9/2024	3.1.23	PLÁTANO VERDE	10	C$ 10.00	C$ 100.00
	6/9/2024	3.1.15	JALAPEÑO	2	C$ 30.00	C$ 60.00
	6/9/2024	3.1.22	PLÁTANO MADURO	10	C$ 10.00	C$ 100.00
	6/9/2024	3.1.19	PEREJIL	1	C$ 149.95	C$ 149.95
	6/9/2024	3.1.16	LECHUGA ESCAROLA	2	C$ 20.00	C$ 40.00
	6/9/2024	3.1.10	CHILTOMA VERDE	10	C$ 8.00	C$ 80.00
	6/9/2024	3.1.1	AGUACATE	2	C$ 50.00	C$ 100.00
	6/9/2024	3.3.1	CONSOMÉ DE POLLO	1	C$ 5.00	C$ 5.00
	8/9/2024	3.9.19	QUESO MOZARELLA RALLADO	3	C$ 96.00	C$ 288.00
	8/9/2024	3.9.2	LECHE CONDENSADA CAJA	5	C$ 303.00	C$ 1,515.00
	8/9/2024	3.5.11	HUEVOS	15	C$ 7.00	C$ 105.00
	8/9/2024	3.5.1	ARROZ	6	C$ 22.00	C$ 132.00
	8/9/2024	3.4.5	MOSTAZA DIJON	1	C$ 77.00	C$ 77.00
	8/9/2024	3.3.14	OREGANO	0.5	C$ 9.00	C$ 4.50
	8/9/2024	3.3.4	EMPANIZADOR	1	C$ 30.00	C$ 30.00
	8/9/2024	3.3.3	CONSOMÉ DE CAMARÓN	15	C$ 5.00	C$ 75.00
	8/9/2024	3.2.13	LIMÓN	18	C$ 6.00	C$ 108.00
	8/9/2024	3.2.9	NARANJAS	2	C$ 20.00	C$ 40.00
	8/9/2024	3.1.29	ZUCHINI	1	C$ 17.00	C$ 17.00
	8/9/2024	3.1.27	YUCA	1	C$ 15.00	C$ 15.00
	8/9/2024	3.1.26	VAINITA	1	C$ 93.00	C$ 93.00
	8/9/2024	3.1.24	TOMATE	7	C$ 25.00	C$ 175.00
	13/9/2024	3.9.18	QUESO AMARILLO HAMBURGUESA	8.5	C$ 70.00	C$ 595.00
	13/9/2024	3.7.9	MIEL DE ABEJA	0.5	C$ 51.00	C$ 25.50
	13/9/2024	3.5.16	MASA PAN	2.5	C$ 48.00	C$ 120.00
	13/9/2024	3.5.7	FRIJOLES	7.5	C$ 25.00	C$ 187.50
	13/9/2024	3.3.17	SAZÓN COMPIETA	1	C$ 10.00	C$ 10.00

	13/9/2024	3.3.5	ADOBO	0.5	C$	150.00	C$	75.00
	13/9/2024	3.3.3	CONSOMÉ DE CAMARÓN	15	C$	5.00	C$	75.00
	13/9/2024	3.2.3	FRESA CAJA	0.5	C$	60.00	C$	30.00
	16/9/2024	3.6.4	VINAGRE BLANCO	4	C$	41.75	C$	167.00
	16/9/2024	3.5.20	SAL FINA MAR	2	C$	12.50	C$	25.00
	16/9/2024	3.5.13	MANTECA	4	C$	50.00	C$	200.00
	16/9/2024	3.5.3	AZÚCAR	4	C$	72.00	C$	288.00
	16/9/2024	3.2.13	LIMÓN	20	C$	6.00	C$	120.00
	16/9/2024	3.2.8	UVAS	1	C$	120.00	C$	120.00
	16/9/2024	3.1.28	ZANAHORIA	1	C$	20.00	C$	20.00
	16/9/2024	3.1.11	CILANTRO	1	C$	10.00	C$	10.00
	16/9/2024	3.1.8	CEBOLLA MORADA	2	C$	30.00	C$	60.00
	16/9/2024	3.1.7	CEBOLLA AMARILLA	4	C$	25.00	C$	100.00
	16/9/2024	3.1.5	BERENJENA	1	C$	49.80	C$	49.80
	18/9/2024	3.1.1	AGUACATE	2	C$	50.00	C$	100.00
	4/10/2024	3.1.6	BRÓCOLI	4	C$	99.99	C$	399.96
	14/10/2024	3.9.18	QUESO AMARILLO HAMBURGUESA	7	C$	70.00	C$	490.00
	14/10/2024	3.1.7	CEBOLLA AMARILLA	3	C$	25.00	C$	75.00
	18/10/2024	3.9.14	QUESO MANCHEGO.	0.7	C$	297.00	C$	207.90
	18/10/2024	3.9.11	QUESO GOUDA	0.2	C$	144.00	C$	28.80
	18/10/2024	3.5.19	PASTA CORTADA	1	C$	21.50	C$	21.50
	18/10/2024	3.5.15	MARGARINA	1	C$	66.25	C$	66.25
	18/10/2024	3.5.14	MANTEQUILLA	1	C$	75.00	C$	75.00
	18/10/2024	3.2.7	MARACUYÁ	12	C$	14.00	C$	168.00
	18/10/2024	3.1.20	PIMENTÓN AMARILLO	1	C$	8.00	C$	8.00
	18/10/2024	3.1.19	PEREJIL	1	C$	149.95	C$	149.95
	18/10/2024	3.1.15	JALAPEÑO	2	C$	30.00	C$	60.00
	18/10/2024	3.1.10	CHILTOMA VERDE	4	C$	8.00	C$	32.00
	18/10/2024	3.1.9	CEBOLLÍN	1	C$	32.50	C$	32.50
	19/10/2024	3.9.12	QUESO BRE	2.5	C$	355.00	C$	887.50
	21/10/2024	3.9.7	CREMA CHANTLY.	0.5	C$	24.00	C$	12.00
	21/10/2024	3.7.7	ALMENDRA	1	C$	150.00	C$	150.00
	21/10/2024	3.6.2	ACEITE VEGETAL	2	C$	77.00	C$	154.00
	21/10/2024	3.4.4	SALSA INGLESA	1	C$	150.00	C$	150.00
	21/10/2024	3.1.23	PLÁTANO VERDE	5	C$	10.00	C$	50.00
	21/10/2024	3.1.18	PEPINO	4	C$	10.00	C$	40.00
	21/10/2024	3.1.17	PAPA	46	C$	35.00	C$	1,610.00
	21/10/2024	3.1.16	LECHUGA ESCAROLA	2	C$	20.00	C$	40.00
	28/10/2024	3.5.12	MAIZ	2	C$	10.00	C$	20.00
	28/10/2024	3.5.4	CAFÉ SELEC	1	C$	250.00	C$	250.00
	28/10/2024	3.3.7	CANELA EN POLVO	1	C$	13.43	C$	13.43
	28/10/2024	3.3.4	EMPANIZADOR	1	C$	30.00	C$	30.00
	28/10/2024	3.2.9	NARANJAS	2	C$	20.00	C$	40.00

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 54: Formatos de salidas, sección de Productos Varios.

MENÚ

SALIDAS PROD. VARIOS

Documento	Fecha	Código de clasificación	Nombre del producto	Cantidad	Precio	Monto
	21/10/2024	3.9.19	QUESO MOZARELLA RALL	3	C$ 96.00	C$ 288.00
	21/10/2024	3.9.18	QUESO AMARILLO HAMBI	14	C$ 70.00	C$ 980.00
	1/10/2024	3.9.13	QUESO CREMA	0.16	C$ 120.00	C$ 19.20
	18/10/2024	3.9.2	LECHE CONDENSADA CAJ	3	C$ 303.00	C$ 909.00
	18/10/2024	3.8.6	MANZANILLA	4	C$ 107.00	C$ 428.00
	18/10/2024	3.8.4	FRUTOS ROJOS	8	C$ 109.00	C$ 872.00
	28/10/2024	3.7.9	MIEL DE ABEJA	0.5	C$ 102.00	C$ 51.00
	18/10/2024	3.7.2	ACEITUNA VERDE	1	C$ 88.00	C$ 88.00
	18/10/2024	3.6.4	VINAGRE BLANCO	2	C$ 41.75	C$ 83.50
	18/10/2024	3.6.3	VINAGRE BALSAMICO	0.5	C$ 85.00	C$ 42.50
	21/10/2024	3.5.20	SAL FINA MAR	2	C$ 12.50	C$ 25.00
	18/10/2024	3.5.18	PAN HAMBURGUESAS	1	C$ 84.75	C$ 84.75
	21/10/2024	3.5.16	MASA PAN	1.5	C$ 48.00	C$ 72.00
	21/10/2024	3.5.13	MANTECA	2	C$ 50.00	C$ 100.00
	21/10/2014	3.5.11	HUEVOS	5	C$ 7.00	C$ 35.00
	21/10/2024	3.5.8	GELATINA SIMPLE	0.25	C$ 235.00	C$ 58.75
	28/10/2024	3.5.7	FRIJOLES	3	C$ 25.00	C$ 75.00
	28/10/2024	3.5.3	AZÚCAR	4	C$ 18.00	C$ 72.00
	28/10/2024	3.5.1	ARROZ	1.5	C$ 22.00	C$ 33.00
	28/10/2024	3.4.6	MAYONESA	0.25	C$ 80.00	C$ 20.00
	28/10/2024	3.3.17	SAZÓN COMPIETA	1	C$ 10.00	C$ 10.00
	28/10/2024	3.3.11	CURRY	1	C$ 18.00	C$ 18.00
	28/10/2024	3.3.9	COMINO	0.25	C$ 112.00	C$ 28.00
	28/10/2024	3.3.5	ADOBO	1	C$ 300.00	C$ 300.00
	28/10/2024	3.3.3	CONSOMÉ DE CAMARÓN	10	C$ 5.00	C$ 50.00
	28/10/2025	3.3.1	CONSOMÉ DE POLLO	1	C$ 5.00	C$ 5.00
	18/10/2024	3.2.13	LIMÓN	20	C$ 6.00	C$ 120.00
	28/10/2024	3.2.8	UVAS	1	C$ 120.00	C$ 120.00
	28/10/2024	3.2.6	MANZANA VERDE	3	C$ 40.00	C$ 120.00
	28/10/2024	3.2.5	MANZANA ROJA	3	C$ 40.00	C$ 120.00
	18/10/2024	3.2.3	FRESA CAJA	0.5	C$ 60.00	C$ 60.00
	28/10/2024	3.2.1	BANANOS	4	C$ 3.00	C$ 12.00
	28/10/2024	3.1.28	ZANAHORIA	2	C$ 20.00	C$ 40.00
	21/10/2024	3.1.24	TOMATE	4	C$ 25.00	C$ 100.00
	28/10/2025	3.1.22	PLÁTANO MADURO	6	C$ 10.00	C$ 60.00
	21/10/2024	3.1.21	PIMENTÓN ROJO	4	C$ 8.00	C$ 32.00
	28/10/2024	3.1.18	PEPINO	4	C$ 10.00	C$ 40.00
	28/10/2024	3.1.17	PAPA	45	C$ 35.00	C$ 1,575.00
	28/10/2024	3.1.15	JALAPEÑO	2	C$ 30.00	C$ 60.00
	21/10/2024	3.1.12	ELOTES	3	C$ 24.00	C$ 72.00
	21/10/2024	3.1.11	CILANTRO	1	C$ 10.00	C$ 10.00
	28/10/2024	3.1.10	CHILTOMA VERDE	2	C$ 8.00	C$ 16.00
	28/10/2024	3.1.7	CEBOLLA AMARILLA	7	C$ 25.00	C$ 175.00
	21/10/2024	3.1.6	BRÓCOLI	4	C$ 99.99	C$ 399.96
	21/10/2024	3.1.5	BERENJENA	2	C$ 49.80	C$ 99.60
	21/10/2024	3.1.3	APIO	1	C$ 20.00	C$ 20.00
	28/10/2024	3.1.2	AJO	2	C$ 8.00	C$ 16.00

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante

Imagen 55: Formatos de existencias, sección de Productos Varios.

MENÚ

INVENTARIO DE PRODUCTOS VARIOS

Código de clasificiación	Nombre del producto	Cantidad Inventario I	Precio unitario	Costo Inventario	Entradas	Monto	Salidas	Monto2	Existencia	Costo Stock	UM
3.1.10	CHILTOMA VERDE	8.00	8	C$64.00	14	C$ 112.00	2	C$ 16.00	20.00	C$ 160.00	UND
3.1.11	CILANTRO	3.00	10	C$30.00	1	C$ 10.00	1	C$ 10.00	3.00	C$ 30.00	UND
3.1.12	ELOTES	3.00	24	C$72.00	0	C$ -	3	C$ 72.00	0.00	C$ -	UND
3.1.13	HIERBABUENA	0.00	10	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.1.14	HOJA DE NACATAMAL	0.00	170	C$0.00	1	C$ 170.00	0	C$ -	1.00	C$ 170.00	DOC
3.1.15	JALAPEÑO	0.00	30	C$0.00	4	C$ 120.00	2	C$ 60.00	2.00	C$ 60.00	UND
3.1.16	LECHUGA ESCAROLA	0.00	20	C$0.00	4	C$ 80.00	0	C$ -	4.00	C$ 80.00	UND
3.1.17	PAPA	4.00	35	C$140.00	46	C$1,610.00	45	C$1,575.00	5.00	C$ 175.00	LB
3.1.18	PEPINO	1.00	10	C$10.00	4	C$ 40.00	4	C$ 40.00	1.00	C$ 10.00	UND
3.1.19	PEREJIL	0.00	149.95	C$0.00	2	C$ 299.90	0	C$ -	2.00	C$ 299.90	LB
3.1.20	PIMENTÓN AMARILLO	2.00	8	C$16.00	1	C$ 8.00	0	C$ -	3.00	C$ 24.00	UND
3.1.21	PIMENTÓN ROJO	4.00	8	C$32.00	0	C$ -	4	C$ 32.00	0.00	C$ -	UND
3.1.22	PLÁTANO MADURO	6.00	10	C$60.00	10	C$ 100.00	6	C$ 60.00	10.00	C$ 100.00	UND
3.1.23	PLÁTANO VERDE	10.00	10	C$100.00	15	C$ 150.00	0	C$ -	25.00	C$ 250.00	UND
3.1.24	TOMATE	8.00	25	C$200.00	7	C$ 175.00	4	C$ 100.00	11.00	C$ 275.00	LB
3.1.25	TOMATE CHERRY	0.00	30	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.1.26	VAINITA	1.00	93	C$93.00	1	C$ 93.00	0	C$ -	2.00	C$ 186.00	LB
3.1.27	YUCA	0.00	15	C$0.00	1	C$ 15.00	0	C$ -	1.00	C$ 15.00	LB
3.1.28	ZANAHORIA	3.00	20	C$60.00	1	C$ 20.00	2	C$ 40.00	2.00	C$ 40.00	LB
3.1.29	ZUCHINI	0.00	17	C$0.00	1	C$ 17.00	0	C$ -	1.00	C$ 17.00	UND
3.2	**FRUTAS**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.2.1	BANANOS	8.00	3	C$24.00	6	C$ 18.00	4	C$ 12.00	10.00	C$ 30.00	UND
3.2.2	KIWI	0.00	137.5	C$0.00	1	C$ 120.00	0	C$ -	1.00	C$ 120.00	UND
3.2.3	FRESA CAJA	0.50	120	C$60.00	1.5	C$ 90.00	0.5	C$ 60.00	1.50	C$ 90.00	UND
3.2.4	PIÑA HAWAIANA	0.00	70	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.2.5	MANZANA ROJA	3.00	40	C$120.00	4	C$ 160.00	3	C$ 120.00	4.00	C$ 160.00	UND
3.2.6	MANZANA VERDE	3.00	40	C$120.00	4	C$ 160.00	3	C$ 120.00	4.00	C$ 160.00	UND
3.2.7	MARACUYÁ	0.00	14	C$0.00	14	C$ 196.00	0	C$ -	14.00	C$ 196.00	UND
3.2.8	UVAS	1.00	120	C$120.00	1	C$ 120.00	1	C$ 120.00	1.00	C$ 120.00	LB
3.2.9	NARANJAS	2.00	20	C$40.00	4	C$ 80.00	0	C$ -	6.00	C$ 120.00	UND
3.2.10	MELÓN	0.00	30	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.2.11	PIÑA BLANCA	0.00	40	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.2.12	PAPAYA	0.00	70	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.2.13	LIMÓN	30.00	6	C$180.00	50	C$ 300.00	20	C$ 120.00	60.00	C$ 360.00	UND
3.2.14	SANDÍA	0.00	110	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.3	**CONDIMENTOS**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.3.1	CONSOMÉ DE POLLO	1.00	5	C$5.00	1	C$ 5.00	1	C$ 5.00	1.00	C$ 5.00	UND
3.3.2	CONSOMÉ DE RES	0.00	5	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.3.3	CONSOMÉ DE CAMARÓN	30.00	5	C$150.00	30	C$ 150.00	10	C$ 50.00	50.00	C$ 250.00	UND
3.3.4	EMPANIZADOR	0.00	30	C$0.00	2	C$ 60.00	0	C$ -	2.00	C$ 60.00	UND
3.3.5	ADOBO	1.00	300	C$300.00	0.5	C$ 75.00	1	C$ 300.00	0.50	C$ 75.00	UND
3.3.6	ALBAHACA	1.00	20	C$20.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 20.00	LB
3.3.7	CANELA EN POLVO	0.50	13.43	C$6.72	1	C$ 13.43	0	C$ -	1.50	C$ 20.15	ONZ
3.3.9	COMINO	0.50	112	C$56.00	0	C$ -	0.25	C$ 28.00	0.25	C$ 28.00	LB
3.3.10	CÚRCUMA	1.00	15	C$15.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 15.00	ONZ
3.3.11	CURRY	2.00	18	C$36.00	0	C$ -	1	C$ 18.00	1.00	C$ 18.00	ONZ
3.3.12	HOJA DE LAUREL	1.00	10	C$10.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 10.00	ONZ
3.3.13	NUEZ MOSCADA	1.00	20	C$20.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 20.00	ONZ
3.3.14	OREGANO	1.00	18	C$18.00	0.5	C$ 4.50	0	C$ -	1.50	C$ 22.50	ONZ
3.3.15	PAPRIKA	0.00	20	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	ONZ
3.3.16	PIMIENTA NEGRA	1.00	18	C$18.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 18.00	ONZ
3.3.17	SAZÓN COMPIETA	1.00	10	C$10.00	1	C$ 10.00	1	C$ 10.00	1.00	C$ 10.00	UND
3.3.18	SAZONADOR	0.00	30	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	ONZ
3.3.19	TOMILLO	0.00	80	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.4	**SALSAS**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.4.1	SALSA DE SOYA	1.00	31	C$31.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 31.00	ONZ
3.4.2	SALSA BARBACOA	1.00	349.95	C$349.95	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 349.95	LT
3.4.3	SALSA DE TOMATE	1.00	300	C$300.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 300.00	GLN
3.4.4	SALSA INGLESA	0.00	150	C$0.00	1	C$ 150.00	0	C$ -	1.00	C$ 150.00	LT
3.4.5	MOSTAZA DIJON	1.00	77	C$77.00	1	C$ 77.00	0	C$ -	2.00	C$ 154.00	LT
3.4.6	MAYONESA	0.50	80	C$40.00	0	C$ -	0.25	C$ 20.00	0.25	C$ 20.00	LT
3.5	**ABARROTES**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.5.1	ARROZ	6.00	22	C$132.00	6	C$ 132.00	1.5	C$ 33.00	10.50	C$ 231.00	LB
3.5.2	ARROZ PRECOCIDO	0.00	24	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.5.3	AZÚCAR	8.00	18	C$144.00	4	C$ 288.00	4	C$ 72.00	8.00	C$ 360.00	LB
3.5.4	CAFÉ SELEC	0.00	250	C$0.00	1	C$ 250.00	0	C$ -	1.00	C$ 250.00	LB

3.5.5	CHILANGO	0.00	66.91	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.5.6	ESPAGUETI	0.00	17	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.5.7	FRIJOLES	9.00	25	C$225.00	7.5	C$ 187.50	3	C$ 75.00	13.50	C$ 337.50	LB
3.5.8	GELATINA SIMPLE	0.25	235	C$58.75	0	C$ -	0.25	C$ 58.75	0.00	C$ -	LB
3.5.9	HARINA	2.00	30	C$60.00	0	C$ -	0	C$ -	2.00	C$ 60.00	LB
3.5.10	HUEVO KINDER	0.00	89.25	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.5.11	HUEVOS	20.00	7	C$140.00	15	C$ 105.00	5	C$ 35.00	30.00	C$ 210.00	UND
3.5.12	MAIZ	0.00	10	C$0.00	2	C$ 20.00	0	C$ -	2.00	C$ 20.00	LB
3.5.13	MANTECA	4.00	50	C$200.00	4	C$ 200.00	2	C$ 100.00	6.00	C$ 300.00	LB
3.5.14	MANTEQUILLA	0.00	75	C$0.00	1	C$ 75.00	0	C$ -	1.00	C$ 75.00	LB
3.5.15	MARGARINA	0.00	66.25	C$0.00	1	C$ 66.25	0	C$ -	1.00	C$ 66.25	LB
3.5.16	MASA PAN	2.50	48	C$120.00	2.5	C$ 120.00	1.5	C$ 72.00	3.50	C$ 168.00	LB
3.5.17	NUTELA	1.00	335	C$335.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 335.00	LB
3.5.18	PAN HAMBURGUESAS	8.00	84.75	C$678.00	0	C$ -	1	C$ 84.75	7.00	C$ 593.25	LB
3.5.19	PASTA CORTADA	0.00	21.5	C$0.00	1	C$ 21.50	0	C$ -	1.00	C$ 21.50	LB
3.5.20	SAL FINA MAR	3.00	12.5	C$37.50	2	C$ 25.00	2	C$ 25.00	3.00	C$ 37.50	LB
3.5.21	SAL GRUESA	1.00	10	C$10.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 10.00	LB
3.6	**ACEITES**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.6.1	ACEITE DE OLIVA	1.00	267	C$267.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 267.00	LT
3.6.2	ACEITE VEGETAL	1.00	77	C$77.00	2	C$ 154.00	0	C$ -	3.00	C$ 231.00	LT
3.6.3	VINAGRE BALSAMICO	1.00	85	C$85.00	0	C$ -	0.5	C$ 42.50	0.50	C$ 42.50	GLN
3.6.4	VINAGRE BLANCO	5.00	41.75	C$208.75	4	C$ 167.00	2	C$ 83.50	7.00	C$ 292.25	GLN
3.7	**ACEITUNAS Y OTROS**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.7.1	ACEITUNA NEGRA	2.00	88	C$176.00	0	C$ -	0	C$ -	2.00	C$ 176.00	UND
3.7.2	ACEITUNA VERDE	2.00	88	C$176.00	0	C$ -	1	C$ 88.00	1.00	C$ 88.00	UND
3.7.3	PETIT POIS	0.00	92	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.7.4	P ESTO	1.00	20	C$20.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 20.00	0NZ
3.7.5	CEREZA CHERRY	1.00	161	C$161.00	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 161.00	GLN
3.7.6	PASAS	0.00	32	C$0.00	6	C$ 192.00	0	C$ -	6.00	C$ 192.00	LB
3.7.7	ALMENDRA	0.00	150	C$0.00	1	C$ 150.00	0	C$ -	1.00	C$ 150.00	LB
3.7.8	NUECES MIXTAS	0.00	151	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.7.9	MIEL DE ABEJA	1.50	102	C$153.00	0.5	C$ 25.50	0.5	C$ 51.00	1.50	C$ 127.50	LT

3.8	**TE CALIENTE Y FRIO**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.8.1	TÉ FRIO	1.00	229.95	C$229.95	0	C$ -	0	C$ -	1.00	C$ 229.95	UND
3.8.2	HIERBA BUENA	0.00	11.75	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.8.3	MANGO Y COCO	0.00	109	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.8.4	FRUTOS ROJOS	22.00	109	C$2,398.00	0	C$ -	8	C$ 872.00	14.00	C$ 1,526.00	UND
3.8.5	CANELA	0.00	90	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.8.6	MANZANILLA	8.00	107	C$856.00	0	C$ -	4	C$ 428.00	4.00	C$ 428.00	UND
3.8.7	VERDE	0.00	34	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.9	**LACTEOS**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.9.1	LECHE DE VACA	0.00	45	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LT
3.9.2	LECHE CONDENSADA CAJA	3.00	303	C$909.00	5	C$1,515.00	3	C$ 909.00	5.00	C$ 1,515.00	LT
3.9.3	LECHE EVAPORADA	0.00	87	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LT
3.9.4	LECHE DE COCO	0.00	150	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LT
3.9.5	LECHE CONDENSADA	0.00	36.5	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LT
3.9.6	CREMA DE VACA	0.00	55	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.7	CREMA CHANTLY.	0.50	24	C$12.00	0.5	C$ 12.00	0	C$ -	1.00	C$ 24.00	ONZ
3.9.8	CUAJADA PERSONAL	0.00	80	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	UND
3.9.9	CREMA DE COCO	0.00	254	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.10	CREMA DULCE CAJA	0.00	55	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.11	QUESO GOUDA	0.80	144	C$115.20	0.2	C$ 28.80	0	C$ -	1.00	C$ 144.00	LB
3.9.12	QUESO BRE	0.00	355	C$0.00	2.5	C$ 887.50	0	C$ -	2.50	C$ 887.50	LB
3.9.13	QUESO CREMA	1.16	120	C$139.20	0	C$ -	0.16	C$ 19.20	1.00	C$ 120.00	LB
3.9.14	QUESO MANCHEGO.	1.30	297	C$386.10	0.7	C$ 207.90	0	C$ -	2.00	C$ 594.00	LB
3.9.15	QUESO FRESCO AREPA	0.00	120	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.16	QUESO FRESCO VENTA	0.00	90	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.17	QUESO PROVOLONE	0.00	65	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.18	QUESO AMARILLO HAMBURGUESA	9.00	70	C$630.00	15.5	C$1,085.00	14	C$ 980.00	10.50	C$ 735.00	LB
3.9.19	QUESO MOZARELLA RALLADO	4.00	96	C$384.00	3	C$ 288.00	3	C$ 288.00	4.00	C$ 384.00	LB
3.9.20	QUESO MOZARELLA ENTERO	0.00	240	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.21	QUESO MONTCHEVEE	0.00	420	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.9.22	QUESO PARMESANO	0.00	160	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.10	**PROD. DE BARRAS**	0.00		C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	
3.10.1	AZÚCAR SPLENDA	0.00	170	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB

3.10.2	AZÚCAR MORENA	0.00	85	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.10.3	AZÚCAR BLANCA	0.00	13	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.10.4	SAL SOL EN SALERO	0.00	43	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.10.5	MARINERO	0.00	24	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB
3.10.6	SAL	0.00	11.25	C$0.00	0	C$ -	0	C$ -	0.00	C$ -	LB

Elaboración: Propia, información suministrada por el restaurante.

Uno de los principales beneficios de la implementación del sistema de control de inventario es que genera una mejora para obtener la información existente por cada producto. Se generan las cifras actualizadas en tiempo real, reduciendo el riesgo de cometer errores al momento de hacer los levantamientos de inventarios correspondientes.

Ayuda a identificar que las acciones se deben realizar en las gestiones de pedidos, permitiendo tomar las decisiones adecuadas de manera clara y efectiva para no tener deficiencia en la existencia de los productos.

VII Conclusiones

Según el análisis realizado al restaurante La Terraza Colombiana, y teniendo como base los objetivos planteados para el desarrollo de esta investigación, se llegó a las siguientes conclusiones.

- Mediante la aplicación de las diferentes técnicas de recolección de datos, se obtuvo la información necesaria que permitió diseñar e implementar un sistema efectivo y eficiente que garantiza el control adecuado del inventario del restaurante.

- Concluido el estudio de los procedimientos implementados en el Restaurante La Terraza Colombiana, este no posee un sistema de control y gestión óptimo de inventario, que contribuya en la toma de decisiones pertinentes.

- Mediante el diseño de un sistema de control y gestión de los productos existente en bodega, se proporcionó una guía que permite el seguimiento adecuado de cada ítem, delimitando la función exclusiva al control de inventario, mediante ordenes de entradas a bodega, ordenes de salidas de bodega, órdenes de compra y formatos computarizados en hojas de cálculo Excel, que dan acceso a la información de existencias.

- El sistema elaborado, es una herramienta que ayuda al mejor control de inventario, sus procedimientos de registro, son de fácil uso para el colaborador encargado de la bodega dentro del restaurante.

- A través de la investigación realizada, se determinó que el supuesto planteado, es de carácter verdadero, debido a que el sistema de control de inventario del restaurante no presentaba las características adecuadas, ya que existían debilidades en el resguardo de los soportes, los cuales no eran archivados correctamente, y no se realizaba un seguimiento consecutivo en el registro de las operaciones diarias, lo que generó la omisión de información relevante de todos los productos almacenados.

VIII Recomendaciones

Concluida la investigación, se pueden dar las siguientes recomendaciones.

1. Mantener actualizados los registros de los productos del inventario, para conocer la información real de existencia de ellos cuando se solicite.

2. Contratar personal administrativo para el área de inventario, el cual registre entradas y salidas de los productos, que elabore los informes adecuados sobre el funcionamiento que este está teniendo, en el que todos estos informes y demás soportes, estén debidamente autorizados para ejecutar cualquier movimiento.

3. Realizar levantamiento de inventario de manera continua, de preferencia dos veces a la semana, que este lo realicen dos personas individualmente, para corroborar si los datos son correctos.

4. Archivar en ampo documentos soportes como facturas, proformas, requisas, entre otros, estos ordenados por fecha para un mayor control sobre ingresos y egresos.

5. Crear límites de compras de productos, que aporten a la rentabilidad eficiente, en los que no se incurran gastos provenientes del área de inventario, por compras en exceso y productos mal utilizados.

6. Acompañado de todas las recomendaciones anteriores, implementar el sistema diseñado ayudará a un funcionamiento eficiente, que muestre la información real del inventario según las operaciones realizadas.

IX Referencias Bibliográficas

Bibliografía

Adaramola, S. (15 de Diciembre de 2022). *Docuemnto de Internet*. Obtenido de https://www.bookingninjas.com/BNES_Article?id=a1EHp00000b5pUTMAY#:~:text=La%20gesti%C3%B3n%20de%20inventarios%20ayuda%20a%20los%20restaurantes%20a%20tener,el%20deterioro%20y%20las%20p%C3%A9rdidas.

Anonimo. (03 de Diciembre de 2023). *Documento de Internet* . Obtenido de https://merchants.rappi.com/es-co/blog/tipos-de-restaurantes-que-existen

Arevalo, L. A. (21 de Septiembre de 2020). *Método de valuación - Costo Promedio*. Obtenido de Método de valuación - Costo Promedio: https://www.contabilidadyfinanzasweb.com/metodo-de-valuacion-costo-promedio/

Barten, M. (27 de Febrero de 2024). *Documento de internet*. Obtenido de https://www.revfine.com/es/restaurante-significado/

Carmen Arenal Laza. (2020). *Gestion de Inventario.* Obtenido de https://www.google.com.ni/books/edition/Gesti%C3%B3n_de_inventarios_UF0476/bpXSDwAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=inventario+conceptos&printsec=frontcover

COLCHADO, G. (21 de Julio de 2023). *colchadoyasociados.com*. Obtenido de colchadoyasociados.com: https://colchadoyasociados.com/sin-categoria/cual-es-la-importancia-del-diagnostico-contable/#:~:text=Una%20de%20las%20m%C3%A1s%20importantes,efectiva%20para%20maximizar%20los%20beneficios.

Consejos Restaurante . (31 de Agosto de 2022). Obtenido de Consejos Restaurante : https://tryotter.com/es-mx/blog/consejos-restaurante/inventario-de-un-restaurante#:~:text=Un%20inventario%20adecuado%20y%20una,evitar%20desperdicios%20y%20gastos%20innecesarios.

Delgado, J. M. (s.f.). *Capitulo I Generalidades compras*. Obtenido de https://webquery.ujmd.edu.sv/siab/bvirtual/Fulltext/ADHS0000770/C1.pdf

EditorialEtecé. (27 de Marzo de 2024). *Manual*. Obtenido de Manual: https://concepto.de/manual/

Elizalde, G. (09 de Agosto de 2018). *Qué es un estudio retrospectivo*. Obtenido de Qué es un estudio retrospectivo: https://www.lamalditatesis.org/

etecé, E. (05 de Agosto de 2021). *Contabilidad/Economía y Finanzas.* Obtenido de Documento de sitio web: https://concepto.de/contabilidad/

Gardey, J. P. (23 de Abril de 2024). *Solicitud de Compra* . Obtenido de Solicitud de Compra: http://definicion.de/solicituddecompra.com

Gasbarrino, S. (01 de Junio de 2021). *Contabilidad* . Obtenido de https://blog.hubspot.es/sales/guia-contabilidad

Gasbarrino, S. (27 de Agosto de 2024). *Políticas de inventario: qué son y ejemplos*. Obtenido de Políticas de inventario: qué son y ejemplos: https://blog.hubspot.es/sales/politicas-de-inventario

González, G. M. (28 de Septiembre de 2015). *Importancia del control de inventarios en las empresas.* Obtenido de Importancia del control de inventarios en las empresas: https://www.gestiopolis.com/importancia-del-control-de-inventarios-en-las-empresas/

Group, L. C. (29 de Ener0 de 2024). *Control de inventario, herramientas, benficios y métodos para una gestión efectiva*. Obtenido de https://londoncg.com/blog/control-de-inventarios

Hernández, J. (1 de 1 de 2024). *Técnicas y métodos para el control de inventario*. Obtenido de Técnicas y métodos para el control de inventario: https://bind.com.mx/blog/control-de-inventarios/tecnicas-y-metodos-para-el-control-de-inventarios

Horngren, C. T. (2007). *Contailidad de Costos* . Obtenido de https://www.google.com.ni/books/edition/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_UN_ENFOQUE_GEREN C/zDCb9fDzN-gC?hl=es&gbpv=1&dq=tipos+de+inventarios&pg=PA37&printsec=frontcover

Infoinventario. (1 de 1 de 2024). Obtenido de Infoinventario: https://infoinventario.com/cuales-son-las-caracteristicas-clave-del-control-de-inventarios/

Javier Lopez Montes. (2014). *Gestion de Inventarios.* España: Elearning S.L.

Javier Perez Lopez, O. M. (Octubre de 2015). *Boletin NIF003.* Obtenido de https://www.ccpudg.org.mx/wp-content/uploads/003-Boletin-NIF-C-4-INVENTARIOS.pdf

Lopez, P. L. (2010). Poblacion, Muestra y Muestreo. *Punto Cero*, Bolivia.

Machuca, F. (31 de Mayo de 2022). *Conoce el método PEPS y sus ventajas para la administración de inventarios.* Obtenido de Conoce el método PEPS y sus ventajas para la administración de inventarios.: https://www.crehana.com/mx/blog/negocios/metodo-peps/

Martín, J. d. (06 de Abril de 2023). *Documento de Internet* . Obtenido de https://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/restaurante/

Mendoza, M. (1 de 1 de 2021). *Control de inventario: definición, tipos y ventajas.* Obtenido de Control de inventario: definición, tipos y ventajas: https://www.captio.com/blog/control-de-inventario-definicion-tipos-y-ventajas

Moreno, A. (13 de Julio de 2015). *economipedia* . Obtenido de https://economipedia.com/definiciones/contabilidad.html

Order, S. (16 de Noviembre de 2022). *Cómo hacer una factura de compra?* Obtenido de Cómo hacer una factura de compra?: https://stelolder.com

Ortega, C. (27 de Julio de 2018). *questionpro logo.* Obtenido de questionpro logo: https://www.questionpro.com/blog/es/estudio-transversal/

Porto, J. P. (22 de Abril de 2022). *Docuemento de sitio web* . Obtenido de https://definicion.de/restaurante/

Quickbooks. (23 de Febrero de 2024). *Qué es una orden de compra?* Obtenido de Qué es una orden de compra?: http://quickbooks.intuit.com

Reina, F. J. (08 de Noviembre de 2022). *Ingeniería de menú*. Obtenido de Ingeniería de menú: https://ingenieriademenu.com/objetivos-de-un-restaurante/

Rodríguez, J. (18 de Julio de 2023). *Control de inventarios: Definición, importancia y sistemas.* Obtenido de Control de inventarios: Definición, importancia y sistemas: https://blog.hubspot.es/sales/que-es-control-de-inventarios#que-es

SafetyCulture. (1 de Abril de 2024). *Guia para el sistema de inventario*. Obtenido de Guia para el sistema de inventario: https://safetyculture.com/es/temas/manejo-de-inventario/control-de-inventarios/

Santander Universidades. (12 de 10 de 2021). *Open Academy* . Obtenido de Open Academy : https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html

SimpliRoute. (25 de Julio de 2022). *Rotación de Inventarios*. Obtenido de Rotación de Inventarios: https://simpliroute.com/es/blog/rotacion-de-inventarios

Ubeda, F. G. (1 de 12 de 2012). *Evaluación del control interno en el área de inventario de materia prima y productos terminados en la fábrica de puros American Caribbean Cigars S.A en la Ciudad de Estelí en el año 2011.* Obtenido de Evaluación del control interno en el área de inventario de materia prima y productos terminados en la fábrica de puros American Caribbean Cigars S.A en la Ciudad de Estelí en el año 2011: https://repositorio.unan.edu.ni/2214/1/1807.pdf

X Anexos

Anexo 1: Entrevista

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NICARAGUA

UNAN – MANAGUA

Centro Universitario Regional, CUR- Estelí

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Propuesta de Instrumentos

A través de la presente entrevista se pretende obtener la información necesaria y relevante para dar paso con el análisis correcto de la manera en la que es llevado a cabo el inventario del Restaurante La Terraza Colombiana, y así poder proceder con la elaboración del diseño y de esta forma dar salida a los objetivos planteados en esta investigación.

Entrevista (Dirigidas al personal Administrativo/cocina)

I. Datos generales

Nombre del entrevistado: _____

HRS Inicio: _____ **HRS de finalización:** _____

Fecha: _____

OBJETIVO: Analizar el sistema de control y manejo del inventario implementado en el Restaurante La Terraza Colombiana.

1. ¿De qué manera se controla actualmente el inventario en el Restaurante La Terraza Colombiana? ¿Realizan el registro manual o en archivos digitales?

_____

_____

_____

2. ¿Cree que el método actual de control de inventario es el más indicado?

_____

_____

_____

3. ¿Con que frecuencia realizan las compras para el abastecimiento de inventario?

_____

_____

_____

4. ¿En base a que criterios realizan las compras?

_____

_____

_____

5. ¿Existe un método de clasificación por cada producto?

6. ¿Con que frecuencia realizan revisión y verificación de mercadería?

7. ¿Existe una persona asignada al área de inventario del Restaurante? ¿Cuáles son sus funciones?

8. ¿Resguardan los soportes y documentación necesaria de las compras y salidas efectuadas?

9. ¿Con que continuidad se realiza levantamiento de inventario?

10. ¿Qué procedimientos se toman con los productos perecederos?

11. ¿Poseen las condiciones adecuadas para el almacenaje de los productos?

Entrevista (Dirigidas al personal Administrativo/cocina)

I. Datos generales

Nombre del entrevistado: _____

HRS Inicio: _____ **HRS de finalización:** _____

Fecha: _____

Objetivo: Elaborar un sistema de control y gestión del inventario del Restaurante la Terraza Colombiana.

1. ¿Considera necesaria la implementación de un sistema de control y gestión de Inventario en el Restaurante? ¿Por qué?

2. ¿Qué aspectos le gustaría mejorar en los métodos de control de inventario?

3. ¿Qué características considera que debe incluir el sistema a proponer?

4. ¿Considera que un adecuado sistema de control y gestión de Inventario pueda ayudar con el control interno del negocio?

5. ¿Considera que habría mejora en la eficiencia del restaurante al implementar un sistema de orden de productos en bodega? ¿Por qué?

6. ¿Cree que el sistema de control de inventario permitiría conocer la calidad de los productos por su periodo de adquisición?

7. ¿Posee un catálogo que separe cada producto de acuerdo a su categoría?

8. ¿Implementar nuevos procedimientos de control ayudaría con los objetivos que persigue el negocio?

Entrevista (Dirigidas al personal Administrativo/cocina)

I. **Datos generales**

HRS Inicio: _____ HRS de finalización: _____

Fecha: _____

Objetivo: Validar el sistema de control y gestión del inventario registrando las operaciones.

1. ¿Existen mejoras en el control de inventario?

_____

_____

_____

2. ¿Qué beneficios traerá consigo, la implementación de este sistema?

_____

_____

_____

3. Las funciones que posee son de fácil uso ¿Por qué?

_____

_____

_____

Anexo 2: Guía de Observación.

Guía de Observación

Apreciada encargada del restaurante la Terraza Colombiana, se está realizando una guía de observación para poder recopilar información relevante sobre las necesidades que existen en el control de Inventario. Damos certeza y seguridad que toda la información suministrada será utilizada única y exclusivamente para fines investigativos.

Guía de Observación aplicada al área de Bodega

II. Datos generales

Período a cargo: _____

Área de observación: _____

HRS Inicio: _____ **HRS de finalización:** _____

Fecha: _____

ASPECTOS	**SI**	**NO**	**OBSERVACIÓN O DETALLE**
1. Registro de entradas de inventario se hace:			
Manual			
Digital			
2. Registros de las salidas:			
Manual			
Digital			
3. Documentos requeridos en bodega.			
➢ Orden de compra			
➢ Requisas de materiales			
➢ Facturas			
➢ Kardex			
➢ Solicitudes de salidas			
4. ¿Se comprueban existencias físicas continuamente?			

5. ¿Los productos están correctamente clasificados?			
6. ¿Existe una persona encargada directamente?			
7. ¿Se cuentan con justificaciones de los movimientos efectuados?			

Apreciada encargada del restaurante la Terraza Colombiana, se está realizando una guía de observación para poder recopilar información relevante sobre las necesidades que existen en el control de Inventario. Damos certeza y seguridad que toda la información suministrada será utilizada única y exclusivamente para fines investigativos.

Revisión Documental a Bodega

I. Datos generales

Período a cargo: _____

Área de observación: _____

HRS Inicio: _____ **HRS de finalización:** _____

Fecha: _____

1. **Administrativo**
   Cotizaciones.
   Mecanismo de compras.
   Registro de las compras.
   Reportes de salidas y entradas a bodega.
   Informes de resultados.
2. **Bodega e Inventario**
   Entradas y salidas de mercancía.
   Documentos soportes de salidas, entradas o consumos internos.
   Comprobantes de inventario físico.
   Informes finales de inventario.
   Tarjetas auxiliares (Master Kardex)

Anexos 3: Bosquejo**.**

Bosquejo

III. Marco Teorico

3.1. Restaurante

3.1.1. Concepto

3.1.2. Tipos de restaurantes

3.1.3. Objetivos del restaurante.

3.1.4. Importancia del restaurante.

3.2. Contabilidad

3.2.1. Definición.

3.2.2. Importancia de la contabilidad.

3.2.3. Tipos de contabilidad

3.2.4. Diagnósticos o análisis contables.

3.3. Inventario

3.3.1. Definición

3.3.2. Importancia del inventario.

3.3.3. Tipos de inventarios.

3.3.4. Propósito del inventario.

3.3.5. Métodos de valuación de inventarios.

3.4. Sistemas de inventario.

3.4.1. Sistema de inventario periódico.

3.4.2. Sistema de inventario perpetuo

3.5. Control de inventario.

3.5.1. Definición.

3.5.2. Importancia de la administración del inventario.

3.5.3. Elementos del control de inventario.

3.5.4. Función del sistema de control en el restaurante.

3.5.5. Características.

3.5.6. Métodos de uso del sistema.

3.5.7. Beneficios de implementación de un sistema de control.

3.6. Políticas para el control de inventario.

3.6.1. Políticas

3.6.2. Tipos de políticas de inventario.

3.6.3. Normas de Consumo.

3.6.4. Rotación de Inventario.

3.6.5. Productos perecederos.

3.6.6. Almacenaje.

3.6.7. Manuales de procedimientos.

Anexo 4- Catálogo.

1-Carnes

Código de clasificiación	Nombre del producto
1.1	**TENDER**
1.1.1	TENDER POR LIBRA
1.1.2	TORRE DE TERNERA 1.5 LB
1.1.3	TERNERA A LA LLANERA 11OZ
1.1.4	PARRILLADAS 8OZ
1.1.5	HAMBURGUESA 5 OZ
1.1.6	PICADA 4 OZ
1.1.7	LOMO CARTAGENERO 10OZ
1.1.8	MAR Y MONTE 8 OZ
1.1.9	BANDEJA PAISA 6 OZ
1.1.10	TENDER EVENTO
1.1.11	RECORTE PARA HAMBURGUESA
1.2	**ANGUS**
1.2.1	T-BONE 5 OZ
1.2.2	T-BONE 1 LB
1.2.3	TOMAHAWK 1.5LB
1.2.4	NEW YORK 11OZ
1.2.5	NEW YORK 1LB
1.2.6	PORTER HOUSE 1 LB
1.2.7	PUYAZO 12 OZ
1.2.8	PUYAZO 1LB
1.2.9	RIBEYE 8 OZ
1.2.10	RIBEYE 1LB
1.2.11	RIBEYE 12 OZ
1.2.12	PORTER HOUSE 1.5OZ
1.2.13	ENTRAÑA LB
1.2.14	ENTRAÑA 12 OZ
1.2.15	PUYASO ENTERO
1.2.16	STRIP LOING (NEW YORK) LB
1.2.17	CHORT LOING (TIBON PORT HOUSE LB
1.3	**CORTE DE EXPORTACIÓN**
1.3.1	T-BONE 12 OZ
1.3.2	T-BONE 1LB
1.3.3	TOMAHAWK 1.LB
1.3.4	TOMAHAWK 1.5 LB
1.3.5	NEW YORK 12 OZ
1.3.6	NEW YORK (CAJA CON 30 UNIDADES

1.3.7	NEW YORK 1LB
1.3.8	PORTER HOUSE 12 OZ
1.3.9	PORTER HOUSE 1LB
1.3.10	PUYAZO NACIONAL 12 OZ
1.3.11	PUYAZO NACIONAL 1LB
1.3.12	RIBEYE NACIONAL 1LB
1.3.13	RIBEYE NACIONAL 12 OZ
1.4	**POLLO**
1.4.1	POLLO POR LBRA
1.4.2	POLLO EVENTO 4 OZ
1.4.3	PARRILLADA COL 1LB
1.4.4	POLLO A LA PARRILLADA 11OZ (COSTEÑO)
1.4.5	PICADA COL 4 OZ
1.4.6	POLLO PARA EMPANADA
1.4.7	DEDO DE POLLO 5 OZ
1.4.8	SUPREMA DE POLLO OZ
1.4.9	POLLO PARA AREPAS
1.5	**CERDO**
1.5.1	CERDO POR LIBRA
1.5.2	CERDO EVENTO
1.5.3	LOMO DEL VALLE 8OZ
1.5.4	PARRILLADA COL. 8OZ
1.5.5	PICADA COL 4 OZ
1.6	**COSTILLA DE CERDO**
1.6.1	COSTILLA POR LIBRA
1.6.2	COSTILLA DE CERDO 12 OZ
1.6.3	COSTILLA PARRILLADA 6 OZ
1.7	**MARISCOS**
1.7.1	LANGOSTINNO POR LIBRA
1.7.2	LANGOSTINO TERMINADOR
1.7.3	ARROZ CARTAGENERO 1 UND
1.7.4	MAR Y MONTE 1UND
1.7.5	LANGOSTINO CARIBEÑO DE 5 UND
1.7.6	CAMARÓN 31/35 POR LIBRA
1.7.7	CEVICHE ENCOCADO 1 OZ
1.7.8	MAR Y MONTE 3 UND
1.7.9	ARROZ CARTAGENERO 4 OZ
1.7.10	PERIAS ABORRAJADAS 2 OZ
1.7.11	PULPO POR LIBRA
1.7.12	CEVICHE ENCOCADO 1 OZ
1.7.13	CEVICHE POR LIBRA
1.7.14	ARROZ CARTAGENERO 1 OZ

1.7.15	CORVINA POR LIBRA
1.7.16	CEVICHE ENCOCADO 2 OZ, CURVINA
1.7.17	CALAMAR LIBRA
1.7.18	ARROZ CARTAGENERO 1 OZ
1.7.19	ALMEJAS POR LIBRA
1.7.20	ARROZ CARTAGENERO 3 OZ
1.7.21	MEJILLONES POR LIBRA
1.7.22	ARROZ CARTAGENERO 3 OZ
1.7.23	MIX POR LIBRA
1.7.24	SALMON POR LIBRA
1.7.25	SALMON 10 OZ
1.7.26	ARROZ CARTAGENERO
1.8	**CHICHARRON**
1.8.1	PANCETA LB
1.8.2	PANCETA 7OZ
1.8.3	BANDEJ PAISA 3 OZ
1.8.4	PICADA COLOMBIANA 30Z
1.8.5	AREPA PAISA 1 OZ(RES)
1.9	**CHORIZO**
1.9.1	CHORIZO EN PAQUETE- UNIDAD
1.9.2	TABLA DE CHORIZO 8UND
1.9.3	AREPA PAISA 1 OZ(RES)
1.9.4	BANDEJA PAISA 1 UND
1.9.5	TORRE DE TERNERA 1UND
1.9.6	TERNERA ALTA LLANERA 1/4
1.9.7	PICADA COLOMBIANA 1/2

2-Bebidas

2.1	**GASEOSAS**
2.1.1	AGUA BOTELLLA
2.1.2	AGUA PEREGRINO
2.1.3	CDRY AZUL
2.1.4	CDRY GYNGER
2.1.5	COCA COLA CERO
2.1.6	COCA COLA BOTELLA
2.1.7	FANTA ROJA
2.1.8	FANTA NARANJA
2.1.9	FANTA UVA
2.1.10	FRESCA
2.1.11	AGUA GASIFICADA
2.2	**CERVEZAS**
2.2.1	SOL
2.2.2	HEINEKEN
2.2.3	MILLER LITE

2.2.4	MYTOS
2.2.5	SPARK SELTSER
2.2.6	SMIRNOFF APLE
2.2.7	SMIRNOFF ROJA
2.2.8	TOÑA
2.2.9	CLASICA
2.2.10	FROST
2.2.11	CORONA
2.3	**RON**
2.3.1	GRAN RESERVA
2.3.2	EXTRA LITE
2.3.3	ULTRA LITE
2.3.4	CRISTALINO
2.3.5	RON DE COCO
2.3.6	CENTENARIO 12
2.3.7	CENTENARIO 18
2.3.8	CENTENARIO 21
2.3.9	CENTENARIO 15
2.3.10	CENTENARIO 25
2.4	**TEQUILA**
2.4.1	1800 AÑEJO
2.4.2	1800 REPOSADO
2.4.3	DON JULIO REPOSADO
2.4.4	HERRADURA BLANCO
2.4.5	HERRADURA REPOSADO
2.4.6	JOSE CUERVO
2.4.7	JIMADOR COCTELES
2.4.8	MILAGRO AÑEJO
2.4.9	MILAGRO REPOSADO
2.4.10	TEQUILA CHARRO
2.4.11	TEQUILA PATRON AÑEJO
2.4.12	PATRON REPOSADO
2.4.13	PATRON SILVER
2.5	**VODKA**
2.5.1	ABSOLUT
2.5.2	BELUGA
2.5.3	GREY GOOSE
2.5.4	FINLLANDIA
2.5.5	STOLICHNAYA
2.5.6	VODKA COCTELES
2.6	**WHISKEY**
2.6.1	CHIVAS REGAL
2.6.2	GLENFIDDICH

2.6.3	JACK DANIELS
2.6.4	JONNIE BLACK
2.6.5	JONNIE ROJO
2.6.6	JONNIE VERDE
2.6.7	BUCHANAS
2.6.8	OLD PARR
2.6.9	JONNIE DOBLE BLACK
2.7	**AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO**
2.7.1	AGUARDIENTE SIN AZUCAR
2.7.2	GINEBRA WHITE MONKEY
2.7.3	GINEBRA BOMBAY
2.8	**VINOS**
2.8.1	FINCA LAS MORAS CABERNET
2.8.2	FINCA LAS MORAS MALBEC
2.8.3	FINCA LAS MORAS CHARDONAY
2.8.4	JP ICE EDITION
2.8.5	JP ROSE
2.8.6	JP MERLOT
2.8.7	TORRES CELESTE CRIANZA
2.8.8	TORRES CELESTE RESERVA
2.8.9	MARQUEZ CASA CONCHA
2.8.10	19 CRIMES RED BLEND
2.8.11	CUESTA DEL MADERO CLASICO
2.8.12	CAPITAL MALBEC
2.8.13	MENAGE A TROIS MERLOT
2.8.14	MENAGE A TROIS BLANCO

3-Productos Varios.

3.1	**VERDURAS**
3.1.1	AGUACATE
3.1.2	AJO
3.1.3	APIO
3.1.4	AYOTE
3.1.5	BERENJENA
3.1.6	BRÓCOLI
3.1.7	CEBOLLA AMARILLA
3.1.8	CEBOLLA MORADA
3.1.9	CEBOLLÍN
3.1.10	CHILTOMA VERDE
3.1.11	CILANTRO
3.1.12	ELOTES
3.1.13	HIERBABUENA
3.1.14	HOJA DE NACATAMAL
3.1.15	JALAPEÑO

3.1.16	LECHUGA ESCAROLA
3.1.17	PAPA
3.1.18	PEPINO
3.1.19	PEREJIL
3.1.20	PIMENTÓN AMARILLO
3.1.21	PIMENTÓN ROJO
3.1.22	PLÁTANO MADURO
3.1.23	PLÁTANO VERDE
3.1.24	TOMATE
3.1.25	TOMATE CHERRY
3.1.26	VAINITA
3.1.27	YUCA
3.1.28	ZANAHORIA
3.1.29	ZUCHINI
3.2	**FRUTAS**
3.2.1	BANANOS
3.2.2	KIWI
3.2.3	FRESA CAJA
3.2.4	PIÑA HAWAIANA
3.2.5	MANZANA ROJA
3.2.6	MANZANA VERDE
3.2.7	MARACUYÁ
3.2.8	UVAS
3.2.9	NARANJAS
3.2.10	MELÓN
3.2.11	PIÑA BLANCA
3.2.12	PAPAYA
3.2.13	LIMÓN
3.2.14	SANDÍA
3.3	**CONDIMENTOS**
3.3.1	CONSOMÉ DE POLLO
3.3.2	CONSOMÉ DE RES
3.3.3	CONSOMÉ DE CAMARÓN
3.3.4	EMPANIZADOR
3.3.5	ADOBO
3.3.6	ALBAHACA
3.3.7	CANELA EN POLVO
3.3.9	COMINO
3.3.10	CÚRCUMA
3.3.11	CURRY
3.3.12	HOJA DE LAUREL
3.3.13	NUEZ MOSCADA
3.3.14	OREGANO

3.3.15	PAPRIKA
3.3.16	PIMIENTA NEGRA
3.3.17	SAZÓN COMPIETA
3.3.18	SAZONADOR
3.3.19	TOMILLO
3.4	**SALSAS**
3.4.1	SALSA DE SOYA
3.4.2	SALSA BARBACOA
3.4.3	SALSA DE TOMATE
3.4.4	SALSA INGLESA
3.4.5	MOSTAZA DIJON
3.4.6	MAYONESA
3.5	**ABARROTES**
3.5.1	ARROZ
3.5.2	ARROZ PRECOCIDO
3.5.3	AZÚCAR
3.5.4	CAFÉ SELEC
3.5.5	CHILANGO
3.5.6	ESPAGUETI
3.5.7	FRIJOLES
3.5.8	GELATINA SIMPLE
3.5.9	HARINA
3.5.10	HUEVO KINDER
3.5.11	HUEVOS
3.5.12	MAIZ
3.5.13	MANTECA
3.5.14	MANTEQUILLA
3.5.15	MARGARINA
3.5.16	MASA PAN
3.5.17	NUTELA
3.5.18	PAN HAMBURGUESAS
3.5.19	PASTA CORTADA
3.5.20	SAL FINA MAR
3.5.21	SAL GRUESA
3.6	**ACEITES**
3.6.1	ACEITE DE OLIVA
3.6.2	ACEITE VEGETAL
3.6.3	VINAGRE BALSAMICO
3.6.4	VINAGRE BLANCO
3.7	**ACEITUNAS Y OTROS**
3.7.1	ACEITUNA NEGRA
3.7.2	ACEITUNA VERDE
3.7.3	PETIT POIS

3.7.4	P ESTO
3.7.5	CEREZA CHERRY
3.7.6	PASAS
3.7.7	ALMENDRA
3.7.8	NUECES MIXTAS
3.7.9	MIEL DE ABEJA
3.8	**TE CALIENTE Y FRIO**
3.8.1	TÉ FRIO
3.8.2	HIERBA BUENA
3.8.3	MANGO Y COCO
3.8.4	FRUTOS ROJOS
3.8.5	CANELA
3.8.6	MANZANILLA
3.8.7	VERDE
3.9	**LACTEOS**
3.9.1	LECHE DE VACA
3.9.2	LECHE CONDENSADA CAJA
3.9.3	LECHE EVAPORADA
3.9.4	LECHE DE COCO
3.9.5	LECHE CONDENSADA
3.9.6	CREMA DE VACA
3.9.7	CREMA CHANTLY.
3.9.8	CUAJADA PERSONAL
3.9.9	CREMA DE COCO
3.9.10	CREMA DULCE CAJA
3.9.11	QUESO GOUDA
3.9.12	QUESO BRE
3.9.13	QUESO CREMA
3.9.14	QUESO MANCHEGO.
3.9.15	QUESO FRESCO AREPA
3.9.16	QUESO FRESCO VENTA
3.9.17	QUESO PROVOLONE
3.9.18	QUESO AMARILLO HAMBURGUESA
3.9.19	QUESO MOZARELLA RALLADO
3.9.20	QUESO MOZARELLA ENTERO
3.9.21	QUESO MONTCHEVEE
3.9.22	QUESO PARMESANO
3.10	**PROD. DE BARRAS**
3.10.1	AZÚCAR SPLENDA
3.10.2	AZÚCAR MORENA
3.10.3	AZÚCAR BLANCA
3.10.4	SAL SOL EN SALERO
3.10.5	MARINERO

3.10.6	SAL

Anexo 5- Manual de Uso de Catálogo

Código 1-Carnes

Código	**1.1**	**Tipo de carne**	**Tender**
Descripción	En esta sección se encuentran todos los derivados del tender		
Código	**1.2**	**Tipo de carne**	**Angus**
Descripción	En esta sección cuenta con carnes de alta calidad de la raza de ganado Aberdeen Angus.		
Código	**1.3**	**Tipo de carne**	**Corte de Exportación**
Descripción	En esta sección se encuentran los cortes internacionales		
Código	**1.4**	**Tipo de carne**	**Pollo**
Descripción	Cuenta con una alta variedad de los derivados del pollo		
Código	**1.5**	**Tipo de carne**	**Cerdo**
Descripción	En esta sección se encuentran, divididos por libra, lomo y picada.		
Código	**1.6**	**Tipo de carne**	**Costilla de Cerdo**
Descripción	En esta sección se encuentran, divididos por libra, onza o costilla parrillada.		
Código	**1.7**	**Tipo de carne**	**Mariscos**
Descripción	Se encuentran una alta variedad de mariscos como: langostas ceviches, corvinas entre otros.		
Código	**1.8**	**Tipo de carne**	**Chicharrón**
Descripción	Dividido por Onzas y Libras		
Código	**1.9**	**Tipo de carne**	**Chorizo**
Descripción	Dividido por Onzas y Libras		

Código 2- Bebidas

Código	**2.1**	**Tipo de bebida**	**Gaseosas**
Descripción	En esta sección se encuentran no solo gaseosas, también se incluyen el agua mineral y jugos.		
Código	**2.2**	**Tipo de bebida**	**Cervezas**

Descripción	En esta sección cuenta con una variedad de todas las marcas de cervezas.		
Código	**2.3**	**Tipo de bebida**	**Ron**
Descripción	Cuenta con diferentes marcas de Ron		
Código	**2.4**	**Tipo de bebida**	**Tequila**
Descripción	Cuenta con tequilas de alta calidad.		
Código	**2.5**	**Tipo de bebida**	**Vodka**
Descripción	En esta sección se encuentran, diferentes marcas de este licor		
Código	**2.7**	**Tipo de bebida**	**WHISKEY**
Descripción	Se encuentran una alta variedad de whiskey		
Código	**2.8**	**Tipo de bebida**	**Aguardiente**
Descripción	Divididos por unidad de medida de ml en sus diferentes marcas.		
Código	**2.9**	**Tipo de bebida**	**Vinos**
Descripción	Cuenta con una amplia variedad de vinos de toda clase.		

Código 3- Productos Varios.

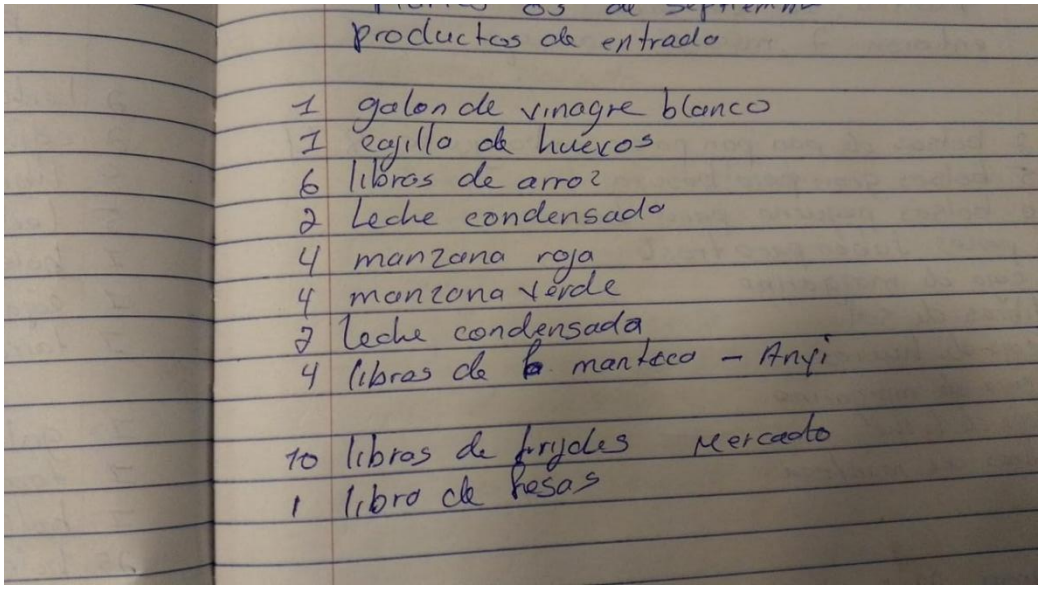
Código	**3.1**	**Tipo de Producto**	**Verduras**
Descripción	En esta sección detalla legumbres y verduras de toda clase		
Código	**3.2**	**Tipo de Producto**	**Frutas**
Descripción	En esta sección se encuentran frutas de cada temporada del año, depende la demanda. a		
Código	**3.3**	**Tipo de Producto**	**Condimentos**
Descripción	En esta parte se encuentra dividida por especial y demás.		
Código	**3.4**	**Tipo de Producto**	**Salsas**
Descripción	Variedad de salsas para condimentar los platos fuertes.		
Código	**3.5**	**Tipo de Producto**	**Abarrotes**
Descripción	Productos tales como el arroz, frijoles, azúcar entre otros.		
Código	**3.6**	**Tipo de Producto**	**Aceites**
Descripción	Toda clase de aceites como el vegetal o el de oliva		
Código	**3.7**	**Tipo de Producto**	**Aceitunas**
Descripción	Dividida en todas sus variedades.		
Código	**3.8**	**Tipo de Producto**	**Té**
Descripción	Dividido tanto en tés fríos, como calientes de toda clase.		

Código	**3.9**	**Tipo de Producto**	**Lácteos**
Descripción	Todos los derivados de la leche como cremas, quesos, cuajadas entre otros.		
Código	**3.10**	**Tipo de Producto**	**Productos de Barra**
Descripción	Cómo los diferentes tipos de azucares y endulzantes.		

Fuente: Propia.

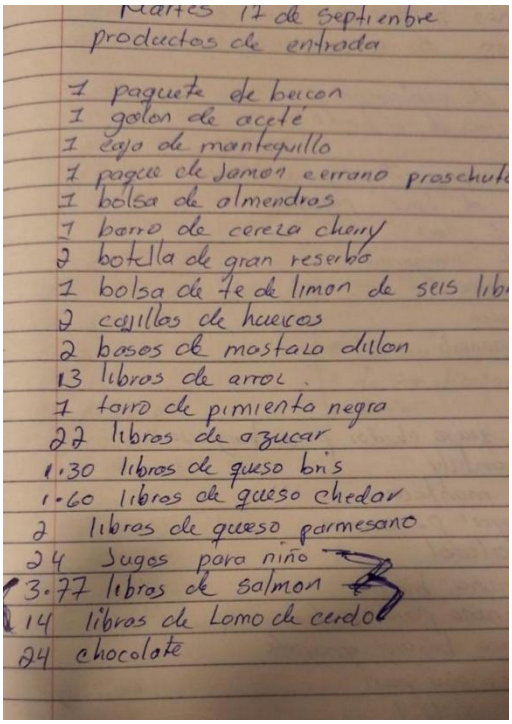
Anexo 6: Inventario Manual.

Imagen No. 58: Registro de compras manual.



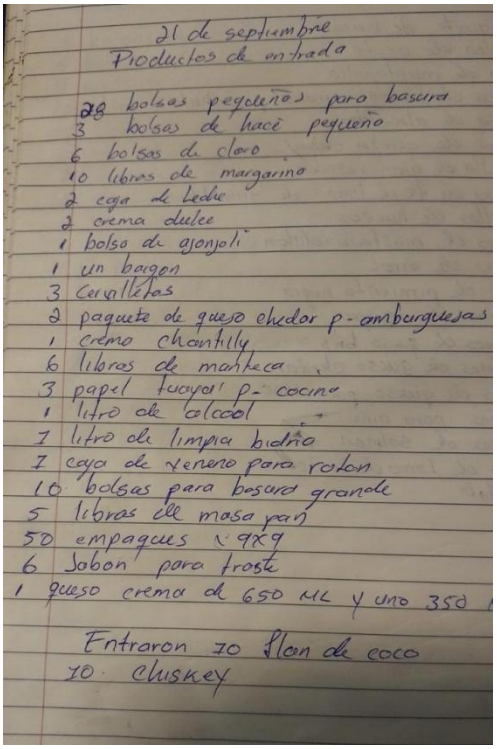
Elaboración: Información Suministrada por el Restaurante.

Imagen No. 59: Registro de compras manual.



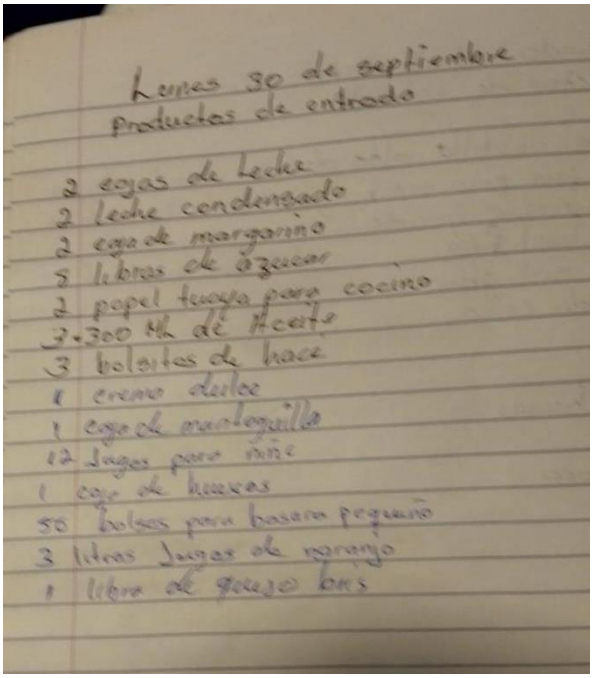
Elaboración: Información Suministrada por el Restaurante.

Imagen No. 60: Registro de compras manual.



Elaboración: Información Suministrada por el Restaurante.

Imagen No. 61: Registro de compras manual.



Elaboración: Información Suministrada por el Restaurante.

¡Universidad del Pueblo y para el Pueblo!