

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

Proposal for an inventory control and management system for the Restaurant La  
Terraza Colombiana for the fifth two-month period of 2024

Osmar Antonio Escalante Maldonado

[osmarmaldonado19@gmail.com](mailto:osmarmaldonado19@gmail.com)

Ingger Sulemem Soza Rivera

[inggersozarivera@gmail.com](mailto:inggersozarivera@gmail.com)

Brenda Nayeli Marín Moreno

[brendanayeli220@gmail.com](mailto:brendanayeli220@gmail.com)

Lic. Jessica Azucena Valdivia Montenegro

[valdiviajess77@gmail.com](mailto:valdiviajess77@gmail.com)

**Resumen**

El tema abordado, fue 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

## **Summary**

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 developed, in which all incoming and outgoing movements to and from the warehouse are properly recorded.

**KEY WORDS:** Procedures, control system, restaurant

## **Introducción**

Se tuvo como objetivo obtener información sobre los procedimientos implementados en el manejo de control y gestión de inventario en el restaurante la Terraza Colombiana de la Ciudad de Estelí.

Fundamentado con las referencias teóricas y las investigaciones realizadas, se propone en este estudio un Sistema de Control y Gestión de Inventario, que permite una mejora en los procesos de adquisición y salidas de los productos.

El tema de investigación desarrollado, se considera de gran importancia debido a que el control y manejo de inventario de una empresa, es indispensable para el correcto funcionamiento de la misma, puesto que este activo es un elemento principal del cual surgen las utilidades del negocio.

El principal objetivo es la elaboración de un sistema de control y gestión de inventario para el Restaurante la Terraza Colombiana, mediante hojas de cálculo de Excel, que permiten el registro de la información de los movimientos que surgen en el inventario.

En la elaboración de la presente investigación, se procedió a realizar diversas búsquedas en páginas de internet, con el fin de encontrar antecedentes de investigaciones desarrolladas, encontrándose tres con información similar al tema propuesto, que son de vital importancia para argumentar la investigación, siendo estos de carácter internacional y nacional.

Para el desarrollo del marco teórico de la investigación se realizaron búsquedas exhaustivas en diferentes páginas web, revistas y diversas fuentes de información.

### **Materiales y Métodos.**

Este tema está basado en un tipo de investigación cualitativa, 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, es retrospectiva porque se realizó un análisis de información de hechos pasados.

El estudio realizado es de carácter transversal, ya que se recopiló cierta información pertinente para el estudio, en un periodo determinado, es de análisis descriptivo, en el que se describe la forma en la que funciona el control interno y gestión del inventario, los métodos de registro que emplean actualmente y las operaciones que realizan en el área de inventario.

Se toma como universo o población “El Restaurante La Terraza Colombiana”, siendo la unidad de análisis el área contable, en la que se selecciona como muestra el inventario del local, ya que es el área donde se abordan los objetivos de esta investigación.

Para la recopilación de toda la información reflejada, se utilizaron técnicas documentales que permitieron hacer un análisis del tema de investigación, como revisión de bibliografías, búsqueda de documentos, sitios web; la entrevista de manera verbal, realizando cuestionarios directamente con los colaboradores del negocio y guías de observación para verificar la aplicación de los procedimientos que se han empleado en el lugar, visualizando como se registran diariamente las operaciones de control y gestión del inventario.

## **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.

En el restaurante, no existe un sistema que permite 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 pérdida de ventas por desabastecimiento.

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.

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.

En el restaurante la Terraza Colombiana se emplean procesos para valorar las necesidades que existe en la bodega, estos descritos en los siguientes aspectos.

### **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.

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.

### **Adquisición de los productos.**

En la entrevista realizada, se determinó 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. 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.

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.

### **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 según su clasificación, especificadas en el restaurante.

### **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 esta validación no se realiza de forma frecuente, lo que puede causar vacíos o inconsistencias en el inventario.

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 óptima, 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.

Partiendo de las entrevistas realizadas, se corroboró que no existe un control correcto en el área de inventario, para ello, se elaboró un sistema que permite el registro adecuado de los movimientos que ocurren en la bodega, los resultados obtenidos según la información suministrada demuestran, que existe una debilidad en el registro eficiente de las entradas y salidas de los productos.

Comenzando con elementos principales, se elaboraron órdenes de compras, órdenes de entradas y órdenes de salidas de los productos, estos como una herramienta clave para poder soportar los movimientos que se generan dentro del inventario.

Posteriormente, se llevó a cabo la elaboración de un sistema computarizado, este diseñado en hojas de cálculos de Excel, con macros y fórmulas que permitan un registro oportuno de los productos.

El sistema cuenta con tres secciones importantes, éstas según los productos principales que se utilizan en el restaurante la Terraza Colombiana, cada una de estas secciones cuenta con un menú específico por cada tipo de productos, en el que se pueden ingresar las entradas y salidas de los mismos,, permitiendo conocer las existencia de cada uno de los ítems y su valor en el inventario, de igual manera, sintetiza, los registros efectuados de salidas y entradas, consolidando toda esta información para generar la cantidad de inventario existente debido a que cada división está creada estratégicamente para llevar un orden con la correcta clasificación de los producto.

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.

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.

Su elaboración es una ventaja al momento de tomar decisiones, permitiendo agilizar proceso para gestiones de pedidos para abastecer la bodega, siendo más eficiente en su control.

**Imagen 1:** Hoja de división por secciones de inventario.



**Fuente:** Elaboración Propia.

**Imagen 2:** Menú de registros de inventario de Carnes



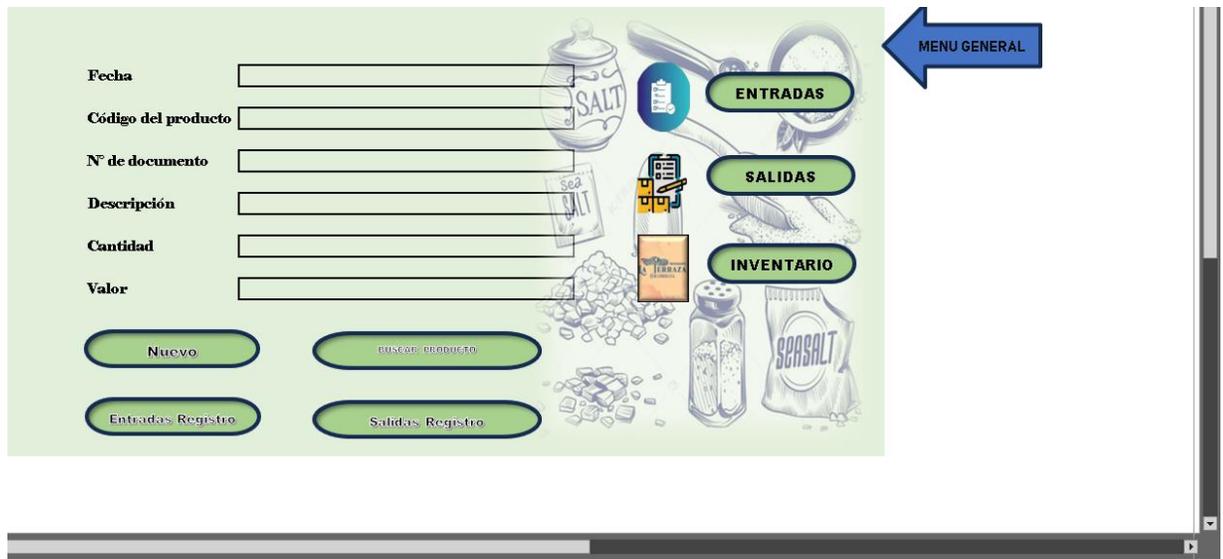
Fuente: Elaboración Propia.

**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.

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.

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 estos 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.

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.

## **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.

### **Recomendaciones.**

Terminada 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.

### **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](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-cost-promedio/](https://www.contabilidadyfinanzasweb.com/metodo-de-valuacion-cost-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/bpXS DwAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=inventario+conceptos&printsec=frontcover](https://www.google.com.ni/books/edition/Gesti%C3%B3n_de_inventarios_UF0476/bpXS DwAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=inventario+conceptos&printsec=frontcover)

COLCHADO, G. (21 de Julio de 2023). *colchadoyasociados.com*. Obtenido de <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](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/](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.lamalditatis.org/](https://www.lamalditatis.org/)

etecé, E. (05 de Agosto de 2021). *Contabilidad/Economía y Finanzas*. Obtenido de [Documento de sitio web: https://concepto.de/contabilidad/](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](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](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 Enero de 2024). *Control de inventario, herramientas, beneficios 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>
- Horngrén, C. T. (2007). *Contabilidad de Costos*. Obtenido de [https://www.google.com.ni/books/edition/CONTABILIDAD\\_DE\\_COSTOS\\_UN\\_ENFOQUE\\_GERENC/zDCb9fDzN-gC?hl=es&gbpv=1&dq=tipos+de+inventarios&pg=PA37&printsec=frontcover](https://www.google.com.ni/books/edition/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_UN_ENFOQUE_GERENC/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). *Gestión de Inventarios*. España: Elearning S.L.
- Javier Perez Lopez, O. M. (Octubre de 2015). *Boletín NIF003*. Obtenido de <https://www.ccpudg.org.mx/wp-content/uploads/003-Boletin-NIF-C-4-INVENTARIOS.pdf>
- Lopez, P. L. (2010). Población, 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>