



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**Proyecto Integrador, previo a la obtención del Título de Licenciada en
Contabilidad y Auditoría.**

Tema:

“Diseño de un sistema de gestión de inventarios en la empresa Restaurant Rodelu”

Autora: Vistin Arboleda, Maeba Alejandra

Tutor: Dr. Naranjo Santamaría, Joselito Ricardo

Ambato – Ecuador

2023

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Dr. Joselito Ricardo Naranjo Santamaría, con cédula de ciudadanía No. 1802621241, en mi calidad de Tutor del Proyecto Integrador sobre el tema: **“DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA RESTAURANT RODELU”**, desarrollado por Maeba Alejandra Vistin Arboleda, estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría, modalidad presencial, considero que dicho proyecto integrador reúne los requisitos, tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el reglamento de Graduación de Pregrado, de la Universidad Técnica de Ambato y en el normativo para la presentación de Trabajos de Graduación de la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pretendiente, para que sea cometido a evaluación por los profesores calificadores designados por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Mayo 2023

TUTOR



Dr. Joselito Ricardo Naranjo Santamaría

C.C. 1802621241

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Maeba Alejandra Vistin Arboleda con cédula de ciudadanía No. 0504430497, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el presente proyecto integrador, con el tema: **“DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA RESTAURANT RODELU”**, así como también los contenidos presentados, ideas, conocimientos, conclusiones son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora del presente Proyecto Integrador.

Ambato, mayo 2023

AUTORA



Maeba Alejandra Vistin Arboleda

C.C. 0504430497

CESIÓN DE DERECHOS

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto Integrador, un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de mi Proyecto Integrador, con fines de difusión pública; además apruebo la reproducción de este Proyecto Integrador, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica potencial; y se realice respetando mis derechos de autora.

Ambato, Mayo 2023

AUTORA




Maeba Alejandra Vistin Arboleda

C.C. 0504430497

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de Grado, aprueba el Proyecto Integrador, sobre el tema: “**DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA RESTAURANT RODELU**” elaborado por Maeba Alejandra Vistin Arboleda, estudiante de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, el mismo que guarda conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, Mayo 2023



.....

Dra. Tatiana Valle PhD


PRESIDENTE



.....

Dra. Patricia Jiménez

MIEMBRO CALIFICADOR



.....

Dr. Edison Coba

MIEMBRO CALIFICADOR

DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto a Dios por ser él que me acompaña y guía en cada momento de mi vida, quien siempre me levanta de mi continuo tropiezo.

A mi mamá Maruja quien ha estado junto a mí en este largo camino de formación profesional y que ha sido mi ejemplo de lucha y perseverancia, pues sin ella jamás lo habría logrado.

A mi tía Esther por brindarme su tiempo y su apoyo incondicional en todas las etapas de mi vida. A mi pequeña Tita quien con sus muestras de afecto me impulsaba a no rendirme.

A mis padres y hermanos por estar siempre presentes, por su apoyo incondicional y ser parte hoy de este logro.

Maeba Alejandra Vistin Arboleda

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme estar hoy aquí, gracias infinitas a mi familia por creer en mí y apoyarme en cada decisión y proyecto, han sido mi pilar fundamental para este logro.

A la Universidad Técnica de Ambato especialmente a mis profesores de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, gracias por la dedicación y paciencia al compartir sus conocimientos.

A mi tutor el Dr. Joselito Naranjo quien ha sido mi guía durante este proceso, gracias por su constante apoyo, sus indicaciones y orientaciones necesarias.

A la empresa Restaurant Rodelu y a cada uno de sus colaboradores por abrirme sus puertas, brindarme su confianza y sobre todo facilitarme la información necesaria para el desarrollo del presente trabajo.

Maeba Alejandra Vistin Arboleda

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA: “DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA RESTAURANT RODELU”

AUTORA: Maeba Alejandra Vistin Arboleda

TUTOR: Dr. Joselito Ricardo Naranjo Santamaría

FECHA: Mayo 2023

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto integrador está orientado a diseñar un sistema de gestión de inventarios en la empresa Restaurante Rodelu para la mejora del manejo de sus recursos. RODELU es un conjunto de servicios, ya que además de ser restaurante se complementa con el servicio de un hotel del mismo nombre. Sin embargo, la empresa presenta varios problemas como: los de clasificación de los productos y su ubicación, pronósticos de compras y ventas de igual manera el control de entradas y salidas de las bodegas.

Al establecer el procedimiento más adecuado para la gestión y manejo de los inventarios se toma en cuenta el giro del negocio, en el cual se involucra la adquisición, recepción, almacenamiento, egreso y devolución de los mismos, evitando costos innecesarios que se derivan de un incorrecto tratamiento de inventarios. Además, se genera la asignación de códigos de cada uno de los suministros que se emplean, brindando así la oportunidad de mantener los inventarios de una forma más ordenada facilitando las tomas físicas que se realice. El beneficio del proyecto realizado en la empresa Restaurant Rodelu, de la provincia Cotopaxi, se verá reflejado en la información oportuna y real que se puede obtener respecto a los suministros de la empresa, también se evitará problemas de abastecimiento, almacenaje, codificación y caducidad.

PALABRAS DESCRIPTORAS: GESTIÓN DE INVENTARIOS, SUMINISTROS, PROCEDIMIENTOS, FLUJOGRAMAS, CODIFICACIÓN

TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO
FACULTY OF ACCOUNTING AND AUDITING
CAREER OF ACCOUNTING AND AUDITING

TOPIC: "DESIGN OF AN INVENTORY MANAGEMENT SYSTEM IN THE RESTAURANT RODELU COMPANY"

AUTHOR: Maeba Alejandra Vistin Arboleda

TUTOR: Dr. Joselito Ricardo Naranjo Santamaría

DATE: May 2023

ABSTRACT

This integrating project is aimed at designing an inventory management system in the Rodelu Restaurant company to improve the management of its resources. RODELU is a set of services, since in addition to being a restaurant it is complemented by the service of a hotel of the same name. However, the company presents several problems such as: the classification of the products and their location, purchase and sales forecasts, as well as the control of entrances and exits from the warehouses.

When establishing the most appropriate procedure for the management and management of inventories, the line of business is taken into account, which involves the acquisition, reception, storage, discharge and return of the same, avoiding unnecessary costs that derive from a Incorrect inventory treatment. In addition, the assignment of codes for each of the supplies that are used is generated, thus providing the opportunity to maintain inventories in a more orderly manner, facilitating the physical intakes that are carried out. The benefit of the project carried out in the Restaurant Rodelu company, in the Cotopaxi province, will be reflected in the timely and real information that can be obtained regarding the company's supplies, supply, storage, coding and expiration problems will also be avoided.

KEYWORDS: INVENTORY MANAGEMENT, SUPPLIES, PROCEDURES, FLOW CHARTS, CODING

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
PÁGINAS PRELIMINARES	
PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
RESUMEN EJECUTIVO.....	viii
ABSTRACT.....	ix
ÍNDICE GENERAL.....	x
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xv
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1. Introducción.....	1
1.1.1. Antecedentes del proyecto integrador.....	1
1.1.2. Descripción del entorno.....	8
1.1.3. Justificación.....	9
1.1.4. Objetivos.....	9
1.2. Revisión de la literatura.....	10
1.2.1. Gestión de inventarios.....	10
1.2.2. Sistema de gestión de inventarios.....	11

1.2.3.	Cadena de suministros.....	11
1.2.4.	Métodos de gestión de inventarios.....	12
1.2.5.	Inventario	12
1.2.6.	Rotación de inventarios.....	13
1.2.7.	Kárdex	13
1.2.8.	Procedimientos.....	13
1.2.9.	Políticas de inventarios	14
1.2.10.	Sistema contable Microplus SQL.....	15
1.2.11.	Flujograma	16
CAPÍTULO II.....		18
METODOLOGÍA		18
2.1.	Descripción de la metodología.....	18
2.1.1.	Unidad de análisis	18
2.1.2.	Fuentes y técnicas de recolección de información.....	18
2.1.3.	Fases del desarrollo.....	23
CAPÍTULO III.....		25
DESARROLLO.....		25
3.1.	Análisis e interpretación de la entrevista	25
3.1.2.	Análisis.....	28
3.2.	Análisis e interpretación del cuestionario	29
3.2.1.	Análisis:	31
3.3.	Análisis e interpretación de la guía de observación	31
3.4.	Políticas y procedimientos	33
3.4.1.	Políticas.....	33
3.4.2.	Procedimientos.....	34
3.5.	Sistema informático para el manejo de inventarios sugerido.....	46

3.6. Métodos de inventario.....	47
3.7. Asignación de códigos	47
3.8. Productos comercializados en el Restaurant Rodelu.....	50
3.9. Identificación de variables	52
3.9.1. Producto 1: Desayuno turístico	55
3.9.2. Diagrama PERT para 3 desayunos turísticos.....	61
3.9.3. Producto 2: Milanesa de pollo Rodelu.....	66
3.9.4. Producto 3: Alfajores	70
3.9.5. Producto 4: Filete miñón.....	74
3.9.6. Producto 5: Bife de chorizo	78
3.10. Matriz de seguimiento y cumplimiento	82
CAPÍTULO IV	85
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	85
4.1. Conclusiones	85
4.2. Recomendaciones.....	86
BIBLIOGRAFÍA.....	87
ANEXOS.....	90

ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁGINA
Tabla 1. Tipos de gestión de inventarios.....	11
Tabla 2. Personas entrevistadas.....	19
Tabla 3. Guía de la entrevista.....	19
Tabla 4. Guía de observación.....	20
Tabla 5. Personas a las que les aplica el cuestionario.....	21
Tabla 6. Preguntas del cuestionario.....	22
Tabla 7. Fases del desarrollo.....	23
Tabla 8. Entrevista al gerente.....	26
Tabla 9. Entrevista a la administradora.....	27
Tabla 10. Respuestas cuestionarios.....	30
Tabla 11. Respuestas guía de observación.....	31
Tabla 12. Análisis de la guía de observación.....	32
Tabla 13. Procedimiento de adquisición de inventarios.....	36
Tabla 14. Procedimiento de recepción de inventarios.....	39
Tabla 15. Procedimiento de almacenamiento de inventarios.....	41
Tabla 16. Procedimiento de egreso de inventarios.....	43
Tabla 17. Procedimiento de devolución de inventarios.....	45
Tabla 18. Niveles de asignación de códigos.....	48
Tabla 19. Productos comercializados y precios.....	51
Tabla 20. Cuestionario para clientes.....	52
Tabla 21. Composición del desayuno turístico.....	55
Tabla 22. Estimaciones de tiempo producto 1: desayuno turístico.....	56
Tabla 23. Rutas críticas del desayuno turístico.....	57
Tabla 24. Mano de obra.....	59
Tabla 25. Luz y agua.....	60
Tabla 26. Gas.....	60
Tabla 27. Depreciaciones.....	61
Tabla 28. Comparativo costo - precio de venta.....	61
Tabla 29. Estimaciones de tiempo para la producción para 3 desayunos turísticos..	62

Tabla 30. Rutas críticas de 3 desayunos turísticos	63
Tabla 31. Variables	64
Tabla 32. Comparativo de producción de 1 desayuno versus 3 desayunos	65
Tabla 33.- Comparativo costo-precio de venta	65
Tabla 34. Composición de la milanesa de pollo Rodelu	66
Tabla 35. Estimaciones de tiempo producto 2: milanesa de pollo Rodelu	66
Tabla 36. Rutas críticas de la milanesa de pollo Rodelu.....	67
Tabla 37. Mano de obra.....	69
Tabla 38. Variables secundarias.....	69
Tabla 39. Comparativo costo - precio de venta.....	70
Tabla 40. Composición de los alfajores	70
Tabla 41. Estimaciones de tiempo producto 3: alfajores	71
Tabla 42. Rutas críticas del alfajor.....	72
Tabla 43. Mano de obra.....	73
Tabla 44. Variables secundarias.....	73
Tabla 45. Comparativo costo - precio de venta.....	74
Tabla 46. Composición del filete miñón	74
Tabla 47. Estimaciones de tiempo producto 4: filete miñón.....	75
Tabla 48. Rutas críticas del filete miñón.....	76
Tabla 49. Variables principales.....	77
Tabla 50. Variables secundarias.....	77
Tabla 51. Comparativo costo - precio de venta.....	78
Tabla 52. Composición del bife de chorizo.....	78
Tabla 53. Estimaciones de tiempo producto 5: bife de chorizo	79
Tabla 54. Rutas críticas del bife de chorizo	80
Tabla 55. Variables principales.....	81
Tabla 56. Variables secundarias.....	81
Tabla 57. Comparativo costo - precio de venta.....	82
Tabla 58. Matriz de seguimiento y cumplimiento	84

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

CONTENIDO	PÁGINA
Ilustración 1. Organigrama estructural	5
Ilustración 2. Logo Restaurant Rodelu	7
Ilustración 3. Ubicación Restaurant Rodelu	7
Ilustración 4. Flujograma de adquisición de inventarios	35
Ilustración 5. Flujograma de recepción de inventarios	38
Ilustración 6. Flujograma de almacenamiento de inventarios	40
Ilustración 7. Flujograma de egreso de inventarios	42
Ilustración 8. Flujograma de devolución de inventarios.....	44
Ilustración 9. Códigos asignados	50
Ilustración 10. Análisis gráfico respuesta 1 del cuestionario clientes	53
Ilustración 11. Análisis gráfico respuesta 2 del cuestionario clientes	53
Ilustración 12. Análisis gráfico respuesta 3 del cuestionario clientes	54
Ilustración 13. Análisis gráfico respuesta 4 del cuestionario clientes	54
Ilustración 14. Diagrama PERT del producto 1: desayuno turístico	57
Ilustración 15. Producto registrado en el sistema Microplus SQL.....	58
Ilustración 16. Componentes de un producto en el sistema Microplus SQL	59
Ilustración 17. Diagrama PERT de 3 desayunos turísticos	63
Ilustración 18. Diagrama PERT producto 2: milanesa de pollo Rodelu	67
Ilustración 19. Variables principales	68
Ilustración 20. Diagrama PERT del producto 3: alfajor	72
Ilustración 21. Variables principales	72
Ilustración 22. Diagrama PERT del producto 4: filete miñón.....	76
Ilustración 23. Variables principales	76
Ilustración 24. Diagrama PERT del producto 5: bife de chorizo	80
Ilustración 25. Variables principales	80

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Introducción

El tema de investigación en este proyecto de grado es el estudio y la propuesta de mejora, es el diseño de un sistema de gestión de inventarios para lograr una buena planificación y manejo de recursos inventarios en la empresa Restaurant Rodelu, ubicada Provincia: Cotopaxi, Cantón: Latacunga, Dirección: Calle Quito 16-31 y Padre Salcedo.

La empresa mencionada presenta varios problemas como: la de clasificación de los suministros y su ubicación, pronósticos de compras y ventas de igual manera el control de entradas y salidas de las bodegas.

Inicialmente se realiza un estudio para determinar la situación actual de la empresa; para conocer sus debilidades y fortalezas y la capacidad que tiene la empresa para mejorar. Posteriormente se propone las políticas y procedimientos a aplicar en la empresa para tener una correcta gestión de inventarios.

1.1.1. Antecedentes del proyecto integrador

1.1.1.1 Historia de la empresa

La empresa RESTAURANT RODELU, se encuentra ubicada en: País: Ecuador, Provincia: Cotopaxi, Cantón: Latacunga, Dirección: Calle Quito 16-31 y Padre Salcedo. Teléfono: 03-2811956, Correo electrónico: rodelu@andinanet.net. Gerente propietario: Juan Francisco Rocha Dourado. RODELU que por sus siglas significan “República Oriental de Uruguay”.

RESTAURANT RODELU cuenta con una trayectoria de más de 30 años en el mercado Cotopaxense, el mismo se encuentra posicionado como uno de los favoritos. Su mejora e inversión continua han hecho que el restaurant se caracterice por su calidad y calidez de servicio; además de mantener ese sabor ancestral con una mezcla de modernidad y sabor de hogar.

RODELU es un conjunto de servicios, ya que además de ser restaurante se complementa con el servicio de un hotel del mismo nombre. Sus dueños de nacionalidad uruguaya deciden incursionar en el área de turismo y adquieren un terreno de 225 metros cuadrados, en el que deciden empezar la construcción que actualmente cuenta con cuatro plantas con un total de 737,48 metros cuadrados.

Abrió sus puertas al público por primera vez el 15 de abril de 1993, empezó como hotel y conjuntamente el servicio de restaurante, fue diseñado por el Arquitecto Gonzalo Espíndola bajo las especificaciones del matrimonio Rocha Monzón sus propietarios. El terreno fue originalmente la casa del recocado literato Juan Abel Echeverría, la compra y construcción del hotel y restaurante represento una inversión de 23 millones de sucres.

La empresa Restaurant Rodelu con la firme finalidad de mantener su posicionamiento y su rentabilidad dentro del mercado ofrece una amplia variedad de menús nacionales e internacionales, brindando también un servicio personalizado y un ambiente cálido, acogedor y agradable para cada uno de sus clientes.

Detalles estratégicos

Misión

Lograr la excelencia en el servicio de atención de los clientes, motivándolos a regresar, brindándoles productos y servicios de calidad amigables con el medio ambiente a través de nuestros colaboradores.

Visión

Ser reconocidos como el Restaurant líder en los mercados locales, nacionales e internacionales, siendo la mejor opción para disfrutar un momento ameno entre familia, por la calidad de nuestros productos y nuestros servicios, asegurando estabilidad laboral a nuestros colaboradores, generándose empleo en la provincia y manteniéndose altos estándares de calidad en la prestación del servicio.

Valores de la empresa

Los valores del Restaurant Rodelu están interrelacionados y se complementan mutuamente. Estos son la base del trabajo y mejora diaria.

- **Calidad:** Mantener un compromiso de calidad de los servicios y productos ofertados. Ofrecerlo requiere de una dedicación permanente y un reto diario que incluye a todo el equipo de trabajo del Restaurant, siendo parte del compromiso individual el orientar esfuerzos hacia esta meta, lo que se ha vuelto necesario para diferenciarnos de la competencia y crear un valor añadido servicios y productos.

Esto conlleva a una mejora continua, escuchando cada una de las opiniones de los clientes, mejorando procesos día a día, para ser cada vez mejores y lograr la adaptación a las necesidades de los mismos.

- **Actitud positiva:** Promover la actitud positiva del equipo de trabajo, mostrarse alegre, deseoso por ayudar y dispuesto a atender. Es decir que el equipo esté preparado para cumplir y satisfacer las necesidades de los clientes con una sonrisa y amabilidad en todo momento.

Para ello cada uno de los trabajadores debe sentirse a gusto en su puesto de trabajo, con esto se promueve internamente la completa satisfacción al cliente.

- **Trabajo en equipo:** Ofrecer el mejor servicio y los mejores productos del restaurant y cafetería conlleva la colaboración, eficacia y profesionalidad de cada uno de los trabajadores. La clave del éxito es el capital humano, un equipo que trabaja conjuntamente para lograr el deleite del cliente y la suya propia, por hacer un trabajo bien realizado y viendo los resultados en clientes que nos visitan día a día.

- **Confianza:** Restaurant Rodelu busca ser la mejor opción a la hora de elegir un lugar para descansar y probar de los más deliciosos alimentos preparados como en casa, dando razones para que un cliente siga eligiéndose este restaurant, superando sus expectativas y fidelizándolo. Crear un vínculo de confianza donde los clientes sepan que serán satisfechos en sus necesidades y deseos, que hay personal capacitado y comprometido para cuando lo necesiten.

Cada vez que el cliente visita las instalaciones es un nuevo reto para nosotros, conseguir que su próxima visita sea todavía mejor que la anterior y ofreciéndoles unos servicios e instalaciones con la mejor calidad, que se mejora y moderniza año a año.

- **Empatía:** Un servicio de calidad es un servicio encaminado al cliente y en lograr que se sientan comprendidos en sus gustos y necesidades. Rodelu pretende conseguir un cliente contento y leal, obteniéndose visitas muy a menudo.

El equipo de trabajo del Restaurant ofrece un trato personalizado y muy cercano. Un valor único que no será fácil de encontrar en otros lugares, para la casa Rodelu la mejor publicidad es la que hacen los clientes satisfechos.

Principios institucionales

- **Identidad y pertenencia:** El restaurant Rodelu ha desarrollado una marca y productos propios con los que ha venido siendo parte fundamental en el mercado por muchos años, en base a diferentes experiencias cada uno de sus colaboradores ha desarrollado ese sentimiento de pertenencia a la empresa y a lo que está representa, con la plena seguridad de que los productos que se ofertan son de calidad.
- **Servicio excepcional:** El servicio de mejor calidad siempre conquistará a los clientes. Entregarlo de esa manera debe ser una norma, que mantiene el mismo nivel de servicio en cada oportunidad que se interactúe con nuestros clientes. Con este tipo de servicio se consigue la diferenciación de la competencia y se logra la satisfacción de nuestros clientes, superándose sus expectativas y haciendo lo mejor de su estancia con nosotros. Ellos mismos lo agradecen, volviendo a visitarnos periódicamente y con la mejor publicidad en su círculo familiar, de amigos y redes sociales.

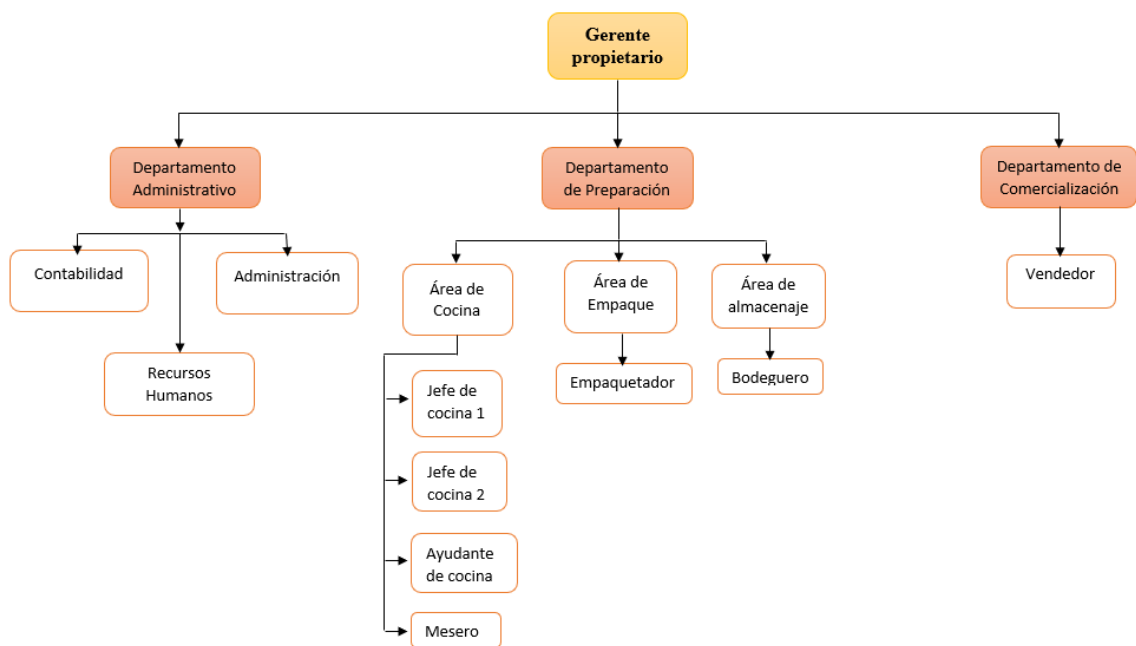
Estructura organizacional (organigrama estructural o funcional)

El Restaurant Rodelu manifiesta la existencia de un organigrama dentro de la empresa, el cuál consta de 3 departamentos primordiales, como son: Departamento

administrativo, Departamento de preparación y el Departamento de comercialización. A continuación, se detallan los principales cargos y la persona encargada de los mismos.

- **Gerente general:** Juan Francisco Rocha Dourado
- **Jefe administrativo:** Inés Olivia Córdova Rosero
- **Jefe de preparación:** Isabel Salguero
- **Jefe de comercialización:** Vinicio Pilamonta

Ilustración 1. Organigrama estructural



Elaborado por: Maeba Vistin adaptado de Hotel Rodelu

Fuente: Restaurant Rodelu

Detalles de operación (Productos, servicios, operaciones)

RESTAURANT RODELU es una empresa dedicada a brindar servicio de alimentación, tanto en comida nacional como internacional. Cuenta con dos líneas principales de venta:

- **Desayunos:** se ofertan 5 tipos de desayunos diferentes, brindando la oportunidad al cliente de aventurar a probar nuevas opciones. Además de bebidas calientes y frías, sánduches con recetas únicas.

- **Platos a la carta:** en esta línea de venta se puede observar una subdivisión en lo que es ensaladas, carnes rojas, pollo, mariscos, tallarín, pizza, hamburguesas y postres. Se puede apreciar una ventaja competitiva ante el resto de restaurantes, ya que Restaurant Rodelu es el único que ofrece pizzas hechas en horno de leña, dentro de la subdivisión de postres se puede destacar a los famosos alfajores uruguayos.

También cuenta con servicio de Catering, recepciones y todo tipo de eventos sociales y empresariales. Para las ventas se maneja una amplia cartera de clientes empresariales, por lo que para mayor comodidad se ha establecido un convenio empresarial donde se otorga a al cliente 30 días de crédito.

Detalles legales

La empresa Rodelu ha cumplido con todas las disposiciones legales y permisos de funcionamiento que exigen las entidades legales pertinentes; así como la Licencia única anual de funcionamiento (LUAF) otorgada por el Municipio, además del permiso de uso de suelo y permisos de funcionamiento entregado por el Cuerpo de Bomberos, mantiene toda la documentación legal en regla, siendo esta el pilar fundamental para el buen funcionamiento del mismo; cuenta con un registro único de contribuyente (RUC) activo, uso de suelo, permiso de bomberos y planes de emergencia y contingencia, etc.

Marcas y logos

La marca RODELU se encuentra debidamente registrada en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) y es conocido a nivel de la provincia y del país. Cabe recalcar que el logo se usa tanto en el restaurant y en el hotel que lleva el mismo nombre.

Ilustración 2. Logo Restaurant Rodelu



Fuente: Restaurant Rodelu

Ubicación

La empresa RESTAURANT RODELU cuenta con una ubicación privilegiada, ubicado en:

Provincia: Cotopaxi

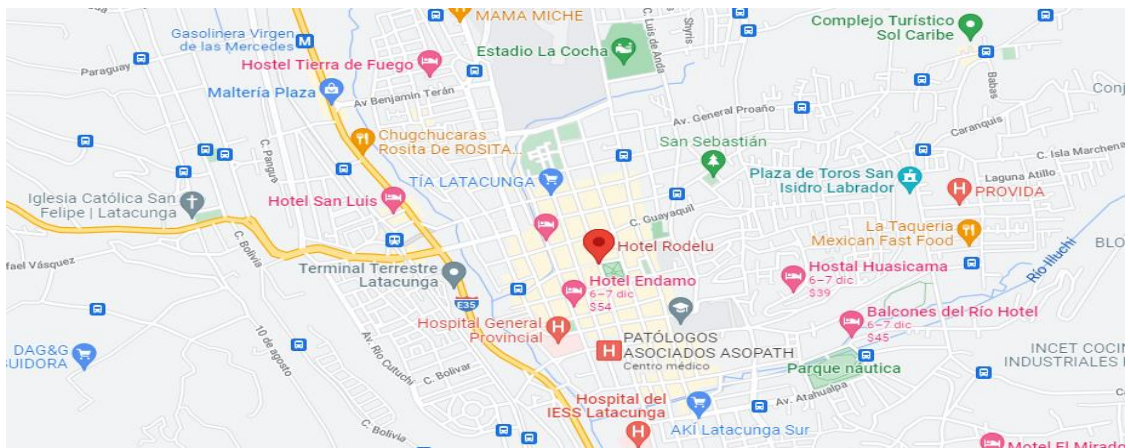
Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Dirección: Calle Quito 16 – 31, entre Guayaquil y Padre Salcedo

Situado a 20 metros del parque Vicente León, en la vía de ingreso al centro histórico y financiero de la ciudad.

Ilustración 3. Ubicación Restaurant Rodelu



Fuente: Google Maps

1.1.2. Descripción del entorno

Contextualización del problema

Dentro de la empresa restaurant Rodelu la problemática evidenciada es la falta de una eficiente gestión de inventarios, se registran problemas como compras erróneas de productos, escases cuando se necesita o exceso de los mismo que al final resultan transformándose en desperdicio.

Además del manejo empírico de tarjetas Kárdex por parte de los colaboradores, entendiéndose como empírico a que, dentro de la empresa se subutiliza el sistema contable existente, ya que solamente se explota el módulo caja-bancos, ventas y compras. Generando la necesidad de llevar un registro de inventarios en otros formatos como: en Excel o de forma manual.

Debido a ello se realizará el diseño de un sistema de gestión de inventarios que permitirá optimizar la administración de los inventarios.

Se entiende así al inventario como “el conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa para comerciar, permitiendo la compra y venta o la fabricación para su posterior venta, en un periodo económico determinado. Su propósito fundamental es proveer a la empresa de materiales necesarios para su continuo y regular desenvolvimiento” (Durán, 2018, p. 75).

Dentro del sector turístico el rubro de los hoteles y restaurantes es un área bastante competitiva, razón por la cual todos los negocios dentro de la misma deben garantizar un óptimo servicio y una experiencia agradable para el cliente. Una adecuada gestión de inventarios ayuda a generar dicha experiencia en el servicio pues permite que tanto los propietarios como los empleados estén seguros que cuentan con los productos y materia prima para satisfacer la petición del cliente (Navarro et al., 2017).

Para el correcto funcionamiento de un hotel o restaurante, el manejo de un inventario se ha convertido en un tema imprescindible puesto que este nos ayuda a conocer los productos que dispone, los productos que se necesita y los productos que no están siendo utilizados al momento de la adquisición evitando un gasto en vano, las compras a último momento o un desabastecimiento de los mismos (Rivera, 2018).

Al contar con el sistema contable Microplus SQL se puede optimizar los tiempos de manejo y registro de productos en tarjetas Kardex. Además, se recomendará acciones a ejecutarse para mantener la mejora obtenida.

1.1.3. Justificación

Actualmente las empresas se están enfocando en manejar un buen sistema de gestión de inventarios, garantizando de esta manera un mejor proceso de adquisición, almacenamiento y venta de producto o servicios, tomando en consideración que un buen manejo administrativo permite que la toma de decisiones sea eficaz y efectiva en todo momento. De acuerdo con Díaz (2021, p. 37) “las ventajas del sistema de gestión de inventarios en una empresa son: tener el control de la mercadería y generar reportes de la situación económica del país”.

Un buen sistema de gestión de inventarios ayuda a la optimización de los recursos dentro de la empresa lo cual garantiza que la producción no se verá afectada por la falta de algún producto o implemento, evitando que la mercadería o servicio no pueda ofrecerse al cliente (González, 2020).

El estudio de este proyecto permitirá identificar los aspectos que generan cierta debilidad en el manejo de inventarios y afectación a la disponibilidad diaria de los mismos; de esta manera se pretende mejorar los procesos de compra, uso y almacenaje de productos.

Direccionando específicamente al diseño, planteamiento y presentación de un sistema de gestión de inventarios, el cual se espera sea posteriormente aplicado, brindando una mejora significativa a la empresa contribuyendo al su desarrollo y crecimiento, como también explotando al máximo el sistema contable con el que cuenta Rodelu.

El programa Microplus SQL es un sistema contable que posteriormente apoyará el desarrollo del tema planteado, mediante su módulo inventarios donde se puede controlar las existencias de insumos de fabricación, productos terminados y cada uno de los artículos a detalle y por separado (Gusñay,2018).

1.1.4. Objetivos

1.1.4.1. Objetivo general

Diseñar un sistema de gestión de inventarios en la empresa Restaurante Rodelu para la mejora del manejo de sus recursos.

1.1.4.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual de los procesos empíricos que se desarrollan en la empresa, para la identificación de posibles falencias.
- Determinar un modelo de gestión de inventarios, que contenga políticas y procedimientos para la facilitación del manejo de los inventarios dentro de la empresa Restaurant Rodelu.
- Identificar los productos que comercializa el restaurant Rodelu y cada uno de sus componentes para la optimización de recursos.

1.2. Revisión de la literatura

1.2.1. Gestión de inventarios

La gestión de inventarios hace referencia a que los suministros se encuentren disponibles, con una calidad adecuada, según la cantidad necesaria, en el lugar y plazo oportuno y tratando que sea siempre al menor costo posible (Nancy, et al., 2018).

Para una empresa se considera una parte indispensable la oportuna organización, planificación y control de las acciones correspondientes con el stock de la misma. Al organizar se fijan normas, procedimientos y políticas para determinar cuantías óptimas de cada uno de los artículos que se manejan (Llayqui, 2019).

La planificación hace alusión a los métodos de previsión que se usarán para establecer tiempos e importes de reposición, así también el control permite mantener de forma clara una vigilancia de entradas y salidas de cada uno de los artículos, como también el valor actual del inventario que posee la empresa.

A continuación, se presentan los tipos de gestión de inventarios:

Tabla 1. Tipos de gestión de inventarios

Tipo	Descripción
Gestión periódica de inventarios	Es un método de valoración de forma periódica, es decir se realiza un recuento físico del inventario cada cierto intervalo de tiempo.
Gestión de inventario de códigos de barras	En las empresas los códigos de barras son asignados a los productos para saber cuántos productos se venden, adicional estos códigos pueden dar información de peso, proveedor e incluso cuantos existen en stock
Gestión de inventario RFID	Se identifica un producto por radiofrecuencia, ya que este cuenta con un numero de serio irrepitible que nos permite su rastreo e información específica del mismo.

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: (IBM, 2020).

1.2.2. Sistema de gestión de inventarios

Según Marqués (2017), el sistema de gestión e inventarios permite a la empresa él logró de una mayor organización de los procesos, como también una mayor eficiencia en la gestión, almacenamiento y procesamiento de información.

1.2.2.1. Importancia

Se considera al inventario como el activo más importante dentro de una empresa, por ello es que la gestión de inventarios constituye una parte fundamental en la cadena de suministros. Busca alcanzar un equilibrio óptimo para no tener demasiado inventario o no tener lo necesario para cuando se lo necesite (Torres & Calvo, 2022).

1.2.3. Cadena de suministros

La cadena de suministro son un conjunto de actividades funcionales con procesos repetitivos a lo largo del canal de flujo. La cadena de suministro es un conjunto de actividades que comprenden desde la materia prima hasta la obtención de un producto terminado, considerando una serie de procesos logísticos como aprovisionamiento, transformación y distribución para su venta, con el objetivo de satisfacer las necesidades del cliente y generar ganancias (Arroyo, 2020 p. 2).

Es decir, la cadena de suministro es de suma importancia dado que es muy usado en procesos repetitivos como son la gestión de inventario y el procesamiento de materia

prima en producto terminado para su respectiva venta. Por tal motivo la aplicación de este concepto se refleja en el sistema de la empresa (Gutiérrez, 2008).

1.2.4. Métodos de gestión de inventarios

Los Métodos se puede adaptar a las distintas circunstancias empresariales, ya que consideró un enfoque al mejoramiento de la gestión, a través de una herramienta técnica acoplada a la administración estratégica (Ossorio, 2021), que permite el logro de los objetivos empresariales y una adecuada toma de decisiones a nivel gerencial.

1.2.5. Inventario

El tema principal de esta investigación es el inventario, es por eso que se debe conocer la definición a la perfección. De acuerdo al autor, lo menciona de la siguiente manera “el termino inventario representa la existencia de productos físicos que se conservan en un lugar y momento determinado” (Veloz & Parada, 2017).

1.2.5.1. Importancia

Dentro de lo que comprende los activos de una empresa, el inventario constituye una parte fundamental por ello es importante mantener una adecuada entrada y salida de los mismos; entendiendo la entrada como una relación entre la empresa y la existencia del producto, es decir su compra; y salida como la demanda del cliente (Acero, 2018).

1.2.5.2. Tipos

- **Inventario de materia prima:** está compuesto por aquellos materiales que se someten a un proceso de fabricación como elementos de entrada y son transformados en un producto terminado a su salida (Heizer & Render, 2001).
- **Inventario de producto en proceso:** se refiere a los materiales que se utilizan en proceso de producción actual, son productos parcialmente terminados en mitad del proceso productivo. Una de sus características es que su valor puede irse incrementando con cada proceso que se le realice (Heizer & Render, 2007).
- **Inventario de productos terminados:** se refiere a los productos finales del proceso de producción y que son transferidos al almacén de productos terminados. Son productos que han sufrido varios procesos y se encuentran

aptos para la venta. Cabe recalcar que, estos productos se los puede elaborar dependiendo de las exigencias del cliente (Heizer & Render, 2007).

- **Inventarios de materiales y suministros:** se refiere a la materia prima secundaria, como por ejemplo lubricantes y combustibles (Heizer & Render, 2007).

1.2.6. Rotación de inventarios

En cualquier organización, la rotación de inventario efectiva es importante para Crecimiento económico, porque significa optimizar el tiempo de inventario que se venderá, Padilla (2015) mencionó que “Este indicador financiero permite determinar la estrategia aplicada por la entidad mediante operación, análisis de tiempo y tiempo de inversión convirtiéndose en ingresos”.

1.2.7. Kárdex

El Kárdex en referencia a Rivera (2018) menciona que es un registro estructurado de la existencia de mercancías en un almacén o empresa. Este documento es de tipo administrativo y se crea a partir de la evaluación del inventario registrando la cantidad de bienes, el valor de medida y el precio por unidad, para posteriormente clasificar los productos de acuerdo con las similitudes de sus propiedades.

1.2.8. Procedimientos

Los diferentes procedimientos de control de existencias de acuerdo a Marqués, et al. (2017) son:

- **El pedido cíclico:** es un método basado en la revisión de los materiales en un ciclo regular o de forma periódica. El período de tiempo transcurrido entre una revisión u otra, o la duración del ciclo, dependerá de la naturaleza de los artículos del almacén. Los artículos que tengan mayor importancia, tendrán un ciclo más corto.
- **El método min-máx.:** se basa en la suposición de que los elementos deben presentarse a niveles mínimos y máximos. Una vez que se han determinado ambos niveles, cuando el inventario alcanza el volumen mínimo es el momento para realizar el pedido y llegar a alcanzar el volumen máximo.

- **El método de doble compartimiento** se utiliza cuando los materiales son económicos. Se trata de un método sencillo y de mínimo trabajo. Dentro de los almacenes de la empresa se establecen dos compartimientos. En uno de ellos, se coloca la cantidad de materiales que se consumen entre un pedido y otro. En el segundo, se mantienen los materiales que se pueden consumir entre que se tramita una orden de compra hasta que el pedido se recibe, más el stock de seguridad.
- **Sistema de pedido automático:** se trata de un sistema de almacén que se basa en la solicitud automática de un nuevo pedido de materiales cuando el almacén alcance una determinada cantidad.
- **El plan ABC:** se utiliza cuando la empresa dispone de un número considerable de artículos distintos, de forma, que cada uno de ellos tiene un valor diferente. Cada tipo de elementos está sometido a un valor diferente, por lo que el plan ABC es un método de clasificación sistemática de los elementos y de determinación del grado de control de cada uno de ellos. El coste de los materiales utilizados en un período específico se calcula de forma inicial, multiplicando el coste unitario de cada artículo por el uso del mismo estimado para cada período. La clasificación de los artículos se realiza de forma descendente, de tal manera que primero se van a consumir aquellos que tengan un mayor valor.

1.2.9. Políticas de inventarios

Las políticas de inventarios son estrategias empresariales diseñadas para administrar de manera eficiente los recursos materiales de una organización con el objetivo de minimizar los costos de mantenimiento y, al mismo tiempo, garantizar la calidad en el servicio al cliente (Arroyo, 2020).

Paralelamente, el inventario es el conjunto de bienes muebles e inmuebles que tiene una empresa para comercializar, ya sea comprándolos o vendiéndolos como productos terminados, o procesándolos primero antes de venderlos en un periodo económico determinado; así como las materias primas disponibles para crear nuevos productos y los fabricados que aún están en proceso de producción (Heizer & Render, 2007).

1.2.10. Sistema contable Microplus SQL

La empresa que ofrece el sistema Microplus SQL es la empresa Microsystem. El sistema administrativo integrado Microplus SQL permite cumplir con las demandas actuales para los negocios, llevando un control exacto y certero de las operaciones de las empresas a nivel interno, controlando el registro de los proveedores, clientes, desarrollo financiero y esencialmente los inventarios (Cedeño, et al., 2017). Microplus SQL ofrece la oportunidad de llevar un ordenamiento estratégico del negocio brindando información oportuna, confiable y exacta que permite tomar decisiones acertadas, con la finalidad de optimizar la productividad del negocio y proyectarla con éxito (Navarro, et al. 2017).

Esta es una herramienta de fácil manejo, su ilimitada capacidad de procesamiento de información, garantizando su permanente actualización en aspectos legales como estructurales. Además, Microplus SQL es un sistema innovador que brinda facilidades en el manejo de las operaciones del negocio, eficacia total y una completa información de los procesos realizados de producción o distribución (Scarpetta & Calvo, 2022).

En este caso el negocio tiene un funcionamiento importante de comercialización y distribución, por tanto, es importante la gestión del inventario y del punto de venta, y su facturación es obligatoria, el sistema financiero no solo que se adapta a los formatos que utiliza, sino que mejora y da alternativas de facturar ya sea con ticket o factura preimpresa dependiendo del movimiento de las ventas.

Además, en referencia a Díaz (2021) permite llevar un control de salida de los productos de la bodega, siendo un sistema que maneja multi bodegas dando facilidades de adecuar a una ubicación específica de los productos. Adicionalmente como se trata de un negocio que tiene una sección de producción donde interviene materiales, insumos, horas de mano de obra, consumo de electricidad, de agua, etc.

Microplus SQL para Gusñay (2018) responde a un sistema exigente procesos de producción.

Ventajas de usar Microplus SQL

- Optimización de tiempo
- Seguridad en la información

- Claves de acceso para cada usuario
- Privacidad de información
- Actualización según Normas del SRI
- Mayor versatilidad en su manejo
- Asesoría permanente en su aplicación y manejo
- Aplicación de código de barras
- Manejo de recetas
- Control de costos
- Ordenes de producción

1.2.11. Flujograma

Un flujograma o diagrama de flujo es una herramienta gráfica que representa visualmente un proceso o un algoritmo. Es muy utilizado en los campos de la informática, la economía, la industria e incluso la psicología, para organizar de un modo simple las decisiones involucradas en algún tipo de proceso (Acero, 2018).

Los diagramas de flujo se construyen, por convención, mediante un conjunto de símbolos determinados, acompañados de texto y unidos por flechas. Así, al observar el diagrama se puede comprender el sentido específico en el cual “fluye”, esto es, qué cosas ocurren primero y qué cosas ocurren después, entendiendo que las últimas dependen siempre de las primeras (Marqués, et al., 2018).

El nombre “flujograma” es un neologismo creado a partir del término anglosajón para este tipo de herramientas: flow chart o flow diagram, y es sinónimo de “diagrama de flujo” (Arias,2020), y posee las siguientes fases:

1. **Planificar:** todo parte de un plan. Por eso, para crear una imagen de un proceso se debe tener claro cuáles son los pasos que se van a dar. Tiene que ser lo más detallado posible y mejor si se escribe.
2. **Elegir:** una vez se teniéndose claro dónde se quiere ir, hay que elegir el camino, para hacerlo, se decidió cómo se va a representar, con qué colores, figuras o diseño. Porque no solo debe ser sencillo, también es importante que sea atractivo a la vista.

3. **Ejecutar:** este paso es, quizá, el más relevante, se debe crearlo y hacerlo con lógica.
4. **Comprobar y mejorar:** como todo en la vida, un diagrama de flujo también es mejorable. Por eso, antes de publicarlo en la empresa, conviene escuchar segundas y terceras opiniones. Además, una vez puesto en marcha, habrá que hacer mejoras, seguro.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1. Descripción de la metodología

2.1.1. Unidad de análisis

El presente proyecto integrador se desarrollará en la empresa Restaurant Rodelu ubicada en la ciudad de Latacunga perteneciente a la provincia Cotopaxi. Es una empresa que se dedica a la producción y venta de comida en sus diferentes líneas como desayunos y platos a la carta. La propuesta se realiza ya que la empresa no cuenta con un sistema de gestión de inventarios adecuada, el manejo de los mismo solo se realiza de manera práctica.

Se considera necesario realizar el diseño de un sistema de gestión de inventarios que atienda todas las insuficiencias que presenta la empresa para de esta forma evitar el desperdicio de productos y mantener una buena relación entre producción y demanda.

2.1.2. Fuentes y técnicas de recolección de información

Fuentes de información primaria

Son datos que provienen directamente de la población o de una muestra de la misma, contiene información original publicada por primera vez, que no ha sido filtrada, interpretada o evaluada por nadie más (Soberón & Acosta, 2008).

En el desarrollo del presente proyecto se aplicará la entrevista y la guía de observación como técnicas de recolección de información para la obtención de datos necesarios y específicos usados en el presente proyecto.

Técnicas de la recolección de información

La entrevista se aplica al gerente de la empresa y también a la administradora.

Tabla 2. Personas entrevistadas

<i>Nombres</i>	<i>Cargo</i>	<i>Departamento</i>
Juan Rocha	Gerente General	Administrativo financiero
Olivia Córdova	Jefe Administrativo	

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Formulario de la entrevista

Entrevista

La entrevista es una conversación que se propone con un fin determinado distinto al simple hecho de conversar, se convierte en un instrumento de gran utilidad para la recolección de datos (Schettini & Cortazzo, 2013). Se lleva a cabo entre una persona llamada entrevistador el cual realiza las preguntas acerca del tema y un entrevistado que es quien las responde.

Guía de la entrevista

La entrevista contiene 10 preguntas que nos permite conocer la importancia de la gestión de inventarios dentro de la empresa. Al ser una entrevista estructurada el tiempo de duración de la misma es de 1 hora aproximadamente.

Tabla 3. Guía de la entrevista

N°	PREGUNTAS
1	¿Considera usted que es importante para las empresas contar con un sistema de gestión de inventarios?
2	¿La empresa cuenta con un sistema de gestión de inventarios?
3	¿Qué herramienta emplea actualmente para el manejo de su inventario?
4	¿Se han presentado problemas respecto a inventarios?
5	¿Cómo previene la empresa posibles desperdicios y pérdidas?
6	¿La empresa trabaja con tarjetas Kardex que se mantienen con información al día?
7	¿Qué método de inventarios maneja la empresa?
8	¿Se realizan constataciones físicas de forma periódica?
9	¿Existen documentos que respalden la compra y venta de mercadería?

-
- 10 ¿Considera importante la inserción de un sistema contable como apoyo al manejo y gestión de inventarios?
-

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Al realizar la entrevista al gerente propietario y a la administradora se puede recabar información de primera mano acerca de las actividades que se realizan en la empresa permitiéndonos así el desarrollo adecuado del presente proyecto.

Guía de observación

La guía de observación cuenta con 15 preguntas enfocadas directamente a los inventarios. Mediante esto se puede identificar las falencias que tiene la empresa para una posterior sugerencia de corrección.

Tabla 4. Guía de observación

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS	
		SI	NO
1	¿La empresa dispone de procedimientos establecidos para la gestión de inventarios?		
2	¿Existe una persona encargada de realizar las compras, ventas y almacenamiento?		
3	¿Se emiten órdenes de compra para todas las operaciones?		
4	¿Cuándo llega la mercadería es verificada y comparada con la factura?		
5	¿La empresa cuenta con una persona encargada de recibir mercadería?		
6	¿Existe un lugar adecuado para su almacenamiento?		
7	¿El lugar de almacenamiento es seguro?		
8	¿Los artículos se almacenan de forma organizada?		
9	¿Los estantes cuentan con rotulación por artículo?		
10	¿La empresa codifica sus inventarios para un mejor manejo de los mismos?		
11	¿La empresa realiza recuentos periódicos en los inventarios existentes?		
12	¿Se han establecido cantidades mínimas y máximas para el manejo de inventario?		

13	¿Se constatan que los precios sean los acordados con los proveedores?
14	¿Para la gestión de los inventarios la empresa cuenta con un sistema contable?
15	¿Se archivan de manera organizada los documentos de respaldo de compra o venta?

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Instrumentos para la recolección de información

Como instrumento para la recolección de información se usará un cuestionario.

Cuestionario

Para la aplicación del cuestionario se usarán preguntas cerradas es decir en escala 1 que es equivalente a “si” y en escala 0 equivalente a “no”, se aplicara a la parte de contabilidad como también a los diferentes jefes a cargo.

Tabla 5. Personas a las que les aplica el cuestionario

<i>Nombres</i>	<i>Cargo</i>	<i>Departamento</i>
Lizeth Moreno	Auxiliar contable	Administrativo financiero
Darwin Chiluisa	Jefe área cocina	
Vinicio Pilamonta	Jefe área de almacenaje	Preparación
Elsa Valverde	Jefe área de empaque	
Oscar Yanchaliquin	Jefe área de ventas	Comercialización

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

El cuestionario fue aplicado dentro de la empresa de manera personal, visitando a cada uno de los colaboradores y obteniendo información veraz para conocer las técnicas de gestión de inventarios que se manejan.

Mediante la utilización de esta técnica se obtendrá criterios, opiniones, sugerencias y nuevas ideas que nos permitan conocer con mayor profundidad los problemas implícitos a lo largo del estudio.

Tabla 6. Preguntas del cuestionario

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA	
		SI	NO
1	¿Conoce usted los programas o softwares contables?		
2	¿Sabe si la empresa cuenta con un software contable?		
3	¿Conoce usted si la empresa cuenta con un sistema de gestión de inventarios?		
4	¿Existen procedimientos para realizar una compra o venta de mercadería?		
5	¿La empresa cuenta con documentos que respalden la compra, la venta y posibles devoluciones?		
6	¿Existen procedimientos para la recepción y almacenamiento de mercadería?		
7	¿Existe una persona destinada a cada área como son ventas, compras y bodega?		
8	¿Se han establecido cantidades mínimas y máximas para el manejo de inventario?		
9	¿Estaría de acuerdo en digitalizar los inventarios mediante un software contable?		
10	Con la implementación del sistema de gestión de inventarios, ¿considera usted que podría ubicar un producto en un menor tiempo?		

Elaborado por: Maebe Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Fuentes de información secundaria

La empresa cuenta con una herramienta muy útil como lo es el sistema contable Microplus SQL de donde se obtendrán e ingresarán datos bases de los inventarios para poder manejarlos directamente en este programa. También se cuenta con listas de suministros y Kardex realizadas a manos de donde se tomará información para la realización del proyecto.

2.1.3. Fases del desarrollo

Tabla 7. Fases del desarrollo

Objetivo	Técnica	Evidencia	Resultado
Diagnosticar la situación actual de los procesos empíricos que se desarrollan en la empresa, para la identificación de posibles falencias.	Observación	Entrevista Cuestionario Guía de observación Información base obtenida de la empresa	Respuestas de la entrevista y del cuestionario.
Determinar un modelo de gestión de inventarios, que contenga políticas y procedimientos para la facilitación del manejo de los inventarios dentro de la empresa Restaurant Rodelu.	Analítica documental	y Archivo de procedimientos y políticas del manejo de inventarios	Identificación del sistema de gestión de inventarios con sus procesos actuales para posterior modificación o mejora. Sistema de gestión inventarios para la empresa Restaurant Rodelu en base al giro del negocio y recursos a utilizarse.
Identificar los productos que comercializa el restaurant Rodelu y cada uno de sus componentes para la optimización de recursos.	Analítica documental	y Listas de suministros del restaurante Comandas del restaurant	Listado con codificación de productos e identificación los elementos de algunos seleccionados.

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Fase I: Diagnosticar la situación actual de los procesos empíricos que se desarrollan en la empresa, para la identificación de posibles falencias.

La recolección de la información se obtiene a través de una entrevista, ficha de observación y cuestionario realizada al personal existente, con el fin de recoger datos relevantes y veraces para la elaboración de una metodología que permita el diseño de un sistema de gestión de inventarios eficaz.

Fase II: Determinar un modelo de gestión de inventarios, que contenga políticas y procedimientos para la facilitación del manejo de los inventarios dentro de la empresa Restaurant Rodelu.

Creación de políticas y procedimientos de acuerdo al giro del negocio, buscando la más adecuada para lograr una mejora para la empresa.

Fase III: Identificar los productos que comercializa el restaurant Rodelu y cada uno de sus componentes para la optimización de recursos.

Evidenciar todos los suministros con los que cuenta el restaurant y los productos que comercializa para analizar los platillos de mayor preferencia de los clientes mediante la revisión de comandas tomadas a lo largo de una semana.

CAPÍTULO III

DESARROLLO

El desarrollo del presente proyecto permite promover a la empresa a un alto nivel económico mediante la aplicación de un modelo de gestión de inventarios para controlar el stock de los productos y de esta manera garantizar al restaurant las existencias óptimas para la preparación de sus platos.

Para empezar con el desarrollo del presente proyecto se plantea realizar un diagnóstico inicial de los procesos actuales de manejo de inventarios que lleva la empresa para identificar falencias, se procede aplicar una entrevista que nos brinda información de primera mano para poder reconocer cuales son los procedimientos aplicados y sus respectivas políticas, además de una breve verificación de tarjetas Kardex.

Adicional se procede aplicar una guía de observación breve para determinar de forma más específica las posibles falencias en cuanto a la gestión de inventarios dentro del Restaurant Rodelu, se usa también un cuestionario de 10 preguntas que será realizado a los trabajadores que se inmiscuyen directamente en el manejo de inventarios para conocer el nivel de conocimiento y preparación de cada uno de ellos.

3.1. Análisis e interpretación de la entrevista

La entrevista planteada se aplicó en orden jerárquico en este caso al gerente propietario, la finalidad primordial de esta entrevista es conocer de manera más minuciosa el manejo actual de los inventarios.

Las personas entrevistadas:

- Gerente propietario – Juan Rocha

Entrevistadora

- Alejandra Vistin

Tabla 8. Entrevista al gerente



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA



Empresa: Restaurant Rodelu
 Entrevistador: Alejandra Vistin
 Entrevistado: Juan Rocha
 Cargo: Gerente propietario

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿Considera usted que es importante para las empresas contar con un sistema de gestión de inventarios?	Evidentemente para una empresa que quiere tener buenos resultados si resulta importante tener un sistema de gestión de porque nos ayuda a un mejor manejo de inventarios
2	¿La empresa cuenta con un sistema de gestión de inventarios?	Nuestra empresa cuenta con un sistema, pero solo de manera verbal y muy poco socializado, la mayoría de cosas se realizan en base a la experiencia de nuestros colaboradores.
3	¿Qué herramienta emplea actualmente para el manejo de su inventario?	Los inventarios se llevan solo mediante tablas de Excel
4	¿Se han presentado problemas respecto a inventarios?	Si ha tenido algunos problemas respecto a los inventarios, ya sea porque al ingreso de mercadería no se verifica el producto, por falta de verificación más constante se ha presentado falta de stock y algunas veces respecto a los precios.
5	¿Cómo previene la empresa posibles desperdicios y perdidas?	Todos se trabaja en base a pedidos y estos se verifican y confirman antes de empezar la elaboración de cualquier orden, también se trata de tener una ubicación estratégica de productos para su pronto consumo
6	¿La empresa trabaja con tarjetas Kardex que se mantienen con información al día?	Si, desde hace unos 10 meses se empieza a manejar tarjetas Kardex de forma física
7	¿Qué método de inventarios maneja la empresa?	Al contar con un inventario bastante perecible se ha optado por trabajar con el método primeras en entrar y primeras en salir
8	¿Se realizan constataciones físicas de forma periódica?	Si se realiza antes de realizar las compras, es decir de manera semanal en ciertas cosas y de manera quincenal en otro bloque

9	¿Existen documentos que respalden la compra y venta de mercadería?	Si, todo movimiento se justifica con facturas y posteriormente se archivan
10	¿Considera importante la inserción de un sistema contable como apoyo al manejo y gestión de inventarios?	Sería de mucha ayuda porque el manejo de forma manual resulta muy pesado, también que los reportes de existencias se pueden lograr de manera más rápida y se ahorraría recursos.

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu



Segunda entrevista, personas entrevistadas:

- Administradora – Olivia Córdova

Entrevistadora

- Alejandra Vistin

Tabla 9. Entrevista a la administradora

 <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA</p> 		
Empresa:	Restaurant Rodelu	
Entrevistador:	Alejandra Vistin	
Entrevistado:	Olivia Córdova	
Cargo:	Administradora	
Nº	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿Considera usted que es importante para las empresas contar con un sistema de gestión de inventarios?	Si es importante por el control de productos
2	¿La empresa cuenta con un sistema de gestión de inventarios?	No se cuenta con un sistema de gestión de inventarios, se realiza procedimientos de forma empírica
3	¿Qué herramienta emplea actualmente para el manejo de su inventario?	Formatos en Excel y Kardex físicas
4	¿Se han presentado problemas respecto a inventarios?	Si porque no existe un manejo adecuado y acertado, por ende, no hay valores exactos

5	¿Cómo previene la empresa posibles desperdicios y pérdidas?	Comprando y empleando lo necesario en el día a día según se vaya utilizando cada uno de los recursos y productos
6	¿La empresa trabaja con tarjetas Kardex que se mantienen con información al día?	Si se trabaja con Kardex físicas
7	¿Qué método de inventarios maneja la empresa?	Se trabaja con el método de primeras en entrar y primeras en salir por lo perecible que es la materia prima
8	¿Se realizan constataciones físicas de forma periódica?	Solamente cuando se realizan las listas para las compras
9	¿Existen documentos que respalden la compra y venta de mercadería?	Si, todos los colaboradores saben que los gastos se sustentan con facturas
10	¿Considera importante la inserción de un sistema contable como apoyo al manejo y gestión de inventarios?	Es muy importante para una buena administración y costeo de cada uno de los productos que ofrece nuestra empresa

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.1.2. Análisis

Al finalizar las entrevistas, se pudo evidenciar que:

La empresa no cuenta con un sistema de gestión establecido es decir que maneja procesos con métodos lentos y bastante ambiguos razón por la cual no se obtiene información adecuada, organizada y a tiempo para la gestión de sus inventarios.

La empresa Restaurant Rodelu maneja tarjetas Kardex físicas pero que debido a la acumulación de mercadería que ingresa no presenta información precisa, además se pudo constatar que debido a que la empresa maneja producto perecible se usa el método de valoración PEPS (primeras en entrar y primeras en salir).

Se puede evidenciar la ausencia de un sistema de gestión de inventarios adecuado y desconocimiento de la aplicación del mismo en la empresa Restaurant Rodelu, ya sea por falta de tiempo o recursos destinados, esto genera que la empresa lo realice en base a su experiencia.

Algunos de los problemas más frecuentes que se pueden encontrar en la empresa es la falta de stock de inventarios, a pesar de que las constataciones físicas se hacen de

manera semanal y quincenal; en una mínima cantidad se manifiesta también la rápida caducidad de algunos productos.

Las transacciones realizadas son respaldadas por su respectiva factura y archivada de manera organizada.

Se manifiesta igualmente que la información entregada generará una gran oportunidad de mejora y crecimiento tanto para la empresa como para los clientes.

3.2. Análisis e interpretación del cuestionario

El cuestionario fue aplicado dentro de la empresa de manera personal, visitando a cada uno de los colaboradores y obteniendo información veraz para conocer las políticas, procedimientos y conocimientos de gestión de inventarios que se manejan.

Se procedió a encuestar a cinco personas ya que son las que están constantemente relacionadas con el inventario, ya sea en su registro, en su custodia o en el egreso de mercadería.

Personas a las que se les aplico el cuestionario:

- Auxiliar contable - Lizeth Moreno
- Jefe del área de cocina – Darwin Chiluisa
- Jefe del área de almacenamiento – Vinicio Pilamonta
- Jefe del área de empaque – Elsa Valverde
- Jefe del área de ventas – Oscar Yanchaliquin

Para una mejor comprensión de los resultados de los cuestionarios realizados se elaboró una matriz global por preguntas, cabe aclarar que en escala 1 que es equivalente a “si” y en escala 0 equivalente a “no”.

Tabla 10. Respuestas cuestionarios



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA



N°	PREGUNTA	RESPUESTAS				
		Auxiliar contable	Jefe cocina	Jefe almacenamiento	Jefe empaque	Jefe ventas
1	¿Conoce usted los programas o software contables?	1	0	0	0	0
2	¿Sabe si la empresa cuenta con un software contable?	1	0	1	1	1
3	¿Conoce usted si la empresa cuenta con un sistema de gestión de inventarios?	1	1	0	0	0
4	¿Existen procedimientos para realizar una compra o venta de mercadería?	1	1	1	0	1
5	¿La empresa cuenta con documentos que respalden la compra, la venta y posibles devoluciones?	1	1	1	1	1
6	¿Existen procedimientos para la recepción y almacenamiento de mercadería?	0	0	0	0	0
7	¿Existe una persona destinada a cada área como son ventas, compras y bodega?	0	0	1	0	1
8	¿Se han establecido cantidades mínimas y máximas para el manejo de inventario?	1	0	1	1	0
9	¿Estaría de acuerdo en digitalizar los inventarios mediante un software contable?	1	1	1	1	1
10	Con la implementación del sistema de gestión de inventarios, ¿considera usted que podría ubicar un producto en un menor tiempo?	1	1	1	1	1

RESPUESTA SI	8	5	7	5	6
RESPUESTA NO	2	5	3	5	4
TOTALES	10	10	10	10	10

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

3.2.1. Análisis:

Según los cuestionarios aplicados se obtuvo 31 respuestas positivas y 19 respuestas negativas de un total de 50, lo que nos permite identificar que la empresa si cuenta con conocimientos y actividades base para el planteamiento del sistema de gestión de inventarios. Algunas de las observaciones obtenidas son: la empresa no cuenta con procedimientos explícitos para el manejo de inventarios, se debería promover capacitaciones para los colaboradores y la socialización de normas y/o acontecimientos de la empresa.

3.3. Análisis e interpretación de la guía de observación

La guía de observación fue basada en la encuesta y cuestionarios aplicados y cuenta con un total de 15 preguntas.

Tabla 11. Respuestas guía de observación

N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS	
		SI	NO
1	¿La empresa dispone de procedimientos establecidos para la gestión de inventarios?		X
2	¿Existe una persona encargada de realizar las compras, ventas y almacenamiento?	X	
3	¿Se emiten órdenes de compra para todas las operaciones?		X
4	¿Cuándo llega la mercadería es verificada y comparada con la factura?		X
5	¿La empresa cuenta con una persona encargada de recibir mercadería?		X
6	¿Existe un lugar adecuado para su almacenamiento?	X	
7	¿El lugar de almacenamiento es seguro?	X	
8	¿Los artículos se almacenan de forma organizada?	X	
9	¿Los estantes cuentan con rotulación por artículo?	X	
10	¿La empresa codifica sus inventarios para un mejor manejo de los mismos?		X
11	¿La empresa realiza recuentos periódicos en los inventarios existentes?		X
12	¿Se han establecido cantidades mínimas y máximas para el manejo de inventario?	X	

13	¿Se constatan que los precios sean los acordados con los proveedores?	X	
14	¿Para la gestión de los inventarios la empresa cuenta con un sistema contable?	X	
15	¿Se archivan de manera organizada los documentos de respaldo de compra o venta?	X	
TOTALES		9	6

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Una vez realizada la guía de observación se procede a identificar todas las respuestas negativas y recomendar una posible solución ante la problemática.

Tabla 12. Análisis de la guía de observación

Nº	PREGUNTAS	RECOMENDACIÓN
1	¿La empresa dispone de procedimientos establecidos para la gestión de inventarios?	Desarrollar un manual básico de políticas y procedimientos del manejo de inventarios en cada una de sus etapas.
2	¿Cuándo llega la mercadería es verificada y comparada con la factura?	Designar de forma específica a las personas o áreas encargados de los inventarios y socializar con cada uno de los colaboradores sobre las políticas y procedimientos que adoptará la empresa.
3	¿La empresa cuenta con una persona encargada de recibir mercadería?	
4	¿La empresa realiza recuentos periódicos en los inventarios existentes?	Concientizar a los trabajadores, especialmente a la persona encargada sobre la importancia de llevar un correcto control y recuentos periódicos de inventarios.
5	¿Se emiten órdenes de compra para todas las operaciones?	Generar documentación (órdenes de compra) que nos ayuden a respaldar y verificar toda la mercadería que se requiera.
6	¿La empresa codifica sus inventarios para un mejor manejo de los mismos?	Establecer códigos a cada uno de los inventarios, para facilitar su organización e identificación.

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.4. Políticas y procedimientos

A continuación, se ha realizado el desarrollo del modelo de gestión de inventarios el cual constará de políticas, procedimientos para cada una de las áreas y procedimientos identificando los procesos de cada área cumpliendo así con los objetivos planteados en la empresa.

3.4.1. Políticas

Para un buen manejo en la gestión de inventarios de la empresa se consideran y establecen las siguientes políticas:

- Las facturas de la mercadería que llegue deben ser firmadas por la persona que lo reciba.
- Al recibir mercadería se debe realizar la constatación física y comparar con lo detallado en la factura.
- Archivar de forma cronológica y organizada todos los documentos de respaldo.
- Al ser una empresa de alimentos la constatación física se realizará 1 vez por semana.
- La mercadería será organizada y ubicada según el grado de fragilidad y caducidad de cada uno.
- Trabajar con un máximo y mínimo en existencias.
- Toda compra será previamente revisada y autorizada por administración.
- Las ordenes de compras llegaran a los proveedores por medio de correo electrónico o WhatsApp y se esperará un mensaje de contestación como confirmación de haber recibido el pedido.
- Los registros de ingreso, egreso y devoluciones se deben realizar de manera inmediata a sucedida la acción.
- La información en tarjetas Kardex debe mantenerse actualizada para cada uno de los productos deben contar con códigos de identificación y lugares específicos y seguros para su almacenamiento.
- La bodega debe mantenerse organizada y limpia.
- Mantener una lista de proveedores con datos importantes como los precios,

direcciones, teléfonos, rutas, etc.

- El pago a proveedores será de manera casi inmediata mediante cheque para compras grandes y en efectivo para compras pequeñas o eventuales.

3.4.2. Procedimientos

Procedimiento 1

P1.1. Descripción del proceso

Código: P1AIN

Nombre: Adquisición de inventarios

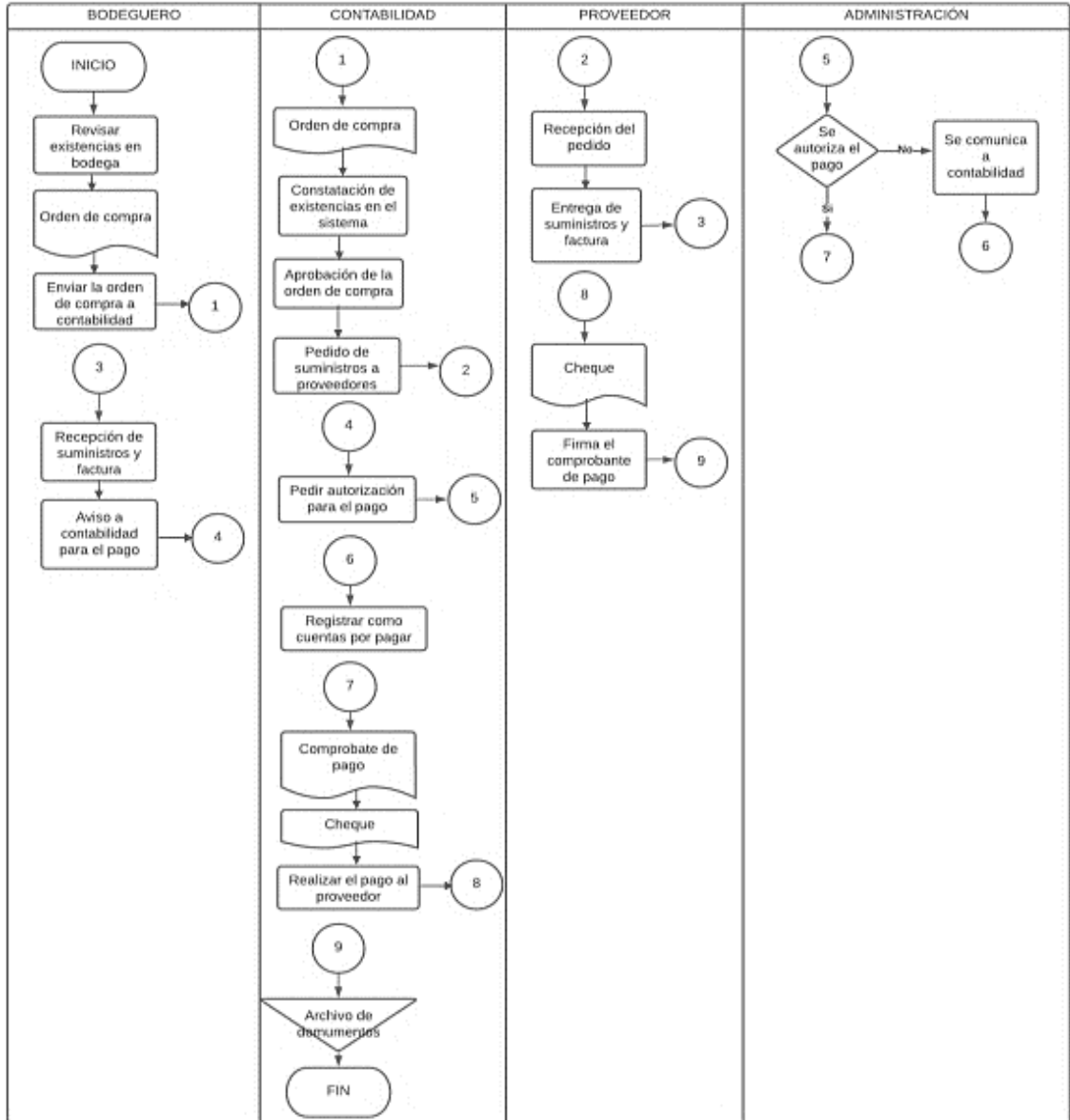
Objetivo: Agilizar el proceso de compra de inventarios para tener en stock los productos correctos y en el momento preciso.

P1.2. Unidades:

- Bodeguero
- Contabilidad
- Administración
- Proveedor

P1.3. Flujograma


Ilustración 4. Flujograma de adquisición de inventarios



Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

P1.4. Procedimiento

Tabla 13. Procedimiento de adquisición de inventarios

		PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN DE INVENTARIOS		VERSIÓN: 1/1
				FECHA:
CODIGO:	P1AIN			
N° DE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	EJECUTOR		
1	Revisar existencias en bodega	Bodeguero		
2	Generar una orden de compra	Bodeguero		
3	Enviar la orden de compra a contabilidad	Bodeguero		
4	Recepción orden de compra	Contabilidad		
5	Constatación de existencias en el sistema	Contabilidad		
6	Aprobación de la orden de compra	Contabilidad		
7	Pedido de suministros a proveedores	Contabilidad		
8	Recepción del pedido	Proveedor		
9	Entrega de suministros y factura	Proveedor		
10	Recepción suministros y factura	Bodeguero		
11	Dar aviso a contabilidad para el pago	Bodeguero		
12	Pedir autorización a administración para generar el pago	Contabilidad		
13	¿Se autoriza el pago?	Administración		
14	Comunicar el no autorizar el pago a contabilidad	Administración		
15	Registra como cuentas por pagar	Contabilidad		
16	Elaborar el comprobante de pago	Contabilidad		
17	Realizar el cheque	Contabilidad		
18	Pago al proveedor	Contabilidad		
19	Recibe el cheque	Proveedor		
20	Firma el comprobante de pago	Proveedor		
21	Archivo de documentos	Contabilidad		
Elaborado por:	Maeba Alejandra Vistin Arboleda			
Aprobado por:				

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

P1.5. Documentos:

- Orden de compra
- Comprobante de pago

- Cheque
- Factura

Procedimiento 2

P2.1. Descripción del proceso

Código: P2RIN

Nombre: Recepción de inventarios

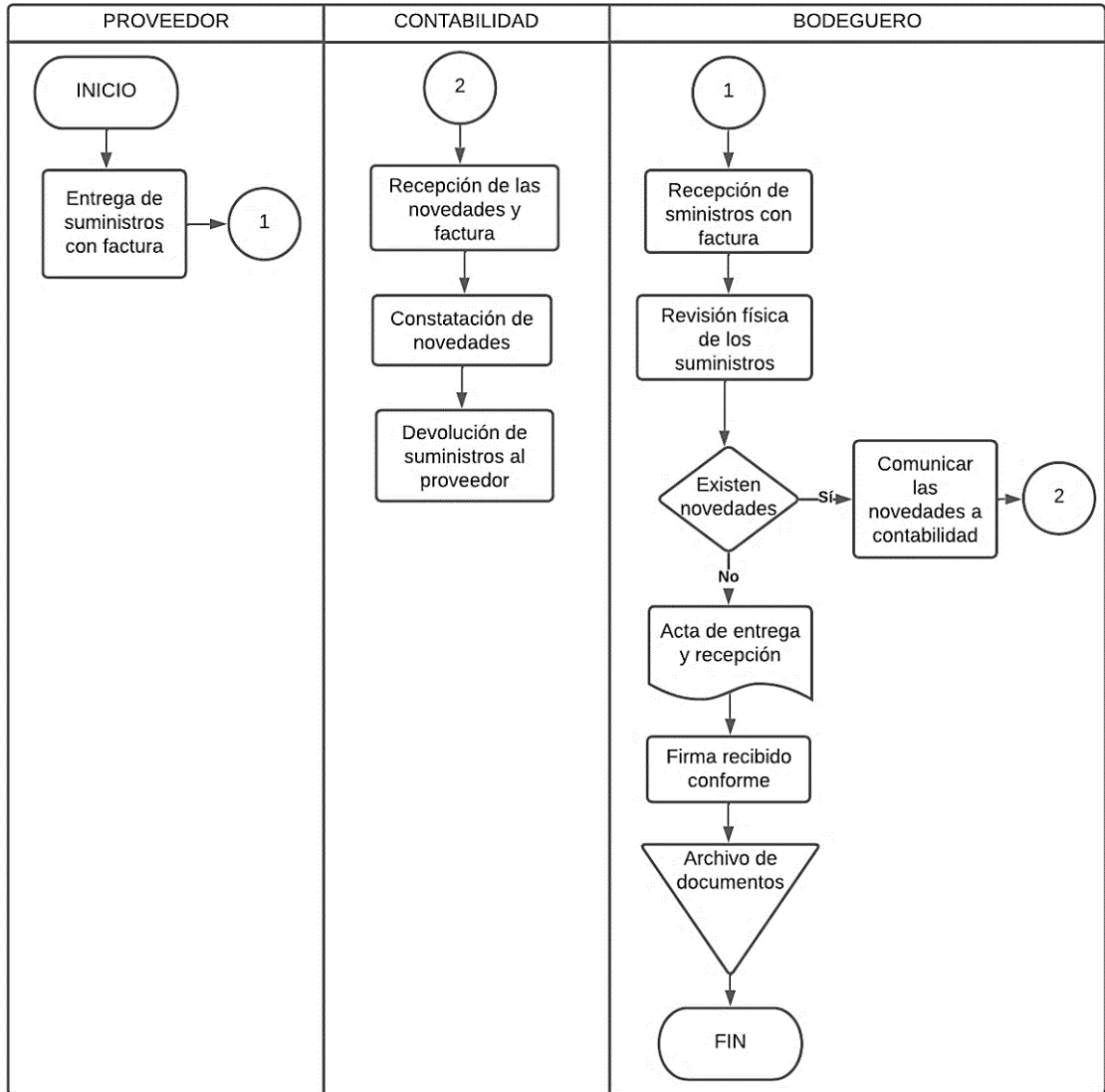
Objetivo: Constatar que la mercadería que llega sea la correcta tanto en características, tipo, cantidad y calidad, es la primera constatación física que se realiza.

P2.2. Unidades:

- Proveedor
- Contabilidad
- Bodeguero

P2.3. Flujograma


Ilustración 5. Flujograma de recepción de inventarios



Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

P2.4. Procedimiento

Tabla 14. Procedimiento de recepción de inventarios

		PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE INVENTARIOS		VERSIÓN: 1/1
				FECHA:
CODIGO:		P2AIN		
N° DE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	EJECUTOR		
1	Entrega de suministros con factura	Proveedor		
2	Recepción de suministros con factura	Bodeguero		
3	Revisión física de suministros	Bodeguero		
4	¿Existen novedades?	Bodeguero		
5	Si existen novedades se comunica a contabilidad y se envía la factura	Bodeguero		
6	Recibe factura y las novedades	Contabilidad		
7	Constata las novedades	Contabilidad		
8	Devolución de suministros al proveedor	Contabilidad		
9	Si no existen novedades generar el acta de entrega-recepción	Bodeguero		
10	Firma de recibido conforme	Bodeguero		
11	Archivo del acta	Bodeguero		
Elaborado por:		Maeba Alejandra Vistin Arboleda		
Aprobado por:				

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

P2.5. Documentos:

- Copia de la factura
- Acta de entrega-recepción

Procedimiento 3

P3.1. Descripción del proceso

Código: P3AIN

Nombre: Almacenamiento de inventarios

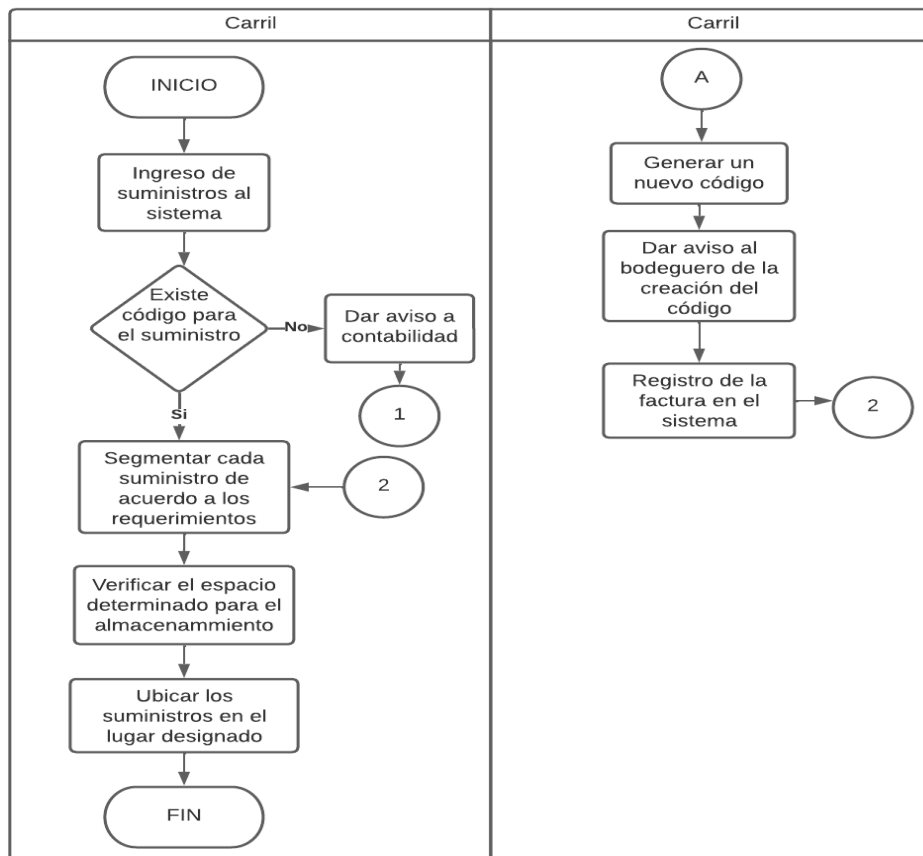
Objetivo: Organizar los inventarios de acuerdo a lo códigos asignados y en las estanterías o lugares establecidos para tener un mejor manejo de cada uno de los productos.

P3.2. Unidades:

- Bodeguero
- Contabilidad

P3.3. Flujograma

Ilustración 6. Flujograma de almacenamiento de inventarios




Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

P3.4. Procedimiento

Tabla 15. Procedimiento de almacenamiento de inventarios

		PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE INVENTARIOS		VERSIÓN: 1/1
				FECHA:
CODIGO:		PIAIN		
N° DE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	EJECUTOR		
1	Ingreso de suministros al sistema	Bodeguero		
2	Verificación del código del suministro	Bodeguero		
3	Si no existe un código aviso a contabilidad	Bodeguero		
4	Generar un nuevo código	Contabilidad		
5	Dar aviso al bodeguero de la creación del código	Contabilidad		
6	Registro de la factura en el sistema	Contabilidad		
7	Segmentar cada suministro de acuerdo a los requerimientos	Bodeguero		
8	Verificar el espacio determinado para el almacenamiento	Bodeguero		
9	Ubicar los suministros en el lugar designado	Bodeguero		
Elaborado por:		Maeba Alejandra Vistin Arboleda		
Aprobado por:				

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Procedimiento 4

P4.1. Descripción del proceso

Código: P4EIN

Nombre: Egreso de inventarios

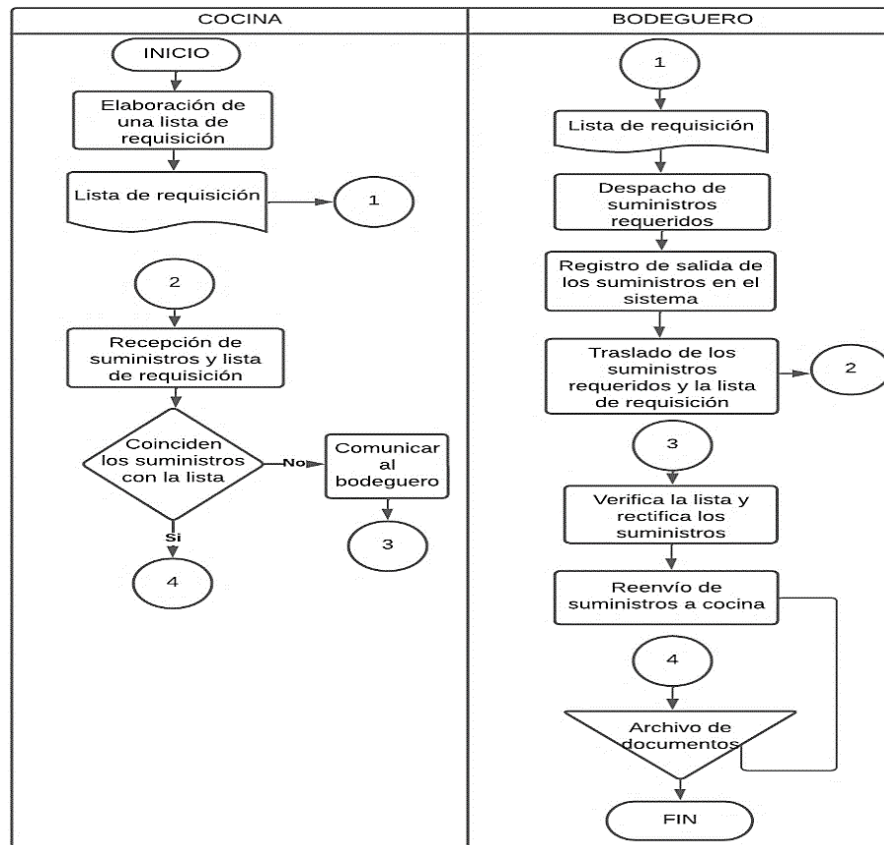
Objetivo: Realizar el registro y documentación necesaria y oportuna para la salida de mercadería de bodega, manteniendo una información actualizada sobre las existencias.

P4.2. Unidades:

- Cocina
- Contabilidad
- Bodeguero

P4.3. Flujograma

Ilustración 7. Flujograma de egreso de inventarios




Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

P4.4. Procedimiento

Tabla 16. Procedimiento de egreso de inventarios

		PROCEDIMIENTO DE EGRESO DE INVENTARIOS		VERSIÓN: 1/1
				FECHA:
CODIGO:	P4EIN			
N° DE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	EJECUTOR		
1	Elaboración de una lista de requisición de materia prima	Cocina		
2	Envío de lista a bodeguero	Cocina		
3	Recepción de la lista de requisición	Bodeguero		
4	Despacho de los requeridos	Bodeguero		
5	Registro de salida de los en el sistema	Bodeguero		
6	Traslado de suministros requeridos hasta el área de cocina con la lista de requisición	Bodeguero		
7	Recepción de suministros y la lista de requisición	Cocina		
8	Verificar que los suministros coincidan con la lista	Cocina		
9	Si los suministros no coinciden se comunica al bodeguero	Cocina		
10	Verificar la lista y rectificar los suministros	Bodeguero		
11	Reenvió de suministros a cocina	Bodeguero		
12	Archivar los documentos de soporte	Bodeguero		
Elaborado por:	Maeba Alejandra Vistin Arboleda			
Aprobado por:				

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

P4.5. Documentos:

- Lista de requisición
- Orden de egreso

Procedimiento 5

P5.1. Descripción del proceso

Código: P5DVI

Nombre: Devolución de inventarios

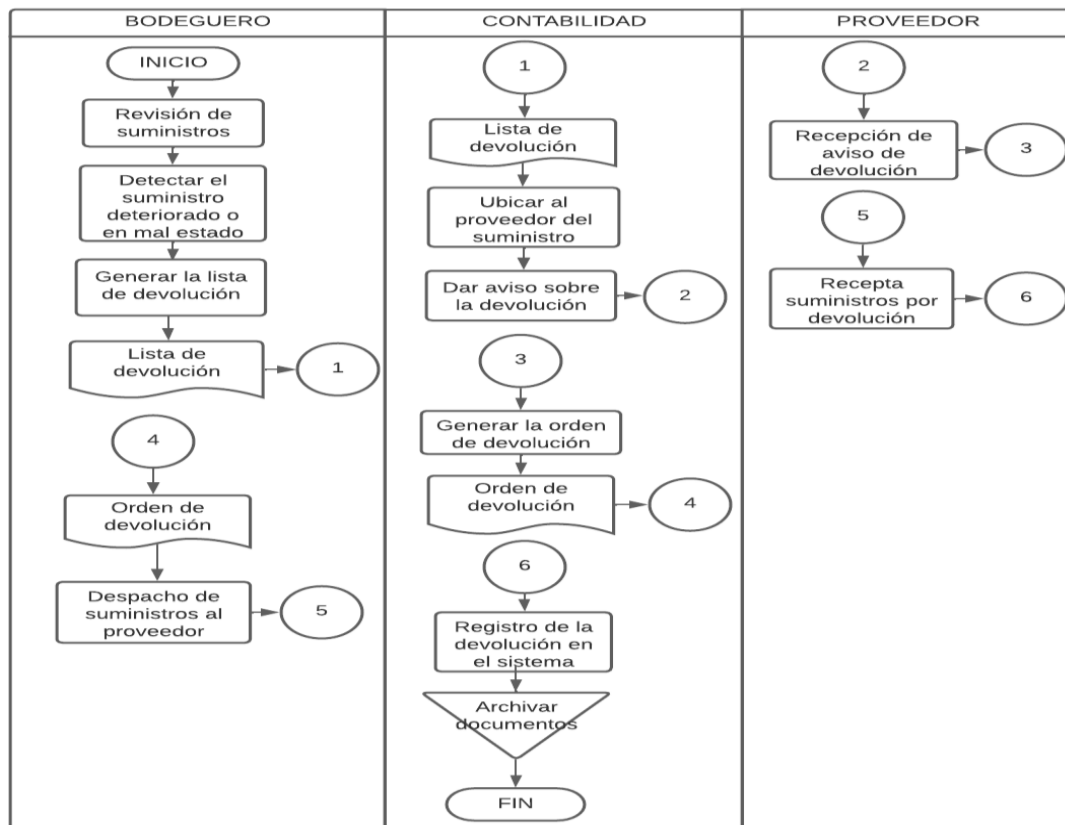
Objetivo: Identificar las causas de devolución tales como: roturas, cantidades erróneas, productos equivocados, etc. Como también a los respectivos proveedores y llevar a cabo el proceso devolución de manera oportuna.

P5.2. Unidades:

- Bodeguero
- Contabilidad

P5.3. Flujograma

Ilustración 8. Flujograma de devolución de inventarios




Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

P5.4. Procedimiento

Tabla 17. Procedimiento de devolución de inventarios

		PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN DE INVENTARIOS		VERSIÓN: 1/1
				FECHA:
CODIGO:	P5DVI			
N° DE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	EJECUTOR		
1	Revisión de suministros	Bodeguero		
2	Detectar el suministro deteriorado o en mal estado	Bodeguero		
3	Generar lista de devolución	Bodeguero		
4	Enviar la lista de devolución a contabilidad	Bodeguero		
5	Recepción de la lista de devolución	Contabilidad		
6	Ubicar al proveedor del suministro	Contabilidad		
7	Comunicarse con el proveedor para dar aviso de la devolución	Contabilidad		
8	Recibe aviso de devolución de suministros	Proveedor		
9	Generar orden de devolución de suministros	Contabilidad		
10	Enviar la orden de devolución a bodega	Contabilidad		
11	Recepción de la orden de devolución	Bodeguero		
12	Despachar los suministros de devolución	Bodeguero		
13	Recibe los suministros de devolución	Proveedor		
14	Registrar en el sistema la devolución del suministro	Contabilidad		
15	Archivar documentos	Contabilidad		
Elaborado por:	Maeba Alejandra Vistin Arboleda			
Aprobado por:				

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

P5.5. Documentos:

- Lista de productos
- Orden de devolución

3.5. Sistema informático para el manejo de inventarios sugerido

La empresa “Rodelu” realiza de forma manual la gestión de inventario que se lleva a cabo dentro del restaurant, que por su naturaleza tiene un nivel de rotación alto al tratarse de productos comestibles considerados “de consumo masivo”.

En función de proporcionar una herramienta que eleve el nivel de eficiencia y productividad en la gestión de inventarios, se ha considerado oportuno emplear el programa “Microplus SQL”, que es un software para el manejo de inventarios, control de stocks mínimos y máximos y que permite al encargado de bodega organizar y realizar un seguimiento de la materia prima e insumos almacenados. Está diseñado para que después de ser instalado de forma fácil y rápida, pueda ser utilizado siguiendo pasos consecutivos para el registro de mercancías y su posterior organización.

Entre las posibilidades que otorga este sistema a los negocios que lo utilizan se encuentran:

Pedido y recepción:

- Realizar órdenes de compra y enviarlas de forma electrónica a los proveedores registrados previamente.
- Llevar el control de una base de datos de los clientes y proveedores de la empresa.
- El sistema envía advertencias al llegar a niveles de stock bajos o mínimos según lo establezca el administrador.
- Actualiza la cantidad de productos cuando se reciben los pedidos.

Informes de inventarios:

- Realiza informes de promedios, costo y niveles de stock.
- Permite visualizar los niveles de inventarios por categorías de ubicación, tipos de productos y demás.
- Muestra el historial del producto incluyendo las fechas en que fueron recibidos o salieron de bodega.

Control de artículos:

- Permite escanear códigos de barra para añadir nuevos productos al sistema.
- Controla entradas y salidas por fecha.

3.6. Métodos de inventario

De los métodos de inventarios en la empresa Restaurant Rodelu encontramos:

Método de valoración

El diseño del sistema de gestión en la empresa Restaurant Rodelu está pensado para una posterior aplicación y al contar con el sistema contable Microplus SQL el método de valoración a usarse será el del promedio ponderado, cabe recalcar que el sistema permite realizar ajustes al costo y a las cantidades por el control de inventarios.

Método de registro

Kardex real es el método de registro sugerido para la empresa, debido a que la información se lleva de mejor manera y la información presentada es más confiable.

Método de gestión de stock

Dentro del Restaurant Rodelu se realizan los pedidos de materia prima de forma semanal, por ello se realiza una toma física basada en máximos y mínimos de existencias para posteriormente realizar las listas de compras y su realizar pedidos.

3.7. Asignación de códigos

El objetivo de asignar códigos es poder identificar, ordenar y agrupar los inventarios. Es por ello que asignar códigos a la mercadería que se maneja en la empresa es importante debido a que nos ayuda a organizar de mejor manera los productos, facilitando de esta manera la ubicación, control de stock, facturación, uso, venta, etc.

La codificación se realiza en base a las necesidades de la empresa, estableciendo el uso de una codificación alfanumérica, es decir se usará letras y números para designar a cada producto basándonos en características similares.

Al contar con un inventario algo grande de suministros y productos, se empieza utilizando una hoja de Excel en la cual se enlistó cada uno de los ítems con los que se cuenta, seguido se clasificaron por grupos y se inicia con la asignación de códigos tratando de hacerla de la manera más sencilla, ordenada y de fácil entendimiento. La asignación de códigos se realizó usando 4 niveles.

Para el primer nivel se usa números únicamente y se tiene 3 clasificaciones: 1 corresponde a productos terminados, 2 a materia prima y 3 hace referencia a materiales y suministros.

El segundo nivel está establecido de acuerdo a las principales clasificaciones y ubicaciones de cada uno de los productos, en este nivel se aprecia seis clasificaciones; este nivel de igual manera está representado solamente con números.

En el tercer nivel se encuentra una clasificación mucho más minuciosa y específica partiendo del nivel 2, también se representa con números.

Tomando como base el nivel 3 se procede a enumerar cada uno de los productos existentes, dando así paso finalmente al nivel 4. Este nivel nos da la característica de codificación alfanumérica, ya que a cada producto enumerado lo acompaña de unas letras que serán las iniciales de cada nombre para mayor reconocimiento del producto.

Tabla 18. Niveles de asignación de códigos

NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
1 Productos terminados	01 Desayunos	01 Desayunos completos 02 Café 03 Té 04 Jugos 05 Batidos 06 Sánduches 07 Empanadas 08 Bebidas
	02 Platos a la carta	01 Ensaladas 02 Carnes rojas 03 Pollo
		04 Mariscos 05 Tallarín

		06 Pizza 07 Hamburguesas 08 Postres
2 Materia prima	01 Abarrotes	01 Granos secos 02 Harinas 03 Repostería 04 Pastas 05 Enlatados 06 Cremas y sopas instantáneas 07 Golosinas 08 Cafés y té 09 Especias 10 Salsas 11 Otros
	02 Legumbres y frutas	01 Legumbres 02 Frutas
	03 Productos perecibles	01 Cárnicos y embutidos 02 Lácteos 03 Pan 04 Masas 05 Bebidas
3 Materiales y suministros	01 Materiales y suministros	01 Materiales 02 Suministros

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

De esta manera se presenta la asignación de códigos propuesta para el Restaurant Rodelu

Ilustración 9. Códigos asignados

NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	CODIGO	ARTICULO
1 Productos terminados	01 Desayunos	01 Desayunos completos	1010101DT	Desayuno Turístico
			1010102DA	Desayuno americano
			1010103DL	Desayuno Latacungueño
			1010104DR	Desayuno Rodelu
			1010105DI	Desayuno Inglés
		02 Café	1010201CT	Café tinto
			1010202CA	Café americano
			1010203CL	Café late
		03 Té	1010301TC	Te de cedrón

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.8. Productos comercializados en el Restaurant Rodelu

El Restaurant Rodelu ofrece a sus comensales la oportunidad de deleitarse de un producto de gran calidad y comodidad, al combinar sabores nacionales e internacionales, pero manteniendo ese sabor de casa en cada uno de sus platillos, el área destinada al disfrute de los alimentos cuenta con un enfoque familiar, lo cual nos permite mantener una relación más estrecha con nuestros clientes.

El equipo del restaurant está integrado por profesionales tanto en el área gastronómica, como en la administrativa con el objetivo de mantener una actitud de servicio en todo momento. Constantemente la empresa está pensando en innovación de platillos, cuidando que sean caracterizados por su buen sabor, su frescura y buen manejo de productos.

La carta o menú con el que actualmente cuenta la empresa se encuentra dividida de la siguiente manera:

- Desayunos
- Platos a la carta

Dentro de la línea de desayunos se encuentra 8 divisiones:

- Desayunos completos
- Cafés
- Tés
- Jugos
- Batidos
- Sánduches
- Empanadas
- Bebidas

En la división de platos a la carta se encuentra 8 subdivisiones importantes:

- Ensaladas
- Carnes rojas
- Pollo
- Mariscos
- Tallarín
- Pizza
- Hamburguesas
- Postres

El servicio es un factor primordial en el desempeño del restaurant, este comienza cuando el comensal ingresa al restaurant y termina cuando sale, la clave es brindar un servicio de calidad y calidez para que los comensales deseen regresar logrando de esta manera la fidelización de los clientes.

Tabla 19. Productos comercializados y precios

PRODUCTOS COMERCIALIZADOS		
101	DESAYUNOS	
10101	Desayunos completos	
1010101DT	Desayuno Turístico	\$ 3.20
102	PLATOS A LA CARTA	
10202	Carnes	
1020202FM	Filete Miñón	\$ 12.65
1020203BC	Bife de Chorizo	\$ 12.65

1020211MR	Milanesa Rodelu	\$	11.10
10208	Postres		
1020801 ^a	Alfajor	\$	1.30

Elaborado por: Maeba Vistin



Fuente: Restaurant Rodelu

3.9. Identificación de variables

Para la identificación de las variables de los productos que ofrece el restaurant Rodelu, se aplicó un rápido cuestionario a los clientes, el mismo que fue aplicado de manera aleatoria a 15 personas, en horario de 8 de la mañana a 4 de la tarde y de acuerdo al grado de colaboración presentada, para de esta manera conocer sus preferencias y poder analizarlas.

Además, los datos obtenidos de las encuestas se corroboraron con las comandas elaboradas diariamente, en donde se realiza el apunte de los pedidos de los clientes. Con un conteo rápido de todas las comandas también se pueden seleccionar los platos más vendidos al cabo de una semana.

Tabla 20. Cuestionario para clientes

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA	
Empresa:	Restaurant Rodelu	
Entrevistador:	Alejandra Vistin	
Entrevistado:		
1	¿Con qué frecuencia acude al restaurant?	
2	¿Cómo calificaría los productos ofrecidos por el restaurant?	
3	Dentro de los desayunos ofrecidos en el Restaurant, ¿cuál es el que más le agrada?	
4	En lo referente a platos a la carta ¿qué es lo que consume con frecuencia o le gustaría consumir?	

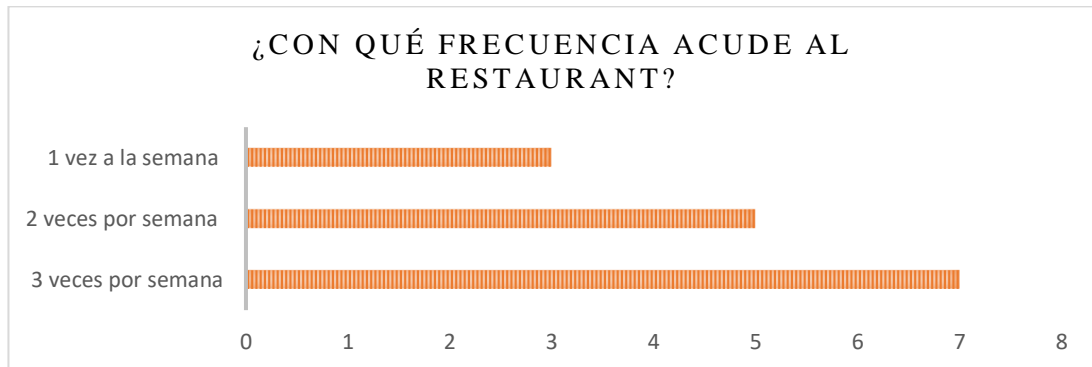
Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Al término de la aplicación del cuestionario se puede evidenciar las siguientes respuestas:

En la primera pregunta de la frecuencia de clientes en el restaurant, la respuesta con el mayor número de personas corresponde a 3 veces por semana.

Ilustración 10. Análisis gráfico respuesta 1 del cuestionario clientes

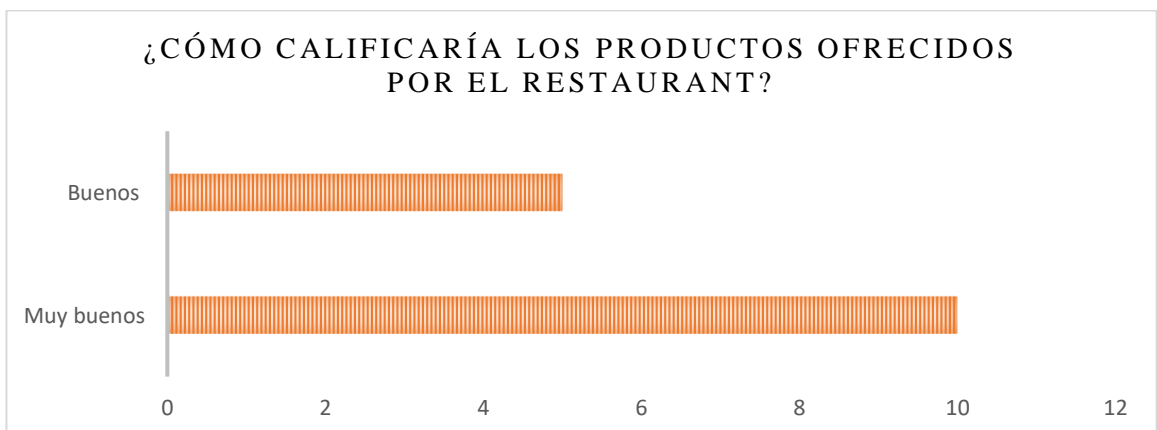


Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

La pregunta número dos que comprende la percepción de los clientes sobre los productos ofrecidos se observa que se maneja un buen nivel, ya que 10 de las 15 personas manifiestan que los platillos son muy buenos.

Ilustración 11. Análisis gráfico respuesta 2 del cuestionario clientes



Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

En la tercera pregunta se evalúa netamente lo que corresponde a desayunos, se puede observar que 6 de las 15 personas optan por el desayuno turístico, 3 personas por el desayuno americano y 2 personas seleccionan cada uno de los desayunos adicionales.

Ilustración 12. Análisis gráfico respuesta 3 del cuestionario clientes

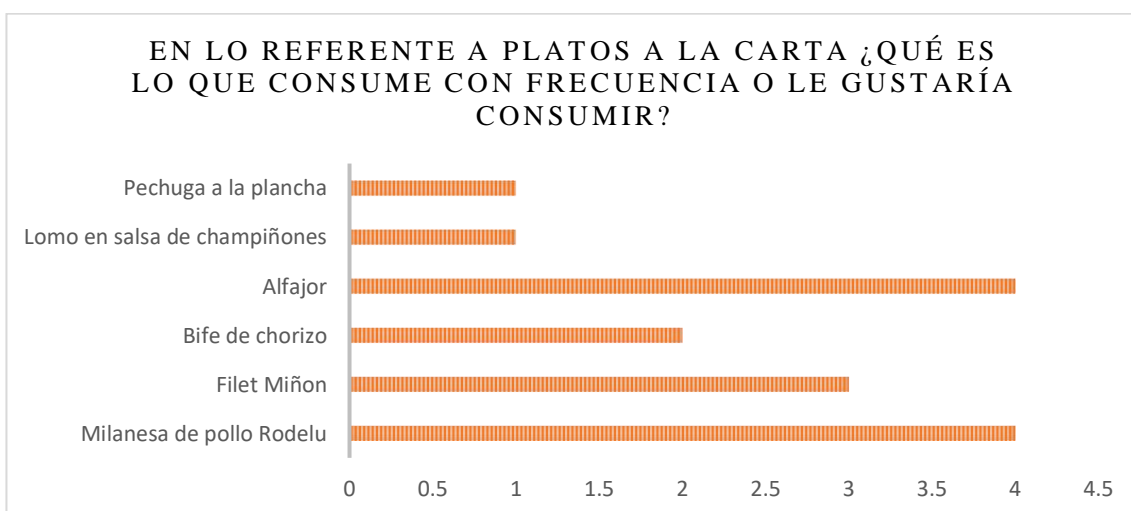


Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

La cuarta pregunta se enfoca en los platillos de carta que la gente consume con mayor frecuencia o que sean de más agrado, dándonos como resultado que los platos más consumidos son la milanesa de pollo Rodelu y al alfajor, seguido del filete miñón y el bife de chorizo. Estos platos son los que serán analizados.

Ilustración 13. Análisis gráfico respuesta 4 del cuestionario clientes



Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Dádonos de esta manera los siguientes productos para su caracterización:

- Desayuno turístico
- Milanesa de pollo Rodelu
- Alfajor
- Filete miñón
- Bife de chorizo

Para la identificar la materia prima se desarrollará brevemente el contenido de cada uno de los platillos, además se tomará como variables principales a la materia prima y la mano de obra y como variable secundaria a todos los insumos que intervienen en el proceso productivo.

3.9.1. Producto 1: Desayuno turístico

Tabla 21. Composición del desayuno turístico

DESAYUNO TURISTICO	
1	Vaso de jugo
1	Copa de fruta variada
1	Sanduche de jamón y queso
2	Huevos (tibios, duros o revueltos)
1	Taza de café

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Para conocer los tiempos de preparación se desarrolla un diagrama de PERT. En el cuadro generado para la creación del diagrama se puede observar cuatro tipos de tiempo:

- Tiempo optimista: corresponde al menor tiempo que será usado para completar la actividad.
- Tiempo más probable: es el tiempo casi real que se usa para realizar una actividad.

- Tiempo pesimista: es el límite máximo de tiempo en el que se debe realizar la actividad.
- Tiempo esperado: se obtiene luego de realiza un cálculo y corresponde al tiempo más razonable en el que se hará la actividad.

$$Te = (To + 4Tm + Tp) / 6$$

Tabla 22. Estimaciones de tiempo producto 1: desayuno turístico

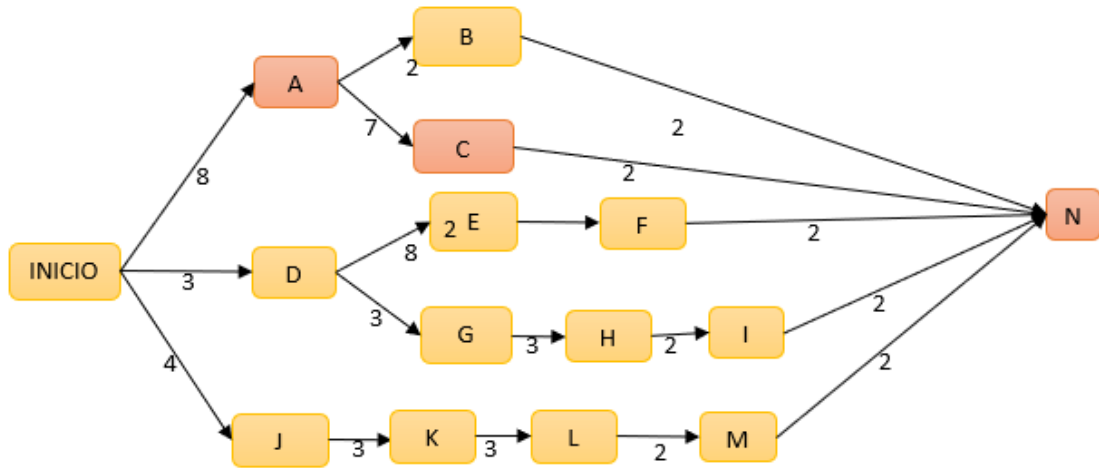
DESAYUNO TURÍSTICO		Estimaciones de tiempo (minutos)				Dependencia
		Optimista (To)	Más probable (Tm)	Pesimista (Tp)	Tiempo esperado	
A	Hervir el agua	6	8	10	8	Ninguna
B	Servir el agua para café	1	2	3	2	A
C	Poner a cocer los huevos	6	7	8	7	A
D	Lavar la fruta	2	3	4	3	Ninguna
E	Picar la fruta	5	8	10	8	D
F	Emplatar la fruta picada	1	2	3	2	E
G	Licuar fruta para el jugo	2	3	4	3	D
H	Azucarar el jugo	2	3	3	3	G
I	Servir el jugo	1	2	2	2	H
J	Cortar jamón y queso	2	4	5	4	Ninguna
K	Hacer el Sanduche	2	3	4	3	J
L	Calentar el Sanduche	2	3	4	3	K
M	Partir el Sanduche	1	2	3	2	L
N	Emplatar	2	2	3	2	B, C, F, I, M

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Para realizar el gráfico PERT se usa el tiempo esperado de la tabla anterior.

Ilustración 14. Diagrama PERT del producto 1: desayuno turístico



Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Se establecen las rutas y se reconoce la ruta con menor tiempo y mayor tiempo, el tiempo está dado en minutos:

Tabla 23. Rutas críticas del desayuno turístico

A+B+N	12 Min
A+C+N	17 Min
D+E+F+N	15 Min
D+G+H+I+N	13 Min
J+K+L+M+N	14 Min

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

En base a las rutas identificadas se puede deducir que la ruta de mayor tiempo es de 17 minutos mientras que la de menor tiempo es de 12 minutos; el tiempo menor nos indica el tiempo en el que la empresa produce con un costo óptimo, teniendo eficiencia y eficacia.

Los 17 minutos nos muestra el tiempo de tolerancia o espera que se mantiene en la elaboración del plato. Es decir, lo que espera la empresa es servir un desayuno en 12 minutos, pero lo pueden esperar hasta 17 minutos, no más.

Cabe recalcar que el cálculo de cada una de las variables son valores aproximados ya que pueden variar según los insumos a utilizar.

Variable principal: nuestra variable principal representa cada uno de los materiales usados, así también como la mano de obra.

Se presenta el producto ya ingresado en el sistema Microplus SQL con su respectivo código.

Ilustración 15. Producto registrado en el sistema Microplus SQL

The screenshot shows the 'Articulos' window in Microplus SQL. The main window title is 'ARTICULOS / COMPONENTES'. On the left, there are various input fields for the product 'DESAYUNO TURISTICO' (Código: 1010101DT). The right side features a table of components with columns: No., Codart, Nomart, and Exiact. Below this, there is a detailed table of components with columns: No., Código, C.Prod, No., Artículo, cantidad, Und, and Nomb. The table lists 11 components including items like 'DESAYUNO AMERICANO', 'DESAYUNO LATACUNGUENÑO', 'DESAYUNO RODELU', etc.

No.	Código	C.Prod	No.	Artículo	cantidad	Und	Nomb
1	1010101DT	1.00	1	2010301A	0.2500	CLIP	AZUC
2	1020202FM	1.00	2	2010802CC	1.0000	OZ	COLC
3	1020203BC	1.00	3	2011102H	2.0000	UND	HUEV
4	1020302MPR	1.00	4	2020201B	1.0000	UND	BABA
5	1020801A	6.00	5	2020219P	0.2500	UND	PIÑA
			6	2020220S	1.0000	OZ	SAND
			7	2030119J	1.0000	OZ	JAMC
			8	2030201QM	1.0000	OZ	QUES
			9	2030301PS	2.0000	UND	PAN I
			10	2040110S	2.0000	UND	SERV
			11	3010103CP	1.0000	UND	COPA

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Una de las ventajas que Microplus SQL presenta es la posibilidad de cargar cada uno de los componentes del producto terminado, considerando su medida para una orden de producción.

Ilustración 16. Componentes de un producto en el sistema Microplus SQL

No.	Artículo	Nombre	Und	Proceso	OrdProc	cantidad	Ord	Observ	Sec-Egr
1	2010301A	AZUCAR	CUP	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.2500	1 JUGO Y CAFE	▼
2	2010802CC	COLCAFE CLASICO	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 CAFE	▼
3	2011102H	HUEVOS	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	2.0000	1 PROTEINA	▼
4	2020201B	BABACO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 JUGO	▼
5	2020219P	PIÑA	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.2500	1 FRUTA	▼
6	2020220S	SANDIA	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 FRUTA	▼
7	2030119J	JAMON	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 SANDUCHE	▼
8	2030201QM	QUESO MOZZARELLA	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 SANDUCHE	▼
9	2030301PS	PAN DE SANDUCHERO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	2.0000	1 SANDUCHE	▼
10	2040110S	SERVILLETAS	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	2.0000	1 SUMINISTROS	▼
11	3010103CP	COPA DE POSTRE	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 SUMINISTROS	▼
12	3010104C	CUBIERTOS	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 SUMINISTROS	▼
13	3010110PC	PLATO CUADRADO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 SUMINISTROS	▼
14	3010111PRP	PLATO REDONDO PEQUEÑO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 SUMINISTROS	▼
15	1010804A	AGUA	CUP	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1 CAFE	▼

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Mano de obra Chef: según el Código de Trabajo (2005) art.53 menciona que el descanso semanal forzoso será pagado con la cantidad equivalente a la remuneración integra, se tomó en cuenta 240 horas de trabajo para efectos de cálculo, para obtener el valor hora hombre usado en la elaboración del platillo se toma el sueldo total, que en este caso sería \$500 dividido para 240 horas de trabajo de esta manera se tiene el valor por hora. Se toma el valor hora que corresponde a \$2,08 dividido para 60 minutos y así se obtiene el valor hora hombre por minuto que es \$0,03, con este valor se trabaja multiplicando por nuestro tiempo mayor y menor previamente obtenidos.

Tabla 24. Mano de obra

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 17 min	Valor equivalente 12 min
MANO DE OBRA	\$ 500.00	\$ 2.08	\$ 0.03	\$ 0.59	\$ 0.42

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Variables secundarias: por otro lado, se tomará en cuenta ciertos cálculos de depreciaciones y otros rubros como variables secundarias relacionadas a la producción del platillo.

Para el cálculo de la asignación de luz y agua para el desayuno se tomará el valor de las facturas de cada uno siendo: luz de \$96,64 y agua de \$32,46, tomando como criterio dividir cada valor para las 240 horas del mes y posterior división para los 60 minutos de cada hora. Para saber el rubro correspondiente a cada producto se multiplica por los minutos resultantes de cada ruta crítica.

Tabla 25. Luz y agua

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 17 min	Valor equivalente 12 min
LUZ	\$ 96.64	\$ 0.40	\$ 0.01	\$ 0.11	\$ 0.08
AGUA	\$ 32.46	\$ 0.14	\$ 0.00	\$ 0.04	\$ 0.03

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

El cálculo del consumo del gas se realiza en base a los días de duración del tanque de gas, se toma como referencia de duración 3 días, el valor al se adquiere un tanque de gas es de \$3, dado esto se toma los \$3 y se divide para las 24 horas correspondientes.

Se observa el valor por hora obtenido y de igual manera se procede a dividir el importe para obtener el valor en minutos.

Tabla 26. Gas

	Valor unidad	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 17 min	Valor equivalente 12 min
GAS	\$ 3.00	\$ 0.13	\$ 0.00	\$ 0.04	\$ 0.03

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

El valor de depreciaciones se obtiene luego de realizar la depreciación individual de: cocina, licuadora, tostadora, mesas y edificio. Para conseguir el valor minuto se realiza un cálculo similar a lo que se venía realizando.

Tabla 27. Depreciaciones

	Valor Mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 17 min	Valor equivalente 12 min
DEPRECIACIONES	\$ 198.90	\$ 0.83	\$ 0.01	\$ 0.23	\$ 0.17

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

A continuación, se presenta los costos estimados de producir un desayuno turístico es de \$2.89 versus el precio de venta que es de \$3.20. Nos da una ganancia de \$0,31 por cada desayuno vendido.

Tabla 28. Comparativo costo - precio de venta

Comparativo Costo - Precio de venta				
Desayuno turístico				
	12 minutos	17 minutos	Precio de venta	
Materia prima	\$ 2.16	\$ 2.16		
Mano de obra	\$ 0.42	\$ 0.59		
CIF				
Luz	\$ 0.08	\$ 0.11		
Agua	\$ 0.03	\$ 0.04		
Gas	\$ 0.03	\$ 0.04		
Depreciaciones	\$ 0.17	\$ 0.23		
Costo	\$ 2.89	\$ 3.17	\$	3.20
Ganancia	\$ 0.31	\$ 0.03		

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.9.2. Diagrama PERT para 3 desayunos turísticos

Se procede a realizar un ejemplo con 3 productos para evidenciar la optimización de recursos. Se propone:

- Desayuno 1:
Con café y huevos tibios
- Desayuno 2:
Con té y huevos duros
- Desayuno 3:
Con café y huevos revueltos

Se realiza el cuadro con los tiempos

Tabla 29. Estimaciones de tiempo para la producción para 3 desayunos turísticos

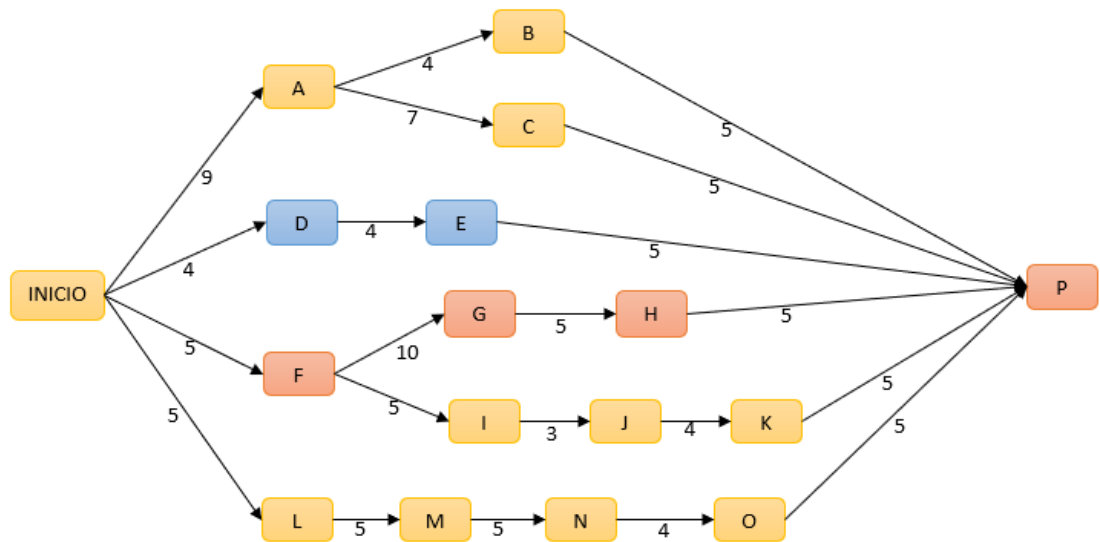
DESAYUNO TURÍSTICO		Estimaciones de tiempo (minutos)				Dependencia
		Optimista (To)	Más probable (Tm)	Pesimista (Tp)	Tiempo esperado	
A	Hervir el agua	6	9	10	9	Ninguna
B	Servir el agua para café	2	4	5	4	A
C	Poner a cocer los huevos	6	7	8	7	A
D	Calentar el sartén	2	4	6	4	Ninguna
E	Revolver los huevos	2	4	6	4	D
F	Lavar la fruta	2	5	6	5	Ninguna
G	Picar la fruta	7	10	12	10	F
H	Emplatar la fruta picada	2	5	6	5	G
I	Licuar fruta para el jugo	4	5	7	5	F
J	Azucarar el jugo	2	3	4	3	I
K	Servir el jugo	3	4	6	4	J
L	Cortar jamón y queso	4	5	7	5	Ninguna
M	Hacer el Sanduche	4	5	7	5	L
N	Calentar el Sanduche	3	5	6	5	M
O	Partir el Sanduche	2	4	5	4	N
P	Emplatar	4	5	7	5	B, C, E, H, KO

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

El gráfico del diagrama PERT se realiza en base a los tiempos establecidos, los tiempos están dados para la elaboración de 3 productos.

Ilustración 17. Diagrama PERT de 3 desayunos turísticos



Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 30. Rutas críticas de 3 desayunos turísticos

A+B+P	18 Min
A+C+P	21 Min
D+E+P	13 Min
F+G+H+P	25 Min
F+I+J+K+P	22 Min
L+M+N+O	24 Min

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Después de haber identificado las rutas se observa que el mayor tiempo para la elaboración es de 25 minutos por los tres desayunos mientras que el menor tiempo o tiempo optimo es de 13 minutos. Se puede evidenciar ya una optimización de recursos al producir varios platos contra producir uno solo.

Tabla 31. Variables

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 25 min	Valor equivalente 13 min
MANO DE OBRA	\$ 500.00	\$ 2.08	\$ 0.03	\$ 0.86	\$ 0.45

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 25 min	Valor equivalente 13 min
LUZ	\$ 96.64	\$ 0.40	\$ 0.01	\$ 0.17	\$ 0.09
AGUA	\$ 32.46	\$ 0.14	\$ 0.00	\$ 0.06	\$ 0.03

	Valor unidad	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 25 min	Valor equivalente 13 min
GAS	\$ 3.00	\$ 0.13	\$ 0.00	\$ 0.05	\$ 0.03

	Valor Mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 25 min	Valor equivalente 13 min
DEPRECIACIONES	\$ 198.90	\$ 0.83	\$ 0.01	\$ 0.35	\$ 0.18

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Seguido se presenta un cuadro comparativo producción de un producto versus producción 3 productos.

Tabla 32. Comparativo de producción de 1 desayuno versus 3 desayunos

	1 PRODUCTO		3 PRODUCTOS	
	17 min	12 min	25 min	13 min
Mano de obra	\$ 0.53	\$ 0.38	\$ 0.78	\$ 0.41
Luz	\$ 0.11	\$ 0.08	\$ 0.17	\$ 0.09
Agua	\$ 0.04	\$ 0.03	\$ 0.06	\$ 0.03
Gas	\$ 0.02	\$ 0.01	\$ 0.05	\$ 0.03
Depreciación	\$ 0.23	\$ 0.17	\$ 0.35	\$ 0.18

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 33.- Comparativo costo-precio de venta

Comparativo costo - precio de venta				
Desayuno turístico (3)				
		13 minutos	25 minutos	Precio de venta
Materia prima	\$	6.48	\$ 6.48	
Mano de obra	\$	0.45	\$ 0.86	
		CIF		
Luz	\$	0.09	\$ 0.17	
Agua	\$	0.03	\$ 0.06	
Gas	\$	0.03	\$ 0.05	
Depreciaciones	\$	0.18	\$ 0.35	
Costo	\$	7.26	\$ 7.97	\$ 9.60
Ganancia	\$	2.34	\$ 1.63	

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.9.3. Producto 2: Milanesa de pollo Rodelu

Tabla 34. Composición de la milanesa de pollo Rodelu

MILANESA DE POLLO RODELU	
200g	Filete de pollo
1	Rodaja de queso
2	Rodajas de jamón
1/2 lb	Papas fritas
1/2 u	Zanahoria
1 oz	Arveja
1/2 u	Choclo
1	Manzana

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Diagrama PERT

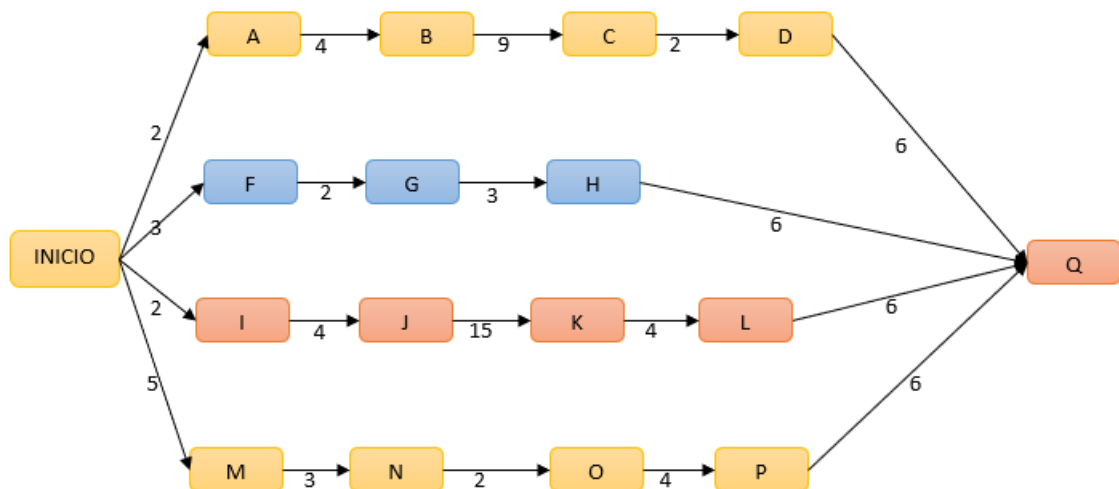
Tabla 35. Estimaciones de tiempo producto 2: milanesa de pollo Rodelu

MILANESA DE POLLO RODELU		Estimaciones de tiempo (minutos)				Dependencia
Actividad		Optimista (To)	Más probable (Tm)	Pesimista (Tp)	Tiempo esperado	
A	Condimentar el filete	1	2	4	2	Ninguna
B	Apanar el filete	2	3	4	3	A
C	Calentar un sartén con aceite	4	4	5	4	B
D	Freír el filete	5	9	10	9	C
E	Eliminar el exceso de aceite del filete	1	2	3	2	D
F	Cortar rodajas de queso y jamón	2	3	5	3	Ninguna
G	Colocar el queso y jamón sobre el filete	1	2	2	2	F
H	Gratinar el filete	2	3	5	3	G
I	Lavar papas	2	2	3	2	Ninguna
J	Pelar y picar papas	3	4	5	4	I
K	Freír las papas	12	15	16	15	J

L	Quitar el aceite de las papas	2	4	5	4	K
M	Picar y cocinar legumbres	4	5	8	5	Ninguna
N	Lavar y picar una manzana	2	3	5	3	M
O	Mezclar legumbres y fruta para la ensalada	1	2	4	2	N
P	Condimentar sal, limón, aceite mayonesa	3	4	3	4	O
Q	Emplatar	5	6	8	6	E, H, L, P

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Ilustración 18. Diagrama PERT producto 2: milanesa de pollo Rodelu



Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 36. Rutas críticas de la milanesa de pollo Rodelu

A+B+C+D+Q	23 min
F+G+H+Q	14 min
I+J+K+L+Q	31 min
M+N+O+P+Q	20 min

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Variables principales

Ilustración 19. Variables principales

Articulos ARTICULOS / COMPONENTES

Código: 1020302MPR Mas Detalles Inactivos / Bloqueados

Nombre: MILANESA DE POLLO RODELU Codigos alternos

Clase: 00001 PRODUCTOS TERMINADOS Imágenes

Subbase: 102 PLATOS A LA CARTA Rango de Precios

Auxiliar: 10203 POLLO Equivalencias/Unidades

Und: UNIDA Mixto Ubic Física por Bodega

Referen: Tipo Iva: 0 %Desc: 0.00 %Uti: 0.00 CXK Conta. Inv: Conta. Vtas: Conta. Costo:

Prec01: 10.50 0.00 0.00 0.00

Prec02: 0.00 0.00 0.00 0.00

Prec03: 0.00 0.00 0.00 0.00

Prec04: 0.00 0.00 0.00 0.00

Ex Min.: 0.00 Bloqueado: N Produccion: S Cantid: 1.0000

Ex Máx.: 0.00 Act. Alterno: N Promocion: N Subsid: 0.000000

Ub Física: Bien/Serv: B = (Ble) v

Fac Elec: NO Activo: Activo Balanza: No 0 0

Caduca: 00/00/0000 Irbpn: 0.00 Lote: Multiplicar Cajas x Cantidad: Sí

Obser: Por. Adval Alto Ancho Profundidad Peso Neto Peso Bruto Cantidad x caja

0.00 0.000000 0.000000 0.000000 0.0000 0.0000 100,000,000.00

Ultimo Costo: 0.0000 Habilitar Servicios: Valor I.C.E: 0.0000 Gramo Azucar: 0.00

Existencia Actual: 0.0000

Costo Promedio: 0.0000

Costo Total: 0.0000

Precio Total: 10.50

Precio Mínimo: 10.50

Ultimo Proveedor: Kardex por Artículo Estadísticas Artículo Presupuesto Vendedores

Ultimo Precio de Compra Existencia por Bodega Serie Articulos Ficha Técnica

No	Codart	Nomart	Exact
1	1010102DA	DESAYUNO AMERICANO	0.0000
2	1010103DL	DESAYUNO LATACUNGUÑO	0.0000
3	1010104DR	DESAYUNO RODELU	0.0000
4	1010105DI	DESAYUNO INGLES	0.0000
5	1010201CT	CAFE TINTO	0.0000
6	1010202CA	CAFE AMERICANO	0.0000
7	1010203CL	CAFE LATE	0.0000
8	1010301TC	TE DE CEDRON	0.0000
9	1010302TM	TE DE MANZANILLA	0.0000
10	1010303TME	TE DE MENTA	0.0000
11	1010304TF	TE DE FRUTAS TROPICALES	0.0000
12	1010401JM	JUGO DE MORA	0.0000
13	1010402JN	JUGO DE NARANJA	0.0000
14	1010403JB	JUGO DE BABACO	0.0000

No.	Código	C.Prod	No.	Artículo	cantidad	Und	Nomb
1	1010101DT	1.00	1	2011102H	2.0000	UND	HUEV
2	2020202FM	1.00	2	2020105AT	3.0000	OZ	ARVE
3	2020203BC	1.00	3	2020112CH	0.5000	UND	CHOC
4	2020302MPR	1.00	4	2020125P	8.0000	OZ	PAPAS
5	2020801A	6.00	5	2020139ZA	1.0000	UND	ZANAI
6			6	2020209L	2.0000	UND	LIMON
7			7	2020212MZ	1.0000	UND	MANZ
8			8	2030103PP	7.0000	OZ	PECH
9			9	2030119J	1.0000	OZ	JAMON
10			10	2030201QM	1.0000	OZ	QUES
11			11	2040110S	4.0000	UND	SERV

COMPONENTES DEL ARTICULO: 1020302MPR

No.	Artículo	Nombre	Und	Proceso	OrdProc	cantidad	Ord	Observ	Sec-Egr
1	2011102H	HUEVOS	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	2.0000	1	MAYONESA	
2	2020105AT	ARVEJA TIERNA	OZ	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	3.0000	1	ENSALADA	
3	2020112CH	CHOCLO	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.5000	1	ENSALADA	
4	2020125P	PAPAS	OZ	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	8.0000	1	GUARNICION	
5	2020139ZA	ZANAHORIA AMARILLA	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	ENSALADA	
6	2020209L	LIMON	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	2.0000	1	MAYONESA - ENSALADA	
7	2020212MZ	MANZANA	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	ENSALADA	
8	2030103PP	PECHUGAS DE POLLO	OZ	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	7.0000	1	PROTEINA	
9	2030119J	JAMON	OZ	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	PROTEINA	
10	2030201QM	QUESO MOZZARELLA	OZ	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	PROTEINA	
11	2040110S	SERVILLETAS	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	4.0000	1	INSUMOS	
12	3010102C	CANASTILLA	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS	
13	3010104C	CUBIERTOS	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS	
14	3010110PC	PLATO CUADRADO	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS	
15	30101125M	SARTEN MEDIANO	UND	01 PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS	

Ultimo Costo: 0.0000 Habilitar Servicios: Valor I.C.E: 0.0000 Gramo Azucar: 0.00

Existencia Actual: 0.0000

Costo Promedio: 0.0000

Costo Total: 0.0000

Precio Total: 10.50

Ultimo Proveedor: Kardex por Artículo Estadísticas Artículo Presupuesto Vendedores

Ultimo Precio de Compra Existencia por Bodega Serie Articulos Ficha Técnica

No.	Artículo	cantidad	Und	Nomb
6	2020209L	2.0000	UND	LIMON
7	2020212MZ	1.0000	UND	MANZ
8	2030103PP	7.0000	OZ	PECH
9	2030119J	1.0000	OZ	JAMON
10	2030201QM	1.0000	OZ	QUES
11	2040110S	4.0000	UND	SERV

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 37. Mano de obra

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 31 min	Valor equivalente 14 min
MANO DE OBRA CHEF	\$ 500.00	\$ 2.08	\$ 0.03	\$ 1.08	\$ 0.49
MANO DE OBRA AUX COCINA	\$ 450	\$ 1.88	\$ 0.03	\$ 0.97	\$ 0.44

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Variables secundarias

Tabla 38. Variables secundarias

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 31 min	Valor equivalente 14 min
LUZ	\$ 96.64	\$ 0.40	\$ 0.01	\$ 0.21	\$ 0.09
AGUA	\$ 32.46	\$ 0.14	\$ 0.00	\$ 0.07	\$ 0.03

	Valor unidad	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 31 min	Valor equivalente 14 min
GAS	\$ 3.00	\$ 0.13	\$ 0.00	\$ 0.06	\$ 0.03

	Valor Mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 31 min	Valor equivalente 14 min
DEPRECIACIONES	\$ 198.90	\$ 0.83	\$ 0.01	\$ 0.43	\$ 0.19

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 39. Comparativo costo - precio de venta

Comparativo Costo - Precio de venta			
Milanesa de pollo Rodelu			
	14 minutos	31 minutos	Precio de venta
Materia prima	\$ 2.87	\$ 2.87	
Mano de obra	\$ 0.93	\$ 2.05	
CIF			
Luz	\$ 0.09	\$ 0.21	
Agua	\$ 0.03	\$ 0.07	
Gas	\$ 0.03	\$ 0.06	
Depreciaciones	\$ 0.19	\$ 0.43	
Costo	\$ 4.14	\$ 5.69	\$ 11.10
Ganancia	\$ 6.96	\$ 5.41	

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.9.4. Producto 3: Alfajores

Tabla 40. Composición de los alfajores

ALFAJORES	
4	Huevos
3	Limones
30 gr	Royal
1/2 cup	Taza de aceite
200g	Azúcar
400g	Maicena
200gr	Harina
15 gr	Esencia de vainilla
1 copa	Amaretto

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Diagrama PERT

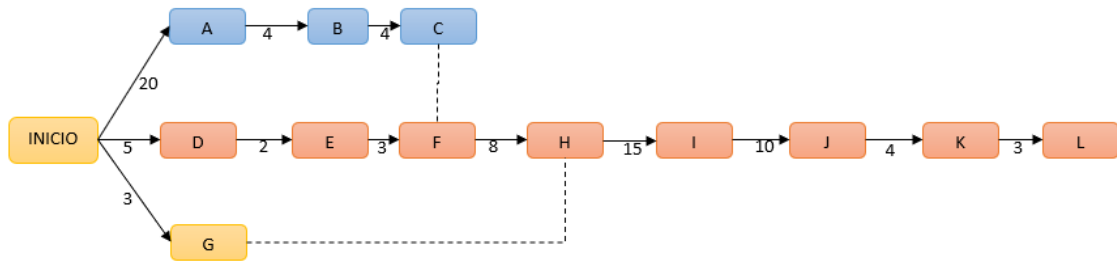
Tabla 41. Estimaciones de tiempo producto 3: alfajores

ALFAJOR		Estimaciones de tiempo (minutos)				Dependencia
Actividad		Optimista (To)	Más probable (Tm)	Pesimista (Tp)	Tiempo esperado	
A	Batir los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y el amaretto	15	20	25	20	Ninguna
B	Reservar la mezcla y tamizar la harina, la maicena y el royal	3	4	6	4	A
C	Añadir lo tamizado a la primera mezcla	1	4	6	4	C
D	Rallar un limón	2	5	6	5	Ninguna
E	Añadir la ralladura a la mezcla	1	2	3	2	D
F	Amasar la mezcla	2	3	5	3	E
G	Colocar mantequilla en una lata de horno	1	3	4	3	Ninguna
H	Formar una especie de tapas con la masa en la lata	5	8	8	8	F
I	Hornear	12	15	18	15	H
J	Armar los alfajores con manjar de leche	8	10	12	10	I
K	Pasar los alfajores por ralladura de coco	2	4	5	4	J
L	Emplatar	2	3	5	3	K

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Ilustración 20. Diagrama PERT del producto 3: alfajor



Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 42. Rutas críticas del alfajor

A+B+C	28 Min
D+E+F+H+I+J+K+L	53 Min
G	3 Min

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Variables principales

Ilustración 21. Variables principales

Artículos / COMPONENTES

Código: 1020801A Mas Detalles Inactivos / Bloqueados

Nombre: ALFAJOR Codigos alternos

Clase: 00001 PRODUCTOS TERMINADOS Imágenes

Subclase: 102 PLATOS A LA CARTA Rango de Precios

Auxiliar: 10208 POSTRES Equivalencias/Unidades

Und: UNIDA Mixto Ubic Física por Bodega

No	Codart	Nomart	Exiact
1	1010102DA	DESAYUNO AMERICANO	0.0000
2	1010103DL	DESAYUNO LATACUNGUÑO	0.0000
3	1010104DR	DESAYUNO RODELU	0.0000
4	1010105DI	DESAYUNO INGLES	0.0000
5	1020101CT	CAFE TINTO	0.0000
6	1020202CA	CAFE AMERICANO	0.0000
7	1020203CL	CAFE LATE	0.0000
8	1020301TC	TE DE CEDRON	0.0000
9	1020302TM	TE DE MANZANILLA	0.0000
10	1020303TME	TE DE MENTA	0.0000
11	1020304TF	TE DE FRUTAS TROPICALES	0.0000
12	1020401JM	JUGO DE MORA	0.0000
13	1020402JN	JUGO DE NARANJA	0.0000
14	1020403JB	JUGO DE BABACO	0.0000

Referen: Contas: Inv Contas: Vtas Contas: Costo

Tipo Iva: 0 %Desc: 1.30 %Uti: 0.00 CX: 0

Prec01: 0.00 Prec02: 0.00 Prec03: 0.00 Prec04: 0.00

Ex Min.: 0.00 Bloqueado: N Act. Altern: N Produccion: S Cantid: 6.0000

Ex Máx.: 0.00 Act. Altern: N Promocion: N Subsid: 0.000000

Ub Física: Bien/Serv: B = (Bie) Balanza: No 0 0

Fac Elec: NO Activo: Activo Lote: 0.00

Caduca: 00/00/0000 Irbpn: Multiplicar Cajas x Cantidad: SI

Obser: Multiplicar Cajas x Cantidad: SI

No.	Código	C.Prod	No.	Artículo	cantidad	Und	Nomb
1	1010101DT	1.00	1	2010203M	2.0000	CUP	MAIC
2	1020202FM	1.00	2	2010301A	1.0000	CUP	AZUC
3	1020203BC	1.00	3	2011101A	0.5000	CUP	ACEIT
4	1020302MPR	1.00	4	2011102H	4.0000	UND	HUEV
5	1020801A	6.00	5	2020209L	3.0000	UND	LIMON
			6	2030210ML	1.0000	CUP	MANI
			7	2040110S	1.0000	UND	SERVI
			8	3010104C	1.0000	UND	CUBIE
			9	3010111PRP	6.0000	UND	PLATC
			10	2010201H	1.0000	CUP	HARD

Ultimo Costo: 0.0000 Habilitar Servicios: Valor I.C.E: 0.0000 Gramo Azucar: 0.00

Existencia Actual: 0.0000 Costo Promedio: 0.0000 Costo Total: 0.0000 Precio Minimo: 1.30 Ultimo Proveedor:

Kardex por Artículo Estadísticas Artículo Presupuesto Vendedores

Ultimo Precio de Compra Existencia por Bodega Serie Articulos Ficha Técnica

COMPONENTES DEL ARTICULO: 1020801A

No.	Artículo	Nombre	Und	Proceso	OrdProc	cantidad	Ord	Observ	Sec-Egr
1	2010203M	MAICENA	CUP 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	2.0000	1	POSTRE	
2	2010301A	AZUCAR	CUP 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	POSTRE	
3	2011101A	ACEITE	CUP 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.5000	1	POSTRE	
4	2011102H	HUEVOS	UND 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	4.0000	1	POSTRE	
5	2020209L	LIMON	UND 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	3.0000	1	POSTRE	
6	2030210ML	MANJAR DE LECHE	CUP 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	POSTRE	
7	2040110S	SERVILLETAS	UND 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMO	
8	3010104C	CUBIERTOS	UND 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMO	
9	3010111PRP	PLATO REDONDO PEQUEÑO	UND 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	6.0000	1	INSUMO	
10	2010201H	HARINA	CUP 01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	POSTRE	

Guardar

ltimo Costo: 0.0000 Habilitar Servicios
 xistencia Actual: 0.0000 Valor I.C.E 0.0000 Gramo Azucar 0.00
 osto Promedio: 0.0000 Codigo ICE
 osto Total: 0.0000
 recio Minimo: 1.30 Ultimo Proveedor:

6	2030210ML	1.0000	CUP	MAN
7	2040110S	1.0000	UND	SERV
8	3010104C	1.0000	UND	CUBI
9	3010111PRP	6.0000	UND	PLAT
10	2010201H	1.0000	CUP	HAR

Kardex por Artículo Estadísticas Artículo Presupuesto Vendedores
 Ultimo Precio de Compra Existencia por Bodega Serie Artículos Ficha Técnica

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 43. Mano de obra

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 53 min	Valor equivalente 28 min
MANO DE OBRA CHEF	\$500.00	\$ 2.08	\$ 0.03	\$ 1.84	\$ 0.97
MANO DE OBRA AUX COCINA	\$450.00	\$ 1.88	\$ 0.03	\$ 1.66	\$ 0.88

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Variables secundarias

Tabla 44. Variables secundarias

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 53 min	Valor equivalente 28 min
LUZ	\$ 96.64	\$ 0.40	\$ 0.01	\$ 0.36	\$ 0.19
AGUA	\$ 32.46	\$ 0.14	\$ 0.00	\$ 0.12	\$ 0.06

	Valor unidad	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 53 min	Valor equivalente 28 min
GAS	\$ 3	\$ 0.13	\$ 0.00	\$ 0.11	\$ 0.06

	Valor Mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 53 min	Valor equivalente 28 min
DEPRECIACIONES	\$ 198.9	\$ 0.83	\$ 0.01	\$ 0.73	\$ 0.39

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 45. Comparativo costo - precio de venta

Comparativo Costo - Precio de venta				
Alfajores (15)				
	28 minutos	53 minutos	Precio de venta	
Materia prima	\$ 3.72	\$ 3.72		
Mano de obra	\$ 1.85	\$ 3.50		
CIF				
Luz	\$ 0.19	\$ 0.36		
Agua	\$ 0.06	\$ 0.12		
Gas	\$ 0.06	\$ 0.11		
Depreciaciones	\$ 0.39	\$ 0.73		
Costo	\$ 6.27	\$ 8.54	\$ 19.50	
Ganancia	\$ 13.23	\$ 10.96		

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.9.5. Producto 4: Filete miñón

Tabla 46. Composición del filete miñón

FILETE MIÑÓN	
2	Filetes de carne de 100 GR
2	Fetas de tocino
1/2 lb	Papas fritas
1 u	Tomate
1/2 u	Pepinillo
1	Cebolla paitaña

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Diagrama PERT

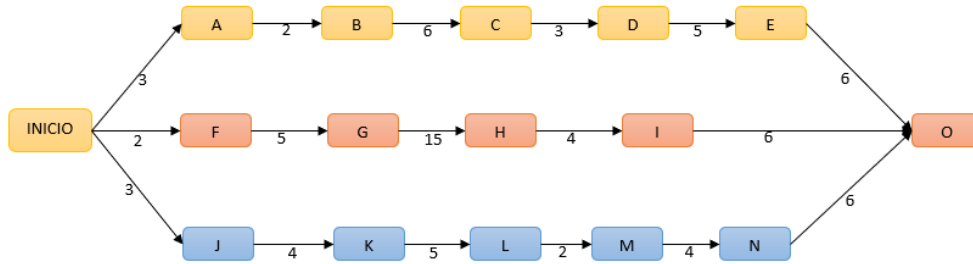
Tabla 47. Estimaciones de tiempo producto 4: filete miñón

FILETE MIÑÓN		Estimaciones de tiempo (minutos)				Dependencia
Actividad		Optimista (To)	Más probable (Tm)	Pesimista (Tp)	Tiempo esperado	
A	Calentar un sartén	2	3	5	3	Ninguna
B	Añadir los filetes de carne	1	2	3	2	A
C	Cocer los filetes	5	6	8	6	B
D	Tomar 2 fetas de tocino	2	3	3	3	C
E	Contornear el filete cocido con el tocino	4	5	6	5	D
F	Lavar papas	1	2	4	2	Ninguna
G	Pelar y picar papas	4	5	6	5	F
H	Freír las papas	12	15	18	15	G
I	Quitar el aceite de las papas	2	4	4	4	H
J	Lavar las legumbres	2	3	4	3	Ninguna
K	Picar el tomate y el pepinillo juntos	3	4	5	4	J
L	Picar y lavar la cebolla	4	5	6	5	K
M	Integrar la ensalada en un bowl	1	2	3	2	L
N	Agregar sal, limón y aceite	3	4	5	4	M
O	Emplatar	5	6	8	6	E, I, N

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Ilustración 22. Diagrama PERT del producto 4: filete miñón



Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 48. Rutas críticas del filete miñón

A+B+C+D+E	25 Min
F+G+H+I	32 Min
J+K+L+M+N	24 Min

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Variables principales

Ilustración 23. Variables principales

COMPONENTES DEL ARTICULO: 1020202FM

No.	Artículo	Nombre	Und	Proceso	OrdProc	cantidad	Ord	Observ	Sec-Egr
1	2020109CP	CEBOLLA PERLA	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	ENSALADA
2	2020125P	PAPAS	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	8.0000	1	GUARNICION
3	2020126P	PEPINILLO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.5000	1	ENSALADA
4	2020134TR	TOMATE DE RIÑON	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	ENSALADA
5	2020209L	LIMON	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	ENSALADA
6	2030109LF	LOMO FINO	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	7.0000	1	PROTEINA
7	2030117T	TOCINO	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	2.0000	1	PROTEINA
8	2040110S	SERVILLETAS	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	4.0000	1	INSUMOS
9	3010102C	CANASTILLA	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
10	3010104C	CUBIERTOS	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
11	3010110PC	PLATO CUADRADO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
12	2011101A	ACEITE	CUP	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	FRITURA

Guardar

Último Costo: 0.0000 Habilitar Servicios:
Existencia Actual: 0.0000 Valor I.C.E: 0.0000 Gramo Azúcar: 0.00
Costo Promedio: 0.0000 Código ICE:
Costo Total: 0.0000 Último Proveedor:
Precio Mínimo: **12.65**

Kardex por Artículo Estadísticas Artículo Presupuesto Vendedores
Último Precio de Compra Existencia por Bodega Serie Artículos Ficha Técnica

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 49. Variables principales

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 24 min
MANO DE OBRA CHEF	\$ 500.00	\$ 2.08	\$ 0.03	\$ 1.84	\$ 0.97
MANO DE OBRA AUX COCINA	\$450.00	\$ 1.88	\$ 0.03	\$ 1.00	\$ 0.75

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Variables secundarias

Tabla 50. Variables secundarias

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 24 min
LUZ	\$ 96.64	\$ 0.40	\$ 0.01	\$ 0.21	\$ 0.16
AGUA	\$ 32.46	\$ 0.14	\$ 0.00	\$ 0.07	\$ 0.05

	Valor unidad	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 24 min
GAS	\$ 3.00	\$ 0.13	\$ 0.00	\$ 0.07	\$ 0.05

	Valor Mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 24 min
DEPRECIACIONES	\$198.90	\$ 0.83	\$ 0.01	\$ 0.44	\$ 0.33

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 51. Comparativo costo - precio de venta

Comparativo costo - precio de venta				
Filete miñón				
	24 minutos	32 minutos	Precio de venta	
Materia prima	\$ 3.93	\$ 3.93		
Mano de obra	\$ 1.72	\$ 2.84		
CIF				
Luz	\$ 0.16	\$ 0.21		
Agua	\$ 0.05	\$ 0.07		
Gas	\$ 0.05	\$ 0.07		
Depreciaciones	\$ 0.33	\$ 0.44		
Costo	\$ 6.24	\$ 7.56	\$ 12.65	
Ganancia	\$ 6.41	\$ 5.09		

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.9.6. Producto 5: Bife de chorizo

Tabla 52. Composición del bife de chorizo

BIFE DE CHORIZO	
1	Filete de carne de 350 gr
1/2 lb	Papas fritas
1/4 u	Lechuguín
1/2 u	Aguacate
1/4 u	Brócoli
1/2 u	Tomate de árbol

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Diagrama PERT

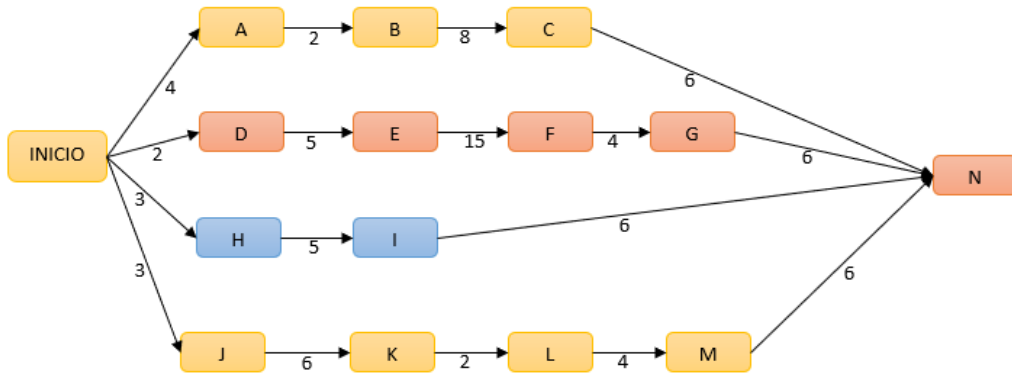
Tabla 53. Estimaciones de tiempo producto 5: bife de chorizo

BIFE DE CHORIZO		Estimaciones de tiempo (minutos)				Dependencia
Actividad	Optimista (To)	Más probable (Tm)	Pesimista (Tp)	Tiempo esperado		
A	Calentar la plancha	3	4	6	4	Ninguna
B	Añadir el lomo fino	1	2	3	2	A
C	Dar vuelta hasta cocer el lomo	5	8	9	8	B
D	Lavar papas	1	2	4	2	Ninguna
E	Pelar y picar papas	4	5	6	5	D
F	Freír las papas	12	15	18	15	E
G	Quitar el aceite de las papas	2	4	4	4	F
H	Lavar y picar el brócoli	2	3	4	3	Ninguna
I	Cocer el brócoli	3	5	7	5	H
J	Lavar las legumbres	2	3	4	3	Ninguna
K	Pelar y picar las legumbres	5	6	7	6	J
L	Integrar la ensalada en un bowl	1	2	3	2	K
M	Adicionar una vinagreta	3	4	5	4	L
N	Emplatar	5	6	7	6	C, G, I, M

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Ilustración 24. Diagrama PERT del producto 5: bife de chorizo



Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 54. Rutas críticas del bife de chorizo

A+B+C+N	20	Min
D+E+F+G+N	32	Min
H+I+N	14	Min
J+K+L+M+N	21	Min

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Variables principales

Ilustración 25. Variables principales

No	Codart	Nomart	Exiact
1	1010102DA	DESAYUNO AMERICANO	0.0000
2	1010103DL	DESAYUNO LATA CUNGUENO	0.0000
3	1010104DR	DESAYUNO RODELU	0.0000
4	1010105DI	DESAYUNO INGLES	0.0000
5	1010201CT	CAFE TINTO	0.0000
6	1010202CA	CAFE AMERICANO	0.0000
7	1010203CL	CAFE LATE	0.0000
8	1010301TC	TE DE CEDRON	0.0000
9	1010302TM	TE DE MANZANILLA	0.0000
10	1010303TME	TE DE MENTA	0.0000
11	1010304TF	TE DE FRUTAS TROPICALES	0.0000
12	1010401JM	JUGO DE MORA	0.0000
13	1010402JN	JUGO DE NARANJA	0.0000
14	1010403JB	JUGO DE BABACO	0.0000

COMPONENTES DEL ARTICULO: 1020203BC

No.	Artículo	Nombre	Und	Proceso	OrdProc	cantidad	Ord	Observ	Sec-Egr
1	2020102AG	AGUACATE	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.5000	1	ENSALADA
2	2020106B	BROCOLI	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.2500	1	ENSALADA
3	2020120L	LECHUGUIN	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.2500	1	ENSALADA
4	2020125P	PAPAS	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	8.0000	1	GUARNICIÓN
5	2020134TR	TOMATE DE RIÑÓN	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	0.5000	1	ENSALADA
6	2020209L	LIMON	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	ENSALADA
7	2030109LF	LOMO FINO	OZ	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	12.5000	1	PROTEINA
8	2040110S	SERVILLETAS	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	4.0000	1	INSUMOS
9	3010102C	CANASTILLA	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
10	3010104C	CUBIERTOS	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
11	3010109P	PLANCHA	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
12	3010110PC	PLATO CUADRADO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
13	3010112SM	SARTEN MEDIANO	UND	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	INSUMOS
14	2011101A	ACEITE	CUP	01	PRODUCCIÓN BAJO P	1	1.0000	1	FRITURA - ENSALADA

Guardar

Último Costo: 0.0000 Habilitar Servicios:
 Existencia Actual: 0.0000 Valor I.C.E: 0.0000 Gramo Azucar: 0.00
 Costo Promedio: 0.0000 Código ICE:
 Costo Total: 0.0000 Último Proveedor:
 Precio Mínimo: **12.65**

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 55. Variables principales

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 14 min
MANO DE OBRA CHEF	\$ 500.00	\$ 2.08	\$ 0.03	\$ 1.11	\$ 0.49
MANO DE OBRA AUX COCINA	\$ 450.00	\$ 1.88	\$ 0.03	\$ 1.00	\$ 0.44

Elaborado por: Maeba Vistin
Fuente: Restaurant Rodelu

Variables secundarias

Tabla 56. Variables secundarias

	Valor mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 14 min
LUZ	\$ 96.64	\$ 0.40	\$ 0.01	\$ 0.21	\$ 0.09
AGUA	\$ 32.46	\$ 0.14	\$ 0.00	\$ 0.07	\$ 0.03

	Valor unidad	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 14 min
GAS	\$ 3.00	\$ 0.13	\$ 0.00	\$ 0.07	\$ 0.03

	Valor Mensual	Valor Hora	Valor minuto	Valor equivalente 32 min	Valor equivalente 14 min
DEPRECIACIONES	\$ 198.90	\$ 0.83	\$ 0.01	\$ 0.44	\$ 0.19

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

Tabla 57. Comparativo costo - precio de venta

Comparativo costo - precio de venta						
Bife de chorizo						
	14 minutos		32 minutos		Precio de venta	
Materia prima	\$	3.96	\$	3.96		
Mano de obra	\$	0.93	\$	2.11		
CIF						
Luz	\$	0.09	\$	0.21		
Agua	\$	0.03	\$	0.07		
Gas	\$	0.03	\$	0.07		
Depreciaciones	\$	0.19	\$	0.44		
Costo	\$	5.23	\$	6.86	\$ 12.65	
Ganancia	\$	7.42	\$	5.79		

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

3.10. Matriz de seguimiento y cumplimiento

La matriz presentada permitirá luego de la aplicación del sistema de gestión de inventarios determinar el grado de cumplimiento y proponer medidas correctivas en caso de encontrar inconsistencias.

El seguimiento será realizado por la administradora, quien tendrá los siguientes criterios para evaluar:

- Conformidad (C): este criterio será aplicado a las actividades que se encuentran llevadas a cabo con cabalidad de acuerdo al sistema de gestión de inventarios.
- No Conformidad Menor (NC-): esta calificación se otorgará a las actividades que cuenten con fallas leves, es decir son de fácil remediación o corrección, es algo relativamente puntual y de obligatoriedad de corrección inmediata.
- No Conformidad Mayor (NC+): este criterio el implica el no cumplimiento total de la actividad, requiere un gran tiempo para su remediación o corrección.

Tabla 58. Matriz de seguimiento y cumplimiento

MATRIZ DE SEGUIMIENTO Y CUMPLIMIENTO

ITEM	ACTIVIDAD	C	NC-	NC+	HALLAZGO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	RESPONSABLE
1	Realizar capacitaciones constantes a los colaboradores en temas como: manejo de inventarios y tratamiento de suministros						
2	Especificar a cada colaborador el cargo que ocupa de acuerdo al sistema de gestión de inventarios presentado y sus funciones						
3	Socializar del sistema de gestión de inventarios explicando cada uno de los procedimientos establecidos						
4	Mantener los todos los registros de suministros cronológicamente archivados						
5	Generar órdenes de compra para cualquier tipo de suministro						
6	Mantener áreas específicas para el almacenamiento de suministros						
7	Colocación de los códigos de suministros en las áreas de almacenaje						
8	Rotulación de las diferentes áreas de almacenamiento como: abarrotes, lácteos, embutidos, legumbres, frutas y cárnicos.						
9	Realizar y presentar una toma física de inventarios una vez a la semana						

Elaborado por: Maeba Vistin

Fuente: Restaurant Rodelu

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

- Mediante el proyecto integrador realizado en la empresa Restaurant Rodelu, de la provincia Cotopaxi, se pudo obtener el diagnóstico a los procesos actuales de la gestión de inventarios y se llegó a la conclusión de que la organización no cuenta con un sistema de gestión de inventarios adecuado, en lo que respecta a registros de movimientos de compra y venta de productos; pues, aunque el personal cuenta con los conocimientos necesarios la falta de organización en sus procesos no les permite manejarlos de manera adecuada y puede ocasionar pérdidas.
- Mediante el diseño de procesos se estableció el procedimiento más adecuado para la gestión y manejo de los inventarios tomando en cuenta el giro del negocio, en el cual se involucró la adquisición, recepción, almacenamiento, egreso y devolución de los mismos, con la finalidad de mejorar notablemente su rentabilidad; evitando costos innecesarios que se derivan de un incorrecto tratamiento de inventarios. Además, se generó la codificación de cada uno de los suministros que se emplean, brindando así la oportunidad de mantener los inventarios de una forma más ordenada facilitando las tomas físicas que se realice; considerando que la reestructuración de procesos mediante el fortalecimiento de su gestión interna prepara a la empresa para imponerse ante los desafíos venideros.
- Se identifican los platillos que produce y comercializa el restaurant, tomando en cuenta cada una de las variables que intervienen en su creación, para lograr el cálculo estimado de tiempo empleado desde que empieza su producción hasta el emplatado. Obteniéndose de esta forma tiempos estándares que servirán de base para la optimización del producto y servicio, tomando en cuenta el uso del sistema contable Microplus SQL que nos permite ingresar todos los datos obtenidos.

4.2. Recomendaciones

- Se considera importante para la empresa mantener una vigilancia continua y oportuna de los procesos de gestión de inventarios, por lo que, tomando en cuenta el giro del negocio y el tiempo de caducidad de los productos, se recomienda realizar verificaciones semanales de todos los inventarios, para garantizar una correcta administración y una acertada toma de decisiones.
- Se recomienda la reasignación de códigos y lugar de almacenaje a cada uno de los suministros, para prevenir y evitar la acumulación, deterioro o pérdida de cada material, optimizando recursos y facilitando su manejo.
- Tomando en cuenta el uso del sistema contable Microplus SQL se propone ampliar la visión empresarial por el lado contable a no solo preparar la información que soliciten los Organismos de Control como se acostumbra, para evitar multas y sanciones; sino aprovechar las herramientas con las que se cuenta para agilizar la gestión de inventarios. Además, se sugiere a gerencia y administración la oportuna socialización a los colaboradores de cada uno de los procesos a implementar o a mejorar, así como también brindar el conocimiento de la carta que se oferta y cada una de las variables que intervienen en los platillos para una lograr la optimización de recursos.

BIBLIOGRAFÍA

- Acero, E. (2018). La administración de los inventarios, implementado la cadena de suministros en una organización. [Tesis de Contaduría Pública]. *Universidad Militar Nueva Granada*.
- Arroyo, P. (2020). Problemas en la gestión de la cadena de suministros en las PYMES de la construcción. [Tesis de Gestión]. *Universidad Politécnica de Valencia*
- Arias, J. (2020). Método de investigación. *Artículo Revista: ResearchGate*. ISBN: 978-612-5069-04-7
- Barberán, N. (2018). Evaluación de estrategias de planificación tributaria en las empresas constructoras. [Tesis de Ciencias Económicas y Administrativas]. *Universidad Católica de Santiago de Guayaquil*.
- Cedeño Galindo, V., Lujo Aliaga, Z., Batista Díaz, C., & Partido Anduja, A. (2017). Sistema de gestión para el control de inventario en la empresa municipal de comercio Majibacoa, Las Tunas *Revista de Investigación en Tecnologías de la Información: RITI*, 5(10), 78-84. Recuperado a partir de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7107433>
- Céspedes, N., Paz, J., Jiménez, F., Pérez, L., & Pérez, Y. (2018). La administración de los inventarios en el marco de la administración financiera a corto plazo. *Boletín Virtual*, 6 (5), 196-214. Recuperado a partir de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6145627>
- Render, B., & Heizer, J. (2001). *Principios de administración de operaciones* (9a. ed.). Pearson.
- Gutiérrez, V., & Vidal, C. J. (2008). Modelos de Gestión de Inventarios en Cadenas de Abastecimiento: Revisión de la Literatura Inventory Management Models in Supply Chains: A Literature Review. In *Rev. Fac. Ing. Univ. Antioquia*, (43), 134-149. Recuperado a partir de <http://www.scielo.org.co/pdf/rfiua/n43/n43a12.pdf>.
- Díaz, L. (2021). Evaluación y propuesta de mejora de sistema de control interno de inventarios. [Tesis de Ciencias Económicas]. *Universidad de Piura*.

- Durán, Y. (2021). Retos y desafíos del emprendimiento ecuatoriano. In *Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 11(22), 271-286. Recuperado a partir de <https://doi.org/10.17163/ret.n22.2021.05>
- González, S. (2020). Propuesta de un sistema de gestión de inventario para el Centro de Distribución Kafemat. [Tesis de Ingeniería y Ciencias Aplicadas]. *Universidad de las Américas*.
- Gusñay, J. (2018). Aplicación del software Microplus SQL para la automatización y tratamiento de la información contable en la empresa El Cosechador de la ciudad de Guamote, provincia de Chimborazo para el período 2020. [Tesis de Contabilidad y Auditoría]. *Universidad Técnica de Ambato*.
- H. Consejo Nacional. (2005). Código del trabajo. (pág. 24). Lexis.
- Heizer, J., & Render, B. (2007). *Administración de la producción*. Pearson Educación
- IBM. (2020). Annual Report 2020. Recuperado a partir de https://www.ibm.com/investor/att/pdf/IBM_Annual_Report_2020.pdf
- Marqués, A, Domínguez, P., Durán, J., & Gómez, R. (2017). Nivel de importancia del control interno de los inventarios dentro del marco conceptual de una empresa. *Liderazgo Estratégico*, 7 (1), 71–82. Recuperado a partir de <https://revistas.unisimon.edu.co/index.php/liderazgo/article/view/3261>
- Navarro, K.; Maignel, H. & Acevedo, J. (2017). Metodología de Gestión de Inventarios para determinar los niveles de integración y colaboración en una cadena de suministro. In *Ingeniare. Revista chilena de ingeniería*, 25(2), 326-337. Recuperado a partir de <https://www.scielo.cl/pdf/ingeniare/v25n2/0718-3305-ingeniare-25-01-00326.pdf>
- Llayqui Saavedra, P. (2019). Propuesta e implementación de mejora de la gestión de inventarios para la optimización del área de almacén en la empresa UFITEC SAC. [Tesis de Ciencias Administrativas]. *Universidad San Martín de Porres*.
- Osorio, A. (2021). Planeamiento estratégico en la Universidad Argentina: Aspectos Problemáticos. [Tesis de Planeación Estratégica]. *Flacso Andes*.

- Padilla, M. (2015). *Análisis Financieros*. ECOE Ediciones.
- Rivera, M. (2018). La evolución de las estrategias de marketing en el entorno digital: implicaciones jurídicas. [Tesis de Derecho Privado]. *Universidad Carlos III de Madrid*.
- Salas, K., Miguel, H., & Acevedo, J. (2017). Metodología de Gestión de Inventarios para determinar los niveles de integración y colaboración en una cadena de suministro. In *Revista chilena de ingeniería*, 25 (2). 326-337. Recuperado a partir de <https://www.scielo.cl/pdf/ingeniare/v25n2/0718-3305-ingeniare-25-01-00326.pdf>
- Scarpetta, E., & Calvo, G. (2022). Efecto de la aplicación de Políticas Públicas de Inclusión. [Tesis de Ciencias Humanas y de la Educación]. *Universidad Católica de Pereira*.
- Schettini, P., & Cortazzo, I. (n.d.). *Técnicas y estrategias en la investigación cualitativa*. Editorial de la Universidad Nacional de la Plata. <https://libros.unlp.edu.ar/index.php/unlp/catalog/view/582/546/1968-1>
- Soberón, U. E. M., & Acosta, Z. (2008). Fuentes de información para la recolección de información cuantitativa y cualitativa In *Revista chilena de ingeniería*, 2 (2). 1-20. Recuperado a partir de <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/06/885032/texto-no-2-fuentes-de-informacion.pdf>
- Torres, C. & Calvo, A. (2020). *Gestión de Stocks*. [Tesis de Ciencias Económicas y Sociales]. *Universidad Nacional de Mar del Plata*.
- Veloz, C., & Parada, O. (2017). Métodos para mejorar la eficiencia y la toma de decisiones en la gestión de inventarios. *Revista Ciencia UNEMI*, 10 (22), 29-38. Recuperado a partir de <https://www.redalyc.org/journal/5826/582661263003/html/>
- Yosmary Durán. (2018). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. *Visión Gerencial*, (1), 25, 55-78. Recuperado a partir de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545892008>

ANEXOS

Anexo 1: Asignación de códigos

NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	CODIGO	ARTICULO
1 Productos terminados	01 Desayunos	01 Desayunos completos	1010101DT	Desayuno Turístico
			1010102DA	Desayuno americano
			1010103DL	Desayuno Latacungueño
			1010104DR	Desayuno Rodelu
			1010105DI	Desayuno Ingles
		02 Café	1010201CT	Café tinto
			1010202CA	Café americano
			1010203CL	Café late
		03 Té	1010301TC	Te de cedrón
			1010302TM	Te de manzanilla
			1010303TME	Te de menta
			1010304TF	Te de frutas tropicales
		04 Jugos	1010401JM	Jugo de mora
			1010402JN	Jugo de naranja
			1010403JB	Jugo de babaco
			1010404JG	Jugo de guayaba
		05 Batidos	1010501BM	Batido de mora
			1010502BF	Batido de fresa
			1010503BG	Batido de guanábana
			1010504BB	Batido de banana
		06 Sanduches	1010601SQ	Sanduche de queso
			1010602SJ	Sanduche de jamón
			1010603SM	Sanduche mixto
			1010604SP	Sanduche pollo
			1010605SR	Sanduche Rodelu

02 Platos a la carta	07 Empanadas	1010701EQ	Empanadas queso	
		1010702EJQ	Empanadas jamón y queso	
		1010703EP	Empanadas de pollo	
		1010704EC	Empanadas de carne	
		08 Bebidas	1010801CP	Capuchino
			1010802MC	Mocaccino
			1010803CH	Chocolate
	01 Ensaladas	1020101EM	Ensalada mixta	
		1020102EC	Ensalada César	
		1020103EV	Ensalada vegetariana	
	02 Carnes rojas	1020201LR	Lomo Rodelu	
		1020202FM	Filete Miñón	
		1020203BC	Bife de Chorizo	
		1020204LCH	Lomo en salsa de Champiñones	
		1020205CP	Chuleta a la plancha	
		1020206CAR	Chuleta ahumada a la riojana	
		1020207PS	Parrillada Simple	
		1020208M	Milanesa	
		1020209MC	Milanesa a caballo	
1020210MN		Milanesa Napolitana		
1020211MR		Milanesa Rodelu		
03 Pollo	1020301MP	Milanesa de pollo		
	1020302MPR	Milanesa de pollo Rodelu		
	1020303CB	Cordon blue de pollo		
	1020304PP	Pechuga a la plancha		
04 Mariscos	1020401CC	Ceviche de camarón		
	1020402CAQ	Camarón apanado en quinua		
	1020403CP	Corvina la plancha		
	1020404CA	Corvina apanada		

05	Tallarín	1020501TB	Tallarines a la Boloñesa
		1020502TV	Tallarines en crema de leche con vegetales
		1020503TP	Tallarines con pollo
		1020504TC	Tallarines la carbonada
		1020505LP	Lasaña de pollo
		1020506LC	Lasaña de carne
06	Pizza	1020601PVP	Pizza Vegetariana porción
		1020602PQP	Pizza de queso porción
		1020603PJP	Pizza de Jamón porción
		1020604PSP	Pizza de Salame porción
		1020605PPP	Pizza de pollo porción
		1020606PHP	Pizza Hawaiana porción
		1020607PTP	Pizza Tocino porción
		1020608PRP	Pizza Rodelu porción
		1020609PVM	Pizza Vegetariana mediana
		1020610PQM	Pizza de queso mediana
		1020611PJM	Pizza de Jamón mediana
		1020612PSM	Pizza de Salame mediana
		1020613PPM	Pizza de pollo mediana
		1020614PHM	Pizza Hawaiana mediana
		1020615PTM	Pizza Tocino mediana
		1020616PRM	Pizza Rodelu mediana
		1020617PVF	Pizza Vegetariana familiar
		1020618PQF	Pizza de queso familiar
		1020619PJF	Pizza de Jamón familiar
		1020620PSF	Pizza de Salame familiar
		1020621PPF	Pizza de pollo familiar
		1020622PHF	Pizza Hawaiana familiar

		07 Hamburguesas	1020623PTF	Pizza Tocino familiar		
			1020624PRF	Pizza Rodelu familiar		
			1020701HS	Hamburguesa simple		
			1020702HD	Hamburguesa doble		
			08 Postres	1020801A	Alfajor	
				1020802H	Helado	
				1020803E	Ensalada de frutas	
				1020804DH	Duraznos con helado	
		1020805CR		Copa Rodelu		
		1020806PD		Pie del día		
		1020807PDH		Pie del día con helado		
		2 Materia prima	01 Abarrotes	01 Granos secos	2010101A	Arroz
					2010102AC	Arroz de cebada
					2010103AV	Arveja verde
					2010104C	Canguil
					2010105FC	Frejol canario
					2010106FN	Frejol negro
2010107FA	Frejol algarrobo					
2010108FR	Frejol rojo					
2010109G	Garbanzo					
2010110M	Maní					
2010111MP	Morocho partido					
2010112M	Maíz					
2010113L	Lenteja					
2010114Q	Quinoa					
2010115A	Avena					
2010116S	Sal					
02 Harinas	2010201H			Harina		
	2010202A	Apanadura				

		2010203M	Maicena
		2010204CI	Coladita iris
		2010205AY	Almidón de yuca
	03 Repostería	2010301A	Azúcar
		2010302CCH	Crema chantilly
		2010303FR	Flan Royal
		2010304GP	Gelatina royal piña
		2010305GU	Gelatina royal uva
		2010306GF	Gelatina royal frambuesa
		2010307GS	Gelatina sin sabor
		2010308AI	Azúcar impalpable
		2010309LC	Leche condensada
		2010310PC	Pudín de chocolate
		2010311TV	Torta Royal de vainilla
		2010312TC	Torta Royal de chocolate
		2010313CR	Condimentos de repostería
	Coco rallado		
	Nuez		
	Grajeas		
	Saborizante de vainilla		
	Levadura en polvo		
	04 Pastas	2010401T	Tallarín don Victorio
		2010402TO	Tallarín oriental
		2010403PL	Pasta pesto para lasaña
		2010404CA	Fideo cabello de ángel
		2010405PT	Fideo pluma tricolor
	05 Enlatados	2010501AH	Aceituna sin hueso
		2010502AR	Aceituna rellena

		2010503A	Atún
		2010504CV	Cerezas verdes
		2010505CR	Cerezas rojas
		2010506CF	Coctel de frutas
		2010507E	Espárragos
		2010508P	Palmito
		2010509D	Duraznos
	06 Cremas y sopas instantáneas	2010601CE	Crema de espárragos
		2010602CCH	Crema de choclo
		2010603CP	Crema de pollo
		2010604CC	Crema de champiñones
		2010605SP	Sopa instantánea de pollo
	07 Golosinas	2010701M	Mermelada
		2010702GA	Galletas amor
		2010703GM	Galletas María
		2010704GS	Galletas Salticas
		2010705GD	Galletas ducales
		2010706MG	Menta glacial
		2010707HC	Helado de chocolate
		2010708HV	Helado de vainilla
		2010709MF	Milano de fresa
		2010710MC	Milano de chocolate
		2010711CL	Caramelo leche y miel
		2010712CS	Caramelo surtido
	08 Cafés y tés	2010801CB	Chocolate en barra
		2010802CC	Col café clásico
		2010803ME	Minerva especial
		2010804R	Ricacao
		2010805TC	Té de cedrón

		2010806TF	Té de frutas tropicales
		2010807TV	Té verde puro
		2010808TV	Té de menta
		2010809TT	Té de toronjil
		2010810TM	Té de manzanilla con miel
		2010811S	Esplenda
		2010812ST	Stevia
	09 Especias	2010901EC	Especies conservadas
			Achiote en grano
			Anís español
			Anís estrellado
			Canela en rama
			Canela molida
			Comino molido
			Clavo de olor
			Orégano entero
			Pimienta molida
			Tomillo
			Curry
			Ablandador de carne
	Hoja de laurel		
	10 Salsas	2011001V	Vinagre
		2011002ST	Salsa de tomate
		2011003PT	Pasta de tomate
		2011004M	Mostaza
		2011005SS	Salsa de soya
	11 Otros	2011101A	Aceite
		2011102H	Huevos
02 Legu	01 Legumbres	2020101A	Acelga
		2020102AG	Aguacate

		2020103A	Ají
		2020104A	Ajo
		2020105AT	Arveja tierna
		2020106B	Brócoli
		2020107CC	Cebolla Paiteña colorada
		2020108CL	Cebolla Larga
		2020109CP	Cebolla Perla
		2020110CH	Champiñones
		2020111C	Chochos
		2020112CH	Choclo
		2020113CB	Col Blanca
		2020114CM	Col Morada
		2020115C	Coliflor
		2020116E	Espinaca
		2020117FT	Frejol tierno
		2020118H	Habas
		2020119EV	Especies vegetales
			Hierbitas de Dulce
			Hierbitas de Sal
		2020120L	Lechuguín
		2020121M	Maduro
		2020122M	Mellico
		2020123M	Mote
		2020124N	Nabo
		2020125P	Papas
		2020126P	Pepinillo
		2020127PA	Pimiento Amarillo
		2020128PR	Pimiento Rojo
		2020129PV	Pimiento Verde
		2020130R	Rábano

		2020131R	Remolacha
		2020132R	Romanesco
		2020133S	Suquini-Zucchini
		2020134TR	Tomate de Riñón
		2020135V	Vainitas
		2020136V	Verde
		2020137Y	Yuca
		2020138Z	Zambo
		2020139ZA	Zanahoria Amarilla
		2020140ZB	Zanahoria Blanca
		2020141Z	Zapallo
	02 Frutas	2020201B	Babaco
		2020202C	Carambola
		2020203C	Cedas
		2020204CO	Coco
		2020205F	Frutilla
		2020206G	Guanábana
		2020207G	Guayaba
		2020208K	Kiwi
		2020209L	Limón
		2020210MD	Mandarina
		2020211MG	Mango
		2020212MZ	Manzana
		2020213MR	Maracuyá
		2020214M	Melón
		2020215M	Mora
		2020216N	Naranja
		2020217N	Naranjilla
	2020218P	Papaya	

		2020219P	Piña
		2020220S	Sandia
		2020221T	Tamarindo
		2020222T	Tazo
		2020223TA	Tomate de Árbol
		2020224T	Toronja
03 Productos perecibles	01 Cárnicos y embutidos	2030101P	Pollo
		2030102F	Fritaditas
		2030103PP	Pechugas de Pollo
		2030104A	Alitas
		2030105CH	Carne para Hamburguesa
		2030106M	Milanesa
		2030107BC	Bife de Chorizo
		2030108LF	Lomo de Falda
		2030109LF	Lomo Fino
		2030110C	Chivo
		2030111CF	Chuleta Fresca
		2030112CA	Chuleta Ahumada
		2030113T	Tilapia
		2030114C	Camarón
		2030115CE	Chorizo Español
		2030116SR	Salchicha de Res
		2030117T	Tocino
		2030118P	Pepperoni
		2030119J	Jamón
		2030120L	Longaniza
	2030121CA	Chorizo Argentino	
2030122MS	Morcilla de Sangre		
02 Lácteos	2030201QM	Queso Mozzarella	

		2030202QP	Queso Parmesano		
		2030203QC	Queso Chédar		
		2030204QF	Queso Fresco		
		2030205CL	Crema de Leche		
		2030206LF	Leche en funda		
		2030207Y	Yogurt		
		2030208M	Mantequilla		
		2030209M	Margarina		
		2030210ML	Manjar de leche		
		03 Pan	2030301PS	Pan Sanduchero	
			2030302PC	Pan de Chivo	
			2030303PH	Pan de hamburguesa	
		04 Masas	2030401EC	Masa de empanadas Chicas	
			2030402EG	Masa de empanadas Grandes	
		05 Bebidas	2030501TCG	Vino Tinto Chileno Grande	
			2030502TCM	Vino Tinto Chileno Mediano	
			2030503TCP	Vino Tinto Chileno Pequeño	
			2030504TAG	Vino Tinto Argentino Grande	
			2030505TUG	Vino Tinto Uruguayo Grande	
			2030506S	Sangría	
		3 Materiales y suministros	01 Materiales y suministros	3010101BE	Bowl para ensalada
				3010102C	Canastilla
				3010103CP	Copa de postre
				3010104C	Cubiertos
				3010105C	Cucharon
				3010106CH	Cuchillo
				3010107E	Espátula
3010108O	Olla pequeña				
3010109P	Plancha				

		3010110PC	Plato cuadrado
		3010111PRP	Plato redondo pequeño
		3010112SM	Sartén mediano
		3010113SP	Sartén pequeño
		3010114TM	Tabla de madera
		3010115TP	Taza pequeña
		3010116VJ	Vaso de jugo
	02 Suministros	3010201A	Ambiental
		3010202D	Detergente
		3010203E	Escoba
		3010204EB	Esponja de bronce
		3010205FL	Fibra limpiadora
		3010206GD	Gel desinfectante
		3010207G	Glade ambiental
		3010208GC	Guantes de caucho
		3010209JL	Jabón líquido
		3010210LV	Limpia vidrios
		3010211LI	Limpión industrial
		3010212L	Lustre
		3010213S	Servilletas

Anexo 2: Precios de los productos ofertados en el Restaurant Rodelu

PRODUCTOS COMERCIALIZADOS		
101	DESAYUNOS	
10101	Desayunos completos	
1010101DT	Desayuno Turístico	\$ 3.20
1010102DA	Desayuno americano	\$ 4.50
1010103DL	Desayuno Latacungueño	\$ 5.90
1010104DR	Desayuno Rodelu	\$ 6.50

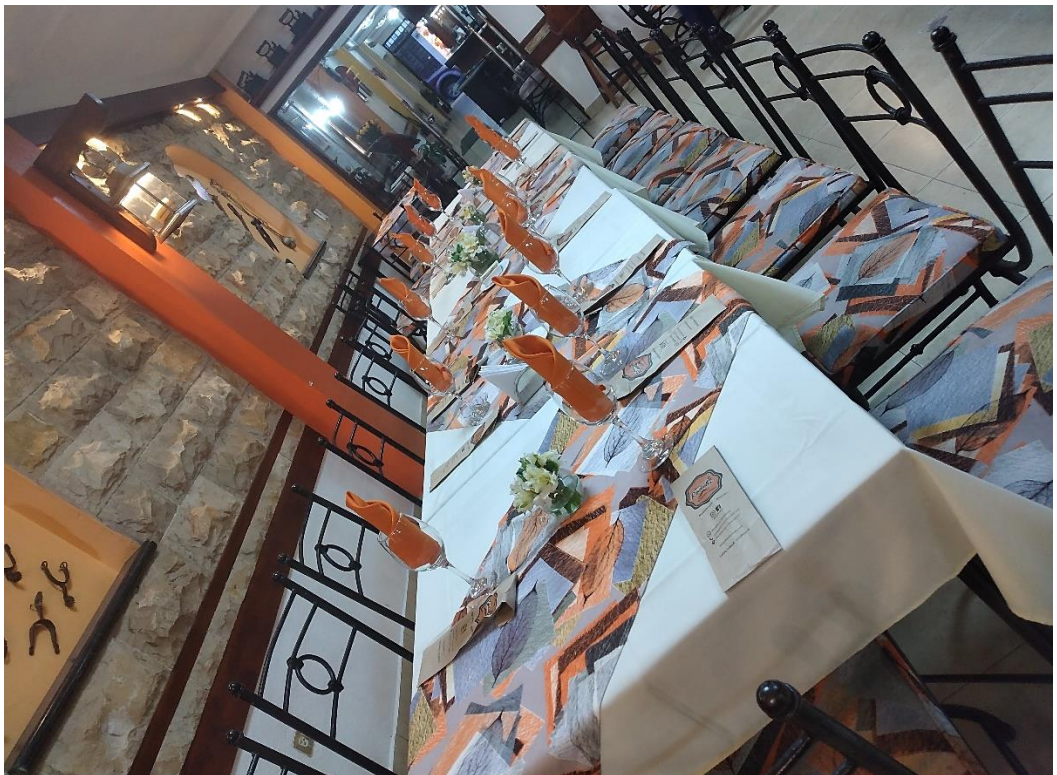
1010105DI	Desayuno Ingles	\$	6.90
10102	Café		
1010201CT	Café tinto	\$	1.40
1010202CA	Café americano	\$	1.60
1010203CL	Café late	\$	1.60
10103	Té		
1010301TC	Te de cedrón	\$	1.50
1010302TM	Te de manzanilla	\$	1.50
1010303TME	Te de menta	\$	1.50
1010304TF	Te de frutas tropicales	\$	1.50
10104	Jugos		
1010401JM	Jugo de mora	\$	1.80
1010402JN	Jugo de naranja	\$	1.80
1010403JB	Jugo de babaco	\$	1.80
1010404JG	Jugo de guayaba	\$	1.80
10105	Batidos		
1010501BM	Batido de mora	\$	2.00
1010502BF	Batido de fresa	\$	2.00
1010503BG	Batido de guanábana	\$	2.00
1010504BB	Batido de banana	\$	2.00
10106	Sanduches		
1010601SQ	Sanduche de queso	\$	2.60
1010602SJ	Sanduche de jamón	\$	2.60
1010603SM	Sanduche mixto	\$	2.90
1010604SP	Sanduche pollo	\$	3.00
1010605SR	Sanduche Rodelu	\$	3.60
10107	Empanadas		
1010701EQ	Empanadas queso	\$	1.40
1010702EJQ	Empanadas jamón y queso	\$	1.50
1010703EP	Empanadas de pollo	\$	1.70

1010704EC	Empanadas de carne	\$	1.90
10108	Bebidas		
1010801CP	Capuchino	\$	2.00
1010802MC	Mocaccino	\$	2.10
1010803CH	Chocolate	\$	2.10
102	PLATOS A LA CARTA		
10201	Ensaladas		
1020101EM	Ensalada mixta	\$	4.50
1020102EC	Ensalada César	\$	5.50
1020103EV	Ensalada vegetariana	\$	4.50
10202	Carnes		
1020201LR	Lomo Rodelu	\$	10.10
1020202FM	Filete Miñón	\$	12.65
1020203BC	Bife de Chorizo	\$	12.65
1020204LCH	Lomo en salsa de Champiñones	\$	10.00
1020205CP	Chuleta a la plancha	\$	1.90
1020206CAR	Chuleta ahumada a la riojana	\$	10.80
1020207PS	Parrillada Simple	\$	11.65
1020208M	Milanesa	\$	9.00
1020209MC	Milanesa a caballo	\$	9.50
1020210MN	Milanesa Napolitana	\$	10.20
1020211MR	Milanesa Rodelu	\$	11.10
10203	Pollo		
1020301MP	Milanesa de pollo	\$	9.00
1020302MPR	Milanesa de pollo Rodelu	\$	10.50
1020303CB	Cordon blue de pollo	\$	10.60
1020304PP	Pechuga a la plancha	\$	8.50
10204	Mariscos		
1020401CC	Ceviche de camarón	\$	8.20
1020402CAQ	Camarón apanado en quinua	\$	9.50

1020403CP	Corvina a la plancha	\$ 9.20
1020404CA	Corvina apanada	\$ 10.00
10205	Tallarín	
1020501TB	Tallarines a la Boloñesa	\$ 8.50
1020502TV	Tallarines en crema de leche con vegetales	\$ 8.20
1020503TP	Tallarines con pollo	\$ 8.50
1020504TC	Tallarines a la carbonada	\$ 8.50
1020505LP	Lasaña de pollo	\$ 8.70
1020506LC	Lasaña de carne	\$ 8.90
10206	Pizza	
1020601PVP	Pizza Vegetariana porción	\$ 2.50
1020602PQP	Pizza de queso porción	\$ 2.50
1020603PJP	Pizza de Jamón porción	\$ 2.50
1020604PSP	Pizza de Salame porción	\$ 2.80
1020605PPP	Pizza de pollo porción	\$ 2.80
1020606PHP	Pizza Hawaiana porción	\$ 2.80
1020607PTP	Pizza Tocino porción	\$ 3.00
1020608PRP	Pizza Rodelu porción	\$ 3.50
1020609PVM	Pizza Vegetariana mediana	\$ 9.90
1020610PQM	Pizza de queso mediana	\$ 9.90
1020611PJM	Pizza de Jamón mediana	\$ 9.90
1020612PSM	Pizza de Salame mediana	\$ 10.25
1020613PPM	Pizza de pollo mediana	\$ 10.25
1020614PHM	Pizza Hawaiana mediana	\$ 10.25
1020615PTM	Pizza Tocino mediana	\$ 11.00
1020616PRM	Pizza Rodelu mediana	\$ 12.00
1020617PVF	Pizza Vegetariana familiar	\$ 14.90
1020618PQF	Pizza de queso familiar	\$ 14.90
1020619PJF	Pizza de Jamón familiar	\$ 14.90
1020620PSF	Pizza de Salame familiar	\$ 15.90

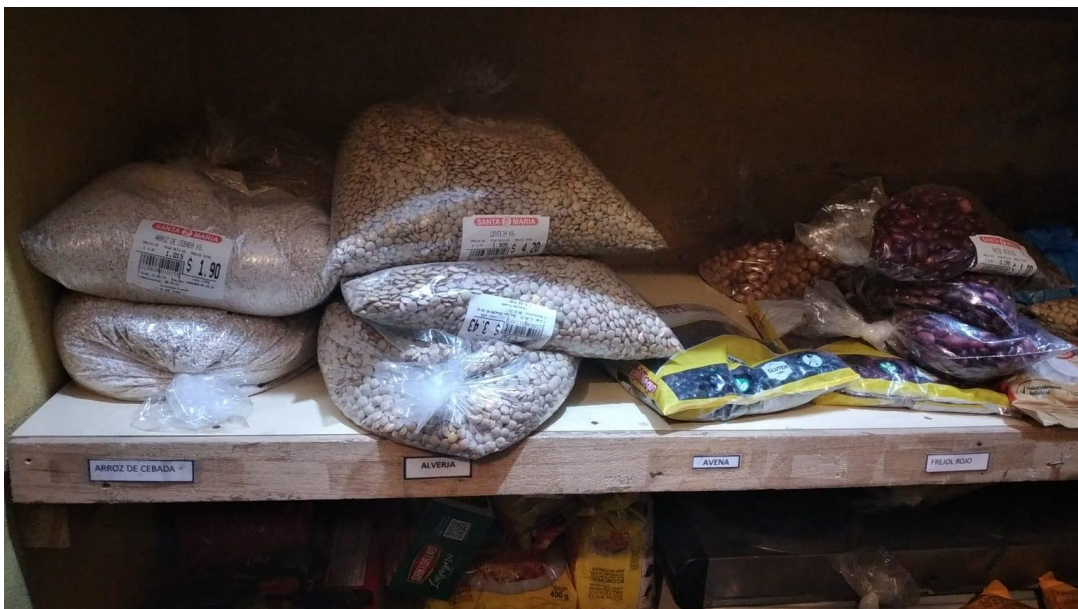
1020621PPF	Pizza de pollo familiar	\$ 15.90
1020622PHF	Pizza Hawaiana familiar	\$ 15.90
1020623PTF	Pizza Tocino familiar	\$ 17.00
1020624PRF	Pizza Rodelu familiar	\$ 18.00
10207	Hamburguesa	
1020701HS	Hamburguesa simple	\$ 2.80
1020702HD	Hamburguesa doble	\$ 4.50
10208	Postres	
1020801A	Alfajor	\$ 1.30
1020802H	Helado	\$ 2.50
1020803E	Ensalada de frutas	\$ 2.70
1020804DH	Duraznos con helado	\$ 3.20
1020805CR	Copa Rodelu	\$ 4.20
1020806PD	Pie del día	\$ 2.00
1020807PDH	Pie del día con helado	\$ 3.50

Anexo 3: Instalaciones Restaurant Rodelu



Anexo 4: Perchas con productos

Abarrotes



Congelador frutas, legumbres y lácteos




Congelador de cárnicos




Anexo 5: Documentos

Ruc

SRI		Certificado Registro Único de Contribuyentes
Apellidos y nombres ROCHA DOURADO JUAN FRANCISCO		Número RUC 1709486607001
Estado ACTIVO	Régimen RIMPE - EMPRENDEDOR JNDA	Artesano NO
Fecha de registro 15/02/1996	Fecha de actualización 09/02/2023	
Inicio de actividades 02/05/1990	Reinicio de actividades No registra	Cese de actividades No registra
Jurisdicción ZONA 3 / COTOPAXI / LATACUNGA		Obligado a llevar contabilidad NO
Tipo PERSONAS NATURALES	Agente de retención NO	Contribuyente especial NO
Domicilio tributario		
Ubicación geográfica		
Provincia: COTOPAXI Cantón: LATACUNGA Parroquia: LA MATRIZ		
Dirección		
Barrio: CENTRO Calle: QUITO Número: 16-31 Intersección: PADRE SALCEDO Número de piso: PB Referencia: A MEDIA CUADRA DEL PARQUE VICENTE LEON		
Medios de contacto		
Teléfono trabajo: 032811264		
Actividades económicas		
• IS6100106 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES- RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.		
Establecimientos		
Abiertos 1	Cerrados 2	
Obligaciones tributarias		
• 1011 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES • 2021 - DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA		
1 Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gov.ec .		
Números del RUC anteriores		
• 0590053759001		
Apellidos y nombres ROCHA DOURADO JUAN FRANCISCO		Número RUC 1709486607001
		
Código de verificación: Fecha y hora de emisión: Dirección IP:		ROR1882102274381884 21 de abril de 2023 13:37 192.168.46.230
Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.		


Orden de compras

 <p style="text-align: center;">ORDEN DE COMPRA RESTAURANT RODELU RUC: 1709486607001 JUAN ROCHA DOURADO</p>			
SEÑORES:		FECHA:	
Sirvase entregar los productos que a continuación detallo:			/ /
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNIT	V. TOTAL
AUTORIZADO POR:			

Lista de requisición

 <p style="text-align: center;">LISTA DE REQUISICIÓN RESTAURANT RODELU RUC: 1709486607001 JUAN ROCHA DOURADO</p> <p style="text-align: right;">E-mail: rodelu@andinanet.net Calle Quito 16-31 y Padre Salcedo</p>				
FECHA:				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	RESPONSABLE	AUTORIZADO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

Orden de egreso

 ORDEN DE EGRESO RESTAURANT RODELU RUC: 1709486607001 JUAN ROCHA DOURADO					
FECHA:					
Código	Descripción	Cantidad			Ubicación
		Solicitada	Entregada	Unidad de medida	
Entregó:			Recibió:		

Orden de devolución

 ORDEN DE DEVOLUCIÓN RESTAURANT RODELU RUC: 1709486607001 JUAN ROCHA DOURADO				
FECHA:				
PROVEEDOR:				
N° DE FACTURA				
Código	Descripción	V. unitario	V. total	Observaciones
AUTORIZADO POR:				