



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE FORMACIÓN PROFESIONAL  
ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL**

**CARRERA:**

**CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**TEMA:**

**“SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO PARA LA EMPRESA SALVATOTI S.A  
UBICADO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.”**

**AUTORA:**

**NICOLE BEXAYDA GARCÍA CAICEDO**

**TUTORA:**

**ING. LESLY JOHANNA BENÍTEZ PINCAY**

**GUAYAQUIL - ECUADOR**

**2022**

### **Reconocimiento de Responsabilidad**

Yo, NICOLE BEXAYDA GARCÍA CAICEDO, declaro bajo juramento y con la verdad, que el presente trabajo de titulación, válido para optar por el título de Tecnólogo en Contabilidad y Auditoría, titulado: "SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO PARA LA EMPRESA SALVATOTI S.A UBICADO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL", es de mi total autoría; y que no lo he presentado en ninguna otra institución educativa para obtener algún título, grado o calificación profesional.

Reconozco que he consultado todas las fuentes bibliográficas que aquí detallo. De la misma manera, según lo que establece la Ley de Propiedad Intelectual, su reglamento y el Reglamento Interno del Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial, cedo los derechos de propiedad intelectual de este trabajo de investigación, al Instituto ya mencionado.

Autorizo la reproducción parcial o total de este trabajo con fines académicos por cualquier forma, medio o procedimiento, siempre y cuando se incluya la cita bibliográfica del documento.



Nicole Bexayda García Caicedo

C.I.: 0944156405

## Reconocimiento de firma, notariado



Factura: 001-101-000105792




20220901014P00613

*df*

NOTARIO(A) ANDREA STEPHANY CHAVEZ ABRIL  
NOTARÍA DÉCIMA CUARTA DEL CANTÓN GUAYAQUIL

EXTRACTO

Escritura N°:		20220901014P00613					
<b>ACTO O CONTRATO:</b>							
DECLARACIÓN JURAMENTADA PERSONA NATURAL							
FECHA DE OTORGAMIENTO:		23 DE FEBRERO DEL 2022, (8:55)					
<b>OTORGANTES</b>							
				<b>OTORGADO POR</b>			
Persona	Nombres/Razón social	Tipo Interviniente	Documento de identidad	No. Identificación	Nacionalidad	Calidad	Persona que la representa
Natural	GARCIA CAICEDO NICOLE BEXAYDA	POR SUS PROPIOS DERECHOS	CÉDULA	0944158405	ECUATORIANA	COMPARECIENTE	
<b>A FAVOR DE</b>							
Persona	Nombres/Razón social	Tipo Interviniente	Documento de identidad	No. Identificación	Nacionalidad	Calidad	Persona que representa
<b>UBICACIÓN</b>							
Provincia		Cantón			Parroquia		
GUAYAS		GUAYAQUIL			BOCAFUERTE		
DESCRIPCIÓN DOCUMENTO:							
OBJETO/OBSERVACIONES:							
<i>[Handwritten Signature]</i>							
CUANTÍA DEL ACTO O CONTRATO:		INDETERMINADA					

  
 NOTARIO(A) ANDREA STEPHANY CHAVEZ ABRIL  
 NOTARÍA DÉCIMA CUARTA DEL CANTÓN GUAYAQUIL



PAGINA  
— EN  
BLANCO

PAGINA  
— EN  
BLANCO



**N**

**NOTARÍA 14**  
ABG. ANDREA CHÁVEZ ABRIL, MGS

**NÚMERO: 20220901014P00613**

**ESCRITURA PÚBLICA DE DECLARACIÓN  
JURAMENTADA**

**OTORGA LA SEÑORITA NICOLE BEXAYDA GARCÍA  
CAICEDO.**

**CUANTÍA: INDETERMINADA**

**DI: DOS COPIAS**

En la ciudad de Guayaquil, Capital de la Provincia del Guayas, República del Ecuador, hoy veintitrés de febrero del año dos mil veintidós, ante mí, **Abogada y Magister Andrea Stephany Chávez Abril, Notaria Pública Décima Cuarta Del Cantón Guayaquil**, comparece con plena capacidad, libertad y conocimiento, a la celebración de la presente escritura: la señorita **NICOLE BEXAYDA GARCÍA CAICEDO**, de veintitrés años de edad, por sus propios y personales derechos, de estado civil soltera, de ocupación Asistente, de nacionalidad ecuatoriana, domiciliado en la siguiente dirección: Cooperativa San Francisco número Dos, manzana diez sesenta y nueve, solar diez, de ésta ciudad de Guayaquil; número telefónico cero nueve seis uno uno nueve dos cinco seis seis (0961192566), correo electrónico nicolegarcia20@outlook.com; hábil en derecho para contratar y contraer obligaciones, a quien de conocer doy fe; la compareciente comprueban su identidad con su cédula de ciudadanía, y solicita expresamente se incorpore a este instrumento una copia debidamente certificada de la misma; de igual forma autoriza de conformidad a lo prescrito en el artículo setenta y cinco de la Ley Orgánica de Gestión de la Identidad y Datos Civiles el Acceso a



Sistema Nacional de Identificación Ciudadana para consultar sus datos de identificación personal y generar el documento que se deberá incorporar a este instrumento. Advertida la compareciente por mí la Notaria de los efectos y resultados de esta escritura, así como examinados que fueron en forma aislada y separada de que comparecen al otorgamiento de esta escritura sin coacción, amenazas, temor reverencial, ni promesa o seducción, me expone lo siguiente: Yo, **NICOLE BEXAYDA GARCÍA CAICEDO** identificada con su cédula de ciudadanía número cero nueve cuatro cuatro uno cinco seis cuatro cero – cinco (094415640-5), por mis propios y personales derechos, libres, voluntariamente y sin presión de ninguna naturaleza y conocedores de las penas contempladas en la Ley para el caso de incurrir en perjurio, declaramos bajo la gravedad del juramento lo siguiente: a) Que el presente ~~trabajo de~~ titulación, válido por optar por el título de Tecnóloga en contabilidad y auditoría, titulado "SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO PARA LA EMPRESA SALVATOTI S.A, UBICADO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL", es de mi total auditoría; y que no lo he presentado en ninguna otra institución educativa para obtener algún título, grado o calificación profesional. Reconozco que he consultado todas las fuentes bibliográficas que aquí detallo. De la misma manera, según lo que establece la Ley de Propiedad Intelectual, su reglamento y el Reglamento Interno del Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial, cedo los derechos de propiedad intelectual de este trabajo de investigación af



## CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD

**Número único de identificación:** 0944156405

**Nombres del ciudadano:** GARCIA CAICEDO NICOLE BEXAYDA

**Condición del cedulado:** CIUDADANO

**Lugar de nacimiento:** ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/XIMENA

**Fecha de nacimiento:** 17 DE SEPTIEMBRE DE 1998

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Sexo:** MUJER

**Instrucción:** BACHILLERATO

**Profesión:** BACHILLER

**Estado Civil:** SOLTERO

**Cónyuge:** No Registra

**Fecha de Matrimonio:** No Registra

**Datos de la Padre:** GARCIA MERA NOEL ALCIDES

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Datos de la Madre:** CAICEDO BALLESTEROS BERTHA ELIZABETH

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Fecha de expedición:** 6 DE NOVIEMBRE DE 2020 ✓

**Condición de donante:** SI DONANTE

Información certificada a la fecha: 23 DE FEBRERO DE 2022

Emisor: INGRID DAYANA YAGUAL CAMINO - GUAYAS-GUAYAQUIL - NT 14 - GUAYAS - GUAYAQUIL



*Nicole Garcia*

N° de certificado: 220-683-21085



220-683-21085

*F. Alvear*

Ing. Fernando Alvear C.

Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación

Documento firmado electrónicamente





## INFORMACIÓN ADICIONAL DEL CIUDADANO

**NUI:** 0944156405

**Nombre:** GARCIA CAICEDO NICOLE BEXAYDA

---

### 1. Información referencial de discapacidad:

**Mensaje:** LA PERSONA NO REGISTRA DISCAPACIDAD

1.- La información del carné de discapacidad es consultada de manera directa al Ministerio de Salud Pública - CONADIS en caso de inconsistencias acudir a la fuente de información

---

Información certificada a la fecha: 23 DE FEBRERO DE 2022

Emissor: INGRID DAYANA YAGUAL CAMINO - GUAYAS-GUAYAQUIL-NT 14 - GUAYAS - GUAYAQUIL

N° de certificado: 221-683-21155



221-683-21155



REPÚBLICA DEL ECUADOR  
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL  
IDENTIFICACIÓN Y REGULACIÓN

094415640-5

CIUDADANIA  
AFILIADO AL PADRE  
GARCIA CAICEDO  
NICOLE BEXAYDA  
GARCIA CAICEDO  
GUAYAS  
GUAYAQUIL  
XIMENA  
PROFESIÓN / OCUPACIÓN 1998-09-17  
EQUATORIANA  
SEXO MUJER  
ESTADO CIVIL SOLTERO




INSTRUCCIÓN BACHILLERATO PROFESIÓN / OCUPACIÓN BACHILLER E1111R111

APellidos y nombres del padre GARCIA NICIA NOEL ALCIDES

APellidos y nombres de la madre CAICEDO BALLESTEROS BERTHA ELIZABETH

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN GUAYAQUIL 2020-11-06

FECHA DE EXPIRACIÓN 2030-11-06

*Nicol Garcia G.*




CERTIFICADO DE VOTACIÓN 11 ABRIL 2021

REGIÓN: GUAYAS

CIRCUITO: 2

CANTÓN: GUAYAQUIL

PARROQUIA: PASCUALES

ZONA: 2

DISTRICTO: 0016 FEMENINO

W 2953287

0944156405

GARCIA CAICEDO NICOLE BEXAYDA



*[Faint signature and illegible text]*

**ESPACIO EN BLANCO**



**PAGINA  
EN  
BLANCO**

**PAGINA  
EN  
BLANCO**

Instituto ya mencionado. Autorizo la reproducción parcial o total de este trabajo con fines académicos por cualquier forma, medio o procedimiento, siempre y cuando se incluya la cita bibliográfica del documento. Es todo cuanto puedo declarar en honor a la verdad. Hasta aquí lo que me expone la compareciente. Para la celebración y otorgamiento de la presente escritura se observaron los preceptos legales que el caso requiere; y leída que le fue por mí, la Notaria a la compareciente, aquella se ratifica en la aceptación de su contenido y firma conmigo en unidad de acto, se incorpora al protocolo de esta Notaría la presente escritura, de todo lo cual doy fe.-

*Nicole García B.*

**NICOLE BEXAYDA GARCÍA CAICEDO**

C.C: 094415640-5

C.V: 29532987

**LA NOTARIA**

*[Firma]*  
**ABG. ANDREA STEPHANY CHÁVEZ ABRIL, MGS.**  
**NOTARIA DÉCIMA CUARTA DEL CANTÓN GUAYAQUIL**

SE OTORGÓ ANTE MI, EN FÉ DE ELLO CONFIERO  
ESTE PRIMER TESTIMONIO CERTIFICADO  
QUE SELLO, RUBRICO Y FIRMO EN GUAYAQUIL,  
EN LA MISMA FECHA DE SU OTORGAMIENTO.



*[Firma]*  
**AB. ANDREA CHÁVEZ ABRIL**  
NOTARIA 14 DEL CANTÓN GUAYAQUIL



**PAGINA  
EN  
BLANCO**

**PAGINA  
EN  
BLANCO**

Copia a color de: Cédula de Ciudadanía y Certificado de Votación



## **Certificación del tutor (a)**

Ing. Lesly Benítez Pincay, en calidad de Tutor del trabajo de titulación

CERTIFICA:

Que el trabajo de titulación válido para optar por el título de Tecnólogo en Contabilidad y Auditoría, cuyo tema es: “SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO PARA LA EMPRESA SALVATOTI S.A UBICADO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”, fue elaborado por la señorita NICOLE BEXAYDA GARCÍA CAICEDO, ha sido debidamente revisado y está en condiciones de ser entregado para que se siga lo dispuesto por el Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial, correspondiente a la sustentación y defensa del mismo, previo a la obtención de su título.

---

Ing. Lesly Benítez Pincay  
Tutor de Trabajo de Titulación

## **Dedicatoria**

En primer lugar, quiero dedicar este proyecto a Dios, por ser el protagonista de mi vida, a mis padres Sr. Noel García M. y la Sra. Bertha Caicedo B., quienes han sido un apoyo fundamental en mi vida, quienes me formaron en valores el respeto por la vida, mi fuente de inspiración.

A mis hermanos para quienes quiero y debo ser un ejemplo, guía y apoyo como también de responsabilidad, por extenderme siempre su mano amiga y no dejarme caer en los momentos difíciles.

Para todos ellos les dedico con respeto, esfuerzo este proyecto y carrera que con esfuerzo y gran dedicación está llegando a su fin.

Nicole Bexayda García Caicedo

# Índice de contenido

## Contenido

INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I .....	4
1. Fundamento.....	4
1.1. Marco Histórico.....	4
1.1.1. Origen del control de inventario .....	4
1.1.2. Historia de la empresa Salvatoti S.A .....	5
1.1.3. Organigrama.....	5
1.2. Marco Teórico .....	6
1.2.1. Administración .....	6
1.2.2. Funciones de la administración.....	6
1.2.3. Control de inventarios.....	8
1.2.4. Métodos de control de inventario .....	11
1.2.5. Método Primeras entradas, primeras salidas (PEPS) .....	12
1.2.6. Método promedio ponderado .....	13
1.2.7. Método ABC .....	14
1.3. Marco Conceptual .....	16
1.4. Marco Jurídico.....	18
1.4.1. Constitución De La República Del Ecuador (2008) .....	18
1.4.2. Plan De Creación De Oportunidades 2021 – 2025 .....	19
1.4.3. Ley Orgánica De Defensa Del Consumidor .....	19
1.4.4. Código de Comercio .....	21
1.4.5. Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas .....	22
1.4.6. Norma Internacional de Contabilidad N. º 2 (NIC 2) .....	22
CAPITULO II .....	25
2. Metodología Empleada .....	25
2.1. Enfoque de la investigación .....	25
2.2. Tipos de investigación .....	25
2.3. Métodos de investigación .....	25
2.4. Herramientas de Investigación .....	26
2.5. Análisis de Resultados .....	26
2.5.1. Resultado de observación .....	26
2.5.2. Resultados de la Entrevista .....	27
2.6. Herramienta de análisis.....	29

2.6.1.	Análisis DAFO .....	29
2.6.2.	Análisis CAPA .....	29
CAPITULO III	.....	30
3.	Desarrollo de la Propuesta.....	30
3.1.	Título de la propuesta .....	30
3.2.	Objetivo de la Propuesta.....	30
3.3.	Descripción de la propuesta.....	30
3.4.	Factibilidad de la aplicación .....	31
3.4.1.	Factibilidad Operativa .....	31
3.4.2.	Factibilidad técnica.....	31
3.4.3.	Factibilidad legal.....	32
3.4.4.	Factibilidad económica.....	32
3.5.	Propuesta .....	33
3.6.	Resultados esperados para la propuesta .....	36
4.	Conclusiones .....	36
5.	Recomendaciones.....	37
6.	Bibliografía .....	38
7.	Anexos.....	42

## Índice de tabla

<b>TABLA 1 ENTREVISTADOS</b> .....	27
<b>TABLA 2 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</b> .....	31
<b>TABLA 3 RECURSOS TECNOLÓGICOS</b> .....	31

## Índice de grafico

GRÁFICO 1 ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA SALVATOTI S.A.....	5
GRÁFICO 2 LISTAS DE REFERENCIAS .....	15
GRÁFICO 3 ANÁLISIS DAFO.....	29
GRÁFICO 4 ANÁLISIS CAPA.....	29
GRÁFICO 5 RECURSOS ECONÓMICOS.....	32
GRÁFICO 6 INVENTARIO .....	33
GRÁFICO 7 CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS .....	34
GRÁFICO 8 LISTA DE ENTRADAS Y SALIDAS .....	34
GRÁFICO 9 MÁXIMOS Y MÍNIMOS DE STOCK .....	35
GRÁFICO 10 CREACIÓN DEL SISTEMA .....	36
GRÁFICO 11 ÁREA DE CONTEO .....	48
GRÁFICO 12 ALMACENAMIENTO AL MOMENTO DE REALIZAR EL CONTEO. ....	48
GRÁFICO 13 INICIO .....	49
GRÁFICO 14 COMPRAS .....	49
GRÁFICO 15 HISTORIAL DE MOVIMIENTOS .....	49
GRÁFICO 16 PROVEEDORES .....	50
GRÁFICO 17 VENTAS.....	50
GRÁFICO 18 INVENTARIO.....	50
GRÁFICO 19 BASE DE SALIDAS .....	51
GRÁFICO 20 BASE DE ENTRADAS.....	51

## Índice de anexos

ANEXO 1 ENTREVISTA AL PERSONAL DE LA EMPRESA SALVATOTI S.A .....	42
ANEXO 2 ENTREVISTA LA SRA. EVELYN MAYORGA .....	43
ANEXO 3 ENTREVISTA LA SRA. M. CRISTINA TOALA .....	44
ANEXO 4 ENTREVISTA AL SR. JOSÉ MACIAS .....	45
ANEXO 5 ENTREVISTA AL SR. ANGEL PALMA .....	46
ANEXO 6 GUÍA DE OBSERVACIÓN .....	47
ANEXO 7 GUÍA DE OBSERVACIÓN DE LA INFORMACIÓN RECOLECTADA.....	47
ANEXO 8 EVIDENCIA FOTOGRÁFICA.....	48
ANEXO 9 SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO .....	49

## CERTIFICACIÓN

En calidad de revisor del trabajo de titulación “**SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO PARA LA EMPRESA SALVATOTI S.A UBICADO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**”

## CERTIFICO

Que el trabajo de la estudiante **NICOLE BEXAYDA GARCÍA CAICEDO** ha sido analizado por un sistema de reconocimiento de texto automático **URKUND ANALYSIS**.

Los resultados alcanzados evidencian el cumplimiento del nivel de coincidencias permitido hasta el 17%. Por tanto, se autoriza su impresión y presentación al acto de defensa



Dr. C. Rafael Bell Rodríguez

Vicerrector Académico

## **Resumen**

SALVATOTI S.A. es una empresa que cuenta con dos restaurantes dedicados a la venta de comida tradicional del país, que debido a la falta de control de su inventario y a la carencia de procesos, por el cual el presente trabajo de investigación tiene como objetivo ayudar a mejorar estos problemas.

Se llevo la investigación con el análisis a fondo con el método cualitativo el cual ayudo a identificar cuáles son las características y falencias que poseen los inventarios dentro de la empresa. Se concluyó que la desorganización, falta de lineamientos que ya estén establecidos por los gerentes y el desconocer las responsabilidades de cada empleado no da buenos resultados al momento de receptar los pedidos.

Ante lo ya establecido por la autora de la investigación diseña un Sistema de Control de Inventario para que ayude como una herramienta para hacer las labores de una manera correcta, para aumentar el rendimiento laboral, mejorar los procesos y que el ambiente laboral sea mejor. El Sistema permitirá definir mejor las responsabilidades y procedimientos para evitar debilidades en la empresa.

**Palabras claves:** Control, Inventario, Registro, Adquisición.

## **Abstract**

SALVATOTI S.A. is a company that has two restaurants dedicated to the sale of traditional food of the country, which due to the lack of inventory control and lack of processes, for which this research work aims to help improve these problems.

The research was carried out with an in-depth analysis using the qualitative method, which helped to identify the characteristics and shortcomings of the company's inventories. It was concluded that disorganization, lack of guidelines that are already established by managers and not knowing the responsibilities of each employee does not give good results when receiving orders.

In view of what has already been established, the author of the research designs an Inventory Control System to help as a tool to do the work in a correct way, to increase work performance, improve processes and improve the work environment. The system will allow to better define responsibilities and procedures to avoid weaknesses in the company.

**Keywords:** Control, Inventory, Registration, Acquisition.

## INTRODUCCIÓN

El inventario es el activo máspreciado de una empresa y, como tal, es necesario llevar un registro preciso de las existencias de materia prima, bienes y producto terminado, según sea el giro de negocio. El control de inventario es una herramienta que permite tener un adecuado manejo del stock, las entradas, salidas y ubicación, no solo en lo referente a los bienes de consumo, sino también a los materiales que se utilizan dentro del proceso producción, comercialización y distribución.

En términos generales, llevar un control adecuado del inventario permite asegurar la rentabilidad de la empresa a gran escala, esto se debe a que se cuenta con un balance a tiempo real de las existencias en bodega, el nivel de rotación, las cantidades mínimas y máximas requeridas, el tiempo necesario con el que se debe realizar los pedidos a los proveedores y, en esencia, detalles tan minuciosos que al ser supervisados generan mayor eficiencia organizacional.

Si llevar un control es fundamental en todo giro de negocio, más aún lo es en las empresas que manejan productos perecibles y que deben mantener en todo momento un proceso de calidad que responda a las normativas vigentes. Así, los alimentos están atados a una fecha de caducidad, a ciertas condiciones de almacenamiento, incluso, a lineamientos que deben cumplir los proveedores para que el negocio compre sus productos. Por lo tanto, es fundamental tener la información de primera para poder tomar decisiones oportunas.

Hoy en día existen múltiples sistemas de gestión administrativos (ERP) que se personalizan a las necesidades de cada negocio y que permiten consolidar la información de toda la empresa dentro de una misma base de datos. Precisamente, estos software son un recurso en el que se basa el control de inventarios en vista que ayudan a contabilizar a tiempo real las entradas y salidas, mantienen la información de costos, fechas de caducidad, ubicación, fechas de pedidos, cantidades a despachar, etc., lo que se traduce en una mayor eficiencia de tiempo para los trabajadores, menores costos de inventario, mejores resultados de ventas, mayor rentabilidad y mejor calidad de servicio al cliente.

Pese a que actualmente se tiene una infinidad de recursos tecnológicos que facilitan la gestión de inventarios, la empresa guayaquileña SALVATOTI S.A propietaria de dos restaurantes, “Mami-t y el Mar” y “Anderson Express”, no cuenta con ningún proceso sistematizado de control de inventarios, es decir, al momento el registro es

totalmente manual. Esta situación conlleva a que semanalmente se realicen conteos físicos, que se dupliquen pedidos a proveedores, que no se tenga un control a tiempo real de las existencias y que se generen problemas derivados de la falta de organización. Por lo tanto, este hecho afecta a todos los trabajadores de la empresa de distinta manera, pues él no contar con información y datos digitalizados entorpece cada una de las actividades que realizan.

SALVATOTI S.A está ubicada en el Puerto Santa Ana, Edificio Sotavento, local 1, en el centro de la ciudad de Guayaquil. Sus locales venden diferentes alimentos y bebidas (sobre todo mariscos), y su organigrama lo conforman la gerencia general y 17 empleados: 7 en cocina, 7 en salón y 3 en oficina. El tamaño de la organización obliga ya a implementar una infraestructura de gestión de inventario, pues al momento, la falta de control ha generado problemas internos que inciden en los costos como compras innecesarias de materia prima, alimentos que se descomponen debido a que no se los utiliza, descuentos a los empleados por haber realizado un mal conteo físico o por no haber verificado la fecha de caducidad, entre otros.

Por su puesto, esta desorganización ha incidido de manera negativa en el ambiente laboral. Tal es el caso que, incluso, todos los lunes se realizan conteos físicos de las existencias y se vuelve una jornada bastante pesada y extendida dado que se labora hasta las 23h00. Además, a esta situación se suma el hecho de que no existe ni si quiera un adecuado archivo físico de facturas, por lo que se torna un dolor de cabeza el verificar las fechas en que se hicieron los pedidos, las cantidades solicitadas, el costo del proveedor, etc.

En vista de esta realidad, el presente trabajo surge como una propuesta para implementar un sistema de control de inventarios con el fin de lograr procesos más eficaces, mejor control de las entradas y salidas, mayor rentabilidad, disminución de costos innecesarios, más eficiencia en los pedidos y gestión del stock y, por ende, mejor desempeño laboral de todos los trabajadores. Así, se aspira subsanar el problema administrativo al que se enfrenta la empresa y asentar las bases para que una mejor organización conlleve a mejores resultados y, por qué no, al crecimiento del negocio.

## **Problema General**

¿Cómo establecer un sistema de control de inventario en la empresa SALVATOTI S.A., ubicada en el sector centro de la ciudad de Guayaquil?

## **Objetivo General**

Diseñar un sistema de control de inventario para la empresa SALVATOTI S.A., ubicada en el centro de la ciudad de Guayaquil.

El presente trabajo de investigación está conformado por tres capítulos.

## **Capítulo I**

En este capítulo se profundiza en diferentes aspectos teóricos y legales que sustentan esta investigación. Así, se hace un recorrido por la historia de los inventarios, se analizan diferentes propuestas de autores, conceptos claves, características, métodos, leyes, códigos, normativas, etc., que son fundamentales analizar para implementar en la propuesta que se desarrolla posteriormente.

## **Capítulo II**

En este capítulo se detalla la metodología empleada en la investigación, que en este caso es descriptiva-explicativa, los instrumentos de recolección de datos y los resultados obtenidos de estos, y así partir de una base sólida para desarrollar la propuesta de implementación del sistema de gestión de inventarios.

## **Capítulo III**

Dar a conocer la propuesta, el cual plantea la solución de la autora del presente proyecto, con todo el material recolectado la empresa cuenta con una posibilidad de eliminar el problema al momento de realizar el control de inventario.

# CAPÍTULO I

## 1. Fundamento

### 1.1. Marco Histórico

#### 1.1.1. Origen del control de inventario

La sociedad actual y el constante avance tecnológico imponen nuevos retos a nivel personal y profesional en donde el tiempo, la eficiencia y la eficacia se vuelven factores determinantes que cambian por completo los procesos y las actividades organizacionales. Así, los inventarios y sus políticas, la producción y los recursos financieros adquieren nuevos matices que responden a las necesidades de la época, pero que su naturaleza sigue siendo la misma: almacenar y controlar productos.

El inventario nace junto con la denominada propiedad privada, y puede remontarse a las primeras sociedades, en donde podemos encontrar el almacenamiento y acumulación de bienes como alimentos, granos, animales y subproductos. La administración del inventario ha ido evolucionando con los años y podemos repasar varias teorías y técnicas en su desarrollo histórico. (Insignia, 2018, párr. 1)

Como lo reflexiona el autor, el inventario surge de los egipcios quienes se ven en la necesidad de provisionar alimentos para ser consumidos durante la época de sequía, y asegurar una vida adecuada para los ciudadanos. Desde entonces, el concepto de inventario evoluciona; hoy en día se lo considera a la adquisición y control de productos o servicios que una empresa requiere para su regular operación, con el fin de satisfacer la demanda. “Los inventarios tienen un valor, particularmente en compañías dedicadas a las compras o a las ventas y su valor siempre se muestra por el lado de los activos” (Insignia, 2018, párr. 5)

Por lo tanto, el inventario debe ser estrictamente controlado, pues un exceso o faltante incide directamente en los costos. Por ejemplo, de existir una cantidad mayor a la requerida, esto involucra espacio físico, el costo por la compra del producto y el deterioro que tiene en el tiempo hasta que sea vendido.

### 1.1.2. Historia de la empresa Salvatoti S.A

SALVATOTI S.A., surge de Evelyn Paola Mayorga Córdova quien era parte de la cadena comercial EMAROTI S.A. La actividad económica de la empresa es la venta de comidas y bebidas en dos diferentes restaurantes, “Anderson Express” y “Mami-t y el Mar”, ubicados en Guayaquil, y que cuentan con un variado menú de alimentos. El nombre del segundo restaurante surge de Ester, madre y gran cocinera, cuyos nietos pequeños no podían pronunciar su nombre y le decían Mami-t. De allí nace la idea en el 2018 de crear un espacio en homenaje a Ester, en donde se realicen alimentos basados en sus recetas (Mami.T y el Mar, s.f.).

El lugar está ubicado en el Puerto Santa Ana. Es un espacio decorado con antigüedades que se mezclan entre el ladrillo y la madera. Evoca calidez, es totalmente familiar, y cuenta con diferentes picadas y comida tradicional de la costa.

### 1.1.3. Organigrama

A continuación, en el Gráfico 1 se muestra el organigrama de la empresa.

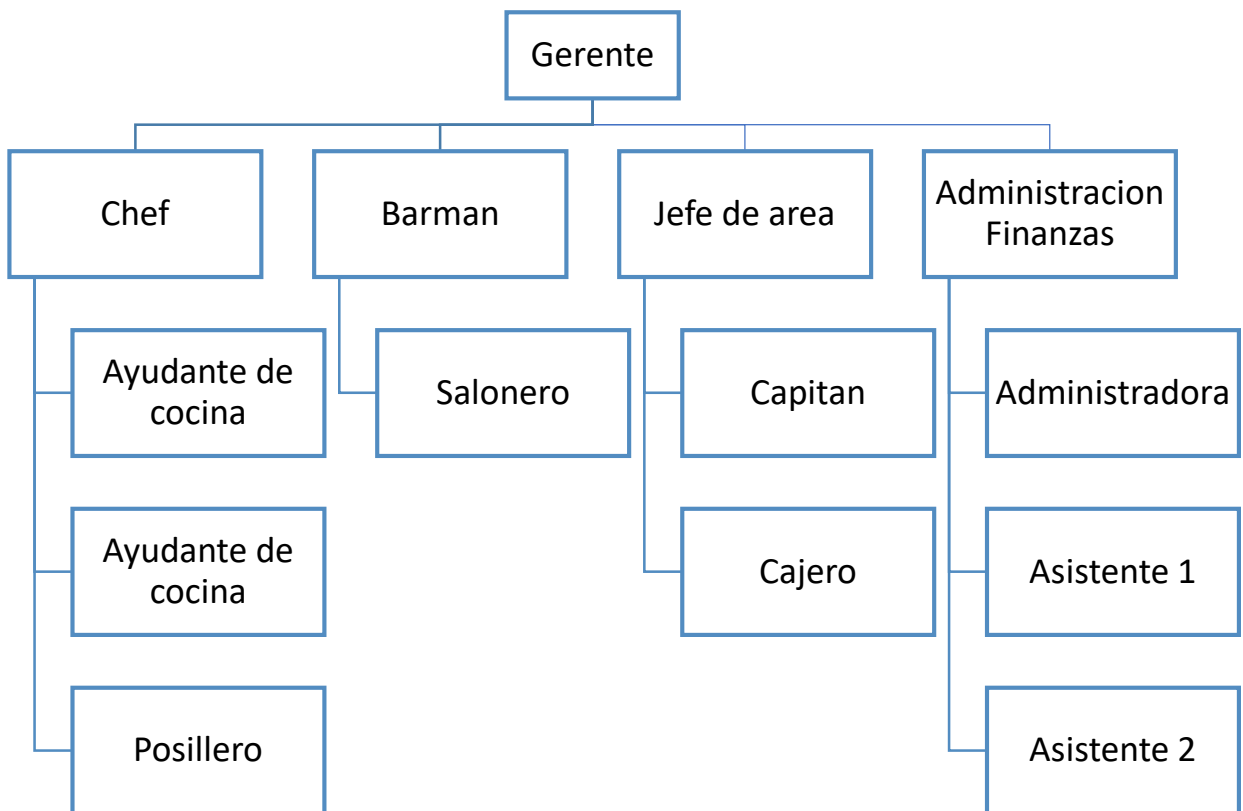


Gráfico 1 Organigrama de la Empresa SALVATOTI S.A.

## **1.2. Marco Teórico**

### **1.2.1. Administración**

Para Fayor (1913), precursor de la teoría clásica de administración, administrar implica prevención, organización, coordinación y control, actividades que no son exclusivas de una gerencia, sino que se distribuyen a lo largo de todo el organigrama empresarial. Aunque, ciertamente, son las cabezas de área -gerentes y jefes- quienes responden al final del día de la correcta gestión empresarial y, como lo reflexiona Robbins y Coulter (2010), sus funciones y retos se transforman a medida que la dinámica social cambia y presenta nuevas exigencias.

Entonces, administrar se torna en un proceso indispensable para que una empresa sea sostenible y rentable en el tiempo, pues de una correcta organización surgen grandes corporaciones. Por lo tanto, todo negocio debe ser capaz de adaptarse a los cambios, de innovar, de transformarse, de ser flexible y ágil para que no se quede estancado en el tiempo y el espacio, caso contrario, está destinado a fracasar (Ciavenato, 2019). Y pese a que es bastante obvio que la innovación sea parte inherente de una organización, resulta no ser del todo lógico para varias empresas y sus cabezas, quienes no logran enfrentar los cambios e inestabilidades de una forma acertada.

En síntesis, y en base a las fuentes consultadas, es posible definir que la administración es la columna vertebral que sostiene a una empresa. Si los procesos y actividades que se ejecutan no son los correctos, indudablemente la organización tiene que estar dispuesta a enfrentarse a dificultades de carácter operativo, administrativo y hasta legal. Por el contrario, si mantiene procesos adecuados es indiscutible que los buenos resultados se reflejen a corto y largo plazo.

### **1.2.2. Funciones de la administración**

Para Reyes (2007):

Seleccionar el proceso administrativo es prácticamente imposible e irreal. En todo momento de la vida de una empresa se dan, complementándose, influyéndose mutuamente e integrándose los diversos aspectos de la Administración. Así, al hacer planes, simultáneamente se está controlando, dirigiendo, organizando, etc. No pretende en ninguna forma seccionar o dividir lo que por naturaleza es esencialmente unitario: el acto administrativo.

De acuerdo al autor, existen varios elementos que forman parte de la administración y que son:

- **Previsión.** Consiste en determinar aquello que la organización quiere lograr, en donde se investiga y valoran las posibles condiciones a las que debe hacer frente la empresa en un futuro, y las estrategias a tomar en caso de eventualidades.
- **Planeación.** Se establece un camino claro con un norte establecido (objetivo) en donde se fijan las operaciones, procesos, actividades y criterios que se necesitan ejecutar para avanzar en el crecimiento organizacional.
- **Organización.** Hace referencia a la estructura per se de la empresa en donde se crea el organigrama, las funciones, cargos y obligaciones de cada trabajador.

**Integración.** Se integra el equipo humano, tecnológico, materiales, insumos y todos los elementos necesarios para una correcta administración. Por su puesto, es la parte humana la que siempre se sobrepone a todas las demás, pues sin la fuerza de trabajo no es posible alcanzar ningún resultado.

- **Dirección.** Es fundamental que exista una adecuada dirección en donde se impulse, coordine y supervise las actividades y procesos que sigue cada trabajador y área de la empresa con el objetivo de ser lo más eficientes posibles.
- **Control.** Hoy en día, el control está relacionado a los sistemas (software) y procesos que en conjunto se enfocan en mantener organizada la estructura empresarial y medir los resultados obtenidos, de tal manera que se corrijan y mejoren en caso de no ser lo esperado. Existen tres etapas que conforman esta fase, por un lado, el establecer los estándares y mecanismos de control, tan fundamentales para la administración de la empresa; como segunda instancia, las operaciones de control; finalmente, la evaluación de resultados que se constituye una forma de planificación.

por su parte, Robbins y Coulter (2010) establecen apenas 4 etapas que hacen parte del esquema de la administración y que son:

- **Planeación.** Aquí se determinan los objetivos y estrategias de la empresa.
- **Organización.** Posteriormente, se organiza la estructura del negocio, sus áreas, personal, funciones, procesos y actividades.
- **Dirección.** Las cabezas de área son un punto clave dentro de la empresa en vista que deben establecer el camino a seguir para cumplir con los objetivos que se les

plantea, y son los responsables de motivar al equipo de trabajo y crear un ambiente respetuoso, colaborativo y comunicativo con el fin de evitar problemas innecesarios.

- **Control.** Una vez ejecutado estos pasos previos se realiza un proceso de control, en donde se supervisa que las actividades planteadas respondan correctamente a los objetivos que se desean lograr. En caso de no ser así, entonces las cabezas de área tienen que realizar ajustes para afinar el trabajo que se realiza.

Sea el camino planteado por Reyes o Robbins y Coulter, en esencia, el conjunto de todas estas etapas se lo considera como el proceso administrativo, en donde se aspira ejecutar actividades eficientes y eficaces para obtener los resultados esperados. Además, es necesario tomar en cuenta que en la estructura organizacional cada función repercute en la otra, y se vuelve un sistema integral y flexible que debe transformarse constantemente (Bernal y Sierra, 2013). Como lo menciona Sánchez, Parra y Naranjo (2014) “las funciones del administrador están dadas por la planeación, la organización, la dirección y el control; aunque estas pueden variar de acuerdo al enfoque de cada autor o teórico” (p. 3)

Entonces, a raíz de los autores analizados, y a criterio de la autora del presente trabajo, las diferentes funciones administrativas deben seguir un orden lógico, secuencial e interconectado en donde exista una sinergia de todas los procesos, actividades y personal involucrado. Solo de esta manera se puede alcanzar un adecuado funcionamiento empresarial que sea sólido y asiente las bases para seguir creciendo.

### **1.2.3. Control de inventarios**

El control de inventarios es necesario para asegurar las finanzas de la empresa. De acuerdo a Ballou (2011) “Los inventarios son acumulaciones de materias primas, provisiones, componentes, trabajo en proceso y productos terminados que aparecen en numerosos puntos a lo largo del canal de producción y de logística de una empresa” Es decir, son los activos más preciados que tiene un negocio, por eso, es indispensable que exista un adecuado control sobre ellos a través de los diferentes modelos de inventarios que se pueden aplicar según el giro de negocio y la demanda que exista.

En este contexto, Guerrero (2011) afirma que la demanda puede ser determinística o probabilística. En la primera, se conoce con exactitud la demanda que va a tener un producto a futuro, en la segunda, esto es incierto y se establece una posible ocurrencia.

Además, de acuerdo al autor, todo artículo también responde a las siguientes sub clasificaciones:

- **Tipo de producto.** Sea perecederos, sustitutos o durables.
- **Cantidad de productos.** Es decir, se puede implementar modelos para un producto en particular o para toda una variedad, pues existen algunos que permiten o no déficits y otros que aceptan o no costos fijos.
- **Tiempo de entrega.** Responde al tipo de demanda, es decir, determinístico o probabilístico.
- **Tipo de revisión.** De acuerdo al tipo de negocio, la revisión puede hacerse de manera continua o en periodos determinados de tiempo.
- **Tipo de reposición.** El artículo puede ser de reposición instantánea, en el caso que sea comprado a un distribuidor, o de reposición continua cuando se lo fabrica directamente.
- **Horizonte de planeación.** La planificación que se ejecuta dentro de un rango de tiempo en particular.

Como se puede observar, existen diferentes aristas que participan dentro del control de inventarios, ninguna más importante que otra, pues se complementan entre sí. Por lo tanto, en este proceso se “busca mantener disponible los productos que se requieren para la empresa y para los clientes, por lo que implica la coordinación de las áreas de compras, manufactura distribución” (Zapata, 2014). Es por ello que se considera al inventario como el activo máspreciado, sin su existencia la razón de ser de la empresa no sería posible.

Sin duda, no existe un solo camino a seguir en cuanto al control de inventarios, dado que esto depende en gran medida del giro y la magnitud del negocio. Sierra, Guzmán y García (2015) plantean que las empresas se clasifican en:

- **Empresas de Transformación.** Son aquellas que producen los productos a vender, por lo tanto, las entradas son los insumos o materias primas que se someten a un proceso de transformación y se obtiene un artículo listo para la venta (bien o servicio).
- **Empresas de Comercialización.** Negocios que compran productos terminados, los almacenan y los venden. Su proceso es mucho más sencillo en vista que no implica ninguna cadena de producción.

Esta clasificación está dada por el tipo de producto que se comercialice y todo el proceso que implica para que sea puesto a la venta. Entonces, entra en juego los elementos que forman parte de este proceso, y que según Sierra, Guzmán y García (2015) son:

- **Materias Primas.** Son los productos en su estado natural, no están modificados y son esenciales en el proceso de fabricación para obtener un artículo en particular, para lo cual pasan por fases de transformación.
- **Provisiones.** Se consideran a los productos que hacen parte del proceso de fabricación pero que no son materias primas debido a que ya están elaborados, por ejemplo, los botones de una blusa. Estos elementos dan un mayor o menor valor agregado al producto final.
- **Componentes.** Son los elementos esenciales y que forman parte de las máquinas, procesos o inmuebles, que si bien no intervienen directamente en la de fabricación, la falta de estos puede ocasionar una paralización de actividades. Un ejemplo de ello es el repuesto para un equipo.
- **Trabajo (producto) en proceso.** Materiales que han sido sometidos a un proceso de transformación parcial y que se encuentran en fase de producción debido a que requieren unirse con otros componentes, sea porque deben utilizarse otras máquinas o porque el cliente necesita probarlo y definir las mejoras -de necesitarlo- para continuar con la producción. Un ejemplo más claro es el desarrollo de un sistema en el que se presentan avances para que el cliente determine si está correcto, previo a continuar con el proceso de creación.
- **Productos Terminados.** Como su nombre lo indica son los artículos que están listos para la venta y que cumplen con las especificaciones necesarias para el cliente. Un dato importante es que este producto no es necesariamente el que va a utilizar el consumidor final pues puede ser parte de las provisiones de otra empresa.

La magnitud que implica el manejo de inventarios es enorme, sobre todo en medianas y grandes empresas en donde se involucran las áreas de compra, finanzas, distribución, manufactura y bodega que necesitan tener una fluida comunicación y coordinación para lograr un adecuado manejo de este activo. Entonces, se vuelve imperante el contar con sistemas de gestión empresarial (ERP) que permitan llevar el control integral, ordenado y al instante de todas las existencias, así como obtener información inmediata del estado de cualquier artículo.

#### 1.2.4. Métodos de control de inventario

El control de inventarios se vuelve un dolor de cabeza para varias empresas, sobre todo, aquellas que no cuentan con procesos definidos. Así, es muy común que se evidencien robos pequeños (de hormiga) por parte de los trabajadores, que a simple vista no inciden, pero que al ser frecuentes tienen un alto impacto a tal punto que pueden ocasionar el 10% de pérdidas y problemas de liquidez (Jiménez, 2010., Díaz, 2014). El control de existencias es un tema complejo, delicado y que debe ser manejado con total transparencia, en vista que es el centro alrededor del cual gira toda la actividad económica y, por ende, es el principal elemento del capital de trabajo (Osorio, 2013).

Entonces, contadores y administradores tienen que aplicar diferentes métodos de control de inventario dependiendo del tipo de artículo que sea. En ese sentido, Bohórquez (2015) expone los cuatro modelos que se pueden utilizar:

- **UEPS (Últimas Entradas Primeras Salidas).** Las últimas unidades que ingresan al inventario (por producción o compra) son las que primero deben ponerse a la venta.
- **PEPS (primeras en entrar primeras en salir).** Es también conocido por su nombre en inglés *First In First Out*. Los primeros artículos que ingresan son los primeros que se venden, por ejemplo, esto se aplica en alimentos debido a que están expuestos a una fecha de caducidad.
- **Promedio ponderado.** Se calcula el valor del inventario para lo cual se divide el costo total entre la cantidad de artículos disponibles para la venta.
- **Costo específico.** el costo se distribuye dentro de partidas específicas de los inventarios.

Así, el manejo de inventarios se vuelve un tema con mayor solidez y estructura, en donde dista mucho de ser el mero almacenaje de mercadería y se convierte en todo un complejo sistema en el que intervienen una serie de procesos, áreas y proveedores externos. Como lo menciona Vidal (2017), es indispensable que los inventarios se clasifiquen adecuadamente según el giro de negocio dentro de las siguientes cuatro categorías:

- **Inventario cíclico.** Se ordenan en lotes y no por unidades. En este caso, el inventario está relacionado con la demanda promedio de cada artículo.
- **Inventario de seguridad.** Se almacena como reserva para responder a todas las posibles fluctuaciones que puedan presentarse, específicamente en términos de demanda y tiempo de reposición. Este inventario incide directamente en el servicio al cliente pues permite cubrir las demás que tenga el usuario.

**Inventario de anticipación o estacional.** Inventario que se almacena para ser vendido en épocas en donde la demanda es mayor. Esto puede darse porque la naturaleza del producto lo obliga, por ejemplo, en el caso de frutas que se cosechan en ciertas temporadas, artículos que se venden en navidad, carnaval, etc. De esta manera, se busca reducir costos de horas extras, contratación adicional de personal, costos elevados por comprar a los proveedores durante las épocas de más demanda, etc.

- **Inventario en tránsito (o en proceso).** Son los productos que están entre las diferentes fases de producción o se encuentran en los sistemas de transporte entre una instalación y otra. El inventario en tránsito es proporcional al nivel de uso del producto, y por eso se debe establecer el método de transporte más eficiente en términos de tiempo y rentabilidad. En algunos casos se utiliza el término inventario de separación, nombre que se da a los productos que están en diferentes puntos de la cadena, por ejemplo, ciertos artículos se pueden encontrar en bodega y otros en un punto de venta.

En síntesis, cada negocio debe establecer el mejor mecanismo para el manejo de inventarios sea UEPS, PEPS, promedio ponderado o costo específico que, además, está directamente ligado a la categoría a la que pertenece. Así, por ejemplo, no es lo mismo manejar productos perecibles que deben venderse tan pronto sea posible antes que se cumpla la fecha de expiración, y artículos navideños que deben ser adquiridos con anticipación para ser almacenados hasta su venta.

#### **1.2.5. Método Primeras entradas, primeras salidas (PEPS)**

Este método es uno de los más utilizados en la industria alimenticia. Aquí, los primeros productos comprados o producidos son los primeros en comercializarse, y se asume que los productos que queden en bodega son los más recientes (Bohórquez, 2015). La empresa debe llevar un registro del costo de cada unidad de inventario adquirida, y el costo unitario en el inventario final puede ser diferente al costo unitario de las mercancías

vendidas dado que el precio que se le asigna a las salidas corresponde a las primeras entradas, mientras que el valor del inventario final se basa en el costo de las compras más recientes (Horngren, Harrison y Smith, 2013).

El modelo PEPS es uno de los más comunes debido a que el precio real del material se suma a la producción. No obstante, como lo reflexiona Chaves (2010), no es correcto utilizarlo como un mecanismo para ocultar costos o como escudo fiscal, pues su uso adecuado es en productos perecibles y aquellos cuyo valor no varía en el tiempo. Cabe reconocer que una de las dificultades que presenta este modelo es cuando se requiere realizar la devolución de la mercancía al proveedor, pues en diversos casos no se usa el precio en el que se vendió originalmente el producto sino el que se encuentra vigente.

De acuerdo a la Norma Internacional de Contabilidad N 2 (2018):

La condición de este método es que las unidades iniciales serán las primeras en completar el proceso de producción y los costos en los que se incurren en el departamento serán primeramente aplicados a estas unidades que a las que comenzaron durante este periodo.

En conclusión, el PEPS es un método ideal para aquellos giros de negocio cuya rotación es constante y que por el tipo de artículos que manejan necesitan comercializarlos tan pronto ingresan en el inventario.

#### **1.2.6. Método promedio ponderado**

En este método se busca obtener el costo promedio de cada producto del inventario final, y se aplica solo cuando los artículos son iguales en apariencia, pero su precio es diferente porque se pudieron haber comprado en distintas épocas. Aquí, se considera que tanto el costo de ventas como el del inventario final se valoran a un valor promedio, y se toma en cuenta el costo de los artículos disponibles y la cantidad en bodega (Loja, 2015). Es decir, se enfoca en mantener un solo precio de costo de la mercadería del que se obtiene al sumar el costo total del producto y dividirlo para la cantidad que existe en stock (Fuertes, 2015).

Cuando se utiliza el sistema permanente de inventarios pueden presentarse dos situaciones que arrojarían resultados diferentes para la valuación final y la determinación del costo de ventas. En la primera, si los costos únicamente se registran al final del periodo (mes, trimestre, semestre o año), en esa fecha se

calcula un solo costo promedio. En la segunda situación, los costos relacionados con las ventas se registran a medida en que se realizan y, por lo tanto, los costos promedio deben estimarse al momento de cada venta. Esto obliga a calcular otro costo promedio ponderado después de cada nueva compra que se realice, llegando así al método conocido bajo el nombre de “promedio móvil”. (Loja, 2015, p. 20)

Entonces, el método de costo promedio ponderado considera el flujo físico de los artículos, en especial cuando el precio varía, pero una de las limitaciones es que el inventario puede estar constituido por productos con costos más antiguos que pueden ocasionar cierta distorsión en los precios vigentes, por lo que resulta necesario ajustar estos parámetros en el inventario final. La fórmula del costo promedio ponderado se basa en promediar los costos del producto para determinar el costo unitario, se toma en cuenta el costo acumulado, el costo del inventario inicial, los costos corrientes de un periodo y el total dividido por la cantidad de unidades existentes (Loor, 2019).

En síntesis, este método resulta eficiente cuando se necesita consolidar el inventario por lotes, pero arrastra consigo las variaciones de costos que pueden presentarse en las diferentes compras que se realicen. Por lo tanto, es fundamental la gestión contable para que estos ajustes de valores se vean reflejados adecuadamente al final del periodo fiscal.

### **1.2.7. Método ABC**

Este método se utiliza para ordenar por necesidad o urgencia el uso de los artículos del inventario. Entonces, “A” se usa para aquellos productos de mayor relevancia y que son de primera necesidad, “B” se aplica para las mercancías que son necesarias, pero no urgentes, y “C” consolida a los ítems que necesitan un mínimo control y que un faltante de ellos no ocasiona problemas en el proceso de producción (Chaves, 2010). Entonces, a través de esta clasificación se puede graficar y hacer un diagrama de Pareto con el fin de ilustrar los requerimientos de material.

En esta estructura, la mayor parte del valor del inventario corresponde a un número reducido de productos, y el menor porcentaje de inversión es de la mayor cantidad de existencias, situación que se aplica en términos de venta y movimientos. Entonces, “A” son los que más se venden, “B” los que generan ventas medias, y “C” los que tiene ventas bajas. Por ende, los esfuerzos se enfocan en cuidar al grupo A y rentabilizarlo tanto como sea posible (Equipo Vértice, 2010).

Para aplicar el método a ABC se debe delimitar el conjunto de productos a estudiar, posteriormente, se definen los criterios para clasificarlos, por ejemplo, por volumen de ventas, por cantidad en stock, por entradas y salidas, etc., y finalmente el rango de tiempo en el que se consideran los datos (Equipo Vértice, 2010). Una vez definidos estos aspectos, según este autor se debe:

- Ordenar la lista de referencias de los artículos de mayor a menor, según el criterio elegido.
- Subdividir la lista en tres grupos: el 10% de las mercancías supone el 50% de las ventas, el 30% supone el 40% de las ventas, y el 60% de la mercadería se considera como el 10% de las ventas.
- Implantar las referencias. De esta manera debe quedar claro que los productos “A” son los más relevantes y que por su importancia no pueden faltar en el inventario, que a los productos “B” también se los debe dar un tratamiento especial dado que implican el 40% de las ventas, pero en el “C” queda a criterio del negocio el determinar que tanto realmente inciden en el giro comercial o se si puede prescindir de ellos.

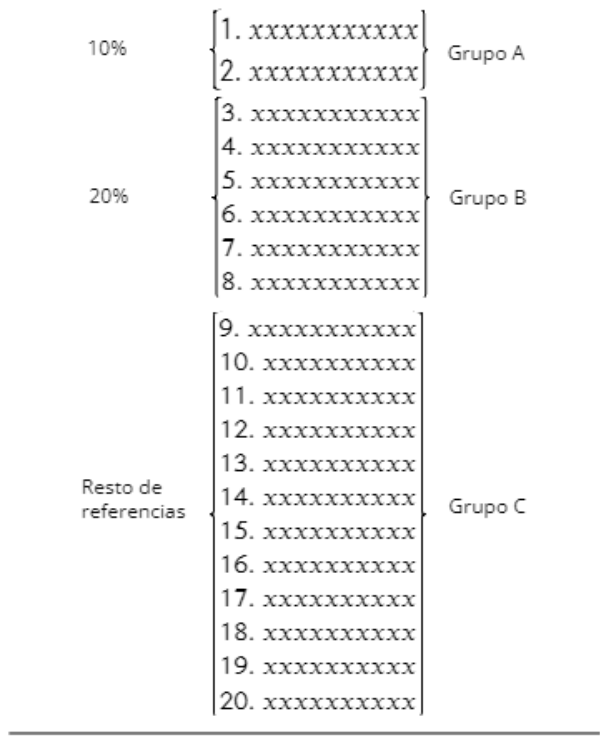


Gráfico 2 Listas de Referencias

Nota. Tomado de Equipo Vértice (2010)

Anteriormente, se utilizaban como *cost drivers* (factor que incide en un cambio de los costos) el volumen del inventario, no obstante, en el método ABC también se usa la “hora máquina” u otras bases que evidencian en mejor medida las causas de dichos costos (Arias, 2012). En conclusión, el ABC es un recurso sustancial que permite demostrar la verdadera incidencia que tienen los productos de un inventario dentro de la rentabilidad de la empresa, y evidenciar a ciencia cierta cuáles son los que tienen mayor participación en las ventas.

### 1.3. Marco Conceptual

A continuación, se detallan diferentes conceptos relacionados con el tema del presente trabajo:

- **Administración.** Es el proceso en el que se planifica, organiza, dirige y controla el correcto uso de los recursos empresariales para alcanzar las metas planteadas.
- **Costeo.** La contabilidad de costos analiza la información numérica que es fundamental para planificar, controlar y ejecutar decisiones (Polimeni, Fabozzi, Adelberg y Kole, 1997)
- **Control.** Proceso en el que se verifica y determina el avance del cumplimiento de las estrategias planteadas, y permite tomar correctivos ante cualquier desviación (Zona Economía, s.f.).
- **Calidad.** La calidad está determinada por varios requisitos que surgen ante la demanda del cliente. Aquí se debe priorizar el alcanzar esta calidad de manera eficiente, mediante una adecuada gestión organizacional (Nueva-iso-9001-2015, 2016)
- **Inventario.** Documento que recopila los activos empresariales con su correspondiente amortización, fecha de compra y valor contable. Además, permite contabilizar las entradas y salidas con exactitud (Llamas, 2020).
- **Materia Prima.** La materia prima es todo recurso que se encuentra en su estado natural y que se lo somete a un proceso de transformación para convertirlo en un bien de consumo (Caballero, 2015).
- **Métodos de Valoración.** Son técnicas que permiten determinar el valor monetario de los artículos en stock, recurso muy útil cuando se tienen productos que se adquieren en diferentes precios (Marco, 2017)

- **Nivel de inventario o de stock.** Es el control que se hace para mantener las cantidades óptimas de mercadería en bodega de tal manera que no exista un sobre stock o una faltante de inventario. Para ello, es importante evidenciar la forma en que los productos se comportan en el mercado, y esto se logra mediante información a tiempo real (Bind, 2022).
- **Productos.** Los productos son aquellos elementos que se elaboran, distribuyen y consumen por personas naturales o jurídicas a cambio de una retribución monetaria (Editorial Etecé, 2020).
- **Registro.** Se lo considera al espacio físico o digital en el que se registra una actividad o acontecimiento con el fin de que esta información sea utilizada como evidencia por terceros (Westreicher, 2020).
- **Sistemas.** Es el conjunto de recursos tecnológicos, hardware y software, que se interconectan para formar una infraestructura y un entorno en particular de acuerdo a las necesidades empresariales (Editorial Etecé, 2021).

## **1.4. Marco Jurídico**

### **1.4.1. Constitución De La República Del Ecuador (2008)**

El primer instrumento legal que fundamenta la ejecución del presente trabajo es la Constitución de la República del Ecuador (2008), la cual determina lo siguiente:

Derechos del buen vivir Sección primera Agua y alimentación

Art. 12.- El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria. (Título II, Capítulo segundo)

También, se toma en cuenta los siguientes artículos:

Personas usuarias y consumidoras

Art. 52.- Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características. La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor.

Art. 54.- Las personas o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa del producto, o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada o con la descripción que incorpore. Las personas serán responsables por la mala práctica en el ejercicio de su profesión, arte u oficio, en especial aquella

que ponga en riesgo la integridad o la vida de las personas. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, sección novena)

#### **1.4.2. Plan De Creación De Oportunidades 2021 – 2025**

El plan de Creación de Oportunidades 2021-2025 es un documento liderado por la Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES, s.f.) en el que se establecen cinco ejes: económico, social, seguridad integral, transición ecológica y eje institucional. Para efectos de este trabajo se toma en cuenta el primer eje en el que se establece:

Objetivo 2: Impulsar un sistema económico con reglas claras que fomente el comercio exterior, turismo, atracción de inversiones y modernización del sistema financiero nacional.

Política 2.1. Fortalecer vínculos comerciales con socios y países de mercados potenciales que permitan un libre comercio y la consolidación de las exportaciones no petroleras.

Política 2.2. Promover un adecuado entorno de negocios que permita la atracción de inversiones y las asociaciones público-privadas.

Política 2.3. Fomentar el turismo doméstico, receptivo y sostenible a partir de la promoción, consolidación y diversificación de los productos y destinos del Ecuador, tanto a nivel nacional como internacional.

Política 2.4. Impulsar las industrias creativas a través de fomento de las actividades culturales y puesta en valor del patrimonio. (SENPLADES, s.f., párr. 2-5)

#### **1.4.3. Ley Orgánica De Defensa Del Consumidor**

La ley Orgánica de Defensa del Consumidor (2000) establece lo siguiente:

Art. 4.- Derechos del Consumidor. - Son derechos fundamentales del consumidor, a más de los establecimientos en la Constitución Política de la Republica, tratados o convenios internacionales, legislación interna, principios generales del derecho y combustible mercantil, los siguientes:

1. Derecho de la protección de la vida, salud y seguridad en el consumo de bienes y servicios, así como de la satisfacción de las necesidades fundamentales y el acceso a los servicios básicos;
2. Derechos a proveedores públicos y privados oferten bienes y servicios competitivos, de óptima calidad, y a elegirlos con libertad;
3. Derecho a recibir servicios básicos de óptima calidad;
4. Derecho a la información adecuada, veraz, clara, oportuna y completa sobre los bienes y servicios ofrecidos en el mercado, así como de sus precios, características, calidad, condiciones de contratación y demás aspectos relevantes de los mismos, incluyendo los riesgos que pudieren prestar;
5. Derecho a un trato transparente, equitativo y no discriminatorio o abusivo por parte de los proveedores de bienes o servicios, especialmente en lo referido a las condiciones óptimas de calidad, cantidad, precio, peso, medida;
6. Derecho a la protección contra la publicidad engañosa o abusiva, los métodos comerciales coercitivos o desleales;
7. Derecho a la educación del consumidor, orientada al fomento del consumo responsable y a la difusión adecuada de sus derechos;
8. Derecho a la reparación e indemnización por daños y perjuicios, por deficiencias y mala calidad de bienes y servicios;
9. Derecho a recibir el auspicio del Estado para la constitución de asociaciones de consumidores y usuarios, cuyo criterio será consultado al momento de elaborar o reformar una norma jurídica o disposición que afecte al consumidor.
10. Derecho a acceder a mecanismos efectivos para la tutela administrativa y judicial de sus derechos e intereses legítimos, que conduzcan a la adecuada prevención, sanción y oportuna reparación de los mismos;
11. Derecho a seguir las acciones administrativas y/o judiciales que correspondan; y,

12. Derecho a que las empresas o establecimientos se mantengan un libro de reclamos que estará a disposición del consumidor, en el que se podrá anotar el reclamo correspondiente, lo cual será debidamente reglamentado.

Art. 5.- Obligaciones del Consumidor. - Son obligaciones de los consumidores:

1. Propiciar y ejercer el consumo racional y responde bienes y servicios;
2. Preocuparse de no afectar el ambiente mediante el consumo de bienes o servicios que puedan resultar peligrosos en ese sentido;
3. Evitar cualquier riesgo que pueda afectar su salud y vida, así como la de los demás, por el consumo de bienes o servicios lícitos; y,
4. Informarse responsablemente de las condiciones de uso de los bienes y servicios a consumirse. (Título II, Derechos y Obligaciones de los Consumidores)

#### **1.4.4. Código de Comercio**

Otro instrumento sustancial que se considera para el desarrollo del presente trabajo es el Código de Comercio (2019), sobre todo, los siguientes artículos:

Art. 1.- El Código de Comercio rige las obligaciones de los comerciantes en sus operaciones mercantiles, y los actos y contratos de comercio, aunque sean ejecutados por no comerciantes.

Art. 2.- Son comerciantes:

- a) Las personas naturales que, teniendo capacidad legal para contratar, hacen del comercio su ocupación habitual;
- b) Las sociedades constituidas con arreglo a las leyes mercantiles; y,
- c) Las sociedades extranjeras o las agencias y sucursales de éstas, que dentro del territorio nacional ejerzan actos de comercio, según la normativa legal que regule su funcionamiento. (Disposiciones preliminares)

También, se considera el siguiente artículo:

Art. 7.- Se entiende por actividades mercantiles a todos los actos u operaciones que implican necesariamente el desarrollo continuado o habitual de una actividad de producción, intercambio de bienes o prestación de servicios en un determinado

mercado, ejecutados con sentido económico, aludidos en este Código; así como los actos en los que intervienen empresarios o comerciantes, cuando el propósito con el que intervenga por lo menos uno de los sujetos mencionados sea el de generar un beneficio económico. (Código de Comercio, 2019, Libro Primero de la Actividad Mercantil y de los Actos de Comercio en General)

#### **1.4.5. Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas**

Otro instrumento a considerar es el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (2018), promulgado por el Ministerio de Turismo, que establece lo siguiente:

Art. 1.- Objeto. - El objeto del presente reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional.

Art. 2.- Ámbito de Aplicación. - Las disposiciones del presente reglamento son de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dediquen al ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional excepción de la provincia de Galápagos. Igualmente están sometidos a las disposiciones de este reglamento las entidades públicas nacionales o locales, sus autoridades o funcionarios de turismo, instituciones de seguridad. Gobiernos Autónomos Descentralizados y todos a quienes compete el control del ejercicio de esta actividad. (Título I Preliminar, Capítulo 1 Del Objetivo y Ámbito)

#### **1.4.6. Norma Internacional de Contabilidad N. ° 2 (NIC 2)**

Por su puesto, en vista del giro contable que tiene el presente trabajo se toma en cuenta a la Norma Internacional de Contabilidad (IFRS Foundation, s.f.) en la que se establece lo siguiente:

##### **OBJETIVO**

El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier

deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

#### ALCANCE

2. Esta Norma será de aplicación a todas las existencias, excepto a:

(a) la obra en curso, proveniente de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicio directamente relacionados (véase la NIC 11, Contratos de construcción);

(b) los instrumentos financieros; y

(c) los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección (véase la NIC 41, Agricultura).

3. Esta Norma no será de aplicación para la valoración de las existencias mantenidas por:

(a) Productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección, así como de minerales y productos minerales, siempre que sean medidos por su valor neto realizable, de acuerdo con prácticas bien consolidadas en esos sectores. En el caso de que esas existencias se midan al valor neto realizable, los cambios en este valor se reconocerán en el resultado del ejercicio en que se produzcan dichos cambios.

(b) Intermediarios que comercien con materias primas cotizadas, siempre que valoren sus existencias al valor razonable menos los costes de venta. En el caso de que esas existencias se contabilicen por un importe que sea el valor razonable menos los costes de venta, los cambios en dicho importe se reconocerán en el resultado del ejercicio en que se produzcan los mismos.

4. Las existencias a que se ha hecho referencia en el apartado (a) del párrafo 3 se valoran por su valor neto realizable en ciertas fases de la producción. Ello ocurre, por ejemplo, cuando se hayan recogido las cosechas agrícolas o se hayan extraído los minerales, siempre que su venta esté asegurada por un contrato a plazo sea cual fuere su tipo o garantizada por el gobierno, o bien cuando exista

un mercado activo y el riesgo de fracasar en la venta sea mínimo. Esas existencias se excluyen únicamente de los requerimientos de valoración establecidos en esta Norma.

5. Los intermediarios que comercian son aquéllos que compran o venden materias primas cotizadas por cuenta propia o bien por cuenta de terceros. Las existencias a que se ha hecho referencia en el apartado (b) del párrafo 3 se adquieren, principalmente, con el propósito de venderlas en un futuro próximo y generar ganancias procedentes de las fluctuaciones en el precio o un margen comercial. Cuando esas existencias se contabilicen por su valor razonable menos los costes de venta, quedarán excluidas únicamente de los requerimientos de valoración establecidos en esta Norma.

25. El costo de los inventarios, se asignará utilizando los métodos de primera entrada primera salida (the first-in, first-out, FIFO, por sus siglas en inglés) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo distintas.

27. La fórmula FIFO asume que los productos en inventarios comprados o producidos antes serán vendidos en primer lugar y, consecuentemente, que los productos que queden en la existencia final serán los producidos o comprados más recientemente. Si se utiliza el método o fórmula del costo promedio ponderado, el costo de cada unidad de producto se determinará a partir del promedio ponderado del costo de los artículos similares, poseídos al principio del periodo, y del costo de los mismos artículos comprados o producidos durante el periodo. El promedio puede calcularse periódicamente o después de recibir cada envío adicional, dependiendo de las circunstancias de la entidad. (pp. 1-4)

## CAPITULO II

### 2. Metodología Empleada

#### 2.1. Enfoque de la investigación

La presente investigación tuvo un enfoque cualitativo con el fin de aplicar la técnica de observación al área de la bodega y una entrevista a los colaboradores, instrumentos que permitieron evidenciar de primera mano los problemas internos que se generan por la falta de un adecuado control de inventario.

#### 2.2. Tipos de investigación

##### **Descriptiva-Explicativa**

El tipo de investigación fue descriptiva-explicativa debido a que se quiso detallar la situación actual de SALVATOTI S.A. y los problemas internos que presenta el área de bodega. Así, se pudo evidenciar que entre las causas que originan esta situación son las irregularidades en el proceso de ingreso y uso de la mercadería, y la falta de comunicación del personal para generar pedidos. Estos hechos brindaron un panorama más claro que fue el punto de partida para desarrollar la propuesta de mejora para el control de inventario.

#### 2.3. Métodos de investigación

##### **Métodos Teóricos**

**Analítico- Sintético.** Se aplicó este método para analizar las diferentes teorías relacionadas al tema de estudio. Así, en el marco teórico se abordaron autores como Reyes Ponce, Robbing, Yenny Naranjo, entre otros, cuyas perspectivas sobre el control de inventario fueron tomadas en consideración para el desarrollo de la propuesta.

**Histórico-Lógico.** El objetivo de aplicar este método fue el indagar a fondo el origen del inventario, su evolución en el tiempo y la historia de la empresa SALVATOTI S.A, el motivo de su creación, su actividad, establecimientos y productos que comercializa.

**Inductivo-Deductivo.** Se utilizó este método para examinar los datos desde lo más particular hasta lo más general, de tal manera que se contrastó la información del marco teórico y los resultados de las entrevistas y de la observación realizada al área de bodega.

## **Métodos Empíricos**

Mediante este método se recopilaron datos e información que fueron analizados en base a una lógica empírica, y se realizó un análisis exhaustivo de las condiciones actuales del negocio. Esto se logró gracias a la aplicación de entrevistas a los colaboradores y la observación participativa, enfocada sobre todo en el área de bodega, aunque también se analizaron las actividades y procesos que ejecutan los empleados.

### **2.4. Herramientas de Investigación**

#### **Entrevista**

Se aplicó una entrevista estructurada a la Gerente General de SALVATOTI S.A., a la Administradora, al Jefe de Área y al Chef, para lo cual se estructuraron seis preguntas abiertas con el objetivo de recabar la mayor cantidad de información posible y tener sustento sobre los problemas vigentes, el inicio de la empresa y conocer a fondo las actividades que cada uno realiza (Anexo I).

#### **Observación**

La observación participativa se ejecutó por tres días desde las 8h30 hasta las 11h00. Se eligió esta hora debido a que la cantidad de clientes es mínima y se puede observar sin presiones el trabajo que realizan internamente, desde el pedido de mercadería, recepción y almacenamiento (Anexo VI).

### **2.5. Análisis de Resultados**

#### **2.5.1. Resultado de observación**

La observación permitió corroborar que los empleados cumplen con el horario de entrada al lugar de trabajo, hecho que varía según el cronograma que cada uno tiene. También, se comprobó que todos conocen el alcance de las funciones que deben realizar, situación totalmente positiva que demuestra que existe un organigrama establecido. Sin embargo, se evidenció que no se tiene un proceso de control de inventario, ni si quiera se cuenta con archivadores para almacenar documentos físicos como facturas, notas de venta, recibos, guías de remisión, etc., por lo que al momento no existe una garantía de que toda esta documentación esté físicamente en el negocio.

En el proceso de recepción de los pedidos se comprobó que no se hace una verificación manual en donde se compruebe fecha de vencimiento, condiciones del

producto, si la cantidad solicitada y recibida es la misma, etc. Ante ello, se torna complejo el poder solicitar devoluciones y hacer reclamos en caso de que existan inconvenientes. Por su puesto, tampoco se cuenta con un software que permita mantener información actualizada a tiempo real y de manera sistemática, lo que acarrea a que se pierda tiempo al realizar un contenido manual de las existencias varias veces en el mes.

### 2.5.2. Resultados de la Entrevista

A continuación, en la Tabla 1 se detalla la información de los entrevistados.

**Tabla 1** Entrevistados

<b>Entrevistado</b>	<b>Cargo</b>
Ing. Evelyn Mayorga	Gerente General
Lcda. Cristina Toala	Administrador
Sr. José Macías	Empleado
Sr. Ángel Palma	Empleado

#### **Entrevistada: Ing. Evelyn Mayorga**

**Cargo: Gerente General**

#### **Análisis**

La Ing. Evelyn Mayorga considera que un sistema de inventario es más difícil de controlar porque los valores pueden ser modificados por los empleados, además, tuvo malas experiencias previas con relación a este tema en otra compañía. A pesar de que es consciente de la necesidad que tiene el negocio para implementar un software de control, sigue sin darle mucho crédito, no obstante, con la asesoría adecuada se puede llevar a cabo la implementación de esta herramienta con el fin de que tenga la seguridad que nada de la información pueda ser alterada.

Contradictoriamente, reitera su deseo de incrementar el control del inventario debido a que el funcionamiento del restaurante requiere menajes, mobiliario, aparatos electrónicos, variaciones de precios, entre otros aspectos que trascienden el manejo de alimentos. En otras palabras, le gustaría que los dos restaurantes se encuentren inventariados desde los elementos más pequeños (Anexo II).

#### **Entrevistada: Lcda. M. Cristina Toala**

**Cargo: Administrador**

#### **Análisis**

Cristina Toala se desempeña como administradora desde hace tres años. Es la encargada del área administrativa y dentro de sus funciones se dedica a verificar el

inventario manualmente cada semana. Al momento, esta es la única manera de conocer el estado en el que se encuentran los productos, por lo que considera que implementar un sistema de inventario sería de gran aporte para ser más eficientes en las actividades administrativas, en vista que no tendría que dedicar todo un día a la semana para verificar las existencias, se evitarían problemas que surgen a raíz de la falta de control sistematizada y tendría mayor tiempo para hacer sus otras funciones como administradora (Anexo III).

**Entrevistado: José Macías**

**Cargo: Jefe de Área**

**Análisis**

José Macías es jefe de Área, se encarga de que los dos restaurantes tengan todos los implementos para su operación regular. Si surge algún problema, él es la persona que lo soluciona, además, ayuda dentro de la parte operativa cuando los otros trabajadores se encuentran con sobrecarga de trabajo. También, participa en el conteo de los inventarios semanales y se encarga de generar pedidos de los productos que observa que se están acabando. En vista que no se cuenta con un programa automatizado, todo el trabajo lo hace manual, hecho que le implica una pérdida de tiempo que podría implementarlo para ayudar en otras actividades, por ejemplo, ser apoyo para los saloneros cuando el restaurante está en hora pico.

Es consciente que la falta de un sistema de control les ha llevado a una desorganización administrativa que ha generado varios problemas internos. Tal es el caso que al momento no llevan un orden específico para receptar los pedidos, y tampoco tienen un registro físico exacto de los documentos tributarios. Ante esta situación, está totalmente de acuerdo en que se implemente un sistema de inventario, que además reduciría en gran medida las faltantes que se tienen al momento (Anexo III).

**Entrevistado: Ángel Palma**

**Cargo: Chef**

**Análisis**

Ángel Palma es Chef de los dos restaurantes y conoce de primera mano lo que se necesita para preparar cada plato del menú. Comenta que los conteos que se realizan en cada inventario no son suficientes, en realidad se vuelve un proceso deficiente, dado que al no contar con un registro digitalizado se suele olvidar las cantidades que tiene de cada producto e, incluso, en ocasiones hasta se realizan dos pedidos similares en vista de que

se había olvidado que ya generó el pedido. Por su puesto, está totalmente de acuerdo en que se implemente un sistema de control (Anexo V).

## 2.6. Herramienta de análisis

En base a los resultados obtenidos de la observación se procedió a hacer un análisis DAFO y CAPA con el fin de delimitar con claridad el panorama actual de la empresa.

### 2.6.1. Análisis DAFO

En el Gráfico 3 se detalla el análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de la empresa.

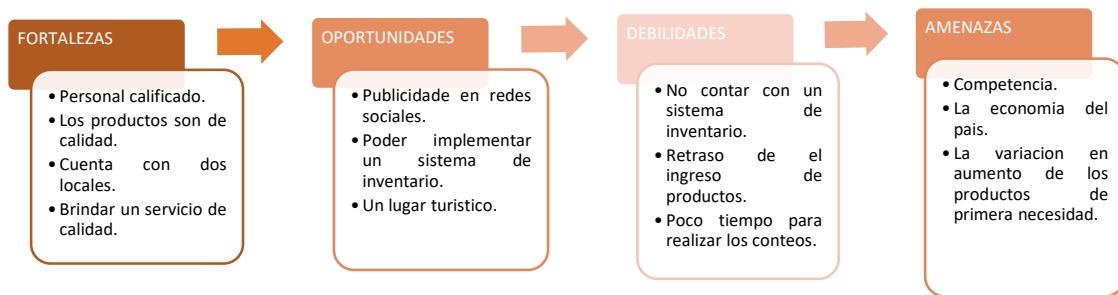


Gráfico 3 Análisis DAFO

### 2.6.2. Análisis CAPA

En el Gráfico 4 se detalla el análisis CAPA.

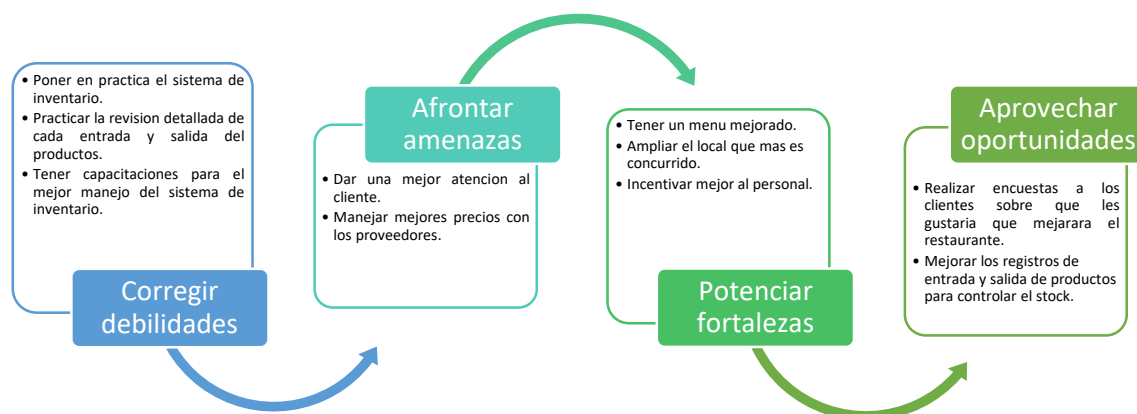


Gráfico 4 Análisis CAPA

## **CAPITULO III**

### **3. Desarrollo de la Propuesta**

#### **3.1. Título de la propuesta**

Sistema de control de Inventario para la Empresa Salvatoti S.A ubicado en la ciudad de Guayaquil.

#### **3.2. Objetivo de la Propuesta**

Diseñar un sistema de control de inventario para la Empresa Salvatoti S.A ubicado en la ciudad de Guayaquil.

#### **3.3. Descripción de la propuesta**

La propuesta que se detallará a continuación tiene como objetivo diseñar un sistema de control de Inventario para la Empresa Salvatoti S.A de la ciudad de Guayaquil, debido a que el objeto de estudio actualmente presente falencias principalmente en el inventario debido a la desorganización y la falta de comunicación entre compañeros de trabajo y que los responsables de las áreas no asumen sus compromisos para evitar que exista descuadre al momento de realizar el control interno de inventarios, del mismo modo sucede con aquellos productos que salen de bodega existiendo incoherencias entre lo que se refleja en el sistemas y lo que dan a conocer las facturas que se ingresan, es por ello que ahora se tiene que hacer semanalmente un conteo físico.

Por esta razón se debe buscar una alternativa que dé una solución inmediata a esta problemática, es por esto que la propuesta se va a realizar bajo el método ABC que se determina por orden de necesidad o importancia en el proceso de organizar los productos en el almacén para que la merma disminuya y que en cada periodo conocer como son los movimientos regulares de las compras.

A lo largo del desarrollo de la propuesta se mostrarán ideas precisas y estrategias que se enfoquen en el factor administrativo, financiero y ambiental de la empresa, de esta forma se evitarán el quebranto generado por la falta de coordinación en la compra de los productos y la desactualización del sistema básico como el que se cuenta dentro de la Empresa Salvatoti S.A.

**Tabla 2** Cronograma de Actividades

ACTIVIDADES	MESES												
	dic-21	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Paso 1: Inventario físico													
Paso 2: Clasificación de productos													
Paso 3: Lista de entradas y salidas													
Paso 4: Establecer frecuencia del inventario													
Paso 5: Determinar mínimos y máximos													
Paso 6: Crear un sistema													
Implementación del sistema													

### 3.4. Factibilidad de la aplicación

#### 3.4.1. Factibilidad Operativa

Este proyecto es factible operativamente porque se cuenta con el recurso humano para poner en marcha este sistema de control de inventario como lo es la predisposición del gerente que es la dueña de la empresa, así como de sus colaboradores quienes están prestos a contribuir al crecimiento de la misma y a implementar este sistema que contribuye en el ahorro de tiempo.

#### 3.4.2. Factibilidad técnica

Es factible técnicamente porque la empresa cuenta con los recursos tecnológicos, materiales y humanos que nos brindan experiencia de distintas empresas para poner en marcha este sistema tales como:

**Tabla 3** Recursos Tecnológicos

Recursos
Sistema de Excel
Computadoras
Refrigeradoras
Perchas
Congeladores
Agendas
Canastas

### 3.4.3. Factibilidad legal

Este proyecto es legalmente factible porque está alineado a la normativa vigente del Ecuador como lo es la Constitución de la República contribuye al cumplimiento del Objetivo 4 del Eje Económico del Plan de Creación de Operaciones ya que ayuda con el aumento del comercio y turismo.

La Ley Orgánica de Defensa del Consumidor ayuda a esclarecer los derechos que tienen las personas al ingresar en un establecimiento regido por la empresa como de recibir los servicios básicos de óptima calidad, va de la mano con el Código de Comercio ya que rige las operaciones de contratos de comercios lo que ayuda en la fijación de los precios que beneficien tanto al cliente como a la empresa.

También contribuye al ámbito de del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas ya que regula, controla, y establece requisitos para el ejercicio del turismo en alimentos y bebidas en todo el país.

Las NIC son normas establecidas a nivel mundial lo que permite un mayor control en los estados financieros ya que dependiendo de que muestren estos se tomaran decisiones que afecten tanto de manera positiva como negativa.

### 3.4.4. Factibilidad económica

Factible económicamente porque se cuenta con los recursos económicos para ponerlo en marcha que es necesario para tener un mejor control de las existencias tales como:

CANTIDAD	PRODUCTO	V. UNITARIO	V. VENTA
10	Perchas	100	\$ 1.000,00
2	Capacitacion	50	\$ 100,00
1	Sistema de Excel	150	\$ 150,00
10	Gavetas Plasticas	25	\$ 250,00
Total			\$ 1.500,00

Gráfico 5 Recursos Económicos

### 3.5. Propuesta

Esta propuesta se la diseñó siguiendo los siguientes pasos:

#### PASO 1. Realizar un inventario físico.

Siempre el primer paso a realizarse es un inventario físico donde se debe apuntar cada uno de los materiales que tenemos, su cantidad y cuál es el precio que tiene la última vez que lo compramos.

El inventario se usará como una base para la clasificación de los materiales y de llevar un mejor registro de las existencias y evitar futuras equivocaciones.

CODIGO SKU	DESCRIPCION	CONTEO 31 DE ENERO 2022		
	VODKA	BOTELLAS ABIERTAS	ML/GR SIN BOTELLA	BOTELLAS CERRADAS
VOD001	VODKA GREY GOOSE 750 ml	1,00	597,00	2,00
VOD002	VODKA SMIRNOFF 700 ml	1,00	168,00	1,00
VOD005	SKY 750 ml		-	
VOD006	ABSOLUT REGULAR 750 ml	1,00	128,00	6,00
VOD007	ABSOLUT MANDRIN 750 ml		-	
VOD008	ABSOLUT VAINILLA 750 ml		-	
VOD009	ABSOLUT KURAN 750 ml	1,00	789,00	
VOD010	ABSOLUT APEACH 750 ml	1,00	661,00	
VOD011	ABSOLUT RUBY 750 ml		-	3,00
VOD012	ABSOLUT CITRON 750 ml	1,00	260,00	
VOD013	BELVEDERE 750 ml	1,00	276,00	1,00
CODIGO SKU	WHISKY			
WSK001	OLD PARR 750 ml	1,00	-	2,00
WSK002	JHONNIE NEGRO 750 ml	1,00	254,00	1,00
WSK003	JHONNIE ROJO 750 ml	1,00	381,00	1,00
WSK004	JHONNIE GOLD 750 ml	1,00	398,00	3,00
WSK005	JHONNIE GREEN 750 ml	1,00	452,00	1,00
WSK006	JHONNIE DOUBLE BLACK 750 ml	1,00	525,00	2,00

Gráfico 6 Inventario

#### PASO 2: Clasificar los productos de acuerdo a su importancia.

Se clasifican los productos de acuerdo a la salida que tengan estos productos para el restaurante.

- A.- La mayor salida y tiempo de durabilidad que tengan estos materiales.
- B.- Los que tengan menor salida pero que son de primera necesidad.
- C.- Productos que demoran en salir, pero son necesarios para la preparación.

Código	Categoría	Nombre de Producto	Medida	Existencia	Metodo
INSU004	INSUMOS VARIOS	MARLBORO ENTERA BLANCO	UND	42,23	C
INSU005	INSUMOS VARIOS	MARLBORO ENTERA AZUL	UND	86,49	C
INSU006	INSUMOS VARIOS	MARLBORO MEDIA ROJO	UND	21,12	C
INSU007	INSUMOS VARIOS	MARLBORO MEDIA BLANCO	UND	18,56	C
INSU008	INSUMOS VARIOS	MARLBORO MEDIA AZUL	UND	40,25	C
INSU009	INSUMOS VARIOS	BRITVIC TOMATE 200 ml	UND	11,00	C
INSU010	INSUMOS VARIOS	BRITVIC CRANBERRY 200 ml	UND	1,59	C
INSU011	INSUMOS VARIOS	BRITVIC GINGER ALE 200 ml	UND	0,00	C
INSU012	INSUMOS VARIOS	BRITVIC TONIC 200 ml	UND	29,12	C
INSU013	INSUMOS VARIOS	BRITVIC GINGER BEER 200 ml	UND	8,50	C
INSU015	INSUMOS VARIOS	TONIC FEVER GINGER MEDITERRANEAN	UND	0,00	C
INSU016	INSUMOS VARIOS	HELADO PINGUINO VAINILLA g	UND	19,12	B
INSU017	INSUMOS VARIOS	HELADO PINGUINO CHOCOLATE g	UND	15,44	B
INSU018	INSUMOS VARIOS	HELADO PINGUINO FRUTILLA g	UND	33,56	B
INSU019	INSUMOS VARIOS	CROQUETAS DE YUCA	FUNDAS	3,00	A
INSU020	INSUMOS VARIOS	PAPAS FRITAS	FUNDAS	8,50	A
INSU021	INSUMOS VARIOS	PAPA COBERTUTA AGRISTO 9*9MM 4*2.25KG	FUNDAS	0,00	A
INSU022	INSUMOS VARIOS	MANTEQUILLA BONELLA	BALDE	2,50	A
INSU023	INSUMOS VARIOS	MAIZ DULCE	KG	14,00	A
INSU024	INSUMOS VARIOS	PAN HAMBURGUESA MODERNA 560G	UNIDAD	16,00	A
INSU025	INSUMOS VARIOS	PAN BLANCO SADUCHERO MODERNA 800G	UNIDAD	0,00	A
INSU026	INSUMOS VARIOS	PAN BLANCO SADUCHERO MODERNA 550G CROTONES	UNIDAD	0,50	A
INSU027	INSUMOS VARIOS	APANADURA DE 500G	UNIDAD	0,00	A
INSU028	INSUMOS VARIOS	APANADURA 1 KG	UNIDAD	17,00	A
INSU029	INSUMOS VARIOS	CRFMA DF 1 FCHF	IT	34,00	A

Gráfico 7 Clasificación de Productos

**PASO 3:** Hacer una lista de entradas y salidas.

Se tiene que llevar un registro de entradas y salidas del momento exacto en que se realiza la salida del material para la preparación de los platos.

- Ingreso. – Compras que se realicen a proveedores o movimientos entre las empresas.
- Egresos. – Productos que se utilicen al momento de hacer los platos para la venta se puede cruzar con el total de ventas del día en platillos.

Esto para llevar un mejor control de la bodega, teniendo en cuenta que se cuenta con recetas por el cual el chef se rige para cada platillo, esto ayuda en el cálculo este bien para poder valorizar las mermas.

PRODUCTOS	
CODIGO	PRODUCTO

PRODUCTOS	
DESDE	HASTA

Código	Producto	Medida	Unid. Entradas	Unid. Salidas	Fecha	Cliente / Proveedor	Concepto
INSU093	TERIYAKI	GALON	2		06-ene-22	ORIENTAL INDUSTRIA ALIMENTICIA O.I.A. S.A	COMPRA
INSU094	SALSA SOYA	ML	2		06-ene-22	ORIENTAL INDUSTRIA ALIMENTICIA O.I.A. S.A	COMPRA
PULP001	PULPA MORA 1000g	UND	11	7	13-ene-22	PROCESADORA DE FRUTAS S.A	COMPRA-VENTA
PULP002	PULPA NARANJILLA 1000g	UND	11	5	13-ene-22	PROCESADORA DE FRUTAS S.A	COMPRA-VENTA
PULP003	PULPA MARACUYA 1000g	UND	11	6	13-ene-22	PROCESADORA DE FRUTAS S.A	COMPRA-VENTA

Gráfico 8 Lista de Entradas y Salidas

**PASO 4:** Establecer una frecuencia del inventario.

Se debe tener en cuenta que de acuerdo al sistema ABC es como se va a clasificar la revisión del inventario.

**A.-** No duran mucho como verduras y carnes. **80% Diariamente**

**B.-** Su duración es mayor como especies, granos. **70% Tercer día**

**C.-** La durabilidad es mucho mayor como plásticos. **50% Semanalmente**

**PASO 5:** Determinar cuáles son los mínimos y máximos del stock.

Para esto se tiene que tener la información recopilada ya de meses pasados para determinar si salió poco o demasiado en productos que se tienen que tener disponibles para tener un día de venta tranquilo y no tener que estar buscando a última hora todo.

Empresa Salvatoti S.A.

KARDEX - ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS

Fecha Inicial	03-ene-22
Fecha Final	



Codigo	Categoria	Producto	Und.	INVENTARIO EN UNIDADES			
				Inv. Inicial	Entradas	Salidas	Inv. Final
CERV042	CERVEZA NACIONAL	PAULANER MUNCHNER LAGER	UND	30	10	30	10
BEB001	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA REGULAR 500 ml	UND	28	24	34	18
BEB002	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA SIN AZUCAR 500 ml	UND	28	34	50	12
BEB003	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA LIGHT 500 ml	UND	30	23	34	19
BEB004	BEBIDAS SIN ALCOHOL	SPRITE 400 ml	UND	28	23	4	47
BEB005	BEBIDAS SIN ALCOHOL	FANTA 400 ml	UND	30	13	13	30
BEB006	BEBIDAS SIN ALCOHOL	AGUA DASANI 600 ml	UND	40	23	33	30
BEB007	BEBIDAS SIN ALCOHOL	GUITIG 330 ml	UND	40	12	23	29

Gráfico 9 Máximos y Mínimos de Stock

**PASO 6:** Crear un sistema.

Poder llevar varios restaurantes es caótico por lo cual se tiene que tener en cuenta la implementación de herramientas tecnológicas para poder llevar un mejor y más rápido control de inventario que ayude a tener más precisión de los movimientos que se realicen.

De esta manera se dispondrá de más tiempo para la mejora de la empresa tanto como de saber identificar si tenemos mercancía no disponible que puede haber sido hurtada o no se llevó el registro adecuado.



Gráfico 10 Creación del Sistema

### 3.6. Resultados esperados para la propuesta.

El presente trabajo de investigación del Sistema de control de Inventario se espera lograr resultados positivos que faciliten el control de mercadería que ingresa y se almacena para su posterior uso.

Con la implementación del Sistema de control de Inventario posibilita una mejor eficiencia al momento de realizar la compra y controlar las fechas de vencimiento de cada uno de los productos.

Con el sistema de control de inventarios se conseguirá que exista una mejor disponibilidad de la mercadería en para poder ser más eficientes al momento de realizar un platillo, ya que por la falta de stock se han tenido muchas dificultades por los retrasos ocasionados por la mala organización al momento de hacer el inventario.

## 4. Conclusiones

Con la finalización este proyecto se concluye que:

En la Empresa Salvatoti S.A ubicado en la ciudad de Guayaquil se pudo demostrar que la mala organización al momento de hacer el control de inventario no estaba dando buenos resultados, además de que no existe un orden al momento de designar las labores de cada empleado al ingresar a su puesto de labores.

El sistema de control de inventario ayudara a mejorar todas estas problemáticas y agilizar los procesos de recepción, pedidos y uso de los productos para una mejor elaboración de cada platillo.

Lo que se quiere lograr al implementar este Sistema de control de inventario es poder mejorar los procesos registrando ingresos y egresos de cada producto, realizando

inventarios periódicos ya dados para comprobar que la existencia física sea igual a las registradas en el sistema y no haya mermas realizando actividades de control para avalar la eficiencia de las operaciones, permitiendo el lograr los objetivos económicos que quiere alcanzar la empresa.

## **5. Recomendaciones**

Se recomienda lo siguiente:

- Implementar el Sistema de Control de Inventario para poder tener un mejor control.
- Capacitar a los empleados para lograr una mejoría en el manejo del control de inventario ya que así pueden ayudar a conocer los ingresos y egresos de cada producto en el restaurante, asimismo una correcta administración del sistema que se implementará.
- Tener reuniones con los jefes de cada área para así tener varios puntos de vista sobre lo que se puede mejorar de las problemáticas presentes en los restaurantes.

## 6. Bibliografía

- Arias, M. . (2012). *El Método ABC. Características, uso e implementación*. México: Universidad América Latina.
- Ballou, R. (2011). *Logística Administración de la cadena de suministro*. México: Pearson.
- Bernal T. y Sierra A. (2013). *Proceso Administrativo para las Organizaciones del Siglo XXI*. Estado de México: Pearson Educación. Obtenido de [http://aulavirtual.iberoamericana.edu.co/recursosel/documentos\\_para\\_descarga/1.%20Bernal,%20C.%20Sierra,%20H.%20\(2008\).%20El%20Proceso%20Administrativo%20para%20las%20organizaciones%20del%20siglo%20XX.pdf](http://aulavirtual.iberoamericana.edu.co/recursosel/documentos_para_descarga/1.%20Bernal,%20C.%20Sierra,%20H.%20(2008).%20El%20Proceso%20Administrativo%20para%20las%20organizaciones%20del%20siglo%20XX.pdf)
- Bohórquez, N. (2015). Implementación de norma internacional de inventarios en Colombia. *INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, 25(57), 79-92. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/818/81839197006.pdf>
- Caballero, F. (16 de Noviembre de 2015). *Materia prima*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/materia-prima.html>
- Carmichael, D., Whittington, O. y Graham, L. (2007). *Accountants' handbook*. New Jersey: John Wiley & Sons. Obtenido de <http://160592857366.free.fr/joe/ebooks/Corporate%20Finance/Wiley%20Accountant%20HandBook%2011th%20Vol%202.pdf>
- C. Lefebvre; Van Den Brande A. . (Abril de 1993). *Universidad Complutense Madrid*. Obtenido de file:///C:/Users/WINDOWS/Downloads/11878-Texto%20del%20art%C3%ADculo-11959-1-10-20110601.PDF
- Chaves, E. (2010). *Administración de Materiales*. Costa Rica: Universidad Estatal A Distancia.
- Chiavenato, I. (2019). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. México D.F.: Mcgraw-Hill Ínter American A Editores, S.A. De C.V.
- Código de Comercio. *Libro Primero. De La Actividad Mercantil Y De Los Actos De Comercio En General*. 29 de mayo de 2019. (Ecuador). Obtenido de [https://www.supercias.gob.ec/bd\\_supercias/descargas/lotaip/a2/2019/JUNIO/C%C3%B3digo\\_de\\_Comercio.pdf](https://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/lotaip/a2/2019/JUNIO/C%C3%B3digo_de_Comercio.pdf)
- Constitución de la República del Ecuador [Const]. 28 de octubre de 2008. (Ecuador). Obtenido de [https://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion\\_de\\_bolsillo.pdf](https://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion_de_bolsillo.pdf)
- Díaz, N. (2014). *FENALCO*. Obtenido de <http://www.fenalco.com.co/>
- Editorial Etecé. (29 de agosto de 2020). *Producto*. Concepto. Recuperado el 10 de diciembre de 2021 de <https://concepto.de/producto/>
- Editorial Etecé. (22 de octubre de 2021). *Sistema*. Concepto. Recuperado el 10 de diciembre de 2021 de <https://concepto.de/producto/>

- Equipo Vértice. (2010). *Aprovisionamiento y almacenaje en la venta*. Málaga: Vértice.
- Fayol, H. (1913). *Administración Industrial y General*. New York: Harper and Row, Publishers.
- Fuertes, J. (2015). Métodos, técnicas y sistemas de valuación de inventarios. Un enfoque global. *Revista de la Agrupación Joven Iberoamericana de Contabilidad y Administración de Empresas (AJOICA)*, (14), 48-65. Obtenido de [http://www.elcriterio.com/revista/contenidos\\_14/4%20JoseFuertesMetodos-tecnicas\\_inventario.pdf](http://www.elcriterio.com/revista/contenidos_14/4%20JoseFuertesMetodos-tecnicas_inventario.pdf)
- Guerrero, H. (2011). *Inventario*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Horngren, T., Harrison, J. y Smith, L. (2003). *Contabilidad*. México: Pearson Educación de México S.A. de C.V.
- IASCF Publications Department. (2015). *Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF)*. Obtenido de International Accounting Standard Board (IASB) : [file:///C:/Users/WINDOWS/Downloads/Norma%20Internacional%20de%20Informaci%C3%B3n%20Financiera%20para%20PYMES\\_2016.pdf](file:///C:/Users/WINDOWS/Downloads/Norma%20Internacional%20de%20Informaci%C3%B3n%20Financiera%20para%20PYMES_2016.pdf)
- Idalberto, C. (2004). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. McGraw-Hill Interamericana.
- IFRS Foundation. (s.f.) *Norma Internacional de Contabilidad 2*. Obtenido de [https://static.wixstatic.com/ugd/b21422\\_3f8d3adcde364a98a0aace312787fd52.pdf](https://static.wixstatic.com/ugd/b21422_3f8d3adcde364a98a0aace312787fd52.pdf)
- Insignia. (19 de junio de 2018). *Origen del Inventario*. Recuperado el 25 de enero de 2022 de <https://elinsignia.com/2018/06/19/origen-del-inventario/>
- Jiménez, A. (25 de mayo de 2010). Robo hormiga. *La Economía*. Obtenido de <https://laeconomia.com.mx/robo-hormiga/>
- Koontz, H. &. (1970). *Curso de Administración Moderna*. Edic. del Castillo.
- Llamas, J. (8 de septiembre de 2020). *Inventario Contable*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/inventario-contable.html>
- Ley Orgánica de Defensa del Consumidor. 10 de julio de 2000. Registro oficial S-116. Obtenido de <https://www.dpe.gob.ec/wp-content/dpetransparencia2012/literala/BaseLegalQueRigeLaInstitucion/LeyOrganicadeIConsumidor.pdf>
- Loja, J. (2015). *Propuesta de un Sistema de Gestión de Inventarios para La Empresa Fermape CIA. LTDA* [Tesis, Universidad Politécnica Salesiana]. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/7805/1/UPS-CT004654.pdf>
- Loor, H. (2019). ANÁLISIS DEL MÉTODO FIFO Y PROMEDIO PONDERADO PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS PARA LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA. [Tesis, Universidad Técnica de Machala]. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/13437/1/ECUACE-2019-AE-DE00445.pdf>
- Lopes, I., Gómez, M. y Acevedo, J. (2012). Situación de la gestión de inventarios en Cuba. *Ingeniería Industrial*, XXXIII(3), 317-330. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rrii/v33n3/rrii11312.pdf>

- Mami-t y el Mar. y e (s.f.). *Historia*. Obtenido de <https://www.mami-tyelmar.com/#historia>
- Marco, F. (18 de Noviembre de 2017). *Métodos de valoración de inventarios*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/metodos-valoracion-inventarios.html>
- Norma Internacional de Contabilidad Nº 2. (20 de Junio de 2018). *SMS Ecuador Auditores y Asesores Gerenciales*. Obtenido de <https://bc.smsecuador.ec/niif-ifrs/nic-2-inventarios/>
- Nueva-iso-9001-2015. (13 de septiembre de 2016). *Desarrollo del concepto calidad*. Obtenido de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2016/09/desarrollo-concepto-calidad/>
- Osorio, C. (2013). Modelos para el control de inventarios en las pymes. *Panorama*, 2(6), 1-10. Obtenido de <https://journal.poligran.edu.co/index.php/panorama/article/view/241/221>
- Pauletti, R. (2016). Sistemas de Registros: Inventarios o Existencias. *Ilumno*, 31.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A. y Kole, M. (1997). *Contabilidad de costos*. Bogotá: McGraw-Hill, Inc. Obtenido de <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2017/01/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Ralph-S.-Polimeni.pdf>
- Ramírez, C. (2010). *Fundamentos de la Administración* (3<sup>ra</sup> ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de [https://www.academia.edu/34524753/Fundamentos\\_de\\_Administraci%C3%B3n\\_Carlos\\_Ram%C3%ADrez\\_Cardona\\_3ra\\_Ed](https://www.academia.edu/34524753/Fundamentos_de_Administraci%C3%B3n_Carlos_Ram%C3%ADrez_Cardona_3ra_Ed)
- Ramírez, A. (2018). *Implementación de un sistema de control de inventarios por medio del método primeras entradas primeras salidas (PEPS) en la empresa Comercializadora de Porcinos Mirasol S.A. de C.V.* [Tesis, Universidad Abierta y a Distancia de México]. Obtenido de [http://www.repositorio.unadmexico.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/288/1/GPT\\_ES1410904014.pdf](http://www.repositorio.unadmexico.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/288/1/GPT_ES1410904014.pdf)
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas [Ministerio de Turismo]. 5 de octubre de 2018. Obtenido de [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas\\_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)
- Reyes, A. (2007). *Administración Moderna*. México: Limusa.
- Robbins, S. y Coulter, M. (2010). *Administración*. México: Prentice Hall Inc.
- Sánchez, D., Parra, Y. y Naranjo, Y. (2014). EL PROCESO ADMINISTRATIVO: FACTOR DETERMINANTE EN LAS MIPYMES COLOMBIANAS DEL SIGLO XXI. *EL PROCESO ADMINISTRATIVO*. [Presentación en papel] XIX Congreso Internacional de Contaduría, Administración e Informática, México D.F. Obtenido de <http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xix/docs/1.16.pdf>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo [SENPLADES]. (s.f.). *Fichas metodológicas de metas del plan de creación de oportunidades*. Recuperado el 1 de febrero de 2022 de

<https://www.planificacion.gob.ec/fichas-metodologicas-de-metas-del-plan-de-creacion-de-oportunidades/>

Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo [SENPLADES]. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida 2017-2021*. Obtenido de

Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo [SENPLADES]. (2021). *Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025*. Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/Plan-de-Creacio%CC%81n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado.pdf>

Sierra, J., Guzmán, M. y García, F. (2015). *Administración de almacenes y control de inventarios*. Obtenido de <https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1444/index.htm>

Taylor, F. (1903). *Shop Management*. Nueva York

Vidal, C. (2017). *Fundamentos de control y gestión de inventarios*. Cali,: Programa Editorial Universidad del Valle.

Westreicher, G. (6 de Agosto de 2020). *Registro*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/registro.html>

Zapata J. (2014). *Fundamentos de la Gestión de Inventarios*. Medellín: Centro Editorial Esumer. Obtenido de <https://docplayer.es/27441395-Fundamentos-de-la-gestion-de-inventarios.html>

Zona Economía. (s.f.). *Concepto de Control*. Recuperado el 10 de octubre de 2021 de e <https://www.zonaeconomica.com/control>

## **7. Anexos**

Anexo 1 Entrevista al personal de la empresa SALVATOTI S.A

### **ENTREVISTA AL PERSONAL DE LA EMPRESA "SALVATOTI S.A"**

El objetivo de la entrevista es conocer los procesos internos del área de bodega de la empresa y el punto de vista del Gerente General, Administrador, Jefe de Área y el Chef sobre las funciones, de cada empleado y la implementación de un sistema para el control de inventarios.

**Pregunta 1.- ¿Cómo nació SALVATOTI S.A.?**

**Pregunta 2.- ¿Cuál es la actividad que realiza la empresa?**

**Pregunta 3.- ¿Con qué frecuencia lleva el control de los inventarios?**

**Pregunta 4.- ¿La empresa cuenta con una bodega para almacenar la mercadería?**

**Pregunta 5.- ¿Existe algún procedimiento para la recepción y almacenamiento de la mercadería?**

**Pregunta 6.- ¿Está de acuerdo en adquirir un sistema de control de inventario, por qué?**

**Pregunta 7.- ¿Los empleados conocen bien la función que desempeña cada uno?**

**Pregunta 8.- ¿Cómo cree usted que ayudaría el sistema de inventario a la empresa?**

Anexo 2 Entrevista la Sra. Evelyn Mayorga

**Entrevistada: Ing. Evelyn Mayorga**  
**Cargo: Gerente General**

**Pregunta 1.- ¿Cómo nació SALVATOTI S.A.?**

Del hecho de una cadena comercial de restaurantes.

**Pregunta 2.- ¿Cuál es la actividad que realiza la empresa?**

Servicios alimenticios.

**Pregunta 3.- ¿Con qué frecuencia lleva el control de los inventarios?**

Después de la pandemia se hace el inventario semanal.

**Pregunta 4.- ¿La empresa cuenta con una bodega para almacenar la mercadería?**

Cuenta con una y espacio para más productos en la parte superior del restaurante.

**Pregunta 5.- ¿Existe algún procedimiento para la recepción y almacenamiento de la mercadería?**

Por el momento no.

**Pregunta 6.- ¿Está de acuerdo en adquirir un sistema de control de inventario, por qué?**

En parte, porque es muy complicado en el ambiente que se maneja.

**Pregunta 7.- ¿Los empleados conocen bien la función que desempeña cada uno?**

Al momento de ingresar se le asignan sus funciones a cada uno.

**Pregunta 8.- ¿Cómo cree usted que ayudaría el sistema de inventario a la empresa?**

Se que es para bien pero no se miden las perdidas como un conteo en físico.

**Entrevistada: M. Cristina Toala**

**Cargo: Administrador**

**Pregunta 1.- ¿Cómo nació SALVATOTI S.A.?**

Salvatoti pertenece a un grupo empresarial de Pier Toti, teniendo como idea SALVA (por su hijo Salvatore) y TOTI (apellido de familia) creando un nombre comercial Mami-t y el Mar que deriva de un plus de Mami-t tradicional, quedando como principal producto, los mariscos.

**Pregunta 2.- ¿Cuál es la actividad que realiza la empresa?**

Dedicada a la venta de alimentos.

**Pregunta 3.- ¿Con qué frecuencia lleva el control de los inventarios?**

Depende el ítem de inventario, cristalería mensual, bar semanal cocina mensual, menaje mensual.

**Pregunta 4.- ¿La empresa cuenta con una bodega para almacenar la mercadería?**

Tiene una en la parte de arriba de la cocina.

**Pregunta 5.- ¿Existe algún procedimiento para la recepción y almacenamiento de la mercadería?**

Se revisa los cárnicos mariscos que estén en buen estado.

**Pregunta 6.- ¿Está de acuerdo en adquirir un sistema de control de inventario, por qué?**

La verdad creo que no porque se lleva manualmente un buen inventario.

**Pregunta 7.- ¿Los empleados conocen bien la función que desempeña cada uno?**

Si, se les enseña que es lo que deben hacer.

**Pregunta 8.- ¿Cómo cree usted que ayudaría el sistema de inventario a la empresa?**

Ayuda a controlar los gastos innecesarios, a que tenga mayor liquidez una cía.

**Entrevistada: José Macias**

**Cargo: Jefe de Área**

**Pregunta 1.- ¿Cómo nació SALVATOTI S.A.?**

Es un equipo que quiso innovar en la comida típica del Ecuador, pero acompañada de mariscos.

**Pregunta 2.- ¿Cuál es la actividad que realiza la empresa?**

Venta de alimentos en este caso con mariscos.

**Pregunta 3.- ¿Con qué frecuencia lleva el control de los inventarios?**

Si, bar se hace constante, cocina mensual, menaje también es mensual.

**Pregunta 4.- ¿La empresa cuenta con una bodega para almacenar la mercadería?**

Depende del local que hablemos Mami-t y el Mar cuenta con uno en la parte superior de la cocina.

**Pregunta 5.- ¿Existe algún procedimiento para la recepción y almacenamiento de la mercadería?**

Los jefes de cada área deben hacer la recepción de cada producto.

**Pregunta 6.- ¿Está de acuerdo en adquirir un sistema de control de inventario, por qué?**

Si, si es para llevar un mejor control.

**Pregunta 7.- ¿Los empleados conocen bien la función que desempeña cada uno?**

Se trata de contratar a personas que ya tengan experiencias en este ambiente.

**Pregunta 8.- ¿Cómo cree usted que ayudaría el sistema de inventario a la empresa?**

Si, porque ayudaran con la inspección que se haya realizado.

**Entrevistada: Angel Palma**

**Cargo: Chef**

**Pregunta 1.- ¿Cómo nació SALVATOTI S.A.?**

La verdad no tengo claro cómo fue que inicio porque llegue después de que abrieran los locales.

**Pregunta 2.- ¿Cuál es la actividad que realiza la empresa?**

Se realizan alimentos para la venta.

**Pregunta 3.- ¿Con qué frecuencia lleva el control de los inventarios?**

Se realiza mensual ya que no tenemos un inventario óptimo para ello.

**Pregunta 4.- ¿La empresa cuenta con una bodega para almacenar la mercadería?**

Claro, en la parte de arriba del primer restaurante.

**Pregunta 5.- ¿Existe algún procedimiento para la recepción y almacenamiento de la mercadería?**

Por lo general solo se recibe y se cuentan los productos recibidos.

**Pregunta 6.- ¿Está de acuerdo en adquirir un sistema de control de inventario, por qué?**

No sé muy bien sobre el tema, pero si nos ayuda al momento de hacer el inventario mejor y rápido sería muy bueno.

**Pregunta 7.- ¿Los empleados conocen bien la función que desempeña cada uno?**

Se les enseña a cada si no saben.

**Pregunta 8.- ¿Cómo cree usted que ayudaría el sistema de inventario a la empresa?**

En parte nos ahoraría tiempo y tener inconvenientes a la hora de realizar pedidos.

Anexo 6 Guía de Observación

<b>GUIA DE OBSERVACION</b>	
<b>EMPRESA:</b>	SALVATOTI S.A.
<b>CIUDAD:</b>	Guayaquil - Puerto Santa Ana Edif. Sotavento Local #1
<b>OBSERVADOR:</b>	Nicole Garcia C.
<b>HORARIOS:</b>	
<b>DÍAS:</b>	
<b>Parámetros</b>	<b>Observación</b>
<b>PEDIDOS DE PRODUCTOS</b>	
<b>RECEPCION DE PRODUCTOS</b>	

Anexo 7 Guía de Observación de la Información recolectada.

<b>GUIA DE OBSERVACION</b>	
<b>EMPRESA:</b>	SALVATOTI S.A.
<b>CIUDAD:</b>	Guayaquil - Puerto Santa Ana Edif. Sotavento Local #1
<b>OBSERVADOR:</b>	Nicole Garcia C.
<b>HORARIOS:</b>	8:30 - 11:00
<b>DÍAS:</b>	lunes, 3 de enero de 2022
	martes, 4 de enero de 2022
	miércoles, 5 de enero de 2022
<b>Parámetros</b>	<b>Observación</b>
<b>PEDIDOS DE PRODUCTOS</b>	El empleado revisa los productos para ver si se necesita algo más para el día de ventas, anota en una hoja.
	El jefe de cocina se encarga de realizar el producto.
	En el caso de bar se le indica al presidente cuanto falta, él lo verifica y se procede hacer el pedido.
<b>RECEPCION DE PRODUCTOS</b>	Los proveedores entregan la factura y la mercadería en la parte de atrás del restaurante.
	El empleado que lo recibe se encarga de contar verificando que los productos se encuentren en óptimas condiciones y procede a guardar.

Anexo 8 Evidencia Fotográfica.

Gráfico 11 Área de Conteo



Gráfico 12 Almacenamiento al momento de realizar el conteo.



Anexo 9 Sistema de Control de Inventario

Gráfico 13 Inicio



Gráfico 14 Compras

The 'COMPRAS' form has a blue header with the title 'COMPRAS'. Below the header is a toolbar with icons for 'Guardar', 'Buscar', 'Limpiar', 'Eliminar', and 'Salir'. The form contains several input fields: 'Fecha', 'Documento', 'Proveedor' (with a dropdown arrow and a plus icon), and 'Comentario'. Below these are fields for 'Cod. Producto' (with a dropdown arrow), 'Producto' (with a dropdown arrow and a search icon), 'Und', and 'Cantidad' (with a plus icon). At the bottom is a table with columns 'Código', 'Producto', 'Und', and 'Cantidad', and a minus icon on the right side.

Gráfico 15 Historial de Movimientos

Empresa Salvatoti S.A.  
[LISTA DE PRODUCTOS](#)



Codigo	Categoria	Nombre de Producto	Medida	Existencia	Metodo
INSU010	INSUMOS VARIOS	BRITVIC CRANBERRY 200 ml	UND	1,59	C
INSU011	INSUMOS VARIOS	BRITVIC GINGER ALE 200 ml	UND	0,00	C
INSU012	INSUMOS VARIOS	BRITVIC TONIC 200 ml	UND	29,12	C
INSU013	INSUMOS VARIOS	BRITVIC GINGER BEER 200 ml	UND	8,50	C
INSU015	INSUMOS VARIOS	TONIC FEVER GINGER MEDITERRANEAN	UND	0,00	C
INSU016	INSUMOS VARIOS	HELADO PINGÜINO VAINILLA g	UND	19,12	C
INSU017	INSUMOS VARIOS	HELADO PINGÜINO CHOCOLATE g	UND	15,44	C
INSU018	INSUMOS VARIOS	HELADO PINGÜINO FRUTILLA g	UND	33,56	C

## Gráfico 16 Proveedores

### Empresa Salvatoti S.A.

LISTADO DE PROVEEDORES DE PRODUCTOS



Proveedores	Nombre de Producto
AC BEBIDAS, S. DE R.L. DE C.V	COLAS, AGUAS
PROALCO	VINO VIEUX PAPES ROUGE
DINADEC S.A.	CERVEZAS
HEINEKEN ECUADOR S.A.	CERVEZAS HEINKEN OW
PROCESADORA DE FRUTAS NATURALES CIA LTDA.	PULPA DE FRUTAS
SERVICIOS MULTIMAR UNIDAS	BRANDY

## Gráfico 17 Ventas

Formulario de Requisiciones de Materiales



REQUISICIÓN DE MATERIALES

Fecha	Documento	Cliente <span style="color: green;">+</span>	Comentario
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Cod. Producto	Producto	Existencia	Cantidad <span style="color: green;">+</span>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Código	Producto	Cantidad
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div>		

Registro 0 de 38

## Gráfico 18 Inventario

### Empresa Salvatoti S.A.

KARDEX - ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS

Fecha Inicial	03-ene-22
Fecha Final	



Codigo	Categoria	Producto	Und.	INVENTARIO EN UNIDADES			
				Inv. Inicial	Entradas	Salidas	Inv. Final
CERV042	CERVEZA NACIONAL	PAULANER MUNCHNER LAGER	UND	30	45	46	29
BEB001	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA REGULAR 500 ml	UND	28	65	56	37
BEB002	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA SIN AZUCAR 500 ml	UND	23	67	34	56
BEB003	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA LIGHT 500 ml	UND	67	34	56	45
BEB004	BEBIDAS SIN ALCOHOL	SPRITE 400 ml	UND	63	23	57	29
BEB005	BEBIDAS SIN ALCOHOL	FANTA 400 ml	UND	45	21	42	24
BEB006	BEBIDAS SIN ALCOHOL	AGUA DASANI 600 ml	UND	94	34	23	105
BEB007	BEBIDAS SIN ALCOHOL	GUITIG 330 ml	UND	42	15	35	22

## Gráfico 19 Base de Salidas

Empresa Salvatoti S.A.  
SALIDA DE PRODUCTOS



Fecha	N. Documento	Proveedor	Código	Categoría	Producto	Und.	Comenta	Cantida
06-ene-22	001-002-445905	AC BEBIDAS, S. DE R.L. DE C.V	BEB001	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA REGULAR 500 ml	Und	Compra	21
06-ene-22	001-002-445905	AC BEBIDAS, S. DE R.L. DE C.V	BEB002	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA SIN AZUCAR 500 ml	Und	Compra	13
12-ene-22	002-001-1223	PROCESADORA DE FRUTAS NATURALES CIA LTDA.	PULP001	PULPAS Y BOLOS	PULPA MORA 1000g	Und	Compra	16
12-ene-22	002-001-1223	PROCESADORA DE FRUTAS NATURALES CIA LTDA.	PULP002	PULPAS Y BOLOS	PULPA NARANJILLA 1000g	Und	Compra	19
13-ene-22	002-001-1223	PROCESADORA DE FRUTAS NATURALES CIA LTDA.	PULP003	PULPAS Y BOLOS	PULPA MARACUYA 1000g	Und	Compra	23
23-ene-22	003-003-4555	SERVICIOS MULTIMAR UNIDAS	LIC011	LICORES VARIOS	SAMBUCA LUXARDO NEGRO 750 ml	Und	Compra	1

## Gráfico 20 Base de Entradas

Empresa Salvatoti S.A.  
ENTRADA DE PRODUCTOS



Fecha	N. Documento	Proveedor	Código	Categoría	Producto	Und.	Comenta	Cantida
04-ene-22	001-002-445905	AC BEBIDAS, S. DE R.L. DE C.V	BEB001	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA REGULAR 500 ml	Und	Compra	34
04-ene-22	001-002-445905	AC BEBIDAS, S. DE R.L. DE C.V	BEB002	BEBIDAS SIN ALCOHOL	COCA COLA SIN AZUCAR 500 ml	Und	Compra	34
13-ene-22	002-001-1223	PROCESADORA DE FRUTAS NATURALES CIA LTDA.	PULP001	PULPAS Y BOLOS	PULPA MORA 1000g	Und	Compra	11
13-ene-22	002-001-1223	PROCESADORA DE FRUTAS NATURALES CIA LTDA.	PULP002	PULPAS Y BOLOS	PULPA NARANJILLA 1000g	Und	Compra	12
13-ene-22	002-001-1223	PROCESADORA DE FRUTAS NATURALES CIA LTDA.	PULP003	PULPAS Y BOLOS	PULPA MARACUYA 1000g	Und	Compra	11
09-ene-22	003-003-4555	SERVICIOS MULTIMAR UNIDAS	LIC011	LICORES VARIOS	SAMBUCA LUXARDO NEGRO 750 ml	Und	Compra	2