



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

**TESIS**

**CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA  
EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL  
RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
CONTADOR PÚBLICO**

**Autor:**

**Bach. Julca Mondragon Paul Alfredo**

**<https://orcid.org/0000-0003-0343-4579>**

**Asesor:**

**Mag. Zuñe Chero Limberg**

**<https://orcid.org/0000-0002-3888-9445>**

**Línea de Investigación:**

**Gestión empresarial y emprendimiento**

**Pimentel – Perú**

**2022**

**PAGINA DE APROBACIÓN DE TESIS**

**TÍTULO**

**“CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y  
DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018”**

---

Julca Mondragón Paul Alfredo

**AUTOR**

---

Dr. Tuesta Torres Edgar

**PRESIDENTE DEL JURADO**

---

Mg. Cubas Carranza Janet Isabel

**SECRETARIA DEL JURADO**

---

Mg. Tepe Sanchez Max Alejandro

**VOCAL DEL JURADO**

---

Mg. Zuñe Chero Limberg

**ASESOR DE TESIS**

## DEDICATORIA

La presente tesis la quiero dedicar con todo mi corazón, a mis padres Damián Julca Delgado y Deisy Mondragón Fernández; por enseñarme a luchar en esta vida llena de adversidades, a conquistar las metas que me proponga hasta agotar los recursos que sean necesarios, a estar conmigo cuando he caído y motivarme a seguir adelante.

**Julca Mondragón Paul A.**

## AGRADECIMIENTO

A Dios, mi profesor Limberg zuñe chero a las personas que colaboraron de una u otra forma para la realización de mi tesis, y especialmente a mis padres por todo su apoyo y la oportunidad de poder estudiar.

**CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y  
DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018**  
**INVENTORY CONTROL AND ITS IMPACT IN LOSSES AND DESMEDROS  
RESTAURANT CHIFA THAY SHY, BAGUA - 2018**

*Paul Alfredo Julca Mondragón*

**Resumen**

El Objetivo General buscó implementar el Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy. La metodología fue del tipo Descriptiva, Analítica y propositiva. La muestra de la empresa está constituida por 9 trabajadores.

Como resultado se determinó que la empresa al momento no tiene un adecuado control de inventarios de tal manera al diseñar el sistema de control de inventarios para el Restaurante Chifa Thay Shy, debemos considerar que será la parte más importante dentro de su esquema alimentario, ya que, si en caso el control pueda fallar, más que seguro se dañarían los productos que se tienen disponibles para atender a los clientes. En tal sentido, es importante tener presente que una buena logística entre el proveedor, los insumos y el debido almacenamiento, será la clave del éxito para no contar con demasiadas mermas y desmedros. Por esta razón es demasiado importante tomar las precauciones del caso a fin de manejar debidamente los estándares de conservación, permitiendo absorber los efectos de la variabilidad y la incertidumbre de los pedidos al mismo tiempo que se garantiza el más alto nivel de satisfacción del cliente.

Se concluyó que al implementar un sistema de control de inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa thay shy. La investigación se basó fundamentalmente en la mejora que tuvo la empresa al implementar un sistema de control de inventarios para poder determinar el nivel de mermas y desperdicios en el proceso productivo que de manera permanente ha venido afectando la rentabilidad del negocio.

**Palabras Clave:** Control de Inventarios, Mermas, Desmedros, Logística.

**Abstract**

The General Objective sought to implement the Inventory Control to minimize shrinkage and waste in the chifa restaurant Thay Shy. The methodology was descriptive, analytical and propositive. The sample of the company is constituted by 9 workers.

As a result it was determined that the company at the moment does not have an adequate inventory control so when designing the inventory control system for the Chifa Thay Shy Restaurant, we must consider that it will be the most important part within its food scheme, since, if in case the control could fail, the products that are available to serve customers would be more than sure to be damaged. In this sense, it is important to keep in mind that a good logistics between the supplier, the inputs and the proper storage will be the key to success in order to avoid too much waste and spoilage. For this reason it is very important to take the necessary precautions in order to properly manage the conservation standards, allowing to absorb the effects of variability and uncertainty of the orders while ensuring the highest level of customer satisfaction.

It was concluded that by implementing an inventory control system to minimize shrinkage and waste at the chifa thay shy restaurant. The research was mainly based on the improvement that the company had by implementing an inventory control system to determine the level of shrinkage and waste in the production process that has been permanently affecting the profitability of the business.

**Keywords:** Inventory Control, reduction, Desmedros, logistics.

## INDICE

<b>PÁGINA DE APROBACIÓN DE TESIS</b> .....	ii
<b>DEDICATORIA</b> .....	iii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	iv
<b>Resumen</b> .....	v
<b>Abstract</b> .....	vi
<b>I. Introducción</b> .....	11
<b>1.1. Realidad Problemática</b> .....	11
1.1.1. <b>Ámbito Internacional</b> .....	12
1.1.2. <b>Ámbito Nacional</b> .....	16
1.1.3. <b>Ámbito Local</b> .....	18
<b>1.2. Antecedentes del Estudio</b> .....	18
1.2.1. <b>Internacional</b> .....	18
1.2.2. <b>Nacional</b> .....	20
<b>1.3. Teorías Relacionadas al Tema</b> .....	25
1.3.1 <b>Control de Inventarios</b> .....	25
1.3.2 <b>Mermas y Desmedros</b> .....	36
<b>1.4. Formulación del problema</b> .....	48
<b>1.5. Hipótesis</b> .....	48
<b>1.6. Objetivos de la investigación</b> .....	48
1.6.1 <b>Objetivo General</b> .....	48
1.6.2 <b>Objetivos Específicos</b> .....	49
<b>1.7. Justificación e importancia del estudio</b> .....	49
<b>II. Método</b> .....	50
<b>2.1. Tipo y diseño de la investigación</b> .....	50
2.1.1. <b>Diseño de investigación</b> .....	50
<b>2.2. Variables y Operacionalización</b> .....	51
2.2.1. <b>Variables</b> .....	51
2.2.2 <b>Operacionalización</b> .....	51
<b>2.3. Población y muestra</b> .....	54

2.3.1	Población .....	54
2.3.2	Muestra .....	54
2.4.	<b>Técnica e instrumentos de recolección de datos y confiabilidad</b> .....	54
2.4.1	Técnicas de Recolección de datos .....	54
2.5.	Método de análisis de datos .....	55
2.6.	Aspectos éticos.....	55
<b>III</b>	<b>Resultados</b> .....	56
3.1.	Resultados en Tablas y Figuras .....	56
3.2.	Discusión de Resultados .....	66
3.3.	Aporte Práctico.....	74
<b>IV.</b>	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	86
	<b>CONCLUSIONES</b> .....	86
	<b>RECOMENDACIONES</b> .....	87
	<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	88
	<b>ANEXOS</b> .....	91

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Valuacion.....	35
Tabla 2. Método de Valuación .....	35
Tabla 3. Operalización de variables .....	52
Tabla 4. Técnica de recolección de datos .....	54
Tabla 5. Estructura de Costos y Gastos .....	61
Tabla 6. Agrupación de categorías .....	75
Tabla 7. Determinación de los grupos .....	76
Tabla 8. Clasificación final.....	76
Tabla 9. Plan de trabajo del taller .....	77
Tabla 10. Evaluación del sistema de inventarios.....	78
Tabla 11. Comparación entre inventario comprado y utilizado .....	80
Tabla 12. Inventario necesario para la elaboración de platos.....	81
Tabla 13. Merma por plato y mensual en la cocción.....	82
Tabla 14. Merma por cocción de productos (mensual) .....	82
Tabla 15. Coeficiente de merma.....	82
Tabla 16. Total de mermas .....	83
Tabla 17. Desmedros de productos perecibles .....	83
Tabla 18. Total de mermas .....	84
Tabla 19. Minimización de mermas y desmedros .....	84

## ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1. Plantilla de Código de Barras .....	32
Ilustración 2. diseño de Investigación .....	50

## **I. Introducción**

### **1.1. Realidad Problemática**

Se conoce que muchas empresas dedicadas al rubro de restaurantes, presentan serios inconvenientes para determinar en correspondencia al debido control de sus inventarios y, sobre todo, en determinar de manera adecuada, la desvalorización de sus existencias, básicamente en lo relacionado con las mermas y desmedros de su materia prima y de los productos terminados. En tal sentido, la investigación buscó determinar y realizar la estimación de la viabilidad económica y financiera de la propuesta de un sistema de Control de Inventarios, a fin de determinar su incidencia en las mermas y desmedros en el Restaurante Chifa Thay Shy, Bagua 2018 y para lo cual se tomó como base del estudio, investigaciones ya realizadas en negocios similares, las cuales tuvieron como característica común, escasos controles en sus inventarios y que le generaron una inadecuada atención, presentación ineficiente de sus platos, escasa oferta gastronómica y sobre todo, exceso de mermas y desmedros.

Bajo estos lineamientos, se espera que el control de los inventarios mejore de manera considerable y que le permita al Restaurante Chifa Thay Shy, brinde productos de alta calidad y un servicio de primer nivel, lo que en última instancia será crucial para el éxito del restaurante del negocio, pues, la propuesta de mejora que se va a añadir, permitirá mejorar la atención a los clientes, ya que se cuenta con las herramientas necesarias para implementar debidamente la propuesta, por ello resultará oportuno realizar las siguientes preguntas: ¿Qué acciones se requerirán para implementar el control de inventarios?, ¿Cómo evitar que se generen demasiadas mermas y desmedros?.

De la misma manera, ¿Cómo deberíamos generar mayores controles para mejorar la atención a los clientes?, ¿Se deberán asumir mayores costos a fin de implementar el sistema de control de inventarios? Una vez respondidas estas interrogantes, ya estaremos en condiciones de proponer el control de inventarios a fin de minimizar las mermas y desmedros en el restaurant, basados en mantener inventarios bajos y de esta manera comprender que una adecuada atención del almacén y una debida reducción de costos, permitirá proporcionar productos con altos estándares de calidad.

### 1.1.1. **Ámbito Internacional**

Según la revista Restaurantes Exitosos (2018) en su artículo “Como controlar el inventario en tu Restaurante”, señala:

Un inventario significa registrar el monto existente en el almacén de un restaurant, es por ello que se realiza esta pregunta, ¿a qué se debe el desinterés, si es un factor del éxito de la empresa?, y cuidarlo como debería. Debido a que debemos viajar a diferentes lugares para mantener nuestro restaurante abierto en la economía actual, mantener el control sobre los suministros en su inventario se convierte en un gran desafío. Aparte los trabajadores del restaurante desconocen el verdadero significado de un inventario por ello se les debe enseñar la fórmula:  $\text{inventario inicial} + \text{compra} - \text{Inventario final} = \text{Inventario usado}$ .

Acá una muestra usando botellas de vino: comenzamos la semana con 6 botellas, se compra 12 más y se termina con 4 botellas, lo que equivale a  $6 + 12 - 4 = 14$ . Esta es la idea fundamental detrás del inventario, pero la realidad opera en una escala mucho mayor, por lo que esta semana, su venta debe reflejar la venta de 14 botellas. Debido a que determina si su restaurante ganará o perderá dinero, la gestión y el control del inventario son muy importantes (pág.1).

Según Ojeda (2012). En su artículo “Consecuencias de no llevar un buen control de inventarios en un Restaurante” para la revista El Economista, afirma lo siguiente:

Al desconocer el tiempo de refrigeración, tiempo de conservación o exposición del producto en los anaqueles, a causa de la merma en la calidad de la materia prima en relación a su fecha de vencimiento, el cliente queda en duda y confundido., muchos comensales si tienen la certeza de observar debidamente la calidad y textura del servicio brindado por el restaurante y determinar que los platos se encuentran en buena calidad. Se tienen opiniones encontradas en cuanto adquirir la materia prima por volumen o como el área de cocina la vaya solicitando.

El tiempo de servicio nos indica que no es la mejor acción de adquirir insumos y la materia prima que son perecibles en grandes cantidades, sino en pequeñas cantidades con el fin de que no se malogren y podamos tener excesivas mermas y de los

desmedros y lo que sin duda afectará en la rentabilidad y costos de producción de la empresa. Cuando los inventarios se manejan adecuadamente, podemos comprar materias primas e insumos por cantidad siempre que su caducidad no exceda a los cinco días, permitiendo que las carnes, pescados, mariscos, frutas, vegetales y verduras se atengan cada día.

No se puede dejar de considerar que las mermas son parte de otro factor que elevara considerablemente el costo de ventas, por lo tanto, se sugiere mermas aceptables de entre 0% a 1% con el fin de no afectar innecesariamente el margen de las utilidades. Podemos precisar asimismo que un apropiado control de inventarios evitará las pérdidas por robos, por desorganización ya que nos brindara ubicar oportunamente las materias primas e insumos y por excesos de inventarios que aparte de encarecer los productos terminados, tienen un elevado costo de mantenimiento del almacén y una importante pérdida por concepto de mermas sobre todo los insumos perecederos. (Pág. 12).

Según Fernández & Escalona (2013) en su artículo “Las Mermas en un Restaurante, una fuga detectable”, sostiene:

Las mermas constituyen un problema serio en la estructura de costos del restaurant. El estudio señala que las causas más comunes para que se sucedan mermas son: Carencia de una adecuada política de compras. Errores cometidos al almacenar materias primas. Excesivas compras de insumos y materias primas, así como adquisiciones de insumos de mala calidad. No realizar una adecuada revisión de las materias primas al momento de recepcionarlas en el almacén. Inadecuada rotación de inventarios por falta de capacitación de los encargados de su conservación, incluido el personal de cocina que sirve de apoyo logístico.

De la misma manera por la falta de una supervisión adecuada al personal de apoyo y de cocina en la elaboración de los platos. No dispone de los recursos ni con los espacios adecuados para brindar un servicio mucho más eficiente. Inconvenientes recurrentes en la refrigeración de los alimentos y afectación de los mismos en la cadena de frío. Inadecuado tratamiento de los recortes originados por la preparación y procesamiento de las frutas, verduras, pescados y cárnicos. No

aprovechar el debido reciclamiento de ciertos productos. Falta de impulso comercial para los platos rezagados y finalmente los errores recurrentes en la asignación de los precios de los diferentes platos comercializados. (Pág. 8).

Según Fundación de Altos Estudios Profesionales (2014) en su manual “Control y Manejo de Inventario y Almacén”, sostiene:

Para que exista un correcto control de inventario y que sea eficaz, deben existir políticas y controles que realicen un seguimiento del inventario de un establecimiento y puedan determinar el nivel necesario de mantenimiento, cuando es el momento de reponer las materias primas, el control de las mermas y desmedros y el tamaño que deban tener los pedidos que entran y salen. Estos controles van a procurar que los responsables de dirigir la empresa lleven un control más óptimo de los desechos y desperdicios, así como de los productos perecibles que se puedan dar en el almacén general del negocio.

Además, contar con un sistema de inventario que garantizará que los pedidos se realicen correctamente, materias primas e insumos se reciban de forma organizada y se realice un seguimiento de los pedidos, si estos fueron debidamente despachados y si las fechas son las correctas; pero por existir muchos Restaurantes que no cuentan con un sistema de inventario adecuado, no les permiten determinar la manera en que se deban devolver aquellos productos inconformes, ni contabilizar de manera correcta las mermas y desmedros.

De la misma manera no se podría contar con la determinación exacta de las existencias, la recopilación de datos relativos a las existencias reales de materias primas e insumos que deben gestionarse, proceso que incluye el control de inventarios, la toma física de dichos inventarios, la eficaz evaluación de los procedimientos de traslado, recepción de internamiento de las existencias y una serie de conteos cíclicos (pág. 10).

Según Sherman (2015) en su artículo “¿Cómo los restaurantes realizan un inventario permanente?”, para la Revista La Voz de Houston, afirma:

El restaurante maneja un inventario que siempre está en constante actividad, puesto que un correcto control de inventario es fundamental para los administradores que entiendan qué alimentos es popular, qué suministros de cocina deben reemplazarse y cuántos alimentos se desperdician antes de que lleguen al consumidor. Que los restaurantes cuenten con un sistema perenne y que su inventario se actualiza continuamente en lugar de depender de un recuento de inventario fijo, funcionan mejor. El restaurante primero debe realizar un inventario físico completo para determinar cuántos kilogramos de carne, cabezas de lechuga y kilogramos de mantequilla tiene disponibles para estructurar un inventario continuo. Luego, el encargado ingresa la información en un sistema informático. Una nota de cálculo puede ser suficiente, sin embargo, un sistema de software más reciente nos dará más funcionalidad. Los empleados registran las modificaciones para actualizar el inventario a medida que los proveedores nos abastecen y los comensales compran bebidas o cenas.

Según Ambit Technology (2017) en su artículo “Ventajas de un sistema de inventario semanal en tu restaurante” señala:

Existen numerosas justificaciones para mantener un inventario de almacén en un restaurante, aunque muchos expertos de la industria no están de acuerdo sobre la frecuencia con la que se debe realizar este trabajo. Es cierto que hay ventajas en un sistema de inventario semanal que solo podemos apreciar plenamente con el tiempo y la experiencia. Hay expertos en la materia que sugieren contabilizar mensualmente los productos que se encuentran en stock. Algunas personas prefieren semanalmente. Aquellos que realizan mensualmente creen que hacerlo reducirá los costos contables y que una mayor frecuencia es innecesaria. Puede realizar un análisis de costos de manera efectiva al hacer un inventario periódico de los productos que se ofrecen en las cenas de su restaurante. Estará más familiarizado con las cuentas de su empresa cuanto más permanente sea. Estas métricas nos permiten evaluar cómo somos o deberíamos ser, independientemente de la frecuencia con la que las utilicemos. No debe darse por sentado en qué está invirtiendo su capital. Los inventarios continuos proporcionan una gran cantidad de información al respecto.

Según The Cooksters (2017) en su artículo “Cómo optimizar las mermas en tu restaurante” nos dice que:

Para optimizar los costos de la empresa, se debe realizar un tratamiento particular a las mermas y determinar en qué parte del abastecimiento es con mayor continuidad, pudiendo ser en: 1. El abastecimiento tales como las frutas, verduras que se aplastan al momento que son adquirirlas. 2. Materia prima o insumos en mal estado por un inadecuado almacenamiento. 3. preparar alimentos a partir de sobras como conchas, raíces, huesos y grasa animal, así como alimentos que se usan en los platos y deben devolverse a la cocina o son demasiados para comerse y si no tenemos conciencia de las mermas ocasionadas por una mala elaboración de los alimentos, como consecuencia nos generará mayor gasto para los intereses del restaurante y que en definitiva se verá a reflejada en el costo final de los platos.

### **1.1.2. Ámbito Nacional**

Según la revista especializada PerúRetail (2017) afirma que, según su investigación, "las mermas de los comerciantes son del orden del 7% de la venta".:

Los negociantes minoristas deben buscar alternativas más eficaces a fin de disminuir los riesgos innecesarios por concepto de pérdidas y mermas que realmente influyen de manera negativa en los resultados del restaurante y en muchos casos no han sabido afrontarlas ocasionando el cierre de la empresa y la creación de mayores problemas sociales al país. Es considerable destacar que los dueños de las tiendas deberán entrar a una capacitación y en particular a todos sus empleados, ya que se ha determinado que las pérdidas por concepto de incapacidad de controles de los productos, se deben básicamente en un 45% a los mismos dueños y el 55% se le puede aducir a sus trabajadores. Por tal razón será muy indispensable que todos los involucrados en las empresas asuman sus propias responsabilidades y entiendan que de ellos dependerá el éxito o fracaso de la empresa.

Según el Grupo Educativo Discovery (2015), Señala en su artículo “Gestión e Inventarios en Hoteles y Restaurantes” lo siguiente:

El encargado del almacén está en condiciones de realizar las mermas que se suceden en la empresa culinaria, así como determinar los costos de los platos que se elaboran,

el trabajo que realiza el empleado y los costos realizado de forma indirecta en la elaboración, así también los gastos del negocio, esto llevará a que se asigne correctamente el precio de los productos. Pero se señala asimismo que un mal control de las mermas no está permitiendo diagnosticar eficientemente las utilidades que se deberán obtener, es decir que no cuenta con una apropiada planificación de la materia prima e insumos requeridos.

Sobre todo, se señala que uno de los instrumentos más utilizados para disminuir las mermas y reducir el costo de ventas por efecto de estas anomalías, es realizar un control más adecuado de las adquisiciones de insumos y materias primas, además de los platos que se elabora en el día. Se sugiere asimismo que el control de los inventarios debería elaborarse de manera más directa y rigurosa por parte de los trabajadores del área y así determinar el nivel de ventas requerido en base a los inventarios actuales y que permitan contar con la información más actualizada del total de mermas y desmedros por cada uno de los insumos que ingresan a la empresa.

A través de la implementación de estrategias de planificación, de seguimiento, control y evaluación, será probable obtener el monitoreo contante de los gastos por concepto de mermas y de tal manera poder asegurar que el Restaurant se sostenga totalmente rentable.

Según el Diario el Peruano, (2017), en su artículo publicado en la revista electrónica Boletín Empresarial, afirma lo siguiente:

Para lograr resultados exitosos que es el objetivo principal de toda empresa, el control de inventario es crucial, basándose en la aceptación de consumidor como el eje primordial para la obtención de recursos. Sin embargo, señala que, si la función del inventario no funciona correctamente no podrá articularse debidamente las ventas. Esta situación podemos trasladarla fácilmente al sistema de control de los inventarios que debería hacerse en un restaurante, en donde la gestión de inventarios es uno de los componentes claves del desarrollo de la gestión de la micro y pequeña empresa.

Por lo tanto, resulta de mucho interés evitar el descontrol del inventario y de la gestión de almacenes a fin de no obtener mermas y desperdicios que pudieran originar un efecto negativo en los resultados de los restaurantes y por ello en los

niveles de su rentabilidad. En muchas empresas tipo restaurantes se ha logrado detectar que uno de sus primordiales problemas se debe a la escases de registros ya que muchos de los responsables del control del almacén los consideran dificultosos de realizar y para optimizar sus procesos solicitan necesariamente la implementación de un sistema informático que para mucho de estos negocios es totalmente imposible por su alto costo y lo que en realidad busca el restaurant es menorar estos costos, aumentar la liquidez y sostener un inventario excelente con la correspondiente reducción de gastos operativos. (pág 10)

### **1.1.3. Ámbito Local**

Un contribuyente identificado como Persona Natural con negocio: Restaurante “Chifa Thay Shy”, identificado con RUC N° 10277198016, se encuentra ubicado en la Av. Héroes del Cenepa N° 1283 en la Provincia de Bagua, Región Amazonas. Su negocio consiste en la venta de comida tipo chifa, ocasionalmente comida típica de la región, bebidas alcohólicas, bebidas calientes, bebidas gaseosas y todo tipo de alimentos para todos los gustos del cliente, además tiene la debida autorización por la Sunat para emitir comprobantes de pago como boletas de venta tickets.

Con respecto a la gestión operativa del Chifa Thay Shy, se ha logrado determinar que el negocio no cuenta con un correcto almacén y menos con un apropiado control de sus inventarios y lo más alarmante es que la demanda no es correctamente atendida, de tal manera, no pueden llevar registros confiables que ayuden en esta importante tarea de controlar debidamente las materias primas, los materiales y los insumos. Se ha podido determinar los altos costos de almacenamiento que son resultado de una incorrecta gestión de inventarios, incremento innecesario de las mermas y la mala calidad de los platos y de los alimentos percibles por un inadecuado almacenamiento.

## **1.2. Antecedentes del Estudio**

### **1.2.1. Internacional**

Bastidas & Jácome, (2013) ejecutó una tesis en la empresa Camaronec sobre “análisis e implementación de inventario que permita la contribución de mejoría en el control del índice de rotación”, con el objetivo de conseguir el título de ingeniero en contaduría por la universidad Estatal de Milagro. Sostiene:

Este estudio se orienta en analizar la actividad desarrollada para los empaques y exportación del camarón, es entonces en cómo surge la problemática de los inventarios y su análisis mediante el control del proceso de producción. En la actualidad se efectúa el registro de los inventarios de manera manual o usando hojas de cálculo. Sin embargo, cabe la posibilidad de que se obtengan datos errados debido a la dificultad de los procesos.

Por este motivo se enfatiza lo importante que es un manejo apropiado de los registros, rotaciones y la valoración de los inventarios; debido a que esto permitirá abastecer o distribuir correctamente los inventarios de materiales que es tanta importancia para la empresa, colocándolos a disposición en el momento requerido y de tal manera evitar pérdidas, satisfaciendo las necesidades de la empresa. Por estas razones, la propuesta planteada es para implementar un sistema de inventarios porque se ha podido analizar que mediante este sistema se podrá llevar un registro detallado y ordenado en el que se señalen las fechas de producción y caducidad en los lotes de camarón, asimismo este sistema le permitirá a la entidad brindar sus servicios y productos con altos niveles de calidad.

Según Gonzales (2014), en su tesis ejecutada en el Restaurante El Antojo Manabita, sobre “Estudio de la cadena de abastecimiento del para generar la optimización de recursos situado en Quito 2013-2014”, precisa:

Pese a que se cuenta con una cadena de abastecimiento eficaz y las tareas se encuentran muy bien estructuradas, no podemos tener una eficiente administración que permita incorporar todos los procesos logísticos y mantener una adecuada gestión de inventarios. Señala que el flujo de insumos y materia prima desde los proveedores hasta el establecimiento es uno de los problemas más frecuentes que sucede en el restaurante, en razón de que no siempre el transporte es el más adecuado.

Se han detectado momentos en que, en más de una ocasión se han generado pérdidas de materias primas dado que la mayor parte de los productos son perecibles y generalmente requieren de una apropiada cadena de frío para su transporte e internamiento en el almacén. Cabe señalar que las dificultades siempre van a existir si no se reorienta las funciones del almacén y la gestión de los inventarios como el no llegar a establecer oportunamente los costos y los recursos para el proceso

productivo de los platos y menús, el no saber si la elaboración de los platos viene rentabilizando o generando gastos inadecuados, obtener exceso mermas y desperdicios de la materia prima, insumos y platos culminados, y las pérdidas durante el traslado de materias primas o pérdidas por no respetarse la cadena de frío.

### **1.2.2. Nacional**

Según Garcia & Maza (2016) un estudio realizado en el restaurant el Pais, sobre el “Desarrollo de un sistema de control de inventarios y su incidencia en la reducción de pérdidas relacionadas a existencias”, afirma:

Es indispensable llevar un correcto control del sistema de inventario por ser de mucho apoyo para lograr los objetivos establecidos en el restaurant, para realizar un apropiado control de los inventarios y descubrir oportunamente si existe alguna pérdida.

Afirman que el propósito de este estudio fue establecer la incidencia de este sistema de control en la disminución de las pérdidas vinculadas con la mercadería y para lo cual se efectuó un diagnóstico minucioso de la gestión de los inventarios y del ambiente en que se encuentra el almacén. En tal sentido se propuso aplicar un nuevo diseño que procure evitar las constantes pérdidas de existencia para el control de los inventarios. Por tal razón se espera que la propuesta cumpla oportunamente con cada función en especial, en bien de corregir los procedimientos logísticos de la empresa y posteriormente incrementar la mejora de sus resultados.

Como lo expresan Llanos, Suarez, & Terrones (2016) en su estudio ejecutado en la empresa Sangos, planteando la “Propuesta de mejoría en la administración de inventarios para adquirir la eficiencia en la gestión de compras y un mayor control de los insumos primordiales”, cuyo objetivo fue obtener el título de licenciado en administración por la universidad Peruana de Ciencias Aplicadas:

Su investigación ha demostrado que complicado es crear un plan estratégico que apunte a una mejoría del diseño de control de inventario que utiliza actualmente la empresa. Cabe señalar que en las inspecciones efectuadas al mismo se identificaron las diferentes fallas en el almacén y el control de inventarios, donde se pudo realizar diferentes comparaciones con otras Pymes del sector para poder establecer el tipo de

procesos que vienen empleando a nivel interno y, de esta manera poder contar con un modelo que permita adaptarse de manera adecuada a la empresa.

En tal sentido se pudo identificar también que el objetivo primordial de la empresa es poner en marcha una serie de estrategias que permita una mejor gestión del inventario, logrando reducir costos significativos, influir en la gestión de las compras rutinarias de manera más efectiva y ejercer un mayor control sobre las materias primas y los suministros principales. Por tales consideraciones la finalidad del estudio es realizar una evaluación de cada uno de los procedimientos logísticos que actualmente utiliza la empresa Sangos, cuyo negocio principal es la elaboración de sándwiches y jugos y que, debido a su rápido crecimiento, no invirtió el tiempo necesario para analizar sus procesos y adaptarlos a las realidades del negocio, dándole una base sólida sobre la cual controlar y evaluar sus operaciones.

Según Saravia & Ninnoska (2018) en su investigación realizada en restaurantes del distrito Los Olivos de Lima Metropolitana, Palma sobre “Proponer un Sistema de Control de Alimentos y Bebidas y su Impacto en la Gestión Empresarial Restaurantera”, con el propósito de obtener el título de Contador Público en la Universidad Ricardo, por lo cual señalaron que:

Al inicio del proyecto de investigación la elaboración de esta propuesta, puso muy nerviosos a los autores, por lo cual se basaron en investigar de qué manera inciden las variables en la gestión del negocio restaurantera, ya que reconocieron que los alimentos y bebidas representaban la mayor parte de los gastos de los restaurantes gracias al trabajo desarrollado como analista de alimentos y bebidas, pero no tiene los controles óptimos que en realidad se necesita, por lo cual estos controles a menudo no se ajustan al presupuesto dado. Otra razón por la que desarrollaron esta investigación fue por el desarrollo de la gastronomía en el Perú, ya que ha propiciado un aumento en la apertura de nuevos restaurantes; por ello, en este artículo existe la opción de empezar con el control. Por lo tanto, se les insta a implementar este sistema y luego monitorear su cumplimiento para determinar si su implementación está influyendo activamente en su gestión.

Según Condorena (2017) realizó una investigación sobre “Desarrollo de un sistema de control de inventarios, para la gestión de compras de materia prima en el sector

restaurantero” para obtener el título de Ingeniero en Sistemas de la Universidad Tecnológica del Perú, donde indica lo siguiente:

En este estudio se utilizó el ciclo de vida de la cascada con etapas que consiste en identificar problemas, análisis de requerimientos, investigación arquitectónica, diseño exterior e interior, construcción y pruebas e instalación. el propósito fue desarrollar un sistema de control de inventario para la gestión de compras de materia prima, el sistema fue desarrollado para que la empresa satisfaga con precisión las necesidades de gestión de restaurantes y proporcione tecnología para optimizar el negocio, así mismo está diseñado para acortar el plazo de entrega del producto final al cliente, lo cual es muy importante en este rubro. Analizar esta situación nos permitió ampliar las oportunidades para mejorar los procesos y costos de inventario de los restaurantes. El sistema emplea la tecnología en servicio del usuario para mejorar la gestión de desarrollo en el restaurante, además de estar dividido en módulos de almacenamiento.

De acuerdo con Alfaro (2016) en su estudio realizado en los restaurantes de la provincia de Ayabaca en el año 2015, sobre “Mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión”, argumenta:

El hecho que no exista un sistema de control interno en los restaurantes de Ayabaca es actualmente común en el país; se cree que no existe un sistema de control de costos que les de acceso a una información actual sobre sus gastos operativos e ingresos para poder tomar decisiones que puedan mejorar la rentabilidad. Como resultado, se obtuvo que los restaurantes en Ayabaca carecen de políticas, métodos y máquinas que le den acceso a realizar de forma correcta el control interno para revisar y evaluar operaciones, ejecutar acciones que contribuyan a optimizar el negocio, mejorando y cumpliendo así con sus expectativas. En la selección de proveedores son los que tienen costos desde que pueden elegir un precio más alto que otros, sin embargo, el diseño de su producto no es adecuado para lo que necesita el restaurante, la calidad de los productos es injusta, no llega a tiempo y rara vez es recibido cuando está comenzando a variar la calidad.

Describe Solis (2017) en un estudio realizado el Lima sobre “Mermas en un supermercado de San Juan de Miraflores” para obtener el título de contador público en la Universidad Cesar Vallejo, indica lo siguiente:

Este estudio se da por el enorme impacto que tiene las mermas en la productividad y por el aumento que se da cada año, lo que es aún más impactante, debido a que no solo afecta la utilidad de la empresa, sino que también reduce la ganancia anual de cientos de trabajadores. Es posible que no existan protocolos para evitar y/o minimizar las pérdidas relacionadas con la caducidad, rotura, robo abierto, errores administrativos y fraude del producto. De acuerdo con los resultados se mostraron diferencias significativas entre las áreas del supermercado, calculando el valor de  $p = 0,000$ , resultando un valor condicional menor a  $0,05$ , asumiendo la  $H_0$ . A su vez, se obtuvieron resultados correspondientes a la merma de un valor  $p = 0.000$ , conocida como la incógnita, lo cual determinó rechazar la hipótesis nula y admitir la existencia de una diferencia significativas entre áreas.

### **1.2.3. Local**

Según Morales & Palacios (2015) en su tesis “Propuesta de un modelo de gestión para el restaurant el Horno en la ciudad de Chiclayo”, afirman:

En el negocio se conoce que para lograr su sostenibilidad y crecimiento necesita una gestión integral de sus procesos, por tales razones habría que preguntarse ¿Qué características debería tener su sistema de gestión? Y para resolver esta interrogante se tiene planificado: Proponer un nuevo modelo de gestión que integre todos sus procesos productivos y logísticos a fin de lograr la mejora del servicio, por ello establecer nuevos procedimientos de seguimiento y control interno de los servicios que brinde, facilitará la toma de decisiones para el corto y mediano plazo.

Determinar las características operativas del Restaurant e identificar los procesos claves para analizar debidamente la gestión del negocio. Proponer un nuevo modelo de gestión hacia un desarrollo sostenido en el tiempo. Aplicar la nueva gestión de inventarios que de acceso a un control más adecuado de las operaciones en el almacén y logre optimizar los recursos de la empresa. Mejorar la eficiencia al usar la materia prima, insumos y alimentos. Optimizar la calidad en la elaboración de las comidas y bebidas y finalmente mejorar el servicio de atención al cliente con el objetivo de ofrecer un servicio más personalizado, con altos estándares de calidad y que sobre todo procure generar mayores beneficios para sus propietarios.

Según Chero (2015) en su tesis “Plan de negocio para instalar un restaurante de comida saludable en la ciudad de Chiclayo en el 2014”, plantea.

Su estudio busca establecer la puesta en marcha de un negocio de comida saludable y para lo cual se recogió información para determinar la problemática y establecer la viabilidad de la investigación en base a un plan estratégico de mercadeo, operacional, organizacional y económico financiero y en donde se pudo determinar que esta idea de negocio es totalmente viable y rentable.

Las simulaciones realizadas permitieron comprobar de manera fehaciente que el negocio en sus tres primeros años arrojaban los resultados esperados, pero debiendo privilegiarse el debido manejo de su sistema logístico y que implique una adecuada gestión de sus inventarios y de su almacén, arrojándose resultados positivos en el Estado de Resultados, una utilidad según la prevista y creciente en todos los años proyectados, así como un resultado bastante optimista en donde se generó un beneficio presente del valor actual neto durante los cinco años de operación de aproximadamente quinientos cincuenta mil soles y considerando una tasa de descuento del 15.81%.

Según Saavedra (2014) en su investigación sobre “Plan de negocios para el diseño e implementación de un restaurante de comida nacional e internacional en la región”, sustenta que:

Uno de los problemas por atender son las fallas que suelen experimentar muchos restaurantes en el servicio que brindan, por ello el investigador se basó en mejorar el nivel de servicio que ofrecen muchos restaurantes no solo de la provincia sino también en lima, debido que aquí presentan muchos errores, porque no todos utilizan su principal recurso del camarero o camarera, ya que ellos son considerados la cara del restaurante y las personas que más relación tienen con el cliente. Asimismo, este servicio de investigación apoyará a los futuros gerentes de restaurantes que necesiten una guía detallada para orientar sus operaciones comerciales, ya que esta investigación no solo contiene un análisis simple de los perfiles de los consumidores de alimentos nacionales e internacionales, sino que también muestra una variedad de formas atractivas para posicionar negocios, como las modalidades de pagos que

puedan ser utilizados para combinar los platos del menú, el presupuesto y la mejor tecnología a utilizar.

### **1.3. Teorías Relacionadas al Tema**

#### **1.3.1 Control de Inventarios**

##### ***1.3.1.1. Gestión de Inventarios***

Según Espinoza (2011) La gestión de inventarios optimiza las condiciones de almacenamiento. Cuando se considera hacer inventario, se está tomando en cuenta el enfoque netamente contable. Basamos esta afirmación en el sentido que cuando se adquiere materia prima e insumos, lo primero que deberá hacerse es verificar las condiciones de estos inventarios a fin de comprobar que están ingresando al almacén en las mejores condiciones de conservación. Esto implicará que los controles de calidad deberán ser sumamente estrictos en tanto puedan ser recepcionado y almacenados sin ningún tipo de inconvenientes. No está demás señalar que esta responsabilidad deberá recaer en primer lugar en el jefe de cocina o según sea el caso y compartir esta responsabilidad con el personal que se encuentre a cargo del almacén. Por esta razón será sumamente importante que el área de contabilidad tenga actualizada la información de todos los productos, materias primas e insumos que ingresan al almacén a fin de evitar la mayor cantidad de mermas y desmedros.

##### ***1.3.1.2. Tipos de Inventarios en un Restaurant***

Sherman (2015) Para crear un inventario perpetuo, los restaurantes primero deben tener un inventario físico completo. Luego, el gerente debe ingresar los datos en el sistema. Al enumerar el inventario, el inventario permanente puede manejar situaciones inesperadas y ayudar a los gerentes a registrar información. Mientras los proveedores realizan nuevas entregas y los clientes venden bebidas o cenas, los empleados registran los cambios para actualizar el inventario. Si el sistema informático del punto de venta del restaurante es fiable puede actualizarse automáticamente. El registro de alimentos entregados y pedidos es posible que no tenga todo lo que se detalle en el inventario. Cuando los meseros y el personal de cocina desperdician y queman comida, estas son desechadas. La comida se puede dejar sin usar en la cocina durante tanto tiempo que se estropea. En teoría, los

empleados deberían registrar estas mermas, sin embargo, en la práctica estos datos pasar por desapercibidos.

#### ***1.3.1.3. Control de los Inventarios***

Espinoza (2013). El control de inventarios implica una serie de procesos que se deberán seguir de manera rigurosa desde el momento que se decide en la empresa realizar la compra, pasando por la selección del proveedor, elección de los productos, considerando de estos su calidad, textura, niveles de conservación e inocuidad. De la misma manera, el transporte de los productos del proveedor a la empresa, y que incluirá asimismo el desembalaje, internamiento, almacenamiento, debida ocupación en el almacén, tiempo de almacenamiento, niveles de conservación con su respectiva cadena de frío, así como las requisiciones a la cocina y la correspondiente elaboración de los platos y la entrega final a los clientes, esperando de ellos su completa satisfacción.

#### ***1.3.1.4. Sistema Logístico.***

Gonzales (2014). La logística es un servicio que se encuentra en operación conteniendo acciones y procedimientos únicos para controlar estratégicamente el movimiento y almacenamiento de materias primas, componentes, trabajos en curso y productos terminados para garantizar que las cantidades correctas estén presentes en todo momento y en las ubicaciones correctas y en los momentos adecuados. Si bien la logística de restaurantes es la primera de una línea de procedimientos que permiten la entrega de bienes y servicios de alta calidad, la gestión de compras, recepción y almacenamiento de bienes suele pasar desapercibida, no obstante, los requisitos estructurales, higiénicos, operativos y sanitarios se fundamentan en factores que garantizan una mayor seguridad del cliente y son, sin duda, esenciales para la reputación de cualquier equipo que quiera dominar el competitivo mercado.

El único propósito de la logística es maximizar el servicio que se brinda al cliente por ser considerada primordial y el secreto del éxito. Antes de constituir un nuevo negocio es importante tener en cuenta la logística, así como también en las áreas de actividad donde se maneje la logística interna, por ejemplo, la recepción y almacenamiento de las materias primas como el área de elaboración que abarca las actividades de preparación y cocción de los alimentos.

- Proporcionar al cliente el servicio o entrega del producto principal (aplicación).
- Marketing y seguimiento de clientes.

El proceso de gestión de compra: es el procedimiento de compra al por mayor de los productos como los alimentos y bebidas debe estar bien planificada, y la gestión debe involucrar todas las áreas y actividades donde son utilizados estos productos, ya que los cocineros o chefs, maître, director de catering, etc. deben intervenir de forma activa en la planificación, el control de la cantidad, frecuencia y calidad de cada materia prima comprada. Ganar o perder dinero: La ganancia o pérdida de dinero depende de la forma como funciona el procedimiento de compra. Recepción de productos: Para una adecuada recepción asegurando un correcto procedimiento de la recepción de mercancías se requiere de un personal con los conocimientos apropiados

La compra es la acción que se realiza antes de la recepción en la cual se da la verificación si lo estipulado es cumplida por parte del proveedor, por lo que en este caso primero el comprador deberá asegurarse de que el producto recibido cumpla con la calidad especificada en el detalle de compra, los precios y cantidades en las facturas emitidas por el proveedor.

La seguridad, la calidad y el cumplimiento de los registros son los tres pilares principales sobre los que se construye el almacenamiento, donde además de la cantidad de alimentos a almacenar, se calcula en función del número de consumidores, el porcentaje de ingredientes, el promedio de días y la cantidad de almacenamiento, existiendo una serie de requisitos básicos que se deben cumplir, considerando lo que generalmente se menciona a continuación:

- Deben colocarse sobre el soporte de almacenamientos, no directamente sobre el suelo.
- Los alimentos no pueden mezclarse con productos químicos y biodegradables.
- Debe tomarse más atención a la compatibilidad organoléptica de los productos alimenticios, ya que la incompatibilidad de algunos productos puede provocar cambios en sus características gustativas.
- Se debe garantizar la rotación adecuada del producto para que el producto no se almacene más tiempo del especificado en sus reglas de

almacenamiento y se debe verificar la fecha de vencimiento del producto para que pueda salir primero el producto que caduca.

- Prohibir almacenar productos no alimentarios que ocasionen olores, transiciones de sabor y deterioro de sus propiedades.
- No se debe originar riesgos de contaminación en la medición, medios y equipos de almacenamiento.
- La parte administrativa del almacén debe realizar un proceso de limpieza y desinfección de herramientas y equipos como los pisos, paredes y columnas de instalación.

#### ***1.3.1.5. Sistema de almacenamiento***

Chuquino (2015). El Sistema de almacenamiento comprende una serie de procedimientos debidamente articulados entre las áreas usuarias de la empresa y los proveedores y que entre otras fases comprenden: 1. La Recepción: que es el proceso de control de lo que entra al almacén. 2. Almacenamiento: que es el proceso que identifica la mercadería y poder ubicarla en el almacén. 3. Control de Inventario: es la gestión del inventario con el consiguiente control de los stocks. 4. Preparación de los Pedidos: que es el proceso de atender con los productos requeridos. 5. Despacho: que es el proceso que gestiona la salida de los productos.

#### ***1.3.1.6. Gestión de Almacenes***

Chiquino (2015). Señala que es importante que una gestión de almacenes se defina de manera clara el tipo de información que se deberá requerir para una adecuada gestión, así tenemos que se deberá considerar el tipo de información, las ubicaciones y la trazabilidad de los productos. El primero se refiere a que toda información supone revisar y aportar valor. La trazabilidad es saber en dónde se encuentra cada producto.

##### **1.3.1.6.1. Cómo hacer fácilmente un inventario de productos con Excel**

Jurado (2014), indicó que no es nada difícil elaborar una plantilla, debido a que esto se realiza en un par de minutos, realizando un conteo de inventario empleando el programa Microsoft Excel y una máquina que lee los códigos con unas ciertas

formulas bien seleccionadas, además de haber tenido almacenado los detalles de los códigos de barras de cada producto.

Se sigue los siguientes pasos para crear la plantilla:

### **PASO 1: Espacio para el listado de productos**

Creamos cuatro columnas en el lado derecho de la pantalla (por ejemplo, desde la columna F hasta la I) para tipear una lista de todos los productos indicando cada detalle que se van a inventariar, para ello se debe tener en cuenta la siguiente información:

- **Columna F:** Código de barras del producto: se coloca el código de barras que corresponde a cada producto, el cual es un código único y representativo.
- **Columna G:** Código del producto (nuestro código interno): en caso de tener un código interno se anota en esta columna, el cual debería ser distinto al código de barra para que cada producto se pueda identificar. Estos datos solo servirán para facilitar la gestión interna de cada producto e identificación, este no es un dato necesario para realizar un recuento de inventario si ya se hace uso del código de barras.
- **Columna H:** Descripción del producto, en esta columna irán descritos los datos de cada producto, y cada vez que se escanea un código de barras, el artículo al que nos referimos es en realidad el artículo enumerado y no otro artículo, por lo que es una validación de datos. Si existiera un error al asignar un código de barras a un producto, se debería corregir antes de continuar con el inventario.
- **Columna I:** aquí se coloca el total de la cantidad inventariada, en la cual se usarán la fórmula para sumar todas las cantidades existente de los productos, por ello para aprender más sobre argumentos, le dedicaremos al paso 3.

### **PASO 2: Espacio para escanear los códigos de barras y anotar las unidades**

Seleccionamos cuatro columnas en el lado izquierdo de la pantalla (por ejemplo, desde la columna A hasta la D) donde se pueda “pistolear” el código de barra y registrar la unidad de medida de cada producto que se va encontrando; una parte de

esta área también se dedicará a mostrar los detalles de cada producto, lo que nos permitirá confirmar visualmente de manera constante que el código que escaneamos corresponde con precisión al artículo que estamos contando.

Usaremos las columnas A y B para escanear códigos de barras y registrar unidades, y las columnas C y D para presentar la información de manera descriptiva sobre el producto. Simplemente agregue los siguientes datos a cada columna para crear este espacio en el lado izquierdo de nuestra hoja de cálculo:

- **Columna A:** Código de barras del producto. Para cada producto que relatamos en esta columna, escanearemos su código de barras único.
- **Columna B:** Unidades. **Se** registra cuantas cantidades hay de cada producto.
- **Columna C:** Descripción del producto. En base a los datos que se ha especificado en la parte derecha de la hoja, en las columnas F, G y H, se aplica la fórmula, para que cuando escanee el código de barras, la descripción del producto aparezca.

Solo se necesita aplicar la fórmula BUSCARV a la totalidad de la columna C para recuperar estos datos. Veamos un ejemplo más específico para la celda C2 (debajo del título de la columna): =BUSCARV (A2, F:I,3,FALSO) -> Esta fórmula explora el valor de la tercera columna (argumento: "3") de la matriz que está formada por las columnas F a I (argumento: "F:I") después de determinar el valor del código de barras en la primera columna (argumento: "A2"), por una conjunción precisa de cada número (argumento: "FALSO").

Simplemente ingrese la siguiente fórmula en la celda C2 y arrástrela por la pantalla seleccionando las filas como desee; cuando ingresamos un código de barras en la columna A, la descripción del producto aparecerá en la columna C.

- **Columna D:** Código del producto (nuestro código interno). La fórmula que usamos para la columna anterior se puede usar para que aparezcan estos datos. Simplemente cambie el "3" por un "2" en la siguiente fórmula para encontrar el valor de la segunda columna de la matriz formada por las columnas F a I: =BUSCAR V (A2, F: I, 2, FALSO).

### **PASO 3: Suma de todas las cantidades inventariadas en cada producto**

Regresamos a la columna I (Unidades Inventariadas) y utilizamos la fórmula de suma para buscar todas las cantidades del mismo producto que hemos contado, buscando cada instancia del mismo código de barras en la columna A.

Esto debe hacerse para que la plantilla de inventario nos de acceso a encontrar el mismo artículo las veces que la requiramos y evitar verificar si ya han sido contabilizados o no antes de agregar las cantidades a un conteo anterior. En cambio, si ubicamos el mismo artículo en varias ubicaciones, simplemente lo escaneamos nuevamente y en el programa Microsoft Excel será donde se agregue todas las cantidades.

La fórmula que debemos usar en la columna I es (por ejemplo, en la celda I2):  
=SUMAR.SI (A: A, F2, B: B) -> esta fórmula señala que para cada vez que exista una coincidencia del código de barras del producto de la fila en la que nos hallamos (argumento: "F2") en cualquier celda de la columna A (argumento "A:A"), agregará las cantidades que especificamos en la columna B (argumento "B:B "). Para tantas filas de productos como hemos enumerado en nuestra lista, solo necesitamos arrastrar esta fórmula a través de la columna I.

	E	F	G	H	I
1		CÓDIGO DE BARRAS	CÓDIGO DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDADES INVENTARIADAS
2		8400000000001	P-001	PRODUCTO NÚMERO 001	3131
3		8400000000002	P-002	PRODUCTO NÚMERO 002	1001
4		8400000000003	P-003	PRODUCTO NÚMERO 003	1005
5		8400000000004	P-004	PRODUCTO NÚMERO 004	0
6		8400000000005	P-005	PRODUCTO NÚMERO 005	0
7		8400000000006	P-006	PRODUCTO NÚMERO 006	0
8		8400000000007	P-007	PRODUCTO NÚMERO 007	0
9		8400000000008	P-008	PRODUCTO NÚMERO 008	0
10		8400000000009	P-009	PRODUCTO NÚMERO 009	0
11		8400000000010	P-010	PRODUCTO NÚMERO 010	0
12		8400000000011	P-011	PRODUCTO NÚMERO 011	0

Ilustración 1. Plantilla de Código de Barras Fuente:

[www.contunegocio.es](http://www.contunegocio.es)

El resultado final es que todas las unidades que hallamos en nuestro inventario se suman en la fila correspondiente de la parte derecha de la hoja (parte azul, columnas F a I), y registramos cada recuento que realizamos de cada producto que escaneamos con el lector de código de barras en la parte izquierda de la hoja (parte roja, columnas A y B), con lo cual generamos una lista de inventario. Para realizar recuentos de inventario en Microsoft Excel utilizando nuestro escáner de mano para leer códigos de barras de productos, solo necesitamos dos fórmulas (SUMAR.SI y BUSCARV).

### Crear un Sistema de control de la materia prima en un Restaurant: 5 pasos

Según Gstock Web (2017), se puede crear un sistema de control de materia prima, con los siguientes pasos:

PASO 1: Control de platos para conocer cuanta materia prima se está consumiendo y cuanto se está desperdiciando.

PASO 2: Control de inventarios para conocer las existencias valoradas de productos y así poder ajustar los tiempos, los pedidos y la producción en cocina.

PASO 3: Control de los ingresos de los productos que permitan controlar la cantidad, calidad y los precios de lo que se recibe.

PASO 4: Control de las mermas mediante la instalación de un sistema eficaz que permita determinar que mermas son naturales y cuáles no.

PASO 5: Controles de los obsequios y de los consumos propios.

### 1.3.1.7. Control de Alimentos y bebidas

Mejía (2013), la valoración del inventario implica estimar el valor del activo y dar a cada producto un valor unitario porque es posible que no todas las compras se hayan realizado al mismo precio. Hay algunos bienes cuyos costos cambian en el transcurso de un mes.

Inventario mensual: Su objetivo es calcular el costo mensual de costos y bebidas consumidas. Para producir mejores resultados, siempre se lleva a cabo al final de un período contable.

- Previo al consumo, enumere los productos.
- Disponer los productos en el almacén según su distribución.
- Se requiere dos personas, uno para contar y otro para tomar nota.
- Valoración de inventario por producto.
- El inventario físico cuenta la cantidad de cada producto.
- En cada producto se debe anotar el precio unitario.
- Multiplicar:

$\text{Valor de producto} = \text{Cantidad de unidad} * \text{precio o costo unitario}$
---

$\text{Valor total de inventario} = \text{Suma de valor de todos los productos en el inventario.}$
--

$\text{Inventario final} = \text{valor total del inventario.}$
--

$\text{Inventario inicial} = \text{el inventario final del periodo anterior se convierte automáticamente en el inventario inicial del nuevo periodo.}$
--

Métodos:

Precio actual

- PEPS
- Precio promedio

- Último precio de compra
- UEPS

El controlador de costos o contador selecciona el método más adecuado.

Método	Beneficios	Desventajas
<b>Precio actual</b>	Inventario final * costo actual del producto.	Dado que no todos los productos se compran por el mismo precio, la información proporcionada es falsa.
<b>PEPS</b>	Unidades del inventario final multiplicadas por el precio al que fueron adquiridas (primero se cuentan las últimas compras). Más preciso, pero la rotación debe ser correcta Como resultado, se reduce el costo de la cuenta de resultados, aumentando la utilidad bruta.	Requiere una persona entrenada y más control. Resulta en mayores pagos de impuestos porque la ganancia bruta es mayor.
<b>Promedio</b>	El valor unitario total debe dividirse/ Unidades totales que están disponibles. Multiplique el resultado por el inventario final. Es el método más adecuado si no está seguro de que el inventario se haya rotado correctamente.	No permite un control preciso de las entradas y salidas de mercancías.
<b>Último precio de compra</b>	Inventario final * último precio de compra. Sencillo.	Dado que no todos los artículos se compraron a ese precio de venta, la valoración del inventario no será precisa.
<b>UEPS</b>	El precio al que se compraron multiplicado por el número de unidades de inventario final (las primeras que se compran son las primeras que se venden). Para reflejar una menor utilidad en el estado de	Es el método más complicado porque requiere más conocimientos y experiencia por parte del personal a cargo.

resultados y posteriormente resultar en el pago de menos impuestos, comparan los costos actuales con los precios de venta actuales.

Tabla 1. Valuacion

Valuación de inventario Mensual

Producto:	Mostaza French´s (Botella de 397gr.)				
Fecha:	Datos al 30 de Octubre del 2018				
Concepto	Cantidad	Unidad	Precio	Valor	
Inventario Inicial al 1ero de octubre	30	lata	\$ 20.43	\$	612.90
Compras al 8 octubre	2	lata	\$ 19.30	\$	38.60
Compras al 14 octubre	3	lata	\$ 26.00	\$	78.00
Compras al 18 octubre	12	lata	\$ 28.56	\$	342.72
Compras al 19 octubre	5	lata	\$ 29.00	\$	145.00
Compras al 23 octubre	6	lata	\$ 22.00	\$	132.00
Compras al 27 octubre	7	lata	\$ 21.56	\$	150.92
Compras al 29 octubre	2	lata	\$ 23.45	\$	46.90
Valor total de las compras	37	lata		\$	934.14
Inventario Final	38	lata			

Valor del Inventario Inicial	612.90
Valor total de las compras	934.14
Valor total de las unidades	1,547.04
Considerar como precio actual	25.25

Tabla 2. Método de Valuación

Método de Valuación

	Cantidad	Precio	Valor
PRECIO ACTUAL	38	\$ 25.25	\$ 959.50
\$959.50	2	\$ 23.45	\$ 46.90
	7	\$ 21.56	\$ 150.92
	6	\$ 22.00	\$ 132.00
	5	\$ 29.00	\$ 145.00
PEPS	12	\$ 28.56	\$ 342.72
\$954.57	3	\$ 26.00	\$ 78.00
	2	\$ 19.30	\$ 38.60
	1	\$ 20.43	\$ 20.43
	38		\$ 954.57
PRECIO PROMEDIO	\$ 1,547.04	\$ 23.09	
\$877.43	67		
	38	\$ 23.09	\$ 877.43
ULTIMO PRECIO COMPRA	38	\$ 23.45	\$ 891.10
\$ 891.10			
UEPS	30	\$ 20.43	\$ 612.90
\$815.18	2	\$ 19.30	\$ 38.60
	3	\$ 26.00	\$ 78.00
	3	\$ 28.56	\$ 85.68
			\$ 815.18

*Fuente: control de alimentos y bebidas.*

### 1.3.2 Mermas y Desmedros

Bartolomeo (2015) Cuando se realiza un proceso productivo y se obtiene un producto que se pierde en el medio, puede ser considerado como merma o desperdicio, quedando únicamente determinada la cantidad almacenada por efecto de la pérdida que vendrían a ser las cantidades efectivamente requeridas para las ventas. Siendo en definitiva las cantidades atendidas, pero se hace la salvedad que los desmedros son más drásticas que las mermas, ya que aquí se pierde todo el producto por que queda inservible y ya no se puede recuperar ningún elemento de este, al haberse deteriorado en un cien por ciento y para lo cual debe quedar debidamente consentido.

### ***1.3.2.1. Definición de desmedro***

**Quevedo & Rivera (2017).** De acuerdo con la normativa fiscal, se considera deterioro el deterioro producido por

- Daños: provocados por la exposición a la atmósfera de la instalación donde se procesan o almacenan los productos perecederos.
- Errores de producción (humanos o mecánicos) que resultan en pérdidas porque son rechazados por el departamento de control de calidad por no cumplir con los estándares o especificaciones de calidad.
- Debido al desarrollo de la tecnología, ahora pueden estar total o parcialmente obsoletos.
- Sus valores bursátiles han disminuido.
- Los costes previstos han aumentado para la finalización o venta.

### **1.3.2.2. Tipos De Desmedro**

- Normales: Surge incluso en condiciones óptimas de operación y es inherente a un proceso específico.
- Anormales: no inherentes al progreso de producción, que normalmente son considerados como evitables y controlables. Este tipo de pérdida, que generalmente resulta de un error humano o mecánico, es aquella que excede el nivel aceptable de calidad o, dicho de otro modo, es mayor que los límites de tolerancia esperados y típicos.

### **¿Cuándo se reconoce el desmedro?**

- Una empresa está obligada a verificar el estado de sus existencias por lo menos una vez al año, durante el período en que se preparan los estados financieros.
- El costo de un artículo, el que sea menor, debe usarse para calcular el inventario.

### **1.3.2.3 Aplicación del VNR en empresas**

- Los costos incurridos durante el período para una empresa que vende un solo producto, "X", calculados por el método del promedio, son los siguientes:
- Del período anterior, hay productos en producción por un valor de 80.000 unidades valoradas en S/. 420.000 (S/.175,00 en materiales, S/. 130,000 en mano de obra y S/.115.000 en cargas de fábrica).
- En el proceso del periodo se ha incurrido en costos adicionales por materiales por un monto de S/ 478,000 mano de obra por un monto de S/ 420,000 y costos de fabricación por un monto de S/39, 000.

- Se informa que 450.000 unidades de la producción realizada durante el período se terminaron en perfectas condiciones, además, hay 12.000 unidades defectuosas y 108.000 unidades semielaboradas, esta última completa en materiales y con costos de conversión del 60%.
- El precio de venta estimado de los bienes terminados "X" por cambio de tendencia es de S/ 5.20 para bienes en buen estado y S/ 2.60 para bienes en mal estado.
- Para el artículo "X", el costo de venta estimado (comisiones) es igual al 7% del precio de venta anticipado.
- No existió pérdidas, y las unidades que se encuentran en un estado de imperfección están al final de la línea de producción y no pasarán por otro paso de procesamiento para ser vendidas.
- Se prevé que el costo para completar los productos que se están produciendo actualmente sea de S/ 87,000.
- Es necesario calcular cualquier pérdida por deterioro.

**Solución:**

Comenzaremos mirando las unidades que estuvieron activas durante el tiempo, a continuación, se muestra de la forma en que estuvieron distribuidas:

<b>Distribución de unidades</b>			
<b>Unidades en buen estado</b>	<b>450,000.00</b>		
<b>Unidades defectuosas</b>	<b>12,000.00</b>		
<b>Unidades en proceso</b>	<b>108,000.00</b>	<b>(100.60%)</b>	
<b>Unidades por Distribuir</b>			
<b>Del periodo anterior</b>	<b>Del periodo comenzado</b>	<b>Total</b>	
<b>80,000.00</b>	<b>(100.60%)</b>	<b>490,000.00</b>	<b>570,000.00</b>

<b>Elementos</b>	<b>En Proceso</b>	<b>producto en buen estado</b>		<b>producto defectuoso</b>		<b>producto en proceso</b>		<b>total producción equivalente</b>
		<b>% unidades</b>	<b>% unidades</b>	<b>% producción equivalente</b>	<b>% producción equivalente</b>			
<b>Materiales</b>	<b>108,000</b>	<b>100</b>	<b>450,000</b>	<b>100</b>	<b>12,000</b>	<b>100</b>	<b>108,000</b>	<b>570,000</b>

<b>Mano de obra directa</b>	<b>108,000</b>	<b>100</b>	<b>450,000</b>	<b>100</b>	<b>12,000</b>	<b>60</b>	<b>64,800</b>	<b>526,800</b>
<b>Carga fabril</b>	<b>108,000</b>	<b>100</b>	<b>450,000</b>	<b>100</b>	<b>12,000</b>	<b>60</b>	<b>64,800</b>	<b>526,800</b>
<b>108000*60%</b>								

Tomando en cuenta lo anterior, el precio unitario por elemento de costo sería de la siguiente manera:

<b>Detalle</b>	<b>Materia Prima</b>	<b>Total</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Asignación</b>
<b>Costo del periodo anterior</b>	<b>175,000</b>	<b>130,000</b>	<b>115,000</b>	<b>420,000</b>
<b>costo del periodo</b>	<b>478,000</b>	<b>420,000</b>	<b>392,000</b>	<b>1.290,000</b>
<b>Costo Total</b>	<b>653,000.00</b>	<b>550,000.00</b>	<b>507,000.00</b>	<b>1'710,000.00</b>

<b>Detalle</b>	<b>Materia Prima</b>	<b>Mano de Obra</b>	<b>Carga Fabril</b>
<b>Costo Total</b>	<b>653,000</b>	<b>550,000</b>	<b>507,000</b>
<b>Producción equivalente</b>	<b>570,000</b>	<b>526,000</b>	<b>526,800</b>
<b>Costo Total</b>	<b>1.145614</b>	<b>1.044039</b>	<b>0.962415</b>

De acuerdo con la información anterior, el costo de producción del periodo se detallará de la siguiente manera:

<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Productos terminados (450000)</b>	<b>Productos defectuosos (12000)</b>	<b>Producto Proceso (108000)</b>
<b>Materiales</b>	<b>1.145614</b>	<b>515,526.30</b>	<b>13,747.37</b>	<b>123,726.31</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>1.044039</b>	<b>469,815.55</b>	<b>12,528.47</b>	<b>67,653.73</b>
<b>Carga Fabril</b>	<b>0.962415</b>	<b>433,086.75</b>	<b>11,548.98</b>	<b>62,364.49</b>
<b>Totales</b>		<b>1'418,430.60</b>	<b>37,824.82</b>	<b>253,744.53</b>

S/.64800\*1.044039

S/.64800\*0.962415

**El valor neto realizable se determinará entonces de la siguiente manera:**

Determinación del Valor Neto de Realización

<b>Productos</b>	<b>Precio estimado</b>	<b>Costo terminación</b>	<b>Gasto de venta 7%</b>	<b>Valor Neto de realización</b>
Producto terminado	2'340,000		-163,800	2'176,200
Producto defectuoso	31,200		-2,184	29,016
Producto en proceso	561,600	-87,000	-39,312	435,288
450000*5,20				
12000*2,60				
108000*5,20				

**Si existe una perdida relacionada con el deterioro, la evaluamos Evaluamos a continuación si se produce pérdida por deterioro:**

<b>Productos</b>	<b>Costo</b>	<b>VNR</b>	<b>Deterioro</b>
Producto terminado	253,744.53	2'176,200.00	
Producto defectuoso	37,824.82	29,016.00	8,808.82
Producto en proceso	1'418,430.60	435,288.00	

Se debe hacer la siguiente entrada en los libros de la compañía para reflejar la pérdida en cuestión.

<b>ASIENTO</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
-----X-----		
69 Costo de ventas	8.809,00	
695 gastos por desvalorización		
29 Desvalorización de existencias		8.809,00
292 productos terminados		
2921 productos manufacturados		

x/x Por el reconocimiento de la pérdida por deterioro, exceso al valor neto realizable

-----X-----

## 2. ¿COMO SE DETERMINA EL VALOR NETO DE REALIZACIÓN?

V N R = valor estimado de venta - costos estimados de terminación y/o venta

### CONDICIONES PARA QUE EL DESMEDRO SEA DEDUCIBLE

ASIENTO	DEBE	HABER
-----X-----		
29 Desvalorización de existencias	8,809.00	
291 mercadería		
2911 Mercadería manufacturada		
20 Mercadería		8,809.00
201 Mercadería manufacturada		
2011 Mercadería manufacturada		
20111 Costo		
X/x Por la destrucción de los bienes vencidos.		
-----X-----		
-		

#### 1.3.2.4. Tratamiento de las Mermas

Rivera (2016). Nótese que, si bien los resultados del ejercicio no se ven afectados en el ejercicio 2017, la sociedad podrá deducir el gasto por pérdida a través de la declaración anual del impuesto sobre la renta del ejercicio 2017 si cumple con los requisitos señalados. Nos encontraríamos entonces ante una diferencia temporaria a efectos del citado impuesto, y hay que cumplir las leyes.

Pérdida anormal: Este tipo de pérdida, que generalmente resulta de un error humano o mecánico, es aquella que excede el nivel aceptable de calidad o, dicho de otra manera, una que va más allá de los límites de tolerancia típicos y esperados.

Pérdidas normales: El enfoque convencional exige que el costo de la pérdida se tome en cuenta como costo del producto y se incluya como una parte del costo de las unidades terminadas que resultan del proceso en buenas condiciones. De esta forma, sólo se reconoce como gasto en el momento de la enajenación del elemento que absorbió su costo.

Las pérdidas normales se consideran costes de producción inevitables, por lo que este tratamiento se considera adecuado. En este sentido, se utiliza la negación, donde simplemente se excluyen las unidades que faltan. Un número menor de productos terminados puede absorber los costos de producción debido al programa de unidades equivalentes.

De esta forma, se puede decir que los costos de las unidades perdidas se reparten a partes iguales entre las unidades terminadas transferidas y las que quedan en el inventario de trabajo en proceso.

Pérdidas anormales: Ya sea que los defectos o pérdidas ocurran de manera continua o intermitente, el gasto de pérdidas anormales debe acumularse y tratarse como una pérdida para el período en que se incurrió. Se utiliza una base unitaria equivalente para contabilizar el costo de las pérdidas anormales.

Las unidades perdidas deberán estar debidamente respaldadas para efectos fiscales porque no se aceptarán pérdidas anormales; sólo las pérdidas normales lo harán. Las causas de las pérdidas pueden estar relacionadas con las características fundamentales de las existencias y/o con su proceso de producción, de manera que la disminución normal asumida en el costo de producción y la disminución anormal asumida como costo de la empresa.

Se indica que la disminución consiste principalmente en una pérdida física, o una pérdida cuantitativa, en el volumen, peso o cantidad de existencias, insumos, materias primas o bienes intermedios, que debe reconocerse.

Cabe señalar que la regla antes mencionada se refiere a la existencia del informe cuando la SUNAT lo requiera; por lo tanto, puede prepararse no necesariamente en el año en que

ocurrió la pérdida por merma sino cada vez que la SUNAT audite a la empresa y así lo solicite.

Dado que se aceptarán las pérdidas normales, pero no las pérdidas anormales, es crucial a efectos fiscales que las unidades perdidas estén respaldadas adecuadamente. Las razones de las pérdidas pueden tener algo que ver con las propiedades fundamentales de las existencias y/o la forma en que se producen, por lo que se supone que la disminución normal es parte del costo de producción y la disminución anormal es parte del costo de producción. un costo para la empresa.

Se establece que la disminución es principalmente una pérdida física, o una pérdida cuantitativa, en el volumen, peso o cantidad de existencias, insumos, materias primas o bienes intermedios, que deberá acreditarse.

Cabe señalar que la regla antes mencionada se refiere a la existencia del informe cuando la SUNAT lo requiera, en tal sentido, podrá ser elaborado, no necesariamente en el año en que se produjo la pérdida por merma, sino en el momento en que se produjo la pérdida por merma.

## CASO PRÁCTICO

### Mermas Dentro Del Proceso Productivo En Un Sistema De Costos Por Proceso

Una empresa usa dos procesos continuos para producir un bien en grandes cantidades, y el sistema de acumulación de proceso continuo se usa para calcular el costo de los bienes. En el primer método, el material se agrega inicialmente y los costos de conversión aumentan a medida que avanza la producción. Se realiza un control de calidad al final de cada proceso en el segundo proceso, que no implica la adición de ningún material nuevo.

Para el mes de abril, los datos adicionales de cada uno de los procesos de la empresa se presentan a continuación:

<b>Mes de abril</b>	<b>Proceso 1</b>	<b>Proceso 2</b>
Unidades comenzadas	500	
Unidades terminadas y transferidas	440	400
Unidades en proceso	20	¿?
Perdidas normales	10	8
Perdidas anormales	¿?	2
Grados de terminación	MP100,CC60	MP---,CC70

Dónde: MP = materiales directos y CC = costos de conversión.

Los gastos asociados a cada uno de los procesos son los siguientes:

Elemento del costo	Proceso 1	Proceso 2
Materia prima	6, 000	0
Mano de obra	4, 000	5, 800
Cargas indirectas de fabricación	5, 000	6, 200
Total	15, 000	12, 000

**Se pide:**

**Determinar los costos de las existencias finales de producción en cada periodo.**

**Solución:**

Con respecto a la información brindada por la empresa para el periodo de abril se deben realizar los siguientes cálculos para unidades terminadas, semielaboradas y perdidas en proceso:

Abril	Proceso 1	Proceso 2
Productos terminados	0	400
Productos en proceso	20	30
Perdidas normales	10	8
Perdidas anormales	30	2
Transferidas	440	
Totales (Unids.)	500	400

Proceso 1 – Abril

Situación inicial

Unidades comenzadas	500
Inventario inicial de productos en proceso	0

Situación final

Productos transferidos	440
------------------------	-----

Productos en proceso	20
Perdidas normales	10
Perdidas anormales	30
Total	500

### Costos a contabilizar (totales de producción) del presente periodo

Materia prima	6,000
Mano de obra	4,000
Cargas indirectas de fabricación	5,000
Total	15,000

### Producción equivalente

Detalle	Materia prima	CC
Productos terminados	440	440
Productos en proceso	20	12
Perdidas normales	10	10
Perdidas anormales	30	30
Total	500	492

### Costos unitarios

#### Costos contabilizados (Valor Preliminar)

Detalle	Materia prima		Costo Unit.		Costo total
Productos terminados	440	X	30.29268		13,328.7792
Productos en proceso	20	X	12.00000	=240.00	459.5122
60% de 20	12	X	18.29268	=219.51	
Perdidas normales	10	X	30.29268	=	302.9268
Perdidas anormales	30	X	30.29268	=	908.7804
Total					14,999.9986

Costos unitarios ajustados

Considerando el sistema del costo separado, se deberá efectuar un ajuste adicional por las unidades perdidas como sigue:

Detalle	MP	PT	C.U.
Productos terminados	13, 328.7792		
Perdidas normales	302.9268		
<b>Total</b>	<b>13, 631.7060</b>	<b>440</b>	<b>30.98115</b>

Consecuencia de lo antes señalado, por la producción que se encuentra en proceso en el departamento 1 se deberá efectuar el siguiente asiento:

23	Productos en proceso	460	
	2311 Producto dpto. 1		
65	Otros gastos de gestión	909	
	659 Otros gastos de gestión		
71	Variación de la producción almacenada		1, 369
	7111 Productos manufacturados		
x/x	Por los costos incurridos en el proceso 1 del mes de abril, no transferido.		

Proceso 2 – Abril

Situación inicial

Unidades agregadas	0
Unidades transferidas	440
Inventario inicial PP	0
<b>Total</b>	<b>440</b>

Situación final

Productos terminados	400
Productos en proceso	30
Perdidas normales	8
Perdidas anormales	2
<b>Total</b>	<b>440</b>

Costos totales de producción a contabilizar

Detalle	Presente periodo	Periodo anterior	Total
Proceso 1	13, 631.71	0.00	13, 631.71
Materia prima	0.00	0.00	0.00
Costo de conversión	12, 000.00	0.00	12, 000.00
Total	13, 631.7060	440	30.98115

Producción equivalente

Detalle	Proceso 1	MP	CC
Productos terminados	400	0	400
Productos en proceso (70%)	30	0	30
Perdidas normales	8	0	8
Perdidas anormales	2	0	2
Total	440	0	440

Costos unitarios

Costos contabilizados

Detalle	Materia prima		Costo Unitario		Costo total
Productos terminados	400	X	58.82339		= 23, 529.36
Productos en proceso	30	X	30.98116	=929.43	1,514.12
70% de 30	21	X	27.84223	=584.69	
Perdidas normales	8	X	58.82339		=302.9268
Perdidas anormales	30	X	58.82339		=908.7804
Total					25, 631.71

Costos unitarios ajustados

Detalle	MP	PT	C.U.
Productos terminados	23, 529.36		
Perdidas normales	470.59		

Total	23, 529.36	400	62.6087
-------	------------	-----	---------

Como consecuencia de lo anterior, el asiento contable que resumiría la producción del mes de abril sería el siguiente:

21	Productos terminados	24, 000	
211	Productos manufacturados		
	2111 Producto A		
23	Productos en proceso	1, 514	
231	Productos en proceso de manufactura		
	2311 Producto dpto. 1		
65	Otros gastos de gestión	118	
659	Otros gastos de gestión		
71	Variación de la producción almacenada		25, 632
711	Variación de productos terminados		
x/x	Por el reconocimiento de la producción del periodo		

#### 1.4. Formulación del problema

**¿El Control de Inventarios tendrá incidencia en las mermas y desmedros en el Restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018?**

#### 1.5. Hipótesis

##### **Hipótesis Hi:**

El Control de Inventarios tuvo incidencia en las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.

#### 1.6. Objetivos de la investigación

##### **1.6.1 Objetivo General**

Implementar el Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.

### **1.6.2 Objetivos Específicos**

- Analizar las consecuencias de no tener implementado el Control de Inventarios en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.
- Evaluar el efecto de tener excesivas mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.
- Rediseñar el Sistema de Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.

### **1.7. Justificación e importancia del estudio**

La importancia de la investigación se basó fundamentalmente en la mejora que tuvo la empresa al implementar un sistema de control de inventarios para disminuir el nivel de mermas y desperdicios que de manera permanente ha venido afectando la rentabilidad del negocio. Asimismo, la investigación dio las herramientas necesarias que permitieron lograr una adecuada gestión del almacén y en hacer más eficientes la toma de decisiones por parte de la gerencia de la empresa y que trajo como consecuencia el incremento de las ventas y por ende un aumento en los niveles de la utilidad.

De la misma manera la investigación tuvo como finalidad convertirse como una fuente de consulta para los docentes y alumnos de la universidad, para el público en general y para todos aquellos investigadores que de una u otra manera deseen enriquecer sus conocimientos referidos al tema.

## II. Método

### 2.1. Tipo y diseño de la investigación

El presente trabajo de investigación fue del tipo Descriptiva, Analítica y propositiva.

#### Tipo de investigación

- La investigación fue del tipo Descriptiva porque permitió describir la realidad del Restaurant Chifa Thay Shy.
- La investigación fue del tipo Analítica porque permitió realizar un análisis del sistema de control de inventarios a fin de minimizar las mermas y desmedros en el Restaurant Chifa Thay Shy.
- La investigación fue de tipo Propositiva porque permitió proponer un sistema de control de inventarios a fin de minimizar las mermas y desmedros en el Restaurant Chifa Thay Shy.

#### 2.1.1. Diseño de investigación

Se realizó un diseño de tipo No experimental, el cual permitió comprobar la hipótesis, y por no haberse realizado la manipulación de las variables, sino que basó en la observación y el análisis en base a la información obtenida. El diseño está representado según gráfico adjunto:

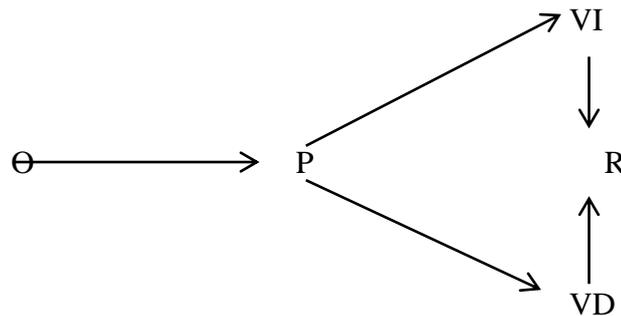


Ilustración 2. Diseño de Investigación

Dónde:

O : Observación.

P : Problema.

VI : Variables Independiente.

VD : Variable Dependiente.

R : Resultado.

## **2.2. Variables y Operacionalización**

### **2.2.1. Variables**

#### **2.2.1.1 Variable Independiente: Control de inventarios**

Espinoza (2013). El Control de inventarios es un mecanismo que permite a las empresas proteger sus inventarios, así como las condiciones de almacenamiento. Cuando se considera hacer inventario, se está considerando el enfoque netamente contable, es decir que se deberá cruzar información entre los inventarios ingresados al almacén y lo realmente contabilizado en libros y para lo cual se deberán realizar los debidos cruces o arqueos de las existencias que están siendo debidamente ingresadas a la empresa.

#### **2.2.1.2 Variable Dependiente: Mermas y Desmedros**

Foucaud (2014). La merma significa la perdida de una determinada cantidad de bienes o la actualización de un producto que este en stock y genere un cambio, es decir, la diferencia entre la cantidad de bienes o productos realmente presentes dentro de una instalación, negocio u organización y la cantidad registrada en los libros de inventario.

Se entiende por desmedro al deterioro de un inventario en un cien por ciento y que es materialmente imposible recuperarlos y en este caso se deberá requerir la presencia de fiscalizadores para que certifiquen adecuadamente que los inventarios han sido totalmente desechados a diferencia de las mermas que si pueden ser recuperables.

### **2.2.2 Operacionalización**

Título: Control de inventarios y su incidencia en las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018

Tabla 3. Operalización de variables  
Operalización de Variables

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCPETUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	UNIDAD DE MEDIDA
Variable Independiente <b>CONTROL DE INVENTARIOS</b>	El Control de inventarios permite a las empresas conocer las cantidades existentes de productos disponibles, así como las condiciones de almacenamiento y los inventarios que puedan satisfacer todos los requerimientos	La variable Control de inventarios fue seccionada en cuatro dimensiones y en donde se requirió instrumentos como la entrevista, la encuesta, la observación y el análisis de documentos.	Gestión de inventarios  Transporte y almacenamiento  Gestión de almacén  Requisiciones	Inocuidad de los alimentos  Tiempo de almacenamiento  Elaboración de los alimentos  Costos de almacenamiento	Entrevista / Guía de Entrevista  Observación / Guía de Observación  Fichaje / Análisis Documental

Fuente: elaboración propia

<b>VARIABLES</b>	<b>DEFINICIÓN CONCEPTUAL</b>	<b>DEFINICIÓN OPERACIONAL</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
Variable Dependiente <b>MERMAS Y DESMEDROS</b>	Una merma es una pérdida o una reducción de cierto número de mercancías o una actualización de stocks, es decir la diferencia entre el contenido de los libros de inventario y la cantidad real de productos o mercaderías.	La variable mermas y desmedros fue seccionada en tres dimensiones y en donde se requirió instrumentos como la entrevista, la encuesta, la observación y el análisis de documentos.	Cantidad almacenada  Cantidades requeridas por ventas  Cantidades atendidas	Costo de las mermas  Costos de los desmedros	Entrevista / Guía de entrevista  Observación / guía de observación  Fichaje / análisis documental

*Fuente: elaboración propia*

## 2.3. Población y muestra

### 2.3.1 Población

La población del Restaurant Chifa Thay Shy estuvo constituida por el Administrador y sus ocho trabajadores: Jefe de cocina, dos ayudantes de cocina, tres mozos, la encargada de caja y el contador.

### 2.3.2 Muestra

Por ser una población pequeña y muestra poca significativa, se tomó al Administrador y al Contador del Chifa Restaurant por ser una muestra demasiado pequeña.

## 2.4. Técnica e instrumentos de recolección de datos y confiabilidad

### 2.4.1 Técnicas de Recolección de datos

Tabla 4. Técnica de recolección de datos  
Técnicas de Recolección de datos

TÉCNICA	INSTRUMENTO	OBJETIVO
Observación Directa	Guía de Observación	Consistió en visualizar la forma en que se viene realizando el movimiento de las existencias del Restaurant Chifa Thay Shy, y en base a ello, proponer el sistema de control de inventarios para minimizar las mermas y desperdicios.
Entrevista	Guía de entrevista	Con la finalidad de conseguir la información de la manera en que se viene manejando el control de los inventarios y cuál es el tratamiento que se viene realizando en a las mermas y a los desmedros del Restaurant Chifa Thay Shy.

Análisis documental	Ficha Documental	Para el proceso de la información cedida por el Restaurant Chifa Thay Shy sobre el control de sus inventarios y el tratamiento que viene dando a las mermas y a los desmedros que estarían afectando la rentabilidad del negocio.
---------------------	------------------	---

---

*Fuente: Elaboración propia*

## **2.5. Método de análisis de datos**

Mediante el método de análisis de la información se pudo analizar y detallar los datos de cómo se encuentra el control de sus inventarios y el tratamiento viene recibiendo las mermas y los desmedros en el Restaurant Chifa Thay Shy, de acuerdo a instrumentos relacionados con la observación directa, la encuesta, la entrevista y el análisis documental, habiéndose recurrido al sistema SPSS para procesar datos, analizarlos, interpretarlos y presentarlos en gráficos, tablas y cuadros.

De la misma manera se recurrió al programa Microsoft Excel, donde las variables se analizaron mediante las medidas de tendencia central, de dispersión y del Chi cuadrado.

## **2.6. Aspectos éticos**

Cabe destacar que para realizar la investigación se consideraron referencias, hechos realmente sucedidos y obtenidos directamente de la empresa Restaurant Chifa Thay Shy, sin que se haya recurrido a copiar información de trabajos similares, excepto por algunas citas que se extrajeron de libros, tratados, tesis y artículos, pero que fueron debidamente citadas.

### **III Resultados**

#### **3.1. Resultados en Tablas y Figuras**

Mediante el presente capítulo se irán presentando las preguntas planteadas según los objetivos propuestos mediante las entrevistas que se realizaron al Gerente General y al Contador de la empresa con respecto a la propuesta del Control de Inventarios y su incidencia en las mermas y desmedros en el Restaurante Chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.

**El Objetivo 1: Analizar las consecuencias de no tener implementado el Control de Inventarios en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.**

**¿Cuáles considera que son las causas que vienen generando una ineficiente gestión de los inventarios y que inciden de manera inadecuada en las mermas y desmedros del restaurant?**

Gerente General

Considero que uno de los principales motivos que están ocasionando una irregular gestión de los inventarios y que afectan de manera inadecuada en las mermas y desmedros del restaurant, es el no contar justamente con un correcto sistema de Control de Inventarios, porque el que llevamos actualmente es totalmente empírico.

Contador

Definitivamente debo señalar qué es el no contar con un buen sistema de Control de Inventarios, ya que los controles de la materia prima y de los platos se hace de manera tradicional.

Llevar una adecuada estructura de la gestión de los inventarios nos permitirá racionalizar el proceso productivo en la venta de nuestros platos.

**En tal sentido ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?**

Gerente General

Hasta el momento no contamos con un correcto sistema de control de inventarios que nos permita racionalizar debidamente el proceso productivo en la venta de los platos.

Contador

Podría señalar que no se viene llevando un apropiado control de inventarios que permita racionalizar debidamente el proceso productivo en la venta de los platos y como lo señalé, este se lleva según la experiencia del propietario.

**¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?**

Gerente General

Definitivamente considero que llevar un adecuado control de inventarios me permitirá mejorar el proceso productivo de mi empresa.

**El Objetivo 2: Evaluar el efecto de tener excesivas mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.**

**¿Cuánto consideran que representan los costos operativos en función de las mermas y desmedros obtenidos en el restaurant?**

Gerente General

Considera que un aproximado entre el 5% a 8% representan las mermas y desmedros.

**¿Considera que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos y evitar demasiadas mermas y desmedros?**

Contador

Debo señalar que las mermas y desmedros son bastante elevadas por lo cual considero que una mejora en el control de los inventarios permitirá a nuestra empresa mejorar el control de dichas pérdidas.

**¿Cuáles considera Usted que son las razones del porque se generan demasiadas mermas y desmedros en la empresa?**

Gerente General

Considero que básicamente se debe a que no se tienen debidamente planificadas las adquisiciones de la materia prima e insumos, debido a que se realizan a pedido del cocinero, pero sin evaluar debidamente las cantidades realmente requeridas.

**¿Tiene conocimiento que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa realizar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que realiza disminuyendo drásticamente las mermas y desmedros?**

Gerente General

Soy consciente que la mejora en el control de los inventarios nos va a dar acceso a realizar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que realizamos, y disminuir las mermas y desmedros

Contador

Por supuesto que la mejora en el control de los inventarios sí va a permitir efectuar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que se realizan, evitando tener demasiadas mermas y desmedros.

**¿Cómo contador externo de la empresa considera pertinente que se implemente el sistema de control de inventarios para disminuir las mermas y desmedros que constantemente se presentan en el restaurant?**

Contador

Por supuesto que considero que sería una buena medida operativa que haría la empresa.

**El Objetivo Específico 3: Rediseñar el Sistema de Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018,** también se ha logrado a través de las preguntas realizadas al Gerente General y al Contador de la empresa:

**¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa tener el control del volumen de ventas diario y semanal de cada uno de los platos que comercializa?**

Gerente General

No podría precisar si efectivamente implementar un adecuado control de inventarios nos va a permitir tener el control del nivel de ventas diario y semanal de cada uno de los platos que comercializamos.

Contador

Claro que sí tengo conocimiento que un adecuado control de inventarios permitirá que la empresa tendrá el control del nivel ventas realizadas.

**¿Cuánto considera que representan los costos operativos en función de las ventas realizadas?**

Contador

Podríamos estar hablando que representan un aproximado entre 35% a 40%

**¿Podría indicar que otros tipos de control tiene implementado la empresa a fin de mejorar los índices de su rentabilidad?**

Gerente General

Como lo señalé anteriormente, nos basamos únicamente en controles realizados en función a nuestra experiencia en este tipo de actividades.

Contador

Podría indicar que básicamente se tienen controles realizados según la materia prima que ingresa y es requerida por el área de cocina.

**¿Podría precisar cuáles han sido los índices de rentabilidad obtenidos por la empresa en los últimos dos años?**

Gerente General

No podría precisar exactamente cuáles han sido los índices de rentabilidad obtenidos por la empresa en los últimos dos años, ya que no conocemos efectivamente el nivel de pérdidas obtenidas por efecto de las mermas y desmedros.

**¿Cuáles considera Usted que han sido las razones del porque la rentabilidad obtenida no ha estado de acuerdo con la programación realizada?**

Contador

Podría señalar que se ha debido básicamente por no llevar un adecuado sistema de control de inventarios que no ha permitido controlar el nivel de pérdidas obtenida.

**¿Considera usted que la implementación de un adecuado sistema de control de inventarios le va a generar a la empresa mayores costos operativos?**

Gerente General

Puedo mencionar sin temor a equivocarme que definitivamente la implementación de un adecuado sistema de control de inventarios no generará a la empresa mayores costos operativos.

Contador

Definitivamente considero que no.

### **Evaluación de la Situación Financiera**

El plan financiero del Restaurant Chifa Thay Shy se constituirá como la herramienta más importante para mejorar su gestión operativa, tomando como referencia que el negocio no cuenta con un adecuado almacén y menos con un correcto control de sus inventarios y sobre todo que los pedidos nos son debidamente atendidos, no permitiendo por lo tanto poder llevar registros confiables que ayuden en esta importante tarea de controlar debidamente las materias primas, los materiales y los insumos.

La falta de control de inventarios viene generando altos costos de almacenamiento, aumento innecesario de las mermas y la baja en la calidad de los platos y de los alimentos

perecibles por un inadecuado almacenamiento. En tal sentido, se ha creído pertinente realizar una reingeniería de los procesos que permita mejorar el control de los inventarios y mitigar la negativa incidencia que viene generando en las mermas y desmedros de la materia prima almacenada en el restaurante.

Para tal efecto se va proponer mejorar la infraestructura del almacén mediante la inyección de recursos que serán aportados, tanto por parte del propietario por la suma de S/. 8,964.20 como por parte de una entidad financiera por la suma de S/. 17,000.00.

La evaluación de la situación financiera, permitirá analizar en detalle la información proporcionada por la gerencia general del restaurant y que permitirá la viabilidad de un mejor tratamiento de las mermas y desmedros y de esta manera poder calcular el ahorro real y el efecto en los ingresos y en las ventas programadas y cuan rentable serán los resultados.

**Tabla 14**  
*proyección de ventas*

INGRESOS MENSUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO III	AÑO IV	AÑO V
S/. 10417.00	125000.00	132000.00	145000.00	160000.00	175000.00
CRECIMIENTO PROCENTUAL		5.60%	9.84%	10.34%	9.37%

*Fuente: elaboración propia*

La estimación de ventas se ha hecho tomando como base las ventas proporcionadas de años anteriores y que han permitido detectar la gran cantidad de mermas y desmedros de materias primas y productos terminados.

**Tabla 5.**  
*Estructura de Costos y Gastos*

RUBROS	MES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO DEL SERVICIO						
MATERIA PRIMA	2969.20	35630.40	36343.01	37069.87	37811.27	38567.49
MANO DE OBRA DIRECTA	1400.00	16800.00	17136.00	17478.72	17828.29	18184.86
TOTAL COSTO DEL SERVICIO	4369.20	52430.40	53479.01	54548.59	55639.56	56752.35
GASTOS ADMINISTRATIVOS						
SUELDOS	2900.00	34800.00	34800.00	34800.00	34800.00	34800.00

LUZ, AGUA, GAS	920.00	11040.00	11500.00	12000.00	12800.00	13200.00
PUBLICIDAD	100.00	1200.00	1300.00	1300.00	1400.00	1400.00
TELEFONIA	75.00	900.00	1800.00	2000.00	2000.00	2100.00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	3995.00	47940.00	49400.00	50100.00	51000.00	51500.00
DEPRECIACIÓN	207.35	2488.20	2488.20	2488.20	2488.20	2488.20
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DEPRECIACIÓN	4202.35	50428.20	51888.20	52588.20	53488.20	53988.20
TOTAL GASTOS FINANCIEROS		1702.69	2708.77	515.14		
TOTAL COSTOS Y GASTOS	4202.35	52130.89	54596.97	53103.34	53488.20	53988.20

*Fuente: costos y gastos de la empresa*

La estimación de los costos y gastos se ha hecho tomando como base estudios anteriores y que para que nuestro caso se ha previsto un crecimiento porcentual del 13%.

**Tabla 16**  
*costos fijos, costos variables y costos fijos mensuales*

RUBROS	COSTOS		GASTOS	TOTALES
	FIJOS	VARIABLES	FIJOS	
MATERIA PRIMA		2969.20		2969.20
MANO DE OBRA DIRECTA	1400.00			1400.00
SUELDOS			2900.00	2900.00
LUZ, AGUA, GAS	920.00			920.00
PUBLICIDAD			100.00	100.00
TELEFONÍA			75.00	75.00
DEPRECIACIÓN			207.35	207.35
	2320.00	2969.20	3282.35	8571.55

*Fuente: costos fijos, variables y mensuales*

**Tabla 18**  
*estados de situación financiera 2017, 2018,2019*

ACTIVO	2017	%	2018	%	2019
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES	32200.00	40.50	45240.80	9.40	49495.00
CUENTAS POR COBRAR	1020.00	2.94	1050.00	89.03	1984.79
MATERIA PRIMA	14321.71	29.48	18544.00	16.17	21543.00
SUMINISTROS DIVERSOS	2544.00	43.67	3655.00	15.81	4233.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	50085.71	36.75	68489.80	12.80	77255.79

ACTIVO NO CORRIENTE					
INMUEBLES, MAQUINARIAS Y EQUIPO	52755.00	-4.99	50122.00	-5.36	47433.00
DEPRECIACIÓN INMUEBLES, Y EQUIPOS	5340.00	22.96	6566.00	20.42	7907.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	47415.00	-8.14	43556.00	-9.25	39526.00
TOTAL ACTIVO	97500.71	14.92	112045.80	4.23	116781.79
PASIVO					
CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES	2322.00	-14.43	1987.00	-6.64	1855.00
DEUDA BANCARIA			9598.78	-	
TOTAL PASIVO CORRIENTE	2322.00	398.96	11585.78	-83.99	1855.00
PASIVO NO CORRIENTE					
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE					
TOTAL PASIVO	2322.00	398.96	11585.78	-83.99	1855.00
PATRIMONIO					
CAPITAL	10000.00	0.00	10000.00	0.00	10000.00
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>85178.71</b>	<b>6.20</b>	<b>90460.02</b>	<b>15.99</b>	<b>104926.79</b>
TOTAL PATRIMONIO	95178.71	5.55	100460.02	14.40	114926.79
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	97500.71	14.92	112045.80	4.23	116781.79

Fuente: estados financieros 2017, 2018,2019

**Tabla 20**  
estados de resultados 2017, 2018,2019

PARTIDAS	2017	%	2018	%	2019
VENTAS NETAS	125000.00	5.60	132000.00	9.85	145000.00
COSTOS DE VENTAS	35630.40	2.00	36343.01	2.00	37069.87
UTILIDAD BRUTA	89369.60	7.04	95656.99	12.83	107930.13
GASTOS OPERATIVOS					
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	46740.00	2.91	48100.00	1.46	48800.00
GASTOS DE VENTAS	1200.00	8.33	1300.00	0.00	1300.00
DEPRECIACIÓN	2488.20	0.00	2488.20	0.00	2488.20
UTILIDAD OPERATIVA	86881.40	7.24	93168.79	13.17	105441.93
INGRESOS DIVERSOS					
INGRESOS FINANCIEROS					
GASTOS FINANCIEROS	1702.69	59.09	2708.77	-	515.14
				80.98	
<b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA</b>	<b>85178.71</b>	<b>6.20</b>	<b>90460.02</b>	<b>15.99</b>	<b>104926.79</b>

Fuente: estados de resultados obtenidas de la empresa

## Evaluación Financiera a través de Ratios

### CAPITAL DE TRABAJO

Capital de Trabajo = Activo corriente – Pasivo corriente
--

$$2017 = 50085.71 - 2322.00 = 47763.71$$

$$2018 = 68489.80 - 11585.78 = 56904.02$$

$$2019 = 77255.79 - 1855.00 = 75300.79$$

Para el año 2017 la empresa contó con un capital de trabajo de S/. 47763.71, para el año 2018 contó con un capital de trabajo de 56904.02 y para el año 2019 contó con una capital de trabajo de S/. 75300.79..

### **ÍNDICE DE SOLVENCIA**

$\text{Índice de Solvencia} = \text{Activo corriente} / \text{Pasivo corriente}$
--

$$2017 = 50085.71 / 2322.00 = 21.57$$

$$2018 = 68489.80 / 11585.78 = 5.92$$

$$2019 = 77255.79 / 1855.00 = 41.65$$

Para el año 2017 la empresa contó con un Índice de Solvencia de 21.57, para el año 2018 contó con un Índice de Solvencia de 5.92 que se redujo porque en este año se canceló el préstamo otorgado por el banco y para el año 2019 contó con Índice de Solvencia de 41.65.

## ÍNDICE DE LA PRUEBA ÁCIDA

$$\text{Índice de Prueba Ácida} = \text{Activo corriente} - \text{Inventarios} / \text{Pasivo corriente}$$

$$2017 = 50085.71 - 14321.71 - 2544.00 / 2322.00 = 14.31$$

$$2018 = 68489.80 - 18544.00 - 3655.00 / 11585.78 = 3.99$$

$$2019 = 77255.79 - 21543.00 - 4233.00 / 1855.00 = 27.75$$

Para el año 2017 la empresa contó con un Índice de Prueba ácida de 14.31, para el año 2018 contó con un Índice de Prueba ácida de 3.99 que se redujo porque en este año se canceló el préstamo otorgado por el banco y para el año 2019 contó con Índice de Prueba ácida de 27.75.

## ÍNDICE DE LA PRUEBA SÚPER ÁCIDA

$$\text{Índice de Prueba Súper Ácida} = \text{Activo corriente} - \text{Inventarios} - \text{Cuentas por Cobrar} / \text{Pasivo corriente}$$

$$2017 = 50085.71 - 14321.71 - 2544.00 - 1020.00 / 2322.00 = 13.86$$

$$2018 = 68489.80 - 18544.00 - 3655.00 - 1050.00 / 11585.78 = 3.90$$

$$2019 = 77255.79 - 21543.00 - 4233.00 - 1984.79 / 1855.00 = 26.68$$

Para el año 2017 la empresa contó con un Índice de la Prueba súper ácida de 13.86, para el año 2018 contó con un Índice de Prueba súper ácida de 3.90 que se redujo porque en este año se canceló el préstamo otorgado por el banco y para el año 2019 contó con Índice de Prueba ácida de 26.68.

### 3.2. Discusión de Resultados

Es sumamente preocupante que, para un desarrollo normal de las actividades del restaurant, no se tenga implementado el Control de Inventarios, ya que como muy bien lo sostiene Lynda Moultry Belcher en su artículo “Qué efectos tiene un mal inventario en una empresa” para la revista La Voz de Houston, las consecuencias serán:

**Mala atención al cliente:** Los pedidos de los clientes pueden retrasarse a razón de un descontrol de inventario. Por ello, un control de inventario que sea manejado de forma incorrecta puede resultar un contexto tenso por no contar con las piezas adecuadas para poder identificar un producto en el inventario. Debido a esto, sus clientes experimentan una falta general de servicio e insatisfacción.

**Pérdida de rentabilidad:** Realizar de forma incorrecta un inventario muchas veces genera consecuencias costosas para el negocio, es decir si existe un exceso de inventarios, se podría dañar o destruirse por las incontrolables causas. También puede resultar perjudicado (debido al robo de existencias) si no cuenta con un sistema para deshacerse de las existencias defectuosas. No es de necesidad contar con más de un inventario, debido a que no sabrás cuanto tienes y terminarías perdiendo dinero.

**Planificación deficiente:** cuando existen empresas que realizan seguimientos a sus pedidos cumplen con entregar sus pedidos a sus clientes. Pero, existen también empresas que con tiempo planifican, lo cual es imposible si tiene registros de inventario inexactos cuando comienza. Por otro lado, si no puede cumplir con un pedido grande que llega inesperadamente (lo cual es excelente para los negocios, financieramente hablando), podría costarle dinero una vez más.

Cuán importante para una adecuada gestión del restaurant es conocer en detalle el efecto de tener excesivas mermas y desmedros, ya que como muy bien lo sostiene la revista especializada The Cooksters, en su artículo “Cómo optimizar las mermas en tu Restaurante”, afirma que la optimización de costes es uno de los elementos que más impacto tiene en la rentabilidad de un restaurante considerando las mermas y desperdicios y el total de las raciones vendidas y evaluar sus efectos:

Errores cometidos al almacenar la mercancía y rotaciones inadecuada

Aprovisionamiento de mercancías en exceso y acumulación de stock en almacén.

No establecer una política de compras.

Ausencia de una estrategia de compra.

Falta de supervisión o capacitación del personal de cocina.

Careciendo de suficientes instalaciones.

Problemas de temperatura del refrigerador.

No encontrar utilidad a los recortes.

No dar salidas debidas a los excedentes.

### **Errores en la fijación de precios.**

Como parte de la discusión de los resultados, se presentan las entrevistas ejecutadas a los funcionarios del Restaurant Chifa Thay Shy, para su discusión, conjuntamente con la información recogida de investigaciones realizadas por los diferentes autores que fueron citados en la parte de realidad problemática y trabajos previos.

Se visualizan resultados en la pregunta N° 1 de las entrevistas ejecutadas al gerente general y al contador, sobre factores que contribuyeron a una gestión ineficiente de los inventarios y que inciden de manera inadecuada en las mermas y desmedros del restaurant, señalaron que considero que de manera inadecuada en las mermas y desmedros del restaurant, es el no tener un buen sistema de Control de Inventarios, debido al que llevamos en la actualidad es totalmente empírico y definitivamente debo señalar que es el no contar con un buen sistema de Control de Inventarios, ya que los controles de la materia prima y de los platos se hace de manera tradicional.

Dato que coincide con lo afirmado por Ojeda, Misael (2012). México. En su artículo las consecuencias de no llevar un buen control de inventarios en un Restaurante, señala que los clientes se confunden porque no pueden entender el tiempo de refrigeración o vida útil del producto a causa que de una mala calidad de la materia prima y su fecha de caducidad. La experiencia nos indica que es mejor no adquirir los insumos y la materia prima que son perecibles en grandes cantidades, sino en pequeñas cantidades a fin de que estos no se malogren y se incremente el nivel de las mermas y de los desmedros y que en definitiva afectará nuestros costos de producción.

Afirmación que guardan relación con lo indicado por la Revista de Cocina del Grupo Discovery (2015) quien señala en su artículo “Gestión e Inventarios en Hoteles y Restaurantes” que el responsable del almacén está en condiciones de establecer las mermas que se suceden en el establecimiento culinario, así como la correcta asignación del costo de los platos que se elaboran, el pago que se realiza al empleado y los costos de producción que son asumidos de forma indirecta, así como de los gastos generales, lo cual conllevará a que se asigne correctamente el precio de los productos. Pero se señala asimismo que el inadecuado control de las mermas no está permitiendo determinar adecuadamente las utilidades que se deberían obtener, es decir que no se cuente con una adecuada planificación de la materia prima e insumos requeridos. Se plantea asimismo que el control de los inventarios deberá realizarse de manera más directa y exigente por parte del personal involucrado y así poder el nivel de ventas requerido en base a los inventarios actualizados y que permitan contar con la información más reciente del total de mermas.

Sin embargo, la revista Boletín Empresarial (2013). En su artículo que fue publicado en el Diario el Peruano, la importancia del control de los inventarios, precisa lo contrario cuando señala que esta importancia es parte del objetivo principal de todo negocio, que es producir resultados positivos, basándose obviamente en un buen nivel de ventas como el eje principal para la obtención de recursos. Señala, sin embargo, que si la función del inventario no funciona adecuadamente no podría articularse debidamente las ventas.

Esta situación podemos trasladarla fácilmente al sistema de control de los inventarios que debería hacerse en un restaurante, entre los elementos fundamentales para optimizar la gestión de las micro y pequeñas empresas, frecuentemente se descuida el control de inventarios y que en muchas ocasiones no es debidamente atendido. Por esta razón resulta de notable interés evitar el descontrol del inventario y de la gestión de almacenes a fin de no generar mermas y desperdicios que pudieran generar consecuencias negativas en los resultados de la empresa y como también en el valor de su rentabilidad.

Los hallazgos que se observan en los resultados de la pregunta N° 4 de las entrevistas ejecutadas de cuáles considera son las razones del porque se generan demasiadas mermas y desmedros en la empresa, señalaron que básicamente se debe a que no se tienen debidamente planificadas las adquisiciones de la materia prima e insumos, porque están son pedidas por el cocinero, pero sin evaluar debidamente las cantidades realmente requeridas.

Es por ello que lo afirmado por la Revista Excelencias Gourmet (2013), en su investigación “Las Mermas en un Restaurante, una fuga detectable”, escrito por Rigoberto Fernández, señala que las causas más comunes para que se sucedan mermas son: Carencia de una adecuada política de compras. Errores en el almacenaje de las materias primas. Excesivas compras de insumos y materias primas, así como adquisiciones de insumos de mala calidad. No realizar una adecuada revisión de las materias primas al momento de recepcionarlas. Rotación inadecuada de inventarios debido a la poca capacitación del personal responsable de su conservación y que involucra al personal de cocina como de apoyo logístico.

Asimismo, lo determinado por la Fundación Iberoamericana de Altos Estudios Profesionales (2016), en su manual Control y Manejo de Inventario y Almacén, señala que un adecuado manejo de inventarios de un Restaurant deberá contar con normas y controles que monitoreen su inventario y que puedan determinar los niveles que se deban conservar el instante en que las materias primas se deban reponer, el control de las mermas y desmedros y el tamaño que deban tener los pedidos que entran y salen. Estos controles van a procurar que los responsables de dirigir la empresa lleven un control más óptimo de los desechos y desperdicios, así como de los productos perecibles que se puedan dar en el almacén general del negocio.

El contar con un sistema de inventario evitará también que las materias primas e insumos sean recepcionados de manera desordenada, así como el poder administrar la correcta colocación de los pedidos y realizarle el seguimiento a los mismos, verificando si los proveedores han recepcionado nuestros pedidos, si estos fueron debidamente despachados y si las fechas son las correctas. Muchos Restaurantes por no contar con un sistema de inventario adecuado, no les permiten determinar la manera en que se deban devolver aquellos productos inconformes, ni contabilizar de manera correcta las mermas y desmedros.

Sin embargo, Bastidas, M. y Jácome, W. (2013), en su tesis Análisis e implementación de inventario para contribuir una mejora del control del índice de rotación del camarón en la empresa Camaronec. Esta investigación surge del problema de los inventarios y su análisis mediante el control del proceso de producción, por ello estos resultados son todo lo contrario a lo que indica la investigación ya que se enfoca en analizar la actividad desarrollada para los empaques y exportación del camarón. En la actualidad los registros de los inventarios son realizado de manera manual o usando hojas de cálculo. No obstante, da la posibilidad que brinden datos errados debido a la complejidad del desarrollo. Por lo cual se enfatiza cuán

importante es un manejo adecuado de los registros, de las rotaciones, así como de la valoración de los inventarios. Un manejo adecuado del control de inventario permitirá abastecer o dividir correctamente los inventarios de materiales que son tan fundamentales para la empresa, situándola en un espacio donde se puede disponer de ello en un momento oportuno.

En la pregunta N° 6, también se observan los resultados donde el personal si tienen conocimiento que llevar un manejo correcto control de inventarios accede a que una empresa monitoree continuamente cada una de sus actividades productivas, reduciendo significativamente las mermas y desmedros, señalaron que en relación a su pregunta soy consciente de que un control de inventario que se maneje de forma correcta permitirá realizar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que realizamos, y disminuir las mermas y desmedros y por supuesto, una mejor gestión del inventario permitirá una observación continua. a cada una de las actividades productivas que se realizan, evitando tener demasiadas mermas y desmedros.

Según una investigación publicada en la revista especializada Perú Retail (2017), “Las mermas por parte de los tenderos están en el orden del 7% de la venta”, señala que los comerciantes minoristas deberían buscar soluciones más eficaces a fin de reducir los riesgos innecesarios por concepto de pérdidas y mermas que en definitiva influyen de manera negativa en los resultados de sus negocios y en muchas ocasiones no han sabido afrontarlas generando por consiguiente el cierre de sus negocios y la creación de mayores problemas sociales al Estado.

Es importante destacar que los propietarios de las tiendas deberán entrar a una franca capacitación y en especial a todos sus trabajadores, ya que se detectó que las pérdidas por concepto de inadecuados controles de los productos, se deben básicamente en un 45% a los mismos dueños y el 55% se le puede imputar a los propios trabajadores. Por esta razón será muy importante que todos los involucrados en los negocios asuman sus propias responsabilidades y entiendan de una vez por todas, que el éxito o fracaso de los mismos está en sus propias manos.

Información que sustenta lo escrito por González, (2015), en su tesis cadena de suministro del Restaurante El Antojito Manabita, para producir la optimización de recursos, situado en la ciudad de Quito, durante los años 2013–2014. Enfatiza que, a pesar de que la cadena de suministro es efectiva y las actividades están bien organizadas, aún es imposible tener

una administración suficiente que permita que todos los procesos logísticos se integren y un control de inventario preciso. Destaca que el traslado de materias primas e insumos de los proveedores al restaurante es uno de los inconvenientes que se presenta con frecuencia en el establecimiento, en razón de que no siempre el transporte es el más adecuado. Cabe señalar que los inconvenientes siempre van a existir si no se reorienta el manejo del almacén y la gestión de los inventarios son: No llegar a identificar debidamente los costos y los recursos para la elaboración de los platos y menús, así como no conocer si la elaboración de los platos viene rentabilizando o generando gastos innecesarios.

Sin embargo, García, R. y Maza, J. (2016). En su tesis ejecutada en el restaurant el Paisa “Desarrollo de un sistema de control de inventarios y su incidencia en la reducción de pérdidas relacionadas a existencias, Precisa que el objetivo de su investigación es determinar si este sistema de control es eficaz para reducir las pérdidas relacionadas con el inventario y que para ello se realizó un análisis exhaustivo del control de inventario y del entorno en el que se encuentra el inventario. Por lo cual señalan lo contrario cuando afirman que se necesita de un buen sistema de control de inventarios porque es crucial para alcanzar las metas deseadas, llevar un correcto control de los inventarios e identificar oportunamente las posibles pérdidas.

En tal sentido se propuso aplicar un nuevo diseño para el control de los inventarios que procure evitar las permanentes pérdidas de existencias. Por esta razón se espera que la propuesta de la implementación del sistema de control de inventarios cumpla una función especial en bien de la mejora de los procesos logísticos de la empresa y consiguientemente en incrementar la mejora de sus resultados.

Las respuestas a la pregunta N° 10 si consideran que la implementación de un adecuado sistema de control de inventarios le va a generar a la empresa mayores costos operativos, señalaron que puedo sostener sin temor a equivocarme que definitivamente la implementación de un adecuado sistema de control de inventarios no le va a generar en mayores costos operativos para el negocio.

Estos resultados coinciden con lo afirmado por Llanos, J. y Suárez, L. (2016), donde ha planteado propuesta para que se mejore la administración de un inventario y de tal forma se

logre con eficacia una correcta gestión de compras y un mejor control de los insumos primordiales de la empresa Sangos, asimismo, se pudo identificar también que el objetivo principal de la empresa es llegar a implementar un conjunto de métodos que consientan mejorar la gestión de sus inventarios, conseguir una reducción de sus costos, incidir en la eficiencia en la gestión de las compras habituales y realizar un mejor control sobre las materias primas y principales insumos.

Además, también coincide con lo manifestado por Morales, E. y Palacios, V. (2015). Quien propuso también un modelo de gestión para un restaurant el Horno en la ciudad de Chiclayo, quien señalo que en el negocio se conoce que para lograr su sostenibilidad y crecimiento necesita una gestión integral de sus procesos, por tales razones cabría preguntarse ¿Qué características debería tener su sistema de gestión? Y para resolver esta interrogante se tiene planificado: Proponer un nuevo modelo de gestión que integre todos sus procesos productivos y logísticos a fin de lograr la mejora del servicio.

Aplicar la nueva gestión de inventarios para controlar mejor las operaciones de almacén y producir al 100% los recursos disponibles para la empresa permitirán aumentar el servicio al cliente para brindar un servicio más individualizado con altos estándares, optimizar la calidad en los desarrollos de la elaboración de alimentos y bebidas, incrementar la eficiencia en el uso de materias primas, insumos y alimentos y que sobre todo procure generar mayores beneficios para sus propietarios.

No obstante, Chero, A. (2015). En su investigación donde ejecutó un plan de negocio para instalar un restaurante de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, donde confirma que su investigación tiene como objetivo establecer el lanzamiento de una empresa de alimentos saludables, y que se recopilaron datos para identificar el problema y determinar la viabilidad del estudio con base en un plan de marketing estratégico, operacional, organizacional y económico financiero y en donde se pudo determinar que esta idea de negocio es totalmente viable y rentable.

Las simulaciones realizadas permitieron comprobar de manera fehaciente que el negocio en sus tres primeros años arrojaban los resultados esperados, pero debiendo privilegiarse el

debido manejo de su sistema logístico y que implique una adecuada gestión de sus inventarios y de su almacén, arrojándose resultados positivos en el Estado de Resultados, cada año de la proyección tiene una ganancia que va creciendo, así como un resultado bastante optimista en donde se generó un beneficio presente del valor actual neto durante los cinco años de operación de aproximadamente quinientos cincuenta mil soles y considerando una tasa de descuento del 15.81%.

### **3.3. Aporte Práctico**

Objetivo 03: Rediseñar el sistema de control de inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.

El Rediseño del Sistema de Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy, Debido a que la empresa no tiene un sistema de control de inventarios para reducir pérdidas y mermas que ocurren durante la producción es difícil para el negocio, por lo que se hace necesario establecer los mecanismos más adecuados a fin de mejorar y revertir esta situación anómala, que influye negativamente en los resultados del negocio, debido fundamentalmente por la gran cantidad de desperdicios generados en las diferentes fases de elaboración de los platos y para lo cual se hará necesario implementar una serie de herramientas de gestión para determinar las principales causas que vienen contribuyendo en la generación de las mermas y desmedros y que en definitiva, no vienen siendo monitoreadas de manera adecuada.

#### **Propuesta del sistema de control de inventarios**

En primer lugar, se establecen los procedimientos necesarios para llevar un sistema de inventario en un estilo que permita llevar una adecuada gestión de los inventarios, para ello es necesario el uso de un modelo en el cual permita verificar que dichos procesos o procedimientos se lleven a cabo de manera adecuada.

#### **Estrategias a implementar**

Se deberá realiza una clasificación ABC de inventarios baja perspectivas de valor, beneficio y frecuencia. La empresa cuenta con varios productos en los inventarios debido a que estos son necesarios para la preparación de los platos, pero solo se tomaron en cuenta tres categorías de alimentos los perecederos (pollo, carnes, verduras), no perecederos, (arroz, azúcar, aceite), y productos complementarios (fideos, condimentos, bebidas).

**Clasificación por costo de producto en inventarios:** Basándose en lo que cuesta los productos, se obtuvo que el 57% de los costos pertenecen a categoría A, mientras que el 32%

de los costos están compuestos por productos de la categoría B y el 11% de los costos son de la categoría C, esto según el criterio de valor de los inventarios. La organización luego asignará un valor para el impacto de cada categoría, tomando para las A (impacto alto), B (impacto medio) y C (impacto bajo) y la numeración 1,2,3 para las calificaciones de este criterio.

Clasificación por beneficios del producto en inventarios: Según este criterio, se evidenció que el 52% de los productos utilizados que generan mayor beneficio pertenecen a la categoría A, mientras que el 38% pertenece a la categoría B y el 10% pertenecen a la categoría C. Además, a este caso se le asignan también A (impacto alto), B (impacto medio) y C (impacto bajo) y la numeración 1, 2 y 3.

Clasificación por frecuencia de uso de los productos: Se pudo determinar que los productos que tienen mayor rotación (los más utilizados), son precisamente los productos de la clasificación A, que representan el 61% de la rotación de inventarios, los productos de la categoría B representan el 26% y el 13% representa la categoría C. En este caso, se le asigna también A (impacto alto), B (impacto medio) y C (impacto bajo) y la numeración 1, 2 y 3 para las calificaciones de este criterio.

### **Agrupación de categorías**

Las categorías encontradas fueron: A1, A2, A3, B1, B2, B3, C1, C2 y C3. Cada uno de ellos fue definido por una clasificación más restrictiva, para lo cual se siguieron las reglas de decisión antes mencionadas para cada criterio:

Tabla 6.  
*Agrupación de categorías*

<b>Clasificación</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Valor (%)</b>	<b>Productos</b>
Categoría A	Subcategoría A1	32%	P1
	Subcategoría A2	57%	P2
	Subcategoría A3	11%	P3
Categoría B	Subcategoría B1	52%	P4
	Subcategoría B2	38%	P5
	Subcategoría B3	10%	P6
Categoría C	Subcategoría C1	61%	P7
	Subcategoría C2	26%	P8
	Subcategoría C3	13%	P9

## Determinación de los grupos para los diferentes rangos A - B - C

Siguiendo la clasificación de las categorías y sus clasificaciones en subcategorías, es necesario realizar un análisis más profundo para identificar los productos que la empresa debe tratar con especial atención y prioridad. Los tres criterios (costo-beneficio-frecuencia) se utilizan como punto de partida para ello. Dados los criterios antes mencionados, la clasificación se realiza tomando en cuenta el impacto de cada criterio de cada producto; en consecuencia, se elaborará el siguiente formato integral:

Tabla 7.  
Determinación de los grupos

Cód.	Productos	Criterios			Calificación
		Valor	Beneficio	Frecuencia	
00P1	Pollo	A1	A1	A1	9
00P2	Carnes	A1	B2	B2	7
00P3	Vegetales	B2	C3	A1	6
00P4	Arroz	A1	A1	A1	9
00P5	Azúcar	A1	C3	C3	5
00P6	Aceite	B2	C3	A1	6
00P7	Bebidas	B2	C3	C3	4
00P8	Condimentos	C3	C3	A1	5
00P9	Fideos	C3	C3	C3	3

De acuerdo a su clasificación se tiene que los productos 00P1 y 00P4 son los productos con un alto nivel de impacto dentro de la organización, seguido del 00P2, también se tiene a los siguientes productos que tiene un impacto medio y bajo como son los que tienen calificaciones de hasta 6, Teniendo todo esto en cuenta se determina que la clasificación de los productos de la en el restaurante chifa Thay Shy es la siguiente:

Tabla 8.  
*Clasificación final*

Productos de categoría A	Productos de categoría B	Productos de categoría C
- Pollo	- Vegetales	- Bebidas
- Arroz	- Aceite	- Fideos
- Carnes	- Azúcar	
	- Condimentos	

Teniendo la clasificación anterior se vio necesario la implementación y organización del área donde se tienen los inventarios, obteniendo la siguiente distribución, que se presenta a continuación:

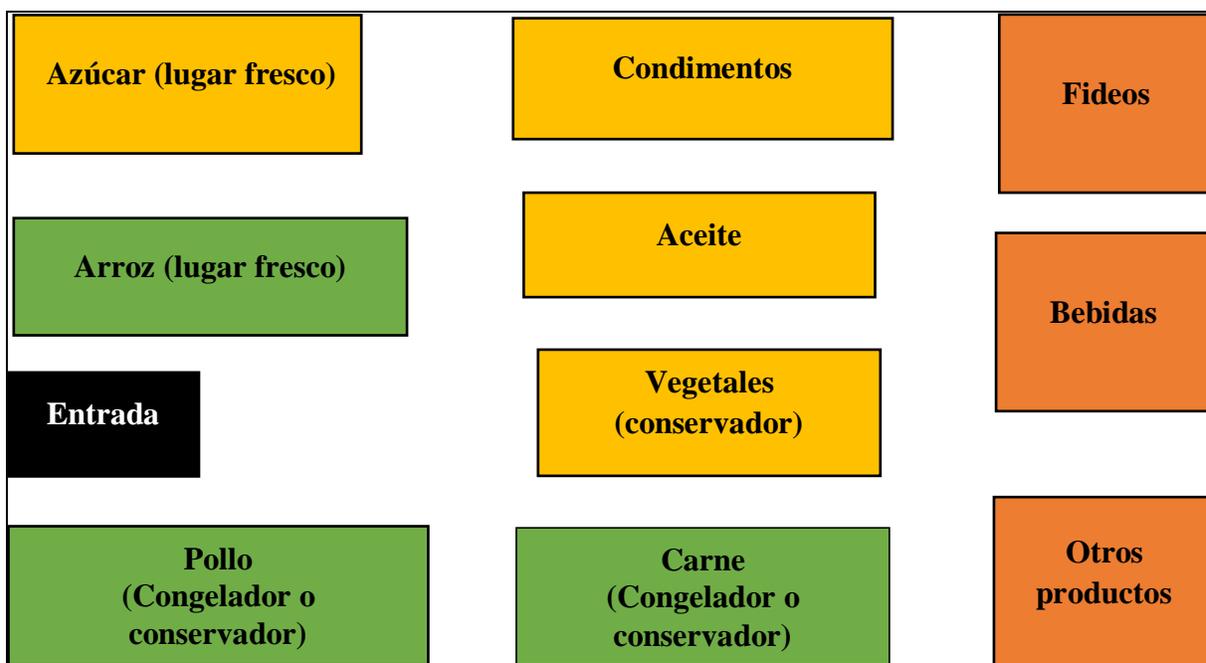


Figura 1. Organización del inventario

Por otro lado, también se elaboró el plan de trabajo necesario para poner en marcha el sistema de inventario propuesto, para lograrlo es necesario realizar las siguientes actividades presentadas a continuación:

Tabla 9.

*Plan de trabajo del taller*

<b>Actividad</b>	<b>Responsable</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Plazo</b>	<b>Fecha límite</b>
Análisis de la situación de los inventarios	Creador de la propuesta	4 horas	2 semana	3 meses antes
Definir el objetivo de la propuesta	Creador de la propuesta	4 horas	2 semana	2 meses antes
Construir el presupuesto	Creador de la propuesta y dueño del chifa	10 horas	2 semana	2 mes antes
Especificar los puntos críticos de la gestión de almacén	dueño del chifa	4 horas	3 día	2 mes antes

Diseño total de la implementación del sistema de inventario	Creador de la propuesta	50 horas	2 meses	2 meses antes
Preparación del inicio del sistema	Creador de la propuesta y dueño del chifa	10 horas	4 días	1 me antes

### Sistema de evaluación

Para evaluar el resultado de la propuesta, hay que tener un criterio con los puntos enfocados dentro de la misma es por ello que se realiza una ficha de registro para ver el cumplimiento de cada uno de los procedimientos propuestos en el sistema de inventario.

Tabla 10.

*Evaluación del sistema de inventarios*

Estrategias	Criterio	Se cumplió	No se cumplió	Observación
Costo de producto en inventarios.	Determinación de costo			
	Determinación de costo por porcentaje			
	Categorización de los costos de los productos			
Beneficios del producto en inventarios	Determinación de los beneficios por clase de productos			
	Determinación de los beneficios por porcentaje			
	Categorización de los beneficios por cada producto			
Frecuencia de los productos en inventarios	Determinación de frecuencia de uso de productos			
	Determinación por porcentajes de la frecuencia de uso de productos			
	Categorización de la frecuencia de uso de los productos			
	Agrupamiento de categorías			

Determinación del sistema de inventarios	Determinación de los grupos de productos			
	Diseño de clasificación según sistema			

### Proceso para la minimización de mermas

Para verificar la efectividad de dicho sistema de inventarios es necesario verificar la cantidad de ingredientes que se compran dentro de la organización y cuanto se utiliza de éstas cantidad comprada para ver cuál es la cantidad de productos sobrantes existe en las compras realizadas.

Tabla 11.

*Comparación entre inventario comprado y utilizado*

Producto	Unidad	Costo unitario	Inventario comprado		Inventario utilizado		%	S/.
			Cantidad	Costo total	Cantidad	Costo total		
Arroz	Kg	S/ 1.40	1000	S/ 1'400.00	750	S/ 1'050.00	25.0%	S/ 350.00
Azúcar	Kg	S/ 2.50	200	S/ 500.00	100	S/ 250.00	50.0%	S/ 250.00
Aceite	Litros	S/ 4.75	240	S/ 1'140.00	160	S/ 760.00	33.3%	S/ 380.00
Pollos	Kg	S/ 8.30	900	S/ 7'470.00	840	S/ 6'972.00	6.7%	S/ 498.00
Carnes	Kg	S/ 16.00	300	S/ 4'800.00	240	S/ 3'840.00	20.0%	S/ 960.00
Aceite de ajonjolí	Unidad	S/ 22.00	12	S/ 264.00	10	S/ 220.00	16.7%	S/ 44.00
Vino chaufa	Unidad	S/ 10.00	24	S/ 240.00	22	S/ 220.00	8.3%	S/ 20.00
Salsa de ostión	Unidad	S/ 10.00	12	S/ 120.00	9	S/ 90.00	25.0%	S/ 30.00
Sustancia	Unidad	S/ 10.00	6	S/ 60.00	5.2	S/ 52.00	13.3%	S/ 8.00
Lion	Unidad	S/ 15.00	3	S/ 45.00	2.6	S/ 39.00	13.3%	S/ 6.00
Canela china	Unidad	S/ 6.00	3	S/ 18.00	2.3	S/ 13.80	23.3%	S/ 4.20
Pimiento chino	Unidad	S/ 8.00	2	S/ 16.00	1.8	S/ 14.40	10.0%	S/ 1.60
Sillao	Unidad	S/ 50.00	2	S/ 100.00	1.9	S/ 95.00	5.0%	S/ 5.00
Sal	Unidad	S/ 1.20	25	S/ 30.00	23	S/ 27.60	8.0%	S/ 2.40
Ajino moto	Unidad	S/ 100.00	1	S/ 100.00	0.8	S/ 80.00	20.0%	S/ 20.00
Wantán	Unidad	S/ 2.50	90	S/ 225.00	84	S/ 210.00	6.7%	S/ 15.00
Tallarín	Unidad	S/ 5.00	90	S/ 450.00	87	S/ 435.00	3.3%	S/ 15.00
Champiñones	Unidad	S/ 2.50	15	S/ 37.50	14	S/ 35.00	6.7%	S/ 2.50
Otros vegetales	Diario	S/ 120.00	30	S/ 3'600.00	25	S/ 3'000.00	16.7%	S/ 600.00
Bebidas	Unidad	S/ 1.50	1200	S/ 1'800.00	1000	S/ 1'500.00	16.7%	S/ 300.00
			<b>Total</b>	<b>S/ 22'415.50</b>	<b>Total</b>	<b>S/ 19'023.80</b>	<b>15.1%</b>	<b>S/3'511.70</b>

Como se observa en la tabla 11, todos los inventarios actuales que posee la empresa para la producción de productos, para ello se hizo la comparación del total de productos que se compran mensual con la cantidad utilizada mensualmente, donde se pudo encontrar un sobrante del 15.1% que equivale S/3'511.70 del costo mensual de productos que utiliza para la venta de platillos en el Chifa, pero no se puede considerar que todo esto sea una merma o desmedro, para encontrar la merma es necesario identificar en primer lugar el costo y la cantidad de productos necesarios para la elaboración de platillos.

Tabla 12.

*Inventario necesario para la elaboración de platos*

<b>Producto</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
Arroz	Kg	0.31250	S/ 1.40	S/ 0.44
Azúcar	Kg	0.04167	S/ 2.50	S/ 0.10
Aceite	Litros	0.06667	S/ 4.75	S/ 0.32
Pollos	Kg	0.35000	S/ 8.30	S/ 2.91
Carnes	Kg	0.10000	S/ 16.00	S/ 1.60
Aceite de ajonjolí	Unidad	0.00417	S/ 22.00	S/ 0.09
Vino chaufa	Unidad	0.00917	S/ 10.00	S/ 0.09
Salsa de ostión	Unidad	0.00375	S/ 10.00	S/ 0.04
Sustancia	Unidad	0.00217	S/ 10.00	S/ 0.02
Lion	Unidad	0.00108	S/ 15.00	S/ 0.02
Canela china	Unidad	0.00096	S/ 6.00	S/ 0.01
Pimiento chino	Unidad	0.00075	S/ 8.00	S/ 0.01
Sillao	Unidad	0.00079	S/ 50.00	S/ 0.04
Sal	Unidad	0.00958	S/ 1.20	S/ 0.01
Ajino moto	Unidad	0.00033	S/ 100.00	S/ 0.03
Wantán	Unidad	0.03500	S/ 2.50	S/ 0.09
Tallarín	Unidad	0.03625	S/ 5.00	S/ 0.18
Champiñones	Unidad	0.00583	S/ 2.50	S/ 0.01
Otros vegetales	Diario	0.01083	S/ 120.00	S/ 1.30
<b>Total</b>				<b>S/ 7.30</b>

Como se demuestra en la tabla el costo que se tiene para la elaboración de un plato es de S/. 7.30, donde se explica la cantidad de productos necesarios, así como también las medidas necesarias para cada plato con esta información, ya es posible realizar el cálculo de merma por plato elaborado, mediante la merma por producto y el coeficiente de merma promedio diario.

Tabla 13.

*Merma por plato y mensual en la cocción*

Producto	Plato			Mensual		
	Peso bruto	Peso neto	Merma	Peso bruto	Peso neto	Merma
Arroz	0.31250	0.40000	-28.0%	750	960	-28.0%
Azúcar	0.04167	0.029167	30.0%	100	70	30.0%
Aceite	0.06667	0.046	31.0%	160	110.4	31.0%
Pollo	0.35000	0.301	14.0%	840	722.4	14.0%
Carnes	0.10000	0.082	18.0%	240	196.8	18.0%

Como se puede observar dentro de los principales productos se verifica una merma de cada una siendo lo más rescatable que en la cocción del arroz no existe merma, todo lo contrario, al momento de cocer el arroz esta tiende a aumentar su masa hasta un 28% como se demuestra en la tabla, mientras que los otros productos si tienen una considerable merma por cocción.

Tabla 14.

*Merma por cocción de productos (mensual)*

Productos	Cantidad de mermas	Costo de merma
Azúcar	30 kg	S/75.00
Aceite	49.6 litros	S/235.60
Pollos	117.6 kg	S/976.08
Carnes	43.2 kg	S/691.20
<b>Total</b>		<b>S/1,977.88</b>

Se logró verificar que por la cocción en los platos se tiene una merma de S/1'977.88 en la cantidad de productos empleados, debido a que estos productos pierden cantidad durante la cocción, pero no afecta el precio o el costo de la empresa por lo tanto se considera una merma. Luego de obtener los datos se verificó que se tiene una merma de 150 gramos por plato para ello es necesario, aplicar la siguiente fórmula.

Coeficiente de merma = total desperdicios (gramos) / platos vendidos

Tabla 15.

*Coeficiente de merma*

	Diario	%	Mensual	%
Cantidad por plato	900 gramos	100.00%	27000 gramos	100.00%
Desperdicios por plato	150 gramos	16.67%	4500 gramos	16.67%
Platos vendidos	80		2400	
<b>Coeficiente de merma</b>		<b>1.875%</b>	<b>S/. 731.25</b>	

Para encontrar el coeficiente de merma es necesario, verificar la cantidad de desperdicios que se tienen por plato para ello se encontró que existe un coeficiente de 1.875% de desperdicio que quiere decir que mensualmente se tienen mermas del 1.875% en los productos de cada plato elaborado por sobrantes.

Tabla 16.

*Total de mermas*

<b>Merma</b>	<b>Cantidad</b>
Por cocción	S/1977.88
Por desperdicios	S/. 731.25
<b>Total</b>	<b>S/. 2709.13</b>

Sabiendo que la empresa tiene ingresos mensuales de S/. 39,000.00, lo que demuestra que en mermas mensuales entonces el 1.875% equivale a S/. 731.25 nuevos soles de mermas. Finalmente se tiene una cantidad de mermas totales de S/. 2709.13.

### **Desmedros**

Por otro lado, en lo que se refiere a desmedros se pudo verificar que los desmedros se constataron y pidió información a la empresa indicando los elementos o los desperdicios irrecuperables para la organización, como productos vencidos o malogrados, como resultado de compras y pedidos mal organizados en los inventarios.

Tabla 17.

*Desmedros de productos perecibles*

<b>Productos</b>	<b>Compras</b>	<b>Utilizados</b>	<b>Sobrante</b>	<b>Desmedros</b>	<b>%</b>	<b>S/.</b>
Pollo	1000 kg	840 kg	60 kg	35 kg	40.7%	S/ 290.50
Carne	300 kg	240 kg	60 kg	25 kg	56.1%	S/ 400.00
Sustancia	6 unidades	5.2 unidades	0.8 unidades	0.8 unidades	1.1%	S/ 8.00
Wantán	90 unidades	84 unidades	6 unidades	5 unidades	2.1%	S/ 15.00
<b>Total de desmedro mensual</b>					<b>100.0%</b>	<b>S/ 713.50</b>

Como se puede verificar en la tabla, mensualmente se tienen pérdidas irrecuperables en los productos que se utilizan en la organización, siendo un total de S/. 713.50 en desmedros.

## Mermas y desmedros identificados por el sistema de inventarios

Finalmente se demostró la cantidad total que pertenece a las mermas y desmedros que existen actualmente en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, dando los siguientes resultados:

Tabla 18.

### *Total de mermas*

<b>Mermas y desmedros</b>	<b>Cantidad</b>
Mermas	S/. 2709.13.
Desmedros	S/. 713.50
<b>Total</b>	<b>S/. 3422.03</b>

Finalmente se constató que las mermas y desmedros tienen un costo para la empresa de S/. 3422.03, lo cual es una cantidad considerable para una organización que tienen ingresos de S/.1200 a S/.1300 diarios, por ello mediante el sistema de inventarios, propuesto este tipo de pérdidas se disminuirán.

## Minimización de la mermas y desmedros

El beneficio que tendrá la propuesta de un adecuado sistema que es el inventario, con el cual se detalla la mermas y desmedros hallados, y lo que la empresa logrará evitar si es que logra implementar dicha propuesta

Tabla 19.

### *Minimización de mermas y desmedros*

<b>Merma y desmedros encontrados</b>	<b>Beneficio</b>	<b>Resultado</b>
<b>La implementación de un sistema de inventario</b> tendrá un beneficio de S/. 3422.03, debido a que se reducen las mermas y desmedros.	Un adecuado procedimiento para <b>la determinación del costo de productos</b> en inventarios.	La propuesta aumentará la eficiencia de los inventarios de la empresa entre un 40% y un 50% aproximadamente.
	<b>Un procedimiento</b> eficaz y eficiente para tener mayores beneficios.	
	La realización de procesos efectivos para la determinación de la frecuencia de utilización de los productos en almacén	

	<b>Sin propuesta</b>	<b>Con propuesta</b>
PARTIDAS	2019	2019
VENTAS NETAS	145,000.00	145,000.00
COSTOS DE VENTAS	37,069.87	33,647.84
UTILIDAD BRUTA	107,930.13	111,352.16
GASTOS OPERATIVOS		
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	48,800.00	48,800.00
GASTOS DE VENTAS	1,300.00	1,300.00
DEPRECIACIÓN	2,488.20	2,488.20
UTILIDAD OPERATIVA	55,341.93	58,763.96
INGRESOS DIVERSOS		
INGRESOS FINANCIEROS		
GASTOS FINANCIEROS	515.14	515.14
<b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA</b>	<b>54,826.79</b>	<b>58,248.82</b>
	<b>37.81%</b>	<b>40.17%</b>

## **IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **CONCLUSIONES**

- La investigación permitió contrastar la hipótesis planteada, debido a que se ha demostrado que la empresa Restaurante Chifa Thay Shy en realidad no tiene un control adecuado sobre sus inventarios, afectando por consiguiente el control de las mermas y desmedros que se generan en la operatividad del restaurant.
- El Restaurante Chifa Thay Shy no utiliza las tarjetas tipo Kardex o Bincard para el control de sus inventarios que le de acceso a identificar el importe de las mermas cometidas y las causas por las cuales estas se han venido generando.
- Debido a que el Restaurante Chifa Thay Shy cuenta con una diversidad de platos que ofrece a sus comensales, le resulta bastante complicado definir la cantidad de mermas que se pierden en el proceso productivo y la causa principal de esto es el inadecuado control de inventarios.
- Entre las fallas cruciales que se pueden identificar en el Restaurante Chifa Thay Shy, podemos señalar que no se cuenta con información precisa de los ingredientes requeridos para la preparación de los platos, ni tampoco se cuenta con estándares establecidos sobre las cantidades requeridas y que permitan determinar de manera correcta los costos de producción.
- Se puede concluir de manera indiscutible, que es perfectamente viable la propuesta del Control de Inventarios en el Restaurante Chifa Thay Shy, por lo cual mejorará de forma efectiva el control de las mermas.

## **RECOMENDACIONES**

- La empresa Restaurante Chifa Thay Shy deberá realizar un adecuado control sobre sus inventarios, a fin de no afectar el manejo de las mermas y desmedros que se generan en la operatividad del restaurante.
- El Restaurante Chifa Thay Shy deberá realizar mediante tarjetas de control de inventarios tipo Kardex o Bincard el control de sus inventarios que le permita determinar la cantidad exacta y el importe de las mermas cometidas y las causas por las cuales estas se han venido generando.
- El Restaurante Chifa Thay Shy, deberá contar con información precisa de los ingredientes necesarios para la preparación de los platos, así como establecer estándares sobre las cantidades requeridas y que permitan determinar de manera correcta los costos de producción.
- El Restaurante Chifa Thay Shy deberá implementar la propuesta del Control de Inventarios en el Restaurante Chifa Thay Shy y de esta manera mejorar de forma debida el control de las mermas.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alfaro Dominguez, W. (2016). *Los mecanismos de control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes de la provincia de Ayabaca, año 2015*. Chiclayo: Universidad de Chiclayo.
- Ambit Technology. (04 de mayo de 2017). *Ventajas de un sistema de inventario semanal en tu restaurante*. Obtenido de <https://ambit.com.mx/noticias/sistema-de-inventario-semanal-restaurante/>
- Bartolomeo, J. (17 de Junio de 2015). *¿Merma y desperdicio, ¿Qué diferencias hay?* Obtenido de <https://administrarconsultora.wordpress.com/2015/06/17/merma-y-desperdicio-que-diferencias-hay/>
- Bastidas, M., & Jácome, W. L. (10 de agosto de 2013). *Análisis e implementación de un sistema de inventario que contribuya a mejorar el control del índice de rotación en los lotes de camarón que afecta en el proceso de producción y ventas en la empresa CAMARONEC S.A.* Obtenido de <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/1886>
- Chero Castillo, a. D. (2015). *Plan de negocio para determinar la viabilidad de instalar un restaurante de comida saludable en la ciudad de Chiclayo en el 2014*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Obtenido de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/172>
- Chiquino, J. (17 de Noviembre de 2015). *Gestión de Almacenes. Definición, Procesos e Información que la soporta*. Obtenido de <https://meetlogistics.com/inventario-almacen/gestion-de-almacenes-definicion-procesos-e-informacion-que-la-soporta/>
- Chuquino, J. (17 de Noviembre de 2015). *Gestión de Almacenes. Definición, Procesos e Información que la soporta*. Obtenido de <https://meetlogistics.com/inventario-almacen/gestion-de-almacenes-definicion-procesos-e-informacion-que-la-soporta/>
- Condorena Rondon, V. (2017). *Desarrollo de un sistema de control de inventario, para la gestión de compras de materia prima en el rubro de restaurantes*. Lima, Perú: Universidad Tecnológica del Perú. Obtenido de <http://repositorio.utp.edu.pe/handle/UTP/861>
- Diario el Peruano. (2017). La importancia del control de los inventarios. *Boletín empresarial*, 10. Obtenido de <http://aempresarial.com/web/informativo.php?%20id=4939>
- Espinoza, O. (Marzo de 2011). *El control de inventarios*. Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos95/control-ineventarios/control-ineventarios.shtml>

- Fernández, R., & Escalona, M. Á. (27 de mayo de 2013). *Las mermas en un restaurante, una fuga detectable*. Recuperado el 05 de junio de 2018, de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/comment/6964>
- Foucaud, I. (23 de septiembre de 2014). *Definición de Merma*. Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Merma>
- Fundacion de Altos Estudios Profesionales. (2014). *Control y manejo de inventario y almacén*. Obtenido de <http://fiaep.org/inventario/controlymanejodeinventarios.pdf>
- Garcia, R., & Maza, J. (12 de septiembre de 2016). *Desarrollo de un sistema de control de inventarios y su incidencia en la reducción de pérdidas relacionadas a existencias, en el restaurant El Paisa*. Obtenido de <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/10025>
- Gonzales Camargo, C. (15 de Junio de 2014). *Sistema para la gestión logística empresarial*. Obtenido de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/sotavento/article/view/3985>
- Gonzales, C. P. (Agosto de 2014). *Estudio de la cadena de abastecimiento del restaurante El Antojo Manabita, para generar la optimización de recursos, ubicado en la ciudad de Quito, periodo 2013-2014*. Obtenido de [https://datospdf.com/download/tesis-abastecimiento-\\_5a4bb256b7d7bcab67e7b5ac\\_pdf](https://datospdf.com/download/tesis-abastecimiento-_5a4bb256b7d7bcab67e7b5ac_pdf)
- Grupo Educativo Discovery. (12 de diciembre de 2015). *Gestión e inventario en Hoteles y Restaurantes*. Obtenido de <https://www.gediscovery.edu.pe/blog/page/2/?s=gestion+e+inventario>
- Gstock Web. (20 de febrero de 2017). *Crea un sistema de control de materia prima en tu restaurante en 5 pasos*. Obtenido de <https://www.g-stock.es/crea-un-sistema-de-control-de-materia-prima-en-tu-restaurante-en-5-pasos/>
- Jurado, j. (03 de septiembre de 2014). *Cómo hacer fácilmente un inventario de productos con Excel*. Obtenido de <https://www.contunegocio.es/tecnologia/como-hacer-facilmente-un-inventario-de-productos-con-excel/>
- LLanos , J., Suarez, L., & Terrones, V. (23 de Noviembre de 2016). *Propuesta de mejoras en la administración de inventarios para lograr la eficiencia en la gestión de compras y un mayor control de los insumos principales*. Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621547/Tema%2078-Llanos-Suarez-Terrones.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
- Mejía, T. (14 de mayo de 2013). *Control de alimentos y bebidas*. Obtenido de <http://controldealimentosybebidas1.blogspot.com/2013/05/valuacion-de-inventarios.html>

- Morales Piscocoya, E., & Palacios Gallardo, V. (2015). *Propuesta de un modelo de gestión para el Restaurant El Horno en la ciudad de Chiclayo*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Obtenido de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/78>
- Ojeda, M. (21 de noviembre de 2012). *El por qué de los inventarios en las empresas*. Obtenido de <http://www.elempresario.mx/almacenes/porque-los-inventarios-empresas>
- PerúRetail. (07 de marzo de 2017). *Las mermas por tenderos están en el orden del 7% de la venta*. Obtenido de <https://www.peru-retail.com/mermas-tenderos-estan-orden-7-venta>
- Quevedo Neyra, M., & Rivera Cortez, R. (2017). *APLICACIÓN DE UN CONTROL DE INVENTARIOS BASADA EN LA DETERMINACIÓN DE MERMAS Y DESMEDROS Y SU INFLUENCIA EN EL COSTO DE VENTAS DE LA EMPRESA AVÍCOLA MABEL SAC TRUJILLO - 2017*. Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego.
- Restaurantes Exitosos. (15 de Noviembre de 2018). *¿Como controlar el inventario en tu Restaurante?* Recuperado el 18 de noviembre de 2018, de <https://es.scribd.com/document/374125459/Como-Controlar-El-Inventario-en-Tu-Restaurante>
- Saavedra La Rosa, A. (2014). *Plan de negocios para el diseño e implementación de un restaurante de comida nacional e internacional en la región Lambayeque*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Saravia, G., & Ninnoska, J. (07 de Noviembre de 2018). *Propuesta de un sistema de control de costos de alimentos y bebidas y su incidencia en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de los olivos-lima metropolitana, año 2016 - 2017*. Obtenido de <http://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/1466>
- Sherman, F. (15 de enero de 2015). *¿Cómo los restaurantes realizan un inventario permanente?* Obtenido de <https://pyme.lavoztx.com/cmo-los-restaurantes-realizan-un-inventario-permanente-8794.html>
- Solis Ramirez, F. (2017). *Mermas en un supermercado de San Juan de Miraflores, Lima 2017*. Lima: Universidad Cesar Vallejo. Obtenido de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/13582>
- The Cooksters. (20 de marzo de 2017). *Cómo optimizar las mermas en tu restaurante*. Obtenido de <https://www.thecooksters.com/blog/trucos-consejos/como-optimizar-las-mermas-en-tu-restaurante/>

## ANEXOS

### Anexo 1: Resolución de aprobación



#### FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES RESOLUCIÓN N° 1119- FACEM-USS-2018

Chiclayo, 17 de setiembre de 2018.

#### VISTO:

El oficio N° 1071-2018/FACEM-DC-USS674-2018/FACEM-DA-USS, de fecha 13 de setiembre de 2018, presentada por el (la) Director (a) de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad, en donde solicita la rectificación de la Resolución N° 525-FACEM-USS-2018 de aprobación de los proyectos de tesis de los estudiantes del IX ciclo del semestre académico 2018-I, y;

#### CONSIDERANDO:

Que, la investigación constituye una función esencial y obligatoria de la Facultad de Ciencias Empresariales de la USS; ya que a través de la producción del conocimiento se desarrollan propuestas de solución a las necesidades de la sociedad; con especial énfasis en la realidad nacional.

Que, el trabajo de investigación: tesis, es un estudio que debe denotar rigurosidad metodológica, originalidad, relevancia social, utilidad teórica y/o práctica en el ámbito empresarial.

Que, según el artículo 29° del Reglamento de Grados y Títulos Específico de la FACEM, una vez aprobado el título del trabajo de investigación: Tesis, por parte del comité de investigación de la escuela profesional; éste será registrado en el catálogo virtual de trabajos de investigación de la Facultad, a cargo del coordinadora de investigación de la escuela profesional de la Facultad de Ciencias Empresariales.

Estado a lo expuesto y en el uso de las atribuciones conferidas,

#### SE RESUELVE

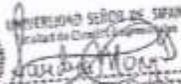
**ARTICULO ÚNICO:** APROBAR los Proyecto de Tesis de los estudiantes del IX ciclo del semestre académico 2018-I, de la EAP de Contabilidad, a cargo de (l) (la) docente Dr. (a.) Mg. ZUÑE CHERO LIMBERG, de acuerdo al cuadro adjunto.

**ARTÍCULO DOS:** Dejar sin efecto la Resolución N° 525-FACEM-USS-2018 de fecha 21 de mayo de 2018.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.

  
USS UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN S.A.C.  
Dr. Carmen Elvira Rojas Pardo  
Decana  
Facultad de Ciencias Empresariales



  
UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN  
Escuela Académico Profesional de Contabilidad  
Mg. Soraya Dora Guadalupe  
SECRETARÍA ACADÉMICA

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimentel

Chiclayo, Perú

www.uss.edu.pe

Cc. Escuela, Archivo

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
RESOLUCIÓN N° 1119- FACEM-USS-2018**

N°	TÍTULOS	AUTORES	LÍNEA INVESTIGACIÓN
1	ESTRATEGIAS DE COBRANZA PARA OPTIMIZAR LA RECAUDACION DEL IMPUESTO PROCEL EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO PERIODO 2017	BRIONES ESCOBAR ALEJANDRO RAUL	TRIBUTACIÓN
2	ARRIBAAMIENTO FINANCIERO PARA MEJORAR LA UTILIDAD OPERATIVA EN LA CONSTRUCTORA RAM BOCANSTRUCCIONES S.A.C. CHICLAYO 2018	CAWACHO DOMINGUEZ PATY AURORA	FINANZAS
3	ESTRATEGIAS FINANCIERAS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ELINDIUNO COMERCIAL S.A.C. CHICLAYO 2016.	CAYIYO BACAVIDA RUBI	FINANZAS
4	ANÁLISIS DE ESTADOS FINANCIEROS Y SU INFLUENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES EN AUTOMOTRIZ ANGELES S.R.L. CHICLAYO 2015-2017.	CARHUALLCA VILLEGAS CRISTHIN REYUNDO	FINANZAS
5	MEYODOLOGIA DE SUSTENTACIÓN DE NORMAS PARA OPTIMIZAR EL IMPUESTO A LA RENTA DE PERUANA DEL ANZO S.A.C. LAMBAYEQUE 2018	CORCAGO CUSASUZ NORMA	TRIBUTACIÓN
6	PARTICIPACIÓN CUDADANA DE LOS CONTRIBUYENTES Y LA POLÍTICA FISCAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE - 2018.	DÁVALA ENRIQUE ROSA MATEFANY	TRIBUTACIÓN
7	INFLUENCIA DEL CONTROL INTERNO EN LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LA CORPORACIÓN ANCAESI S.A.C. CHICLAYO 2018.	DOCCY BARRANTES AMADO ESTEFANO	COSTOS Y CONTABILIDAD APLICADA
8	SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA OPTIMIZAR LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL ÁREA DE TESORERÍA EN LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VONSEÑO 2018.	DOZALES PÉREZ FORSLA DEL PUÑO	AUDITORÍA
9	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA MEJORAR LA GESTIÓN FINANCIERA EN LA EMPRESA SHÁLEVI DISTRITO DE SANTA ROSA.	HUMANCHUMO CHIMOLY BEN HARVEY	AUDITORÍA
10	LEASING FINANCIERO DE UN ACTIVO PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PESQUERA JOSÉ NICOLÁS HUMANCHUMO JAGINTO. CHICLAYO 2018.	HUMANCHUMO SUCIFE JOSE NICOLAS	FINANZAS
11	CONTROL DE INVENTARIO Y SU INCIDENCIA EN LAS MÉRITAS Y DEMÉritos EN EL RESTAURANTE CHIFA THAIBY S.A.C. SAGUA 2018.	JALCAYACONZAGON RAUL ALFREDO	COSTOS Y CONTABILIDAD APLICADA
12	AUDITORÍA TRIBUTARIA PREVENTIVA COMO HERRAMIENTA PARA REDUCIR EL RIESGO TRIBUTARIO EN ESTACIÓN DE SERVICIOS SAN FRANCISCO S.R.L. CHICLAYO 2018	JORDAN CAPURRY FORELLA RUBI	AUDITORÍA
13	PLAN DE INCREMENTO FINANCIERO PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA DEL CONDOMINIO BASTIONADO NORTE S.S.R.L. CHICLAYO 2018.	ORTIZ RODRIGUEZ ANA CLAUDIA	FINANZAS
14	PROPUESTA DE GESTIÓN DE LA DEUDA MEDIANTE LA EVALUACIÓN FINANCIERA EN LA EMPRESA ECOMOR S.C.R.L.	PERALTA CAMPOS LUIS EDUARDO	FINANZAS
15	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA INVERSIÓNES ERL CHICLAYO 2018	PEÑA HEYRADAHEL	AUDITORÍA
16	CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL 2016-2017, EN LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JOSÉ LEONARDO CRUZ 2018	SALAZAR LEON SONY ELLERY	AUDITORÍA
17	PROPUESTA DE CONTROL INTERNO PARA LA MEJORA DE LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA LUCHEN S.A.C. - CHICLAYO 2018.	TORRES DIAZ WARYURU INGBEL	AUDITORÍA
18	CULTURA ORGANIZACIONAL Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ABAL CONTRATISTAS S.A.C. CHICLAYO 2018.	VÁSQUEZ DEL RÍO JOHANE JHONALDO	FINANZAS
19	PROPUESTA DE UN PLAN DE COBRANZA PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA INVERSIONES TAC EL RUL. CHICLAYO 2018.	VÁSQUEZ DEL RÍO ANBERS MIGUEL	COSTOS Y CONTABILIDAD APLICADA
20	LEASING FINANCIERO CON O ESTRATEGIAS DE FINANCIAMIENTO PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ROJAS S.A.C. CHICLAYO 2018.	VÁSQUEZ SÉQUERA ALISSA	FINANZAS
21	LA TRIBUTACIÓN MUNICIPAL Y SU RELACIÓN CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL DISTRITO DE PEQUE - CHICLAYO, 2017.	PERALTA CAMPOS EDGARO KENNY	TRIBUTACIÓN



**ADMISIÓN E INFORMES**

074 481610 - 074 481632

**CAMPUS USS**

 Km. 5, carretera a Pimentel  
Chiclayo, Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)

## Anexo 2: Carta de aprobación para desarrollo de investigación



Bagua, abril del 2018.

Señor

Paul Alfredo Julca Mondragón

Nos dirigimos a Ud., muy cordialmente a fin de manifestarle nuestra aprobación para que pueda realizar su Tesis denominada "CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018", quedando a su disposición la información que requiera a fin de que culmine con el referido proyecto, deseándole muchos éxitos en el desarrollo de su investigación.

Atentamente,



DEISI MÓNDRAGÓN FERNÁNDEZ  
PROPIETARIA  
RESTAURANTE POLLERIA CHIFA "TAY SHY"

### **Anexo 3: Formato de cuestionario**

#### **Entrevistas**

Entrevista dirigida al Administrador del Restaurant Chifa Thay Shy.

1. ¿Cuáles considera que son las causas que vienen generando una ineficiente gestión de los inventarios y que inciden de manera inadecuada en las mermas y desmedros del restaurant?
2. Un adecuado control de inventarios va a permitirles racionalizar debidamente las ventas de sus productos. En tal sentido ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en el restaurant?
3. ¿Cuánto consideran que representan los costos operativos en función de las mermas y desmedros obtenidos en el restaurant?
4. ¿Cuáles considera Usted que son las razones del porque se generan demasiadas mermas y desmedros en la empresa?
5. ¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?
6. ¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa realizar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que realiza disminuyendo drásticamente las mermas y desmedros?
7. ¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa tener el control del volumen de ventas diario y semanal de cada uno de los platos que comercializa?
8. ¿Podría indicar que otros tipos de control tiene implementado la empresa a fin de mejorar los índices de su rentabilidad?
9. ¿Podría precisar cuáles han sido los índices de rentabilidad obtenidos por la empresa en los últimos dos años?
10. ¿Considera usted que la implementación de un adecuado sistema de control de inventarios le va a generar a la empresa mayores costos operativos?

Entrevista dirigida al Contador del Restaurant Chifa Thay Shy. .

1. ¿Cuáles considera que son las causas que vienen generando una ineficiente gestión de los inventarios y que inciden de manera inadecuada en la gestión de las mermas y desmedros de la empresa?
2. Una adecuada estructura de la gestión de los inventarios a permitirles racionalizar el proceso productivo en la venta de sus platos. En tal sentido ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?
3. ¿Cuánto considera que representan los costos operativos en función de las ventas realizadas?
4. ¿Cuáles considera Usted que han sido las razones del porque la rentabilidad obtenida no ha estado de acuerdo con la programación realizada?
5. ¿Considera que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos y evitar demasiadas mermas y desmedros?
6. ¿Tiene conocimiento que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa realizar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que realiza?
7. ¿Tiene conocimiento de que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa tener un mejor control del volumen de ventas diario y semanal de cada uno de los platos que comercializa?
8. ¿Cómo contador externo de la empresa considera pertinente que se implemente el sistema de control de inventarios para disminuir las mermas y desmedros que constantemente se presentan en el restaurant?
9. ¿Podría indicar que otros tipos de control de inventarios tiene implementado la empresa a fin de mejorar los índices de su rentabilidad?
10. ¿Considera usted que la implementación de un nuevo sistema de control de inventarios les va a generar a la empresa mayores costos operativos?

**Anexo 4: Formato de validación de encuesta**

**CARTILLA DE VALIDACION NO EXPERIMENTAL POR JUICIO DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO:**

NOMBRE DEL JUEZ	Antonio Mendo Otero
PROFESIÓN	C.PC - Eco
TITULO Y GRADO ACADÉMICO OBTENIDO	Magister - CPC
ESPECIALIDAD	Costos
INSTITUCIÓN DONDE LABORA	Docente Universitario
CARGO	Docente

**TITULO DE LA INVESTIGACION**

CONTROL DE INVENTARIO Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL CHIFA THAY SHY EN LA CIUDAD DE BAGUA, 2018

NOMBRE DEL TESISISTA	Paul A Julca Maondraron
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario: Tipo test Contexto: Aplicativo.
OBJETIVO DEL INSTRUMENTO	Implementar el Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.

**INSTRUCTIVO PARA EL EXPERTO**

EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO O CON EL ITEM "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS

DETALLE DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 20 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
-------------------------	--

PREGUNTAS	
1. ¿Cuáles considera que son las causas que vienen generando una ineficiente gestión de los inventarios y que inciden de manera inadecuada en las mermas y desmedros del restaurant?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
2. Un adecuado control de inventarios va a permitirles racionalizar debidamente las ventas de sus productos. En tal sentido ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en el restaurant?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
3. ¿Cuánto consideran que representan los costos operativos en función de las mermas y desmedros obtenidos en el restaurant?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
4. ¿Cuáles considera Usted que son las razones del porque se generan demasiadas mermas y desmedros en la empresa?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
5. ¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
6. ¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa realizar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que realiza evitando de esta manera disminuir drásticamente las mermas y desmedros?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
7. ¿Tiene conocimiento de que un adecuado control de inventarios le va a permitir a la empresa tener el control del volumen de ventas diario y semanal de cada uno de los platos que comercializa?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:

<p>8. ¿Podría indicar que otros tipos de control tiene implementado la empresa a fin de mejorar los índices de su rentabilidad?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD( )</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>9. ¿Podría precisar cuáles han sido los índices de rentabilidad obtenidos por la empresa en los últimos dos años?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD( )</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>10. ¿Considera usted que la implementación de un adecuado sistema de control de inventarios le va a generar a la empresa mayores costos operativos?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD( )</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>1. ¿Cuáles considera que son las causas que vienen generando una ineficiente gestión de los inventarios y que inciden de manera inadecuada en la gestión de las mermas y desmedros de la empresa?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD( )</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>2. Una adecuada estructura de la gestión de los inventarios a permitirles racionalizar el proceso productivo en la venta de sus platos. En tal sentido ¿Cuál es el sistema de control de inventarios que actualmente se viene aplicando en la empresa?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD( )</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>3. ¿Cuánto considera que representan los costos operativos en función de las ventas realizadas?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD( )</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>4. ¿Cuáles considera Usted que han sido las razones del porque la rentabilidad obtenida no ha estado de acuerdo con la programación realizada?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD( )</p> <p>SUGERENCIAS:</p>

5. ¿Considera que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa mejorar sus procesos productivos y evitar demasiadas mermas y desmedros?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
6. ¿Tiene conocimiento que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa realizar el monitoreo permanente a cada una de las actividades productivas que realiza?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
7. ¿Tiene conocimiento de que la mejora en el control de los inventarios le va a permitir a la empresa tener un mejor control del volumen de ventas diario y semanal de cada uno de los platos que comercializa?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
8. ¿Cómo contador externo de la empresa considera pertinente que se implemente el sistema de control de inventarios para disminuir las mermas y desmedros que constantemente se presentan en el restaurant?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
9. ¿Podría indicar que otros tipos de control de inventarios tiene implementado la empresa a fin de mejorar los índices de su rentabilidad?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
10. ¿Considera usted que la implementación de un nuevo sistema de control de inventarios les va a generar a la empresa mayores costos operativos?	TA( <input checked="" type="checkbox"/> ) TD( ) SUGERENCIAS:
<b>PROMEDIO OBTENIDO</b>	N° TA _____ N° TD _____
<b>COMENTARIOS GENERALES</b>	
<b>OBSERVACIONES</b>	

  
 \_\_\_\_\_  
 JUEZ EXPERTO

## Anexo 5: Resolución del asesor



### FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES RESOLUCION N° 0665-A-2019/FACEM-USS

Chiclayo, 07 de junio de 2019

#### VISTO:

El Oficio N° 0533-2019/FACEM-DC-USS de fecha 07 de junio de 2019, presentado por la Directora de la EAP de Contabilidad, en donde solicita la aprobación de Asesores de Tesis de los egresados de la modalidad presencial.

#### CONSIDERANDO:

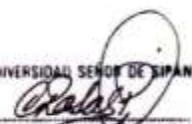
Que, mediante Oficio N° 0533-2019/FACEM-DC-USS de fecha 07 de junio de 2019, presentado por la Directora de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad, informó que el (la) (los) egresado (a) (s) que se detallan en documento adjunto ha (n) cumplido con todas las exigencias que establece la universidad como requisito para la sustentación de tesis;

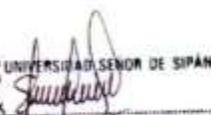
Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas y de conformidad con las normas y reglamentos vigentes;

#### SE RESUELVE

**ARTÍCULO 1°: APROBAR**, en vías de regularización como Asesor (a) Especialista a los docentes que se detallan en documento adjunto.

Regístrese, comuníquese y archívese.

  
USS UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN  
Dra. Carmen Elvira Prado  
Decana  
Facultad de Ciencias Empresariales

  
USS UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN  
Mg. Sandra Milvy Guarín  
Secretaría Académica  
Facultad de Ciencias Empresariales

Cc., Escuela, Interesado y Archivo.

#### ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimental

Chiclayo, Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
RESOLUCION N° 0665-A-2019/FACEM-USS**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	TESIS	ASESOR
1	ELERA OLANO MARIA ISELA & HOYOS DIAZ LIZZETH	CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA ONE PAN EIRL, CHICLAYO 2019.	Mg. PORTELLA VEJARANO HUBER ARNALDO
2	CHAPOÑAN GASTULO MARISELLA EUDOCIA	PLAN ESTRATEGICO FINANCIERO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA GESTION ADMINISTRATIVA DE LAS CUENTAS POR COBRAR EN NEFRO SALUD SAC. - ILLIMO 2018.	Mg. PORTELLA VEJARANO HUBER ARNALDO
3	CERCADO CUBAS LIZ ROXANA	METODOLOGIA DE SUSTENTACION DE MERMAS PARA OPTIMIZAR EL IMPUESTO A LA RENTA DE PERUANA DEL ARROZ S.A.C., LAMBAYEQUE 2018.	Mg. CUBAS CARRANZA JANET ISABEL
4	DAVILA ALVARADO ROSALINA STEFANY	PARTICIPACION CIUDADANA DE LOS CONTRIBUYENTES Y LA POLITICA FISCAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE-2018	Mg. CUBAS CARRANZA JANET ISABEL
5	SALAZAR ACOSTA MERCY GISELA	AMNISTIA TRIBUTARIA Y SU EFECTO EN LA RECAUDACION DE LOS ARBITRIOS MUNICIPALES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE, 2018	Dr. CHANDUVI CALDERON ROGER FERNANDO
6	GONZALEZ TAPIA NELBA YULIZA	CONTROL INTERNO AL PRESUPUESTO DE RECONSTRUCCION CON CAMBIOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO PARA DETERMINARA SU EFECTIVA EJECUCION, 2018	Mg. CUBAS CARRANZA JANET ISABEL
7	RABANAL BAZAN TANIA SOLEDAD	ANALISIS FINANCIERO Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA CONSORCIO TEXTIL CAJAMARCA, EN CAJAMARCA, 2017.	Mg. SUAREZ SANTA CRUZ LILIANA DEL CARMEN
8	SILVA VALLE NARDITA YNES	EL CRECIMIENTO MICROEMPRESARIAL DE ABARROTES Y SU RELACION CON LA EVASION TRIBUTARIA EN EL DISTRITO DE SAN MIGUEL, LIMA, 2017.	Mg. SUAREZ SANTA CRUZ LILIANA DEL CARMEN
9	PEREZ COLLANTES DANNY MARLUZ	INFLUENCIA DE LA CULTURA TRIBUTARIA EN LA FORMALIZACION DE LOS COMERCIANTES DEL MERCADO 28 DE JULIO - JAEN 2018.	Mg. VIDALURRE GARCIA WILMER ENRIQUE
10	NEYRA HERRERA ORFELINDA	PLANEAMIENTO ESTRATEGICO PARA INCREMENTAR LA LIQUIDEZ DE LA EMPRESA GRAN HOTEL ZERCAD S.A.C., JAEN - 2019.	Mg. VIDALURRE GARCIA WILMER ENRIQUE
11	HURTADO PEREZ MAGGALI	IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA DE TRANSPORTE EL CRUCERO DE JAEN S.A.C., JAEN - 2018.	Mg. VIDALURRE GARCIA WILMER ENRIQUE
12	FARFAN MINGA YULISSA	ESTRATEGIAS ADMINISTRATIVAS PARA MEJORAR LA RECAUDACION DE IMPUESTOS EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI - 2018.	Mg. VIDALURRE GARCIA WILMER ENRIQUE


**ADMISIÓN E INFORMES**

074 481610 - 074 481632

**CAMPUS USS**

 Km. 5, carretera a Pimentel  
Chiclayo, Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
RESOLUCION N° 0665-A-2019/FACEM-USS**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	TESIS	ASESOR
13	HUAMAN CASAS ESTEFANY CRISTAL	DISEÑAR ESTRATEGIAS PARA REDUCIR EL INDICE DE MOROSIDAD DE LA CARTERA MICROEMPRESA, FINANCIERA CREDISCOTIA AGENCIA MOGHUQUEQUE 2017.	Mg. CUBAS CARRANZA JANET ISABEL
	CAJUSOL YOYERA CEFERINO	DEFICIENCIAS DE CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN LA RECAUDACION TRIBUTARIA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA - JAEN 2018.	Mg. MONTENEGRO ORDOÑEZ JUAN
	MENDOZA LINGAN YOMIRA MELITZA	EL LEASING COMO FUENTE DE FINANCIAMIENTO PARA MEJORAR LA LIQUIDEZ DE LA EMPRESA MECATEL S.R.L., CHICLAYO, 2017.	Mg. CUBAS CARRANZA JANET ISABEL
16	JULCA MONDRAGON PAUL ALFREDO	CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA - 2018.	Mg. ZUÑE CHERO LIMBERG
	ROJAS VALER ZOILA JANET	EFEECTO DEL SISTEMA DE PROCESO CONTABLE EN LA TRIBUTACION DE LA EMPRESA TRANSPORTES UNIDOS SA. EN LA CIUDAD DE LIMA, PERIODO 2017.	Mg. SUAREZ SANTA CRUZ LILIANA DEL CARMEN
18	ALVARADO VILLEGAS LESLY YAKELIN	PROPUESTA DE IMPLEMENTACION DEL AREA DE CONTROL INTERNO PARA OPTIMIZAR LA GESTION ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA OPERADOR LOGISTICO ROH S.A.C. - CHICLAYO 2019.	Mg. PORTELLA VEJARANO HUBER ARNALDO



ADMISIÓN E INFORMES

074 481510 - 074 481532

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimentel  
Chiclayo, Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)

## Anexo 6: Resolución del jurado



### FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES RESOLUCION N° 0665-2019/FACEM-USS

Chiclayo, 07 de junio de 2019

#### VISTO:

El Oficio N° 0533-2019/FACEM-DC-USS de fecha 07 de junio de 2019, presentado por la Directora de la EAP de Contabilidad, en donde solicita la aprobación de Jurados de Tesis y cronograma de sustentación de los egresados de la modalidad presencial.

#### CONSIDERANDO:

Que, mediante Oficio N° 0533-2019/FACEM-DC-USS de fecha 07 de junio de 2019, presentado por la Directora de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad, informó que el (la) (los) egresado (a) (s) que se detallan en documento adjunto ha (n) cumplido con todas las exigencias que establece la universidad como requisito para la sustentación de tesis;

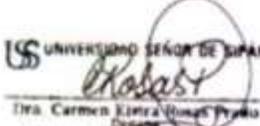
Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas y de conformidad con las normas y reglamentos vigentes;

#### SE RESUELVE

**ARTÍCULO 1°: DESIGNAR**, como Jurado Evaluador de la tesis a los docentes que se detallan en documento adjunto.

**ARTÍCULO 2°: FIJAR**, como fecha de sustentación las indicadas en documento adjunto.

Regístrese, comuníquese y archívese.

  
Dra. Carmen Elvira Rojas Prado  
Directora  
Facultad de Ciencias Empresariales

  
Mg. Sandra Mery Guarnizo  
Directora Académica  
Facultad de Ciencias Empresariales

Cc., Escuela, Interesado y Archivo.

ADMISIÓN E INFORMES

074-481120 - 074-421632

CAMPUS USS

Av. S. Calles 1011 - 11011

Chiclayo - Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
RESOLUCION N° 0665-2019/FACEM-USS**

13	HUAMAN CASAS ESTEFANY CRISTAL	DISEÑAR ESTRATEGIAS PARA REDUCIR EL INDICE DE MOROSIDAD DE LA CARTERA MICROEMPRESA, FINANCIERA CREDISCOTIA AGENCIA MOSHOQUEQUE 2017.	Presidente: Dra. Rosas Prado Carmen Elvira Secretario: Mg. Balcazar Paiva Eveling Sussety Vocal: Mg. Cubas Carranza Janet Isabel	19/06/2019	04:00 p.m.	Edificio de biblioteca aula 702
14	CAJUSOL YOYERA CEFERINO	DEFICIENCIAS DE CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN LA RECAUDACION TRIBUTARIA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA - JAEN 2018.	Presidente: Dra. Rosas Prado Carmen Elvira Secretario: Mg. Cubas Carranza Janet Isabel Vocal: Mg. Balcazar Paiva Eveling Sussety	19/06/2019	04:30 p.m.	Edificio de biblioteca aula 702
15	MENDOZA LINGAN YOMIRA MELITZA	EL LEASING COMO FUENTE DE FINANCIAMIENTO PARA MEJORAR LA LIQUIDEZ DE LA EMPRESA MECATEL S.R.L., CHICLAYO, 2017.	Presidente: Dra. Rosas Prado Carmen Elvira Secretario: Mg. Balcazar Paiva Eveling Sussety Vocal: Mg. Cubas Carranza Janet Isabel	19/06/2019	05:00 p.m.	Edificio de biblioteca aula 702
16	JULCA MONDRAGON PAUL ALFREDO	CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA - 2018.	Presidente: Dr. Tuesta Torres Edgar Roland Secretario: Mg. Cubas Carranza Janet Isabel Vocal: Mg. Tepe Sanchez Max Alejandro	20/06/2019	09:30 a.m.	Edificio de biblioteca aula 702
17	ROJAS VALER ZOILA JANET	EFEECTO DEL SISTEMA DE PROCESO CONTABLE EN LA TRIBUTACION DE LA EMPRESA TRANSPORTES UNIDOS SA. EN LA CIUDAD DE LIMA, PERIODO 2017.	Presidente: Dr. Tuesta Torres Edgar Roland Secretario: Mg. Cubas Carranza Janet Isabel Vocal: Mg. Tepe Sanchez Max Alejandro	20/06/2019	09:30 a.m.	Edificio de biblioteca aula 702
18	ALVARADO VILLEGAS LESLY YAKELIN	PROPUESTA DE IMPLEMENTACION DEL AREA DE CONTROL INTERNO PARA OPTIMIZAR LA GESTION ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA OPERADOR LOGISTICO ROKI S.A.C. - CHICLAYO 2019.	Presidente: Dr. Tuesta Torres Edgar Roland Secretario: Mg. Cubas Carranza Janet Isabel Vocal: Mg. Tepe Sanchez Max Alejandro	20/06/2019	10:00 a.m.	Edificio de biblioteca aula 702
9	CERCADO CUBAS LIZ ROXANA	METODOLOGIA DE SUSTENTACION DE MERMAS PARA OPTIMIZAR EL IMPUESTO A LA RENTA DE PERUANA DEL ARROZ S.A.C., LAMBAYEQUE 2018.	Presidente: Dr. Urbina Cardenas Max Fernando Secretario: Mg. Portella Vejarano Huber Arnaldo Vocal: Mg. Chapofian Ramirez Edgard	21/06/2019	03:30 p.m.	Edificio de biblioteca aula 702
10	ELERA OLANO MARIA ISELA & HOYOS DIAZ LIZZETH	CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA ONE PAN EIRL CHICLAYO 2019.	Presidente: Dr. Urbina Cardenas Max Fernando Secretario: Mg. Portella Vejarano Huber Arnaldo Vocal: Mg. Chapofian Ramirez Edgard	21/06/2019	04:00 p.m.	Edificio de biblioteca aula 702

**ADMISION E INFORMES**

074 481610 - 074 481632

**CAMPUS USS**

Km. 5, carretera a Pimentel

Chiclayo, Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)

Anexo 7: Dictamen de tesis expedita para sustentación



**DICTAMEN DE TESIS EXPEDITA PARA  
SUSTENTACION**

Chiclayo, 10 de junio del 2019

El (la) presidente (a) y los miembros del jurado evaluador de tesis:

CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y  
DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA –  
2018.

Presentado por:

JULCA MONDRAGON  
APELLIDOS

PAUL ALFREDO  
NOMBRE(S)

DICTAMINAN que la tesis está expedita para sustentación.

Presidente(a): Dr. Tuesta Torres Edgar  
Nombre Completo

Firma

Secretario(a): Mg. Cubas Carranza Janet Isabel  
Nombre Completo

Firma

Vocal : Mg. Tepe Sanchez Max Alejandro  
Nombre Completo

Firma

## Anexo 8: Acta de sustentación



### ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Chiclayo, 20 de junio del 2019

El jurado evaluador de la TESIS:

CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018.

Que ha(n) sustentado:

JULCA MONDRAGON  
APELLIDOS

PAUL ALFREDO  
NOMBRE(S)

Bachiller(s) en: **CONTABILIDAD**

**ACUERDA:**

(a) **Aprobar por mayoría**

Presidente(a): Dr. Tuesta Torres Edgar  
Nombre Completo

Firma

Secretario(a): Mg. Cubas Carranza Janet Isabel  
Nombre Completo

Firma

Vocal : Mg. Tepe Sanchez Max Alejandro  
Nombre Completo

Firma

## Anexo 9: Matriz de consistencia

### Título: CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018

Problema	Hipótesis	Objetivos	Variables	Metodología
¿El Control de Inventarios tendrá incidencia en las mermas y desmedros en el Restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018?	<p><b>Hipótesis general</b></p> <p>El Control de Inventarios tuvo incidencia en las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.</p>	<p><b>Objetivo general</b></p> <p>OG: Implementar el Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.</p>	<p><b>Variable 1:</b> Control de inventarios</p> <p><b>Dimensiones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestión de inventarios</li> <li>- Transporte y almacenamiento</li> <li>- Gestión de almacén</li> <li>- Requisiciones</li> </ul> <p><b>Variable 2:</b> Mermas y Desmedros</p> <p><b>Dimensiones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad almacenada</li> <li>- Cantidades requeridas por ventas</li> <li>- Cantidades atendidas</li> </ul>	<p><b>Tipo de investigación</b></p> <p>La investigación es descriptiva, analítica y propositiva</p>
	<p><b>Hipótesis nula</b></p> <p>El Control de Inventarios no tuvo incidencia en las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.</p>	<p><b>Objetivos específicos</b></p> <p>Analizar las consecuencias de no tener implementado el Control de Inventarios en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.</p> <p>Evaluar el efecto de tener excesivas mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.</p> <p>Rediseñar el Sistema de Control de Inventarios para minimizar las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy en la ciudad de Bagua, 2018.</p>		<p><b>Diseño de investigación</b></p> <p>El diseño es no experimental – propositivo</p> <p><b>Población</b></p> <p>En este estudio la población la conformaron el administrador y 8 trabajadores del Restaurant Chifa Thay Shy.</p> <p><b>Muestra</b></p> <p>Estuvo conformada por el administrador y el contador del Restaurant Chifa Thay Shy.</p> <p><b>Muestreo</b></p> <p>No probabilístico a conveniencia de autor</p> <p><b>Técnicas:</b></p> <p>Observación directa</p> <p>Entrevista</p> <p>Análisis documental</p> <p><b>Instrumentos:</b></p> <p>Guía de observación</p> <p>Guía de entrevista</p> <p>Ficha documental</p> <p><b>Análisis de datos</b></p> <p>Excel</p> <p>SPSS V26</p>

## Anexo 10: Evidencias de la aplicación de la entrevista

Restaurant Chifa Tay Shy



Restaurant Chifa Tay Shy



**Toma de encuesta al administrador**



**Toma de encuesta a la contadora**



## Anexo 11: Información Financiera del restaurant

### Presupuesto mejora de la Infraestructura

CANT	DETALLE	P.U.	TOTAL
1	OBRAS CIVILES ALMACÉN	10800.00	10800.00
	TOTAL	10800.00	10800.00

### Implementación del Almacén

CANT	DETALLE	P.U.	TOTAL
3	MESAS DE ALUMINIO	800.00	2400.00
3	ARMARIOS DE METAL DEXION	500.00	1500.00
2	SILLAS DE MADERA	110.00	220.00
1	UTENSILIOS	330.00	330.00
	TOTAL	1740.00	4450.00

### Inversiones en equipos

CANT	DETALLE	P.U.	TOTAL
1	NEVERA GRANDE DE 12 PIES3	1350.00	1350.00
1	NEVERA MEDIANA DE 10 PIES3	1000.00	1000.00
	TOTAL	2350.00	2350.00

### Resumen Inversiones

CANT	DETALLE	P.U.	TOTAL
1	OBRAS CIVILES ALMACÉN	10800.00	10800.00
1	MOBILIARIO DEL ALMACÉN	1740.00	4450.00
1	NEVERAS	2350.00	2350.00

	TOTAL	14890.00	17600.00
--	-------	----------	----------

#### Resumen Capital de Trabajo

CANT	DETALLE	P.U.	TOTAL
1	MATERIAS PRIMAS	2969.20	2969.20
	TOTAL	2969.20	2969.20

#### Resumen Planilla del Personal

CANT	DETALLE	SUELDO	TOTAL
1	GERENTE GENERAL	1440.00	1440.00
1	COCINERO	1000.00	1000.00
1	MOZO - ALMACENERO	930.00	930.00
1	CAJERO	930.00	930.00
	TOTAL	4300.00	4300.00

#### Resumen Gastos Generales

CANT	DETALLE	P.U.	TOTAL
1	ENERGÍA ELÉCTRICA	700.00	700.00
1	AGUA POTABLE	100.00	100.00
1	GAS DOMÉSTICO	120.00	120.00
1	PUBLICIDAD	100.00	100.00
1	TELEFONÍA CELULAR	75.00	75.00
	TOTAL	1095.00	1095.00

Resumen Capital de Trabajo, planilla y  
servicios varios

CANT	DETALLE	P.U.	TOTAL
1	CAPITAL DE TRABAJO	2969.20	2969.20
1	PLANILLA DEL PERSONAL	4300.00	4300.00
1	SERVICIOS VARIOS	1095.00	1095.00
	TOTAL	8364.20	8364.20

Resumen Estructura de Financiamiento

	DETALLE	APORTE DE TERCEROS	APORTE DE LA EMPRESA	TOTAL
1	INMOVILIZADO MATERIAL	11523.96	6076.04	17600.00
1	EGRESOS VARIOS	5476.04	2888.16	8364.20
1	S/.	17000.00	8964.20	25964.20
	%	65.47%	34.53%	100%
	TOTAL			

Financiamiento Bancario

Simulación de Cronograma de Pagos

Préstamos Libre Disponibilidad			
Importe a Solicitar :	17,000.00 SOLES	Días de Pago	1
Duración Total :	24 meses	Período de Gracia :	-
Fecha de Solicitud :	17/10/2018	Valor del Bien :	-
Sub-Producto :	CS01 - LIBRE DISPONIB.	Cuota :	904.95
Tipo Seg. Desgravamen :	Monto Inicial	Importe Seguro Desgravamen :	8.67

Importe Seguro del Bien

-Tasa Efectiva Anual

26.000000

:

TCEA Referencial de  
Operación :

27.184759% Comis. envío físico de  
estado de cuenta

-

NRO	VENCTO	AMORTIZAC.	INTERESES	COMISION(ES) + SEGUROS	SUBVENC	CUOTA	SALDO
001	03/12/2018	384.19	520.76	8.67	0.00	913.62	16,615.81
002	02/01/2019	581.84	323.11	8.67	0.00	913.62	16,033.97
003	01/02/2019	593.15	311.80	8.67	0.00	913.62	15,440.82
004	01/03/2019	624.89	280.06	8.67	0.00	913.62	14,815.93
005	01/04/2019	607.14	297.81	8.67	0.00	913.62	14,208.79
006	02/05/2019	619.34	285.61	8.67	0.00	913.62	13,589.45
007	03/06/2019	622.89	282.06	8.67	0.00	913.62	12,966.56
008	01/07/2019	669.76	235.19	8.67	0.00	913.62	12,296.80
009	01/08/2019	657.78	247.17	8.67	0.00	913.62	11,639.02
010	02/09/2019	663.37	241.58	8.67	0.00	913.62	10,975.65
011	01/10/2019	698.70	206.25	8.67	0.00	913.62	10,276.95
012	04/11/2019	678.17	226.78	8.67	0.00	913.62	9,598.78
013	02/12/2019	730.85	174.10	8.67	0.00	913.62	8,867.93
014	02/01/2020	726.70	178.25	8.67	0.00	913.62	8,141.23
015	03/02/2020	735.97	168.98	8.67	0.00	913.62	7,405.26
016	02/03/2020	770.63	134.32	8.67	0.00	913.62	6,634.63
017	01/04/2020	775.93	129.02	8.67	0.00	913.62	5,858.70
018	04/05/2020	779.51	125.44	8.67	0.00	913.62	5,079.19
019	01/06/2020	812.82	92.13	8.67	0.00	913.62	4,266.37
020	01/07/2020	821.99	82.96	8.67	0.00	913.62	3,444.38
021	03/08/2020	831.20	73.75	8.67	0.00	913.62	2,613.18
022	01/09/2020	855.84	49.11	8.67	0.00	913.62	1,757.34
023	01/10/2020	870.78	34.17	8.67	0.00	913.62	886.56
024	02/11/2020	886.56	18.40	8.67	0.00	913.63	0.00
		17,000.00	4,718.81	208.08	0.00	21,926.89	

Proyección de ventas

INGRESOS MENSUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO III	AÑO IV	AÑO V
S/. 10417.00	125000.0 0	132000.0 0	145000.0 0	160000.0 0	175000.0 0
CRECIMIENTO PROCENTUAL		5.60%	9.84%	10.34%	9.37%

Estructura de Costos y Gastos

RUBROS	MES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO DEL SERVICIO						
MATERIA PRIMA	2969.20	35630.40	36343.01	37069.87	37811.27	38567.49
MANO DE OBRA DIRECTA	1400.00	16800.00	17136.00	17478.72	17828.29	18184.86
TOTAL COSTO DEL SERVICIO	4369.20	52430.40	53479.01	54548.59	55639.56	56752.35
GASTOS ADMINISTRATIVOS						
SUELDOS	2900.00	34800.00	34800.00	34800.00	34800.00	34800.00
LUZ, AGUA, GAS	920.00	11040.00	11500.00	12000.00	12800.00	13200.00
PUBLICIDAD	100.00	1200.00	1300.00	1300.00	1400.00	1400.00
TELEFONIA	75.00	900.00	1800.00	2000.00	2000.00	2100.00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	3995.00	47940.00	49400.00	50100.00	51000.00	51500.00
DEPRECIACIÓN	207.35	2488.20	2488.20	2488.20	2488.20	2488.20
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DEPRECIACIÓN	4202.35	50428.20	51888.20	52588.20	53488.20	53988.20
TOTAL GASTOS FINANCIEROS		1702.69	2708.77	515.14		
TOTAL COSTOS Y GASTOS	4202.35	52130.89	54596.97	53103.34	53488.20	53988.20

Costos fijos, costos variables y gastos fijos mensuales

RUBROS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	GASTOS FIJOS	TOTALES
MATERIA PRIMA		2969.20		2969.20
MANO DE OBRA DIRECTA	1400.00			1400.00
SUELDOS			2900.00	2900.00
LUZ, AGUA, GAS	920.00			920.00
PUBLICIDAD			100.00	100.00
TELEFONÍA			75.00	75.00
DEPRECIACIÓN			207.35	207.35
	2320.00	2969.20	3282.35	8571.55

Estado de Situación Financiera 2017

ACTIVO	2017
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES	32200.00
CUENTAS POR COBRAR	1020.00
MATERIA PRIMA	14321.71
SUMINISTROS DIVERSOS	2544.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	50085.71
ACTIVO NO CORRIENTE	
INMUEBLES, MAQUINARIAS Y EQUIPO	52755.00
DEPRECIACIÓN INMUEBLES, Y EQUIPOS	5340.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	47415.00
TOTAL ACTIVO	97500.71
PASIVO	
CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES	2322.00
DEUDA BANCARIA	
TOTAL PASIVO CORRIENTE	2322.00
PASIVO NO CORRIENTE	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	
TOTAL PASIVO	2322.00
PATRIMONIO	
CAPITAL	10000.00
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>85178.71</b>
TOTAL PATRIMONIO	95178.71
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	97500.71

Estado de Situación Financiera 2017, 2018, 2019

ACTIVO	2017	%	2018	%	2019
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES	32200.00	40.50	45240.80	9.40	49495.00
CUENTAS POR COBRAR	1020.00	2.94	1050.00	89.03	1984.79
MATERIA PRIMA	14321.71	29.48	18544.00	16.17	21543.00
SUMINISTROS DIVERSOS	2544.00	43.67	3655.00	15.81	4233.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	50085.71	36.75	68489.80	12.80	77255.79
ACTIVO NO CORRIENTE					
INMUEBLES, MAQUINARIAS Y EQUIPO	52755.00	-4.99	50122.00	-5.36	47433.00
DEPRECIACIÓN INMUEBLES, Y EQUIPOS	5340.00	22.96	6566.00	20.42	7907.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	47415.00	-8.14	43556.00	-9.25	39526.00
TOTAL ACTIVO	97500.71	14.92	112045.80	4.23	116781.79
PASIVO					
CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES	2322.00	-14.43	1987.00	-6.64	1855.00
DEUDA BANCARIA			9598.78	-	100.00
TOTAL PASIVO CORRIENTE	2322.00	398.96	11585.78	-83.99	1855.00
PASIVO NO CORRIENTE					
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE					
TOTAL PASIVO	2322.00	398.96	11585.78	-83.99	1855.00
PATRIMONIO					
CAPITAL	10000.00	0.00	10000.00	0.00	10000.00
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>85178.71</b>	<b>6.20</b>	<b>90460.02</b>	<b>15.99</b>	<b>104926.79</b>
TOTAL PATRIMONIO	95178.71	5.55	100460.02	14.40	114926.79
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	97500.71	14.92	112045.80	4.23	116781.79

Estado de Resultados 2017

PARTIDAS	2017
VENTAS NETAS	125000.00
COSTOS DE VENTAS	35630.40
UTILIDAD BRUTA	89369.60
GASTOS OPERATIVOS	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	46740.00
GASTOS DE VENTAS	1200.00
DEPRECIACIÓN	2488.20
UTILIDAD OPERATIVA	86881.40
INGRESOS DIVERSOS	

INGRESOS FINANCIEROS	
GASTOS FINANCIEROS	1702.69
<b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA</b>	<b>85178.71</b>

Estado de Resultados 2017, 2018, 2019

PARTIDAS	2017	%	2018	%	2019
VENTAS NETAS	125000.00	5.60	132000.00	9.85	145000.00
COSTOS DE VENTAS	35630.40	2.00	36343.01	2.00	37069.87
UTILIDAD BRUTA	89369.60	7.04	95656.99	12.83	107930.13
GASTOS OPERATIVOS					
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	46740.00	2.91	48100.00	1.46	48800.00
GASTOS DE VENTAS	1200.00	8.33	1300.00	0.00	1300.00
DEPRECIACIÓN	2488.20	0.00	2488.20	0.00	2488.20
UTILIDAD OPERATIVA	86881.40	7.24	93168.79	13.17	105441.93
INGRESOS DIVERSOS					
INGRESOS FINANCIEROS					
GASTOS FINANCIEROS	1702.69	59.09	2708.77	80.98	515.14
<b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA</b>	<b>85178.71</b>	<b>6.20</b>	<b>90460.02</b>	<b>15.99</b>	<b>104926.79</b>

## Anexo 12: Formato T-1



### FORMATO Nº T1-VRI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES) (LICENCIA DE USO)

Pimentel, 02 de noviembre de 2022

Señores  
Vicerrectorado de Investigación  
Universidad Señor de Sipán  
Presente. -

EL suscrito:  
Paul Alfredo Julca Mondragón, con DNI 70540866

En mi (nuestra) calidad de autor (es) exclusivo (s) del trabajo de grado titulado: CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018, presentado y aprobado en el año 2018 como requisito para optar el título de CONTADOR PÚBLICO, de la Facultad de Ciencias empresariales, Programa Académico de CONTABILIDAD, por medio del presente escrito autorizo (autorizamos) al Vicerrectorado de investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre mi (nuestro) trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional – <http://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.

Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación y a su autor.

De conformidad con la ley sobre el derecho de autor decreto legislativo Nº 822. En efecto, la Universidad Señor de Sipán está en la obligación de respetar los derechos de autor, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
PAUL ALFREDO JULCA MONDRAGON	70540866	

## Anexo 13: Acta de originalidad



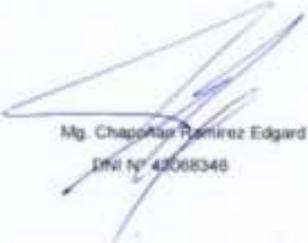
### ACTA DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, **CHAPOÑAN RAMIREZ EDGARD**, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de contabilidad y revisor de la investigación aprobada mediante Resolución N° 1119-FACEM-USS-2018, del (los) estudiantes (s), **JULCA MONDRAGÓN, PAUL ALFREDO**, Titulada **CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, BAGUA – 2018**.

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del **18%** verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el programa Turnitin.

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la directiva sobre el nivel de similitud de productos acreditables de investigación, aprobada mediante Resolución de directorio N° 221-2019/PD-USS de la Universidad Señor de Sipán.

Pimentel, 10 de diciembre de 2022.



Mg. Chapoñan Ramirez Edgard  
DNI N° 42068346

Nota: La investigación ha sido pasada por el sistema antiplagio, solo por el Coordinador de Investigación y responsabilidad social.

## Anexo 14: Reporte Turnitin

### Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

**CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS MERMAS Y DESMEDROS EN EL RESTAURANTE CHIFA THAY SHY, B**

AUTOR

**Paul Alfredo Julca Mondragón**

RECuento DE PALABRAS

**20257 Words**

RECuento DE CARACTERES

**106177 Characters**

RECuento DE PÁGINAS

**78 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**255.4KB**

FECHA DE ENTREGA

**Dec 10, 2022 11:13 AM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Dec 10, 2022 11:14 AM GMT-5**

#### ● 18% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 17% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 9% Base de datos de trabajos entregados
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Cross

#### ● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)
- Material citado