

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**



**Gestión de costos de los inventarios para mejorar la  
rentabilidad de los comedores campestres del distrito de  
San Juan de la Virgen. Tumbes -2021**

**ÁREA**

**Ciencias sociales**

**LÍNEA DE INVESTIGACION**

**Políticas y Gestión Pública y Privada**

**Tesis**

**Para optar el título profesional de Contador Público**

**Autor: Br. Muñoz Merel Kewin Anthony**

**Tumbes, 2021**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**



**Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad  
de los comedores campestres del distrito de San Juan de la  
virgen. Tumbes – 2021**

**Tesis aprobada en forma y estilo por:**

**Dr. Juan Manuel Bances Rodríguez (Presidente)** \_\_\_\_\_

**MBA. Julio Sebastian Garcia Barreto (Secretario)** \_\_\_\_\_

**Mg. Orlando Sigifredo Ecca López (Vocal)** \_\_\_\_\_

**Tumbes 2021**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**



**Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad de los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen. Tumbes – 2021**

**Tesis**

**Para optar el título profesional de Contador Público**

**Los suscritos declaramos que el proyecto de tesis es original en su contenido y forma**

**Br. Muñoz Merel Kewin Anthony**

**(Autor)**

**Dr. Pedro José Vertiz Querevalu**

**(Asesor)**

**Tumbes, 2021**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO A LA BACHILLER EN CONTABILIDAD: MUÑOZ MEREL, KEWIN ANTHONY**

Habiendo verificado y comprobado que el sustentante cuenta con su grado académico de Bachiller en Contabilidad; se inició la defensa del Proyecto de Tesis a las once horas del lunes veintisiete de diciembre de dos mil veintiuno se reunieron de manera virtual a través de aplicativo Google Meet, los miembros del jurado calificador Dr. JUAN MANUEL BANCES RODRÍGUEZ (**Presidente**); MBA. JULIO SEBASTIÁN GARCÍA BARRETO (**Secretario**); Mg. ORLANDO SIGIFREDO ECCA LÓPEZ (**Vocal**) y Dr. PEDRO JOSÉ VERTÍZ QUEREVALÚ (**Asesor**), con el propósito de calificar la sustentación del informe final de tesis titulado: "**Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad de los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Tumbes-2021**", para optar el título de Contador Público.

Después de formuladas las preguntas por cada uno de los miembros del jurado y absueltas las mismas por los sustentantes se asignó el calificativo de:

APROBADO / BUENO

---

Siendo las 11:55 a.m del mismo día se dio por concluido el acto de sustentación, dando a conocer el resultado de acuerdo al Reglamento General de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Tumbes.

Para mayor veracidad de lo manifestado, firmamos la presente en señal de conformidad.



---

Dr. JUAN MANUEL BANCES RODRÍGUEZ  
DNI: 00251359  
Presidente



---

MBA. JULIO SEBASTIÁN GARCÍA BARRETO  
DNI: 00216224  
Secretario



---

Mg. ORLANDO SIGIFREDO ECCA LÓPEZ  
DNI: 02679361  
Vocal



---

Dr. PEDRO JOSÉ VERTÍZ QUEREVALÚ  
DNI: 00248704  
Asesor

# INDICE

Página

**RESUMEN**

**ABSTRAC**

**DATOS GENERALES.....IX**

**PLAN DE INVESTIGACIÓN.....10**

**1.- TITULO.....10**

**2. INTRODUCCIÓN.....11**

**3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....13**

**3.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....15**

**3.1.1 Problema General.....15**

**3.1.2 Problemas Específicos:.....15**

**4. IV. JUSTIFICACIÓN.....16**

**4.1 Originalidad.....16**

**4.2 Pertinencia.....16**

**4.2.1 Relevancia.....16**

**4.2.2 En lo metodológico.....16**

**4.2.3 En lo empresarial.....16**

**4.2.4 Oportunidad.....17**

**4.2.5 Factibilidad.....17**

**5. OBJETIVOS.....18**

**5.1 Objetivo General.....18**

**5.1.1 Objetivos Específicos:.....18**

**6. ESTADO DEL ARTE.....19**

6.1	Antecedentes.....	19
6.2	Bases Teóricas40.....	40
7.	FORMULACION DE HIPÓTESIS Y VARIABLES E INDICADORES.....	60
7.1	Hipótesis General.....	60
7.2	Hipótesis Específicas.....	60
7.3	Variable.....	60
8.	METODOLOGIA.....	62
8.1.	Tipo y diseño de investigación.....	62
8.2	Diseño de investigación.....	62
8.3	Población, muestra y muestreo.....	63
8.4	Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	63
8.5	Plan de procedimiento y análisis de datos.....	64
	RESULTADOS.....	65
	PROPUESTA.....	94
	CONCLUSIONES.....	112
	RECOMENDACIONES.....	113
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	115
	ANEXOS.....	122

## RESUMEN

El trabajo desarrollado se denomina “Sistema de Control de Costos de producción para optimizar recursos en las empresas avícolas de la Región de Tumbes. 2021”, para obtener información del presente trabajo se aplicó como técnica el cuestionario con 20 interrogantes a los 40 propietarios de las empresas avícolas en estudio de la región Tumbes, habiendo obtenido y procesado la información correspondiente podemos concluir que la gran mayoría de este tipo de empresas, actúan de una manera empírica, en base a la experiencia, razón por lo cual no cuentan con formatos que permitan el control ordenado de sus operaciones, lo que implica que no se cuenta con registros que nos brinde información oportuna a fin de poder tomar decisiones durante el proceso de producción. Esto nos permite proponer un sistema de control de costos que influya de manera positiva en la gestión teniendo en cuenta que el sistema tiene como objetivo principal el mejor control y registro de los costos, asimismo el sistema propuesto brinda un modelo de funciones cuya coordinación por la relación se da entre los distintos departamentos para facilitar el trabajo y entre las áreas y traer consigo un efecto positivo sobre los beneficios y la rentabilidad de la empresa, así como también un mejor control, registro y ordenamiento de todas las operaciones que se realizan en el proceso de producción.

**Palabras claves:** Costos, Producción, Inventarios, Rentabilidad, Gestión

## **ABSTRACT**

The work carried out is called “Inventory cost management to improve the profitability of country dining rooms in the San Juan de la Virgen district. Tumbes - 2021”, to obtain information from this work, the questionnaire with 29 questions was applied as a technique to the 7 owners of the country dining rooms in the Tumbes region, having obtained and processed the corresponding information, we can conclude that country dining rooms do not count with an ordering of costs, which impacts on poor storage and lack of inventories. Therefore, first of all the aforementioned, Inventory Purchasing Management must be a fundamental tool in the Profitability of the country dining rooms of the San Juan de la Virgen district, it should also be mentioned that it is very noticeable that the lack of a Good control of the resources acquired for production in a country dining room implies a disorder in their storage and poor inventory management, which leads to higher costs of the product to be offered, not having stock or generating waste of inputs, so corrective measures must be taken to reduce said costs, the results of which will be reflected in the medium and long term; Finally, they will also be reflected in the ROA and ROE, once the cafeterias begin to generate or improve their profitability.

**Keywords:** Costs, Production, Inventories, Profitability, Management



## I. DATOS GENERALES

### 1.1. TÍTULO.

Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad de los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Tumbes – 2021

### 1.2. AUTOR

1.2.1. **Apellidos y Nombre** : Muñoz Merel Kewin Anthony

1.2.2. **Grado** : Bachiller

1.2.3. **Teléfono** : 936046479

### 1.3. ASESOR

1.3.1. **Apellidos y Nombre** : Dr. Pedro José Vertiz Querevalu

1.3.2. **Título Profesional** : Contador Público

1.3.3. **Grado** : Doctor

1.3.4. **Centro de Trabajo** : Universidad Nacional de Tumbes

### 1.4. TIPO DE INVESTIGACIÓN.

1.4.1. **De acuerdo al fin que se persigue:** Investigación Descriptiva.

1.4.2. **De acuerdo al enfoque de investigación:** Investigación Cualitativa.

### 1.5. ÁREA Y LÍNEA DE INVESTIGACIÓN.

1.5.1. **Área** : Ciencias Sociales

1.5.2. **Línea** : Gestión Pública y privada

### 1.6. LOCALIDAD E INSTITUCIÓN.

1.6.1. **Localidad** : Tumbes

1.6.2. **Institución** : Universidad Nacional de Tumbes

### 1.7. PERIODO DE EJECUCIÓN.

1.7.1. **Fecha de Inicio:** Noviembre 2021

1.7.2. **Fecha de finalización:** Enero 2022

### 1.8. COSTO TOTAL Y FINANCIAMIENTO.

Mil ochenta nuevos soles y 00/100 (S/. 1 080.00), recursos propios del autor.

## **II. PLAN DE INVESTIGACIÓN**

### **1. TITULO**

Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad de los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen. Tumbes – 2021

## 2. INTRODUCCIÓN

Antiguamente, era difícil pensar que la comida o cocina peruana, sería tan valorada por su sabor y variedad, a pesar de que el Perú siempre tuvo exquisitos platos en todas sus regiones, siendo el orgullo de sus pobladores nativos; pero no tenía una gran influencia a nivel nacional, por las altas y medianas clases, mucho menos en el ámbito internacional; las migraciones masivas a la capital, trajeron consigo su cultura culinaria, pero aun así, las altas esferas seguían teniendo un cierto desprecio por la comida nacional. (APEGA, 2010)

En razón a lo antes mencionado, he creído conveniente desarrollar el proyecto de investigación denominado “La Gestión de costos de los inventarios mejora la rentabilidad de los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Tumbes – 2021”, este trabajo estará dirigido a los empresarios en el rubro a fin de que tengan conocimiento cuán importante es medir los inventario que tiene mucha relación con la actividad generadora de ingresos y lograr asimismo determinar la rentabilidad para una mejor toma de decisiones. Para el logro del presente objetivo se planteará como instrumento de investigación, el cuestionario con interrogantes, tanto para la variable independiente como para la variable dependiente.

De esta forma, podemos verificar como la comida peruana ha generado mucha rentabilidad y un gran incremento de valor en el mercado de comidas y bebidas, tanto nacional como internacional; teniendo en cuenta nuestra ubicación geográfica, somos frontera con nuestro vecino país del Ecuador, cuyos visitantes son altos consumidores de la gastronomía peruana, es así como la demanda en el sector restaurantes se ha incrementado, impulsada por la creciente actividad en establecimientos de comida criolla, comida marina, parrillas, entre otros (Gestión, 2018).

Es por ello que, dichos establecimientos buscan mejorar la calidad de su

servicio, a través de sus inventarios, como parte de los activos que poseen, y también por medio de adecuadas implantaciones en su gestión de costos de los inventarios, las cuales se componen básicamente en la compra de los ingredientes para preparar los alimentos que ofrecen, tal como indica la información expuesta de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), la cual indica que los comerciantes en el distrito buscan tener mejores márgenes de rentabilidad, también en el almacenamiento de todos sus inventarios en los lugares adecuados, así como el mantenimiento de estos para que mantengan su buena calidad y no sufran deterioro y/o mermas; además también el tema en base al manejo del stock disponible de inventarios adecuados, dentro del almacén del negocio y un control adecuado y riguroso, en cuanto a los costos de escasez o de falta de inventarios que puedan presentarse.

Sin embargo, los malos manejos de inventarios, muchas veces involuntarios, originados por una mala gestión de costos de sus inventarios, por parte de algunos sectores de restaurantes, originan pérdidas económicas en la rentabilidad.

### **3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Los comedores campestres ubicadas en el distrito de San Juan de la Virgen no tienen la política de implementar un sistema de costos, igualmente no toman la importancia de medir su rentabilidad sin aplicar factores que midan su ganancia, como ratios de rentabilidad, en la actualidad los precios de los productos son calculados de una manera de estimación de acuerdo a la experiencia en trabajos realizados de años y al conocimiento por parte del propietario, el problema fundamental que poseen las empresas de este rubro es su rentabilidad que es muy mínima para su rubro debido a que todo costo que interviene directamente en la adquisición de los insumos, el personal lo hace formar parte de los costos que no figuran en los registros. La empresa no posee un control adecuado en relación a los costos que intervienen en un producto, poniendo en riesgo su rentabilidad, y al mismo tiempo está infringiendo las normas establecidas por la administración tributaria y normas contables, que a los que se refiere en costos, dentro de ellas tenemos la NIC 2 Inventarios, al no estar dando cumplimiento está inmerso en una futura fiscalización de SUNAT y a recibir multas por las infracciones cometidas.

En la actualidad el propietario no tiene conocimiento de cuanto es su rentabilidad por producto, esto es producto de una falta del conocimiento de la composición del costo de un producto para así tomar decisiones con respecto al precio que se espera vender y el margen de utilidad que se espera obtener en un determinado producto, es necesario recalcar que también existe el desconocimiento de técnicas para prorratear los costos que interviene hasta que el producto este en las condiciones para ser vendida.

La logística empresarial es todo movimiento y almacenamiento que facilite el flujo de productos desde el punto de compra de los materiales hasta el punto de consumo, así como los flujos de información que se ponen en marcha, con el fin de dar al consumidor el nivel de servicio adecuado a un costo razonable (Ballou,2004), entonces gestión logística se refiere a la forma de

organización que adoptan las empresas en lo referente al aprovisionamiento de materiales, producción, almacén y distribución de productos .Busca que los productos correctos, en cantidades correctas y en la condición correctas, sean entregados en el lugar correcto, momento correcto y al coste correcto (Gómez Aparicio, 2011) .

Es así que la gestión logística en los comedores campestres de San Juan de la Virgen, que envuelve una serie de actividades que permiten destacar un producto y servicio de calidad, entre estas actividades tenemos gestión de compras, gestión de almacenamiento, gestión de inventarios y gestión de transporte, en muchos casos no se brinda la importancia que merecen las mismas es por ello que dentro de los comedores existen muchos problemas; en la gestión de compras no se realiza la compra de insumos en cantidades requeridas, la persona encargada de las compras tanto como los proveedores no llevan los productos en el momento solicitado esto hace que se genere obstáculos en la preparación de los diversos platos; en la gestión de almacenamiento no existe una persona encargada de la recepción de insumos que llevan los proveedores esto hace que se genere todo un desorden dentro del almacén y se desconozca cuáles son los productos que fueron entregados; al momento de realizar la distribución de productos (pescado, mariscos, carnes, entre otros), los cocineros desconocen el manejo de la cartilla kardex esto hace que se genere una falta de conocimiento en la cocina porque olvidan cuál es el stock de cada producto, es por este problema que sobra o hacen falta los insumos para la preparación de la comida; en la gestión de inventarios no consta de una buena planificación y control de los productos por parte de las personas encargadas esto genera que no se tenga, o se sobre pase la cantidad adecuada de productos, en ocasiones sobra productos perecibles esto genera perdida para el comedor ya que estos productos tienen que ser desechados; en la gestión de transporte no se cuenta con un medio de transporte adecuado ya que la persona encargada de realizar las compras lleva los productos en taxi esto hace que varios productos lleguen aplastados

o en mal estado al comedor, esto también genera pérdida.

### **3.1 FORMULACIÓN DE PROBLEMA**

En tal sentido para conocer la problemática descrita se realiza las siguientes preguntas:

#### **3.1.1 Problema General**

¿Cómo es la Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen. Tumbes–2021?

#### **3.1.2 Problemas Específicos:**

P.E.1 ¿Cómo es la Gestión de Compras en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen?

P.E.2 ¿Cómo es la Gestión de Almacenamiento en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen?

P.E.3 ¿Cómo es la Gestión de Inventarios en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen?

P.E.4 ¿Cómo es la Gestión de Transporte en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen?

## **4. JUSTIFICACIÓN**

### **4.1 Originalidad**

La investigación es original porque no existen estudios enfocados en el problema de la gestión de costos de los inventarios en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

### **4.2 Pertinencia**

La investigación es pertinente porque aborda situaciones que ayudará a comprender la gestión de costos en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen, de manera que contribuirá a mejorar la gestión logística de la empresa.

#### **4.2.1 Relevancia**

##### ***En lo práctico***

El trabajo de investigación que se desarrolló muestra el monitoreo adecuado de los factores de la gestión de costos en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Las herramientas que se utilizaran en el trabajo de investigación pueden ser importantes para mejorar la gestión de costos en dicha empresa, así como también puede ser usado por otras empresas de la misma naturaleza.

#### **4.2.2 En lo metodológico**

En lo metodológico, el trabajo de investigación seguirá una secuencia de procedimientos estructurados para lograr un objetivo predeterminado.

#### **4.2.3 En lo empresarial**

En esta perspectiva la institución tomara en cuenta las conclusiones y recomendaciones que ayudaran a superar los problemas actuales que tiene la Gestión de costos en los inventarios de los comedores campestres del Distrito de San Juan de la Virgen.



#### **4.2.4 Oportunidad**

La investigación será oportuna ya que se realizará en el momento que se está generando la situación problemática en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Lo que permite conocer objetivamente los puntos débiles de la gestión, identificar oportunidades de mejora y proponer algunas recomendaciones.

#### **4.2.5 Factibilidad**

El presente trabajo será factible de realizar por las siguientes razones: se dispondrá de tiempo para la ejecución, existirá accesibilidad para la recolección de información y se dispondrá de los recursos económicos.

## **5.- OBJETIVOS**

### **5.1 Objetivo General**

Describir la Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen. Tumbes – 2021.

#### **5.1.1 Objetivos Específicos:**

O.E.1 Describir la Gestión de Compras en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

O.E.2 Describir la Gestión de Almacenamiento en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

O.E.3 Describir la Gestión de Inventarios en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen

O.E.4 Describir la Gestión de transporte en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

## **6. ESTADO DEL ARTE**

### **6.1 Antecedentes**

Dentro del rubro de restaurantes, se puede evidenciar que hay problemas, en cuanto a la gestión de costos de los inventarios, ya que no se está teniendo un adecuado control de ellos, por lo que el servicio se vuelve deficiente y aquello genera pérdidas económicas en la rentabilidad del negocio. Es así como, se presentan diversos casos, tanto en el ámbito nacional como en el ámbito internacional, en donde se encuentran casos sobre algunos restaurantes de comida criolla, los cuales son del sector analizado, y otros tipos de restaurantes afines, dentro del periodo comprendido entre los años 2014 - 2019, en los cuales se refleja la problemática antes mencionada.

En primer lugar, según los datos obtenidos por los autores Espinoza, Goñas, Ojeda y Supo (2019), quienes realizaron la tesis para obtener el grado de Maestros en Ciencias Empresariales llamada “PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO DEL RESTAURANTE CRIOLLO MA’GUCHA”, en la Universidad San Ignacio de Loyola, se observa que, en el análisis que realizaron al caso de dicho restaurante criollo, ubicado en la ciudad de Lima, este no tenía un plan estratégico, en donde sobresalía la deficiente administración de sus recursos propios, tales como el manejo de inventarios; por otro lado, identificaron también que algunos de sus insumos eran de baja calidad, así como la presencia de crecimiento de sus mermas e inadecuada capacitación a su personal, en cuanto al uso de los recursos. (Espinoza, Goñas, Ojeda, & Supo, 2019)

Según información obtenida por el autor Facundo (2018), quien presentó la tesis para la obtención del título de Contador Público, llamada “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017” en la Universidad César Vallejo, el cual

menciona que en dicho restaurante, donde sus platos criollos se basan en productos como pollo, gallina criolla, cuy, entre otros, realizan el costeo de sus insumos de manera empírica y no con un recetario, lo cual hace que no se conozca el costo real de las materias primas adquiridas; así como también, no se tiene conocimiento de los gastos administrativos, costos de la mano de obra directa, gastos financieros, entre otros; debido a que el restaurante no posee un sistema de costeo. Así mismo, existen tanto mermas como desmedros que no son contabilizados.

Por último, la adquisición de los insumos no se realiza de manera planificada, además de no tener personal calificado para la recepción de los insumos, lo que trae sobrecostos. (Facundo, 2018)

Por otro lado, se tiene la información realizada por la autora Bustamante (2017), quien elaboró la tesis para obtener el Título Profesional de Contabilidad llamada "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE EL RINCÓN DEL PATO EIRL, LAMBAYEQUE – 2016", en la Universidad César Vallejo, donde se analizó a dicho restaurante, especializado en platos criollos y nacionales a base de pato, y se encontró que dicho negocio no posee un sistema que permita identificar correctamente los costos incurridos, en sus diferentes actividades, entre ellas la compra de insumos e inventarios para sus platos, y sólo utilizan un sistema básico y empírico que no arroja resultados más exactos y reales; además de ello, se determinó también que los colaboradores tenían un bajo o nulo conocimiento en cuanto al manejo de los costos incurridos, por medio del sistema que utilizaban. (Bustamante, 2017)

Según información obtenida por parte del autor Dávila (2014), quien presentó la tesis para obtener el título de Contador, llamada "Propuesta de un sistema de inventarios para mejorar la rentabilidad de la empresa D'Pulpa Café" de la Universidad Señor de Sipán, se llegó a la conclusión que, en el caso de dicho restaurante, ubicado en la ciudad de Chiclayo, no se maneja algún tipo de control de inventarios, no lleva registro de entradas y salidas de

inventarios del almacén, no se lleva registro de inventario completo y actualizado, ni un control de sus inventarios en mal estado u obsoletos (Dávila, 2014).

Para el caso del restaurante Chung Heng, ubicado en la ciudad de Trujillo, los autores Silva y Vargas (2018), quienes realizaron la tesis para título en Administración, llamada “Cadena de Valor en el restaurante de comida China Chung Heng sede las Quintanas en la ciudad de Trujillo– 2018” de la Universidad César Vallejo, analizan que no tiene una adecuada gestión dentro de los puntos de su cadena de suministros y no se realiza adecuadamente los procesos, en donde el área de cocina, se queda sin insumos o inventarios, debido a que lo que se envía al área de almacén, no es suficiente ni tampoco realizan un cálculo exacto de la cantidad que se necesita diariamente en promedio. Uno de los aspectos que analizaron, fue su logística interna (recepción y almacenamiento de materiales), la cual arrojó que sólo el 40% de los empleados, afirmaban que se trabaja eficientemente. (Silva & Vargas, 2018).

También está el caso del restaurante La Rosa Náutica, ubicada en la ciudad de Lima, analizado por el autor De la Cruz (2018) en su tesis para obtener el título de Contador, llamada “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA CONTABLE AUTOMATIZADO PARA LA GESTIÓN EFICAZ DE INVENTARIOS EN EL ÁREA DE ALMACÉN EN EL RESTAURANT LA ROSA NÁUTICA S.A EN EL PERIODO 2016-2017” de la Universidad Ricardo Palma, la cual informa que dicho establecimiento presenta demoras en el despacho de inventarios a almacén, errores en el conteo de insumos, teniendo un control de inventarios ineficiente, un permanente sobre stock en almacén, generando más costos en logística y espacios físicos, lo que produce que dichos inventarios estén vencidos o deteriorados, por un inadecuado acondicionamiento. (De la Cruz, 2018).

Se observa también el caso del restaurante Tanuki, ubicado en Miraflores, en la ciudad de Lima, cuya información obtenida de la tesis hecha por las

autoras Cubas y Solano (2019) para obtener el título de Contadora, llamada “EL CONTROL INTERNO DEL ALMACÉN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LAS VENTAS DEL RESTAURANTE TANUKI, MIRAFLORES, 2018” de la Universidad Privada del Norte, indica que el restaurante presenta una falta de control interno en su área de almacén, ya que no había alguien en específico que se encargara de dicho proceso, así como quien haga la recepción de productos y el registro de entradas y salidas de inventarios. Del mismo modo, tampoco se tiene un control adecuado en la elección de los proveedores, que permita reducir los costos, incidiendo así, en la rentabilidad del negocio (Cubas & Solano, 2019).

Por otro lado, se tiene al restaurante Camino Real S.A.C., ubicado en el distrito de San Sebastián, en Cusco, el cual ofrece comidas típicas criollas en mercados cusqueños, en donde la información obtenida de la tesis hecha por el autor Miranda (2016) para obtener el título en Administración, llamada “LA GESTIÓN LOGÍSTICA DEL RESTAURANTE CAMINO REAL S.A.C EN EL DISTRITO DE SAN SEBASTIÁN 2016” de la Universidad Andina del Cusco, concluye que el restaurante en mención, presenta algunas deficiencias en cuanto a su gestión de compras, la cual sólo es considerada regular, ya que los inventarios enviados por los proveedores, no cumplen con la cantidad pedida ni en el tiempo solicitado; además de que no ofrecen productos de calidad, teniendo así, una mala elección de proveedores; su gestión de almacenamiento es sólo regular, porque existe poco control de sus inventarios en el almacén y poca proyección en lo que será la demanda por dichos inventarios (Miranda, 2016).

En cuanto al caso del restaurante Pollos Casa Blanca, ubicada en la ciudad de Juanjuí, en el departamento de San Martín, se obtuvo la información de la tesis elaborada por el autor Santillán (2018) para tener el título de Contador Público, llamada “CARACTERIZACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR COMERCIO DEL PERÚ: CASO DE LA EMPRESA RESTAURANT POLLOS CASA BLANCA. JUANJUÍ, 2017” de

la Universidad Católica Los Ángeles, en Chimbote, la cual tuvo la conclusión de que, en el restaurante estudiado, existe ausencia de control interno de sus actividades u operaciones diversas, entre ellas, la gestión de sus inventarios; por lo tanto, hay una deficiencia en cuanto al monitoreo y supervisión de sus recursos a utilizar, lo que indica que no hay un sistema de gestión que permita brindar información adecuada del uso de sus recursos diversos, entre los cuales están sus inventarios (Santillán, 2018).

Además, está el caso del restaurante “Farolito del Perú”, que ofrece platos peruanos, ubicado en el distrito Lurigancho-Chosica, en la ciudad de Lima, donde se pudo apreciar datos en la tesis hecha por el autor Luna (2018) para obtener el título en Gastronomía y Arte Culinario, llamada Análisis a un Restaurante en la Urbanización de Carapongo San Juan de Lurigancho de la Universidad Le Cordon Bleu, los cuales afirmaban que el restaurante presentaba un problema en el aprovisionamiento de sus insumos, debido a que no hay una adecuada integración en la gestión de sus procesos y no cuenta con proveedores que otorguen inventarios de calidad y con entrega al tiempo requerido, lo cual repercute en los costos incurridos para la adquisición de inventarios; esto indica la inadecuada planificación de su gestión de costos de los inventarios (Luna, 2018).

El siguiente caso analizado, es el del autor Verrando (2015), quien elaboró la tesis para el título de Contador Público, llamada “CARACTERIZACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR COMERCIO DEL PERÚ: CASO DE LA EMPRESA RESTAURANT POLLOS A LA BRASA LA CABAÑA, SULLANA 2014 de la Universidad Católica los Ángeles, en Chimbote, en donde señala en su trabajo de investigación, que la empresa, según los dueños, posee un constante exceso de inventario, con el fin de tener siempre asegurada la provisiones para las ventas. Sin embargo, lo que ha traído como consecuencia, es el aumento de las mermas y la disminución en la calidad de los insumos guardados. También, la empresa presenta insuficiencias en algunas materias primas, como el bistec de lomo fino, lo

cual se deduce que no posee una buena política de inventarios, ya que ha aumentado sus costos. De las encuestas que se realizaron al personal, el 100% indicó que no existe un inventario en físico que contenga los datos del stock disponible en almacén. Así mismo, la empresa no posee el sistema de primeras entradas, primeras salidas, ya que los empleados mencionan que, cuando llegan las nuevas existencias, sólo es amontonada en almacén y cuando se producen las ventas, eligen las existencias al azar; por lo cual, hay varios productos que terminan caducando, debido a la falta del uso de sistema PEPS (Verrando, 2015).

Otro caso a analizar, es el del autor Alfaro (2017), quien elaboró la tesis para el título de Contador Público “IMPLEMENTACIÓN DE UN CONTROL DE INVENTARIO PARA REDUCIR LOS COSTOS DE INSUMOS DE LA POLLERÍA BRASAS PERUANAS S.A.C –TRUJILLO 2017 de la Universidad Privada del Norte, donde el investigador menciona que la pollería Brasas Peruanas S.A.C posee muchas fallas en la supervisión y manejo dentro del almacén; además, se presentan casos por el cual el almacén posee una falta de stock; en consecuencia, muchas veces la empresa ha tenido que realizar compras de manera urgente, lo cual la ha llevado a incurrir en mayores costos, como también la falta de clasificación de los insumos, lo que ha llevado a tener pérdidas por mermas y desmedros, afectando así su rentabilidad del periodo (Alfaro, 2017).

También se tiene el caso del docente Fernández (2018), cuyo trabajo de investigación tiene el título de “PRONÓSTICO DE VENTAS Y SU IMPACTO EN LA REDUCCIÓN DEL DESMEDRO EN EMPRESAS DEL SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS EN EL EMPORIO COMERCIAL DE GAMARRA – 2018” de la Universidad de San Andrés, el cual menciona que las empresas del sector comidas y bebidas del emporio de Gamarra, entre ellos los restaurantes de comida criolla, ubicadas en la ciudad de Lima, deben prestar especial atención a las existencias, ya que dichos inventarios, pueden caducar o echarse a perder, ya sea por un mal manejo de almacén, o



también porque son productos perecibles y, por ende, deben ser consumidos antes de la fecha de caducidad, producto de una mala política de inventarios; pero más que todo, habla acerca de un mal pronóstico de ventas, lo que impacta en las mermas y desmedros de las existencias de estas empresas del sector comidas y bebidas en Gamarra, lo que genera que haya un problema de inventarios dañados y costos por deterioro (Fernández, 2018).

Según la autora Saravia (2018), quien realizó la tesis para el título de Contadora Pública, llamada "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, de la Universidad Ricardo Palma, en donde analizó los restaurantes del distrito de Los Olivos, en la ciudad de Lima y concluyó que, uno de los principales motivos por la cual un restaurante recién abierto hace poco 'fracasa', es porque dicho negocio no implementó controles en la gestión de inventarios, haciendo que los costos de insumos sean mayores, debido a una falta en el sistema de control de costos A&B, teniendo una inadecuada política de compras, falta de registro de las entradas y salidas de inventarios; lo cual incrementa el costo de almacenamiento (Saravia, 2018).

Según el autor Guerra (2019), cuya tesis para obtener la maestría en Ciencias Gastronómicas llamada "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN LOGÍSTICA QUE ASEGURE LA OPTIMIZACIÓN DE LOS RECURSOS Y RENTABILIDAD DE LA EMPRESA GASTRONÓMICA JAMA BRAVA, BELLAVISTA – CALLAO" de la Universidad San Martín de Porres, menciona que en la empresa de Fast Food "Kusa Mikuy S.A.C poseía poco nivel de gestión de inventarios, puesto que no contaba con recetas estandarizadas y se adquiría los insumos de manera improvisada, lo que generaba mermas y desmedros, afectando la rentabilidad de la compañía, incrementando los costos de los platos (Guerra A. 2019).

Según las autoras Atahuamán y Falen (2018), quienes realizaron la tesis para

obtener el título de Licenciado en Contabilidad, con el tema LA GESTIÓN DE INVENTARIOS EN LA CADENA DE ABASTECIMIENTO Y SU IMPACTO EN LA TOMA DE DECISIONES FINANCIERAS DE LAS EMPRESAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE RESTAURANTE– POLLERÍA, EN EL DISTRITO DE BARRANCO, EN EL AÑO 2017, de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, se llegó a demostrar que, en los restaurantes mencionados del distrito de Barranco, en la ciudad de Lima, estas presentan problemas de administración u organización eficiente, en cuanto al uso de los recursos, como también en la gestión de almacén y compras, puesto que hay mucho de un insumo que no se utiliza y muchos productos que se encuentran sin stock, los cuales sí se venden; por lo que no están cumpliendo con la demanda del mercado ni con las expectativas de sus clientes (Atahumán & Falen, 2018).

Según la autora Hilario (2019), quien elaboró la tesis para título de Bachiller en Contabilidad y Auditoría, llamada ANÁLISIS DE LOS INVENTARIOS EN UNA EMPRESA RESTAURANTE LIMA-2018, de la Universidad Norbert Wiener, se llegó a constatar que, en el restaurante investigado, los inventarios no estaban siendo llevados por un control oportuno; así mismo, no tenían un registro de ingresos y salidas, lo cual perjudica el correcto funcionamiento del almacén, así como la rentabilidad de la compañía, al afrontar mayores costos. Además, se puede apreciar que, la mayoría de los negocios que se inauguran, en general no sobreviven en el mercado, debido a varios problemas, entre ellas se encuentran la falta de gestión y optimización de los inventarios. Equivocarse en el área de almacén, perjudica terriblemente a la empresa, dado que se crean mayores cantidades de desperdicios de uno o varios insumos; también cuando no hay un control de los inventarios, generan sobrecostos por el trabajo que no es desempeñado correctamente y errores en el control de existencias (Hilario, 2019).

Según el autor Arévalo (2015), quien realizó la tesis para obtener el título de

Contador Público, en la Universidad Privada del Norte, en la ciudad de Trujillo, con el tema IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR Y LA MEJORA EN LA SITUACIÓN ECONÓMICA DEL RESTAURANTE OSAKI 2 EN LA CIUDAD DE TRUJILLO AÑO 2015, en donde se verificó que el restaurante criollo manejaba sus costos en base a la experiencia empírica del cocinero, quien realizaba estimados de insumos a usar en un plato, lo que generaba que hubieran pérdidas por mermas en dichos insumos; además, la rentabilidad estimada, no era la real, al no haber contabilizado bien los costos a usar en los platos (Arévalo, 2015).

En el caso del autor Pérez (2018), quien elaboró la tesis llamada ANÁLISIS PARA LA MEJORA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN UN RESTAURANTE, UBICADO EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, en la universidad Le Cordon Bleu, para obtener el título de Licenciado en Gastronomía y Arte Culinario, donde se analizó al restaurante criollo Caplina de Miraflores, en la ciudad de Lima, el cual presentaba problemas en cuanto al cuidado, higiene e inocuidad de sus insumos o inventarios, generando pérdidas por productos en mal estado que se ofrecen a sus clientes; así como un desorden en su almacenamiento e inadecuada manipulación de alimentos, al no tener un lugar apropiado para los desperdicios generados (Pérez, 2018).

Por último, se tiene el caso de la autora Guevara (2015), quien realizó la tesis llamada EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DEL RESTAURANTE 'BAHÍA' DE LA CIUDAD DE TUMBES, UTILIZANDO ESTÁNDARES DERIVADOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS, EN EL AÑO 2014, de la Universidad Católica Los Ángeles, en Chimbote, en donde ella afirma que, el restaurante analizado, especializado en comida peruana e internacional, si bien tiene buenos aspectos en cuanto a sus procesos, tiene algunas deficiencias sobre su gestión administrativa, en donde no cumple con estándares de calidad, entre los que se encuentra un control de sus recursos propios como los inventarios; y en su gestión de cuidado ambiental, ya que

sus productos no cumplen, en cierta medida, con los estándares de higiene y calidad para su adecuado consumo, lo que puede generar desperdicios y mermas (Guevara, 2015).

En primer lugar, como caso internacional, se tiene el Trabajo Monográfico realizado por los autores Pulido y Beteta (2018) para obtener el Título de Ingeniero de Sistemas llamada “Desarrollo de un sistema de información web en el bar y restaurante La Criollita, en la Universidad Nacional de Ingeniería de la ciudad de Managua, Nicaragua; en donde se determinó que dicho restaurante, especializado en platos típicos y criollos de la zona a base de pollo, pescado y carne, no posee un sistema tecnológico apropiado que administre adecuadamente el manejo y control del inventario, los costos de facturación y registros adecuados de pedidos solicitados más demandados por parte del cliente; ante ello posee retrasos, en cuanto al servicio que ofrece, por lo que tienen que incurrir en costos por falta de inventarios e inadecuado registro de pedidos y costos incurridos. (Pulido & Beteta, 2018)

Por otro lado, se analizó el trabajo de titulación del autor Piña (2015), con título “RESTAURANTE EL SALUDABLE CRIOLLO de la Universidad de las Américas, en Quito, Ecuador, para la obtención del título de Tecnólogo en Alimentos y Bebidas, en donde se menciona que dicho restaurante, el cual está en sus inicios de implementación y que basa sus platos principales en productos de las tres regiones ecuatorianas de costa, sierra y selva, teniendo productos como papa, maíz, cebolla, yuca, entre otros; no tiene un control adecuado en la rotación de su menú, en base a la demanda de platos por parte de sus clientes, lo cual ocasiona que se tenga insumos o inventarios acumulados en el almacén, al no ser muy utilizados; por otro lado, como debilidad, también se menciona que no tienen una gestión de empaquetado de pedidos para un servicio delivery, lo cual recién se irá controlando paulatinamente, lo que hace que tengan una falta de gestión de inventarios consecuente, para el negocio en particular, al no tener que recurrir en los productos de empaquetado, solicitados por sus clientes, para poder llevar sus pedidos a casa (Piña, 2015).

Se tiene el caso analizado del autor Hidalgo (2016), quien elaboró la tesis para título de Ingeniería de Sistemas llamada Desarrollo e implementación de aplicación de escritorio para inventario y facturación en el restaurante La Cabaña Típica” de la Universidad Politécnica Salesiana, en la ciudad de Guayaquil, Ecuador; en donde se puede apreciar que, el restaurante en mención, presentaba un déficit, en cuanto al control de sus productos e inventarios que se necesitan para la preparación de sus platos típicos de la zona, teniendo así, falta de ingredientes o existencias en el stock de su almacén, por lo que se generaba demora en la entrega de sus productos al cliente (Hidalgo, 2016).

En el caso del análisis hecho al restaurante “El Asado”, ubicado en la ciudad El Milagro, Ecuador, por parte de las autoras Alcívar y Vargas (2014), quienes realizaron la tesis, para obtener el título de Ingeniera Comercial, “ANÁLISIS DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS EN EL RESTAURANTE EL ASADO DE LA CIUDAD DE MILAGRO EN EL PERIODO 2014 de la Universidad Estatal de Milagro, se verificó que dicho establecimiento, dedicado a la venta de asados con arroz y menestras, presenta problemas en cuanto al uso eficiente de sus recursos, tanto financieros, humanos, tecnológicos y de materiales (inventarios), ya que el 84% del personal el restaurante, es consciente de que dichos recursos no se aplican con eficacia en sus procesos administrativos (Alcívar & Vargas, 2014). Básicamente, el caso de dicho restaurante habla acerca de que no se usan los activos o recursos propios de forma adecuada, entre ellos están sus materiales o inventarios, los cuales son utilizados de forma incorrecta, por parte de los empleados, al no tener claro conocimiento de las políticas administrativas de gestión del local.

Se tiene también el caso del restaurante Mesón de la Plaza, con menú criollo, ubicado en la ciudad de Santa Clara, en Cuba, el cual fue analizado por la autora Díaz (2016) en su tesis para diplomado en Turismo, llamada Diseño de un Sistema de Gestión de Compra para el Restaurante Mesón de

la Plaza de la Universidad Central Marta Abreu de las Villas, en el cual se afirma que dicho establecimiento, tiene como deficiencias, el hecho de la inexistencia de una adecuada gestión o control de las compras de sus inventarios y el retraso en las entregas de dichos inventarios, por parte de los proveedores, al almacén del negocio. Esto se evidencia con la insatisfacción de sus clientes por la oferta existente, debido precisamente, a la falta de un sistema que permita conocer cuánto y cuándo comprar inventarios y en qué niveles, para tener un stock adecuado (Díaz, 2016).

Por otra parte, se tiene el caso del restaurante del hotel Ambato, en Riobamba, Ecuador, cuya información obtenida de la tesis elaborada por la autora Duchicela (2014) para obtener el título en Gestión Gastronómica, llamada "GESTIÓN DE PROCESOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN EL RESTAURANTE Y BANQUETES DEL HOTEL AMBATO 2014 de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, indica que, existe desconocimiento por parte de los empleados en el proceso de adquisición de alimentos (insumos), solicitud de compra, recepción y almacenamiento de materia prima; así como falta de documentos que permitan un adecuado manejo físico de los inventarios, inadecuado acondicionamiento del inventario en almacén y sobre todo, un inadecuado control de inventarios (Duchicela, 2014).

Básicamente, se observa una falta de coordinación entre los altos mandos con los empleados, ya que, al haber desconocimiento de los procesos relacionados a la gestión y control de inventarios, se genera un inadecuado servicio.

Existe también la información obtenida de la tesis hecha por el autor Veintimilla (2015), para obtener el título de Ingeniero en Administración Hotelera, llamada DIAGNÓSTICO Y PROPUESTA DEL MANUAL DE PROCESOS PARA COSTOS EN EL RESTAURANTE 'FIVE FOOD' UBICADO EN EL SUR DE QUITO de la Universidad Tecnológica Equinoccial, en Ecuador, la cual indica que dicho restaurante, no realiza un adecuado

control en el manejo de compras, recepción y almacenamiento de sus inventarios, así como el hecho de que no se realiza una correcta gestión de costos de los inventarios, ya que no se tiene un análisis sobre el costo que se invierte en producir los insumos y las ganancias en rentabilidad que está produciendo el negocio. Por otro lado, no se utiliza reportes necesarios en cuanto a inventarios, como el kárdex o algún otro tipo, por lo que se tiene una inadecuada información de cálculo de los costos en que se han incurrido para adquirirlos (Veintimilla, 2015).

Existe también el caso del restaurante “Farsi” de la ciudad de Quito, en Ecuador, el cual ofrece un menú en base a menestras, arroz, pollo y carne, en donde la información obtenida de la tesis hecha por la autora Ayala (2018) para obtener el título de Ingeniería en Gestión Hotelera, llamada ANÁLISIS DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS DEL RESTAURANTE ‘FARSI UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO EN LA PARROQUIA KENNEDY PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE ESTANDARIZACIÓN EN SUS ÁREAS de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, hace un análisis en diversas áreas del negocio; una de ellas era la bodega, en donde se hallaron problemas dentro de su proceso, tales como una falta de sistema de control de inventarios, inadecuado sistema de elección de proveedores (ya que tienen varios proveedores y no llevan un control de su adquisición de sus materiales), no tiene proceso de etiquetado dentro de su almacenamiento y no hay control documentario para respaldar sus compras en inventarios (Ayala, 2018).

Por otro lado, está la información del caso del restaurante La Muralla S.A., de la ciudad de Guayaquil, en Ecuador, obtenida de la tesis hecha por las autoras Menéndez y Orrala (2016) para obtener el título de Contadora Pública, llamada POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS EN COMPRAS Y PAGOS A PROVEEDORES. RESTAURANTE LA MURALLA S.A. de la Universidad de Guayaquil, la cual ha concluido que dicho establecimiento, tiene falta de procedimientos, en cuanto a sus proveedores y no se maneja

adecuadamente el proceso de compras de inventarios, al no dar la debida importancia a la elección de los proveedores adecuados (Menéndez & Orrala, 2016). Básicamente, el problema se enfoca en que, la gestión de las compras de inventarios, se da de forma inadecuada, debido a una mala política, en base a la elección de proveedores y la relación con ellos, en cuanto a la adquisición y pedido de inventarios requeridos.

Se tiene también, el caso del restaurante “Piedra de Fuego” ubicada en la ciudad de Cuenca, en Ecuador, en donde la información obtenida de la tesis hecha por el autor Mogrovejo (2017) para obtener el título de Ingeniero de Producción y Operaciones, llamada Propuesta de gestión por procesos aplicado al restaurante Piedra de Fuego de la Universidad del Azuay, concluyó que dicho local presenta la problemática de que hay ausencia de una gestión de procesos en diversas áreas, lo cual ocasiona un inadecuado manejo de sus inventarios, así como desperdicios en cuanto a sus insumos, generando costos por mermas, lo que afecta directamente a los resultados y a la rentabilidad del negocio. Así también, muestra algunas deficiencias, en cuanto a la adquisición de materia prima en buen estado, recepción y almacenamiento, además de tener que mejorar en el manejo de temperaturas y cocción de los insumos a preparar” (Mogrovejo, 2017).

Otro caso es el de los autores Mejía, Guzmán y Reyna (2015), quienes realizaron “su tesis para el grado de Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas, con el título de SISTEMAS DE REGISTROS, DE CONTROL EN LAS MIPYMES COMERCIALES, DE SERVICIOS Y PRODUCCIÓN UBICADAS EN LOS MUNICIPIOS DE JUIGALPA, SAN FRANCISCO DE CUAPA, SAN LORENZO, COMALAPA, CAMOAPA Y SAN PEDRO DE LÓVAGO DURANTE EL II SEMESTRE DEL AÑO 2015” de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, en donde los autores mencionan que existe un incremento de las Pymes en toda Latinoamérica, en especial en Nicaragua, donde han abierto numerosos restaurantes. Sin embargo, menciona a su vez la problemática al que se enfrentan los pequeños



restaurantes, la cual es que estos restaurantes, no llevan una contabilidad propiamente dicha, afectando el registro de la información, entre ello, el relacionado a los inventarios, lo cual se traduce en mayores costos para las pymes y, por ende, en menor rentabilidad (Mejía, Guzmán, & Hernández, 2016).

Un caso más es el del restaurante o compañía gastronómica Conos del Sur de la ciudad de Bogotá, en Colombia, en donde según los autores Martínez y Fuentes (2018), quienes analizaron el local para luego implementar un rediseño de sus procesos, indican que la organización no presentaba inicialmente un control de inventarios en su área de procesos, a pesar de que es el punto más importante del negocio, al tener materia prima que se almacena, procesa y despacha, lo que genera problemas en el informe de costos final, ya que no proporciona datos contables exactos, obteniendo resultados no deseados (Martínez & Fuentes, 2018).

Está el caso de la autora Duque (2019), quien realizó la tesis para la obtención del título de Ingeniería en Finanzas, con el título "PROPUESTA DE MEJORAMIENTO A PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS-FINANCIEROS APLICADOS AL ÁREA DE INVENTARIOS DE RESTAURANTES-BARES CASO LUNACORP, de la Universidad Central del Ecuador, en donde se llegó a constatar en la investigación, que el Bar del restaurante Lucía Pie House & Grill no cuenta con normas, procedimientos ni políticas para el manejo de los inventarios, así como la falta de un control adecuado por medio del uso de registros de compras, resguardo y recepción de la mercadería. También se verificó que no se realizan tomas físicas del inventario con continuidad y en las pocas ocasiones el cual lo realizan, son los mismos encargados del área de bodega quienes lo realizan; también está el hecho de que sus adquisiciones de inventarios, no se realizan en base a existencias mínimas o máximas. En consecuencia, se empiezan a producir desperdicios (Duque, 2019).

Según el autor Guerrero (2015), quien realizó la tesis para el título de

Licenciado en Gestión Gastronómica PROCESO DE GESTIÓN PARA EL ÁREA DE PRODUCCIÓN, DESPACHO DE ALIMENTOS DE LA COCINA DEL RESTAURANTE DAYUMA en la Escuela superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador, en la cual el investigador concluye que el restaurante, el cual ofrece comida nacional e internacional para desayuno, almuerzo y cena, no cumple con almacenar en las mejores condiciones los insumos; y los procesos de producción, por el cual utilizan dichos insumos, no son los más adecuados para obtener productos inocuos. Así también, mencionan que el restaurante, sujeto de estudio, no utiliza temperaturas de refrigeración y congelación para el alimento. Por consiguiente, las vidas útiles de dichos insumos se encuentran reducidas. Por último, no cuentan con una receta que estandarice la utilización de los insumos (Guerrero, 2015).

Según la autora Pinto (2017), quien realizó la tesis para el Grado de Licenciatura, con el tema “MANUAL DE CONTROL DE INVENTARIO PARA UN RESTAURANTE en la Universidad de San Andrés, en Bolivia, en donde se analizó que el restaurante en cuestión, presentaba acceso restringido a sus almacenes, no contaba con sistema de control de inventarios y que los productos se sacaban sin ningún tipo de registro, los estantes en donde están los productos, no estaban señalizados, por lo que no hay un reconocimiento inmediato de los determinados productos; además de que los empleados no tienen un cuidado adecuado del producto, al momento de almacenarlo, por lo que da como resultado, el deterioro de dicho producto; además se menciona en elaborar un sistema adecuado, dado que los insumos en este tipo de industria, en su mayoría perecederos, requieren de una apropiada forma de conservar el insumo a través de un correcto almacenamiento y refrigeración (Pinto, 2017).

Según el autor Cuadrado (2014), quien realizó la tesis para obtener el título de Ingeniero de Sistemas, en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador, con el tema “IMPLEMENTAR LA GESTIÓN DE COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA TOMA DE DECISIONES DEL

EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO LA HORNILLA RESTAURANTE, EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA, en la cual el autor menciona que el restaurante estudiado, el cual ofrece comida tradicional en base a platos elaborados con cuy, no tenía métodos de control de inventarios, por lo cual incurría en un exceso de desperdicios en la producción, como también se verificó que tenía procesos de adquisición inadecuados y almacenamiento de insumos sin control, lo que trae como consecuencia que los márgenes de ganancia sean muy reducidos (Cuadrado, 2014).

También está el caso de las autoras Bravo, Morales y Guerrero (2017), quienes realizaron su tesis llamada “ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC, en la Corporación Universitaria Adventista, de la ciudad de Medellín, en Colombia, en donde concluyeron que dicho restaurante analizado, no tenía un control de inventarios, en cuanto a sus desperdicios, presentan incremento de productos deteriorados, su registro sólo lo llevan en un cuaderno en forma manual, por lo que crea incertidumbre; además, no tienen indicadores de abastecimiento de sus inventarios en almacén, así como llevan un costeo general y no estándar, por lo que no hay una adecuada asignación de sus costos (Bravo, Morales, & Guerrero, 2017).

En el caso de la autora Revelo (2016), quien realizó la tesis “Plan estratégico de mejoramiento operativo en el restaurante de la hostería “Belamare”, Atacames Ecuador.”, de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, para obtener el título de Ingeniería en Administración de Empresas Hoteleras, se hizo un análisis del determinado restaurante, en donde se verificó que este presentaba varias deficiencias en su área de cocina, entre ellas, el desperdicio de los alimentos en el proceso de producción de estos y el espacio adecuado para los alimentos. Además de ello, se menciona también que, tanto el congelador como el refrigerador, no se encuentran en las mejores condiciones para el cuidado y preservación de sus insumos; no cuenta con una bodega para almacenar sus insumos más importantes y no

cuentan con documentos relacionados al pedido y orden de compra de los inventarios (Revelo, 2016).

Está también, el caso de la autora Vásquez (2014), quien realizó la tesis llamada MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA EL RESTAURANTE “LA SÚPER PARRILLADA, UBICADA EN LA CIUDAD DE CAYAMBE PROVINCIA DE PICHINCHA, en la Universidad Técnica del Norte, en Ecuador, para obtener el título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, en donde el restaurante analizado, presentaba deficiencias, como la falta de un control contable de sus inventarios, y una falta de registros de ingresos y salidas de sus insumos, generando problemas al momento de realizar los Estados Financieros y presentar la información adecuada, debido a dichos aspectos (Vásquez, 2014).

Según la autora Coronel (2016), quien realizó la tesis para la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría–CPA en la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, Ecuador, con el tema “LA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA RESTAURANTES EN LAS PEQUEÑAS ORGANIZACIONES, el cual concluye que, en los restaurantes pequeños, no cuentan con la información financiera, tales como los Estados Financieros; sólo poseen una hoja de cálculo de Excel, en donde sólo registran las ventas y el gasto. Así mismo, mencionan que dichos restaurantes, no cuentan con un recetario para tener control del costo unitario de los platos que venden. Menciona a su vez que, no cuentan con controles de inventarios, requisición de materia prima, control de gastos y presupuestos, los cuales no siguen los procedimientos de la contabilidad para su determinación, ya sea del costo y del precio (Coronel, 2016).

Finalmente, está el caso de las autoras Restrepo y Tovar (2018), quienes realizaron la tesis en la institución Universitaria Politécnico Gran Colombiano, de Bogotá, Colombia, con el tema “PROPUESTA PARA LA REDUCCIÓN DE COSTOS DE NO CALIDAD DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y

COMPRAS PARA RAYAS RESTAURANTES, en donde mencionan que, en dicho local, el cual ofrece un menú con papa y arroz, la programación de la producción de sus alimentos se realiza bajo la intuición de los colaboradores del restaurante, lo cual ha generado altos costos en los desperdicios de insumos. También comentan que la empresa no realiza un análisis de las ventas, lo cual incide en la realización de compras futuras de insumos y materias primas.

Por consecuencia, la cantidad de insumos disponibles en almacén o bodega no es suficiente para mantener la producción diaria; también se presentan faltantes de alimentos preparados para la venta, así como bajas de productos por sobreproducción (Restrepo & Tovar, 2018).

Ante todos los casos analizados, tanto nacionales como internacionales, se puede inferir que, los negocios del rubro de restaurantes, tanto de comida criolla, como de otros tipos de servicio de comida, presentan deficiencias y una problemática, en cuanto a su gestión de costos de los inventarios, la cual puede impactar en la rentabilidad que manejan.

Los comedores campestres ubicadas en el distrito de San Juan de la Virgen no tienen la política de implementar un sistema de costos, igualmente no toman la importancia de medir su rentabilidad sin aplicar factores que midan su ganancia, como ratios de rentabilidad, en la actualidad los precios de los productos son calculados de una manera de estimación de acuerdo a la experiencia en trabajos realizados de años y al conocimiento por parte del propietario, el problema fundamental que poseen las empresas de este rubro es su rentabilidad que es muy mínima para su rubro debido a que todo costo que interviene directamente en la adquisición de los insumos, el personal lo hace formar parte de los costos que no figuran en los registros. La empresa no posee un control adecuado en relación a los costos que intervienen en un producto, poniendo en riesgo su rentabilidad, y al mismo tiempo está infringiendo las normas establecidas por la administración tributaria y normas contables, que a los que se refiere en costos, dentro de ellas tenemos la NIC 2

Inventarios, al no estar dando cumplimiento está inmerso en una futura fiscalización de SUNAT y a recibir multas por las infracciones cometidas.

En la actualidad el propietario no tiene conocimiento de cuanto es su rentabilidad por producto, esto es producto de una falta del conocimiento de la composición del costo de un producto para así tomar decisiones con respecto al precio que se espera vender y el margen de utilidad que se espera obtener en un determinado producto, es necesario recalcar que también existe el desconocimiento de técnicas para prorratear los costos que interviene hasta que el producto este en las condiciones para ser vendida.

La logística empresarial es todo movimiento y almacenamiento que facilite el flujo de productos desde el punto de compra de los materiales hasta el punto de consumo, así como los flujos de información que se ponen en marcha, con el fin de dar al consumidor el nivel de servicio adecuado a un costo razonable” (Ballou,2004), entonces gestión logística se refiere a la forma de organización que adoptan las empresas en lo referente al aprovisionamiento de materiales, producción, almacén y distribución de productos .Busca que los productos correctos, en cantidades correctas y en la condición correctas, sean entregados en el lugar correcto, momento correcto y al coste correcto (Gómez Aparicio, 2011) .

Es así que la gestión logística en los comedores campestres de San Juan de la Virgen, que envuelve una serie de actividades que permiten destacar un producto y servicio de calidad, entre estas actividades tenemos gestión de compras, gestión de almacenamiento, gestión de inventarios y gestión de transporte, en muchos casos no se brinda la importancia que merecen las mismas es por ello que dentro de los comedores existen muchos problemas; en la gestión de compras no se realiza la compra de insumos en cantidades requeridas, la persona encargada de las compras tanto como los proveedores no llevan los productos en el momento solicitado esto hace que se genere obstáculos en la preparación de los diversos platos; en la gestión de almacenamiento no existe una persona encargada de la recepción de insumos que llevan los proveedores esto hace que se genere todo un

desorden dentro del almacén y se desconozca cuáles son los productos que fueron entregados; al momento de realizar la distribución de productos (pescado, mariscos, carnes, entre otros), los cocineros desconocen el manejo de la cartilla kardex esto hace que se genere una falta de conocimiento en la cocina porque olvidan cuál es el stock de cada producto, es por este problema que sobra o hacen falta los insumos para la preparación de la comida; en la gestión de inventarios no consta de una buena planificación y control de los productos por parte de las personas encargadas esto genera que no se tenga, o se sobre pase la cantidad adecuada de productos, en ocasiones sobra productos perecibles esto genera perdida para el comedor ya que estos productos tienen que ser desechados; en la gestión de transporte no se cuenta con un medio de transporte adecuado ya que la persona encargada de realizar las compras lleva los productos en taxi esto hace que varios productos lleguen aplastados o en mal estado al comedor, esto también genera perdida.

En tal sentido para conocer la problemática descrita se realiza las siguientes preguntas:

**Hernández (2017).** En su tesis “sistema de costos para incrementar la rentabilidad en los servicios brindados por la empresa Molineras Grupo Ram S.A.C. Lambayeque 2017”, Concluye que:

El precio que se fija en el servicio prestado por la molinera lo hacen en base a lo determinado por la competencia, con estos precios actuales en la empresa se desconoce cuál es la ganancia, también se desconoce de a partir de cuantos clientes están cubriendo sus costos. Existe un total desconocimiento de si la empresa cuenta con un adecuado sistema de costos que permita controlar los costos de los sacos.

Comentario:

Con esta investigación nos muestra que el sistema de costos es de mucha utilidad en las empresas molineras pues permitirá conocer en tiempo real los

costos influyentes en el servicio prestado, además con la implementación del sistema de costos ayudara a contribuir con la rentabilidad puesto que al conocer la situación real se tomaran las decisiones pertinentes para incrementar las ganancias para la empresa. El método a adoptar es identificar los costos que infieren en la orden de pedido y esto permitirá acumular los costos reales por cada cliente.

**Facundo (2017).** En su tesis “Implementación de un sistema costos para incrementar la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio-2017”, Concluye que:

El sistema de costeo es nulo tal es así que los potajes se costean de manera empírica, además no se conoce el costo real de las materias primas de los tres elementos del costo, para la fijación del precio de venta está también agrega según la determinación de la competencia, al tener esta deficiencia en el sistema de costeo pues los representantes de la entidad no conocen la rentabilidad sobre las ventas después de deducir el costo de producción.

**Comentario:**

El sector culinario también no es ajeno a la deficiente en su sistema de costos claro ejemplo esta en este trabajo de investigación, el mismo que hace que la empresa tenga una deficiente rentabilidad en todos sus aspectos, pero claro es la propuesta de implementar el sistema de costos el mismo que traerá beneficios económicos en la entidad, con ello se podrá saber el costo real de cada potaje así mismo establecer el precio real para su venta incluso ayudaría en la toma de decisiones gerenciales para con el precio se refiere y otras que ayuden al crecimiento de la rentabilidad.

## **6.2 Bases Teóricas**

### **Sector Alimentos y Bebidas**

Según el Ingeniero Montenegro (2015), presidente y fundador de la Revista Industria Alimentaria, el sector o industria alimentaria, llámese alimentos y



bebidas, es la industria encargada de velar por todos los procesos que tengan relación con la cadena alimentaria, la cual incluye conceptos tales como transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento y conservación, los cuales sirven para dar el servicio alimentario al consumidor final; los productos que son realizados en dicho sector, son muy importantes para la sociedad y la población, ya que trata aspectos como la nutrición, salud e higiene y seguridad alimenticia; además de ser importante también, para el desarrollo de la economía (Montenegro, 2015).

### **Rentabilidad**

El Concepto de rentabilidad ha tomado distintas formas, y ha sido usado de diferentes maneras. Es uno de los indicadores más relevantes, sino más relevante para medir el éxito de un negocio. Una rentabilidad sostenida combinada con una política de dividendos cautelosa, conlleva a un fortalecimiento del patrimonio. Desde el punto de vista contable el estudio de la rentabilidad se realiza a dos niveles, según se considere o no la influencia de la estructura financiera de la empresa: rentabilidad económica y rentabilidad financiera, cuya relación viene definida por el apalancamiento financiero. La rentabilidad económica es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, de la capacidad de los activos para generar valor con independencia de cómo han sido financiados mientras que la rentabilidad financiera informa el rendimiento obtenido por los fondos propios y puede considerarse una medida de los logros de la empresa.

Desde el punto de vista contable el estudio de la rentabilidad se realiza a dos niveles, según se considere o no la influencia de la estructura financiera de la empresa: la rentabilidad económica y financiera, cuya relación viene definida por el apalancamiento financiero. La rentabilidad económica es una medida referida a un determinado periodo de tiempo, de la capacidad de los activos para generar valor con independencia de cómo han sido financiados mientras que la rentabilidad financiera informa del rendimiento obtenido por los

fondos propios y puede considerarse una medida de los logros de la empresa.

La rentabilidad es una noción que se aplica a toda acción económica en la que se movilizan medios materiales, humanos y/o financieros con el fin de obtener ciertos resultados. Bajo esta perspectiva, la rentabilidad de una empresa puede evaluarse comparando el resultado final y el valor de los medios empleados para generar dichos beneficios. Sin embargo, la capacidad para generar las utilidades dependerá de los activos que dispone la empresa en la ejecución de sus operaciones, financiados por medio de recursos propios aportados por los accionistas (patrimonio) y/o por terceros (deudas) que implican algún costo de oportunidad, por el principio de la escasez de recursos, y que se toma en cuenta para su evaluación.

### **Importancia**

La adopción de nuevas tecnologías en los últimos 10 a 20 años, en las empresas está teniendo resultados óptimos en lo que a rentabilidad se refiere, ya que a través de este avance de la globalización permite a muchas empresas conocer los mercados internacionales sin restricción alguna su situación económica, así también conocer los factores que tiene un país para hacer inversiones, la rentabilidad es un elemento muy importante tomado en cuenta hoy en día para la colocación de capitales en países con gran crecimiento y desarrollo económico, cuando se desea invertir para maximizar la rentabilidad hay que tener en cuenta un factor importante como es el riesgo, ya que si se quiere incrementar la rentabilidad hay que aumentar el riesgo, para ello las nuevas tecnología juegan un papel muy importante desde el punto de vista del estudio de mercados; si se disminuye el riesgo es menor también la rentabilidad que se espera en las inversiones en un largo plazo.

### **Tipos de rentabilidad:**

#### **1. Rentabilidad económica**

Esto se define de forma muy genérica como la tasa con que la empresa

remunera a la totalidad de los recursos utilizados en la explotación.

Considerando este tipo de rentabilidad Diana Ccaccya describe que “es una medida del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de su financiación de los mismos, Los ratios más utilizados en su medición tenemos ventas, activos, capital y resultados (utilidades)...” en una herramienta que se convierte indispensable para medir la eficacia y eficiencia de la gestión por parte de la gerencia, siempre es necesario tener en cuenta que para la medición de este tipo de rentabilidad es necesario hacer la comparación con empresas del mismo rubro comercial para tener una información más clara y precisa ya que cada sector tiene necesidades distintas de su respectiva capitalización. La rentabilidad económica quiere decir que monto gana la empresa por cada sol que existe (total activo) disponible.

## **2. Rentabilidad sobre la inversión (ROA)**

Este es una medida cuantificable ya que “analiza la rentabilidad de la estructura económica, es decir, del activo. Para ello relaciona el resultado neto de explotación con las inversiones totales. De este modo, indica la eficacia o productividad con que han sido utilizados los activos totales” (Diana Ccaccya revista N°341), ello sin considerar el financiamiento es por ello que este tipo de ratio discrimina la financiación.

$$\text{ROA} = \frac{\text{Utilidad neta} + \text{Intereses}}{\text{Activo total}}$$

Se interpreta de la siguiente manera, que por cada sol invertido en su actividad existen S/ X soles como rendimiento de la inversión, de tal manera que si el resultado sale mayor eso quiere decir existe un rendimiento adecuado u optimo, con la que el total de los activos hacen obtener dicho rendimiento. Siempre hay que tener en cuenta que para esto hay que medirlos con los índices del sector económico del mismo rubro comercial.

### 3. Margen comercial

El margen comercial es el resultado que se obtiene de restar las ventas netas o ingresos netos de un ejercicio económico, menos el costo de las ventas (inventario inicial + compras – inventario final), este es un ratio que permite conocer la rentabilidad o beneficio por cada sol vendido descontado a ello eso costo del mismo que dio lugar para su respectiva venta. La razón debe encontrarse en 20% o 25% para el sector comercial, y 30% en empresas de servicios. En este tipo de ratio financiero cuyo objetivo es da a conocer a la empresa de cuanto es el beneficio bruto que se obtiene de las ventas efectuadas.

$$\frac{\text{Ventas netas-costo de ventas}}{\text{Ventas netas}}$$

### 4. Rentabilidad neta sobre ventas

Si hay algo que quiere conocer la empresa es cuanto en realidad es lo que le corresponde a dicha entidad por las ventas efectuadas y para ello existe este tipo de ratio financiero, donde para llegar a una utilidad neta se consideran los gastos de operación como gastos de ventas, de administración, gastos financieros y los impuestos que se pagan al gobierno, entre otros y como es de saber el costo de ventas respectivo, este permite conocer la cantidad de dinero que gana la empresa o lo que se lleva por cada sol vendido en un determinado periodo económico, El ratio debe encontrarse de 10% o 13% en sector comercial, y en empresas de servicios podría exceder del 15%. Para medir este ratio se presenta la siguiente formula.

$$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}}$$

### 5. Rentabilidad operativa del activo

Hay que tener en cuenta que la utilidad operativa es determinada restando a

las ventas del costo de ventas, al resultado de este los gastos operacionales como de ventas y administración gastos que disminuyen la utilidad ya que son consumidos para producir ganancia o renta. Es el indicador que mide el éxito empresarial al igual que el anterior párrafo también se presenta una fórmula que dará lugar a la rentabilidad operativa.

$$\frac{\text{Utilidad operativa}}{\text{Activos de operación}}$$

## **6. Rentabilidad financiera**

Si un empresario necesita saber cuan rentable es su capital aportado en la empresa este es un medio más accesible para con los accionistas ya que permite conocer la rentabilidad exclusivamente de su aporte y se define como “una medida referida a un determinado periodo, del rendimiento obtenido por los capitales propios, generalmente con independencia de la distribución del resultado. La rentabilidad financiera puede considerarse así una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas”.

Este tipo de rentabilidad es un ratio muy importante, ya que mide el beneficio económico neto generado con relación a la inversión de los propietarios de la empresa, a diferencia de la rentabilidad económica que esta nos indica la rentabilidad del negocio principal sin tener en cuenta la estructura financiera ni el impuesto que gravan a las ganancias.

## **7. Rentabilidad sobre patrimonio (ROE)**

El ROE, siglas que en el español significa rentabilidad sobre los recursos propios este para los accionista les va a permitir con este tipo de ratio cuanto van a recibir por su aportación efectuada a la empresa en un ejercicio contable, es así que se convierte en un medio importante para con los socios o accionistas. Para poder medir es necesario considerar como mejor opción la utilidad neta ya que esto es resultado de descontar la utilidad bruta de los

impuestos que se pagaran al gobierno como estipula la ley. En otro ámbito se puede leer de la siguiente manera que por cada sol que un accionista tiene en la empresa, existe un rendimiento de S/ X soles netos que le corresponden a favor del accionista, mostramos en la siguiente formula.

$$\text{ROE} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}}$$

Este ratio debe encontrarse o ser mayor a 0.07

## **8. Sistema de Costos**

La contabilidad es una ciencia que cuyo objetivo fundamental es dar conocer la información contable fidedigna a través de diferentes procesos, esta a su vez se subdivide en diferentes ramas de la contabilidad y uno de los más importantes para la toma de decisiones es la contabilidad de costos, que se encarga de asignar los costos necesarios en términos monetarios a todos los valores empleados ya sea en un proceso de producción, o también en la prestación de servicios, con la presencia de dicha información a la gerencia le permitirá tomar las decisiones correspondiente con el objetivo de incrementar el nivel de ganancia, el personal contable de costos es una pieza importante en el procesamiento de la información este tiene la responsabilidad antes que nada de estructurar y estandarizar el plan de cuentas contables para facilitar el trabajo y tener un orden adecuado, la asignación del costo a un determinado producto o servicio siempre tiene como objetivo, recuperarse en la venta respectiva. Por dicha razón Gayle Rayburn señala que “la contabilidad de costos identifica, define, mide, reporta y analiza los diversos elementos de los costos directos e indirectos asociados con la producción y la comercialización de los bienes y servicios; midiendo el desempeño y la calidad de los productos”.

La palabra costos hoy en día por los entes se viene tratando con mucha seriedad, partiendo desde el punto teórico son procedimientos técnicos, contables que se utiliza en cualquier tipo de empresa de diferente rubro ya sea industrial, comercial o de servicios con el objetivo de determinar sus

costos reales de sus actividades u operaciones en muchas de sus actividades, esto va a ser indispensable como información para contable para la toma de decisiones gerenciales como por ejemplo fijar el precio a un determinado producto o servicio, también tomamos en cuenta lo que dice la tratadista Morrillo Moreno, en su obra Sistemas de Costos, manifiesta que “muchas empresas requieren conocer el costo de cada uno de sus productos vendidos para tomar innumerables decisiones, sin embargo sólo conocen una aproximación del mismo dado que poseen un sistema de costeo deficiente o inexistente...”.

### **NIC 2: Inventarios y su relación con los costos.**

Si hablamos de costos estas también están reguladas por las normas contables, entra las más sobre salientes a lo que costos de las mercaderías se refiere es la NIC 2, norma que es adoptada en nuestro país según los estándares naciones, con el objetivo de prescribir el tratamiento contable de las existencias pues ello nos mostrara o dará a conocer la cantidad de costo que debe reconocerse un inventario o activo realizable en un periodo determinado así como también cuando este debe ser reconocido como un gasto del ejercicio en los estados financieros, esta norma también establece como es que una existencia debe reconocerse y medirse es así que describimos que la mercadería se registrara a su costo real incluyendo todos aquellos necesarios para que estas estén en el lugar y ubicación actuales. De acuerdo al párrafo 9 de la norma, las existencias se valoraran al menor de: el costo o el valor neto realizable.

### **Costo De Adquisición**

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá: El precio de compra, los aranceles de importación, otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente por las autoridades fiscales), el transporte, El almacenamiento, Y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios hasta que la misma este en el lugar adecuado y en las condiciones normarles para ser vendidos.

Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se

también tienen parte integrante o se deducirán en el costo de adquisición. “Una entidad puede adquirir inventarios con aplazado. Cuando haya financiación, por ejemplo, la diferencia entre el precio de adquisición en condiciones normales de crédito y el importe pagado, este elemento se reconocerá como gasto por intereses del periodo de financiación” (NIC2:P.18).

También es necesario agregar que muchos de los entes debido a la falta de liquidez, recurren al financiamiento para la adquisición de las mercaderías pues esto resulta muy importante para analizar este tema es por eso que recurrimos a lo establecido en la NIC 23 costo por préstamos, donde establecen los lineamientos, de cómo y cuándo los costos por préstamos deben ser atribuibles al costo de adquisición de los activos, estos costos por préstamos están compuestos por los intereses y otros costos relacionados con los fondos prestados, llámese seguros de desgravamen y comisiones que cobra la entidad financiera.

### **Métodos De Medición Del Costo De Los Inventarios**

Actualmente la información contable se procesa pensando en dos puentes extremadamente diferentes en algunos casos, pero que al pasar el tiempo cada vez se asemejan más este tipo de puentes los denominamos las normas contables como las NIC, NIIF y del otro extremo tenemos a las normas tributarias o más conocido como a las normas emitidas por la administración tributaria, cada una de ellas plantean información con las que se deben tratar con el fin de tener una información contable fidedigna y con respecto a la medición de los inventarios no son ajenos estos pilares de la información, es por ello que la norma tributaria precisa sobre los métodos de medición o valuación de los costos de los inventarios, amparado en el artículo 62 de la ley del impuesto a la renta donde precisa que los contribuyentes, empresas o sociedades en función a cualquier actividad que desarrollen, deberán practicar un inventario, valuaran sus existencias al costo de adquisición por cualquiera de los métodos siguiente aceptados por



la administración tributaria que a continuación se detallan: primeras entradas primeras salidas más conocido como PEPS, promedio diario mensual o anual (PROMEDIO O MOVIL), identificación específica, inventario al detalle o por menor, existencias básicas.

Así mismo para la NIC 2 solo son aceptados los métodos identificación específica, primeras entradas primeras salidas y el costo promedio ponderado; cada empresa que tenga adoptado cualquiera de estos métodos ya sea por decisiones de la misma si es que desearía cambiar la valuación o de método este tiene que primero comunicar a la SUNAT, ya que no podrán variar de método sin la autorización del ente fiscalizador, el efecto del cambio surgirá a partir del año siguiente en que se otorgue la aprobación del cambio. Ahora bien la pregunta es ¿qué registros deberán llevar? Y ¿quién está obligado a llevar?, interrogante que será respondido de acuerdo al artículo del reglamento de la ley del impuesto a la renta establece que los deudores tributarios cuyos ingresos superen los 1500 unidades impositivas tributarias en el ejercicio precedente estos están obligados a llevar un sistema de contabilidad de costos cuya información será registrada en el registro de inventario permanente valorizado y un registro de inventario en unidades físicas, ahora bien para aquellos que sus ingresos del ejercicio anterior estén entre 500 a 1500 UIT estos solo deberán llevar un registro de inventario en unidades físicas, además están obligados a que al menos realicen un inventario por año, las características de los registros estarán dados o establecidos mediante resolución de la administración tributaria, así de claro es la norma para los costos de las empresas de los diferentes rubros. A todo lo antes descrito cabe resaltar que la empresa Agrotecsa S.A.C. teniendo como rubro la comercialización de fertilizantes entre otras, estaría al alcance de lo que establece el artículo 35 LIR puesto que sus ingresos están en los límites señalados y artículo 62 del reglamento de LIR, entonces ¿está la empresa en mención obligada a llevar el registro de inventario permanente valorizado u otro registro de costos? La respuesta es no, y esto se sustenta en el informe N° 135-2015-SUNAT/5D0000 así como también en la

resolución del tribunal fiscal RTF N°08246-8-2015, que en resumen de lo citado anteriormente precisa que las empresas comerciales y de servicios no están obligadas a llevar registro de costos, pues estas, de acuerdo a su actividad no implica la existencia de un proceso productivo o transformación que origine un bien material que deba ser valuado y que califique como inventario.

**Reglamento de la ley del impuesto a la renta en relación a costos.** Como toda ley tiene su reglamento y la ley del impuesto a la renta no es ajeno al tratamiento de los costos en donde considera que el costo computable de los bienes adquiridos a título gratuito por una empresa, según lo establecido en el inciso g) del Artículo 1º. Existe costo de producción o construcción, cuando el bien ha sido producido, construido o creado por el propio contribuyente. Para determinar el costo computable de los terrenos o las edificaciones cuyo proceso de habilitación o construcción, respectivamente, se hubiera efectuado en varios ejercicios, se utilizará el siguiente procedimiento :

- (i) Se establecerá el costo agregado en cada uno de dichos ejercicios.
- (ii) Se multiplicará el costo de cada ejercicio por el factor de ajuste o reajuste correspondiente al año en que se incurrió en dicho costo.

Se sumará el costo y el ajuste o reajuste correspondiente a cada ejercicio. Tratándose de intangibles producidos por el contribuyente o adquiridos a título gratuito, el costo computable será el costo de producción o el valor de ingreso al patrimonio, respectivamente.

Valor en el último inventario: Cuando el costo del bien se determine por alguno de los métodos de valuación previstos en los incisos a), b), d) y e) del Artículo 62º de la Ley.

Constituirán parte del costo computable o se incrementan a él, los siguientes conceptos:

1. Las mejoras incorporadas con carácter permanente, de ser el caso.
2. Los gastos de demolición, en su caso.
3. Las diferencias de cambio que afecten el valor neto de los inventarios

correspondientes o el costo del activo, de acuerdo con lo previsto en los incisos e) y f) del Artículo 61° de la Ley, de ser el caso.

### **El Impuesto General A Las Ventas y Su Relación Con El Costo**

No podría pasar en alto esta norma, si bien es cierto centrándose más específico en nuestra zona de Jaén, Cajamarca de acuerdo a la normatividad vigente a la fecha todavía dicha zona esta exonerado del IGV, pero ¿qué es del el impuesto que se grava en las compras en un lugar donde esta afecto a dicho impuesto? , ¿Habría algún efecto en el costo de la mercadería? , pregunta que quizá muchos pueden pensar que el impuesto general a las ventas que grava a las compras en una zona afecta, a empresas como domicilio fiscal en Jaén se lo considerarían como un crédito fiscal, la norma precisa que debería formar parte del costo y no formaría parte del crédito fiscal.

Para el caso del retiro de bienes también el impuesto que grava en el retiro de bienes en ningún caso podrá ser deducido como un crédito fiscal, ni podrá ser considerado como un costo o gasto por el adquirente párrafo amparado por el artículo 20 del TUO del impuesto general a las ventas.

### **Objetos de costo**

Cotidianamente los profesionales contables conceptualizan al costo como un valor que se asigna a un determinado bien o servicio, que posteriormente podrá ser recuperado cuando este alcance su objetivo específico, pues el objeto de un costo es determinar el valor real, para ser tomado en cuentas en las decisiones de la empresa.

### **Diferencia entre costo y un gasto**

Cotidianamente las personas normales confunden esta terminología empleada en el comercio hablando de gasto como si fuera costo o viceversa pero, de ahí la pregunta ¿será lo mismo decir costo en vez de gasto?, es más para muchos profesionales ya contadores aún no saben diferenciar esta terminología que muchas veces lleva a cometer errores en el procesamiento de la información contable para efectos fiscales, es este espacio quiero

afirmar tajantemente que son muy diferentes aunque usualmente son confundidos, Cuando nos referimos al término costo estamos hablando de una acción que lleva al personal contable de asignar un valor monetario a determinados bienes o servicios que en el proceso intervienen en la elaboración de un producto, en la compra de existencias o también en la prestación de un servicio como por ejemplo el servicio de transporte, este valor asignado tiene como objetivo principal de generar un beneficio económico para la empresa esta es una definición que está sustentado tanto en la práctica como teóricamente por aquellos estudiosos de la información financiera o contable pero ahora diferenciamos la otra parte que a que se refiere a gasto este a su vez está referido a afectos de gestión de la empresa, el gasto será el consumo que se haga de algún recurso que aumente la pérdida o disminuya el beneficio independientemente de si se ha producido el pago o no. Para ilustrar mejor la definición veamos el siguiente ejemplo; cuando no llega la factura por consumo de luz, está reflejada el consumo de luz que hemos hecho en nuestra empresa en el periodo que nos estén facturando independientemente de que paguemos o no la factura, el gasto se habrá hecho igual.

### **La Gestión Logística**

Según Council of Logistic Management, citado por (Monterroso, 2000). La gestión logística “Es el proceso de planificación, implementación y control del flujo y almacenamiento eficiente y económico de la materia prima, productos semiterminados y acabados, así como la información asociada”.

### **Importancia**

Para Ballou, (2004). La importancia viene dada por la necesidad de crear valor para los clientes y proveedores de la empresa. El valor en la logística se expresa fundamentalmente en términos de tiempo y lugar. Los productos y servicios no tienen valor a menos que estén en posesión de los clientes cuando y donde ellos deseen consumirlos.

Una buena dirección logística visualiza cada actividad en la cadena

suministros como una contribución al proceso de añadir valor.

### **Proceso de Compra**

Para Carreño, (2014). El proceso de compra consiste en los siguientes pasos:

#### Selección de Proveedores

- a. Identificar el o los proveedores que suministraran el material. Para ellos se siguen los siguientes pasos:
- b. Selección de posibles proveedores: Se deberá recurrir a sus registros históricos y a sus estudios de proveedores para determinar que proveedores pueden ser los candidatos a suministrar el producto.
- c. Solicitud de cotizaciones: Una vez identificados los posibles proveedores, se les solicitaran las cotizaciones.
- d. Selección de proveedor: Una vez recibidas las cotizaciones de los proveedores se procede a la selección del proveedor adecuado.

Según Sunil Chopra & Peter Meindi citado por (Carreño Solis, 2014).

#### **Los factores a tener en cuenta para realizar la selección son:**

- a. Tiempo de espera.
- b. Desempeño en la puntualidad.
- c. Flexibilidad en el suministro.
- d. Frecuencia de la entrega/tamaño mínimo de lote.
- e. Costo del transporte entrante.
- f. Términos de precio.

### **Gestión de Almacenamiento**

Según Salazar, (2010). La gestión de almacenes se define como el proceso de la función logística que trata la recepción, almacenamiento y movimiento dentro de un mismo almacén hasta el punto de consumo de cualquier material – materias primas, semielaboradas, terminados, así como el tratamiento de información de los gastos generados.

## **Objetivos**

Para Lobato. & Villagrà, (2013). Los objetivos de la investigación de almacenamiento son dos: almacenar productos que permitan adecuar la demanda interna (producción y acopio) a la demanda externa (venta), y optimizar la aplicación de recursos financieros, por lo cual es necesario desarrollar un método de almacenaje que aporte más valor que los recursos que consuma.

## **Funciones**

Según Escudero, (2013). Los almacenes son centros reguladores del flujo de existencias que est n estructurados y planificados para llevar a cabo las siguientes funciones:

- a. Dar entrada a los artículos enviados por los proveedores.
- b. Ubicar la mercancía en la zona más idónea del almacén, con el fin de poder acceder a ella y localizarla fácilmente.
- c. Conservar la mercancía en perfecto estado, durante el tiempo que permanece almacenada.
- d. Determinar la cantidad que hay que almacenar de cada producto y calcular la frecuencia y cantidad que se solicitara en cada pedido, para generar el mínimo coste de almacenamiento.
- e. Seleccionar la mercadería y el embalaje (según las condiciones exigida) y elegir el medio de transporte (según el tipo de mercancía y lugar de destino).

## **Tipos de Almacenes**

Para Escudero, (2013). La actividad de almacenaje se puede realizar en empresas con actividad industrial o comercial, en estructuras edificadas o no, con mercancías muy diferentes entre sí, bajo diferentes acuerdos económicos y legales, etc. Algunas veces, la empresa necesita utilizar varios almacenes por necesidades específicas o de funcionamiento.

### **1. Según la Estructura**

Almacenes a cielo abierto.

Almacenes cubiertos.

## 2. Según la Actividad de la Empresa

Empresa comercial (almacén de mercaderías).

Empresa industrial (almacén de materia prima, auxiliares, almacén de materiales diversos y almacén de productos terminados).

## 3. Según la Función Logística

Plataformas logísticas o almacenes centrales.

Almacén de tránsito o de consolidación.

Almacenes regionales o locales.

## 4. Según el Grado de Automatización

a. Almacenes convencionales.

b. Almacenes automatizados.

c. Almacenes automáticos.

## 5. Según la Titularidad o Propiedad

a. Almacenes de propiedad.

b. Almacenes en alquiler.

c. Almacenes en régimen de leasing.

### Ciclo de Almacenamiento.

Según (Carreño Solís, 2014). El ciclo de almacenamiento es el siguiente:

a. **Recepción.-** Consiste en la descarga de los materiales de la unidad de transporte y su colocación en las zonas de recepción. La recepción finaliza cuando los productos son colocados en la zona de almacenamiento.

b. **Almacenamiento.-** Se inicia una vez que los materiales han sido colocados en una ubicación de almacenamiento y concluye cuando se inicia la preparación de pedidos. Esta actividad está orientada a guardar y preservar los materiales, cuidadosamente de manera que puedan entregarse en condiciones óptimas.

Manejo de materiales en el almacén; para organizar adecuadamente el manejo de materiales es preciso establecer lo siguiente:

1. **Definición de las unidades de manipulación del almacén:** Al momento de definir las unidades logísticas de manipulación de un almacén es preciso identificar los estándares existentes al respecto. Unidades de

manipulación más conocidas son: Pallets americano (1 x 12m), Europallets (0,8 x 1,2), Rollcontenedores, cajas, Bandejas, Bidones, Sacos, Etc.

**2. Principios para la localización de mercadería dentro del almacén:**

Consiste en decidir la distribución física de los productos dentro de los almacenes con el objetivo de:

- a. Minimizar los costos de manipulación de mercaderías.
- b. Minimizar las distancias totales recorridas en los almacenes.
- c. Maximizar la utilización de espacios.
- d. Reducir las posibilidades de accidentes o siniestros.

- 3. Reglas para el flujo de salida:** Las consideraciones para la elección de la regla de salida están determinadas por la fecha de caducidad o expiración de los productos, la rapidez de la obsolescencia de los mismos y las necesidades comerciales. Es muy importante considerar que las reglas para el flujo de salida tienen relación directa con la gestión del ciclo de almacenamiento y la elección del sistema de almacenamiento a utilizar.
- 4. Control de Stocks:** Consiste en la verificación física de los productos, la cual debe realizarse durante todo el ciclo de almacenamiento, desde la recepción hasta el despacho.

Los aspectos a verificar en el control de stocks son:

- a. El tipo de producto.
- b. Cantidad (unidad del peso, volumen, etc.)
- c. El estado de conservación.

**Gestión de Inventarios**

Según (Krajewski, 2008). La gestión de inventarios se refiere a la planificación y control de los inventarios para mantener la cantidad adecuada para que la empresa alcance sus prioridades competitivas de la forma más eficiente, importante para lograr el pleno potencial de toda cadena de valor. Para esto se requiere de información sobre las demandas esperadas, las



cantidades de inventario disponibles y el proceso de pedido, entre otros.

### **Objetivos**

Según (Lobato. & Villagr a, 2013). La gestión de inventarios tiene como objetivo determinar las cantidades de productos que debe tener la empresa en cada momento de forma que se cumpla el principio logístico básico: disponer en cada momento de los materiales necesarios con el menor coste posible.

### **Funciones**

Según (Miguez Pérez & Bastos Boubeta, 2010). Las funciones de la gestión de inventarios son:

- a. Permitir que las operaciones continúen sin que se produzcan paros por falta de productos o materia prima.
- b. Obtener ventajas por volumen de compra, ya que si la adquisición de artículos se produce en grandes cantidades, el coste de cada unidad suele disminuir.
- c. Proporcionar reservas de artículos para satisfacer la demanda de los clientes y que no queden sin el deseado.
- d. Protegerse de las roturas de inventario que pueden producirse por productos defectuosos, por el mal tiempo, fallos de suministro de los proveedores, problemas de calidad o entregas inadecuadas.

### **Tipos de inventarios**

Según (Carreño Solis, 2014). Existen muchos criterios para clasificar los stocks, por lo cual se describirán los más importantes:

#### **1. Por el Tipo de Actividad de la Empresa.**

- a. Empresas industriales (materias primas, partes o componentes, productos en proceso, productos terminados, repuestos, suministros industriales).
- b. Empresas comerciales (artículos básicos, artículos complementarios, artículos fallados, artículos obsoletos).

#### **2. Por la Naturaleza de la Demanda**

- a. Inventario con demanda independiente.
- b. Inventario con demanda dependiente.

### **3. Por el Tipo de Actividad de la Empresa**

- a. Stock normal o activo.
- b. Inventario de seguridad o reserva.
- c. Inventario promedio.
- d. Stock de anticipación.

### **4. Por su Valor o Importancia-ley de Pareto (ABC)**

La ley de Pareto o clasificación ABC identifica dichos artículos y permite establecer criterios de gestión apropiados para cada categoría.

Es un criterio para la clasificación de los inventarios. Esta ley nos dice que unos pocos artículos usualmente:

- a. Concentra la mayor parte de los costos de los inventarios.
- b. Son los de mayor consumo o movimiento.
- c. Ocupan la mayor cantidad de espacio de almacenamiento.

### **Como Gestionar los Inventarios (stocks)**

Para (Lobato. & Villagrà, 2013). La gestión comienza con la visión de la demanda, ya que a partir de los datos de visión de ventas se analiza la composición del stock necesario para servir dichas ventas. Por lo tanto, las funciones básicas que hay que desarrollar para llevar a buen término la gestión de los stocks son:

#### **1. Previsión de la Demanda**

La primera fase del proceso de gestión de stock consiste en prever la demanda futura, para ello existen diversos métodos que se utilizaran en función de lo siguiente:

- a. El plazo de la visión de la demanda: corto, medio o largo.
- b. La disponibilidad de datos históricos fiables.
- c. La exactitud exigida en la visión, que dependerá del tipo de producto, del mercado y de la estrategia comercial de la empresa.
- d. Es aquellos casos en los que no se puedan utilizar datos históricos de ventas, bien porque se trate de un producto nuevo o bien por la falta de rigor de los datos, se puede estimar la demanda.

## 2. Análisis de Stock

El análisis stock parte de la observación del comportamiento que presentan los stocks de una empresa.

- a. **Comportamiento cíclico del stock:** Debido a la reposición que se realiza cada determinado tiempo para mantener el stock entre su límite máximo y mínimo.
- b. **Stock mínimo:** Cantidad mínima de mercancías necesarias para poder servir los pedidos de los clientes y no quedar desabastecidos.
- c. **Stock máximo:** Cantidad máxima de cada producto que es conveniente almacenar para mantener un servicio de atención al cliente de total calidad al menor coste posible.
- d. **Stock de seguridad:** Cantidad determinada de productos para que la empresa no quede desabastecida en un momento dado. Por tanto, es la cantidad de producto que hay que tener almacenada como garantía de mantenimiento del stock mínimo en la peor de las situaciones previstas.

### Gestión de transporte

Según (Carreño Solis, 2014). El transporte permite el traslado físico de productos entre dos instalaciones de la cadena de suministro bajo los siguientes medios: el acuático, en sus modalidades marítima, fluvial y lacustre; el terrestre, en sus alternativas carretero y ferroviario; el medio aéreo; y finalmente, los ductos.

### Objetivo

Según (Carreño Solis, 2014). La gestión del transporte tiene por objetivo garantizar la entrega del producto en perfecto estado de conservación, en el tiempo previsto y a un costo razonable.

### Importancia

Para (Calderon Sotero, 2011). Su importancia radica en:

- a. Constituye los costos logísticos más importantes en las empresas.
- b. Usualmente representa entre 1/3 y 2/3 de los costos totales de la logística.
- c. Adicionalmente, un sistema de transporte eficiente y a bajo costo contribuye

- d. La competitividad de la organización.
- e. Obtener economías de escala.
- f. Reducir los precios de los productos.

## **7. FORMULACION DE HIPÓTESIS Y VARIABLES E INDICADORES**

### **7.1 Hipótesis General**

La Gestión de costos de los inventarios mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Tumbes–2021.

### **7.2 Hipótesis Específicas.**

La Gestión de Compras mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

La Gestión de Almacenamiento mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

La Gestión de Inventarios mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

La Gestión de Transporte mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.

### **7.3 Variables:**

#### **Independiente:**

Gestión de costos de los inventarios

#### **Dependiente:**

Rentabilidad

#### **Operacionalización de variables:**

Gestión de costos:

**Definición Conceptual.-** La gestión de costos, también conocida como "valoración de existencias", se refiere al registro y la creación de informes sobre los costos operativos de la empresa. Incluye la creación de informes de los costos de existencias y fabricación, es decir, el valor de los productos.

**Definición Operacional.-** La gestión de costos, implicará identificar el valor

de insumos, mano de obra y otros costos relacionados con el producto, se procederá a generar un registro y la creación de informes sobre los costos operativos de los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Incluye la creación de informes de los costos de existencias, es decir, el valor de los productos.

### **Dimensiones**

Compras

Almacenamiento

Inventarios

Transporte

## 8. METODOLOGÍA

### 8.1 Tipo y diseño de investigación

#### *Tipo de investigación*

El propósito de la investigación es determinar la relación entre la gestión de costos de inventarios y la rentabilidad en comedores campestres del destino san Juan de la Virgen por tanto; se empleará la investigación aplicada para el desarrollo de esta investigación, ya que permitirá resolver varios planteamientos específicos. Es descriptiva, en vista que se identificará de qué manera ha influido la gestión de costos en la mejora de la rentabilidad.

“La investigación tiene un diseño no experimental, ya que no manipularemos las variables, sino que se observarán los fenómenos tal y como se dan en el contexto natural para después analizarlos. Será de corte transversal descriptivo y correlacional, ya que tiene como objetivo indagar la incidencia y los valores que se manifestarán en mis variables y la relación existente entre ellas en la presente investigación.

Se empleará el método deductivo – hipotético, pues, la interrogante planteada que se presenta, será la guía en la indagación, brindando la teoría necesaria para el determinado estudio. También será cualitativa, porque nos permitirá describir la realidad del fenómeno a través de un diagnóstico para luego basar nuestro análisis en forma subjetiva e individual.” (Hernández, et. al, 2021)

### 8.2 Diseño de investigación

“Es un diseño no experimental, porque se realizará un análisis de fenómenos tal y como ocurrieron en un contexto natural, mediante la observación.

Es transversal o Transaccional, porque se recolectarán datos en un solo momento de tiempo y su propósito es analizar el impacto o interrelación en un momento dado.” (Hernández, et. al, 2021)

“Es explicativo, porque su finalidad será explicar el comportamiento de una variable en función de otra (s), con relación de causa – efecto.” (Wong, H. 2016).

Diseño:  $X \rightarrow Y$

Donde:

X = Gestión de costos de inventarios.

Y = rentabilidad.

### **8.3 Población, muestra y muestreo**

#### ***Población***

Se tomará como población, en este trabajo de investigación, el número de comedores campestres en el distrito de San Juan de la Virgen, aplicando la fórmula para poblaciones finitas porque se conoce la cantidad de comedores.

- El Huerto del Sabor
- Río verde
- Paraíso escondido
- Bunker de Carlos
- Rústica del Paisa
- Oasis
- Gustos y sabores de Porras

#### **Muestra**

Para establecer el tamaño de la muestra, no se aplicará la fórmula para población finita, debido a que existe una población determinada de comederos campestres en el distrito de San Juan de la Virgen de Tumbes y tomaremos como muestra, la misma población.

### **8.4 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Se empleará la encuesta como técnica y se utilizará el cuestionario como instrumento para la recogida de datos. Todo lo relacionado con lo anterior, va a plantearse a través de preguntas cerradas y preguntas de criterio y analizar de qué manera ha influido la gestión de costos de inventarios en la mejora de la rentabilidad.

“La medición se realizará mediante preguntas en la Escala de Likert; que es una escala de calificación que se utiliza para cuestionar a una persona sobre su nivel de acuerdo o desacuerdo con una declaración. Es ideal para medir reacciones, actitudes y comportamientos de una persona.

Uno de los tipos de pregunta que más se utilizan en una encuesta con

pregunta de la Escala Likert donde los encuestados no eligen entre un “si/no”, sino que hay elecciones específicas basadas en nunca, casi nunca, a veces, casi siempre, siempre con una cierta pregunta de la encuesta.

La Escala de Likert se realizará de la siguiente manera:

- 1.- Se elaborarán los enunciados.
- 2.- Se establecerá las opciones de respuesta.
- 3.- Se aplicará la escala.
- 4.- Se asignará puntajes a los enunciados.
- 5.- Se generará una base de datos.
- 6.- Se calculará los puntajes.
- 7.- Se calculará la frecuencia de cada elemento.
- 8.- Se elaborará las gráficas. (QuestionPro, 2021)

## **8.5 Plan de procedimiento y análisis de datos**

### ***Métodos de análisis de datos***

Se procederá al análisis de la información recolectada, mediante el uso del programa estadístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) 26 y el Excel 2019, después de ejecutar las respectivas encuestas.

### **Confiabilidad del instrumento**

Un experto en estadística utilizará el alfa Cronbach, que es un coeficiente que mide la fiabilidad de una escala de medida, para comprobar el grado de coherencia y comprensibilidad por parte de la población objeto de estudio.

### **Validez**

Para validar la confiabilidad del instrumento, se determinará si estos tienen correlación con los objetivos y si son coherentes con el problema general y los problemas específicos de la investigación.

### **Aspectos técnicos y éticos**

Se tendrá en cuenta el respeto a la privacidad y a la confidencialidad de la recogida de datos obtenidos. El respeto a la propiedad intelectual, las convicciones políticas, principios morales y personales; honestidad en la interpretación y presentación estructurada de los datos presentes a lo largo de la investigación, y proteger la identidad de los individuos que participan en



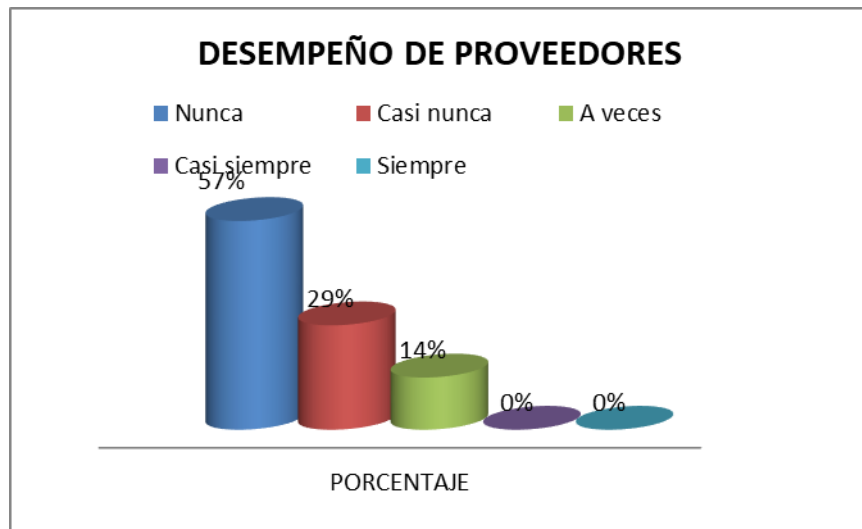
el estudio.

## RESULTADOS

Tabla 1

GESTIÓN DE COSTOS DE INVENTARIOS		
GESTIÓN DE COMPRAS		
<i>¿Se realiza un análisis de desempeño de los proveedores?</i>		
ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	4	57%
Casi nunca	2	29%
A veces	1	14%
Casi siempre	0	0%
Siempre	0	0%
Total	7	100%

Gráfico 1



**ANÁLISIS Y COMENTARIO** Teniendo en cuenta lo indicado en la tabla 1, podemos apreciar que ante la pregunta de que si se realiza un análisis de desempeño de los proveedores, el 57% de los encuestados expresaron que nunca lo hacen, un 29% casi nunca y un 14% a veces. Ante lo mencionado se puede decir que no toman en consideración la eficiencia del cumplimiento de los proveedores en los pedidos.

Tabla 2

¿Considera que los proveedores son adecuados?		
ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	0	0.0%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	2	28.6%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 02



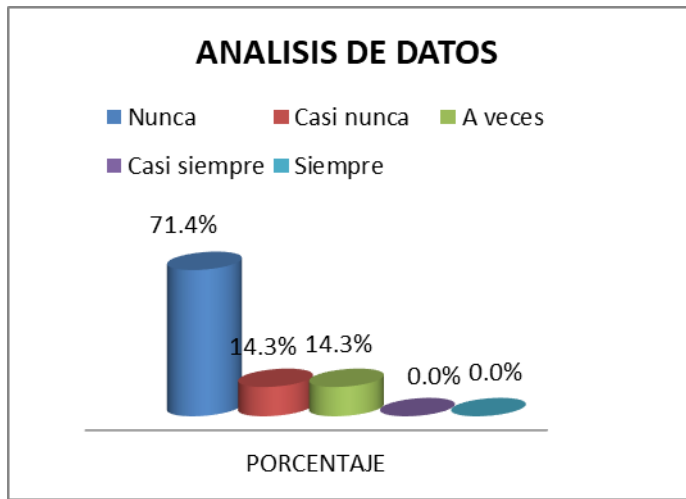
**ANÁLISIS Y COMENTARIO,** de la tabla 2, ante la pregunta de que si los proveedores son los adecuados, el 71.4% expresaron que nunca o casi nunca lo eran lo adecuado, lo que podría traer como consecuencia la imagen y la calidad del servicio.

Tabla 3

*¿Se analizan datos históricos para emitir las órdenes de compra?*

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	5	71.4%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	1	14.3%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Grafico 3



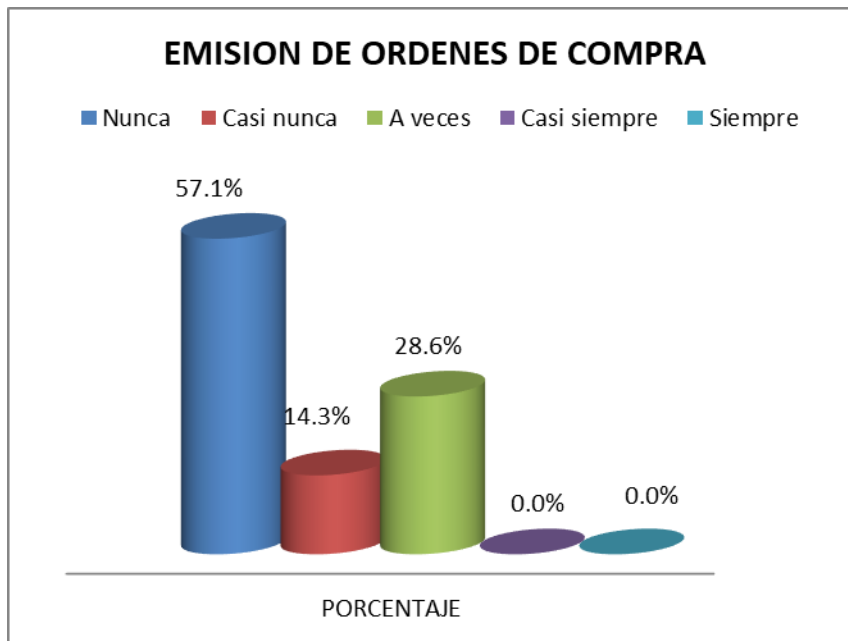
**ANALISIS Y COMENTARIO.**-Según lo indicado en la tabla 3, sobre los resultados ante la pregunta de que si se analizan datos históricos para emitir las órdenes de compra, del total de encuestados, el 85.7% dejaron indicado que nunca o casi nunca lo hacen. Lo cual quiere decir que no se toma en cuenta la experiencia para la adquisición de bienes a fin de dar una mejor atención a los usuarios.

Tabla 4

*¿Se emiten las órdenes de compra, con frecuencia?*

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	4	57.1%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Grafico 4

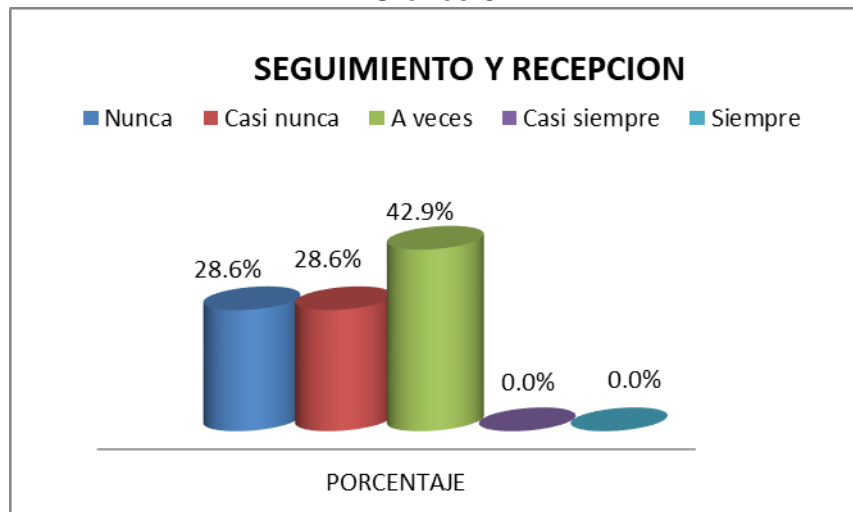


**ANALISIS Y COMENTARIOS.-** El 71.4% de los empresarios encuestados expresaron que nunca o casi nunca se emiten las órdenes de compra, con frecuencia, dejando esto indicado que se hace de forma empírica. Según lo indicado en la tabla 4.

Tabla 5

<i>¿El seguimiento y recepción que se realiza son los adecuados?</i>		
ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	2	28.6%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	3	42.9%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

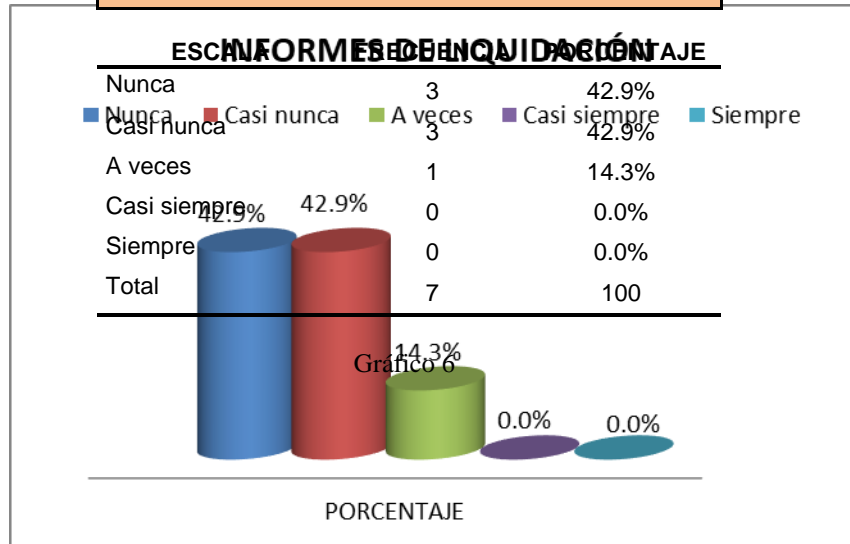
Gráfico 5



**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Con respecto a la pregunta de que si el seguimiento y recepción que se realiza son los adecuados el 57.2% de los encuestados, manifestaron que nunca o casi nunca son los adecuado, lo que podría traer como consecuencia a que los bienes no sean registrados adecuadamente en su recepción. Esto se puede apreciar en la tabla 5.

Tabla 6

¿Se realiza los informes de liquidación, con frecuencia?



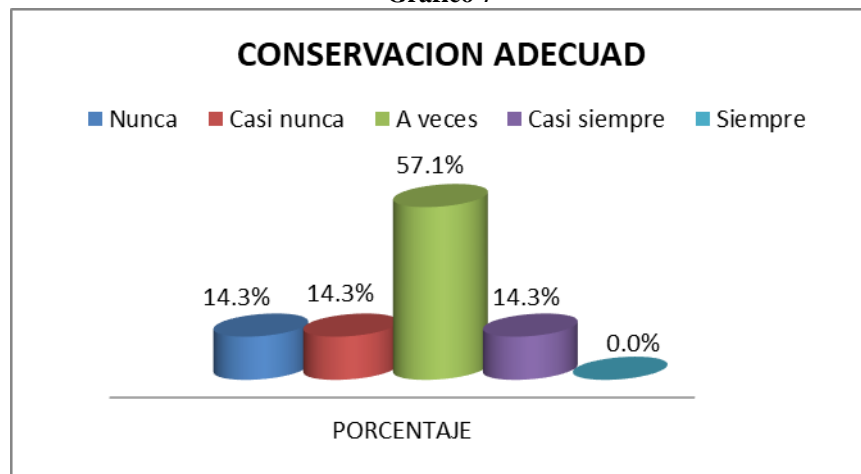
**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** El 85.8% del total de encuestados, dejaron indicado, después de la encuesta que nunca o casi nunca se realiza los informes de liquidación, con frecuencia, esto no permite determinar una registración oportuna de las operaciones de egresos e ingresos, que nos conlleve a determinar los resultados del negocio. Esto lo podemos apreciar en la tabla 6.

GESTIÓN DE ALMACÉN	
¿Los productos adquiridos son conservados adecuadamente?	
<i>¿Los productos adquiridos son conservados adecuadamente?</i>	

Tabla 7

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	1	14.3%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 7



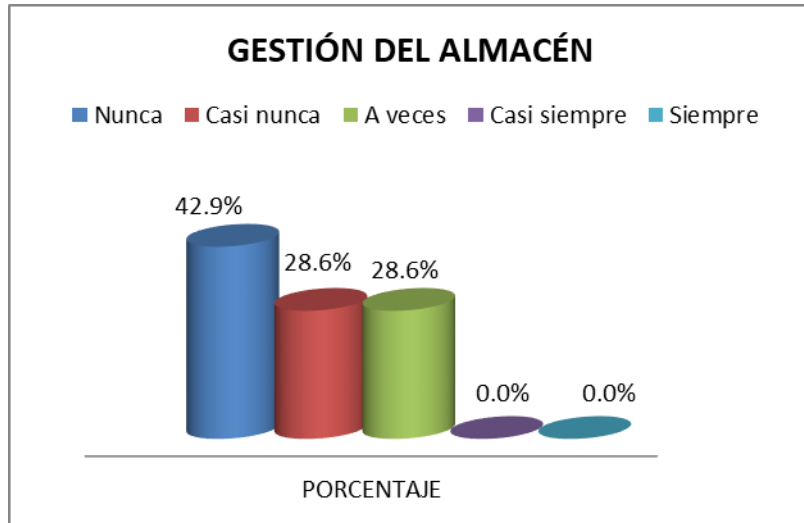
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Según lo que se observa en la tabla 7, podemos indicar que del total de encuestados, el 57.1% expresan que a veces los productos adquiridos son conservados adecuadamente, lo que podría traer como consecuencia posibles desperdicios de bienes necesarios para el servicio de calidad.

Tabla 8

¿Considera que la gestión del almacén es adecuada?

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 8



**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** Teniendo en cuenta los resultados de la pregunta de que si se considera que la gestión del almacén es adecuada, el 71.7% de los encuestados, expresaron que nunca o casi nunca lo consideran, esto implica que el descuido de un buen almacenamiento de los bienes necesarios para el servicio puede elevar los costos y pérdidas de los mismos. Esto lo podemos apreciar en la tabla 8.



Tabla 9

*¿Se verifican los saldos de inventario, con frecuencia?*

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	2	28.6%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 9



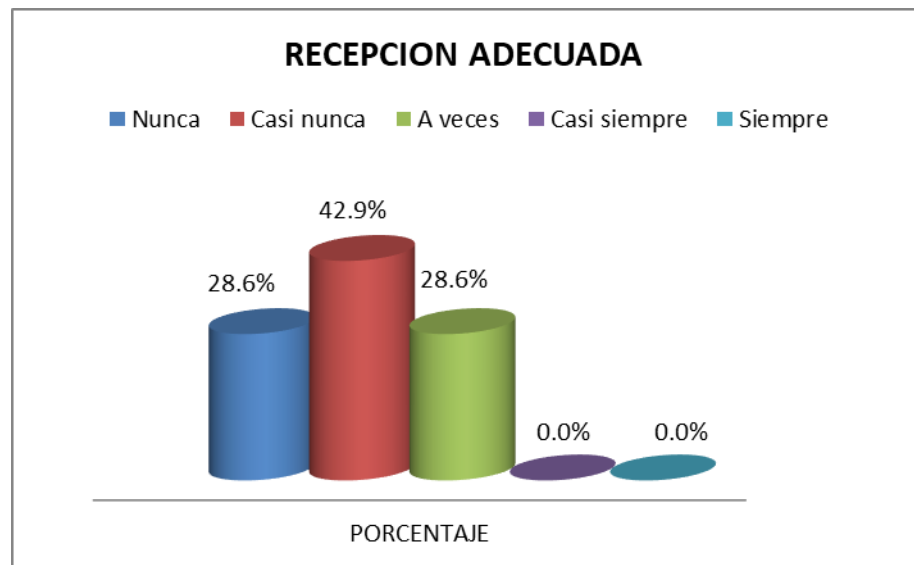
**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** Según la tabla 9, del total de empresarios encuestados, el 57.1% manifiestan que a veces verifican los saldos de inventario, razón por lo cual implicaría no tener en cuenta el stock a fin de adquirir solo los bienes necesarios para el servicio.

*¿El almacenero cumple adecuadamente con la función de recepción y de seguimiento de los productos?*

Tabla 10

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	2	28.6%
Casi nunca	3	42.9%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 10



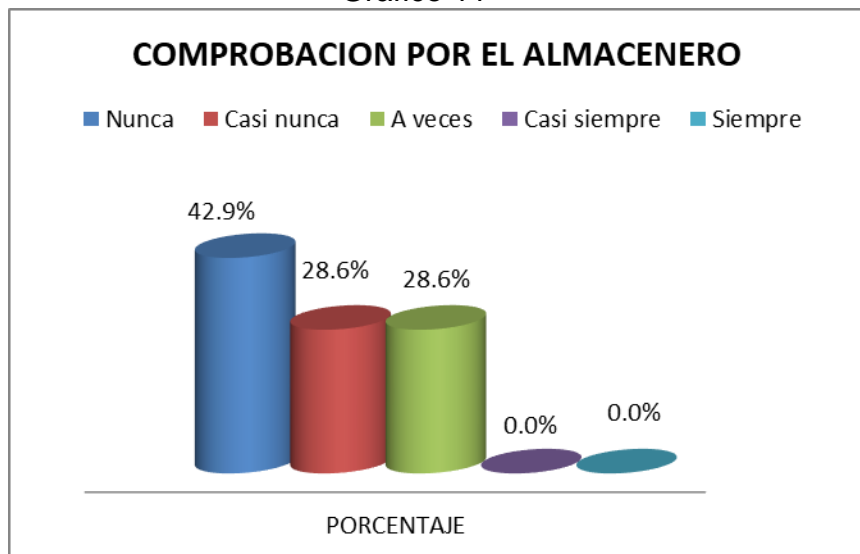
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Ante la pregunta de que si el almacenero cumple adecuadamente con la función de recepción y de seguimiento de los productos, el 71.5% dejó indicado que nunca o casi nunca se cumple, por lo que no se tiene un orden y registro apropiado de los bienes que ingresan y salen del almacén, elevando los costos del servicio. Esto se aprecia en la tabla 10.

Tabla 11

*¿El almacenero realiza una comprobación y aceptación de los productos adquiridos?*

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 11

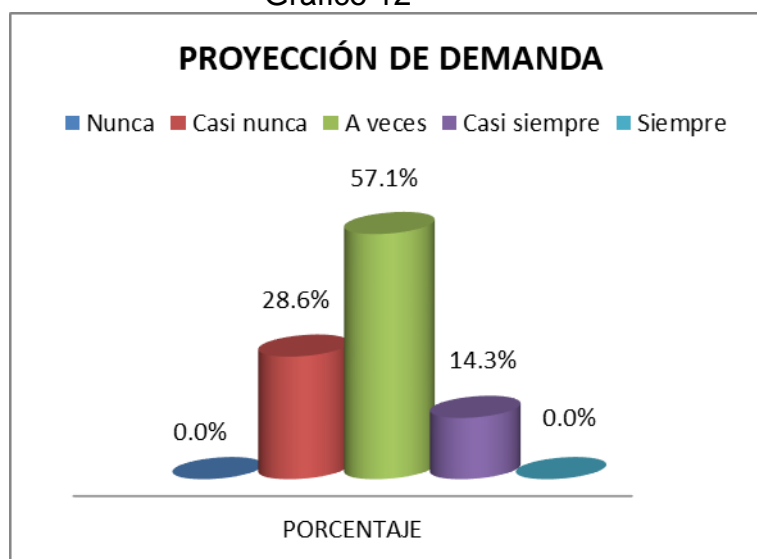


**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Teniendo en cuenta lo indicado en la tabla 11, del total de empresarios de comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen, el 71.5 % expresaron que nunca o casi nunca el almacenero realiza una comprobación y aceptación de los productos adquiridos.

GESTION DE INVENTARIO		
<i>¿Se realiza proyecciones de demanda para la gestión de inventarios?</i>		
ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	0	0.0%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Tabla 12

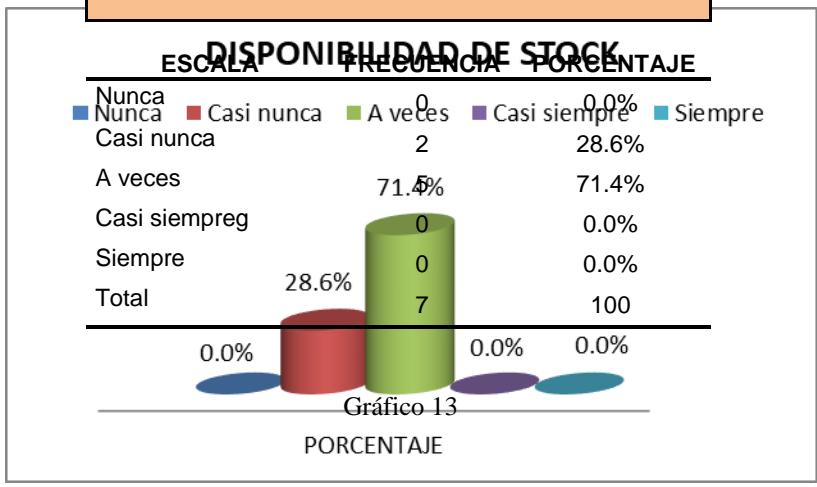
Gráfico 12



**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** De los resultados de la pregunta formulada a los empresarios encuestados, podemos observar que 57.1 % responde que a veces se realiza proyecciones de demanda para la gestión de inventarios, esto implica que no tienen la precaución o la prevención de la posible demanda, lo que podría traer como consecuencia la pérdida de clientes. Esto lo apreciamos en la tabla 12.

Tabla 13

¿Se prevé la disponibilidad de stock, con frecuencia?



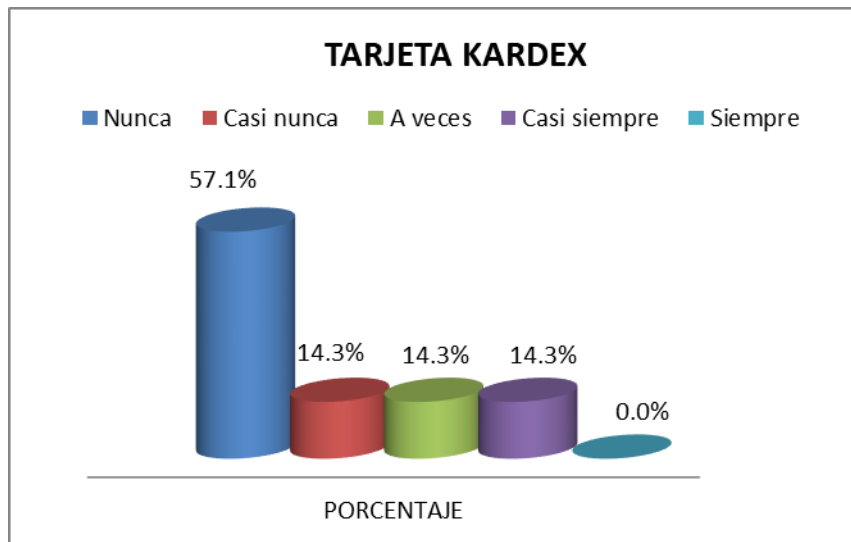
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Según lo observado en la tabla 13, ante la pregunta de que si se prevé la disponibilidad de stock, con frecuencia, el 71.4 % manifiesta que a veces lo hacen, dejando en riesgo el desabastecimiento oportuna de los inventario necesarios para la atención.

Tabla 14

*¿La plantilla Kardex ayuda con el stock?*

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	4	57.1%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	1	14.3%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 14



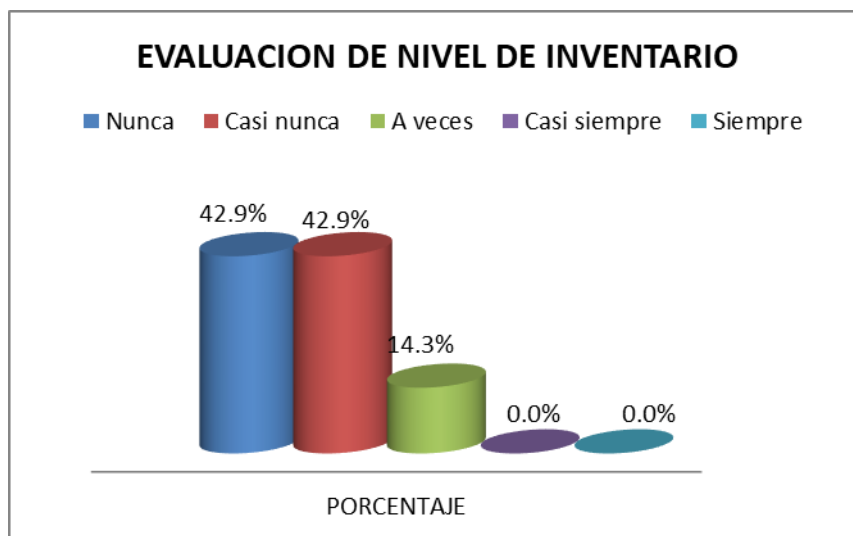
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Es necesario, indicar que según la tabla 14, de los encuestados, el 71.4% expresó que nunca o casi nunca la plantilla Kardex ayuda con el stock, esto debido a la falta de información sobre esta herramienta necesaria para el control del movimiento de los bienes.

Tabla 15

*¿Se evalúa con frecuencia el nivel de inventarios que maneja la empresa?*

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	3	42.9%
A veces	1	14.3%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 15

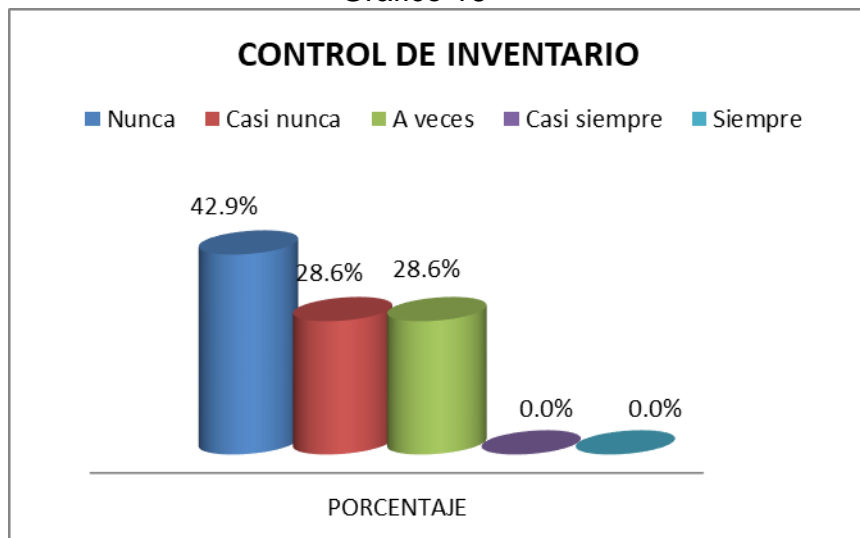


**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Cabe indicar que luego de haberse formulado la pregunta de que si se evalúa con frecuencia el nivel de inventarios que maneja la empresa, del total de encuestados el 85.8% manifestaron que nunca o casi nunca lo hacen lo que implica no tener una información oportuna del movimiento de los inventario a fin de determinar el consumo incurrido en ello, esto lo apreciamos en la tabla 15.

**Tabla 16** **¿Existe un sistema del control de inventarios?**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

**Gráfico 16**



**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Según la tabla 16, se puede apreciar que el 71.5% del total de empresarios encuestados dejaron indicado que nunca o casi nunca hacen uso de un sistema del control de inventarios, apreciándose que trabajan solamente en base a la experiencia, sin control.



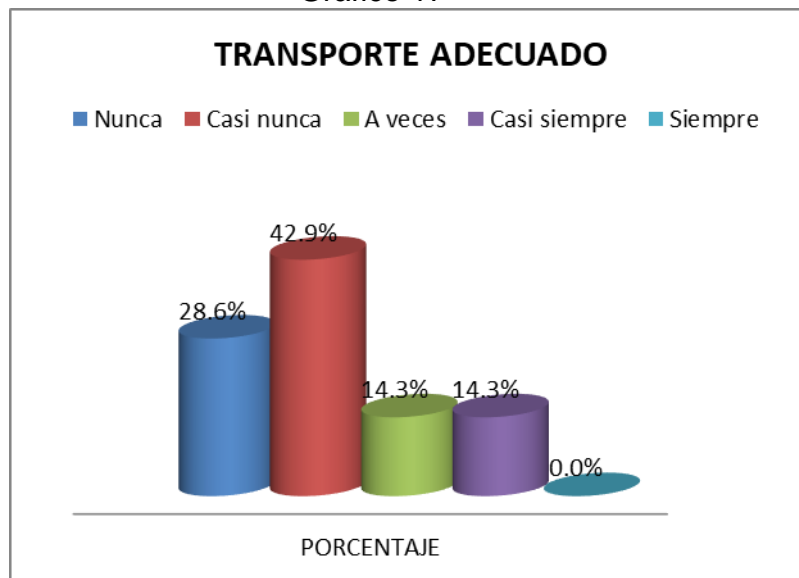
**GESTION DE TRANSPORTE**

**¿La organización del transporte de los productos de inventario en tránsito es adecuada?**

Tabla 17

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	2	28.6%
Casi nunca	3	42.9%
A veces	1	14.3%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 17



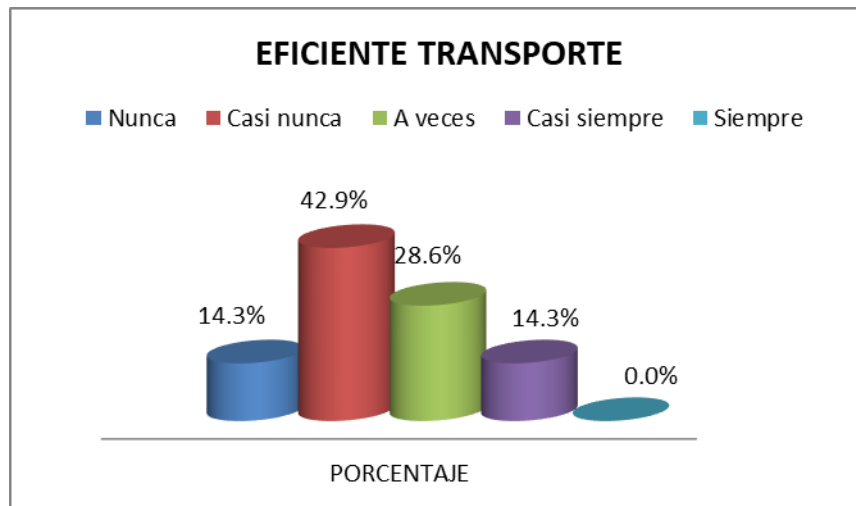
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Teniendo en cuenta lo indicado en la tabla 17, podemos expresar que el 71.5% de los empresario encuestados expresan que nunca o casi nunca la organización del transporte de los productos de inventario en tránsito es adecuada, lo que puede traer como consecuencia las posible mermas o pérdidas de bienes durante su tránsito.

Tabla 18

**¿Es rápido el transporte de los inventarios en tránsito?**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	1	14.3%
Casi nunca	3	42.9%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 18



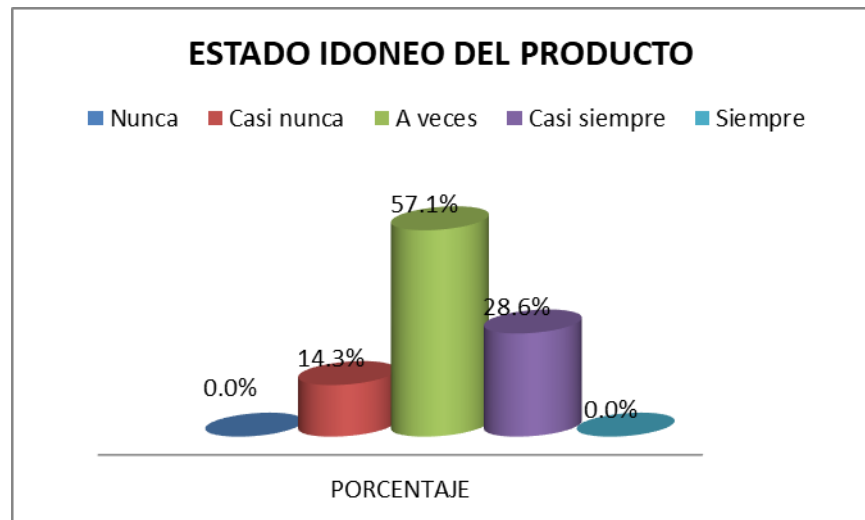
**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** Ante lo observado en la tabla 18, podemos expresar que luego de la pregunta planteada a los encuestados, 57.2% dejaron indicado que nunca o casi nunca el transporte de los inventarios en tránsito, es rápido. Cayéndose en la incertidumbre de poder atender oportunamente a los usuarios del servicio.

**Tabla 19**

**¿El estado en el que llegan los productos son idóneos?**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	0	0.0%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	2	28.6%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

**Gráfico 19**



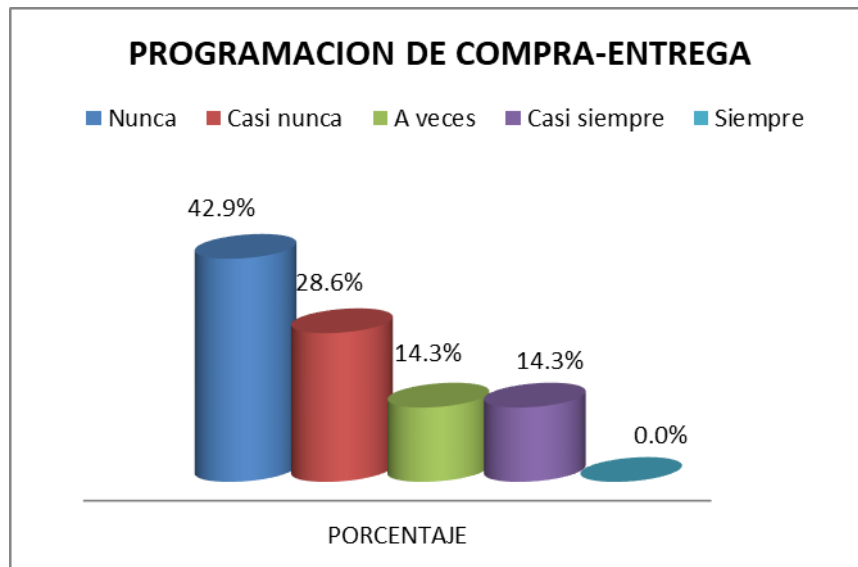
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** El 57.1 % del total de encuestados expresaron que a veces el estado en el que llegan los productos son idóneos, lo que repercute en la calidad del servicio que se brinda a los usuarios. Esto lo podemos apreciar en la tabla 19.

Tabla 20

**¿Se programan la compra-entrega de los productos, con frecuencia?**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	1	14.3%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 20



**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Teniendo en cuenta lo observado en la tabla 20, podemos expresar que del total de encuestados el 71.5% manifiesta que nunca o casi nunca programan la compra-entrega de los productos, con frecuencia. Esto se puede apreciar en la tabla 20.

**MEJOR RENTABILIDAD**

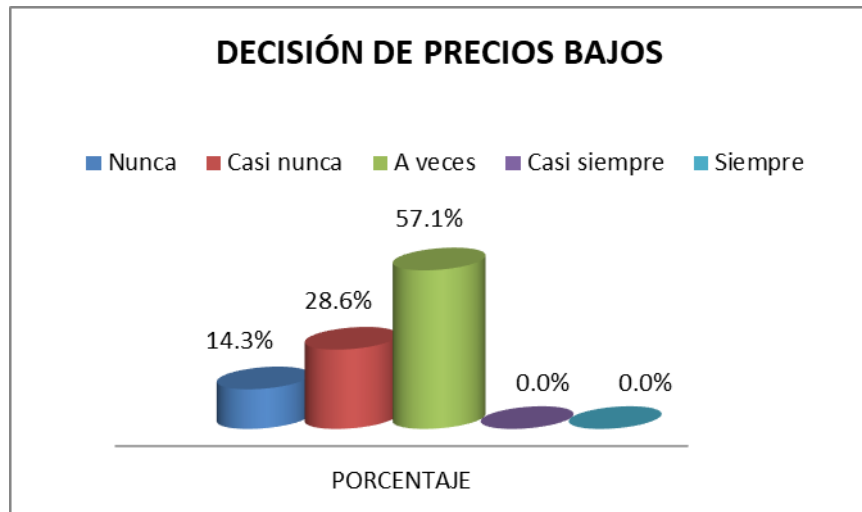
Reducción de costos y gastos

*Deciden por los precios más bajos del mercado*

Tabla 21

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	1	14.3%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 21

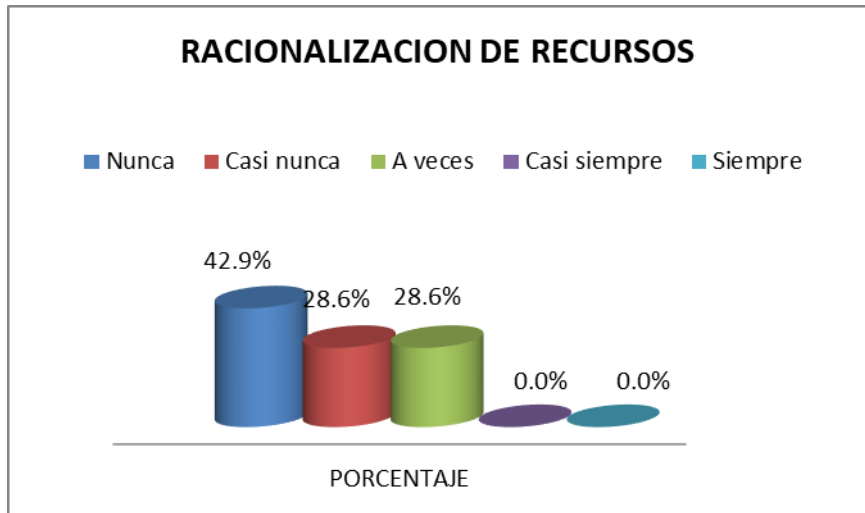


**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** Con respecto a lo observado en la tabla 21, podemos indicar que del total de encuestados el 57.1% expresa que a veces, el 42.9% indican que nunca o casi nunca deciden por los precios más bajos del mercado, lo que puede generar la adquisición de bienes con costos elevados repercutiendo en los resultados.

**Los recursos se aplican racionalmente**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 22



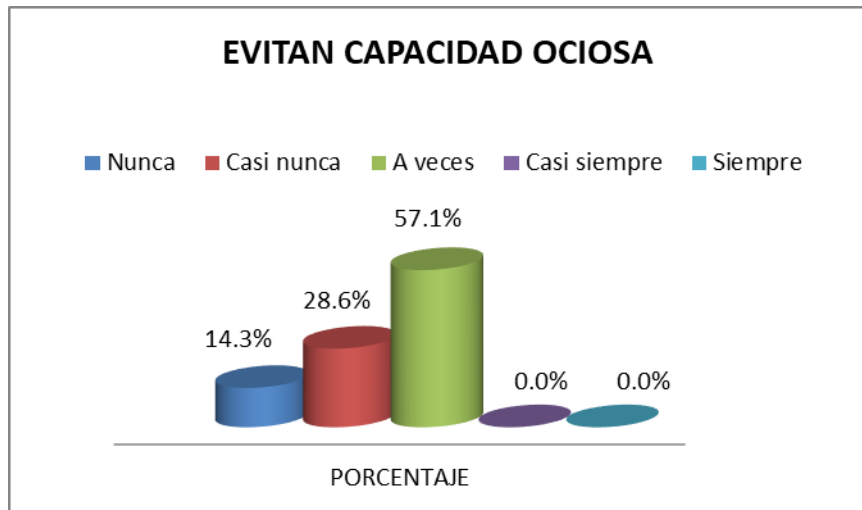
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Según lo observado en la tabla 22 luego de la aplicación de la encuesta, del total de encuestados, el 71.5% dejó indicado que ellos nunca o casi nunca aplican los recursos racionalmente, generando de esta manera un despilfarro de materiales, elevando costos del servicio.

Tabla 23

**Evitan capacidad ociosa en la producción**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	1	14.3%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 23



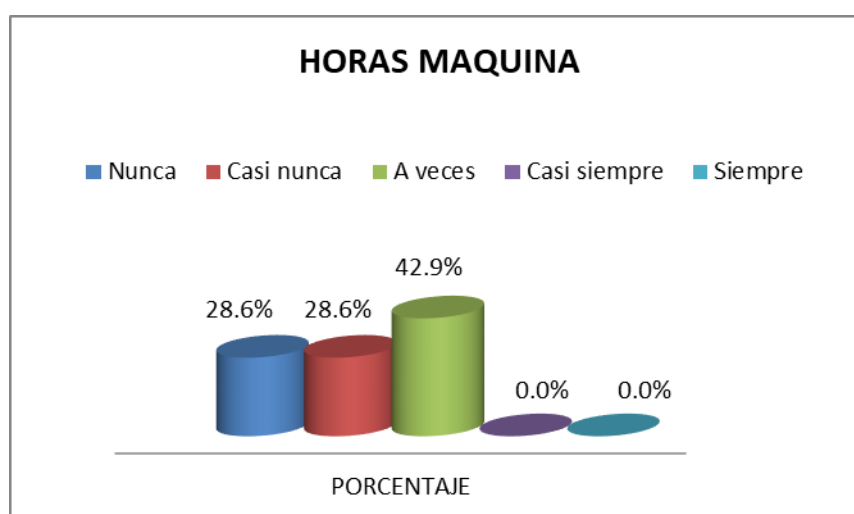
**ANALISIS Y COMENTARIO.-** En relación a la pregunta formulada a los encuestados, sobre si evita capacidad ociosa en la producción, manifestaron que nunca o casi nunca un 42.9% y un 57.1% expresó que a veces. Esto trae como consecuencia que no se aprovechan los recursos por lo que la capacidad ociosa genera costos. Según tabla 23.

Tabla 24

**Las horas máquina son las adecuadas**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	2	28.6%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	3	42.9%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 24



**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** En la tabla 24 se puede apreciar que el 57.2 de los encuestados manifestaron que nunca o casi nunca las horas máquina son las adecuadas, lo que podría traer en consecuencia que no se atienda oportunamente con el servicio.

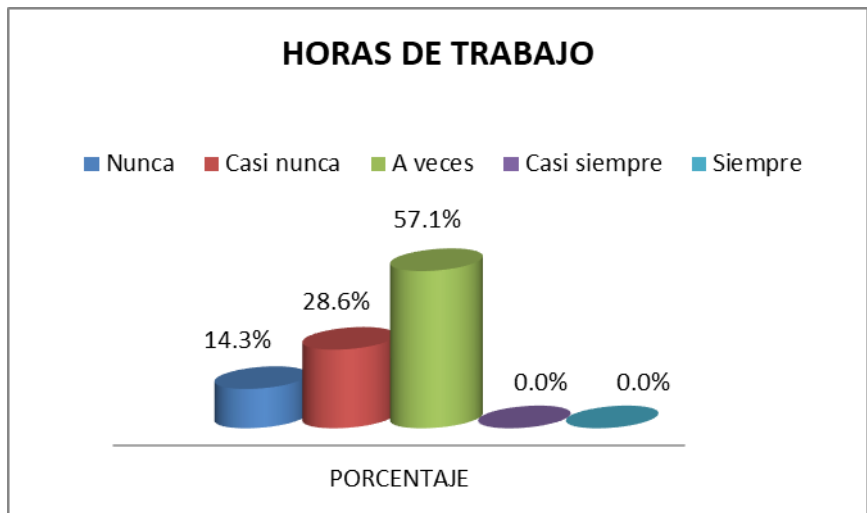


Tabla 25

**Se paga al personal de acuerdo a las horas de trabajo**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	1	14.3%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	0	0.0%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 25



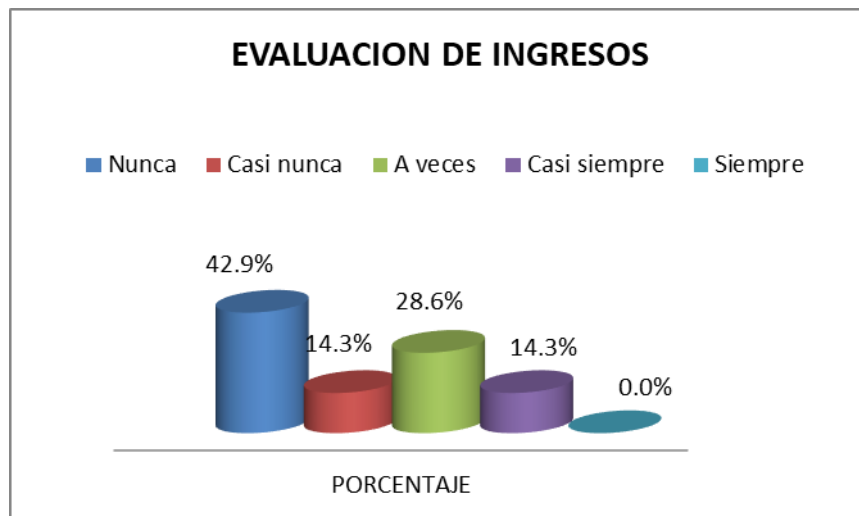
**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** Ante la pregunta de que si se paga al personal de acuerdo a las horas de trabajo, el 57.1 % indicó que a veces y un 42.9% que nunca o casi nunca lo hacen. Implicando que se podría estar incurriendo en una subvaluación o sobrevaloración de la mano de obra. Esto según la tabla 25.

Tabla 26

Mayores ingresos		
Evalúa los ingresos y costos de la producción		

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	2	28.6%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 26

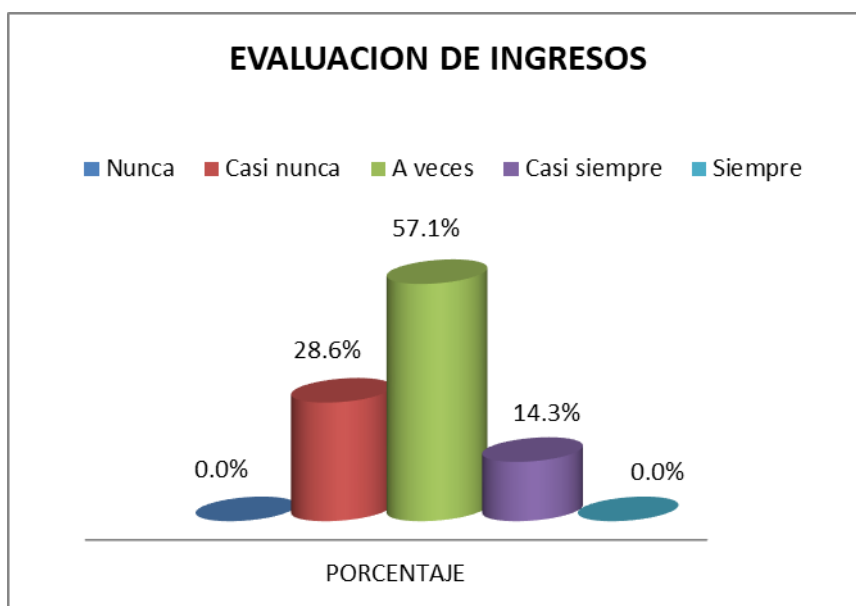


**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Según lo indicado en la tabla 26 luego de haber aplicado la pregunta a los encuestados, el 57.2% expresa que nunca o casi nunca evalúan los ingresos y costos de la producción, por cuya razón se desconoce la rentabilidad del negocio, impidiendo tomar mejores decisiones.

Tabla 27 **Las ventas son mayores de acuerdo a la temporada**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	0	0.0%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 27

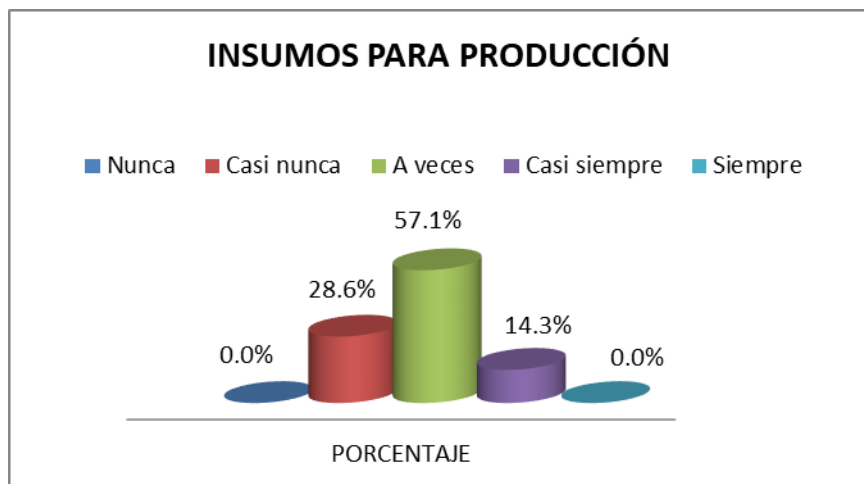


**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Teniendo en cuenta lo expresado por los encuestados en relación a la pregunta de que si las ventas son mayores de acuerdo a la temporada, el 57.1% indica que a veces, el 28.6% que casi nunca y un 14.3% expresa que casi siempre. Esto debido a que no tienen un estudio de la posible demanda que genere la temporada. Así lo podemos apreciar en la tabla 27.

Tabla 28 **Se aprovecha todos los insumos para la producción**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	0	0.0%
Casi nunca	1	14.3%
A veces	4	57.1%
Casi siempre	2	28.6%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 28



**ANÁLISIS Y COMENTARIO.-** Ante los resultados observados en la tabla 28, podemos expresar que del total de encuestados el 57.1% expresaron que a veces, el 14.3% que casi nunca y un 28.6% manifestó que casi siempre se aprovechan todos los insumos para la producción, según estos resultados podemos indicar que a falta de un buen control de los inventarios, no se podrán aprovechar los mismos racionalmente.

Tabla 29

**El sistema de costos proporciona información oportuna**

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nunca	3	42.9%
Casi nunca	2	28.6%
A veces	1	14.3%
Casi siempre	1	14.3%
Siempre	0	0.0%
Total	7	100

Gráfico 29



**ANALISIS Y COMENTARIO.-** Según lo indicado en la tabla 29, podemos apreciar que del total de encuestados, el 71.5% indica que nunca o casi nunca, un 14.3% que a veces y otro 14.3% expresa que casi siempre el sistema de costos proporciona información oportuna, esto es preocupante para la empresa ya que no cuenta con sistema apropiado que brinde una información oportuna, para tomar decisiones.

## **PROPUESTA**

Para fines de confidencialidad de información, en el presente trabajo, se procederá a detallar a uno de los restaurantes que fueron encuestados, el cual será llamado como “Restaurante X”. El negocio es un restaurante que ofrece un menú criollo y platos extras, ubicado en el distrito de San Juan de la Virgen, el dueño del negocio es una persona emprendedora, con experiencia en cocina y restaurantes, ya que ha tenido y administrado anteriores negocios relacionados al ámbito gastronómico; por lo que tiene experiencia en la preparación de platos, al ser muy detallista y minucioso con los sabores.

El negocio lo que busca es diferenciarse en la calidad de la comida, por lo que el dueño emplea sus conocimientos para poder realizar un sabor casero y ofrecerlo a sus clientes; básicamente, se enfoca en no utilizar muchos condimentos, para lograr dicho sabor casero. Además de ello, el negocio trata de ofrecer un menú con un toque de platos internacionales, para que la gente tenga mayor variedad al escoger.

La misión del restaurante es tratar de estandarizar el negocio, y así ofrecer un menú variado de comida criolla a los clientes; por otro lado, la visión es seguir creciendo en el mercado de restaurantes, aplicar un nuevo estándar de modelo de negocio en otros lugares; tener un negocio más complejo, es decir, con alta cocina y platos mucho más elaborados; básicamente, un negocio mejor estructurado.

En cuanto al menú ofrecido a los clientes, el negocio tiene como principales platos el arroz con pollo, pollo al horno, seco de cabrito, tallarín con pavo y pechuga a la plancha; y en el tema de entradas, las principales son aguadito de pollo, tequeños, causa rellena, huevos a la rusa y papa a la huancaína; siendo todos los platos mencionados, los más vendidos por parte del negocio.

A continuación, se presentará un caso, en el cual se mostrará información, la cual fue brindada por el dueño del negocio y contiene datos reales y/o aproximados, en cuanto a los costos incurridos por el restaurante para preparar su menú criollo, dando énfasis a los costos de ordenamiento, costos de almacenamiento y costos de falta de inventarios.

### **Caso de Gestión de Costos de los Inventarios**

Para el presente caso práctico, se usará el plato más vendido del establecimiento, que es el arroz con pollo; para ello, se utilizará la data mensual de dicho plato (ventas, compras, etc), del mes de noviembre del año 2020, proveídos por el contacto. Ante ello, se presentará el procedimiento del restaurante analizado para adquirir los insumos, pasando por los costos de almacenar dichos insumos en su bodega, así como ver, en caso tuviese mermas, cómo maneja dicha situación, por el tema de falta de inventarios.

#### **Costos de Ordenamiento:**

En este caso, el contacto del restaurante comenta que elige ir él mismo al

mercado en su vehículo personal, para poder traer los insumos.

Una vez que el contacto se encuentra en el mercado, procede a ir donde los proveedores para adquirir los insumos. A continuación, se presenta el detalle de los insumos adquiridos de manera mensual, para la preparación del plato principal del negocio, que es el arroz con pollo, el cual se vende por una cantidad de 50 platos al mes aproximadamente, lo cual se muestra en la siguiente tabla:



Tabla: Cantidades, Precios y Mermas de los Insumos Adquiridos del Arroz con Pollo

Insumos	Cantidades (UND/KG)	Valor Total (S/)	Cantidades de desperdicio (KG)	Platos de Arroz con Pollo al mes Vendidos (UND)	Costo por Plato (S/)
ARROZ					
POLLO					
CULANTRO					
AJÍ AMARILLO					
AJÍ MIRASOL					
PALILLO					
ZANAHORIA					
ARVEJAS					
CEBOLLA					
SAL					
PIMIENTA					
COMINO					
<b>TOTAL</b>					

*Nota:* El cuadro habla sobre las cantidades, los precios y mermas incurridas en los insumos adquiridos para preparar el plato principal del negocio, el arroz con pollo. Elaboración propia, 2020.

En la Tabla, se aprecian las cantidades adquiridas al mes para poder preparar un promedio de 50 platos de arroz con pollo al mes.

#### **Costos de Almacenamiento:**

Una vez que se trae los insumos, estos ingresan a la bodega del local; en este caso, el contacto menciona que no realizan un control de inventarios; así mismo, el 10% de la facturación de la luz, el cual tiene un costo de 76.27 soles mensual, sin incluir IGV, se destina exclusivamente al mantenimiento del

almacén/bodega. También menciona que, el costo de mantener el local en excelentes condiciones, es de unos 118.64 soles mensuales, sin incluir IGV, en donde el 20% del importe, se destina exclusivamente al almacén; ello debido a que el costo total, lo distribuye por área; dicho costo también no incluye el IGV. Por último, no se declaran las mermas ante SUNAT, debido a un tema de costo/beneficio, el cual menciona que es más costoso realizar el trámite para obtener la devolución del impuesto, que no declarar y absorber esa pérdida; por lo que los costos que posee de impuestos por 60 soles mensuales, correspondientes al pago del RUS, no tienen un porcentaje asignado dentro de los costos de almacenamiento.

#### **Costos de Falta de Inventarios**

El contacto menciona que no ha podido realizar ventas, debido a que no poseía los insumos para preparar el plato solicitado por los clientes, aunque no los registra, estima que la pérdida por no vender platos, por falta de insumos, es de 10 soles semanal, siendo un total de 40 soles mensual (1 plato por semana), incluido el IGV; por ello, el importe sería 33.90 soles, sin incluir el IGV.

El contacto menciona a su vez que, no posee recetario alguno, ya que se confía plenamente en la experiencia del cocinero; y sólo en algunos casos, lo que no se llega a utilizar para el plato determinado, es reutilizado en otro plato con antelación, lo que deja mermas o desperdicios, debido a que es un plato perdido por falta del insumo adecuado.

Por otro lado, además de los tres tipos de costos analizados para el

presente trabajo de investigación, se tuvo en cuenta también, a los costos y gastos de preparación de los platos, así como de atención a los clientes, para así determinar los costos totales en general; para ello, se tuvo en cuenta a los costos fijos de los sueldos del personal, como del cocinero y de las meseras; el porcentaje restante de los costos, que ya habían sido considerados dentro de los costos de almacenamiento anteriormente, como la luz, alquiler, mantenimiento o limpieza e impuestos, y otros servicios.

Tabla: Costos de Preparación de Platos y Atención al Cliente en General Incurridos por el Restaurante

Costos y Gastos de Preparación y Atención al Cliente	Costo Total	% Correspondiente a Costos y Gastos de Preparación y Atención al Cliente	Costo Utilizado	Platos al Mes	Costo por plato
COCINERO					
MESERA PRINCIPAL					
MESERA PART-TIME					
CABLE					
AGUA					
LUZ					
ALQUILER					
GAS					
IMPUESTOS					
MANTENIMIENTO					
<b>TOTAL</b>					

Es así como, con lo mostrado en la Tabla, se tiene un costo total sin incluir IGV, y sumado al costo total obtenido, por los costos de ordenamiento, almacenamiento y falta de inventarios, se tendría un costo total general del negocio.

Por otro lado, se procedió a realizar el Estado de Resultados del restaurante, dando énfasis a las ventas, costos (ordenamiento, almacenamiento y falta de inventarios) y gastos incurridos en el mes de diciembre del 2020, correspondientes a los gastos propios del local, al ser la información más reciente, y en base al plato más vendido del negocio, que es el arroz con pollo; utilizando porcentajes, tanto en el escenario real, como en escenarios alternativos.

Tabla 51: Estado de Resultados del mes de diciembre del 2020 del Restaurante

<b>EMPRESA "RESTAURANTE X"</b> <b>ESTADOS DE RESULTADOS (Sólo</b> <b>Plato de Arroz con Pollo) DEL 01</b> <b>AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b> <b>EXPRESADO EN NUEVOS SOLES</b>	
<b>CANTIDAD DE PLATOS</b>	
<b>VENDIDOS AL MES</b>	
<b>VARIACIÓN EN</b> <b>PORCENTAJES DE LOS</b> <b>COSTOS DE LA</b> <b>GESTIÓN DE LOS</b> <b>INVENTARIOS</b>  <b>VENTAS</b> <b>COSTO DE VENTAS</b>  C. ORDENAMIENTO C. ALMACENAMIENTO C. FALTA INVENTARIOS <b>COSTO DE LA GESTIÓN</b> <b>INVENTARIOS</b> <b>OTROS COSTOS DE</b> <b>VENTAS</b> <b>TOTAL COSTO DE</b> <b>VENTAS</b> <b>U. BRUTA</b>  <b>GASTOS</b> <b>ADMINISTRATIVOS</b> LIMPIEZA ALQUILER DEL LOCAL CABLE LUZ <b>GASTOS DE</b> <b>VENTAS</b> MESERAS <b>TOTAL GASTOS</b> <b>U. OPERATIVA</b> IMPUESTO UDI	

*Nota:* El cuadro habla sobre las utilidades obtenidas del Estado de Resultados del mes de diciembre 2020 del restaurante, en escenarios reales y alternativos. Elaboración propia, 2020.

Según el Estado de Resultados, mostrado en la Tabla, se puede verificar que el restaurante de comida criolla analizado, obtuvo un resultado, durante el ejercicio del mes de diciembre del año 2020, dentro del escenario real.

Posteriormente, se realizaron los ratios financieros, utilizando la data obtenida en base al Estado de Resultados, analizando el margen de las utilidades y ventas, tanto en el escenario real como en los alternativos.

Tabla: Ratios Financieros en Base al Estado de Resultados del mes de diciembre 2020 del Restaurante

RATIOS FINANCIEROS	REAL	- 20% COSTOS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS	- 10% COSTOS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS	10% COSTOS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS	20% COSTOS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS
MARGEN DE UTILIDAD NETA					
U. OPERATIVA / VENTAS					
RENTABILIDAD DE LAS VENTAS					
VARIACIÓN PORCENTUAL					

u  
 adro habla sobre los ratios financieros obtenidos en base al Estado de Resultados del mes de diciembre 2020 del restaurante, en escenarios reales y alternativos. Elaboración propia, 2020.

## **Análisis de Resultados**

### ***Aplicación de Resultados***

#### **NIC 2 y su relación con la Gestión de Costos de los Inventarios en las empresas del sector restaurantes**

***Según la NIC 2, los inventarios pueden definirse como activos mantenidos para ser vendidos, los que son usados para el***

***proceso de producción para luego venderlos y los que son utilizados como suministros dentro del proceso de producción***  
***¿En cuál de estas definiciones incurren más las empresas del sector restaurantes y por qué?***

Análisis y Comentarios:

Según lo indicado por los expertos, ambos mencionaron que el tipo de definición más incurrido y más importante, son los usados para el proceso de producción, ya que los restaurantes adquieren todo tipo de insumos y, con ello, preparar el plato a ofrecer a los clientes, siendo las materias primas, una parte muy importante en los inventarios; del mismo modo, también indicaron que, los que son usados como suministros, sería la segunda definición más usada, ya que, cada plato tiene complementos, como cremas, especias, entre otros, los cuales no son para vender, sino para ofrecer junto con los platos principales. Ante ello, se puede deducir que los inventarios usados para el proceso de producción, son los más importantes, por ser los que más incurren diariamente y por su tipo de negocio, por lo que los restaurantes tendrán un mayor énfasis en sus costos de ordenamiento de pedidos.

***Según la NIC 2, los inventarios se miden entre el costo o el valor neto realizable (VNR), el que sea menor ¿Cuál de estos dos métodos de mediciones es el más usado por las empresas del sector restaurantes, por qué y cómo impacta en su rentabilidad?***

Análisis y Comentarios:

Ante la opinión de los expertos contables, ambos afirmaron que el concepto

del VNR es poco utilizado en el sector de los restaurantes, ya que estos adquieren sus insumos para ser consumidos de forma inmediata, además de tener también, productos perecederos y no poseer mucho stock, por lo que existe una gran rotación de insumos; ante ello, la medición más usada sería el costo. Por otro lado, en la rentabilidad, sí hay un impacto, pero que no necesariamente es sólo por el tema de los inventarios, sino también, que los costos fijos tendrían mayor repercusión, y que el impacto estaría basado en lo que son los productos perecederos y el tema de su deterioro o descomposición. Ante ello, se puede indicar que los restaurantes, en su mayoría, aplican más el tema de la medición al costo, ya que el VNR no sería aplicable, por el hecho de tener gran cantidad de productos perecibles; y que deben tener cuidado con respecto al deterioro de sus insumos, para no afectar e impactar negativamente en su rentabilidad, por lo que tendrían un énfasis en sus costos de almacenamiento.

***Según la NIC 2, el costo de los inventarios está comprendido por costos de adquisición, transformación y otros costos ¿En cuál de estos tipos de costos incurren más las empresas del sector restaurante, por qué y cuál es el impacto en su rentabilidad?***

Análisis y Comentarios:

Los tres tipos de costos son incurridos igualmente, dentro de la operación del negocio, porque hay productos que van a ser adquiridos, usados y otros como complemento del plato, además de que todos esos costos son importantes para brindar el servicio estos serían los costos de adquisición,



por el tema de las materias primas y el flete. Así mismo, en cuanto a la rentabilidad, que los otros costos generarían un impacto, tales como mantenimiento, aprovisionamiento, y demás costos fijos. Ante ello, se puede deducir que los costos de adquisición y otros costos serían los más usados por los restaurantes, en ese orden respectivamente, por el hecho de tener que adquirir productos para preparar sus platos, como también inventarios para complementar el servicio ofrecido; teniendo un impacto en la rentabilidad, en base a los costos de ordenamiento y almacenamiento incurridos.

**NIC 7 y su relación con la Gestión de Costos de los Inventarios en las empresas del sector restaurantes:**

***Según la NIC 7, un flujo de efectivo comprende actividades de operación, inversión y financiamiento, entonces ¿En cuál de estos tipos de actividades incurren con mayor frecuencia las empresas del sector restaurantes y por qué?***

Análisis y Comentarios:

Ante las opiniones obtenidas, ambos expertos indicaron que las actividades de operación son las incurridas con mayor frecuencia en los restaurantes, esto es debido a la naturaleza propia del negocio, a que es su día a día, todas las ventas y costos son incurridos diariamente, y en cuanto a este último concepto, hay ejemplos tales como pagos a proveedores, al personal, impuestos, por otro lado, las actividades de inversión y financiamiento, tienen una mayor importancia en las cadenas de comida rápida, las cuales

necesitarían incurrir mayormente en dichos tipos de actividades, por el tema de apertura y expansión de nuevos y más locales. Ante ello, se puede afirmar que los restaurantes incurren con mayor frecuencia en las actividades de operación, por ser el día a día de sus actividades, en cuanto a brindar el servicio de comidas; por lo que habrá que dar énfasis en cuanto a los costos de ordenamiento y almacenamiento, al estar relacionados con las actividades diarias que realizan los restaurantes.

***Según la NIC 7, se indica que hay dos métodos para el flujo de efectivo, el directo y el indirecto, en dónde se recomienda usar el directo; ante ello ¿Usar el método indirecto tendría algún impacto negativo en la liquidez de las empresas del sector restaurantes?***

Análisis y Comentarios:

Según las opiniones de los expertos, ellos coincidieron en que usar tanto el método indirecto como el directo, no va a generar algún tipo de impacto en la liquidez de los restaurantes, ya que ambos métodos dan los mismos resultados, en donde sólo es diferente el tema de la presentación, debido a que las actividades de operación se presentan de una forma diferenciada, tanto en el método directo como en el indirecto, pero el resultado siempre será el mismo. Por lo tanto, se puede afirmar que el método indirecto, no generará ningún tipo de impacto, ya sea negativo o positivo, en la liquidez de los restaurantes, porque tanto el directo como el indirecto, arrojan el mismo resultado y dependerá de cada negocio, si es que se aplica un método u otro.

## **COSTOS DE ORDENAMIENTO**

***¿Considera usted que es una ventaja competitiva, en términos de costos, poseer uno o varios proveedores de insumos e ingredientes?***

Análisis y Comentarios:

Lo más apropiado sería tener un proveedor especializado, que realice todos los procedimientos que un proceso de compra implica, para así poder adquirir el producto, teniendo como ventaja, que eso ahorraría en temas de logística, e indicó también, que todo va a depender del tamaño del pedido que uno debe realizar, de acuerdo al tipo de restaurante que se tenga; en su caso, ella mencionó que actualmente su negocio no está en un nivel de necesitar una alta cantidad de insumos, por lo que tiene varios proveedores, lo que le da más trabajo en lo que es gestión. Por ello, se puede indicar que tener uno o varios proveedores, es una ventaja en términos de costos de ordenamiento, dependiendo del tamaño de insumos a pedir.

## **COSTOS DE ALMACENAMIENTO**

***¿Cuáles son los controles de inventarios que debería realizar un restaurante de comida criolla y cómo impacta en la rentabilidad?***

Análisis y Comentarios:

Uno de los controles de inventarios que se deben hacer, es el relacionado con las mermas, ver que el inventario esté bueno, que no esté malogrado, y en el caso de encontrar alguno que presente mermas, hacer un pedido en menor cantidad por dicho insumo para la siguiente ocasión; otro tipo de control que especifica, es el guardado, dependiendo del tiempo de vida de

cada insumo, para guardarlos ya sea en tapers de plástico o vidrio, además también, del almacenamiento de los insumos, ya que algunos de ellos se mantienen mejor en el frío y otros en el calor. Por otro lado; los controles de inventarios se deben hacer de forma diaria, para poder identificar y contabilizar, los productos que sean más perecibles y de mayor costo. Por lo tanto, se infiere que, los controles de inventario que debería hacer un restaurante, son los del control de mermas y el guardado para el mantenimiento de los insumos; además, la rentabilidad se vería afectada, por los costos de almacenamiento en que se incurran, dependiendo del tipo de control de inventario que más se utilice, de los antes mencionados.

***¿Qué tipos de costos de almacenamiento de insumos incurren y registran los restaurantes de comida criolla? Ante ello ¿Cómo se pueden optimizar dichos costos?***

Análisis y Comentarios:

Los costos de almacenamiento en que se deberán incurrir más, son los costos de productos de preservación de insumos, como tapers, bolsas, cajas, plástico, los costos por electricidad para los equipos de congelado o calentamiento de insumos, así como productos de limpieza. En el caso de optimizar dichos costos de almacenamiento, es importante el control de insumos de forma diaria, para revisar el tema de mermas, ver qué productos van o no van, y ante ello, evitar sobrecostos por mayor mantenimiento de insumos perecibles, que puedan afectar a la rentabilidad en cuanto a los costos de almacenamiento. Por ello, los tipos de costos de almacenamiento más incurridos, serían los de productos para preservación y de limpieza de

insumos; así como costos por electricidad de los equipos; y para optimizarlos, se debe tener un control de las mermas.

***¿Cómo se deberían almacenar los insumos para obtener un mayor grado de eficiencia? y ¿Cuáles son las formas de conservación de insumos más usados por los restaurantes y cuál es el mejor de todos ellos?***

Análisis y Comentarios:

El tipo de almacenamiento, va a depender del insumo con el que se esté trabajando, ya que algunos se mantienen en buen estado dentro de un ambiente frío o congelado, mientras que otros lo están en el calor o calefacción; así mismo, ella indica que se tiene que tener un punto medio, en cuanto a saber cuál es el mejor método de conservación, debido a que la manera de conservar o mantener de cada insumo es propia; en el caso de ella, mencionaba que en una ocasión, sus lechugas estuvieron mucho tiempo dentro de un ambiente frío, por lo que llegaron a congelarse totalmente, perdiendo así dichos insumos. Ante ello, se puede indicar que, las formas de almacenar o conservar los insumos por parte de los restaurantes, va a depender del tipo de insumo con el que trabajen, para así incurrir en costos de almacenamiento adecuados, que no afecten la rentabilidad del negocio; siendo los más usados los mantenimientos en ambientes fríos, congelados y de calor; y que además, no habría uno que sea mejor que el otro, sino que cada tipo de conservación, debe tener un punto medio, dependiendo del tipo de insumo que se esté manteniendo o

preservando.

### **COSTOS DE FALTA DE INVENTARIOS**

***¿Por qué existen faltantes de insumos en algunos restaurantes y cómo ello influye en las ventas y por ende en la rentabilidad?***

Análisis y Comentarios:

La existencia de faltantes de insumos, se puede deber al tipo de control de inventarios que el restaurante está realizando, tener conocimiento de cuánto se ha comprado, cuánto se ha vendido, así como el inventario inicial y final que se tenga en un periodo determinado; y es en base a ello que, se puede tener falta de insumos, si no hay un adecuado control; por otro lado, en cuanto a las ventas, ella indica que, la falta de insumos influye en lo que es el costo de ventas, ya que los faltantes que existan, saldrán de allí y pasarán al gasto, lo que afecta la utilidad bruta generada por las ventas, y por ende, también a la rentabilidad en sí del negocio. Por lo tanto, en cuanto al tema de la falta de inventarios, se puede deducir que, dependiendo del tipo de control de inventarios que realicen los restaurantes, esto sería el motivo por el cual existen faltantes de inventarios en los almacenes del negocio, ya que, si es inadecuado, el costo de ventas se vería afectado; influyendo así, en las ventas y en la rentabilidad.

***¿Cómo impacta la proyección de las ventas en la adquisición de insumos por parte de los restaurantes y como se puede mejorar la rentabilidad con ello?***

Análisis y Comentarios:

Un factor que influye e impacta en la proyección de las ventas, es la

estacionalidad, ya que las ventas se pueden volver estacionales, dependiendo de los insumos o platos que más deseen consumir los clientes en una determinada época, así como las preferencias de dichos clientes de ir a un restaurante u otro; por ello, en base a una proyección de ventas, junto con la estacionalidad que se pueda dar, los restaurantes realizan sus pedidos o adquisición de insumos, dependiendo del consumo de los clientes y los que generen mayor venta. Por ello, la proyección de ventas impactará en la adquisición de insumos, a través de la estacionalidad de las ventas y una adecuada proyección de estas, en base a la época de consumo de los clientes por determinados platos; ya que, con ello, se realizarán las compras, de acuerdo a las preferencias de consumo por parte de los clientes y que son necesarias para la venta inmediata; por lo que no habría algún incurrimento de costos de falta de inventarios, lo cual haría que la rentabilidad se pueda mejorar.

## **CONCLUSIONES**

- La Gestión de compras de los insumos en los comedores campestres no cuentan con un ordenamiento de los costos, lo que impacta en un deficiente almacenamiento y falta de inventarios. Por lo tanto, ante todo lo mencionado, la Gestión de Compras de los Inventarios, debe ser una herramienta fundamental en la Rentabilidad de los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen

- Es muy notorio que la falta de un buen control de los recursos adquiridos para la producción en un comedor campestre implica un desorden en el almacenamiento de los mismos y una deficiente gestión de los inventarios, lo que trae como consecuencia elevar costos del producto a ofrecer, no contar con stock o generar un desperdicio de los insumos, por lo que se deben de tomar las medidas correctivas, para reducir dichos costos cuyos resultados de dichas medidas, se verán reflejados en el mediano y largo plazo; por último, se encontrarán también reflejados en el ROA y ROE, una vez los comedores empiecen a generar o mejorar su rentabilidad.



## **Recomendaciones**

### ***A) Para poder reducir los Costos de Ordenamiento, los comedores campestres deben tener en cuenta los siguientes aspectos:***

Ante todo, recordar que, una eficiente Gestión de Compras implica una reducción de los costos de ordenamiento que representa un componen significativo en los costos de producción; por ello, se recomienda realizar los pedidos dos veces por semana para productos perecederos y compras semanales o mensuales para productos no perecederos; ello debe estar respaldado con un análisis de la demanda de sus platos.

Una vez se tengan realizadas las compras de los proveedores, se recomienda que se consoliden las compras con un solo transporte, ya que ello permite un ahorro en la logística, debido a que mientras más pequeño sea el pedido, más costoso se volverá el transporte; hay que recordar también que, existen costos escondidos, tales como productos que fueron traídos en malas condiciones, insumos con calidad inferior o incluso que, por sucesos no contemplados, se tenga que proceder a una devolución de algunas adquisiciones, los cuales incrementarían los costos de ordenamiento.

Cuando los insumos lleguen al almacén de la empresa, se recomienda tener a una persona especializada y capacitada en la recepción de los productos, que mida, pese, verifique constantemente las características del producto y

que estas concuerden con lo solicitado.

***B) Para poder reducir los Costos de Almacenamiento, se recomienda a los comedores campestres, tener en cuenta los siguientes temas:***

Una vez que los productos hayan sido recepcionados, se recomienda tener un control diario de las entradas y salidas de los insumos y/o productos (como la adquisición de un ERP o software de inventario), así como utilizar el registro Kardex, junto con el método de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS), dependiendo de la solvencia económica que tenga el negocio, ya que es, a buen juicio, el que mejor aprovecha los insumos que ingresaron con mayor antigüedad, y que por tal, tienen el riesgo de que pierdan calidad más pronto, producto de la caducidad y/o descomposición de dichos insumos.

Hay que recordar también que, el almacén debe ser visto como un lugar, no sólo para guardar productos, sino también como un centro donde se distribuya eficientemente los productos e insumos necesarios para la producción, que permita la reducción de tiempo en el transporte de los diversos insumos del almacén a la cocina; dicho esto, se recomienda tener espacios de insumos asignados para los principales tipos de productos a ofrecer, así como que deben conservarse en la temperatura apropiada para cada insumo, ello permitirá incrementar la vida útil del insumo y también, mantener la calidad de cada uno de ellos.

## **XI.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Alcívar, J., & Vargas, L. (2014). “ANÁLISIS DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS EN EL RESTAURANTE “EL ASADO” DE LA CIUDAD DE MILAGRO EN EL PERIODO 2014” (Tesis para título de Ingeniera Comercial). Universidad Estatal de Milagro, El Milagro, Ecuador.
- Alfaro, S. (2017). IMPLEMENTACIÓN DE UN CONTROL DE INVENTARIOS PARA REDUCIR LOS COSTOS DE INSUMOS DE LA POLLERÍA BRASAS PERUANAS S.A.C., TRUJILLO - 2017. (Tesis para título de Contador Público). Universidad Privada del Norte, Trujillo.
- Arévalo, M. (2015). IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR Y LA MEJORA EN LA SITUACIÓN ECONÓMICA DEL RESTAURANTE OSAKI 2 EN LA CIUDAD DE TRUJILLO AÑO 2015 (Tesis para título de Contador Público). Universidad Privada del norte, Trujillo.
- Atahumán, E., & Falen, M. (2018). La gestión de inventarios en la cadena de abastecimiento y su impacto en la toma de decisiones financieras de las empresas que realizan actividades de restaurante – pollería, en el distrito de Barranco, en el año 2017 (Tesis para título en Contabilidad). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima.
- Ayala, S. (2018). ANÁLISIS DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS DEL RESTAURANTE “FARSI” UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO EN LA PARROQUIA KENNEDY PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE ESTANDARIZACIÓN EN SUS ÁREAS (Tesis para título en Ingeniería de Gestión Hotelera). Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Bravo, B., Morales, S., & Guerrero, L. (2017). “ANÁLISIS DEL CONTROL

INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC.”  
Corporación Universitaria Adventista, Medellín, Colombia.

Bustamante, M. (2017). “PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE EL RINCÓN DEL PATO EIRL, LAMBAYEQUE – 2016” (Tesis para Título Profesional de Contabilidad). Universidad César Vallejo, Chiclayo.

Carreño A. (2014). Logística de la A a la Z. Perú . Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Coronel, A. (2016). LA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA RESTAURANTES EN LAS PEQUEÑAS ORGANIZACIONES (Tesis para título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría). Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.

Cuadrado, W. (2014). IMPLEMENTAR LA GESTIÓN DE COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA TOMA DE DECISIONES DEL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO LA HORNILLA RESTAURANTE, EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA (Tesis para título de Ingeniero de Empresas). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

Cubas, S., & Solano, C. (2019). EL CONTROL INTERNO DEL ALMACÉN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LAS VENTAS DEL RESTAURANTE TANUKI, MIRAFLORES, 2018 (Tesis para título de Contadora). Universidad Privada del Norte, Lima.

Dávila, D. (2014). PROPUESTA DE UN SISTEMA DE INVENTARIOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA D´PULPA CAFÉ - 2014 (Tesis para título de Contador). Universidad Señor de Sipán, Chiclayo.

De la Cruz, J. (2018). IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA CONTABLE AUTOMATIZADO PARA LA GESTIÓN EFICAZ DE INVENTARIOS EN EL ÁREA DE ALMACÉN EN EL RESTAURANTE LA ROSA NÁUTICA S.A EN EL PERIODO 2016-2017 (Tesis para título de Contador). Universidad

- Ricardo Palma, Lima.
- Díaz, K. (2016). Diseño de un Sistema de Gestión de Compra para el Restaurante "Mesón de la Plaza" (Tesis para Diplomado en Turismo). Universidad Central Marta Abreu de las Villas, Santa Clara, Cuba.
- Duchicela, Y. (2014). "GESTIÓN DE PROCESOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN EL RESTAURANTE Y BANQUETES DEL HOTEL AMBATO 2014" (Tesis para título en Gestión Gastronómica). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Duque, T. (2019). Propuesta de mejoramiento a procedimientos administrativos-financieros aplicados al área de inventarios de restaurantes- bares: caso LUNACORP S.A. (Tesis para título en Ingeniería en Finanzas). Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Escudero Serrano , J. (2013). Gestión Logística y Comercial. S.A. Ediciones
- Espinoza, J., Goñas, C., Ojeda, G., & Supo, D. (2019). "PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO DEL RESTAURANTE CRIOLLO MA'GUCHA" (Tesis para Maestría en Ciencias Empresariales). Universidad San Ignacio de Loyola, Lima. Recuperado el 3 de Abril de 2020, de [http://200.37.102.150/bitstream/USIL/9067/3/2019\\_Espinoza-Huayllas.pdf](http://200.37.102.150/bitstream/USIL/9067/3/2019_Espinoza-Huayllas.pdf)
- Facundo, J.L. (2017). "Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant Turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio-2017" (tesis de Pregrado). Universidad Cesar Vallejo, Chiclayo, Perú.
- Facundo, J. (2018). IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017 (Tesis para Titulación). Universidad César Vallejo, Chiclayo.
- Fernández, V. (2018). PRONÓSTICO DE VENTAS Y SU IMPACTO EN LA

REDUCCIÓN DEL DESMEDRO EN EMPRESAS DE SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS EN EL EMPORIO COMERCIAL GAMARRA – 2018 (Trabajo de investigación). Universidad de San Andrés, Lima.

Gómez Aparicio, J. (2013). Gestión Logística y Comercial. Madrid, España: Mc Graw Hill Education.

Guerra, J. (9 de enero de 2020). Entrevista de F. Arenas [Comunicación telefónica].

Guerrero, J. (2015). PROCESO DE GESTIÓN PARA EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS DE LA COCINA DEL RESTAURANTE DAYUMA (Tesis para título en Gestión Gastronómica). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. Recuperado el 24 de Septiembre de 2019, de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10776/1/84T00426.pdf>

Guevara, K. (2015). “EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DEL RESTAURANTE “BAHIA” DE LA CIUDAD DE TUMBES, UTILIZANDO ESTÁNDARES DERIVADOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS, EN EL AÑO 2014” (Proyecto de Investigación). Chimbote.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). “Metodología de la investigación Quinta Edición. México” D.F.: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. .

Hernández, M.P. (2017). “Sistema de costos para incrementar la rentabilidad en los servicios brindados por la empresa Molineras Grupo Ram S.A.C. Lambayeque 2017” (tesis de Pregrado). Universidad Cesar Vallejo, Chiclayo, Perú.

Hilario, M. (2019). “Análisis de los inventarios en una empresa restaurante,Lima-2018” (Tesis para bachiller en Contabilidad y Auditoría). Universidad Norbert Wiener, Lima.

Krajewski, J. L. (2008). “Administración de Operaciones 8ed. Procesos y Cadena del Valor.” México: Pearson Educación.

- Luna, M. (2018). Análisis a un Restaurante en la Urbanización de Carapongo San Juan de Lurigancho (Tesis para título en Gastronomía y Arte Culinario). Universidad Le Cordon Bleu, Lima.
- Mejía, E., Guzmán, N., & Hernández, R. (2016). "Sistemas de registros, de control en las Mipymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa", San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el 2 semestre del año 2015. (Tesis para título en Contaduría Pública y Finanzas), Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Juigalpa, Nicaragua.
- Miguel Pérez & Bastos Boubeta, M. (2010). "Introducción a la Gestión de Stocks: El Proceso de Control, Valoración y Gestión de Stocks". Ideaspropias Editorial S.L
- Miranda, J. (2016). "LA GESTIÓN LOGÍSTICA DEL RESTAURANTE CAMINO REAL S.A.C EN EL DISTRITO DE SAN SEBASTIÁN 2016." (Tesis para título en Administración). Universidad Andina del Cusco, Cusco.
- Mogrovejo, J. (2017). "Propuesta de gestión por procesos aplicado al restaurante Piedra de Fuego" (Tesis para título de Ingeniero de Producción y Operaciones). Universidad del Azuay, Cuenca, Ecuador.
- Montenegro, M. (2015). Situación Actual de la Industria Alimentaria del Perú. Lima: Revista Industria Alimentaria. Recuperado el 15 de Setiembre de 2019, de [https://industriaalimentaria.org/assets/situacion\\_actual\\_industria\\_alimentaria\\_2015.pdf](https://industriaalimentaria.org/assets/situacion_actual_industria_alimentaria_2015.pdf)
- Pérez, A. (2018). "Diseño e Implementación de un modelo ABC/ABM para una empresa hotelera." Tesis Doctoral, Universidad de Málaga, Contabilidad y Gestión , Málaga.
- Pinto, Z. (2017). "MANUAL DE CONTROL DE INVENTARIOS PARA UN RESTAURANTE" (Tesis para grado en Licenciatura). Universidad de San Andres, La Paz, Bolivia.

- Piña, J. (2015). "RESTAURANTE EL SALUDABLE CRIOLLO" (Trabajo de Titulación para título de Tecnólogo en Alimentos y Bebidas). Universidad de las Américas, Quito, Ecuador.
- Prieto, A. (2014). Metodología de la Investigación. Universidad de Granada , Granada, España.
- Pulido, J., & Beteta, F. (2018). Desarrollo de un sistema de información web en el bar y restaurante "La Criollita" (Trabajo Monográfico para título de Ingeniero de Sistemas). Universidad Nacional de Ingeniería, Managua, Nicaragua. Recuperado el 3 de Abril de 2020, de <http://ribuni.uni.edu.ni/2700/1/92870.pdf>
- Restrepo, J., & Tovar, L. (2018). Propuesta para la reducción de costos de No calidad de los procesos de producción y compras para Rayas Restaurante. Tesis, Bogotá, Colombia.
- Revelo, R. (2016). Plan estratégico de mejoramiento operativo en el restaurante de la hostería "Belamare", Atacames Ecuador. (Tesis para título en Ingeniería en Administración de Empresas Hoteleras). UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, Quito, Ecuador.
- Saravia, N. (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(Tesis para título de Contadora Pública). Universidad Ricardo Palma, Lima.
- Silva, W., & Vargas, F. (2018). Cadena de Valor en el restaurante de comida China Chung Heng sede las Quintanas en la ciudad de Trujillo – 2018 (Tesis para título en Administración). Universidad Cesar Vallejo, Trujillo.
- Vargas, J. J. (2018). "Implantación De Un Sistema De Costos Por Proceso Y Su Efecto En La Rentabilidad De La Empresa Alpaca Color SA" (tesis de pregrado). Universidad Autónoma del Perú, Lima, Perú.
- Vásquez, C. (2014). MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y



FINANCIEROS PARA EL RESTAURANTE “LA SÚPER PARRILLADA”,  
UBICADA EN LA CIUDAD DE CAYAMBE PROVINCIA DE PICHINCHA.  
(Tesis para título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría). Universidad  
Técnica del Norte, Cayambe, Ecuador.

Veintimilla, A. (2015). “DIAGNÓSTICO Y PROPUESTA DEL MANUAL DE  
PROCESOS PARA COSTOS EN EL RESTAURANTE FIVE FOOD  
UBICADO EN EL SUR DE QUITO” (Tesis para título de Ingeniero en  
Administración Hotelera). Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito,  
Ecuador.

Verrando, B. (2015). “CARACTERIZACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE LAS  
EMPRESAS DEL SECTOR COMERCIO DEL PERÚ: CASO DE LA  
EMPRESA RESTAURANT POLLOS A LA BRASA LA CABAÑA. SULLANA”  
(Tesis para título de Contador Público). Universidad Católica los Ángeles  
Chimbote, Chimbote.

## 9 ANEXOS

## MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	HIPÓTESIS	OBJETIVOS	VARIABLES	METODOLOGÍA
<b>Problema General:</b>	<b>Hipótesis General:</b>	<b>General:</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>  Gestión de costos de inventarios  <b>DEPENDIENTE</b>  Rentabilidad	<u><b>Tipo de Investigación</b></u> “La investigación tiene un diseño no experimental, ya que no manipularemos las variables. <u><b>Instrumento</b></u> El cuestionario, aplicando la Escala de Likert <u><b>Métodos de análisis de datos</b></u> Spss 26
¿Cómo es la Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen. Tumbes-2021?	La Gestión de costos de los inventarios mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen. Tumbes – 2021	Describir la Gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen. Tumbes – 2021		
<b>Problemas Específicos:</b>	<b>Hipótesis Específicas:</b>	<b>Específicos:</b>		
¿Cómo es la Gestión de Compras en comedores campestres del distrito San Juan de la virgen?	La Gestión de Compras mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen	Describir la Gestión de Compras en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen		
¿Cómo es la Gestión de Almacenamiento en los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen?	La Gestión de Almacenamiento mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen	Describir la Gestión de Almacenamiento en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen.		
¿Cómo es la Gestión de Inventarios en comedores campestres del distrito San Juan de la virgen?	La Gestión de Inventarios mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen	Describir la Gestión de Inventarios en comedores campestres del distrito San Juan de la Virgen		
¿Cómo es la Gestión de Transporte los comedores campestres del distrito de San Juan de la virgen?	La Gestión de Transporte mejora la rentabilidad en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen	Describir la Gestión de transporte en los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen		

## **CUESTIONARIO**

### **VARIABLE INDEPENDIENTE**

Estimado encuestado:

A continuación, se presenta un conjunto de enunciados para recoger información desde su percepción sobre el trabajo de investigación, siga usted las siguientes instrucciones:

1. Lea cuidadosamente y de forma clara los enunciados de las preguntas.
  2. No deje preguntas sin contestar.
  3. Marque con un aspa en sólo uno de los cuadros de cada pregunta.
1. Nunca (N)   2. Casi Nunca (CN)   3. Algunas Veces (AV)   4. Casi Siempre (CS)   5. Siempre (S)



<b>GESTIÓN DE COSTOS DE INVENTARIOS</b>		N	CN	AV	CS	S
		1	2	3	4	5
<b>GESTIÓN DE COMPRAS</b>						
1	¿Se realiza un análisis de desempeño de los proveedores?					
2	¿Considera que los proveedores son adecuados?					
3	¿Se analizan datos históricos para emitir las órdenes de compra?					
4	¿Se emiten las órdenes de compra, con frecuencia?					
5	¿El seguimiento y recepción que se realiza son los adecuados?					
6	¿Se realiza los informes de liquidación, con frecuencia?					
<b>GESTIÓN DE ALMACÉN</b>						
7	¿Los productos adquiridos son conservados adecuadamente?					
8	¿Considera que la gestión del almacén es adecuada?					
9	¿Se verifican los saldos de inventario, con frecuencia?					
10	¿El almacenero cumple adecuadamente con la función de recepción y de seguimiento de los productos?					
11	¿El almacenero realiza una comprobación y aceptación de los productos adquiridos?					
<b>GESTION DE INVENTARIO</b>						
12	¿Se realiza proyecciones de demanda para la gestión de inventarios?					
13	¿Se prevee la disponibilidad de stock, con frecuencia?					
14	¿La plantilla Kardex ayuda con el stock?					
15	¿Se evalúa con frecuencia el nivel de inventarios que maneja la empresa?					
16	¿Existe un sistema del control de inventarios?					
<b>GESTION DE TRANSPORTE</b>						
17	¿La organización del transporte de los productos de inventario en tránsito es adecuada?					
18	¿Es rápido el transporte de los inventarios en tránsito?					
19	¿El estado en el que llegan los productos son idóneos?					
20	¿Se programan la compra-entrega de los productos, con frecuencia?					

## VARIABLE DEPENDIENTE

MEJOR RENTABILIDAD						
Reducción de costos y gastos						
1	Deciden por los precios más bajos del mercado					
2	Los recursos se aplican racionalmente					
3	Evitan capacidad ociosa en la producción					
4	Las horas máquina son las adecuadas					
5	Se paga al personal de acuerdo a las horas de trabajo					
Mayores ingresos						
6	Evalúa los ingresos y costos de la producción.					
7	Las ventas son mayores de acuerdo a la temporada					
8	Se aprovecha todos los insumos para la producción					
9	El sistema de costos proporciona información oportuna					