

REPÚBLICA DEL ECUADOR



ANÁLISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTON ARCHIDONA.

Trabajo de Integración Curricular, presentado como requisito parcial para optar por el título de Tecnólogo Superior en Administración.

AUTOR: Deisy Yesenia Tanguila Calapucha

DIRECTOR: Lcdo. Héctor Lozada

Tena - Ecuador

2022

APROBACIÓN DEL TUTOR

Mg. Héctor Lozada

DOCENTE DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TENA

CERTIFICA:

En calidad de Tutor del Proyecto Integrador denominado: **ANALISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTON ARCHIDONA**, de autoría de la estudiante Deisy Yesenia Tanguila Calapucha **con CC. 1500906647**, estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Administración del Instituto Superior Tecnológico Tena, CERTIFICO, que se ha realizado la revisión prolija del Trabajo antes citado, cumple con los requisitos de fondo y forma que exige el respectivo reglamento de la Unidad de Integración Curricular y Proceso de Titulación de la carrera.

Tena, 10 de marzo del 2022

Lcdo. Héctor Lozada

TUTOR

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR

Tena, 23 de junio del 2022.

Los Miembros del Tribunal de Grado abajo firmantes, certificamos que el Trabajo de Integración Curricular denominado: : **ANALISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTON ARCHIDONA**, presentado por la autoría de la estudiante Deisy Yesenia Tanguila Calapucha **con CC. 1500906647**, estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en administración del Instituto Superior Tecnológico Tena, ha sido corregida y revisada; por lo que autorizo su presentación.

Atentamente;

Mg. Jorge Ivan Barahona Bonifaz
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Diana Samanda Quilumba Shiguango
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Mg. Carlos Vinicio Guerrero Lliguin
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

AUTORÍA

Yo, Deisy Yesenia Tanguila Calapucha con CC. 1500906647, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación denominado: **ANÁLISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTON ARCHIDONA** y absuelvo expresamente al Instituto Superior Tecnológico Tena, y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo al Instituto Superior Tecnológico Tena, la publicación de mi trabajo de Titulación en el repositorio institucional- biblioteca Virtual.

AUTORA:

Deisy Yesenia Tanguila Calapucha

CÉDULA:

FECHA: Tena, 23 de junio del 2022

CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR

Yo, Deisy Yesenia Tanguila Calapucha **con CC. 1500906647**, declaro ser autora del Trabajo de Integración Curricular titulado: **ANALISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTON ARCHIDONA**, como requisito para la obtención del Título de: **TECNÓLOGO SUPERIOR EN ADMINISTRACION** : autorizo al Sistema Bibliotecario del Instituto Superior Tecnológico Tena, para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual del Instituto, a través de la visualización de su contenido que constará en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio el Instituto. El Instituto Superior Tecnológico Tena, no se responsabiliza por el plagio o copia del presente trabajo que realice un tercero. Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Tena, 23 de junio 2022, firma la autora.

AUTORA: Deisy Yesenia Tanguila Calapucha

FIRMA:

CÉDULA: 1500906647

DIRECCIÓN: Calle 1 de mayo y Amazonas – Barrio el Progreso

CORREO ELECTRÓNICO: Deisy.tanguila@est.itstena.edu.ec

TELÉFONO: 0990494828

CELULAR: 0990494828

DATOS COMPLEMENTARIOS

DIRECTOR: Lcdo. Héctor Lozada

TRIBUNAL DEL GRADO:

Mg. Jorge Ivan Barahona Bonifaz (**Presidente**).

Ing. Diana Samanta Quilumba Shiguango (**Miembro**).

Mg. Carlos Vinicio Guerrero Lliguin (**Miembro**).

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a Dios, por ser el inspirador y darme fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados. A mi padre Ricardo Tanguila por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ti madre amada he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy. A mi hija Emely Aguinda y esposo Cristian Aguinda por ser el motivo de seguir adelante. A mis hermanos, amigos y compañeros por apoyarme. A todas las personas que han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a quienes abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

Deisy Tanguila

AGRADECIMIENTO

Agradezco a los docentes del Instituto Superior Tecnológico Tena, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación, de manera especial Mg. Héctor Lozada, Tutor del proyecto de investigación quien ha guiado con su paciencia y su rectitud como docente, y todos los docentes quienes fueron partícipes de nuestra formación profesional de la carrera de Administración; a los propietarios del restaurante de comidas típicas “Lumu” por su valioso aporte para la investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Contenido	pág.
CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR	iv
CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	viii
A. TITULO	1
RESUMEN	2
ABSTRACT	3
B. FUNDAMENTACIÓN DEL TEMA	4
2.1. Necesidad.....	4
2.2. Actualidad.....	4
2.3. Importancia	5
2.4. Presentación del problema de investigación a responder	5
2.5. Delimitación	6
2.5.1. Delimitación espacial.....	6
2.5.2. Delimitación temporal	7
2.6. Beneficiarios	7
2.6.1. Directos.....	7
2.6.2. Indirectos	7
C. OBJETIVOS	8
3.1. Objetivo general.....	8
3.2. Objetivo específico	8
D. ASIGNATURAS INTEGRADORAS	9
E. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	10
5.1.1. Inventario.....	10
5.1.2. Control de inventarios.....	10

5.1.3.	Importancia del control de inventarios	11
5.1.4.	Clasificación de Inventarios.....	11
5.1.5.	Procedimiento del control de inventario	12
5.1.6.	Reposición de inventario	13
5.1.7.	Codificación del inventario.....	13
5.2.	Restaurante	14
5.2.1.	Definición de restaurante	14
5.2.2.	Clasificación de restaurante	14
5.2.3.	Inventarios de restaurantes.....	15
5.2.4.	Gastronomía amazónica.....	16
5.2.5.	Importancia de gastronomía típica de la Amazonía.....	16
5.3.	Marco legal	16
5.4.	Marco conceptual.....	19
F.	METODOLOGÍA.....	20
6.1	Materiales	20
6.1.1	Equipos	20
6.1.2	Materiales	20
6.2	Ubicación del área de estudio	20
6.3	Tipo de investigación del estudio	21
6.3.1	Investigación descriptiva	21
6.3.2	Investigación exploratoria.....	21
6.3.3	Investigación de campo	21
6.4	Metodología.....	22
6.4.1	Diagnosticar el proceso administración y el control de inventario al Restaurante de Comida Típicas “Lumu”	22
6.4.2	Evaluar el procedimiento y control de inventario llevado por el Restaurante de Comida Típicas “Lumu” desde el 01 de noviembre de 2021 al 01 de abril de 2022.	22

6.4.3 Diseñar estrategias y políticas para un eficiente control de Inventario con el método ABC	23
G. RESULTADOS	24
H. CONCLUSIONES	52
I. RECOMENDACIÓN	53
J. BIBLIOGRAFÍA	54
k. ANEXO	56

ÍNDICE DE GRAFICO

Gráfico 1	29
Gráfico 2	30
Gráfico 3	31
Gráfico 4	32
Gráfico 5	33
Gráfico 6	34
Gráfico 7	35
Gráfico 8	36
Gráfico 9	37
Gráfico 10	38
Gráfico 11	43
Gráfico 12	45

ÍNDICE DE CUADRO

Cuadro 1 Asignaturas integradoras.....	9
Cuadro 2 Lista de precios de los platos que se oferta.....	27

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 ¿Conoce sobre control de inventario?.....	29
Tabla 2 Tiene implementado procedimientos de control de inventario.....	30
Tabla 3 Existe políticas definidas de recepción almacenamiento y conservación de los productos.....	31
Tabla 4 Lleva registro de inventario debidamente valorizados	32
Tabla 5. Regularmente realiza control de inventario del stock en el almacén.....	33
Tabla 6 Determina el valor de producción de los servicios que oferta.....	34
Tabla 7 Existen procedimientos para identificar los productos o bienes.....	35
Tabla 8 Existen instalaciones adecuadas para almacenamiento que facilite el registro del stock de los productos o servicio	36
Tabla 9 La implementación de un sistema o proceso de control de inventario permitirá mejorar los servicios del restaurante “LUMU”	37
Tabla 10 ¿En el restaurante Lumu existe políticas definidas para recepción, almacenamiento y conservación de alimentos?	38
Tabla 11 Inventario de materia prima método promedio	39
Tabla 12 Registro de inventario activos fijos	44
Tabla 13 Matriz para organización de inventario con el método ABC	45
Tabla 14 Inventario método ABC.....	50
Tabla 15 Kardex PESP	51

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 Croquis del Restaurante "LUMU"	7
Ilustración 2 operaciones de un determinado sistema en el orden.....	12
Ilustración 3 Organigrama Restaurant "LUMU"	25
Ilustración 4 flujograma de procesos del restaurant "LUMU"	26

A. TITULO

**ANÁLISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE
DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTÓN
ARCHIDONA**

RESUMEN

El restaurante de comida típica Lumu, ubicada en el barrio 13 de abril, cantón Archidona presta servicios de gastronomía tradicional del pueblo kichwa amazónico, el emprendimiento es familiar los conocimientos para la preparación de los platos tradicionales se transmiten de generación a generación, el negocio es administrado empíricamente por ello el presente documento pretende realizar un **ANÁLISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU”**. El objetivo general de la investigación es analizar el control de inventario al Restaurante de Comida Típicas “Lumu” para lo cual se realizó el diagnóstico del proceso administrativo e inventario, evaluación del procedimiento y control de inventario del periodo el 01 de noviembre de 2021 al 01 de abril de 2022 y diseño de estrategias y políticas para un eficiente control de Inventario con el método ABC, para el efecto se utilizaron fuentes primarias y secundarias de información. En el estudio se aplicó la herramienta de investigación, entrevista a los propietarios del emprendimiento gastronómico cuyo resultado, el 100% del universo investigado manifiesta que no se ha implementado control de inventario en el restaurante “LUMU”, el cual nos lleva a un escenario negativo, no se puede satisfacer la necesidad del cliente al desconocer la disponibilidad de los productos o servicios a ofrecer. Los resultados demostraron que el emprendimiento no cuenta con un inventario ni registros de los productos y servicios que ofrecen en el restaurante, en base a esta necesidad se ha creado estrategias y políticas para un eficiente control de inventario con el método ABC y método PEPS, que permite tener control de inventario, con la información recabada en las etapas de investigación se concluye que se requiere implementar métodos de inventario en el restaurante “LUMU”

Palabra Clave: Restaurante, LUMU, método ABC, inventario

ABSTRACT

The Lumu typical food restaurant, located in neighborhood “13 de abril” neighborhood, Archidona, provides traditional gastronomy from the Amazonian Kichwa people which is a family enterprise. The knowledge for the preparation of traditional dishes is transmitted from generation to generation, the business is managed in an empirically way by the owners, therefore, this document intends to carry out to make an ANALYSIS OF INVENTORY CONTROL APPLIED TO THE RESTAURANT OF TYPICAL FOODS "LUMU". The general objective of the research is to analyze the inventory control at the "Lumu" Typical Food Restaurant, for which the diagnosis of the management process and inventory, evaluation of the procedure and inventory control of the period from November 1st, 2021 to April 1st, 2022 and design of strategies and policies for efficient inventory control with the ABC method. Primary and secondary sources of information were used for this purpose. In the study, the research tool was applied, interviewing the owners of the gastronomic enterprise whose result, 100% of the investigated universe states that inventory control has not been implemented in the "LUMU" restaurant, which leads us to a negative scenario. The customers 'need cannot be satisfied because they are not able to know the products availability or services to be offered. The results show that the enterprise does not have an inventory or records of the products and services offered in the restaurant, based on this need, strategies and policies have been created for efficient inventory control with the ABC method and the PEPS method, which allows inventory control, with the information collected in the research stages it is concluded that it is necessary to implement inventory methods in the "LUMU" restaurant

Key Word: Restaurant, LUMU, ABC method, inventory

Reviewed by:

Lic. Carmen Gutierrez Heras
Languages Center Coordinator – IST Tena

B. FUNDAMENTACIÓN DEL TEMA

2.1.Necesidad

El Restaurante de Comidas Típica “Lumu”, es un establecimiento de restauración que funciona desde el año 2018 y es uno de los emprendimientos que oferta gastronomía tradicional del pueblo kichwa en la parroquia de Archidona; durante el tiempo de funcionamiento la administradora trabaja de forma empírica con conocimientos que se ha transmitido de padres a hijos.

Para conocer el proceso administrativo se ha realizado una entrevista, a la administradora cuyo resultado es: el Restaurante de Comidas Típica “Lumu” no tiene implementado un sistema de control de inventario para el buen funcionamiento del restaurante el cual permita la gestión del recurso necesario para la oferta de un servicio.

En los establecimientos de restauración es necesario implementar sistema de control inventario, para mantener el balance correcto de existencias en el almacén de los productos que se requieren para la preparación y de los bienes que constituyen el restaurante, a fin de evitar perder las ventas y poder proveer de lo necesario para el normal funcionamiento

Todo local comercial que brinda esta clase de servicio debería contar con un activo importante en stock, el mismo que permitirá enfrentar el proceso de producción y la demanda del servicio ofertado. Una de las razones por la cual un negocio de este tipo llega presentar pérdidas, es el no contar con un control de inventario.

2.2.Actualidad

Ecuador es un país pequeño pero mega diverso, es así en sus cuatro regiones encierra variedad de pisos climáticos que contienen a su vez formas de vida singulares, como costumbres y tradiciones de cada lugar, se puede mencionar a la Costa, Sierra, Amazonía y región Insular en ellos se puede encontrar también una serie de platos típicos,

cada uno de los cuales pueden contener diferentes tipos de ingredientes los mismos que pueden encontrarse en el propio entorno en donde las comunidades residen, ya que el gran número de turistas nacionales y extranjeros que visitan el territorio en especial la provincia de Napo manifiestan que es un lugar con una gastronomía ancestral.

2.3.Importancia

Para cualquier clase de negocio, un inventario significa un punto clave, debido a la gran inversión que se realiza sobre ello, tener un control exacto sobre ellos, la empresa podrá identificar las falencias que lo llevan al fracaso o a su vez el punto fuerte que lo lleva al éxito, y de esta forma tomar decisiones o implementar estrategias empresariales.

Las causas fundamentales que originan la necesidad del mantenimiento de inventarios, en cualquier empresa, son las fluctuaciones aleatorias de la demanda y de los tiempos de reposición (conocido también con el término en inglés Lead Times). Los inventarios también surgen del desfase que existe entre la demanda de los consumidores y la producción o suministro de dichos productos. (Holguin, 2010)

El propósito del siguiente proyecto, es identificar los riesgos que el Restaurante de Comidas Típicas “Lumu” posee al no contar con un Control de Inventario eficiente, lo ideal para una empresa sería enfrentar las necesidades con eficiencia sin reducir al máximo el inventario y de esta forma atender la demanda.

Por esta razón es necesario el análisis de Control de Inventario en el Restaurante de Comidas Típicas “Lumu”, para identificar errores e implementar estrategias elevando así los niveles de productividad del Restaurante.

2.4.Presentación del problema de investigación a responder

El presente trabajo de vinculación de realizará con el compromiso de cumplir con los lineamientos establecidos dentro del Instituto Tecnológico Superior, donde es un requisito primordial para optar por el título de Tecnólogo Superior en Administración.

Con el propósito de llevar a cabo el análisis para determinar cuál sería el proceso de aplicación que un restaurante debe realizar para el control efectivo del inventario y que permita mejorar la productividad, se identifica los siguientes riesgos:

- Pérdida de la materia prima: por mal almacenamiento o deterioro generando incremento de costos.
- Abastecimiento inadecuado de stock mínimo en existencias, esto debido a que no se cuenta con un promedio de productos de acuerdo a la carta de productos ofertados.

Campo: administrativo

Área: Contabilidad

Aspecto: Control de inventario

Sector: Restaurante

2.5.Delimitación

2.5.1. Delimitación espacial

El área de estudio para el proyecto de titulación está localizada:

- **Provincia:** Napo
- **Cantón:** Archidona
- **Ciudad:** Archidona
- **Parroquia:** Archidona
- **Barrio / Comunidad:** Barrio 13 de abril

El establecimiento Comidas Típicas “Lumu” es ubicado en las coordenadas 0°54'56.26"S y longitud 77°48'38.00"O

Ilustración 1 Croquis del Restaurante "LUMU"



Fuente: Google map 2022

2.5.2. Delimitación temporal

El trabajo de investigación se desarrollará en el ciclo académico noviembre del 2021– abril 2022

2.6. Beneficiarios

2.6.1. Directos

El trabajo de investigación tiene como beneficiarios directos a 2 socios y 3 personas que laboraran en el Restaurante Comidas Típicas “Lumu”

2.6.2. Indirectos

Como beneficiarios indirectos del trabajo son los 300 comensales mensuales entre turistas nacionales y local, publico objetivo que degusta de la comida tradicional del pueblo Kichwa Amazónico.

C. OBJETIVOS

3.1.Objetivo general

Analizar el control de inventario llevado por el Restaurante de Comida Típicas “Lumu” desde el 01 de noviembre de 2021 al 01 de abril de 2022.

3.2.Objetivo específico

- Diagnosticar el proceso administración y el control de inventario al Restaurante de Comida Típicas “Lumu”
- Evaluar el procedimiento y control de inventario llevado por el Restaurante de Comida Típicas “Lumu” desde el 01 de noviembre de 2021 al 01 de abril de 2022.
- Diseñar estrategias y políticas para un eficiente control de Inventario con el método ABC

D. ASIGNATURAS INTEGRADORAS

Cuadro 1 Asignaturas integradoras

Asignatura	Aplicación Directa	Aplicación Indirecta	Resultados de Aprendizaje
Metodología de Investigación	X		Indicar la solución de problemas de índole administrativo aplicando metodologías y técnicas de investigación.
Investigación de Mercado	X		Reconocer el contexto de la organización utilizando herramientas administrativas, para el correcto desempeño del área departamental de la empresa.
Planificación Estratégica	X		Diseñar la estructura de la organización mediante el análisis de los factores del entorno empresarial que influyen en la formulación de estrategias.
Métodos Estadísticos		X	Aplicar métodos analíticos y estadísticos e interpretar sus resultados para una eficaz toma de decisiones en el contexto empresarial.
Comercio Electrónico	X		Emprender y evaluar ideas de negocios que promuevan la productividad y contribuyan al crecimiento eficaz de la empresa, ejerciendo las actividades con liderazgo y compromiso ético
Contabilidad de costos			La asignatura de Contabilidad de costos la permitió analizar costes directos e indirectos para obtener información analítica de los costos de producción

Fuente: Sílabos de la carrera de administración

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

E. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

5.1. Control de inventario

5.1.1. Inventario

Para el autor, (Díaz Moreno, 2011)” el inventario es la representación de aquellos bienes físicos destinados a la venta en el curso del negocio, así como aquellos en proceso de producción, que se utilizarán para la vender o fabricación por la empresa, cuyos datos deben ser registrado y documentado.

Se puede conceptualizar como el registro documental de los bienes tangibles que poseen una organización para la comercialización o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su siguiente venta (materias primas, productos en proceso y productos terminados). Además, se define como un amortiguador entre 2 procesos: el abasto y la demanda, donde el proceso de abastecimiento ayuda con bienes al inventario, en lo cual la demanda consume el mismo inventario (Laveriano, 2010)

El inventario representa activos existentes de una compañía u organización y es el resultado que debería estar registrado, documentado que posibilita establecer la comercialización y la producción de bienes y servicios para proveer de materia prima o servicio para la producción

5.1.2. Control de inventarios

El Control de Inventarios es la eficiencia en el manejo adecuado del registro, de la rotación y evaluación del inventario de acuerdo a como se clasifique y qué tipo de inventario tenga la empresa, ya que a través de todo esto se determinará los resultados (utilidades o pérdidas) de una manera razonable, pudiendo establecer la situación financiera de la empresa y las medidas necesarias para mejorar o mantener dicha situación. (Castillo Cabrera , 2014)

5.1.3. Importancia del control de inventarios

Tener un correcto registro de inventarios no es sencillamente realizarlo por las organizaciones gigantes lo elaboran, ya que el contador lo exige o ya que lo requerimos para armar un balance general, la finalidad primordial es disponer de información suficiente y eficaz para: reducir precios de producción, incrementar a liquidez, conservar un grado de inventario optimo y empezar a usar la tecnología con la consecuente disminución de costos operativos, así como además conocer finalmente del lapso contable un estado confiable del caso económica de la organización. (Valeriano, 2010)

Cuando el inventario es realizado incorrectamente corremos el riesgo de perder la venta y también podemos perder al cliente potencial. No tener productos en stock, afecta la concepción que el cliente tienen de la empresa, provocando que el consumidor recorra a otra empresa a satisfacer las necesidades de la demanda (Laveriano, 2010)

El control de inventario permite tener información de los productos y servicios a disposición, a fin de evitar aumento de costos y perdida también según menciona (Perdomo Moreno, 2000), el control de inventario permite realizara las siguientes acciones:

1. Prevenir fraudes de inventarios
2. Descubrir robos y subtracciones de inventarios
3. Obtener información administrativa, contable financiera confiable de inventarios.
4. Valuar los inventarios con criterio razonable, consistente y conservador.
5. Proteger y salvaguardar los inventarios.
6. Detectar desperdicios y filtraciones de inventarios.

5.1.4. Clasificación de Inventarios

Existen muchas clasificaciones y tipos de inventarios, pero algunos de los más importantes y elementales son los inventarios de:

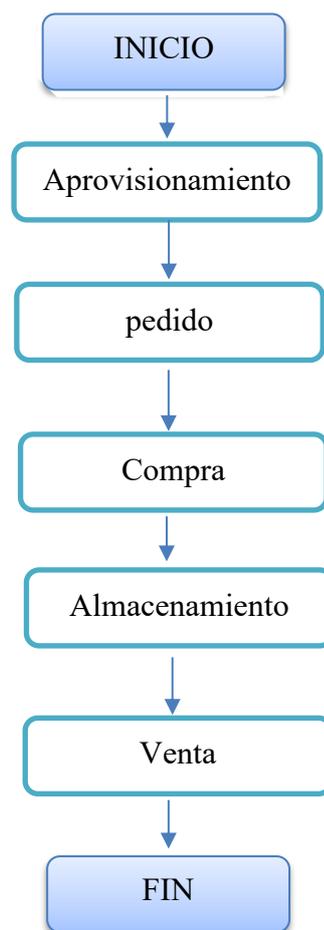
- Materias primas. Registran material que forma parte del proceso productivo y es suministrado por el proveedor.

- Productos semiterminados. Registran las fases por las que pasa el producto entro de su proceso de fabricación o producción.
- Productos terminados. Recogen los productos que tienen como destino la venta al cliente. (Cruz Fernandez, 2017)

5.1.5. Procedimiento del control de inventario

Para la autora (Castillo Cabrera , 2014) “utilizaremos los flujogramas, que son la representación gráfica de la secuencia de operaciones de un determinado sistema en el orden cronológico que se produce cada operación, utilizando símbolos o figuras que representan a cada unidad que tiene relación con el procedimiento”.

Ilustración 2 operaciones de un determinado sistema en el orden



Fuente: Castillo 2014
Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

5.1.6. Reposición de inventario

Es de gran importancia el control de las existencias (mercaderías, materias primas, materiales indirectos, etc.) de tal manera que la empresa pueda satisfacer adecuada y oportunamente sus necesidades y especialmente los requerimientos de los clientes.

Para saber qué cantidad se debe pedir, se tiene en cuenta los factores de permanente incidencia y los factores circunstanciales.

Factores permanentes:

- Promedio diario (PD) de mercancías que se necesita para sostener los volúmenes de ventas
- El número de días (N) que se demora la mercancía en llegar al almacén, desde la fecha del pedido.

Factores Circunstanciales

- La oferta y demanda de la mercancía en el mercado
- La demanda requerida por la empresa
- El alza de los precios
- Problemas de almacenaje
- Problemas de transporte.

5.1.7. Codificación del inventario

La codificación es una consecuencia de la clasificación de artículos, codificar significa representar cada artículo por medio de un código que contiene las informaciones necesarias y suficientes, por medio de números y letras. Los sistemas de codificación más utilizadas son: código alfabético, alfanumérico numérico.

5.2. Restaurante

5.2.1. Definición de restaurante

Según la (Real Academia Española , 2022) restaurante es un “establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local”

Se entiende por Restaurantes los establecimientos con cocina equipada y zona de comedor, que sirven al público mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el propio local. Sirven básicamente alimento preparados, aunque podrán ofrecer cualquier otro servicio que de forma habitual se preste en bares y cafeterías, incluido la venta de comida y bebida para llevar. (Vaquero González, 2013)

“El término restaurante proviene del francés «restaurant», palabra que se utilizó por primera vez en el París de [1765], a pesar de que anteriormente ya existían locales que calzaban con dicha definición. Según esta segunda versión, un mesonero llamado Boulanger, al inaugurar la que se podría considerar la primera casa de comidas, puso un eslogan en la entrada, que rezaba en latín: «Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos», que al castellano podríamos traducir como: «Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré». De esa última palabra del eslogan derivaría el término restaurante” (Parra Cedeño, 2017)

5.2.2. Clasificación de restaurante

Atendiendo a una clasificación más profesional, se pueden clasificar los establecimientos de restauración en:

- Restaurante tradicional, aquel que tiene una cocina con platos típicos e internacionales. Una cocina elaborada. Su decoración es estilosa y con mesas independientes, su personal lleva uniforme acorde a la tipología del restaurante.

- Cafetería, aquel establecimiento que presta servicios de comida y bebida ligeras en el mostrador o con mesas repartidas por el local.
- Snack-Bar, es aquel con menús sencillos y platos combinados.
- Self-service, es el establecimiento en el cual el propio cliente se sirve de las bandejas expuestas en un mostrador.
- Buffet abierto, es habitual encontrarlo en hoteles, el cliente se sirve tantas veces como desea a un precio único. (Vaquero González, 2013)

5.2.3. Inventarios de restaurantes

El inventario en los restaurantes tiene una gran importancia, el precio de los productos pueden variar durante el tiempo por diferentes motivos como el de coste de producción. Los precios estarán pactados por años naturales, fiscales o por temporada de servicio y según su estacionalidad, disponibilidad, etc., esto pasará sobre todo en los productos frescos y/o silvestres perecibles. Para este tipo de productos con precio variable se debería trazar estrategias de almacenamiento en las temporadas con precios más bajos para disminuir costes y generar rentabilidad al negocio. Por ello se debe establecer un sistema de gestión de inventario que influya en la política de adquisición o compra de productos. Los métodos más conocidos para ello son:

- **Método promedio ponderado.** Con este método lo que se hace es un promedio entre las unidades existentes y su precio de adquisición con las nuevas compras y su precio. Se suma el valor de todas las unidades adquiridas y se divide por las unidades totales. Es el sistema más lógico y da una valoración real del artículo.
- **Método último precio mercado.** Con este método se establece el último valor de mercado como el valor a tener en cuenta en todas nuestras existencias ya sean de la misma partida o diferente.
- **Método LIFO.** Last In First Out, significa que el último en entrar será el primero en salir. Se establecerá el precio de la última entrada del producto. Este sistema premia la juventud del producto lo que puede provocar mayores mermas por producto caducados o evolucionados. Solo en el caso de los vinos puede obtener un sentido mayor con la fluctuación de precio y calidad entre diferentes añadas del mismo vino.

- **Método FIFO.** First In First Out, significa que el primero en entrar será el primero en salir. Se establecerá el precio del primer producto obtenido hasta acabar esa partida y así consecuentemente. Es el método más justo en cuanto a precio y el más recomendable para la rotación de stock.
- **Método HIFO.** High In First Out, significa que los productos que salgan serán valorados con el precio de mercado más alto. Si tenemos varias partidas del mismo producto, este se valorará con el precio de adquisición más caro. Es el método menos justo y no está reconocido en la legislación mercantil española. (FLores Alegría, 2018)

5.2.4. Gastronomía amazónica

El reconocimiento social a la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas ha alcanzado crecientes niveles, por su gran aporte al valor competitivo de la oferta turística, convirtiéndose en muchos casos en actor principal del descubrimiento de nuevos placeres sensoriales y experiencias culinarias. (Sánchez, Cotilla, Rodríguez, & Manfugás, 2016)

5.2.5. Importancia de gastronomía típica de la Amazonía

La gastronomía es una parte esencial de la identidad cultural de los pueblos y nacionalidades, supone un gran referente para propios y extraños, en tanto rescatar el valor de la gastronomía y ponerla a disposición del público en general, representa un atractivo más para promover el turismo a nivel local, regional, nacional e internacional. Pues la gastronomía representa uno de los atractivos y consigue ser motivo de interés de los turistas y visitantes, el consumir alimentos típicos de un lugar es capturar la esencia de las costumbres y da la posibilidad de consumir los alimentos producidos en la zona que son exclusivos de un lugar determinado, la comida representa la autenticidad de un pueblo (Pardo, 2019)

5.3. Marco legal

La investigación se ha referido con tres bases legales. Ellas son como: Constitución del Ecuador (2008), Ley de turismo (2014), Reglamento Funcionamiento

Establecimientos Sujetos control sanitario del Ministerio de Salud Pública (2013),
Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Turismo (2018).

Constitución del Ecuador 2008

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Ley de turismo

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables

Reglamento General a la Ley de Turismo

El artículo 43 define a la actividad de alimentos y bebidas de la siguiente manera: Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo.

Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento.

Art. 14.- De clasificación. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

- a) Cafetería
- b) Bar
- c) Restaurante
- d) Discoteca
- e) Establecimiento móvil
- f) Plazas de comida
- g) Servicio de Catering

Art. 18.- Categorización. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizarán mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento. Los restaurantes se categorizarán en: (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor, siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría y un (1) tenedor la menor categoría.

Por otra parte, el Reglamento Funcionamiento establecimientos sujetos control sanitario del Ministerio de Salud Pública (2013), en el Art. 10 estipula que, para aquellos establecimientos de alimentos públicos y privados debe realizarse un control y vigilancia sanitaria, con la finalidad de cuidar con la salud de las personas. Finalmente, el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Turismo (2018) en el artículo 5 menciona los derechos y obligaciones que posee el usuario o consumidor.

5.4. Marco conceptual

Almacén: Lugar en el que se acumulan los productos de la empresa hasta que se venden.

Alimentos perecederos: aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla y sobre los cuales actúan agentes como la humedad, presión y temperatura.

Bodega: Es el espacio en donde se ejecuta la recepción, almacenamiento y movimientos de materiales, materias no o interno

Demanda: Reclamo del producto de la empresa por parte de su cliente.

Inventario: Listado ordenado de la mercancía del almacén.

Materia prima: Es aquello que se incorpora al proceso de fabricación o producción y tras su transformación forma parte del producto.

Mercadería: Es aquello que adquiere la empresa y vende sin ser transformado.

F. METODOLOGÍA

6.1 Materiales

Para la investigación se utilizaron materiales y equipos:

6.1.1 Equipos

- GPS marca Timbre Junior 3D (el instrumento de precisión se usó para ubicación exacta del emprendimiento)
- Cámara fotográficas Canon EOS 5D Mark IV DSLR (Fotografía para evidenciar las actividades realizadas en la investigación)
- Equipo de cómputo (permite generar documentos de investigación y medio de comunicación con el tutor)
- Impresora (impresión de borradores de investigación)

6.1.2 Materiales

- Hojas de papel Bond
- Calculadora
- Pendrive
- Libros
- Internet
- Esferos gráficos

6.2 Ubicación del área de estudio

La investigación se realizó en Archidona (cabecera cantonal), en la parte urbana específicamente en las coordenadas 0°55'21,12'' S y 77°48'04,93''O, en el barrio 13 de abril en la calle 18 y calle 11B

6.3 Tipo de investigación del estudio

El trabajo de investigación corresponde a un diseño no experimental; se basa en la investigación descriptiva, exploratoria, campo y documental.

6.3.1 Investigación descriptiva

En la investigación se consideró el método descriptivo, se empezó por describir el diagnóstico el proceso administración y el control de inventario al Restaurante de Comida Típicas Lumu, luego se establecieron instrumentos como la entrevista, y se tuvo conocimiento de cómo se lleva el control del inventario en el emprendimiento y su posterior interpretación de datos.

6.3.2 Investigación exploratoria

La investigación exploratoria permitió recopilar información directamente de un grupo de personas mediante la entrevista sobre un problema determinado (existencia de control de inventario restaurante de Comida Típicas “Lumu”)

6.3.3 Investigación de campo

La investigación de campo se realizó en el restaurante típico Lumu, se obtuvo información directamente del área de estudio / in situ, utilizando técnicas como la entrevista, así mismo se recolecta información confiable y directos, mediante la observación, interacción e información de los datos existentes (Landeau, 2007). (Landeau, 2007).

6.3.4 Población y muestra

La población a investigar es de 3 personas, los mismos que estarán conformados por: administrador, cajero y cocinero; forman el emprendimiento familiar; el objetivo de la

investigación es de control de inventario va dirigido al nivel administrativos y operativo. No se requiere realizar muestreo debido a que es una población limitada.

6.4 Metodología

6.4.1 Diagnosticar el proceso administración y el control de inventario al Restaurante de Comida Típicas “Lumu”

Para realizar el diagnóstico del proceso administrativo y el control de inventario del restaurante, se inició con la gestión de comunicación con el propietario del restaurante a fin de obtener información In situ del área de estudio, se utilizó también la hermanita de entrevista.

En el primer objetivo utilizo el método descriptivo, que permitió identificar los procesos administrativos y el control de inventario que lleva a cabo el restaurante Comida Típicas “Lumu” de acuerdo al siguiente ítem:

- Descripción del restaurante
- Historia
- Organigrama
- Servicios ofertados
- Canales de comunicación de los servicios
- Identificación de sistema de control de inventario

6.4.2 Evaluar el procedimiento y control de inventario llevado por el Restaurante de Comida Típicas “Lumu” desde el 01 de noviembre de 2021 al 01 de abril de 2022.

Para la realización del objetivo 2 se utilizó el método de valoración de inventarios permite determinar el valor de cada unidad de materia prima que sale para la producción o de cada unidad de producto terminado la venta. La evaluación se determinó el análisis del registro de inventario que lleva cabo el administrador del emprendimiento.

6.4.3 Diseñar estrategias y políticas para un eficiente control de Inventario con el método ABC

El método ABC, permite efectuar un análisis de los inventarios estableciendo capas de inversión con objeto de lograr un mayor control y atención sobre los inventarios conforme al presente método se realizó políticas y estrategias para el control de inventarios

G. RESULTADOS

a. Diagnosticar el proceso administración y el control de inventario al Restaurante de Comida Típicas “Lumu”

Descripción del restaurante

Restaurante de Comida Típicas “Lumu” es de origen Kichwa que significa “yuca” siendo este tubérculo fuente de alimentación de los pueblos originarios amazónicos, en este caso de la etnia Kichwa. Se le denominó “Lumu” por qué en la gastronomía amazónica a toda comida se le acompaña con yuca.

El restaurante nació como una necesidad de generar ingresos económicos para el sustento familiar y mantener el patrimonio cultural mediante la preparación de alimento con técnicas y habilidades milenarias que fueron transmitidos de generación a generación y ahora las personas que deseen pueden degustar de los alimentos preparados de forma ancestral

El restaurante tiene capacidad para 40 comensales, quienes pueden elegir el menú que se enlista:

- Maito de tilapia
- Tilapia frita
- Maito de pollo criollo
- Caldo de pollo criollo
- Jarras de guayusa
- Caldo de carachama
- Ensalada vegetariana

Historia

Hace tres años la familia Chimbo se aventuró a emprender , con los servicios gastronómicos tradicional en el restaurante típica “LUMU” que es una alternativa de prestación de servicios gastronómico tradicional del pueblo Kichwa amazónico, cuyo objetivo es ofrecer platos típicos en el cantón Archidona de calidad a fin de preservar y mantener el patrimonio cultural del cantón Archidona

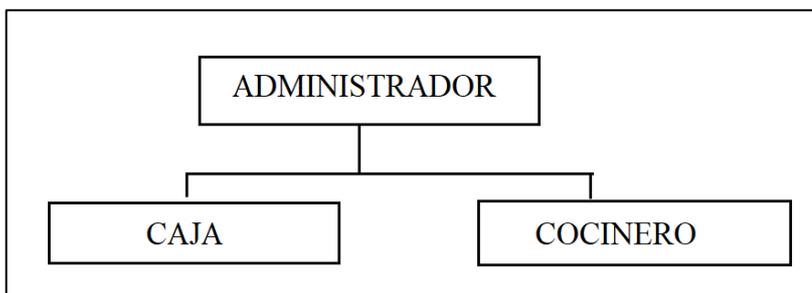
Empezaron el emprendimiento en un espacio reducido de 25 m², se producía alimentos con ingredientes naturales, como palmito de chonta (en Kichwa chonta yuyu), garabato yuyo (especias de las familias de los helechos), yuca, plátano, guayusa y chonta, que son cultivados y producidos en el sistema denominado chacra; inicia el emprendiendo familiar con los: Sr. Jimi Chimbo, esposa y su madre, quienes son conocedores de la preparación de la gastronomía tradicional amazónica.

Hoy el restaurante típico “LUMU” cuenta con un espacio de 80 m², con capacidad de 60 comensales y es uno de los lugares preferidos por las personas que desean degustar de alimentos tradicionales amazónico acompañado de una decoración tradicional de las viviendas del pueblo Kichwa de Archidona

Organigrama

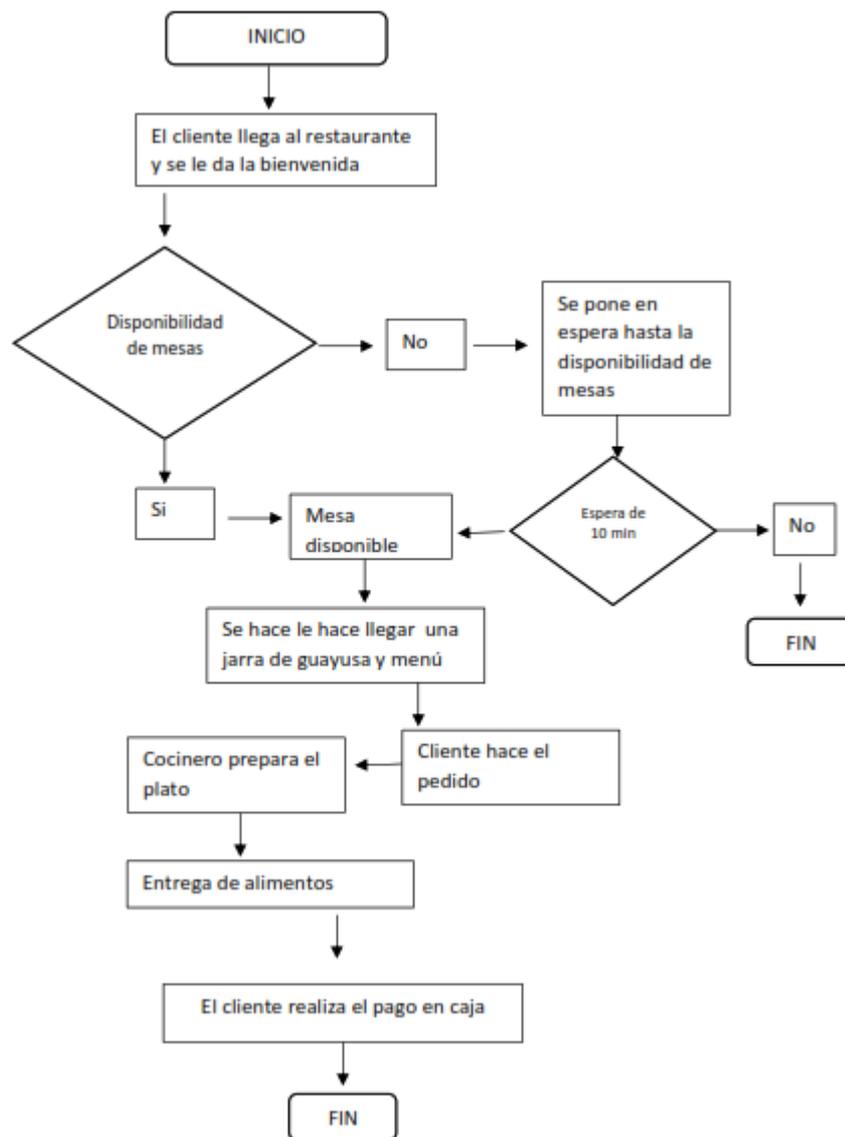
Se identificó el organigrama administrativo del restaurante típico “LUMU”:

Ilustración 3 Organigrama Restaurant "LUMU"



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022
Fuente: Restaurante típico “LUMU”, 2022

A continuación, se observa el flujograma de procesos del restaurant:
Ilustración 4 flujograma de procesos del restaurant "LUMU"



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022
Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Servicios ofertados

El resultante típico “LUMU” oferta gastronomía tradicional del pueblo Kichwa amazónico son los siguientes:

Cuadro 2 Lista de precios de los platos que se oferta

PLATOS	PRECIOS	PLATOS	PRECIOS
Maito de tilapia	5,00	Caldo de bocachico	5,00
Maito de pollo	5,00	Caldo de Jandía	5,00
Maito de menudencia	5,00	Caldo de menudencia	5,00
Maito de chonta curo	2,00	Caldo de tilapia	5,00
Maito de bagre	5,00	Tilapia frita	5,00
Maito de bocachico	5,00	Tilapia asada	5,00
Maito de Jandía	5,00	Pollo Frito	5,00
Maito de carachama	6,00	Seco de pollo	5,00
Caldo de pollo	5,00	Pinchos de chontacuro	2,00
Caldo de bagre	5,00	Jarra de guayusa	1,00
Porción de yuca	0,50	Porción de arroz	0,50
Filete de tilapia	5,00	Maito vegetariano	5,00
Jara de chicha	2,00		

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico “LUMU”, 2022

Algunos de los platos ofertados son de temporada (se producen en un cierto periodo de tiempo)

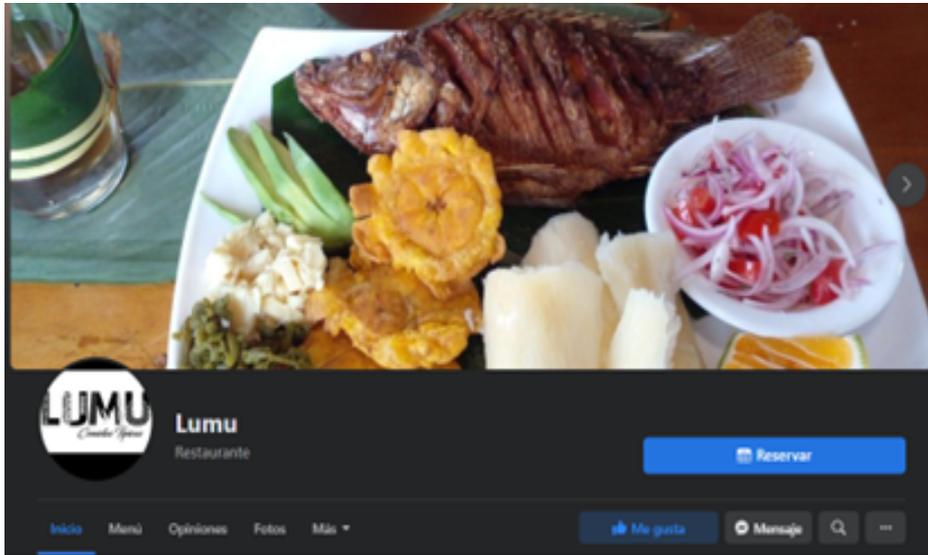
Canales de comunicación de los servicios

La forma de identificar en los canales de comunicación es mediante logotipo:



Para promocionar y difundir la oferta gastronómica del restaurante “LUMU” lo realizan por la red social y en página web:

Facebook (<https://www.facebook.com/Lumu-114496946771130/>)



Fuente: Facebook 2022

En la página web <https://ec.oopinoo.com/restaurante/archidona/lumu-comida-tipica/>

A screenshot of the Oopinoo website showing reviews for Lumu restaurant. The page title is 'Opiniones de LUMU - COMIDA TIPICA. (Restaurante) en Archidona (Napo)'. The address is '35MQ+PQ2, ARCHIDONA, ECUADOR'. The restaurant is listed as 'LUMU - COMIDA TIPICA' with a 5-star rating and 13 reviews. A list of related sites is provided on the right, including 'Micheladas del Ander', 'MAT PAPAS', 'Comedor Dayanita', 'ASADERO LA ESQUINA DEL BUEN SABOR', 'KERANU', 'EL DOLARAZO', 'Comedor Takachito', and 'La Fogata'.

Fuente: página web Oopinoo Ecuador 2022

Identificación de sistema de control de inventario

Para identificar la existencia del control de inventario en el restaurante típico LUMU se utiliza la técnica de investigación entrevista al nivel administrativo (tres personas), al ser una población pequeña no se realiza muestreo de población a investigar, cuyos resultados son los siguientes:

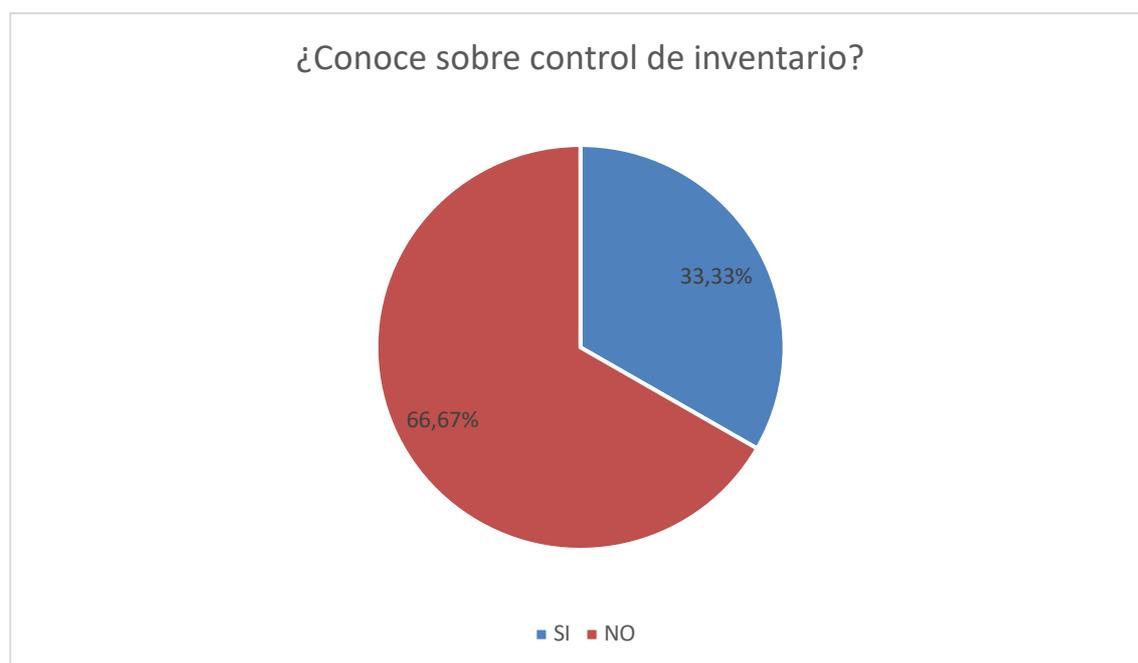
Tabla 1 ¿Conoce sobre control de inventario?

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	33,33%
NO	2	66,67%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 1



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: el 33,33 % de la población interrogada afirma que, si conoce sobre control de inventario, pero aún se sigue trabajando empíricamente en temas de inventario y 66,67% desconoce sobre el control de inventario sus funciones en el emprendimiento restaurante típico "LUMU"

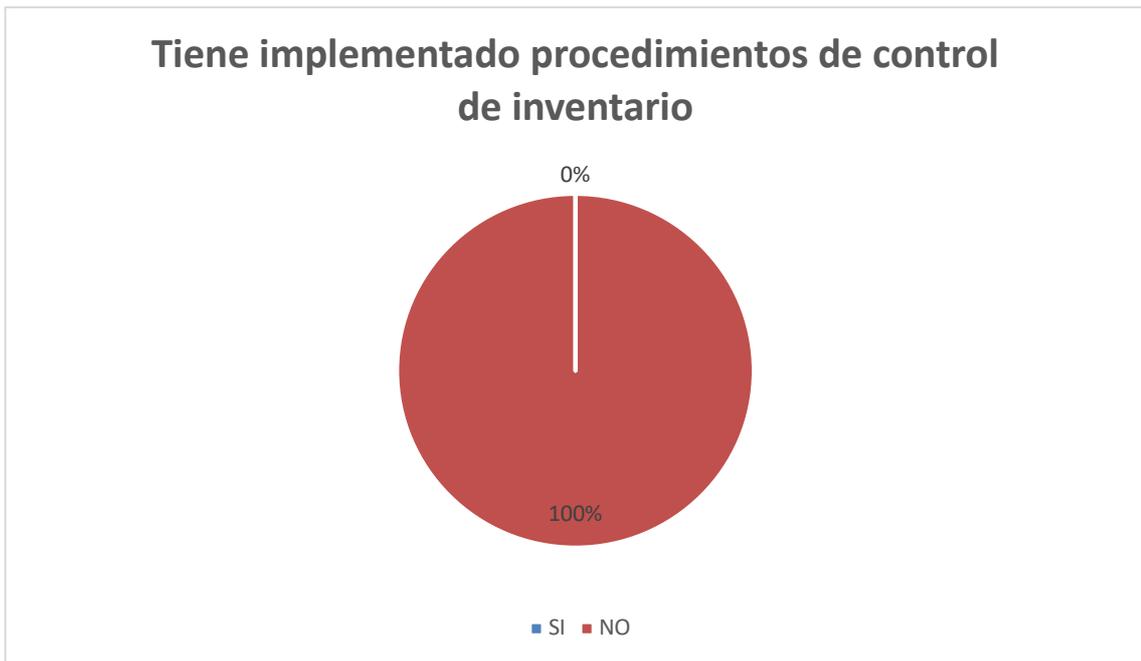
Tabla 2 Tiene implementado procedimientos de control de inventario

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0,00%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 2



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: el 100% de la población entrevistada (nivel administrador) manifiesta que no se ha implementado los procedimientos de control de inventario, debido que se labora empíricamente en la producción de los servicios.

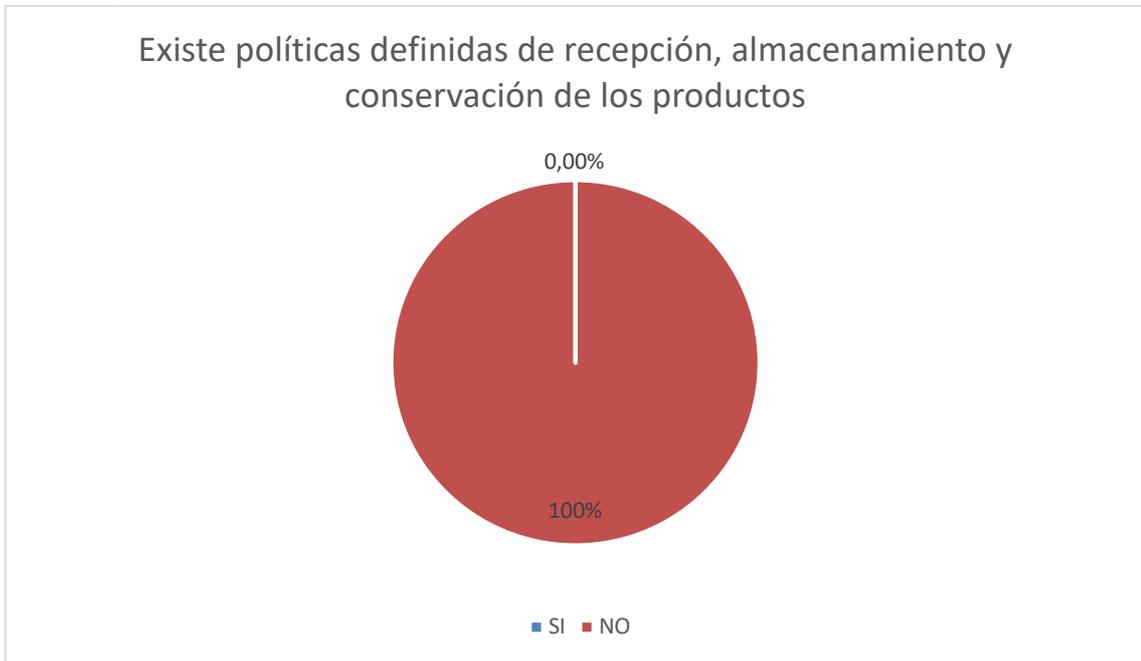
Tabla 3 Existe políticas definidas de recepción almacenamiento y conservación de los productos

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0,00%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 3



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: el 100% de la población interrogada, manifiesta no se ha implementado políticas definidas de recepción almacenamiento y conservación de los productos para la preparación de alimentos, debido a que se desconoce del manejo de adecuado de los productos.

Tabla 4 Lleva registro de inventario debidamente valorizados

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0,00%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 4



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: el 100% de los entrevistados niega llevar algún tipo de registros de inventario valorizado debido que la adquisición de los productos y materia prima se realiza de acuerdo a la posible venta al día.

Tabla 5. Regularmente realiza control de inventario del stock en el almacén

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0,00%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 5



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: el 100% del universo investigado manifiesta que no realizar control de inventario de existencia en stock, esto se debe que los productos que se adquiere diariamente conforme al consumo realizado.

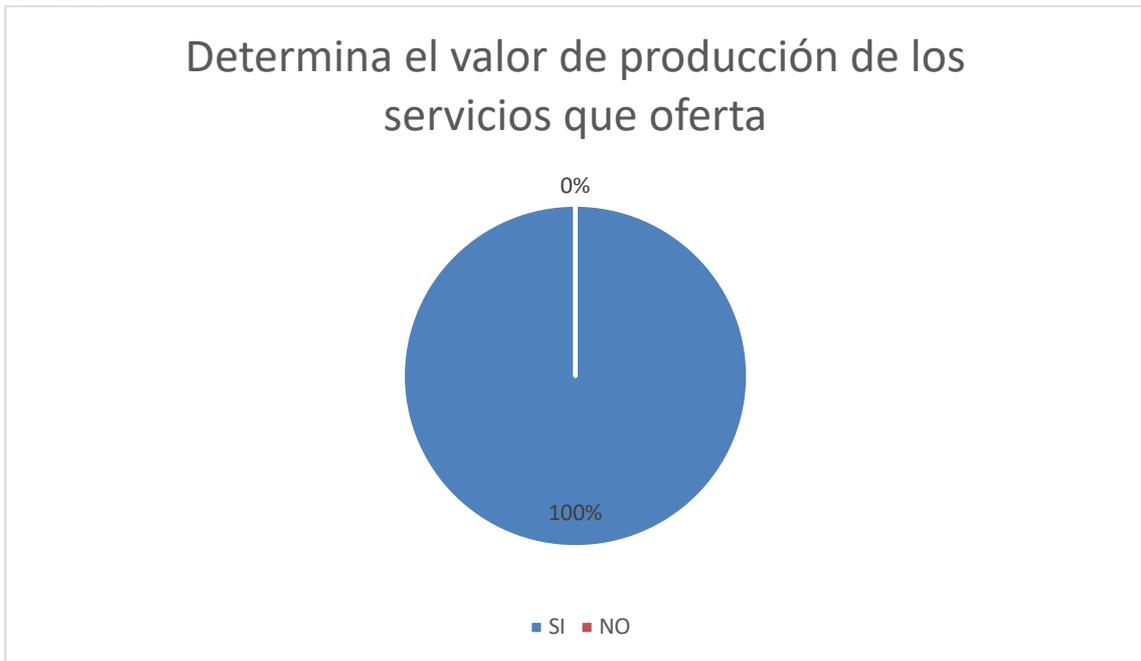
Tabla 6 Determina el valor de producción de los servicios que oferta

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	100%
NO	0	0,00%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 6



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: el 100% de los entrevistados afirman han realizado estudios de producción de los servicios ofertado para dar valor económico según el coste de producción, mediante la cual se ha determinado el precio

Tabla 7 Existen procedimientos para identificar los productos o bienes

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0,00%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 7



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: el 100% de los entrevistados niega la existencia de procedimientos para identificar los productos o bienes que se oferta en el restaurante "LUMU", no se ha codificado o sistematizado el inventario del restaurant.

Tabla 8 Existen instalaciones adecuadas para almacenamiento que facilite el registro del stock de los productos o servicio

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0,00%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 8



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Análisis: de los 3 entrevistados que representan el 100% niega tener instalación y espacio adecuado para almacenamiento que facilite el registro del stock de los productos o servicio, el motivo por espacios reducido y desconocen proceso de almacenamiento.

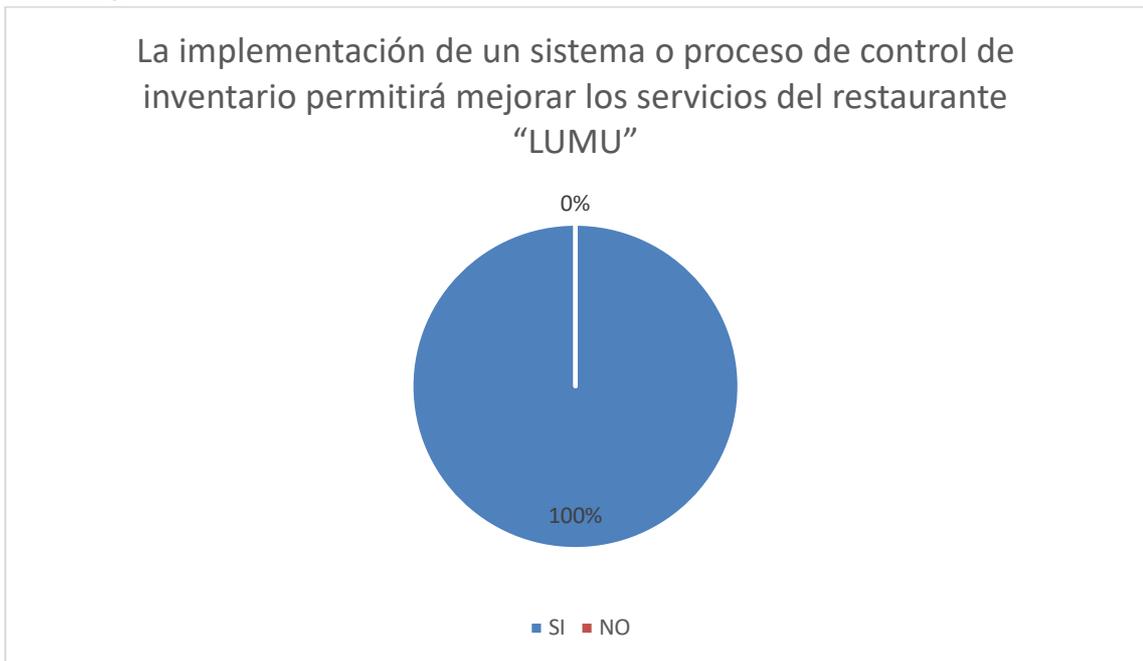
Tabla 9 La implementación de un sistema o proceso de control de inventario permitirá mejorar los servicios del restaurante “LUMU”

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	100%
NO	0	0,00%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico “LUMU”, 2022

Gráfico 9



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico “LUMU”, 2022

Análisis: el 100% de la población investigada afirma que la implementación de un sistema o proceso de control de inventario permitirá mejorar los servicios a los clientes y llevar un control de los productos en stock técnicamente.

Tabla 10 ¿En el restaurante Lumu existe políticas definidas para recepción, almacenamiento y conservación de alimentos?

INDICADOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100,00%
TOTAL	3	100%

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico “LUMU”, 2022

Gráfico 10



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico “LUMU”, 2022

Análisis: el 100% de la población investigada niega que existe políticas definidas para recepción, almacenamiento y conservación de alimentos, en el restaurante Típica “LUMU”.

b.- Evaluar el procedimiento y control de inventario llevado por el Restaurante de Comida Típicas “Lumu” desde el 01 de noviembre de 2021 al 01 de abril de 2022

Para evaluar el procedimiento de inventario del Restaurante LUMU, no tiene registro de inventario de ingreso, salida y saldo, a fin de conocer gasto de inventario mensual se realiza utilizando el método promedio o ponderado por mes:

Tabla 11 Inventario de materia prima método promedio

ARTICULO	Adquisición de materia prima para producir gastronomía tradicional					ENTRADAS	SALIDA	SALDO	
PROVEEDOR	Diferentes								
FECHA	DESCRIPCION	VALORES UNITARIOS / GLOBAL				VALOR	VALOR	VALOR	
		ARTICULO / PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANT	TOTAL			
1/11/2021 al 30/11/2021	Adquisición de materia prima	GALLINAS	LIBRAS	\$3,50	50	\$175,00	\$1.200,00	\$1.000,00	\$200,00
		CARBON	kilo	\$1,50	30	\$45,00			
		PALMITO DE CHONTA	global	\$5,00	50	\$250,00			
		TILAPIAS	libras	\$1,45	200	\$290,00			
		JANDIA	libras	\$3,50	15	\$52,50			
		YUCA	libras	\$1,00	200	\$200,00			
		HELECHO (GARABATO YUYU)	global	\$1,00	30	\$30,00			
		CACHAMAS	Unidad	\$3,50	10	\$35,00			
		HOJAS DE BLAJO	Global	\$1,50	10	\$15,00			
		CHICHA CHONTA	global	\$2,50	8	\$20,00			
		PLATANO	Global	\$4,00	4	\$16,00			
		ACEITE	Litros	\$2,60	10	\$26,00			
		GUAYUSA	Global	\$1,00	10	\$10,00			
		AZUCAR	libras	\$0,45	20	\$9,00			
		JABON	Unidad	\$3,50	4	\$14,00			
		AGUACATE	unidad	\$0,50	10	\$5,00			
		PAPEL	unidad	\$0,60	3	\$1,80			
		CONDIMENTOS	Unidad	\$0,90	1	\$0,90			
SAL	kilos	\$1,60	3	\$4,80					
1/12/2022 al 31/12/2022	Adquisición de materia prima	GALLINAS	LIBRAS	\$3,50	40	\$140,00	\$1.000,00	\$900,00	\$100,00
		CARBON	kilo	\$1,50	30	\$45,00			
		PALMITO DE CHONTA	global	\$5,00	48	\$240,00			
		TILAPIAS	libras	\$1,45	150	\$217,50			
		JANDIA	libras	\$3,50	5	\$17,50			
		YUCA	libras	\$1,00	180	\$180,00			

		HELECHO (GARABATO YUYU)	global	\$1,00	30	\$30,00			
		CACHAMAS	Unidad	\$3,50	5	\$17,50			
		HOJAS DE BIAJO	Global	\$1,50	10	\$15,00			
		CHICHA CHONTA	global	\$2,50	5	\$12,50			
		PLATANO	Global	\$4,00	4	\$16,00			
		ACEITE	Litros	\$2,60	10	\$26,00			
		GUAYUSA	Global	\$1,00	10	\$10,00			
		AZUCAR	libras	\$0,45	18	\$8,10			
		JABON	Unidad	\$3,50	4	\$14,00			
		AGUACATE	unidad	\$0,50	8	\$4,00			
		PAPEL	unidad	\$0,60	2	\$1,20			
		CONDIMENTOS	Unidad	\$0,90	1	\$0,90			
		SAL	kilos	\$1,60	3	\$4,80			
1/1/2022 al 31/1/2022	Adquisición de materia prima	ARTICULO / PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANT	TOTAL			
		GALLINAS	LIBRAS	\$3,50	38	\$133,00			
		CARBON	kilo	\$1,50	30	\$45,00			
		PALMITO DE CHONTA	global	\$5,00	48	\$240,00			
		TILAPIAS	libras	\$1,45	150	\$217,50			
		JANDIA	libras	\$3,50	5	\$17,50			
		YUCA	libras	\$1,00	180	\$180,00			
		HELECHO (GARABATO YUYU)	global	\$1,00	30	\$30,00			
		CACHAMAS	Unidad	\$3,50	5	\$17,50			
		HOJAS DE BIAJO	Global	\$1,50	10	\$15,00			
		CHICHA CHONTA	global	\$2,50	5	\$12,50			
		PLATANO	Global	\$4,00	3	\$12,00			
		ACEITE	Litros	\$2,60	5	\$13,00			
		GUAYUSA	Global	\$1,00	5	\$5,00			
		AZUCAR	libras	\$0,45	18	\$8,10			
		JABON	Unidad	\$3,50	4	\$14,00			
		AGUACATE	unidad	\$0,50	8	\$4,00			
		PAPEL	unidad	\$0,60	3	\$1,80			
		CONDIMENTOS	Unidad	\$0,90	1	\$0,90			
		CHONTA CUROS	Unidad	\$0,25	40	\$10,00			
		SAL	kilos	\$1,60	2	\$3,20			
							\$980,00	\$980,00	\$ -
1/2/2022 al 28/2/2022	Adquisición de materia prima	ARTICULO / PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANT	TOTAL			
		GALLINAS	LIBRAS	\$3,50	40	\$140,00			
		CARBON	kilo	\$1,50	30	\$45,00			
							\$1.000,00	\$1.000,00	\$ -

		SAL	kilos	\$1,60	2	\$3,20			
		ARTICULO / PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANT	TOTAL			
1/4/2022 al 31/4/2022	Adquisición de materia prima	GALLINAS	LIBRAS	\$3,50	49	\$171,50	\$1.200,00	\$1.200,00	\$ -
		CARBON	kilo	\$1,50	30	\$45,00			
		PALMITO DE CHONTA	global	\$5,00	50	\$250,00			
		TILAPIAS	libras	\$1,45	150	\$217,50			
		JANDIA	libras	\$3,50	5	\$17,50			
		YUCA	libras	\$1,00	200	\$200,00			
		HELECHO (GARABATO YUYU)	global	\$1,00	48	\$48,00			
		CACHAMAS	Unidad	\$3,50	10	\$35,00			
		HOJAS DE BIAJO	Global	\$1,50	22	\$33,00			
		CHICHA CHONTA	global	\$2,50	6	\$15,00			
		PLATANO	Global	\$4,00	4	\$16,00			
		ACEITE	Litros	\$2,60	9	\$23,40			
		GUAYUSA	Global	\$1,00	8	\$8,00			
		AZUCAR	libras	\$0,45	18	\$8,10			
		JABON	Unidad	\$3,50	4	\$14,00			
		AGUACATE	unidad	\$0,50	8	\$4,00			
		PAPEL	unidad	\$0,60	4	\$2,40			
		CONDIMENTOS	Unidad	\$0,90	1	\$0,90			
		CHONTA CUROS	Unidad	\$0,25	30	\$7,50			
		SAL	kilos	\$1,60	2	\$3,20			
TOTAL						6382	6080	302	

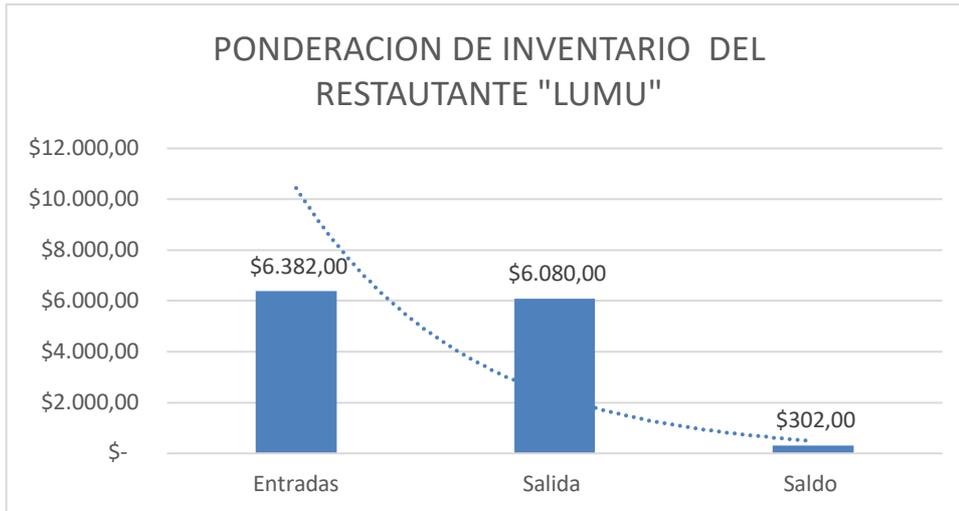
Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

En la tabla anterior se puede observar el promedio mensual de adquisición de materia prima para la preparación de gastronomía tradicional y las salidas realizadas por venta de gastronomía, la administración del restaurante LUMU no lleva registro ni actividad contable del negocio

Luego de análisis se concluye la siguiente evaluación de inventario del restaurante LUMU

Gráfico 11



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022
Fuente: Restaurante típico “LUMU”, 2022

En el gráfico observa que el ingreso – entrada (\$6383) de inventario, la venta realiza o salida (\$6080) /registrada en los meses (noviembre y diciembre 2021) y (enero a abril de 2022); y existe saldos de productos o artículos por el valor de (\$302)

Se realizó inventario de los activos fijos del restaurante “Lumu” para lo cual se codificó nombre del emprendimiento (RCTL) y la numeración de identificación (000), suma total de los activos fijos muebles y enseres es de 6430 dólares americanos ver el siguiente cuadro:

Tabla 12 Registro de inventario activos fijos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	ESTADO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RCTL-001-20	Bancas de madera de 1,8x54 metros color miel	Bueno	20	65	1300
RCTL-002-10	Mesas de madera de diámetro 1,8x0,80 metros y 0,65 metros de alto	Bueno	10	75	750
RCTL-003	Parilla asadero estructura metálica recubierto con madera y parilla de acero inoxidable	Bueno	1	200	200
RCTL-004	Bar de madera de 1,65x0,40x 0,65mestros	Bueno	1	300	300
RCTL-005	Mesa de acero inoxidable 1,2x0,60x0,65mestros	Bueno	1	600	600
RCTL-006	Cocina industrial	Bueno	1	200	200
RCTL-007	Globales vajillas	Bueno	2	100	200
RCTL-008	Ollas de aluminio capacidad 10 litros	Bueno	5	19	95
RCTL-009	Sartén de aluminio numero 8	Bueno	2	15	30
RCTL-010	Juego de cuchillo de aluminio	Bueno	2	15	30
RCTL-011	Vasos de cristal de vidrio	Bueno	50	1,25	62,5
RCTL-012	Juego de cucharas de aluminio	Bueno	70	1,75	122,5
RCTL-013	Alacena de madera	Bueno	2	170	340
RCTL-014	bandeja de vidrio templado	Bueno	5	25	125
RCTL-015	Jaras de vidrio	Bueno	20	4,5	90
RCTL-016	Refrigeradora marca Mabe	Bueno	2	650	1300
RCTL-017	1 congelador marca Mabe	Bueno	1	650	650
RCTL-018	Letrero de madera promoción de menú	Bueno	1	35	35
TOTAL					6430

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

c.- Diseñar estrategias y políticas para un eficiente control de Inventario con el método ABC

El método ABC, organiza el inventario permite clasificar los artículos: A se cuentan con mayor frecuencia que los artículos B, y los artículos B con mayor frecuencia que los C. El inventario en clasificación ABC; esta se basa en la regla 80-20 o Ley de Pareto, en la cual los artículos se clasificación de dos maneras: su valor en dinero o su valor de frecuencia de uso.

Para realizar inventario por método ABC, se identifica lo artículos que se utiliza con frecuencia y con valor promedio anual, para ello se utilizó el programa informático Excel, en el sistema se ingresó datos cuyos resultados son los siguientes:

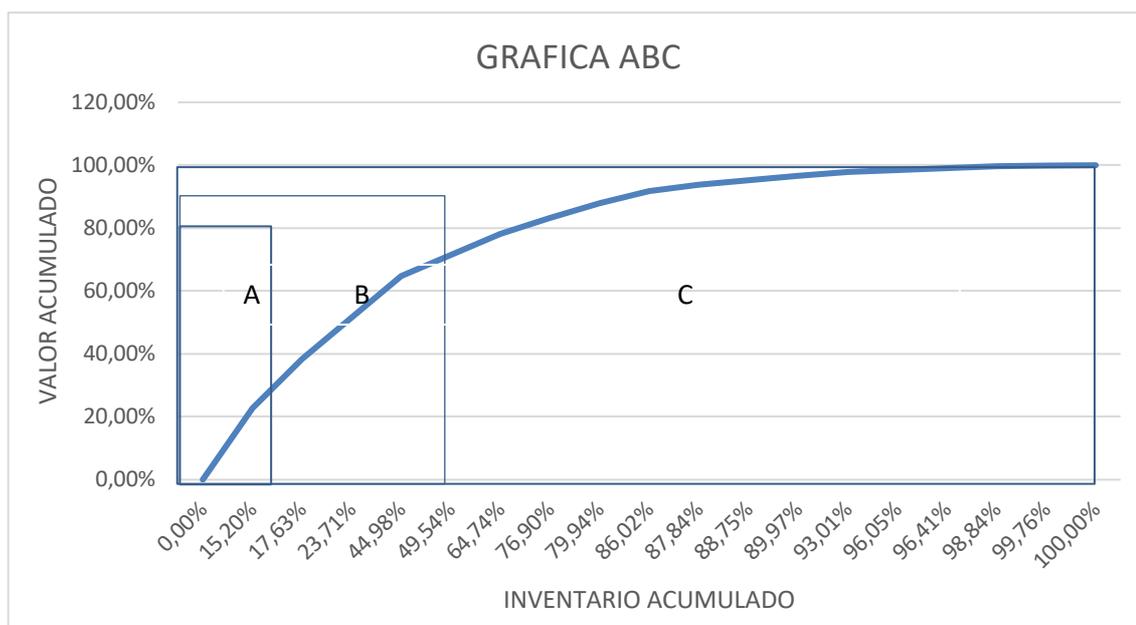
Tabla 13 Matriz para organización de inventario con el método ABC

ÍTEM	ARTICULO / PRODUCTOS	UNIDADES	COSTE/ UNIDADES	IMPORTE	% VALOR	% VALOR ACUMULADO	% DE PRODUCTO SOBRE INVENTARIO	% DE INVENTARIO ACUMULADO	TIPO DE PRODUCTO
1	GALLINAS	500	\$ 3,50	\$.750,00	22,81%	22,81%	15,20%	15,20%	A
2	CARBON	80	\$ 15,00	\$ 1.200,00	15,64%	38,45%	2,43%	17,63%	A
3	PALMITO DE CHONTA	200	\$ 5,00	\$ 1.000,00	13,03%	51,49%	6,08%	23,71%	B
4	TILAPIAS	700	\$ 1,45	\$ 1.015,00	13,23%	64,72%	21,28%	44,98%	B
5	JANDIA	150	\$ 3,50	\$ 525,00	6,84%	71,56%	4,56%	49,54%	B
6	YUCA	500	\$ 1,00	\$ 500,00	6,52%	78,08%	15,20%	64,74%	C
7	HELECHO (GARABATO YUYU)	400	\$ 1,00	\$ 400,00	5,21%	83,29%	12,16%	76,90%	C
8	CACHAMAS	100	\$ 3,50	\$ 350,00	4,56%	87,85%	3,04%	79,94%	C
9	HOJAS DE BIAJO	200	\$ 1,50	\$ 300,00	3,91%	91,76%	6,08%	86,02%	C
10	CHICHA CHONTA	60	\$ 2,50	\$ 150,00	1,96%	93,72%	1,82%	87,84%	C
11	PLATANO	30	\$ 4,00	\$ 120,00	1,56%	95,28%	0,91%	88,75%	C
12	ACEITE	40	\$ 2,60	\$ 104,00	1,36%	96,64%	1,22%	89,97%	C
13	GUAYUSA	100	\$ 1,00	\$ 100,00	1,30%	97,94%	3,04%	93,01%	C
14	AZUCAR	100	\$ 0,45	\$ 45,00	0,59%	98,53%	3,04%	96,05%	C
15	JABON	12	\$ 3,50	\$ 42,00	0,55%	99,08%	0,36%	96,41%	C
16	AGUACATE	80	\$ 0,50	\$ 40,00	0,52%	99,60%	2,43%	98,84%	C
17	PAPEL	30	\$ 0,60	\$ 18,00	0,23%	99,83%	0,91%	99,76%	C
18	SAL	8	\$ 1,60	\$ 12,80	0,17%	100,00%	0,24%	100,00%	C

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

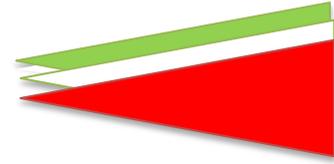
Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022

Gráfico 12



Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

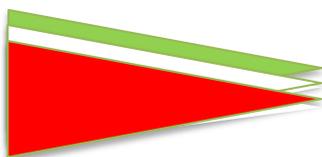
Fuente: Restaurante típico "LUMU", 2022



**POLÍTICAS, ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍA DE
INVENTARIO PARA EL RESTAURANTE DE COMIDA
TÍPICAS LUMU**



ARCHIDONA 2022



PRESENTACIÓN

En el presente documento se realiza en base a los resultados de la investigación **ANALISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTON ARCHIDONA**, se identifica la falta de control de inventarios en el emprendimiento; en calidad de investigadora me permito hacer constar algunas políticas, estrategias y metodología para realizar inventario en el restaurante a fin de satisfacer las necesidades del cliente y mejorar la eficiencia del restautrante.

POLÍTICA PARA INVENTARIO DEL RESTAURANTE TÍPICO LUMU

La política para control de inventario proporcionara las directrices para el cumplimiento de los principios de autogestión, regulación y control del restaurante Lumu, es imprescindible la implementación y socialización a las personas que laboran en el restaurante, siendo las siguientes:

- Las materias primas a adquirir se realizarán cada domingo, en base al consumo de los clientes de la semana anterior

Las materias primas son producidas en las chacras, la venta se realiza en el mercado municipal los días Domingo, por ello es necesario adquirir los productos frescos los días domingo, la cantidad a realizar la compra dependerá del consumo realizado por lo clientes la semana anterior.

- El o la administradora autorizará las compras de materia primas y productos

La encargada de la administración verificara constantemente el stock de bodega y autorizara la compra

- Toda materia prima y productos adquirido se limpiará y de ser necesario empacar a fin de conservar y evitar la contaminación de los productos.

La encargada de cocina será quien lave o limpie las materias primas, productos, empaque y seleccione los mejores productos que s servirán

- Todo producto adquirido antes de ingresar a bodega debe ser codificado

Los productos de materia prima serán codificado con las primeras letras de los nombres, seguido de número y años, ejemplo tilapia (TI-0001-2022) y se ubicara el valor de adquisición (ingresar sistema informático)

- Realizar compras donde se demuestre la adquisición mediante facturas o recibos a fin de llevar contabilidad

Con el objeto de llevar contabilidad de los gastos generados para adquirí materia prima o producto se realizará las compras en los lugares que ofrezcan factura o otra forma de comprobante de pago

- Identificar al proveedor de los productos o servicios y fidelizar

Si un proveedor entrega productos y materia prima de calidad, es necesario fidelizar al proveedor a fin de que los productos de calidad sean adquiridos por el emprendimiento

- Clasificar los productos en perecibles y no perecibles

Se clarificarán los productos y materia prima en perecible y no perecible y se define:

Productos perecederos: características y composición se deterioran fácilmente y perder sus propiedades originales

Productos no perecibles

- Utilizar el método Kardex PEPS de inventario

Kardex PEPS													
RESTAURANTE DE COMIDAS TIPICA "LUMU"													
ITEM	CODIGO	FECHA	FACTURA	DETALLE	ENTRADAS			MOVIMIENTOS			SALDOS		
					CANT	P.U	P.T	CANT.	P.U.	P.T.	CANT.	P.U.	P.T.
TOTAL													

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

EL sistema Excel se ingresará los datos del inventario ubicar primeras entradas serán las primeras salidas. Es decir que los primeros productos adquiridos son los que primero deben venderse.

ESTRATEGIA

- **Periódicamente realizar conteo físico de inventario**

Aun que se tenga un sistema de control de inventario, la verificación física de forma aleatorio a fin de que coincidan con las cantidades registrada

- **Adquisición de software**

Tener un software permitirá gestionar de mejor manera el control de inventario, ya que automáticamente registrará el stock, en Excel crear un libro con los datos correspondientes método Kardex PEPS de inventario

- **Implementar factura electrónica**

La emisión facturas electrónicas permitirá tener datos de las ventas realizadas y permite obtener información de stock de los productos y servicios

METODOLOGÍA PARA INVENTARIO

Es necesario organizar el inventario mediante el método ABC

Ordenar productos de mayor valor que sea más accesibles y visibles, para garantizar control y rapidez de gestión. La categoría A son productos que representan el 20% existencia con valor económico de un 80% del inventario. Los productos de la categoría B son productos de acceso medio y de tipo C mayor complejidad de manejo.

Tabla 14 Inventario método ABC

ÍTEM	ARTICULO / PRODUCTOS	UNIDADES	COSTE/ UNIDADES	IMPORTE	% VALOR	%VALOR ACUMULADO	% DE PRODUCTO SOBRE INVENTARIO	% DE INVENTARIO ACUMULADO	TIPO DE PRODUCTO

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

La forma de realizar el medo ABC, se puede observar en la tabla 13 y representado mediante gráficos

Método PEPS en Excel

El método PEPS, consiste los productos en primeros en entrar sean primeros en salir, El objetivo es que el almacén en su stock renueve los productos, este método se aplica para renovar mercancía de carácter perecedero, materia prima que utiliza el restaurante “LUMU” para ello se utilizara Kardex método PEPS

Tabla 15 Kardex PESP

Kardex PEPS													
RESTAURANTE DE COMIDAS TIPICA "LUMU"													
ITEM	CODIGO	FECHA	FACTURA	DETALLE	ENTRADAS			MOVIMIENTOS			SALDOS		
					CANT	P.U	P.T	CANT.	P.U.	P.T.	CANT.	P.U.	P.T.
TOTAL													

Elaborado por: Deisy Tanguila 2022

H. CONCLUSIONES

Realizado el diagnóstico del proceso administración y el control de inventario al Restaurante “Lumu” se concluye: en la fase mecánica (Planificación y organización) el emprendimiento tiene una administradora quien planifica las tareas como adquirir, distribuir, canales de comunicación los productos para el menú conforme consume diario; en la organización existe organigrama funcional (administradora, cocinero y caja) que permite conocer las funciones; y en la fase dinámica (dirección y control) el emprendimiento esta encargada a la administradora quien ejecuta planificación establecida en el restaurante, en lo que se refiere a control se evidencia una deficiencia al no tener control de inventarios el trabajo es empírico. Se realizó entrevista a las personas (3) que son parte del emprendimiento, cuyo resultado es el 100% de los entrevistados informa que no se realiza control de inventario, y su trabajo es empírico, por ello existen dificultades en la gestión de los recursos.

Se realizó evaluación de control de inventario del restaurante “Lumu” en el periodo 1 de noviembre del 2021 al 01 de abril del 2022, en cuyo intervalo de tiempo la administradora del emprendimiento no lleva registro de ingreso a bodega de las materias primas para producir gastronomía tradicional. El único registro que mantiene la administración es un gasto un global mensual por la adquisición de materia prima, para la evaluación del control de inventario se procedió a utilizar datos con el método promedio para evaluar el inventario llegando a la conclusión de que realizan gastos (entrada) 6382 dólares, salida de inventario de 6080 dólares y se tiene un saldo en productos y materia prima de 302 dólares en un periodo de tiempo, el restaurante no cuenta con un inventario de los bienes muebles por lo que se realizó registro de activos fijos del restaurante de los enseres cuyo valor asciende a 6430 dólares.

El método de inventario ABC permite segmentar y priorizar los productos que representa el 20% del stock es el 80% de beneficio de los productos adquiridos y en Excel se debería de implementar Kardex PEPS para una gestión de control de inventario. Es importante socializar las políticas, estrategias para la realización de control de inventario en el restaurante típico “LUMU”

I. RECOMENDACIÓN

- El administrador/a debería distribuir las funciones de las personas que laboran para mejorar la eficiencia al momento de realizar los diferentes trabajos, mediante organigrama funcional que identifique el puesto de trabajo.
- Elaborar políticas y procedimientos para el proceso de inventarios de los bienes y servicios del restaurante típico LUMU, el administrador debería elaborar hoja estándar de las recetas, para conocer las cantidades requeridas para la elaboración del menú y su costo, el cual permite proyectar los requerimientos para la producción del producto final
- Se debería implantar las políticas y estrategias para un control de inventario en el emprendimiento, acompañado del método ABC que permite segmentar y priorizar los productos en base al consumo, y la generación de una hoja en Excel para Kardex PEPS permite automatizar el estado actual del inventario y determinar el stock mínimo y máximos con valores

J. BIBLIOGRAFÍA

- Alicia Pélaez, J. R. (2021). La Entrevista. *Académia*,
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/49249014/LA_ENTREVISTA_pdf-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1632464324&Signature=NsfokyvDxvS4KutcGP8u7TPSIhCbTfq4afdv3Re-sE6vAen8nMrOog8GVykrqVXJGaNEVKu3CKLho4HfoGzFjmTwTeLdZHhAfvlkohKIAI6Q-xj4oxWy-Vr8y0tOmMSw-fM5wocBs~.
- Arias. (2006). *El Proyecto de Investigacion*. Obtenido de Tesis Plus:
<https://tesisplus.com/investigacion-descriptiva/investigacion-descriptiva-segun-autores/>
- Arias. (2008). *El Proyecto de Investigacion*. Obtenido de Tesis Plus:
<https://tesisplus.com/investigacion-exploratoria/investigacion-exploratoria-segun-autores/#:~:text=Y%20es%20que%20en%20efecto,bien%20hab%C3%ADa%20sido%20poco%20estudiado>.
- Castillo Cabrera , I. C. (2014). *Diseño de un sistema e control de inventarios en la empresa TECNIC-ELECTRIC en la ciudad de Loja* . Loja: Tesis de grado de la Universidad Nacional de Loja.
- Cruz Fernandez, A. (2017). *E.LIBRO*. Obtenido de Gestión de Inventarios. UF0476:
<https://elibro.net/es/ereader/utiec/59186?page=12>
- Díaz Moreno, H. (2011). *Contabilidad General* (Vol. Tercera Edicion). Colombia.
Recuperado el 07 de Febrero de 22022
- FLores Alegría, A. (2018). *E-libro*. Obtenido de Servicio en Restaurantes:
<https://elibro.net/es/ereader/utiec/105635?page=20>
- Genaro Vega, J. Á. (2014). *Paradigmas en la Investigación. Enfoque cuantitativo y cualitativo*. Mexico .
- Holguin, V. (2010). *Fundamentación de Control y Gesrión de Inventarios*. Obtenido de Fundamentación de Control y Gesrión de Inventarios:
<https://elibro.net/es/ereader/utiec/128995?page=16>

- Kawulich, B. (2005). La Observacion paticipacion como metodo de recolección de datos. *FQS*, 35.
- Landeau, R. (2007). *Elaboración de Trabajos de Investigación*. Caracas: Alfa.
- Laveriano, W. (2010). *Importnacia del control de inventario en la empresa*.
- Pardo, K. d. (2019). Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la Amazonía en la ciudad de Loja. *Universidad Nacional de LOja*.
- Parra Cedeño, J. C. (2017). Tesis de Grado “Diseño del restaurante de comidas típicas mediante la elaboración del plan de negocios para fortalecer el turismogastronómico de la Parroquia El Dorado, Cantón Cascales, Provincia de Sucumbíos”. *Universidad Nacional de Loja*.
- Perdomo Moreno, H. (2000). *Administracion financiera de inventarios*. Thomson.
- Real Academia Española . (9 de enero de 2022). *Real Academia Española* . Obtenido de Real Academia Española : <https://dle.rae.es/restaurante>
- Sánchez, L. F., Cotilla, Z. R., Rodríguez, J. M., & Manfugás, J. M. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazonica Ciencia y tecnologia*.
- Sastra, J. (2009). *Administracion financiera de inventarios* .
- Valeriano, W. (2010). *Importancia del control de inventario en la empresa*. Recuperado el 6 de Febrero de 2022, de <http://biblioteca.esucomex.cl/RCA/Importancia%20del%20control%20de%20inventarios%20en%20la%20empresa.pdf>
- Vaquero González, J. (2013). *E-libro*. Obtenido de Servicio en restaurante: <https://elibro.net/es/ereader/utiec/50743?page=18>

k. ANEXO



ENTREVISTA A LOS PROPIETARIOS DEL RESTAURANTE TÍPICO “LUMU”

Área:

Entrevistado:

señor/a responde al cuestionario cuyo objetivo es determinar la existencia de control de inventario en el restaurante típico “Lumu”

Nº	PREGUNTA	RESPUESTA		OBSERVACIÓN
1	Conoce sobre control de inventario			
2	Tiene implementado procedimientos de control de inventario			
3	Existe políticas definidas de recepción almacenamiento y conservación de los productos			
4	Lleva registro de inventario debidamente valorizados			
5	Regularmente realiza control de inventario de existencia en stock de lo necesarios en el almacén			
6	Determina el valor de producción de los servicios que oferta			
7	Existen procedimientos para identificar los productos o bienes			

8	Existen instalaciones adecuadas para almacenamiento que facilite el registro del stock de los productos o servicio			
9	La implementación de un sistema o proceso de control de inventario permitirá mejorar los servicios del restaurante “LUMU”			
10	¿En el restaurante Lumu existe políticas definidas para recepción, almacenamiento y conservación de alimentos?			

Firma del entrevistado/a

Gracias por su colaboración

Visita al Restaurante típico “Lumu”



Entrevista a señor administrador del restaurante “Lumu”



En la imagen se puede observar actividad de solicitud de información de inventario del restaurante



En la fotografía se observa el trabajo de campo realizado