

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS E INFORMÁTICA

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y NEGOCIOS

CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD, AUDITORIA Y FINANZAS



TESIS

La gestión de inventarios y su incidencia en la rentabilidad en la empresa

INVERSIONES MANIFAJEM PERÚ E.I.R.L., 2019

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador público

AUTOR:

Rojas Merma, Livia Teresa

ASESOR:

Mg. Puelles Bulnes, María Elizabeth

LIMA, PERÚ

2020

DEDICATORIA

Gracias a Dios por haberme permitido llegar hasta este momento y haberme dado salud para lograr mis objetivos. A mis padres por darme la vida. A mi esposo y mi hija porque ellos con su amor y su comprensión son el motor y fuerza para salir adelante. A mis hermanos por acompañarme siempre en el correr de mis días y por su cariño.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Peruana de Ciencias e Informática por brindarme las herramientas necesarias para completar mi formación académica-profesional permitiéndome realizar esta investigación y por ser mi segundo hogar, lugar de gratos e inolvidables recuerdos.

A los docentes por sus lecciones y experiencias brindadas en formarme como persona de bien y preparada para los retos que pone la vida.

PRESENTACIÓN

Señores miembros del jurado, en cumplimiento del Reglamento de Grado de Bachiller y Título Profesional de la Universidad Peruana de Ciencias e Informática, aprobado por Resolución No. 373-2019-UPCI-R; y en estricto cumplimiento del requisito establecido por el Artículo No. 45, de la Ley No. 30220; donde se indica que “ la obtención de grados y títulos se realiza de acuerdo a las exigencias académicas que cada universidad establezca” presento ante ustedes la tesis titulada ***La gestión de inventarios y su incidencia en la rentabilidad en la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L., 2019***, la misma que será sometida a vuestra consideración, evaluación y juicio profesional; a fin de que su aprobación me lleve a ostentar el título profesional de Contador Público.

INDICE GENERAL

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
PRESENTACIÓN	iv
INDICE GENERAL.....	v
INDICE DE TABLAS	vii
INDICE DE FIGURAS	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
I. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Realidad problemática	1
1.2. Planteamiento del problema	2
1.2.1. Problema general.	2
1.2.2. Problemas específicos.	2
1.3. Formulación hipótesis.....	3
1.3.1. Hipótesis general.	3
1.3.2. Hipótesis específicas.	3
1.4. Objetivos de la investigación.	3
1.4.1. Objetivo general.	3
1.4.2. Objetivos específicos.	3
1.5. Variables, dimensiones e indicadores	4
1.6. Justificación del estudio	5
1.6.1. Justificación	5
1.6.2. Importancia	6
1.7. Antecedentes nacionales e internacionales.....	7
1.8. Marco teórico	19
1.9. Definición de términos básicos	33
II. MÉTODO.....	35
2.1. Tipo y diseño de investigación	35
2.2. Población y muestra	36
2.2.1. Población.	36
2.2.2. Muestra.	37
2.3. Técnicas para la recolección de datos	38
2.3.1. Técnicas de recolección de datos.	38
2.3.2. Instrumentos de recolección de datos.	39

2.4. Validación y confiabilidad de instrumentos	39
2.5. Procedimiento y análisis de los datos	40
2.6. Aspectos éticos	40
2.6.1. La toma de decisiones	40
2.6.2. Ética en la explotación de investigaciones anteriores	41
2.6.3. Ética en el estudio del caso	41
2.6.4. Ética en la recolección de datos	41
2.6.5. Confidencialidad de los datos	41
2.6.6. Consentimiento informado	42
III. RESULTADOS.....	43
3.1. Resultados descriptivos	43
3.2. Prueba de normalidad	55
3.3. Contrastación de la hipótesis.	55
3.3.1. Contraste de la hipótesis general.	55
3.3.2. Contraste de la hipótesis específica 1	57
3.3.3. Contraste de la hipótesis específica 2	58
3.3.4. Contraste de la hipótesis específica 3	59
IV. DISCUSIÓN.....	61
V. CONCLUSIONES	64
VI. RECOMENDACIONES	66
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	68
ANEXOS	71
Anexo 01: Matriz de Consistencia	72
Anexo 02: Instrumento de Recolección de Datos	73
Anexo 03: Base de datos	73
Anexo 04: Evidencia de similitud digital	75
Anexo 05: Autorización de publicación en repositorio	81
Anexo 06: Propuesta de formato para el registro de inventario	82
Anexo 07: Ficha de validación de instrumento por juicio de experto	83

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Operacionalización de la Variables.....	4
Tabla 2: Estado de Ganancia y Pérdidas	30
Tabla 3: Población y % de la Muestra	37
Tabla 4: Resumen de Procesamiento de Casos.....	39
Tabla 5: Fiabilidad.....	40
Tabla 6: Resultados tabulares de la pregunta 1. P1. ¿Frecuentemente se coordina el inventario en el Restaurante?.....	43
Tabla 7: Resultados tabulares de la pregunta 2. P2. ¿Cree Ud., que se deben registrar las entradas y salidas de materia prima?	44
Tabla 8: Resultados tabulares de la pregunta 3. P3. ¿Cree Ud., que debe haber un responsable del control de inventario?	45
Tabla 9: Resultados tabulares de la pregunta 4. P4. ¿Considera que el inventario permanente sería el método adecuado para el Restaurante?.....	46
Tabla 10: Resultados tabulares de la pregunta 5. P5. ¿Se ha dejado de despachar un Menú en el Restaurante por falta de materia prima?.....	47
Tabla 11: Resultados tabulares de la pregunta 6. P6. ¿Cree Ud., que se debe usar un método para la valoración del inventario?.....	48
Tabla 12: Resultados tabulares de la pregunta 7. P7. ¿Se realiza un análisis de cuanto se vende para cubrir los gastos de materia prima que entra en inventario?	49
Tabla 13: Resultados tabulares de la pregunta 8. P8. ¿Considera que es importante monitorear los costos fijos de materia prima que entra en el inventario?	50
Tabla 14: Resultados tabulares de la pregunta 9. P9. ¿Considera que es importante monitorear los costos variables de materia prima que entra al inventario? .	51
Tabla 15: Resultados tabulares de la pregunta 10. P10. ¿Cree Ud., que se están tomando decisiones operativas respecto a los inventarios para que el Restaurante sea más rentable?	52
Tabla 16: Resultados tabulares de la pregunta 11: P11. ¿Considera que se deben utilizar indicadores de rentabilidad mensualmente para saber si el Restaurante está dando utilidad?.....	53
Tabla 17: Resultados tabulares de la pregunta 12. P12. ¿Considera que se debe utilizar un Sistema de Inventarios para mejorar el control de gastos e ingresos del Restaurante?.....	54

Tabla 18: Prueba de Normalidad	55
Tabla 19: Tabla cruzada de las variables Gestión de Inventarios y Rentabilidad	56
Tabla 20: Tabla cruzada de las Variables Control de inventario y Rentabilidad	57
Tabla 21: Tabla Cruzada de las Variables Registro de Inventario y Rentabilidad	59
Tabla 22: Tabla Cruzada de las Variables Modelo de Valoración de Inventario y Rentabilidad.....	60

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Proceso de Producción en Cocina.....	20
Figura 2: Distribución de frecuencias de los resultados de la pregunta 1. P1. ¿Frecuentemente se coordina el inventario en el Restaurante?	43
Figura 3: Distribución de frecuencias de la pregunta 2. P2. ¿Cree Ud., que se deben registrar las entradas y salidas de materia prima?	44
Figura 4: Distribución de frecuencia de la pregunta 3. P3. ¿Cree Ud., que debe haber un responsable del control de inventario?.....	45
Figura 5: Distribución de frecuencia de la pregunta 4. P4. ¿Considera que el inventario permanente sería el método adecuado para el Restaurante?	46
Figura 6: Distribución de frecuencia de la pregunta 5. P5. ¿Se ha dejado de despachar un Menú en el Restaurante por falta de materia prima?	47
Figura 7: Distribución de Frecuencia de la pregunta 6. P6. ¿Cree Ud., que se debe usar un método para la valoración del inventario?.....	48
Figura 8: Distribución de frecuencia de la pregunta 7. P7. ¿Se realiza un análisis de cuanto se vende para cubrir los gastos de materia prima que entra en inventario?	49
Figura 9: Distribución de frecuencia de la pregunta 8. P8. ¿Considera que es importante monitorear los costos fijos de materia prima que entra en el inventario.	50
Figura 10: Distribución de frecuencia de la pregunta 9. P9. ¿Considera que es importante monitorear los costos variables de materia prima que entra al inventario?.	51
Figura 11: Distribución de frecuencia de la pregunta 10. P10. ¿Cree Ud., que se están tomando decisiones operativas respecto al inventario para que el Restaurante sea más rentable?	52
Figura 12: Distribución de frecuencia de la pregunta 11. P11. ¿Considera que se deben utilizar indicadores de rentabilidad mensualmente para saber si el Restaurante está dando utilidad?.....	53
Figura 13: Distribución de frecuencia de la pregunta 12. P12. ¿Considera que se debe utilizar un Sistema de Inventarios para mejorar el control de gastos e ingresos del Restaurante?	54

RESUMEN

El presente trabajo se trata sobre *La Gestión de Inventarios y su Incidencia en la Rentabilidad en la Empresa Inversiones MANIFAJEM PERU I.E.R.L.2019*. En la actualidad la mayoría de los Restaurantes presentan deficiencias en sus inventarios, y la idea de este trabajo es maximizar los procesos de la gestión de inventarios que es prever, controlar, dirigir, organizar y decidir sobre toda la materia prima y materiales para evitar el exceso y desabastecimiento. El control del inventario es el corazón para cualquier empresa, tener un inventario bien estructurado y organizado puede ayudar a la eficiencia y eficacia en la economía de cualquier empresa. Por lo que el objetivo general de este trabajo es determinar cómo incide la gestión de inventario en la rentabilidad de la Empresa Inversiones MANIFAJEM PERU I.E.R.L.2019, y comprobar la hipótesis de si la gestión de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L. 2019.

Palabras claves: Inventarios, Control de Inventarios, Gestión de Inventarios, Restaurante, Rentabilidad.

ABSTRACT

The present research work on “Inventory Management and its Impact on Profitability in the Investment Company MANIFAJEM PERU IERL2019”, where the turn of the company is Restaurant, it is necessary to perform an evaluation of the inventory management since the company is presenting problems with the raw material at the time of complying with the menu and is affecting customer service and at the same time there are losses in its revenues. Currently, most restaurants have deficiencies in their inventories, and t

he idea of this work is to maximize the processes of inventory management that is to foresee, control, direct, organize and decide on all raw materials and materials to avoid excess and shortage.

Keywords: Inventories, Inventory Control, Inventory Management, Restaurant, Profitability.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

La Empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L. compró la franquicia del restaurante FRANCESCO, en el Distrito de Santiago de Surco, en la ciudad de Lima, Perú. Lo más importante para la empresa es la intención de difundir la cocina casera ítalo-chalaca y así convertirse en un exponente de la comida peruana, con la calidad de servicio que debe brindar un restaurante 4 tenedores como es su clasificación.

Por ser una franquicia, la carta con los platos a ofrecer es proporcionados y supervisados siempre por el dueño de la marca, los procesos tales como: compras, almacenamiento, inventarios y atención al cliente, deben ser establecidos por el franquiciante. Pero desde que se iniciaron las actividades hace un año la supervisión y lineamientos que se recibieron han sido muy irregulares o inexistente, lo que ha originado que sean los mismos colaboradores quienes han asumido esta responsabilidad, tratando de mantener un producto y servicio de calidad, tal como deben ser los estándares de un restaurant de lujo.

Al observar que no le daban la importancia que se merecen a estos procesos se comenzaron a realizar gestiones de compra, almacenamiento,

atención al cliente e inventarios. Sin embargo, aunque se hace el mayor esfuerzo para mantener un servicio de calidad para ofrecer a los clientes, en múltiples oportunidades no se ha podido cumplir con el pedido realizado por el cliente porque el plato seleccionado en la carta no se puede preparar por falta de algún ingrediente. El objetivo del restaurante es poder atender el 100 % de las solicitudes elaboradas por la selección de los platos ofertados en su carta y esto no se está cumpliendo porque muchos de ellos no se pueden despachar al cliente debido a que no hay existencia de productos para su preparación. Considerando que estas fallas impactan directamente en la calidad de servicio al cliente es importante gestionar los inventarios de forma eficiente.

Otro punto es que las compras se realizan cuando el chef envía la lista de productos que requiere para la preparación de los platos o en el momento que no puede preparar un plato por falta de insumos, esto hace que la persona encargada de las compras busque lo requerido en cualquier establecimiento cercano sin importar costos y no con los proveedores de la empresa. Por otra parte, 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 o cuantos hay en existencia; los cocineros desconocen el manejo de la cartilla de existencia de productos y esto hace que se genere un desconocimiento en la cocina sobre stock de cada producto y al momento de realizar los menús es que se percatan la falta de insumos.

Además de lo indicado anteriormente, en ocasiones sobran productos perecederos por compras en exceso los cuales se tienen que desechar generando esto pérdidas económicas para el restaurante, estas faltas o sobrantes de

alimentos en los almacenes es responsabilidad de las personas que llevan la gestión de inventarios ya que la planificación y control de las necesidades para la producción de los platos de la carta es de ellos. Se desarrollaron procesos que requerirán la verificación de la Gestión Interna y el Análisis de la Gestión de Inventarios para saber y conocer los puntos críticos que están produciendo pérdidas por diversos factores, y que medidas está tomando la Empresa para poder tomar las decisiones de corrección y cambios si éstas fueran necesarias, y así llegar a la optimización de una eficiencia y eficacia en los inventarios de alimentos y bebidas.

1.2. Planteamiento del problema

1.2.1.

Problema general.

¿Cómo la gestión de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019?

1.2.2. Problemas específicos.

1. ¿Cómo el control de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019?
2. ¿Cómo el registro de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019?
3. ¿Cómo el modelo de valoración de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa INVERSIONES MANIFAJEM PERU, E.I.R.L., 2019?

1.3. Formulación hipótesis.

1.3.1. Hipótesis general.

La gestión de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L. 2019

1.3.2. Hipótesis específicas.

1. El control de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L. 2019
2. El registro de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L. 2019
3. El modelo de valoración de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L. 2019

1.4. Objetivos de la investigación.

1.4.1. Objetivo general.

Determinar cómo la gestión de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019.

1.4.2. Objetivos específicos.

1. Determinar cómo el control de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019.
2. Determinar cómo el registro de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019.

3. Determinar cómo el modelo de valoración de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019.

1.5. Variables, dimensiones e indicadores

Variable independiente:

Gestión de Inventarios.

Concepto breve: Según el portal de Shopify “Consiste en hacer seguimiento de los bienes almacenados de una compañía. Esto ayuda a los dueños de los negocios a saber cuándo es el momento de reponer productos o comprar más materias para fabricarlos”.

Variable dependiente:

Rentabilidad.

Concepto breve: Según economíasimple, “el termino de rentabilidad se refiere a los beneficios conseguidos o que pueden obtenerse procedentes de una inversión realizada con anterioridad”.

Tabla 1: Operacionalización de la Variables.

VARIABLES	DEFINICION	DIMENSION	INDICADOR	ÍTEMS
VI GESTION DE INVENTARIOS	Según Mígues y Bastos (2006) “El inventario es un recurso almacenado al que se recurre para satisfacer una necesidad actual o futura”.	Registro de Inventarios	Sistema de Inventario Periódico	1,2,3
			Sistema de Inventario permanente o perpetuo	4,5
		Valoración de Inventarios	PEPS	6
			UEPS	7
			Promedio ponderado	8
	Según Gitman, J (1992) “La rentabilidad es una medida que relaciona los	Control de Costos	Costos Fijos	9,10

V2	rendimientos de la empresa con las ventas, los activos o el capital”.		Costos Variables	11,12
RENTABILIDAD				

Fuente: Elaboración propia

1.6. Justificación del estudio

1.6.1. Justificación

El propósito de esta investigación, es determinar si la gestión de inventario incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L. 2019. En cualquier organización los inventarios añaden una flexibilidad a las operaciones que de otra manera no existiría.

La investigación es pertinente ya que aborda situaciones que favorecen a entender el proceso de inventarios de la empresa, y así se contribuirá a mejorar la gestión de inventarios. A través de un control de los niveles de stocks habrá una disminución de la pérdida en los productos.

El trabajo que se realizó muestra un monitoreo adecuado de los procesos de inventario y las herramientas que se utilizaron en el trabajo de investigación pueden ser importantes para el desenvolvimiento efectivo de la gestión de inventarios de la empresa.

A nivel práctico, esta investigación viene a constituir una ocasión para la empresa Manifajem Perú E.I.R.L, 2019, de afrontar con precisión cuales son las deficiencias que actualmente se presentan en la ejecución de la gestión de inventarios de alimentos y bebidas y que agentes han facilitado su permanencia en el tiempo.

1.6.2. Importancia

La importancia de esta investigación viene a resolver un problema de la gestión de inventarios de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L, 2019, ya que presenta muchos errores en sus procesos de gestión de inventarios y le acarrea pérdidas en materia prima, esto a su vez afectaba al usuario final que es el cliente, debido que al servir al cliente no se podía satisfacer su pedido porque faltaban productos para preparar los platos de la carta. A partir de esta investigación se espera que la empresa obtenga un buen manejo de su inventario.

Mediante el método aplicado en esta investigación, la empresa obtendrá información real de los niveles de inventarios con que se cuenta en las bodegas, por contar con información actualizada. Esto se traduce en aprovechamiento de la gestión de las elaboraciones de los productos y hasta la misma atención al cliente.

1.6.3. Limitaciones

La situación físico geográfica de la investigación es la Empresa Manifajem Perú E.I.R.L, ubicada en el Distrito de Santiago de Surco en la ciudad de Lima, Perú y el desarrollo de la investigación se efectuó durante el año 2019. Los dueños de Restaurantes, ya sean independientes o formen parte de una franquicia entienden que la gestión de inventarios forma parte de uno de los procesos más importantes para el desenvolvimiento del restaurante, por lo cual la muestra de nuestra investigación se basa solo en la gestión de inventarios alimentos y bebidas de su almacén.

1.7. Antecedentes nacionales e internacionales

1.7.1. Antecedentes nacionales

Villavicencio (2015), investigación denominada “**Implementación de una Gestión de Inventarios para Mejorar el Proceso de Abastecimiento en la Empresa R. Quiroga E.I.R.L- Sullana**”, presentada en la Universidad Nacional de Piura, donde se propone el objetivo general de Implementar una gestión de inventarios para mejorar el proceso de abastecimiento en la empresa R. Quiroga E.I.R.L-Sullana.

Obtuvieron las siguientes conclusiones:

- “La buena clasificación de inventarios ABC realizada para mejorar el proceso de abastecimiento en la empresa R. QUIROGA dio como resultado que los artículos de clase A son aquellos en los que la empresa tiene mayor inversión, por ello nunca deberían estar agotados ya que constituyen la mayor parte del capital movilizado. Además, se logró el perfeccionamiento de la calidad, innovación, tiempo y flexibilidad.
- El mayor activo de la empresa son sus inventarios y no tienen su debida atención y dedicación lo que provoca errores, faltantes y sobrantes; con la técnica de lote económico me ha permitido solicitar mejor las cantidades de productos, reducir costos, mediante la disminución de los niveles de stocks de seguridad, de rechazos y desperdicios logrando así tomar mejores decisiones y la satisfacción del cliente.

- La categorización y contar con una base de proveedores calificados permitió respaldar sólidamente las decisiones de compra, contratación y realizar un trabajo en conjunto para mejorar el abastecimiento equilibrado y fidelizar los clientes en base a la permanente calidad”.

Comentario:

Con esta investigación se pudo obtener información sobre como manejar las compras y como llevar los stocks, para evitar desperdicio de mercancía.

Miranda (2016), “La Gestión de Logística del Restaurante Camino Real S.A.C en el Distrito de San Sebastián”, presentada en la Universidad Andina del Cusco, donde su objetivo general es describir la gestión logística en el Restaurante Camino Real S.A.C del Distrito San Sebastián, llegando a concluir lo siguiente:

- “Se determina que la gestión logística del restaurante Camino Real S.A.C en el distrito de San Sebastián 2016 es regular, teniendo un 82.1%, ya que los trabajadores del restaurante consideran que existe una regular gestión de compras, una regular gestión de almacenamiento, una regular gestión de inventarios y una buena gestión de transporte, solo un 17.9% considera como buena la gestión logística.
- La gestión de compras tiene un puntaje de 2.3, con lo que podemos concluir que esta dimensión se puede calificar como regular, debido a que los productos suministrados por los proveedores no llegan en la cantidades requeridas, ni en el momento solicitado generando

incomodidad entre los trabajadores, siendo el 75.0% de los trabajadores que lo consideran también regular, mientras que el 25.0% de los trabajadores del restaurante Camino Real consideran y perciben bueno la gestión de compras, debido a que existen trabajadores que no están de acuerdo con la selección de proveedores, ya que existen proveedores que no ofrecen productos de calidad, asimismo no están de acuerdo con la emisión de compra debido a que existen trabajadores que desconocen los montos de productos solicitados, no están de acuerdo con el seguimiento y recepción de la compra debido a que ciertos productos no son entregados en los días acordados, finalmente manifestaron estar disconformes con la liquidación de facturas debido a que no hay una comprobación y aprobación de los productos entregados con las facturaciones realizadas.

- La gestión de almacenamiento tiene un puntaje de 2.4, con lo que podemos concluir que esta dimensión se puede calificar como regular, ya que existe poco control en la recepción y almacenamiento de productos como también en el indicador control de stock generando problemas en las tareas que realiza el personal, siendo así el 64.3% de los trabajadores del restaurante que lo consideran también regular, mientras que el 35.7% de los trabajadores del restaurante perciben bueno la gestión de almacenamiento, debido a que existe para este porcentaje un cumplimiento correcto de tareas que se hace en la empresa.

- La gestión de inventarios tiene un puntaje de 2.4, con lo que podemos concluir que esta dimensión se puede calificar como regular, debido a que se realiza poca planificación y control de los inventarios también no se realizan proyecciones de las futuras demandas, siendo así el 57.1% de los trabajadores del restaurante Camino Real consideran regular la gestión de inventarios, mientras que el 42.9% de los trabajadores del restaurante consideran buena la gestión de inventarios; ya que los trabajadores están de acuerdo con el análisis de stock ya que se evalúa con frecuencia el nivel de inventarios que maneja la empresa.
- La gestión de transporte tiene un puntaje de 2.7, con lo que podemos concluir que esta dimensión se puede calificar como bueno, debido a que la entrega de los productos se realizan en perfecto estado, siendo así el 71.4% de los trabajadores del restaurante Camino Real consideran bueno la gestión de transporte mientras que el 28.6% de los trabajadores del restaurante consideran regular la gestión de transporte debido a la organización del transporte que tienen algunos de los productos; los trabajadores del restaurante están en desacuerdo con la organización de transporte, ya que en algunos casos es lento el transporte de los inventarios en tránsito, tampoco están de acuerdo con la movilización interna y externa de las mercaderías”.

Comentario:

Con esta investigación se pudo ver la gran importancia que tiene el almacenamiento de la materia prima, ya que hay mercancía con cadena

de frío y otras no, por lo tanto, al llevar un eficiente inventario también nos da como resultado un eficiente almacenamiento de la materia prima.

Albújar y Zapata (2014), investigación denominada “**Diseño de un Sistema de Gestión de Inventarios para Reducir las Perdidas en la Empresa TAY LOI S.A.C.**”, presentada en la Universidad Señor de Sipán, donde el objetivo general fue el de diseñar un sistema de gestión de inventarios para reducir pérdidas de productos de la empresa Tai Loy S.A.C., y los cuales llegaron a las siguientes conclusiones:

- “Se realizó el diagnóstico de la situación actual de inventarios en la empresa Tai Loy S.A.C., el cual mostró que los procesos actuales que utilizan para gestionar sus inventarios no son los adecuados dejando muchos costos en stock que no se vende, eso se determinó mediante el uso del diagrama de Causa – Efecto.
- Se determinó los indicadores actuales de gestión de inventarios.
- En el índice de rotación de inventarios por familia de artículos, se determinó que los resultados están por debajo de 8 puntos, por tanto, se ha propuesto crecer proporcionalmente.
- En el índice de duración de inventario por familia de artículos, se obtuvieron datos impresionantes y alarmantes a la vez, ya que existen productos que por falta de gestión llegan a estar en el almacén de la empresa por un total de 80 días. Por lo cual se han tomado medidas como, trabajar en una eficiente planificación y obtener el nivel de inventario óptimo que no permita fallar en un determinado artículo por más de 30 días o en artículos que tienen

menor duración en el almacén y mantenerlos en ese tiempo o parametrizarlo en tiempos de 15 a 17 días.

- Se determinó que la variación en el inventario en los 2 últimos años de estudio llegó a ser un total de 7% de las ventas acumuladas en este año. La meta de trabajo para el equipo será no sobrepasar el 1% de nuestro inventario identificado en el kardex.
- Se utilizó el método de proyección estacional o cíclica, para determinar la demanda por temporadas. A la vez se determinó el flujo de proceso que los encargados de ventas podrían utilizar para planificarse y poder enviar los datos al almacén para que generen el lote óptimo de pedido. Podrán hacer uso de la tabla de Excel elaborado por los tesisistas.
- Aplicamos el control de inventarios ABC para determinar nuestros productos con mayor demanda. Y se logró identificar que son 6 familias de artículos de productos que generan el 80% de nuestros que a nivel de ítems son 315. A los cuales debemos de fijarle mayor importancia en su ubicación dentro del almacén para que facilite el flujo de despacho a la tienda y mejoren la atención. A la vez debemos utilizar estos ítems para planificar bien nuestro inventario y no generar sobre stocks.
- Se aplicó el método de revisión periódica de stocks (sistema P) mediante tablas de Excel para gestionar el inventario de la empresa, determinando los niveles óptimos de inventario que debe manejar para no caer en sobre stock y no generar mayor costo de oportunidad

congelado. Para ello se determinó el flujo que la empresa debe seguir para ser eficientes en su trabajo.

- Se evaluó económicamente la propuesta, determinando que aplicando la técnica de proyección de la demanda y el método de proyección periódico propuesto. Se llega a ahorrar hasta en 38% del costo del inventario inicial del último mes de revisión. En unidades monetarias llegó a S/. 38.603,84 nuevos soles”.

Comentario:

Con esta investigación se reforzó nuestra tesis de que en los restaurantes se deben utilizar el método de inventario periódico, ya que así se puede controlar que materia prima sale más rápido y cada cuanto se debe hacer la compra de dicha materia prima.

1.7.2. Antecedentes internacionales

González y Sánchez (2010), en su investigación: “**Diseño de un Modelo de Gestión de Inventarios para la Empresa Importadora de Vinos y Licores Global Wine and Spirits LTDA**”, presentada en la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá, y se planteó como objetivo general: Diseñar un modelo de Gestión de Inventarios que sincronice los procesos de la cadena de abastecimiento de la empresa importadora de vinos y licores Global Wine & Spirits.

Concluyendo lo siguiente en base a una investigación descriptiva:

- “El modelo de inventarios propuestos mejora los problemas fundamentales del sistema actual de desabastecimiento y existencias de rotura de inventarios al definir políticas de orden de compras, nacionalización y distribución de la mercancía que sincronizan los

procesos de la cadena y en consecuencia garantizan el flujo idóneo de la mercancía hasta las bodegas de insumo.

- El modelo de inventarios propuesto se establece por una planeación integral que tiene en cuenta las variaciones de los tiempos de despacho y de esta manera asegurando el abastecimiento requerido de las bodegas.
- El modelo de inventario propuesto se ajusta efectivamente a la variabilidad de la demanda y garantiza un abastecimiento satisfactorio a los clientes.
- La propuesta de implantación del modelo mediante la definición de los indicadores de gestión propuestos, le permite a la empresa evaluar sus resultados”.

Comentario:

El trabajo de investigación mencionado contribuyo a nuestra investigación, en cómo se deben aplicar los indicadores de gestión para poder determinar la rentabilidad de un restaurante.

Viramontes (1997), en su investigación: “**Aplicación de Sistemas de información para el control del Manejo y Control de Inventarios Observando las Culturas Organizacionales y Evitar la resistencia al Cambio**”, presentada en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey de México, y planteó como objetivo general: el objetivo de la tesis es analizar la diferencia de comportamientos culturales entre distintos restaurantes, identificados como progresistas otros como resistentes en cuanto al uso de los sistemas de información para el manejo de sus inventarios; con la finalidad de definir un

procedimiento para aquellos que no han aprovechado este tipo de tecnologías, lo pueden implementar, y los que han tenido éxito lo puedan mejorar.

La metodología que se utilizó se basa principalmente en la realización de investigación bibliográfica y de campo. En base a los resultados de ambas se determinó las diferencias culturales entre los restaurantes según su procedencia y organización, para la implementación o mejora de los sistemas de Información para el control y manejo de sus inventarios. La investigación bibliográfica se obtuvo de libros, revistas, artículos, etc., encaminados a los conceptos de método de sistemas de inventarios, resistencia al cambio y cultura organizacional. Con el propósito de validar los resultados de la investigación bibliográfica se realizó una investigación de campo (encuestas) en el sector restaurantero del área metropolitana de Monterrey. En dicha encuesta se hizo un comparativo entre los restaurantes para obtener información en cuanto a sus manejos de inventario, su cultura organizacional, así como los problemas, resistencias al cambio o facilidades enfrentadas entre aquellos que había ya implementado algún sistema de información. Llegando a las siguientes conclusiones:

- En este país de México tan dinámico, donde el intercambio de información se realiza en pocos segundos y donde los gustos y costumbres de unos son influenciados por los de otros, la lucha de las empresas y sobre todo los restaurantes, por encontrar nuevas alternativas para mantenerse a la vanguardia del mercado, es cada

vez más determinante.-La gente está más alerta de su salud, del tipo de comida que ingiere y de su economía, por lo que los restaurantes empiezan a organizar sus recursos para ofrecer productos de buena calidad a un precio accesible.

- Los restaurantes siempre han sido administrados de una manera un poco obsoleta en cuanto a procedimientos operativos y administrativos. Estos procedimientos han dado como resultado altos costos para el negocio, la mayoría de los administradores son los mismos dueños del restaurante, por lo que es más difícil aun, el desarrollar nuevos sistemas.
- La automatización y computarización son algunas de las tecnologías que la industria restaurantera está incorporando en los establecimientos. Las verdaderas alternativas de mercado van a existir con productos de altísima calidad y reconocimiento y sobre todo que tengan economías con reducciones de costo.
- El manejo de los inventarios es un punto en que los restauranteros no han prestado la suficiente atención para sus operaciones, sin embargo, estas son actividades muy importantes. Aprendiendo de la experiencia y procesos de las empresas manufactureras en cuestión de control y manejo de inventario, con los sistemas y procedimientos, se debe hallar la forma de adaptar, a las actividades administrativas de los restaurantes, dichos procesos, con el fin de reducir los costos y ofrecer un mejor servicio con una mejor calidad. Sin embargo, el llevar a cabo la implementación de sistemas de inventarios que han sido utilizados en la industria manufacturera y

no probados como tal dentro de los restaurantes, genera toda una serie de expectativas.

- Todas estas formas de manejo de inventarios llevan consigo un cambio en la forma de trabajar de los restaurantes, es decir, nuevos planes, nuevas formas de control, nuevas actividades, que sin duda alguna crean una resistencia ante las nuevas metodologías de trabajo.
- La resistencia es generada principalmente por el tipo de cultura que la gente ha adquirido durante su aprendizaje y su vida cotidiana, así mismo las organizaciones crean una cultura apta o no, para dicho cambio, así mismo existen ciertos valores que se deben analizar antes de decidir el rumbo hacia donde se quiere dirigir. Todo esto permitió que se haya estudiado dentro de la tesis estas razones por las cuales las personas se resisten a cambiar a nuevos procesos de trabajo y mejoras que le llevarían a una simplificación de tareas en cuanto a su administración y control de inventarios de un restaurante.

Comentario:

Con esta investigación se refuerza la realidad problemática del manejo de inventarios deficientes y de forma obsoleta. En general son restaurantes administrados por sus propios dueños y por lo cual presentan resistencia a introducir sistemas y normas administrativas que controlen los gastos generales y de materia prima para el buen funcionamiento del restaurante.

Morocho (2015), investigación denominada “**La Gestión de Control de los Inventarios y su Incidencia en la Rentabilidad de la Empresa.**”, presentada en la Universidad Técnica de Machala, y su objetivo general fue implementar una guía de control interno para los inventarios en la empresa ORODIESEL. C. LTDA. Obteniendo las siguientes conclusiones:

- “En la Empresa ORODIESEL C.L.T.D.A, existen inadecuados procesos referentes al control de inventarios, los cuales se los determinaron mediante la aplicación de diversas técnicas e instrumentos, por tal motivo debido a que muchas medianas y pequeñas empresas quiebran en tan poco tiempo por el deficiente manejo de los inventarios, es necesario que el control interno de los inventarios sea eficiente para así mejorar la rentabilidad de la empresa.
- De acuerdo a la información obtenida del Gerente y la Contadora, se pudo detectar, que por la inexistencia de un bodeguero no se tienen datos reales sobre los inventarios, y debido a esto existen registros de los movimientos de inventarios sin documentos sustentatorios, por lo cual es necesario poseer registros adecuados que permitan obtener información exacta y confiable sobre los inventarios.
- También se determinó que en la empresa no existe un control eficiente de compra, pago a proveedores y registro de los inventarios, porque carece de políticas y normas de control que optimice los reportes y movimientos de bodega, y por esto se

requiere de manera inmediata una Guía de Control Interno para los inventarios, lo cual les permitirá obtener datos reales y oportunos de los mismos”.

Comentario:

Con esta investigación se determinó que, al no llevar un buen registro de inventarios, al no tener políticas de inventario se puede llevar a la quiebra del restaurante, ya que sin un inventario eficiente no se puede manejar una carta de menú para ofrecer al cliente.

1.8. Marco teórico

1.8.1. Proceso de producción de alimentos en cocina

Según Feijoó, J. (2009, p.36), “el proceso de producción de alimentos se inicia con la compra de bienes no procesados y finaliza con el cobro del servicio prestado. En el proceso se desarrollan distintas etapas, donde se aprecia la recepción, la inspección y el almacenamiento de bienes no procesados. Luego se desarrolla un circuito que se inicia con los bienes procesados consumidos en la cocina, con los platos preparados y servidos a los clientes, los cargos aplicados al final del servicio a dicho cliente y luego el regreso de los platos, cubiertos y vajilla a la cocina para ser lavados y volver al circuito para ser utilizados nuevamente en el servicio al cliente.”

Según, el blog La Mise en Place indica que: “Es cierto que la producción se centra en exclusiva en satisfacer una demanda creada por las necesidades que surgen de los consumidores. La sociedad evoluciona y se transforma continuamente y con ella surgen nuevos hábitos, y es que cada vez hay más persona que comen fuera de casa,

por lo que los sistemas de producción de los restaurantes se ha de ir adaptando para satisfacer estas demandas”.

Por lo tanto, en general un restaurante tradicional requiere un proceso de producción de la siguiente manera: compra de la materia prima, registro de la materia prima, almacenamiento según el tipo de materia prima (congelación, refrigeración o temperatura ambiente), preelaboración de los ingredientes, cocción y servicio”.

Dedicamos este tema de la producción en cocina como se indica en la figura 1, para ver los procesos que conlleva administrar un restaurante además de cocinar platos, también, es super importante llevar el registro de la materia prima, las compras y la higiene.

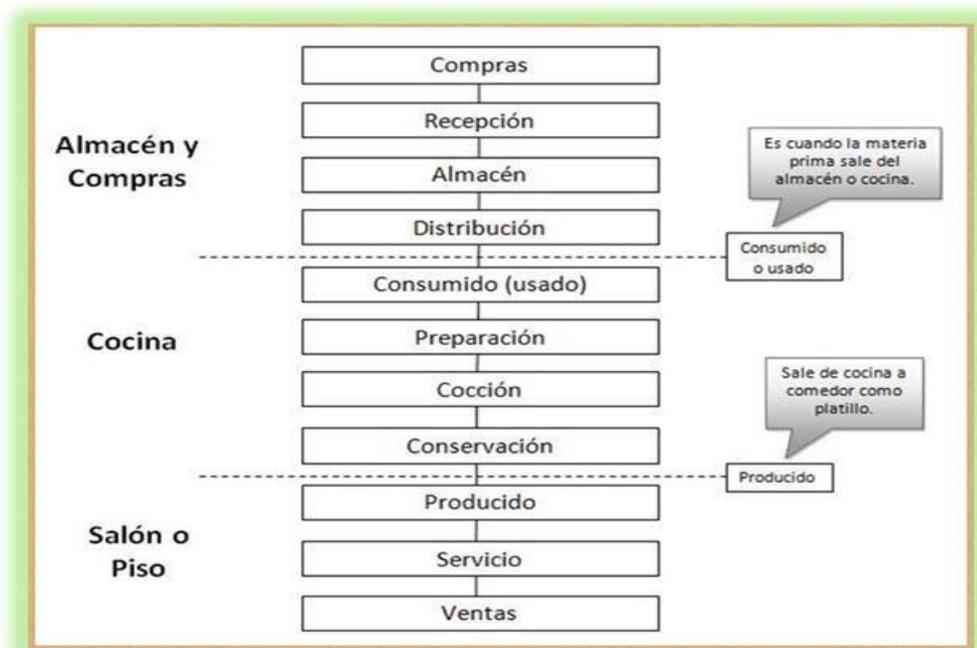


Figura 1: Proceso de Producción en Cocina

Fuente: Blog Business Chef.

1.8.2. Inventario

Según Chase, R. y Aquilano, N. (2008), “son las existencias de una pieza o recurso utilizado en una organización. Un sistema de inventario es el conjunto de política y controles que vigilan los niveles de inventario y determinan aquellos a mantener, el momento en el que es necesario reabastecerlo y que tan grandes deben ser los pedidos. Por lo regular se refiere a los bienes tangibles a vender y los suministros necesarios” p547.

Roger G. Shroeder (2005), “el inventario es una cantidad almacenada de materiales que se utiliza para facilitar la producción o satisfacer la demanda de un consumidor. En general los inventarios comprenden materia prima, producto en proceso y productos terminados.” (p.356).

Es decir, que el inventario son los controles que se aplican para administrar la materia prima en cualquier proceso de producción para saber cuándo y cuánto hay que reponer en un momento dado dentro del proceso de producción.

1.8.3. Gestión de inventario

Pau, J. y Navascués, R. (2001), “se entiende por gestión de stocks el organizar, planificar y controlar el conjunto de stocks pertenecientes a una empresa:

- Organizar significa: Fijar los criterios y políticas para su regulación. Definir las técnicas a utilizar. Determinar las cantidades más convenientes de cada uno de los artículos.

- Cuando se Planifica se: Establecen los métodos de previsión, determinan los momentos y cantidades de reposición.
- Se han de Controlar: Los movimientos de entrada/salida de los stocks, el inventario valorado y las tareas a realizar.”

Según, Miranda, J (2018, Jul 19) afirma que la gestión de inventario “se incluye dentro de la rama de la contabilidad de costes y se define como la administración adecuada del registro, compra y salida de inventario dentro de la empresa...La gestión de inventario es un punto determinante en el manejo estratégico de toda organización. Las tareas correspondientes a la gestión de un inventario se relacionan con la determinación de los métodos de registro, los puntos de rotación, las formas de clasificación y los modelos de inventario buscando la coordinación y eficacia en la administración de la materia prima”.

En resumen, la gestión de un inventario no es tan fácil, ya que en la práctica se pueden cometer errores de registro o de toma de decisiones, pues al cometer un error ya el proceso de organizar, planificar y de controlar pueden descontrolar toda la producción. Por lo tanto, al llevar una gestión de inventario eficiente se logra el objetivo de la producción.

1.8.4. Tipos de inventarios

Según Cruz, A. (2017, p.10), “Existen muchas clasificaciones y tipos de inventarios, pero algunos de los más importantes y elementales son los inventarios:

Materias primas: Registran material que forma parte del proceso productivo suministrado por los proveedores.

Productos semi terminados: Registran las fases por las que pasa el producto dentro de su proceso de fabricación o producción.

Productos terminados: Recogen los productos que tienen como destino la venta al cliente”.

Según, el blog Chef Ejecutivo, “se tienen dos tipos de inventarios recomendables para un restaurante como lo son: inventario permanente y el físico. En el inventario permanente se realiza un control continuo de los productos que se reciban o se gasten. Se anotará aquellos productos que se gasten en el momento y también al momento los productos que se reciban. Lo positivo de este inventario es el control diario de la mercancía y sus costes, además de la facilidad para volver a pedir aquellos productos que se vayan gastando y el control exhaustivo y permanente de las materias primas.

Y en cuanto al inventario físico, se realiza una vez al mes anotando en un listado los artículos y cantidades que se tengan. Este inventario se suele hacer el último día del mes, y una vez realizado se le transmite al responsable contable para que lo evalúe y elabore el informe financiero correspondiente”.

En resumen, en la investigación sobre este tema se consiguió hasta 23 tipos de inventarios, pero, realmente se utilizan según el tipo de empresa y según la demanda que tenga la empresa. Por lo tanto, se determinó que el mejor tipo de inventario para un restaurante es el permanente.

1.8.5. Control de inventarios

Según el blog de Hipodec: “El control de inventario se refiere a todos los procesos que coadyuvan al suministro, accesibilidad y almacenamiento de productos en alguna compañía para minimizar los tiempos y costos relacionados con el manejo del mismo; es un mecanismo a través del cual, la organización administra de manera eficiente el movimiento y almacenamiento de mercancía, así como el flujo de información y recursos que resultan de ello. Involucra distintos aspectos, pero en términos generales se subdivide en lo correspondiente a Gestión y Optimización.

La **gestión** se encarga de mantener la productividad en las operaciones relacionadas con la administración del inventario, mientras que la **optimización** se ocupa de incrementar las ganancias de la empresa provenientes de uso y manejo de este”.

Sierra, J., Guzmán, M y García, F. (2015) definen “el control interno como el dominio que se tiene sobre los haberes o existencias pertenecientes a una organización. Por sí mismo el control interno es un sistema que está subordinado a otros sistemas mayores que tienen como fin último operar para el logro de los objetivos generales de toda la organización”.

1.8.6. Sistemas de registro de inventarios

Para Gudiño & Coral (2006). “recomiendan los siguientes sistemas de registro:

1. Sistema de inventario periódico

El costo de lo vendido se determina tomando el valor del inventario inicial, más el costo de mercancías compradas, menos el inventario final. Esto debe realizarse como mínimo una vez al año para efectos fiscales.

- a) **Inventario Inicial:** constituye las existencias o el valor de 1conteo físico o al inicio de sus actividades o un periodo contable.
- b) **Inventario Final:** son las existencias o valor de mercaderías al finalizar un periodo contable, y constituirán el inventario inicial del siguiente periodo” (pág. 207).

2. Sistema de inventario permanente o perpetuo

Según Gudiño & Coral (2006, p.p. 210-211), “mediante este sistema, la empresa conoce el valor de la mercancía en existencia y el costo de la mercancía vendida en cualquier momento, sin necesidad de realizar un inventario físico, porque los movimientos de compra venta se registran directamente en la cuenta de mercancías.

Las empresas que opten por el inventario permanente necesitan de un auxiliar denominado Kardex, en el cual se registre como subcuenta cada artículo que forma parte de la cuenta mercancías; por esta razón, este sistema recibe el nombre de permanente y es utilizado manualmente por las empresas que tiene reducida variedad de mercancías, cuando las empresas tienen en existencia gran

variedad de artículos, es conveniente llevar un kardex sistematizados.

Las empresas obligadas a presentar su declaración tributaria firmada por contador público, deberán utilizar el sistema de inventario permanente”.

1.8.7. Componentes del modelo de inventario

Según Guerrero, H (2009), “Dentro de los componentes de un modelo de inventarios se pueden enumerar los siguientes:

Costos: los costos de un sistema de inventarios pueden ser mantenimiento, por ordenar, penalización y variable.

Demanda: la demanda de un determinado artículo es el número de unidades que se proyecta vender en un periodo futuro; más vale aclarar que no es la cantidad vendida. Muchas veces la demanda es mayor que la cantidad vendida por falta de inventario.

Tiempo de anticipación: es el tiempo que transcurre entre el momento que se coloca una orden de producción o compra y el instante en que se inicia la producción o se recibe la compra”.

Es decir, que para aplicar un inventario a determinada empresa se debe tomar en cuenta la demanda, los costos y el tiempo de anticipación en que se coloca una orden de compra de materia prima, tomando en cuenta estos componentes sabremos que tipo de inventario se debe aplicar.

1.8.8. Valoración de inventarios.

Según Rodríguez, S. (2011), recomienda aplicar el siguiente sistema para el control de inventarios en restaurante:

“Uno de los problemas del economato es la contabilización de las existencias que se han comprobado en diferentes momentos y a diferentes precios. Esta valoración repercute en el resultado final del ejercicio, en la determinación del beneficio de la empresa, hasta el punto que en la mayor parte de los países dictan normas a través del código de comercio para ofrecer soluciones. Existen diferentes tipos de valoración del stock:

PEPS: Primeros en entrar primeros en salir

UEPS: Últimos en entrar primeros en salir

Costo promedio constante o promedio ponderado PEPS: Primeros en entrar primeros en salir, con este método dividimos el costo de los artículos puestos a la venta por el número de unidades que se tiene en existencia”. (p.62)

El método recomendado para utilizar en un restaurante es el Promedio Ponderado, por lo cual lo definiremos y ejemplificaremos: Según Educonta (2011), lo define: “Este método nos permite establecer un promedio ponderado, lo que facilita su utilización en el aspecto contable debido a que no se dan variaciones sustanciales entre el costo de una salida en relación con la anterior. La anterior significa que las salidas tanto para el proceso de producción o ventas serán de forma aleatoria.

Para su operatividad se utiliza una pequeña formula la cual puede ser utilizada cada vez que se den los ingresos para ir acumulando el promedio en base a la unidad que ingresan y sus valores respectivos o

bien puede acumularse cantidades y valores antes de cada salida y establecer el promedio ponderado.

$$\sum CT$$

$$\sum Q$$

$\sum CT$ = Sumatoria de Costo Total.

$\sum Q$ = Sumatoria de unidades compradas.

Con este método el costo de venta será mayor que el del PEPS y menor que el del UEPS, por consiguiente, el valor de las existencias finales también muestra el mismo comportamiento. Su utilización es de total aceptación en el medio empresarial.”

1.8.9.

Rentabilidad.

1) Definición.

Según el blog de Crecenegocios define: “La rentabilidad es la capacidad que tiene algo para generar suficiente utilidad o ganancia; por ejemplo, un negocio es rentable cuando genera mayores ingresos que egresos, un cliente es rentable cuando genera mayores ingresos que gastos, un área o departamento de empresa es rentable cuando genera mayores ingresos que costos.

Pero una definición más precisa de la rentabilidad es la de un índice que mide la relación entre la utilidad o la ganancia obtenida, y la inversión o los recursos que se utilizaron para obtenerla”.

2) Tipos de rentabilidad.

Para Raffino, M. (2019) indica “que los tipos de rentabilidad comúnmente se distingue entre rentabilidad económica, financiera y social:

a) Rentabilidad económica.

Tiene que ver con el beneficio promedio de una organización u empresa respecto a la totalidad de las inversiones que ha realizado. Suele representarse en términos porcentuales (%), a partir de la comparación entre lo invertido globalmente y el resultado obtenido: los costes y las ganancias.

b) Rentabilidad financiera

Este término, en cambio, se emplea para diferenciar del anterior el beneficio de cada socio de la empresa se lleva, es decir, la capacidad individual de obtener ganancia a partir de su inversión particular. Es una medida más próxima a los inversionistas y propietarios, y se concibe como la relación entre beneficio neto y patrimonio neto de la empresa.

c) Rentabilidad social.

Se emplea para aludir a otros tipos de ganancia no fiscal, como tiempo, prestigio o felicidad social, los cuales se capitalizan de otros modos distintos a la ganancia monetaria. Un proyecto puede no ser rentable económicamente pero sí serlo socialmente”.

1.8.10. Indicadores de rentabilidad.

En el Manual de Administrador/a de Restaurantes diseñado por el Ministerio de Turismo de Ecuador, recomiendan a los administradores

de Restaurantes utilizar para sus análisis de rentabilidad los siguientes indicadores:

a) **Estado de Ganancias y Pérdidas:** “es un estado financiero básico, es un documento complementario donde se informa detallada y ordenadamente como se obtuvo la utilidad del ejercicio contable, como ejemplo se indica en la Tabla 2. El estado de resultados está compuesto por las cuentas nominales, transitorias o de resultados, (cuentas de ingresos, gastos y costos). Los valores deben corresponder exactamente a los valores que aparecen en el libro mayor y sus auxiliares, o a los valores descritos en la sección de ganancias y pérdidas de la hoja de trabajo proyectado. De esta manera se podrá conocer de forma más segura como se asignarán los recursos.

Es necesario saber la rentabilidad que se puede llegar a conseguir, y si los ingresos previstos cubrirán los gastos que serán necesarios afrontar en el primer periodo de administración”.

Tabla 2: Estado de Ganancia y Pérdidas

Estado de Ganancia y Pérdidas	
Ventas	\$ 150.000,00
Menos Costos	
De Mercancía vendida	-\$ 100.000,00
Utilidad en Ventas	\$ 50.000,00
Gastos de Ventas	-\$ 10.000,00
Gastos de Administración	-\$ 20.000,00
Total, Gastos	-\$ 30.000,00
Utilidad del Ejercicio	
Antes de Impuestos	\$ 20.000,00

Fuente: Manual de Administración de Restaurante.
Ministerio de Turismo de Ecuador.

b) **Análisis del Punto de Equilibrio.** “El conocimiento del punto de equilibrio es muy importante, pues al realizarlo se sabrá cuánto hay que vender, y en qué valores para cubrir los costos fijos y a partir de esto comenzar a generar ganancias.

Este análisis da la pauta sobre la buena administración que se está llevando a cabo en el establecimiento, pues probablemente el punto de equilibrio se logra con una cantidad de comensales que no se podrá determinar, o por diversas causas como puede ser un espacio reducido o precios altos, entre muchos otros factores, es uno de los mejores indicadores para evaluar los resultados y la rentabilidad del restaurante.

Ejemplo:

Un restaurante vende menús ejecutivos de \$4 cada uno y desea saber cuántos menús debe vender para poder comenzar a generar ganancias. Por eso conocemos que sus costos fijos mensuales son de \$12.000 y que el costo variable de cada menú es de \$3.

De acuerdo a lo anterior proponemos la siguiente fórmula:

$$\text{PE unidades} = \frac{\text{CF}}{\text{PV}-\text{CV}}$$

PE unidades: Punto de Equilibrio.

CF: Costo fijo

PV: Precio de venta

CV: Costo variable

Si reemplazamos datos quedaría así:

$$\text{PE unidades} = \frac{\$12000,00}{\$4-\$3} = 12.000 \text{ unidades}$$

Dando como resultado 12.000 unidades. Lo que quiere decir que, con los costos mencionados, a partir de 12.000 menús vendidos se podrá comenzar a generar rentabilidad”. Manual de Administración de Restaurante. Ministerio de Turismo de Ecuador (2012).

Los indicadores de rentabilidad nos permiten medir la efectividad financiera de un negocio y además nos permiten tomar decisiones sobre la balanza de gastos e ingresos y así garantizar la utilidad.

1.8.11. Costos Fijos y Costos Variables.

Según Tentle, K y Meza Samantha los definen de la siguiente manera: “**Costos Fijos** son costos que no varían con los cambios en el volumen de las ventas o en el nivel de producción. Los costos fijos se producen efectúese o no la producción o la venta, o se realice o no la actividad del negocio.

Costos Variables, son costos que varían en proporción al volumen de las ventas o al nivel de la actividad”.

Para Rivero, M (jul, 30, 2017), “Dentro de los costos hay dos tipos, y es importante identificarlos para poder calcular el dinero que la empresa necesitará para mantenerse hasta que se empiecen a ver los beneficios. Estos gastos se denominan costos fijos y costos variables. Los costos fijos son los que sus precios se mantienen en el tiempo y los

costos variables, en cambio, dependen de la producción de la empresa, cuánto más aumente la producción más aumentaran los costos”.

Por lo tanto, el administrar un inventario trae consigo equilibrar la disponibilidad de la materia prima, y eso conlleva el control de los costos para cumplir con la producción, por lo cual, es de vital importancia tratar de minimizar los costos para lograr mayor rentabilidad.

1.9. Definición de términos básicos

- 1.9.1. Restaurante.** “Un restaurante es un establecimiento que dispone de zonas de cocina y salón-comedor debidamente equipados donde se sirve comida y bebida a cambio de un precio establecido de antemano”. Flores, A (2018)
- 1.9.2. Rentabilidad financiera.** “En este sentido la rentabilidad financiera o ROE (Return on equity) es una ratio sumamente útil para medir el rendimiento del uso de los activos, teniendo en consideración la forma de financiar tales activos. El ROE mide el rendimiento que obtienen los accionistas de los recursos invertidos en la sociedad, es decir, mide la capacidad que tiene la empresa de remunerar a sus accionistas” Documento Editado por la Presidencia de la República de México (2017. P. 6).
- 1.9.3. Margen de beneficio bruto.** “El margen del beneficio bruto indica la eficiencia con lo que la empresa produce sus bienes o suministra sus servicios, tomando en consideración sólo los costes directos. Para

calcular el beneficio bruto, hay que dividir el beneficio bruto por los ingresos”. Guías HBR (2017, p.53)

- 1.9.4. Ratio de días de inventario.** “Esta medida muestra con qué rapidez la empresa vende sus existencias durante un periodo de tiempo determinado. Cuanto más tarda, más inmovilizado tiene su dinero en efectivo la empresa y mayor es la probabilidad de que el inventario no se venda a su valor completo. Para calcular los días de inventario, o en existencias, divide las existencias medias por el coste medio de ventas diario”. Guías HBR (2017, p. 55)
- 1.9.5. Carta.** “La carta de un restaurante es uno de los instrumentos más importantes dentro del negocio gastronómico o (Carta de precio) ya que es la pieza a través de la cual el cliente que ya nos ha elegido seleccionará qué va a consumir”. Blog encured.
- 1.9.6. Chef.** “Los chef o cocineros trabajan en la cocina de todo tipo de establecimientos de restauración, desde bares hasta barcos de cruceros, pasando por centros educativos y otros, etc. Sus funciones varían en función de sus conocimientos, su especialidad y el cargo que ocupen en cocina”. Blog educa web.

II. MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

2.1.2. Tipo de investigación

La investigación es de tipo Descriptiva. Según Hernández, R., Fernández, C y Baptista, P (2003, p.119) “Los estudios descriptivos pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta los conceptos o variables a los que se refieren. La investigación descriptiva busca especificar, propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice”.

2.1.2 Diseño de investigación.

El diseño de investigación es No Experimental con un enfoque transversal. “Investigación no experimental, es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente las variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para analizarlos con posterioridad”.

Y en cuanto al enfoque transversal Hernández, R., et.al. (2003), se refiere a que “Los diseños de investigación transaccional o transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito

es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado (o describir, comunidades, eventos, fenómenos o contextos)". (pág.270)

Según Hernández, R., et.al., (2003), "el enfoque cuantitativo es secuencial y probatorio. Cada etapa precede a la siguiente y no podemos *brincar* o eludir pasos. El orden es riguroso, aunque desde luego, podemos redefinir alguna fase. Parte de una idea que va acotándose y, una vez delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. De las preguntas se establecen hipótesis y determinan variables; se traza un plan para probarlas (diseño); se miden las variables en un determinado contexto; se analizan las mediciones obtenidas utilizando métodos estadísticos, y se extrae una serie de conclusiones".

2.2. Población y muestra

2.2.1.

Población.

La población de esta investigación está conformada por todo el personal de la Empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L. con giro Restaurante. Tomando en cuenta el Método No Probabilístico. La población está conformada por 22 trabajadores del Restaurante, como se detalla en la Tabla 3.

Tabla 3: Población y % de la Muestra

Personal del Restaurante	Población	Muestra	% de la Muestra
Gerente	1	1	100%
Administrador	1	1	100%
Contable	1	1	100%
Chef Ejecutivo	1	1	100%
Chef Asistente	2	2	100%
Asistente de Cocina	5	5	100%
Mesoneros	3	3	100%
Lava-vajillas	2	0	0%
Personal de Limpieza	2	0	0%
Vigilante	2	0	0%
Total	21	14	66.667%

Fuente: Restaurante Francesco (Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L)

Elaboración propia

2.2.2. Muestra.

La muestra de estudio estuvo conformada por 14 trabajadores de la empresa.

La muestra de estudio estuvo conformada por personas de la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L Para definir el tamaño de la muestra se ha utilizado el método probabilístico y aplicado la fórmula generalmente aceptada para poblaciones menores de 100,000.

$$n = \frac{p \cdot q \cdot Z^2 \cdot N}{(EE)^2 \cdot (N - 1) + (p \cdot q) \cdot Z^2}$$

Dónde:

n: Es el tamaño de la muestra que se va a tomar en cuenta para el trabajo de campo. Es la variable que se desea determinar.

P y q: Representan la probabilidad de la población de estar o no incluidas en la muestra. De acuerdo con la doctrina, cuando no se

conoce esta probabilidad por estudios estadísticos, se asume que p y q tienen el valor de 0.5 cada uno.

Z: Representa las unidades de desviación estándar que en la curva normal definen una probabilidad de error = 0.05, lo que equivale a un intervalo de confianza del 95% en la estimación de la muestra, por tanto, el valor $Z = 1.96$

N: El total de la población, en este caso 21 personas, considerando solamente aquellas que pueden facilitar información valiosa para la investigación

EE: Representa el error estándar de la estimación. En este caso se ha considerado el 0.05%.

Por tanto:

$$\frac{0.5 * 0.5 \quad 1.96 * 21}{0.05 * 0.05 * 21 \quad 1 \quad 0.5 * 0.5 * 1.96}$$

14

2.3. Técnicas para la recolección de datos

2.3.1. Técnicas de recolección de datos.

Según Naresh, K y Malhotra, P. (2004), explican que “las encuestas son entrevistas con un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado” (p.115).

De tal modo que la técnica utilizada en la investigación es la encuesta.

2.3.2. Instrumentos de recolección de datos.

Se utilizó dos instrumentos elaborados con el asesoramiento correspondiente: El Cuestionario y la guía de Entrevista.

2.4. Validación y confiabilidad de instrumentos

1) Validación

Se contó con la revisión de 03 expertos de la Universidad Peruana de Ciencias e Informática. Se solicitó la aprobación de tres asesores de la para su aplicación definitiva.

2) Confiabilidad

Para la aplicación del cuestionario estructurado, la confiabilidad se analizó mediante el enfoque de consistencia interna entre los ítems, A través de dicha consistencia interna se medirá si los ítems de las escalas están relacionados entre sí según como lo indica la tabla 4

Tabla 4: Resumen de Procesamiento de Casos

		N	%
Casos	Válido	14	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	14	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Este procedimiento se realizó mediante el Paquete Estadístico SPSS v. 23 mediante alfa de Cronbach, de 0.806, es importante señalar que el coeficiente de alfa de Cronbach oscila entre 0 y 1, un resultado de 1 expresa que existe consistencia ideal de los ítems o preguntas para expresar la variable en análisis según como lo indica la tabla 5.

Tabla 5: Fiabilidad

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,806	12

Fuente: Elaboración Propia (Paquete estadístico SPSS v26)

2.5. Procedimiento y análisis de los datos

Se procedió a realizar el contacto a través de la vía telefónica con el gerente general.

En lo referente a los permisos de acceso, se solicitó una carta de presentación de la universidad para acreditar el estudio, sirviendo éste como un respaldo ante cada una de las personas encuestadas.

Se solicitó una cita con los trabajadores encargados de las áreas de estudio y se les explico cuál era el objeto y los beneficios que obtendrían.

2.6. Aspectos éticos

Siendo la ética una ciencia que tiene por objeto de estudio a la moral y la conducta humanas, nos permite acercarnos al conocimiento de lo que es bueno o malo, la respetabilidad, la corrupción o lealtad de la conducta de las personas, o sea que propone la valoración moral de los actos de los seres humanos, y por lo tanto es esta misma quien guía nuestro comportamiento en diversidad de situaciones.

2.6.1. La toma de decisiones

Cada etapa del proceso de investigación estuvo encaminada a asegurar tanto la calidad de la investigación, como la seguridad y bienestar de las

personas y grupos involucrados en la investigación y al cumplimiento de los reglamentos, normativas y aspectos legales y éticas pertinentes.

2.6.2 Ética en la explotación de investigaciones anteriores

En esta investigación se mencionan los créditos correspondientes a los autores consultados respetando el derecho de autor, colocando la debida referencia bibliográfica, ya que, de no hacerlo, se considerará plagio, el mismo que está prohibido por ser una violación a los derechos de autor y a la propiedad intelectual de terceros.

2.6.3 Ética en el estudio del caso

El estudio de caso se llevó a cabo con la previa aprobación del gerente de la Empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L, existiendo autorización previa en el manejo de los datos y responsabilidades en la entrega de resultados oportunos.

2.6.4 Ética en la recolección de datos

Se garantizó la participación voluntaria de los entrevistados, así como la confiabilidad en el manejo de los datos obtenidos.

2.6.5 Confidencialidad de los datos

Se garantizó a la empresa objeto de la investigación, la estricta confidencialidad de los datos que suministren los participantes, la comunicación de los resultados y la utilización de los datos estrictamente para fines académicos.

2.6.6 Consentimiento informado

Se contó con los documentos de consentimiento informado en los cuales los participantes declaren su conocimiento del proyecto (los objetivos de este, el uso que se hará de los datos que proporcione, la forma en la que se difundirán los resultados y las características necesarias para que el participante tome una decisión informada al acceder o no a participar en el estudio) y declaren por escrito de manera explícita su consentimiento de participar.

III. RESULTADOS

3.1. Resultados descriptivos

Tabla 6: Resultados tabulares de la pregunta 1. P1. ¿Frecuentemente se coordina el inventario en el Restaurante?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	2	14,00	14,00	14,00
NO	12	86,00	86,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

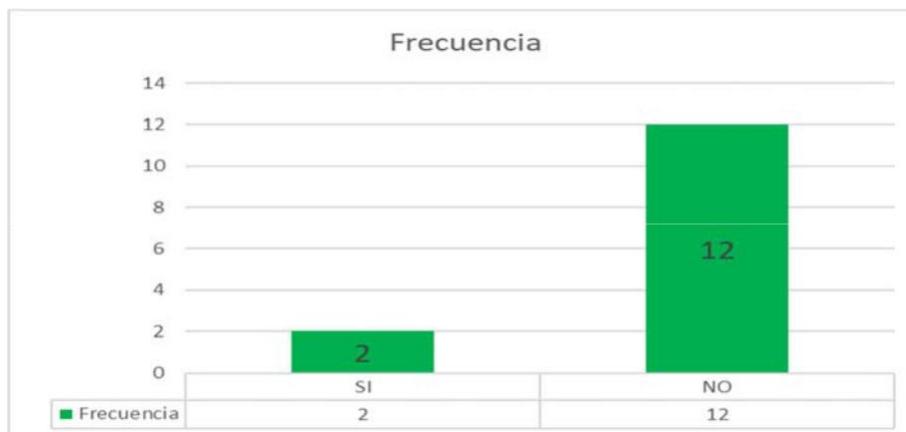


Figura 2: Distribución de frecuencias de los resultados de la pregunta 1. P1. ¿Frecuentemente se coordina el inventario en el Restaurante?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación

El 86% del personal encuestado indica que No se coordina el inventario en el Restaurante, por lo que, se debe tomar decisiones sobre esta materia, se deben aplicar políticas de inventario, debido a que la mayor parte de la inversión de un restaurante diariamente está en la materia prima, y si no hay un control de inventario causaría pérdidas.

Tabla 7: Resultados tabulares de la pregunta 2. P2. ¿Cree Ud., que se deben registrar las entradas y salidas de materia prima?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	3	21,00	21,00	21,00
NO	11	79,00	79,00	100,00
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

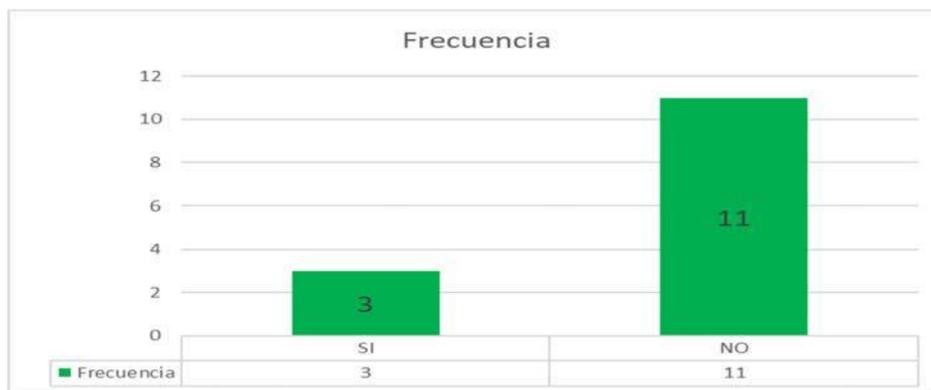


Figura 3: Distribución de frecuencias de la pregunta 2. P2. ¿Cree Ud., que se deben registrar las entradas y salidas de materia prima?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

De acuerdo a los resultados sobre el registro del inventario donde los encuestados indican que el 79% dice que No se realizan los registro y un 21% dice que Si. Por lo tanto, el registro de inventario es importante porque así sabemos cuánto rota la materia prima o cual esta caducada, se recomienda llevar un registro de inventario.

Tabla 8: Resultados tabulares de la pregunta 3. P3. ¿Cree Ud., que debe haber un responsable del control de inventario?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	13	93,00	93,00	93,00
NO	1	13,00	13,00	100,00
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

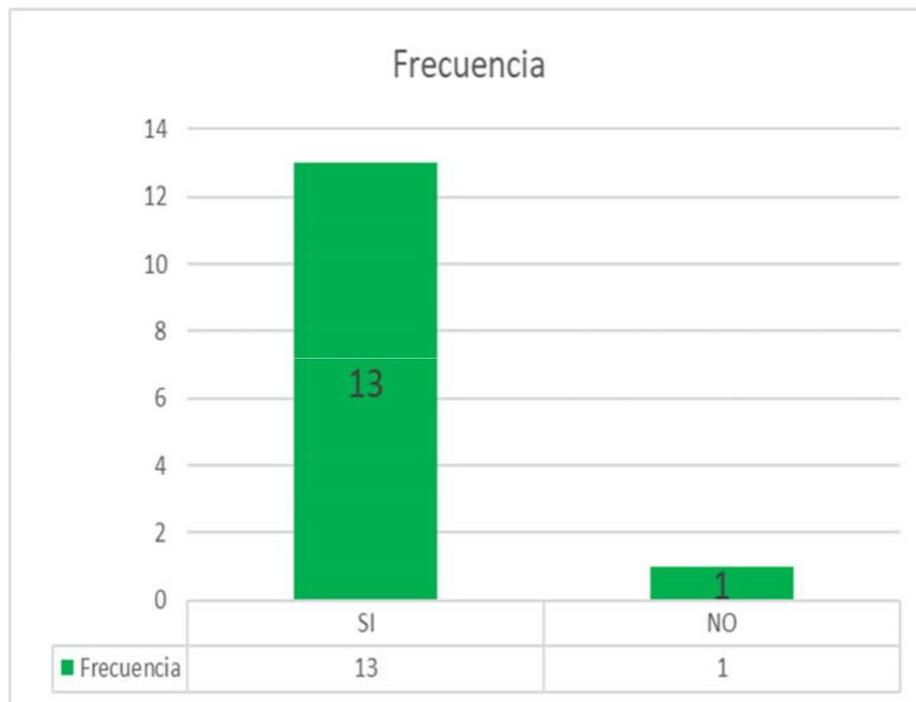


Figura 4: Distribución de frecuencia de la pregunta 3. P3. ¿Cree Ud., que debe haber un responsable del control de inventario?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

En cuanto a si debe haber un responsable del control del inventario, los encuestados indican que Si en un 93% y el 13% dice que No. Ya que no tienen conocimientos para el manejo de un sistema de inventario.

Tabla 9: Resultados tabulares de la pregunta 4. P4. ¿Considera que el inventario permanente sería el método adecuado para el Restaurante?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	11	79,00	79,00	79,00
NO	1	7,00	7,00	86,00
TAL VEZ	2	14,00	14,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

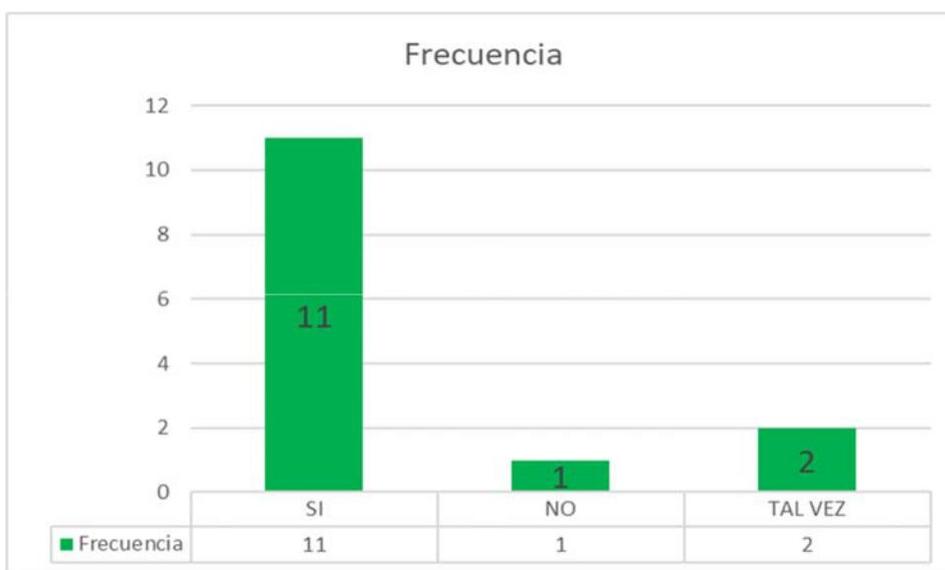


Figura 5: Distribución de frecuencia de la pregunta 4. P4. ¿Considera que el inventario permanente sería el método adecuado para el Restaurante?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 79% del personal encuestado indica que Si, el 7% dice que No y un 14% indica que Tal Vez. Esto nos indica que el personal está de acuerdo que haya un inventario permanente.

Tabla 10: Resultados tabulares de la pregunta 5. P5. ¿Se ha dejado de despachar un Menú en el Restaurante por falta de materia prima?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	11	79,00	79,00	79,00
NO	2	14,00	14,00	93,00
TAL VEZ	1	7,00	7,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

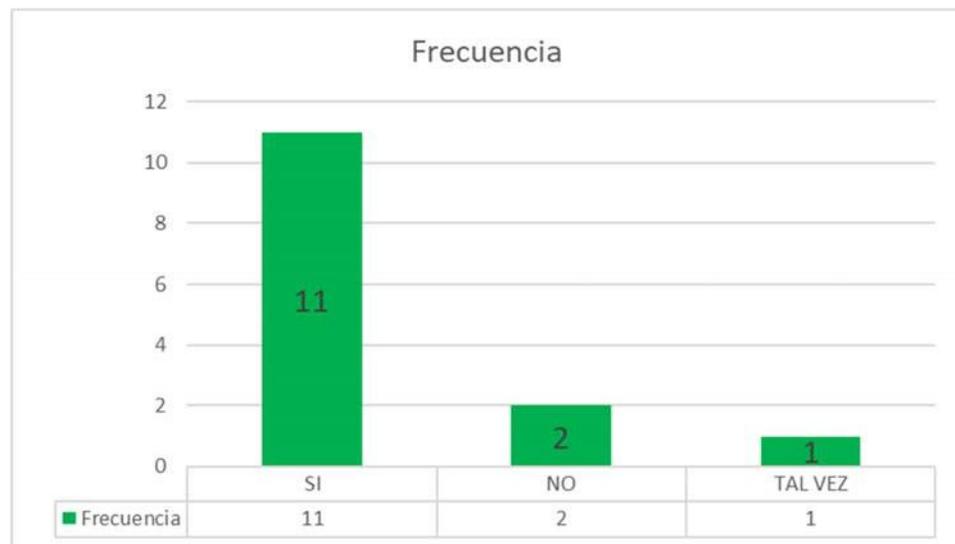


Figura 6: Distribución de frecuencia de la pregunta 5. P5. ¿Se ha dejado de despachar un Menú en el Restaurante por falta de materia prima?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 79% del personal encuestado indica que, Si se ha dejado de despachar un menú por falta de materia prima, el 14% indica que no y un 7% indica que Tal Vez. Por lo que podemos deducir que al no haber un registro adecuado de inventario nos trae pérdidas en ventas por no poder despachar los pedidos por falta de materia prima trae pérdidas.

Tabla 11: Resultados tabulares de la pregunta 6. P6. ¿Cree Ud., que se debe usar un método para la valoración del inventario?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	11	79,00	79,00	79,00
NO	2	14,00	14,00	93,00
TAL VEZ	1	7,00	7,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

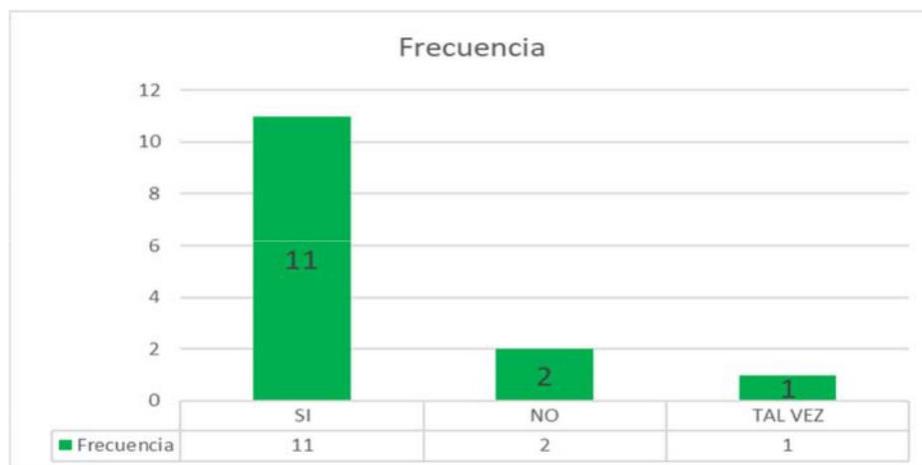


Figura 7: Distribución de Frecuencia de la pregunta 6. P6. ¿Cree Ud., que se debe usar un método para la valoración del inventario?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 79% del personal encuestado indica que, Si se debe llevar un método de valoración de inventario, el 14% indica que no y el 7% indica que Tal Vez. Esto nos indica que se debe llevar una valoración del inventario para saber el gasto de materia prima.

Tabla 12: Resultados tabulares de la pregunta 7. P7. ¿Se realiza un análisis de cuanto se vende para cubrir los gastos de materia prima que entra en inventario?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	6	43,00	43,00	43,00
NO	7	50,00	50,00	93,00
TAL VEZ	1	7,00	7,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.



Figura 8: Distribución de frecuencia de la pregunta 7. P7. ¿Se realiza un análisis de cuanto se vende para cubrir los gastos de materia prima que entra en inventario?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 50% del personal encuestado indicó que No se realizan análisis de cuanto se vende para cubrir los gastos, el 43% indica que, Si y el 7% dice que Tal Vez, esto indica que no se manejan datos de cuanto gastan en materia prima.

Tabla 13: Resultados tabulares de la pregunta 8. P8. ¿Considera que es importante monitorear los costos fijos de materia prima que entra en el inventario?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	10	72,00	72,00	72,00
NO	2	14,00	14,00	86,00
TAL VEZ	2	14,00	14,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

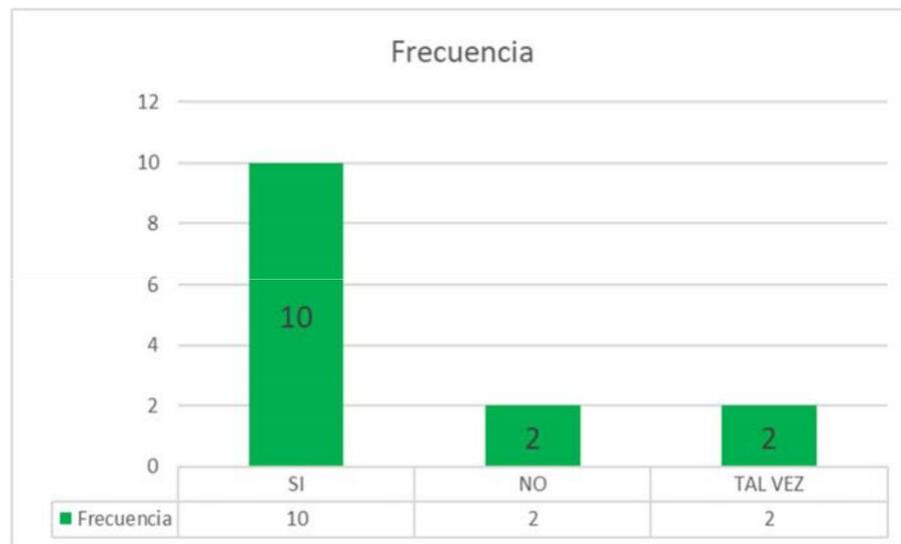


Figura 9: Distribución de frecuencia de la pregunta 8. P8. ¿Considera que es importante monitorear los costos fijos de materia prima que entra en el inventario.

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 72% del personal encuestado indica que Si es importante monitorear los costos fijos de la materia prima que entra en inventario, el 14% dice que No y otro 14% dice que Tal Vez. Esto nos indica que si es importante monitorear los costos fijos de la materia prima ya que si no se monitorean pueden afectar la rentabilidad de la empresa.

Tabla 14: Resultados tabulares de la pregunta 9. P9. ¿Considera que es importante monitorear los costos variables de materia prima que entra al inventario?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	10	72,00	72,00	72,00
NO	2	14,00	14,00	86,00
TAL VEZ	2	14,00	14,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

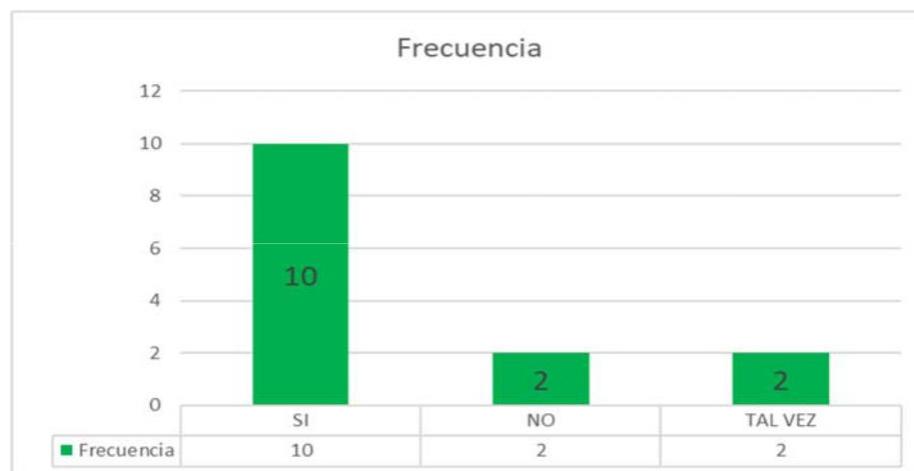


Figura 10: Distribución de frecuencia de la pregunta 9. P9. ¿Considera que es importante monitorear los costos variables de materia prima que entra al inventario?.

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 72% de las personas encuestadas indica que Si es importante monitorear los costos variables de la materia prima que entra en inventario, el 14% dice que No y el otro 14% dice que Tal Vez. Es importante porque los costos afectan la rentabilidad de la empresa.

Tabla 15: Resultados tabulares de la pregunta 10. P10. ¿Cree Ud., que se están tomando decisiones operativas respecto a los inventarios para que el Restaurante sea más rentable?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	2	2	14,00	14,00
NO	12	12	86,00	86,00
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L

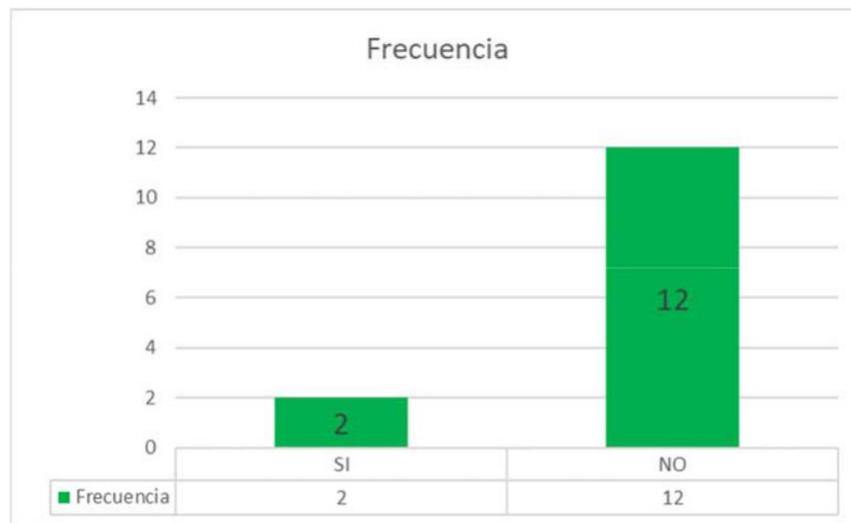


Figura 11: Distribución de frecuencia de la pregunta 10. P10. ¿Cree Ud., que se están tomando decisiones operativas respecto al inventario para que el Restaurante sea más rentable?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 86% de los trabajadores encuestados dice que No se están tomando decisiones operativas respecto a los inventarios para que el Restaurante sea más rentable y el 14% dice que Si. Al no tomarse decisiones operativas de los inventarios puede afectar la rentabilidad de la empresa ya que hay que saber cuánto se gasta en materia prima.

Tabla 16: Resultados tabulares de la pregunta 11: P11. ¿Considera que se deben utilizar indicadores de rentabilidad mensualmente para saber si el Restaurante está dando utilidad?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	13	93,00	93,00	93,00
NO	1	13,00	13,00	100,00
Total	14	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

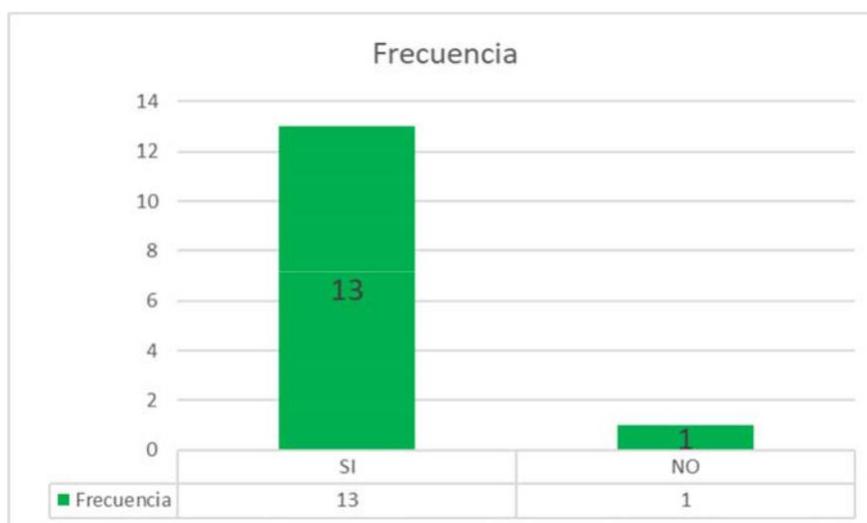


Figura 12: Distribución de frecuencia de la pregunta 11. P11. ¿Considera que se deben utilizar indicadores de rentabilidad mensualmente para saber si el Restaurante está dando utilidad?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Interpretación:

El 93% de los trabajadores encuestados indica que Si se deben utilizar indicadores de rentabilidad mensualmente para saber si el restaurante está dando utilidad., el 13% dice que no. Se aprecia que al manejar indicadores de rentabilidad se puede valorar la utilidad del Restaurante.

Tabla 17: Resultados tabulares de la pregunta 12. P12. ¿Considera que se debe utilizar un Sistema de Inventarios para mejorar el control de gastos e ingresos del Restaurante?

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
SI	12	86,00	86,00	86,00
NO	1	7,00	7,00	93,00
TAL VEZ	1	7,00	7,00	100,0
Total	14	100,0	100,0	

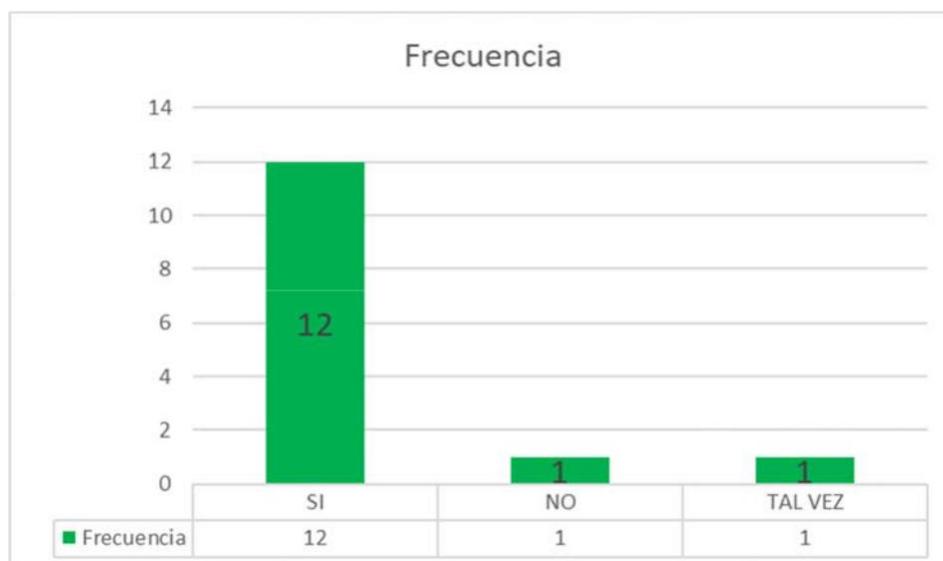


Figura 13: Distribución de frecuencia de la pregunta 12. P12. ¿Considera que se debe utilizar un Sistema de Inventarios para mejorar el control de gastos e ingresos del Restaurante?

Fuente: Encuesta realizada en la empresa inversiones Manifajem Perú E.I.R.L.

Interpretación:

El 86% de los trabajadores encuestados indican que, Si se debe utilizar un Sistema de Inventarios para mejorar el control de gastos e ingresos del Restaurante, y el 7% indica que No y el otro 7% dice que Tal Vez. Al tener un Sistema de Inventarios se mejora el control de los gastos e ingresos de la empresa.

3.2. Prueba de normalidad

Para ejecutar la prueba de normalidad se consideró lo siguiente:

H0: la variable tiene distribución normal

H1: la variable no tiene distribución normal

Estadístico de contraste: Normalidad de Shapiro – Wilk (muestra menor de 50 datos).

Indicador de decisión: significancia > 0.05 (5%) se acepta H0.

Tabla 18: Prueba de Normalidad

Pruebas de normalidad						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Clima laboral	,659	14	,008	,971	14	,008
Desempeño laboral	,696	14	,006	,958	14	,009

a. Corrección de significación de Lilliefors

Fuente: Elaboración propia con el Paquete Estadístico SPSS v.23

Interpretación: Para ambas variables se presentan significancias mayores a 0,05 (5%), por lo cual se acepta la hipótesis Ho, lo cual indica que los datos tienen una distribución normal. Por lo tanto, para el contraste de las hipótesis se utilizó el Coeficiente de Pearson.

3.3. Contrastación de la hipótesis.

3.3.1 Contraste de la hipótesis general.

La gestión de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis estadísticas.

Hipótesis Nula Ho: La gestión de inventarios no incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis Alterna Ha: La gestión de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Para comprobar esta hipótesis se procedió a solicitar el programa estadístico SPSS Versión 23.0 que correlaciona ambas variables con los siguientes resultados:

Tabla 19: Tabla cruzada de las variables Gestión de Inventarios y Rentabilidad

**. La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).		Control de Inventarios	Rentabilidad
Gestión de Inventarios	Correlación de Pearson	1	,806**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	14	14
Rentabilidad	Correlación de Pearson	,806**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	14	14

Fuente: Elaboración propia con el Paquete Estadístico SPSS v.23

Interpretación:

Para una muestra N=14 datos, con un nivel de confiabilidad del 99% eso significa que el nivel de significancia es del 1%. El margen del error obtenido se puede observar en Sig.(bilateral) igual a 0.00 que es menor a 0.01 que es nuestro máximo error permisible. Por lo tanto, podemos afirmar que esas dos variables si se relacionan. De acuerdo al Coeficiente de Pearson 93.2% es una correlación positiva directa y significativa. Por lo tanto, se considera comprobada la influencia de la hipótesis general.

3.3.2. Contraste de la hipótesis específica 1

Si el control de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis estadísticas.

Hipótesis Nula Ho: El control de inventarios no incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis Alternativa Ha: El control de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Para comprobar esta hipótesis se procedió a solicitar al programa estadístico SPSS Versión 23.0 que correlacionara ambas variables con los siguientes resultados:

Tabla 20: Tabla cruzada de las Variables Control de inventario y Rentabilidad

		Control de Inventarios	Rentabilidad
Control de Inventarios	Correlación de Pearson	1	,806**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	14	14
Rentabilidad	Correlación de Pearson	,806**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	14	14

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Elaboración propia con el Paquete Estadístico SPSS v.23

Interpretación

Para una muestra N=14 datos, con un nivel de confiabilidad del 99% eso significa que el nivel de significancia del 1%. El margen del error obtenido se

puede observar en Sig.(bilateral) igual a 0.00 que es menor a 0.01 que es nuestro máximo error permisible. Por lo tanto, podemos afirmar que esas dos variables

si se relacionan. De acuerdo al Coeficiente de Pearson 80.6% es una correlación positiva directa y significativa. Por lo tanto, se considera comprobada la influencia de la hipótesis específica 1.

3.3.3. Contraste de la hipótesis específica 2

Si el registro de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis estadísticas:

Hipótesis nula Ho: El registro de inventarios no incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis alterna Ha: El registro de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Para comprobar esta hipótesis se procedió a solicitar al programa estadístico SPSS Versión 23.0 que correlacionara ambas variables con los siguientes resultados:

Tabla 21: Tabla Cruzada de las Variables Registro de Inventario y Rentabilidad

		Registro de Inventarios	Rentabilidad
Registro de Inventarios	Correlación de Pearson	1	,832**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	14	14
Rentabilidad	Correlación de Pearson	,832**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	14	14

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Elaboración propia con el Paquete Estadístico SPSS v.23

Interpretación:

Para una muestra N=14 datos, con un nivel de confiabilidad del 99% eso significa que el nivel de significancia del 1%. El margen del error obtenido se puede observar en Sig.(bilateral) igual a 0.00 que es menor a 0.01 que es nuestro máximo error permisible. Por lo tanto, podemos afirmar que esas dos variables si se relacionan. De acuerdo al Coeficiente de Pearson 83.2% es una correlación positiva directa y significativa. Por lo tanto, se considera comprobada la influencia de la hipótesis específica 2.

3.3.4. Contraste de la hipótesis específica 3

Si el modelo de valoración de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis estadísticas:

Hipótesis nula Ho: El modelo de valoración de inventarios no incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

Hipótesis alterna Ha: El modelo de valoración de inventarios incide significativamente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias.

Para comprobar esta hipótesis se procedió a solicitar al programa estadístico SPSS Versión 23.0 que correlacionara ambas variables con los siguientes resultados:

Tabla 22: *Tabla Cruzada de las Variables Modelo de Valoración de Inventario y Rentabilidad*

		Modelo de Valoración de Inventario	Rentabilidad
Modelo de Valoración De Inventario	Correlación de Pearson	1	,834**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	14	14
Rentabilidad	Correlación de Pearson	,834**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	14	14

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación:

Para una muestra N=14 datos, con un nivel de confiabilidad del 99% eso significa que el nivel de significancia del 1%. El margen del error obtenido se puede observar en Sig.(bilateral) igual a 0.00 que es menor a 0.01 que es nuestro máximo error permisible. Por lo tanto, podemos afirmar que esas dos variables si se relacionan. De acuerdo al Coeficiente de Pearson 83.4 % es una correlación positiva directa y significativa. Por lo tanto, se considera comprobada la influencia de la hipótesis específica 3.

IV. DISCUSIÓN

La investigación tiene como objetivo “Determinar en qué medida la gestión de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú E.I.R.L”, lo que nos llevará a conseguir resultados óptimos y así lograr que se deje de producir pérdidas en los inventarios de alimentos y bebidas, que es la idea de esta investigación.

Los resultados de la P1, el 86% del personal encuestado indica que No se coordina el inventario en el Restaurante, por lo que, se debe tomar decisiones sobre esta materia, se deben aplicar políticas de inventario, debido a que la mayor parte de la inversión de un restaurante diariamente está en la materia prima, y si no hay un control de inventario causando pérdidas. Con respecto a la P2, de acuerdo a los resultados sobre el registro del inventario donde los encuestados indican que el 79% dice que No se realizan los registro y un 21% dice que Si. Por lo tanto, el registro de inventario es importante porque así sabemos cuánto rota la materia prima o cual esta caducada, se recomienda llevar un registro de inventario. En lo que se refiere a la pregunta 3, en cuanto a si debe haber un responsable del control del inventario, los encuestados indican que Si

en un 93% y el 13% dice que No. Ya que no tienen conocimientos para el manejo de un sistema de inventario. Los resultados de la P4, El 79% del personal encuestado indica que Si, el 7% dice que No y un 14% indica que Tal Vez. Esto nos indica que el personal está de acuerdo que haya un inventario permanente. En referencia a la P5, El 79% del personal encuestado indica que, Si se ha dejado de despachar un menú por falta de materia prima, el 14% indica que no y un 7% indica que Tal Vez. Por lo que podemos deducir que al no haber un registro adecuado de inventario nos trae pérdidas en ventas por no poder despachar los pedidos por falta de materia prima trae pérdidas. Con respecto a la P6, El 79% del personal encuestado indica que, Si se debe llevar un método de valoración de inventario, el 14% indica que no y el 7% indica que Tal Vez. Esto nos indica que se debe llevar una valoración del inventario para saber el gasto de materia prima. Los resultados de la P7, el 50% del personal encuestado indico que No se realizan análisis de cuanto se vende para cubrir los gastos, el 43% indica que, El 86% de los trabajadores encuestados dice que No se están tomando decisiones operativas respecto a los inventarios para que el Restaurante sea más rentable y el 14% dice que Si. Al no tomarse decisiones operativas de los inventarios puede afectar la rentabilidad de la empresa ya que hay que saber cuánto se gasta en materia prima. Si y el 7% dice que Tal Vez, esto indica que no se manejan datos de cuanto gastan en materia prima. En referencia a la P8, El 72% del personal encuestado indica que Si es importante monitorear los costos fijos de la materia prima que entra en inventario, el 14% dice que No y otro 14% dice que Tal Vez. Esto nos indica que si es importante monitorear los costos fijos de la materia prima ya que si no se monitorean pueden afectar la rentabilidad de la empresa. Con respecto a la P9 tenemos que el 72% de las personas encuestadas

indica que Si es importante monitorear los costos variables de la materia prima que entra en inventario, el 14% dice que No y el otro 14% dice que Tal Vez. Es importante porque los costos afectan la rentabilidad de la empresa. En referencia a la P10, El 86% de los trabajadores encuestados dice que No se están tomando decisiones operativas respecto a los inventarios para que el Restaurante sea más rentable y el 14% dice que Si. Al no tomarse decisiones operativas de los inventarios puede afectar la rentabilidad de la empresa ya que hay que saber cuánto se gasta en materia prima. En referencia a la P11 tenemos que, el 86% de los trabajadores encuestados dice que No se están tomando decisiones operativas respecto a los inventarios para que el Restaurante sea más rentable y el 14% dice que Si. Al no tomarse decisiones operativas de los inventarios puede afectar la rentabilidad de la empresa ya que hay que saber cuánto se gasta en materia prima. Y por último la P12, El 86% de los trabajadores encuestados indican que, Si se debe utilizar un Sistema de Inventarios para mejorar el control de gastos e ingresos del Restaurante, y el 7% indica que No y el otro 7% dice que Tal Vez. Al tener un Sistema de Inventarios se mejora el control de los gastos e ingresos de la empresa.

En cuanto a las hipótesis de la investigación, se puede concluir que las variables del estudio tienen una incidencia alta y significativa, lo que quiere decir, que la Gestión de Inventarios incide significativamente en la Rentabilidad. Por lo tanto, con los resultados de la encuesta que apoyan los resultados de las hipótesis, se cumple con el objetivo donde se determina que la Gestión de Inventario incide significativamente en la Rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L., 2019.

V. CONCLUSIONES

- a) Se detectó que no se realizan los registros adecuados en un sistema de inventario y no tienen una planificación fija para llevar y realizar los inventarios, por lo que se traducen en fallas de materia prima y a la vez se manifiesta en la falta de platos en el menú, por eso es importante la aplicación de la valoración de inventarios.
- b) No existe personal contratado para cumplir las funciones que conlleva el registro y la realización del inventario, y esta falla se traduce en la baja productividad en el restaurante.
- c) También se presentan problemas en el control y seguimiento de los costos fijos y costos variables, ya que al no realizar los registros pertinentes de materia prima en el sistema de inventario se da el descontrol en el precio de los costos. Afectando así a la rentabilidad del restaurante.
- d) En la contratación de la Hipótesis General, se pudo comprobar que la Gestión de Inventarios incide significativamente en un 93,20% en la Rentabilidad de la empresa Inversiones Manifajem Perú, E.I.R.L.

- e) Se determinó que la Gestión del Inventario es de gran importancia para la rentabilidad de la empresa, ya que al tener una excelente política de inventario permite a la empresa una mayor liquidez desde el momento que se registra la entrada y salida de la mercancía.

VI. RECOMENDACIONES

- a) Se recomienda llevar un Inventario Permanente, y así evitar la falta de alguna materia prima para la preparación de los Menú.
- b) Se recomienda la capacitación de un personal encargado de manejar el inventario, para evitar fallas en la producción y en la rentabilidad del restaurante.
- c) Se recomienda la implementación de sistema automatizado de procesamiento de inventario, la ventaja de la automatización es minimizar las tareas de rutina y se obtiene más tiempo para otras labores.
- d) Se recomienda utilizar los Estados de Ganancia y Pérdidas para el control de Gastos e Ingresos mensuales y con el cual poder medir la rentabilidad mensual del restaurante. Además, se recomienda utilizar permanentemente el indicador de Análisis del Punto de Equilibrio, ya que este indicador es uno de los mejores para evaluar los resultados y rentabilidad del restaurante.
- e) Realizar una evaluación permanente de los indicadores de rentabilidad

- f) Se recomienda utilizar el formato diseñado para el Registro de Inventario que se encuentra el Anexo 6.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Albujar, K y Zapata, W. (2014). “*Diseño de un Sistema de Gestión de Inventario para Reducir las Perdidas en la Empresa Tai Loy S.A-C*”. (Título de Ingeniero Industrial). Universidad Señor de Sipán. Chiclayo-Perú.

Blog Chef ejecutivo ¿Cómo hacer un inventario para tu restaurante?

<https://www.chefejecutivo.com/como-realizar-un-inventario-para-tener-un-restaurante-de-exito/>

Blog Busines Chef: recuperado de: <http://www.cocinasindustriales.com/el-procesde-produccion>

“Carta”. Recuperado de: [https://www.ecured.cu/Carta_\(men%C3%BA_de_restaurante\)](https://www.ecured.cu/Carta_(men%C3%BA_de_restaurante)).

Cuenya, L. y Ruetti, E. (2010). Controversias Epistemológicas y Metodológicas entre el Paradigma Cualitativo y Cuantitativo en Psicología. *Revista Colombiana de Psicología*. Volumen 19, Número 2, p. 271-277. Recuperado de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/psicologia/article/view/17795/34440>

Crecenegocios. 7/11/2010 “*Concepto de Rentabilidad*”. Recuperado de <https://www.crecenegocios.com/definicion-de-rentabilidad/>

Cruz, A. (2017). “*Gestión de Inventarios*” Málaga, España. I.C Editorial.

Chef o Cocinero. Educaweb.

Recuperado de: <https://www.educaweb.com/profesion/chef-cocinero-47/>.

Chase, R. y Aquilano, N. (2008) “*Administración de Operaciones*” 12ed. México. Editorial McGraw- Hill.

Educaconta. Enero 2011. “*Control de Inventario*”. Recuperado de <http://www.educaconta.com/2011/01/control-de-inventarios.html>.

Encured. 2004. “*Investigación no- experimental*”. Recuperado de:

<https://encured.cu/Investigación-no-experimental>

- Finanzas para Emprendedores (2017). *Análisis de Rentabilidad*. Documento Editado por la Presidencia de la República de México. Recuperado de: <https://www.scribd.com>.
- Feijó, J. (2009) “Alimentos y Bebidas: Su Gerenciamiento en Hoteles y Restaurantes” Buenos Aires, Argentina. Editorial Lectorum.
- Flores, A. (2018). *Servicio en Restaurante*. Madrid – España. Ra-Ma Editorial.
- García, I. 31/08/2017. Economía Simple.net. “*Definición de Rentabilidad*”. Recuperado de <https://economiasimple.net/glosario/rentabilidad>.
- García, J., y Martínez (2012) “*Uso de Dotación Básica de Restaurante y Asistencia en el Pre-servicio*”. 2da Edición. Málaga, España. I.C Editorial.
- Gestión de inventarios. Portal Shopify. Recuperado de: <https://www.shopify.es/enciclopedia/gestion-del-inventario>
- Guerrero, H. (2009). “*Inventarios, Manejo y Control*”. 1ra ed. Bogotá. Eco Ediciones.
- Guías HBR (2017). *Finanzas Básicas*. Editado por Harvard Business Review Press. Recuperado de: <https://www.scribd.com>.
- González, D., Sánchez, G. (2010). “*Diseño de un Modelo de Gestión de Inventarios para la Empresa Importadora de Vinos y Licores Global Wine And Spirits L.T.D.A*” (Tesis de Bachiller) Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.
- Gudiño, E. y Coral, L. (2006). “Contabilidad Plus” Sexta ed. McGraw- Hill.
- Hernández, R., Fernández, C y Baptista, P. (2003). “*Metodología de la Investigación*”. 3ra.ed. México. Editorial Mc Graw-Hill.
- Ministerio de Turismo de Ecuador (2012). “Manual de Administrador/a de Restaurantes”. Editado por ADS Servicios.
- Miranda, J. (2016). “*La Gestión de Logística del Restaurante Camino Real, S.A.C en*

- el Distrito de San Sebastián 2016*". (Tesis de Bachiller). Universidad Andina de Cusco. Cusco, Perú.
- Morocho, L. (2015). "*La Gestión de Control de los Inventarios y su Incidencia en la Rentabilidad de la Empresa*". (Tesis en Ingeniería en Contabilidad y Auditoría). Universidad Técnica de Machala. Ecuador.
- Pau, J. y Navascuès, R. (2001). "*Manual de Logística Integral*". Madrid. Editorial Díaz de Santos.
- Raffino, M. (marzo 13, 2019). "Rentabilidad". De: Argentina. Para: *Concepto .de*. Disponible en: <https://concepto.de/rentabilidad/>. Consultado: 07 de Septiembre de 2019.
- Rivero, M. (jul 30, 2017) <https://hipodec.up.edu.mx/blog/que-es-control-inventario>.
- Rodríguez, S. (2017). "Gestión Administrativa y Comercial en Restauración". Editorial Educalia.
- Tentle, K. y Meza, S. (27/04/2017). "*Que es el Análisis del Punto de Equilibrio*". Recuperado de: <https://es.slideshare.net/linocup/costos-fijos-y-costos-variables>.
- Universidad Panamericana. Blog Hipodec. Redacción Hipodec. 10/10/20018. "*¿Qué es un Control de Inventario*"? Recuperado de <https://hipodec.up.edu.mx/blog/que-es-control-inventario>.
- Villavicencio, L. (2015) "Implementación de una Gestión de Inventarios para Mejorar el proceso de abastecimiento en la empresa R. Quiroga E.I.R.L-Suvillana". (Tesis de Bachiller). Universidad Nacional de Piura. Piura, Perú.
- Viramontes, A. (1997). "*Aplicación de un Sistema de información para el manejo y Control de Inventarios Observando las culturas Organizacionales y Evitar la Resistencia al Cambio*". (Tesis de Maestría). Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Monterrey, México.

ANEXOS

Anexo 01: Matriz de Consistencia

LA GESTION DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LA EMPRESA MANIFAGEN PERU E.I.R.L				
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPOTESIS GENERAL	VARIABLES E INDICADORES	METODOLOGIA
¿Cómo la gestión de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L. 2019?	Determinar cómo la gestión de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.	La gestión de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.	Variable Independiente Gestión de Inventarios Indicadores: - I Periódico. - I Permanente o Perpetuo. -PEPS -UEPS - Promedio ponderado	1. Tipo de Investigación Investigación Cuantitativa. 2. Nivel de la Investigación: Descriptiva 2. Diseño de Investigación. Diseño no experimental y con enfoque transversal
PROBLEMA ESPECIFICOS	OBJETIVOS ESPECIFICOS	HIPOTESIS ESPECIFICAS		
¿Cómo el control de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019?	Determinar cómo el control de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.	El control de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.	Variable Dependiente Rentabilidad Indicadores: -Costos Variables -Costos Fijos	3. Población La población está conformada por 14 personas del área de administración y cocina
¿Cómo el registro de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019?	Determinar cómo el registro de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.	El registro de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.	-Estado de Ganancias y Pérdidas -Punto de Equilibrio	4. Técnicas de Recolección de Datos. Encuesta al personal administrativo y de cocina
¿En qué medida el modelo de valoración de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019?	Determinar cómo el modelo de valoración de inventarios incide en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.	El sistema de valoración de inventarios incide significativamente en la rentabilidad de la empresa Manifajem Perú E.I.R.L.2019.		5. Instrumento Cuestionario

Realizado por: Livia Rojas (2019)

Anexo 02: Instrumento de Recolección de Datos

Sres.

Gracias por responder el presente cuestionario que forma parte para la aprobación de mi Tesis en la Facultad de Ciencias Empresariales y de Negocios de la Universidad Peruana de Ciencias e Informática, estoy realizando una investigación acerca de La gestión de Inventarios y su Incidencia en la Rentabilidad en la Empresa Manifajem Perú, E.I.R.L. 2019. No tardará más de cinco minutos en contestarla y será de gran ayuda para mi investigación.

Los datos que en ella se consignen se tratarán de forma anónima y confidencial.

Por favor marcar con una (X) la que corresponde con su opinión aplicando la siguiente valoración. 1= Si 2= No 3= Tal Vez.

	1	2	3
P1. ¿Frecuentemente se coordina el inventario en el Restaurante?			
P2. ¿Cree Ud., que se deben registrar las entradas y salidas de la materia prima?			
P3. ¿Cree Ud., que debe haber un responsable del control de inventario?			
P4. ¿Considera que el inventario permanente sería el método para el Restaurante?			
P5. ¿Se ha dejado de despachar un Menú en el Restaurante por falta de materia prima?			
P6. ¿Cree Ud., que se debe usar un método para la valoración de los inventarios?			
P7. ¿Se realiza un análisis de cuanto se vende para cubrir los gastos de materia prima que entra al inventario?			
P8. ¿Considera que es importante monitorear los costos fijos de materia prima que entra en el inventario?			
P9. ¿Considera que es importante monitorear los costos variables de materia prima que entra en el inventario?			
P10. ¿Cree Ud., que se están tomando decisiones operativas respecto a los inventarios para que el Restaurante sea más rentable?			
P11. ¿Considera que utilizar indicadores de rentabilidad mensualmente para saber si el Restaurante está dando utilidad?			
P12. ¿Considera que se debe utilizar un Sistema de Inventarios mejorar el control de gastos e ingresos del Restaurante?			

Realizado por. Livia Rojas (2019)

Anexo 03: Base de datos

Cuestionario	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Cuestionario 1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Cuestionario 3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 6	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2
Cuestionario 7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 9	3	3	3	3	3	1	1	1	1	3	3	3
Cuestionario 10	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	3
Cuestionario 11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 13	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Cuestionario 14	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1

Anexo 04: Evidencia de similitud digital

TESIS “La Gestión de
Inventarios y su Incidencia en la
Rentabilidad en la Empresa
Inversiones MANIFAJEM Perú
E.I.R.L. 2019”

por Livia Teresa Rojas Merma

Fecha de entrega: 29-feb-2020 01:02p.m. (UTC-0600)

Identificador de la entrega: 1266577439

Nombre del archivo: Tesis_Final_Livia.docx (787.96K)

Total de palabras: 14861

Total de caracteres: 80356

TESIS "La Gestión de Inventarios y su Incidencia en la Rentabilidad en la Empresa Inversiones MANIFAJEM Perú E.I.R.L. 2019"

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	4%
2	es.scribd.com Fuente de Internet	3%
3	Submitted to Universidad Catolica Los Angeles de Chimbote Trabajo del estudiante	2%
4	repositorio.uigv.edu.pe Fuente de Internet	2%
5	Submitted to Universidad Nacional Jose Faustino Sanchez Carrion Trabajo del estudiante	1%
6	repositorio.uta.edu.ec Fuente de Internet	1%
7	repositorio.uss.edu.pe Fuente de Internet	1%

8	repositorio.uandina.edu.pe Fuente de Internet	1%
9	docplayer.es Fuente de Internet	<1%
10	ntrzacatecas.com Fuente de Internet	<1%
11	repositorio.uap.edu.pe Fuente de Internet	<1%
12	dspace.unitru.edu.pe Fuente de Internet	<1%
13	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Peru Trabajo del estudiante	<1%
14	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	<1%
15	repositorio.unsa.edu.pe Fuente de Internet	<1%
16	www.repositorioacademico.usmp.edu.pe Fuente de Internet	<1%
17	www.theibfr.com Fuente de Internet	<1%
18	repositorio.uncp.edu.pe Fuente de Internet	<1%

19	masmaticas.comlu.com Fuente de Internet	<1%
20	www.bausate.edu.pe Fuente de Internet	<1%
21	creativecommons.org Fuente de Internet	<1%
22	Submitted to Universidad Peruana de Las Americas Trabajo del estudiante	<1%
23	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	<1%
24	Submitted to Universidad Andina del Cusco Trabajo del estudiante	<1%
25	www.buenastareas.com Fuente de Internet	<1%
26	repositorio.lamolina.edu.pe Fuente de Internet	<1%
27	www.conocimientosweb.net Fuente de Internet	<1%
28	repositorio.untecs.edu.pe Fuente de Internet	<1%
29	repositorio.ujcm.edu.pe Fuente de Internet	<1%

30	repositorio.utmachala.edu.ec Fuente de Internet	<1%
31	repositorio.undac.edu.pe Fuente de Internet	<1%
32	Submitted to Universidad Internacional de la Rioja Trabajo del estudiante	<1%
33	www.grandespymes.com.ar Fuente de Internet	<1%
34	"Structural Analysis of Historical Constructions", Springer Science and Business Media LLC, 2019 Publicación	<1%
35	cybertesis.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	<1%
36	www.localyte.com Fuente de Internet	<1%
37	repository.libertadores.edu.co Fuente de Internet	<1%
38	Submitted to UNIACC Trabajo del estudiante	<1%
39	iflacenarg.bravehost.com Fuente de Internet	<1%
40	id.123dok.com	

	Fuente de Internet	<1%
41	Submitted to Universidad Continental Trabajo del estudiante	<1%
42	redined.mecd.gob.es Fuente de Internet	<1%
43	www.palermo.edu Fuente de Internet	<1%
44	repositorio.upao.edu.pe Fuente de Internet	<1%
45	Submitted to Universidad Catolica Sedes Sapientiae Trabajo del estudiante	<1%
46	tzibalnaah.unah.edu.hn Fuente de Internet	<1%
47	repositorio.pucesa.edu.ec Fuente de Internet	<1%
48	www.cenidet.edu.mx Fuente de Internet	<1%
49	repositorio.unh.edu.pe Fuente de Internet	<1%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 10 words

Excluir bibliografía

Activo

Anexo 05: Autorización de publicación en repositorio


**UNIVERSIDAD
PERUANA DE
CIENCIAS E
INFORMÁTICA**
La Universidad del Surco, Surco

**FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN O TESIS
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UPCI**

1.- DATOS DEL AUTOR

Apellidos y Nombres: ROJAS MERMA LIVIA TERESA

DNI: 10304778 Correo electrónico: famiabad@hotmail.com

Domicilio: CONDE DE SALUSTIARRO N°116- Spto-201 Urb. LA VIRREYNA - SURCO

Teléfono fijo: _____ Teléfono celular: 979907771

2.- IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJO Ó TESIS

Facultad/Escuela: CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIOS Tipo: _____

Trabajo de Investigación Bachiller () Tesis

Título del Trabajo de Investigación / Tesis:

"LA GESTIÓN DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LA
RENTABILIDAD EN LA EMPRESA INVERSIONES
MANIFAJEM PERÚ E.I.R.L. 2019"

3.- OBTENER:

Bachiller () Título Mg. () Dr. () Ph.D. ()

4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN VERSIÓN ELECTRÓNICA

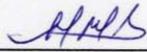
Por la presente declaro que el documento indicado en el ítem 2 es de mi autoría y exclusiva titularidad, ante tal razón autorizo a la Universidad Peruana Ciencias e Informática para publicar la versión electrónica en su Repositorio Institucional (<http://repositorio.upci.edu.pe>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art23 y Art.33.

Autorizo la publicación de mi tesis (marque con una X):

Sí, autorizo el depósito y publicación total.

() No autorizo el depósito ni su publicación.

Como constancia firmo el presente documento en la ciudad de Lima, a los 15 días del mes de SEPTIEMBRE de 2020.



 Firma



Anexo 06: Propuesta de formato para el registro de inventario

CONTROL DE PESCADOS Y MARISCOS					FECHA:	20/02/2020		
PRODUCTO	INGRESO DE MERCADERIA	MERMA		INSUMO LIMPIO	REDUCCION COCIDO	INSUMO FINAL	PORCION	
		SIN / USO	CON / USO					
KG	Atun							
KG	Filete de Perico							
KG	Filete de Liza							
KG	Filete de chita							
KG	Filete de Salmon							
KG	Filete de Paiche							
KG	Filete de Espada							
KG	Lenguado filete							
KG	Langostinos jumbo 16/20							
KG	Camaron Porcion							
KG	Pulpo Parrilla							
KG	Calamar Parrilla							
KG	Chita Entera							
KG	Lenguado Entero							
KG	Pulpa de cangrejo							
BANDEJA	Uñas de Cangrejo							
MANOJO	Conchas de Abanico							
KG	Salmon Ahumado							
DOC	Choros							
DOC	Cangrejos							
KG	Caracol Blanco							
POMOS	Tinta de calamar							
KG	Lomo Fino							
	INVENTARIOS DE PESCADOS Y MARISCOS	STOCK FINAL	INGRESO MERCADERIA	STOCK INICIO SERVICIO	STOCK FINAL	INGRESO MERCADERIA	STOCK INICIO SERVICIO	STOCK FINAL
PORCIONES	Atun							
PORCIONES	Filete de Perico							
PORCIONES	Filete de Liza							
PORCIONES	Filete de chita							
PORCIONES	Filete de Salmon							
PORCIONES	Filete de Paiche							
PORCIONES	Filete de Espada							
PORCIONES	Lenguado filete							
KG	Langostinos jumbo 16/20							
KG+PORCION	Camaron Porcion							
KG	Pulpo Parrilla							
KG	Calamar Parrilla							
UNIDADES	Chita Entera							
UNIDADES	Lenguado Entero							
KG	Pulpa de cangrejo							
UNIDADES	Uñas de Cangrejo							
UNIDADES	Conchas de Abanico							
KG	Salmon Ahumado							
PORCIONES	Choros							
PORCIONES	Cangrejos							
KG	Caracol Blanco							
POMOS	Tinta de calamar							
KG + PORCION	Lomo Fino							
	INVENTARIO DE POSTRES	INICIO	INGRESO	SALIDA	BAJA	FINAL		
	OREO							
	TRES LECHE							
	LUCUMA							
	CHIRIMOYA							
	LIMON							
	TURRON							
	TOCINILLO							
	MANZANA							

Anexo 07: Ficha de validación de instrumento por juicio de experto

ANEXO N° 01:
FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTO

I. DATOS GENERALES:

Apellidos y Nombre del Informante: PUELLES BULNES, MARIA ELIZABETH
 Institución donde labora: Universidad Peruana de Ciencias e Informática - UPCI
 Nombre del Instrumento que motiva la evaluación: CUESTIONARIO
 "EL CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS EN LA EMPRESA MENORCA INVERSIONES S.A.C.2019"

Autor del Instrumento: **Bachiller,**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0 - 20%	Regular 21 - 40%	Buena 41 - 60%	Muy Buena 61 - 80%	Excelente 81 - 100%
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que el investigador pretende medir					✓
COHERENCIA	Considera que los ítems utilizados son propios del campo que se está investigando					✓
CONSISTENCIA	Existe Consistencia entre los indicadores y los índices					✓
ORGANIZACIÓN	Considera Organizado el desarrollo del Marco Teórico					✓
CLARIDAD	La investigación está desarrollada en un lenguaje apropiado					✓
OPERACIONALIZACIÓN	Presenta operacionalizadas sus variables e indicadores					✓
ESTRATEGIAS	Considera adecuado los Métodos estadísticos para contrastar las hipótesis					✓
ACTUALIDAD	Presenta Antecedentes actualizados hasta con tres años de antigüedad					✓

III. OPINIÓN PARA APLICAR EL INSTRUMENTO:

Qué aspectos se tienen que Modificar, aumentar o suprimir en los Instrumentos de Investigación:

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL INSTRUMENTO:
 *dieciocho.*

Lima, 02 12 de Diciembre del 2019.


 Firma del Experto Informante

DNI: *25614101* Telf./Cel.: *998321464*

ANEXO N° 01:
FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTO

I. DATOS GENERALES:

Apellidos y Nombre del Informante: OROPEZA GONZALEZ, JOAQUIN ANTONIO
 Institución donde labora: Universidad Peruana de Ciencias e Informática - UPCI
 Nombre del Instrumento que motiva la evaluación: CUESTIONARIO
 "LA GESTIÓN DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA INVERSIONES MANIFAJEM PERÚ E.I.R.L.2019"

Autor del Instrumento: **Bachiller,**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0 – 20%	Regular 21 – 40%	Bueno 41 – 60%	Muy Bueno 61 – 80%	Excelente 81 – 100%
METODOLOGÍA	Considera que los Ítems miden lo que el investigador pretende medir					X
COHERENCIA	Considera que los Ítems utilizados son propios del campo que se está investigando					X
CONSISTENCIA	Existe Consistencia entre los indicadores y los índices					X
ORGANIZACIÓN	Considera Organizado el desarrollo del Marco Teórico				X	
CLARIDAD	La investigación está desarrollada en un lenguaje apropiado					X
OPERACIONALIZACIÓN	Presenta operacionalizadas sus variables e indicadores					X
ESTRATEGIAS	Considera adecuado los Métodos estadísticos para contrastar las hipótesis					X
ACTUALIDAD	Presenta Antecedentes actualizados hasta con tres años de antigüedad					X

III. OPINIÓN PARA APLICAR EL INSTRUMENTO:

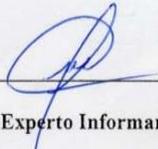
Qué aspectos se tienen que Modificar, aumentar o suprimir en los Instrumentos de Investigación:

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL INSTRUMENTO:

..... *Excelente*

Lima, 02/12 de Diciembre del 2019.


Firma del Experto Informante

DNI: *002589403* Telf./Cel.: *942592730*

ANEXO N° 01:
FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTO

V. DATOS GENERALES:

Apellidos y Nombre del Informante: HERMOZA OCHANTES, RUBEN EDGAR
Institución donde labora: Universidad Peruana de Ciencias e Informática - UPCI
Nombre del Instrumento que motiva la evaluación: CUESTIONARIO
"LA GESTIÓN DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA
INVERSIONES MANIFAJEM PERU E.I.R.L. 2019"

Autor del Instrumento: **Bachiller,**

VI. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0 - 20%	Regular 21 - 40%	Bueno 41 - 60%	Muy Bueno 61 - 80%	Excelente 81 - 100%
METODOLOGÍA	Considera que los Ítems miden lo que el investigador pretende medir				X	
COHERENCIA	Considera que los Ítems utilizados son propios del campo que se está investigando				X	
CONSISTENCIA	Existe Consistencia entre los indicadores y los índices				X	
ORGANIZACIÓN	Considera Organizado el desarrollo del Marco Teórico					X
CLARIDAD	La investigación está desarrollada en un lenguaje apropiado					X
OPERACIONALIZACIÓN	Presenta operacionalizadas sus variables e indicadores				X	
ESTRATEGIAS	Considera adecuado los Métodos estadísticos para contrastar las hipótesis				X	
ACTUALIDAD	Presenta Antecedentes actualizados hasta con tres años de antigüedad					X

VII. OPINIÓN PARA APLICAR EL INSTRUMENTO:

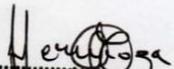
Qué aspectos se tienen que Modificar, aumentar o suprimir en los Instrumentos de Investigación:

.....
.....

VIII. PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL INSTRUMENTO:

..... Muy Bueno

Lima, 02/12 de Diciembre del 2019.


.....
Mg. Rubén E. Hermoza Ochante
Reg. CIP N° 167882
DOCENTE

Firma del Experto Informante

DNI: 42032740 Telf./Cel.: 941463983