



TÍTULO DEL TRABAJO DE GRADO

Implementar Sistema de Inventarios en Excel para Identificar el Stock de Productos

AUTORES

Laura Patricia Mora Monsalve

63.558.482

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIOECONOMICAS Y EMPRESARIALES

TECNOLOGIA EN BANCA Y FINANZAS

BUCARAMNAGA

FECHA DE PRESENTACIÓN: 18-10-2018

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:



TÍTULO DEL TRABAJO DE GRADO

Implementar Sistema de Inventarios en Excel para Identificar el Stock de Productos

AUTORES

Laura Patricia Mora Monsalve

63.558.482

Trabajo de Grado para optar al título de

Tecnóloga en Banca y Finanzas

DIRECTOR

Omar Hernán Nova Jaimes

Grupo de Investigación I&D FINANCIERO

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER

FACULTAL DE CIENCIAS SOCIOECONOMICAS Y EMPRESARIALES

TECNOLOGIA EN BANCA Y FINANZAS

BUCARAMANGA

FECHA DE PRESENTACIÓN: 18-10-2018

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:



R-DC-95

DOCENCIA

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE PROYECTO
DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y PRÁCTICA

PÁGINA 3

DE 88

VERSIÓN: 01

Nota de Aceptación

Firma del jurado

Firma del Jurado

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

DEDICATORIA

A:

De manera muy especial dedico este de trabajo de grado, a Papito Dios quien me dio la fortaleza y sabiduría de poder finalizarlo, a mi padre que aunque no está físicamente conmigo, fue mi gran motivación para lograr esta meta. A mi hermana quien fue el apoyo incondicional y deseos de superación, a mi madre, esposo e hijo que de alguna u otra manera siempre estuvieron a mi lado, animándome y enseñándome el valor y la recompensa que se obtiene después de un gran esfuerzo, como ha sido mi carrera universitaria. A mis amigos que hacen parte de mi diario vivir y a todos mis compañeros que conforman la empresa Restaurante la Carreta, que han creído y depositado su confianza y responsabilidad en mí, para realizar labores contables en su compañía.

AGRADECIMIENTOS

A:

Agradezco primero a Dios, por permitirme realizar este proyecto, por guiarme en el camino y fortalecerme espiritualmente.

Así quiero mostrar mi gratitud a todas aquellas personas que estuvieron presentes en la realización de este proyecto, de este sueño que es tan importante para mí, agradecer sus ayudas, sus palabras motivadoras, sus consejos y su tiempo.

Por último, a mi evaluador Omar Hernán Nova el cual fue mi apoyo principal durante este proceso, agradezco a mi familia, amigos y compañeros de trabajo Restaurante La Carreta, a mi jefe la señora Zunilda de Janiot, que quienes con sus consejos fueron el motor de arranque y mi constante motivación, muchas gracias por su comprensión y sobre todo su amor.

A las Unidades Tecnológicas de Santander UTS, por brin darme la oportunidad de adquirir los conocimientos en el área de Banca e Instituciones financieras.

¡Muchas gracias por todo!

TABLA DE CONTENIDO

1. RESUMEN EJECUTIVO	10	
2. INTRODUCCION	14	
3. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE TRABAJO DE GRADO	15	
3.1. PLANTEAMIENTO DE LA PROBLEMÁTICA	15	
3.2. JUSTIFICACION	18	
3.3. OBJETIVOS.....	21	
3.3.1. OBJETIVO GENERAL	21	
3.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	21	
3.4. ESTADO DEL ARTE / ANTECEDENTES	22	
3.5. MARCO REFERENCIAL	28	
3.5.1. MARCO TEORICO	28	
3.5.2. MARCO CONCEPTUAL	29	
3.5.3. MARCO LEGAL	31	
4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO.....	46	
FUENTE: AUTORA	46	
4.1. PRIMERA FASE:	47	
FUENTE: AUTORA	52	
4.2. SEGUNDA FASE:.....	53	
4.3. TERCERA FACE:	60	
4.3.1. IDENTIFICAR LAS NECESIDADES Y PLANEAR	60	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR: Asesor de Planeación
Oficina de Investigaciones	Soporte al Sistema Integrado de Gestión	FECHA DE APROBACIÓN:

4.3.2. ESTANDARIZAR PROCESOS QUE SE QUIEREN GESTIONAR POR EL SOFTWARE..... 61

4.3.3. ESCOGER EL SOFTWARE MÁS APROPIADO PARA LA EMPRESA. 61

4.3.4. PREPARARSE PARA EL CAMBIO Y FORMAR AL PERSONAL 62

4.3.5. FASE DE PRUEBAS..... 62

4.3.6. IMPLEMENTACIÓN EXITOSA..... 63

5. INFORME SOFTWARE CONTROL DE INVENTARIOS 64

5.1. PLANTEAMIENTO DEL SOFTWARE CONTROL PLUS 64

5.1.1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO O SERVICIO:..... 64

5.1.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SOFTWARE: 64

5.1.3. MÓDULOS DEL SISTEMA: 64

6. RESULTADOS..... 67

7. CONCLUSIONES..... 68

8. RECOMENDACIONES..... 69

9. REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS 70

10. ANEXOS 73

LISTA DE FIGURAS

Ilustración 1 Pantallazo plantilla trabaja en Excel Control de Inventarios Restaurante la Carreta 56

Ilustración 2 Pantallazo para habilitar la pestaña programador o desarrollador 57

Ilustración 3 Pantallazo códigos de las macros..... 58

Ilustración 4 Plataforma de ingreso a la plantilla de Excel de la Herramienta para la Gestión y control de Stock de Inventarios..... 73

Ilustración 5 Proceso de entradas de la bodega principal en la plantilla de Excel, compras 74

Ilustración 6 Proceso de salidas de la bodega principal plantilla de Excel, ventas 75

Ilustración 7 módulo de procesamiento de datos, control de inventarios mediante el método PEPS 76

Ilustración 8 Soporte para alimentar el sistema diseñado para el Stock de inventarios 77

Ilustración 9 Proceso de entradas de productos en la herramienta para el Control de Inventarios78

Ilustración 10 Proceso de salidas de productos en la herramienta para el Control de Inventarios79

Ilustración 11 Proceso de creación de código de productos en la herramienta para el control de inventarios..... 80

Ilustración 12 Proceso de creación de códigos de productos que entran bodega en la herramienta para el control de inventarios..... 81

Ilustración 13 Proceso consulta de productos en bodega..... 82

Ilustración 14 Entradas y Salidas Restaurante la Carreta en la herramienta control de inventarios 83

Ilustración 15 Reportes y entradas y salidas en la herramienta control de inventarios 84

Ilustración 16 Registro diario inventario de parrilla Restaurante la Carreta 85

Ilustración 17 Registro tabulaciones ventas Restaurante la Carreta 86

Ilustración 18 Registro tabulaciones · 2 ventas Restaurante la Carreta..... 87

Ilustración 19 Registro tabulaciones · 3 ventas Restaurante la Carreta..... 88

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Fase 1 ANALISIS DEL PROCESO SOBRE LA GESTION Y CONTROL DEL STOCK DE INVENTARIOS. 46

Tabla 2 Fase 2 DISEÑO DEL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN EXCEL 52

Tabla 3 Fase 3 Implementación de la herramienta diseñada para el control y gestión del Stock de inventarios de los productos del Restaurante la Carreta. 59

1. RESUMEN EJECUTIVO

Toda organización posee un inventario que permite registrar las entradas y salidas de productos para mantener un control sobre lo que necesita y lo que procesa, pero muchas empresas carecen de realizar un inventario periódico y desconocen si realmente la organización está teniendo pérdidas o ganancias.

El propósito de este trabajo de grado es diseñar e implementar de forma clara y sencilla una plantilla que permita llevar a cabo un control de los inventarios del Restaurante La Carreta, de esta manera poder identificar el nivel de existencia de un producto, con qué frecuencia rota, llevar un registro permanente físico a través de un sistema de Excel, ya que en esta organización la gerencia recibe la información mediante el estado de resultado integral y verifica si el negocio ha tenido rentabilidad, desconociendo si los productos han tenido mermas ya sea por los malos manejos de personal no capacitado o en otros casos por deshonestidad de los colaboradores pasando por alto irregularidades ante los jefes o dueños de la empresa.

Con esta práctica empresarial el estudiante o aprendiz no busca simplemente el logro de sus metas u objetivos, sino también se desea posicionar el nombre de las Unidades Tecnológicas de Santander como una universidad con un alto nivel de aprendizaje y profesionalismo en sus estudiantes, teniendo claro el proceso y los objetivos que tanto

como la empresa como el practicante desarrollan los alcances de esta práctica empresarial se basan en la satisfacción por parte de la empresa con el buen trabajo en los procesos que el estudiante aprendiz podrá desarrollar.

Para el estudiante es importante que tanto su nombre como el de las Unidades Tecnológicas de Santander queden muy en alto ya que se puede seguir contando con más y buenas oportunidades de crecimiento profesional para muchos de los estudiantes egresados de la universidad, por lo tanto como resultado de dicha práctica empresarial desarrollada en el Restaurante La Carreta, queremos la obtención y cumplimiento de todos y cada uno de los objetivos personales y corporativos trazados al inicio de la misma, además de la adquisición de nuevos conocimientos, nuevas ideas y procesos que le darán al aprendiz un desarrollo profesional efectivo y de buena calidad.

Los resultados esperados irán de acuerdo a como se vaya implementando ágilmente el sistema y capacitando a las personas involucradas, realizar retroalimentación y por último que exista confianza en los informes que arroje este sistema.

Palabras claves: Contabilidad, Inventarios, Desarrollo Profesional y Sistema.

ABSTRACT

Every organization has an inventory that allows you to record the inputs and outputs of products to keep a check on what is needed and what is processed, but many companies do not have to perform a periodic inventory and do not know if the organization is taking gains or losses. Despite the fact that there are programs or software that help you to record the operation of companies not all can acquire this license, either by cost or that the management that the company has given inventories are of minor importance and believe that do not affect its heritage.

The purpose of this thesis is to design and implement a clear and simple a template that allows to carry out a control of inventories at the Restaurant The Cart, in this way to be able to identify the level of existence of a product, often broken, keep a permanent record of the physical and through the system in excel, since in this organization the management receives the information through the state of integral result and verifies if the business has been profitable, not knowing if the products have had losses either by the mismanagement of staff not trained or in other cases by dishonesty of the collaborators to overlook irregularities before the heads or owners of The company.

This program seek to analyze and detect every shortcoming in the processes that result in economic losses, it is necessary to bear in mind that no matter the size of the company to

implement a good system, take advantage of the physical space of the wineries, check the accounting balances and balances physical products and verify that all transactions are carried out in the right way.

Keywords: Accounting, Inventories, Professional Development and System

2. INTRODUCCION

El presente proyecto tiene como finalidad realizar funciones de apoyo en la gestión de inventarios en el Restaurante La Carreta.

Las labores se realizarán mediante la implementación de un software, con el propósito de tener información precisa y detallada de los costos y gastos que se realizan en una empresa.

Para diseñar el modelo de inventarios propuesto, se realizará un diagnóstico profundo del modelo actual, analizando los procesos internos y externos de la cadena de suministros, desde la elaboración del pronóstico para la emisión de las cantidades a ordenar, hasta el proceso de distribución de la mercancía; con el objetivo de identificar las oportunidades de mejora y definir las políticas de los procesos del modelo propuesto.

Finalmente, se presentará la propuesta de implantación del modelo, en donde se determinan las condiciones de su aplicación, se definen las políticas de los procesos de gestión de las órdenes a comprar y también se brindan los indicadores de gestión que evaluarán los resultados del modelo.

3. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE TRABAJO DE GRADO

3.1. PLANTEAMIENTO DE LA PROBLEMÁTICA

Al realizar un análisis en los procesos en el área contable o de finanzas se logra evidenciar que en el Restaurante La Carreta, los procesos aún son manuales y poco precisos para el tipo de información que se debe llevar, por ello se incrementa el estudio y la supervisión por parte de los encargados del área; Contadora, Auxiliar Contable, entre otros, basando en el análisis en los relatos y comentarios de estas personas se desea buscar una solución efectiva y eficaz para los procesos ya que ellos señalan que se toman mucho tiempo para hacer estos y algunas veces no son confiables.

Durante más de 30 años La Carreta ha permanecido como uno de los restaurantes más cotizados y acogedores en la ciudad de Bucaramanga, no obstante día a día la competencia también se masifica y por ello exige más controles con los productos y servicios que ofrecen.

A lo largo de todos estos años la empresa se ha mantenido, pero no lleva un registro riguroso interno que se podría aprovechar implementando controles que mejoren los resultados de rentabilidad de la empresa. Se puede observar que aún existen procesos y

procedimientos manuales debilitando el registro adecuado para llevar a cabo un buen manejo de los inventarios, no existe verificación continua y omite información verídica con los resultados que brinda el área encargada de darle seguimiento y es difícil de analizar cuando no hay coincidencia en los datos que proporciona. (La Carrera, s.f.)

En consecuencia a estos factores de riesgo que busca resolver El Restaurante La Carreta, el uso de información por medios electrónicos y software ha sido oportuno y de vital importancia ya que los efectos generados por la problemática antes señalada podría ser de bastante perjuicio para el crecimiento de la empresa porque los procesos se ven ralentizados, la producción no avanzaría y los procesos administrativos y contables se verían gravemente afectados porque la necesidad de la información no suele ser momentánea simplemente, sino además necesita ser confiable ya que ante las entidades administrativas gubernamentales que regulan su actividad dicha información resulta ser lo más importante para la compañía teniendo de esta forma bases importantes para consolidarse como una excelente empresa a nivel nacional destacándose por su excelente trayectoria.

Por lo tanto, surge una problemática a resolver.

PREGUNTA DEL PROBLEMA

¿Cómo se determinaría el stock de productos, en los inventarios del Restaurante la Carreta, mediante un sistema de inventarios en Excel?

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

3.2. JUSTIFICACION

Las Unidades Tecnológicas de Santander buscando el desarrollo personal y profesional de sus estudiantes ofrece facilidades para la ejecución del proceso de prácticas empresariales, por lo tanto, es importante que dicho proceso sea desarrollado en empresas donde el estudiante pueda desarrollar y ejecutar lo aprendido durante el periodo de la práctica, ofreciéndole estímulos económicos y desarrollo profesional que a su vez genera muchos beneficios en los procesos a la misma empresa. De esta manera, se observa en el transcurso del proceso el rendimiento de los estudiantes en la práctica empresarial, ya que aporta a la empresa mayor productividad, conocimiento, nuevas ideas, generando mayor agilidad en los procesos de desarrollo económico.

En el Restaurante La Carreta, se planea llevar con un nuevo diseño, un sistema que permita establecer una metodología donde se pueda verificar los procedimientos de los inventarios y controlar de manera eficaz los parámetros y resultados que proyecte esta base de datos. Es necesario que la organización implemente de manera inmediata la propuesta de una nueva herramienta que surge de la ineficiencia en cómo se controla actualmente el stock de los productos sin llevar seguimiento y perjudicando los costos de manera significativa.

Al ayudarse con este nuevo método se permite que no haya más desfases en el inventario de los productos, ya que la falta de organización impide un control efectivo de la materia prima que ingresa y que luego es transformada en productos que se venden a diario.

Es importante recalcar que con un nuevo sistema se reduciría el gasto y se tendría un mejor control de inventarios generado un mejor desempeño por parte de los colaboradores de la empresa. En cuanto al manejo de materias primas, es decir, el uso que hacen de ellas y las cantidades que usan para así establecer donde se encuentra la falla como tal; con la implementación de un nuevo sistema que permita tener un mejor control del stock de inventarios.

Con la práctica empresarial que se desarrollara en El Restaurante La Carreta se quiere dar a conocer el buen nombre de las Unidades Tecnológicas de Santander dejando en alto su buen nivel académico y de enseñanza, con el fin de que oportunidades de desarrollo profesional se sigan brindando a los estudiantes de esta.

Para ello se seguirán estudiando las diferentes fortalezas y fallas que se puedan presentar en procesos como este y que con investigaciones más profundas a procesos administrativos y contables por parte de la entidad educativa se fortalezca al estudiante en las necesidades que hoy en día pueden presentar la empresas en nuestro país con el fin de cumplir no solo

con los propósitos institucionales sino además con los objetivos y retos que la empresa pueda tener en desarrollo, porque lo que una empresa busca en una persona es un buen desempeño profesional, amor por su profesión y soluciones a todos y cada uno de sus procesos o problemas que puedan haber y en cuanto al practicante con el apoyo que se le brinde se le pide que recoja todos los conocimientos posibles para que su desarrollo profesional y personal sea lo más completo posible.

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

3.3. OBJETIVOS.

3.3.1. OBJETIVO GENERAL

Implementar un sistema de inventarios en Excel de fácil acceso para llevar el registro y trazabilidad de cada producto que permita identificar su stock para validar física y digitalmente la información

3.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar las fallas en las que está incurriendo El Restaurante La Carreta durante el desarrollo de sus procesos contables.
- Diseñar un sistema de inventarios para poder simplificar de los procesos contables haciendo uso de la tecnología que se tiene a disposición.
- Implementar sistema de inventarios en Excel para identificar el stock de productos y tener la información clara y precisa de los mismos.

3.4. ESTADO DEL ARTE / ANTECEDENTES

A. El desarrollo de esta investigación da inicio con la relación que se tiene entre el Banco Arquidiocesano de Alimentos con la Fundación Humanitaria Desarrollo y Vida Hogar los Cedros a la cual dos estudiantes de la Universidad de La Salle asistieron periódicamente con el fin de obtener datos significativos para diagnosticar falencias en el funcionamiento de la fundación y desarrollar estrategias competitivas para su mejoramiento.

Con el fin de construir y brindar estrategias a la Fundación Humanitaria Desarrollo y Vida Hogar los Cedros se utilizaron metodologías funcionales de reducción de costos, estructuras administrativas, reingenierías exteriores e interiores, modificaciones en las estructuras de trabajo, formatos de responsabilidad social, aumentando la funcionalidad organizacional y generando planes de motivación para los empleados de la Fundación.

Todo lo anterior con el fin de guiar a la Fundación Humanitaria Desarrollo y Vida Hogar los Cedros a caracterizarse por un desempeño óptimo en el mercado, siendo reconocida por su organización, portafolio de servicios, calidad en el servicio, y profesionalismo de los empleados. A lo largo de este trabajo se podrá identificar cada una de las herramientas y/o estrategias generadas para cumplir con los requerimientos anteriores. (Galvis Calderon & Bolivar, 2015).

B. La Universidad de la Salle a partir de un proyecto formativo inspirado en la “tradición lasallista” ofrece programas académicos de educación superior, realiza investigación con pertinencia e impacto social, y se proyecta socialmente con el objetivo de promover la dignidad y el desarrollo integral de la persona, la transformación de la sociedad, el fomento de la cultura y la búsqueda del sentido de la verdad. Con este fin se crea el CEDEF el cual orienta y brinda formación continuada para los directivos y/o personas vinculadas a empresas de familia. Este centro de desarrollo de empresas de familia da a los estudiantes la oportunidad de realizar una investigación de campo poniendo en práctica los nuestros conocimientos tanto profesionales como personales en el desarrollo de un proyecto social que ayude a la sostenibilidad de las empresas colombianas. Universidad de la Salle. Proyecto Educativo Lasallista “PEUL”. Recuperado (2013, Marzo 13), <http://unisalle.lasalle.edu.co/proyecto-educativo-lasallista-peul/launiversidad/proyecto-educativo-lasallista-peul> Universidad de la Salle. Proyección Social. Recuperado (2013, Marzo 13), <http://cayc.lasalle.edu.co/index.php/proyeccion-social.html>.

Por medio de este proyecto realizaremos una investigación detallada que permita identificar los problemas administrativos y contables; y con base en los resultados hallados, ejecutar una asesoría continua que ayude al mejoramiento y crecimiento de la fundación en el tiempo.

Este trabajo está dirigido a la Fundación Trabajando por Colombia (FUNTRACOL) ubicada en la localidad de Kennedy barrio Britalia. Esta entidad atiende a niños y 10 adolescentes en una situación de vulnerabilidad y marginalidad, pretendiendo mejorar sus condiciones de vida mediante diferentes proyectos que en ella se desarrollan. (Barbosa Garcia & Reyes Marin, 2013).

C. La presente investigación aborda una de las problemáticas que desde hace años afectan a muchas distribuidoras, y es el llevar un control automatizado del inventario de sus artículos descartables, con la finalidad de optimizar y disminuir procesos repetitivos, aumentar ganancias, ahorrar tiempo, y sobre todo para que el manejo de información sea eficaz y eficiente.

La distribuidora “A&L” sirvió como base para la investigación elaborándose una consulta sobre el proceso de la gestión de información para el control de Inventario de artículos descartables, la cual tiene como fin determinar mediante una evaluación que tanta eficacia, confiabilidad, veracidad y rapidez se obtendría al implementar este sistema.

El sistema de inventario actual de la distribuidora “A&L” es manual es decir que se registran artículos descartables en libros y/o cuadernos y a partir de observaciones se pudo detectar que la mayoría de los procedimientos tienen inconvenientes, entre ellos se pueden destacar: pérdida o duplicación de

información debido a la transcripción manual y /o forma de almacenamiento, también que sea muy lenta la búsqueda de información de los artículos descartables.

Por lo tanto, para liberar a este proceso de la abrumadora tarea de efectuar registros y a la vez realizar el inventario de artículos descartables de forma manual, que ocasiona congestión, se ofrece una herramienta de trabajo que consiste en un sistema de gestión de información más exacta y rápida. Logrando así, el desarrollo de una herramienta tecnológica con ayuda de la informática para la optimización de este proceso que, en su singularidad, da lugar a los distintos procesos como: registro de información de artículos descartables, stock de productos, etc., para posteriormente verificar el cambio, mediante la implementación de la herramienta desarrollada, el cambio que produce el uso de documentos físicos en masa ante la información almacenada de forma integrada y digitalizada que proporcione una mejor manera de proveer información actualizada para la toma de decisiones, registro y control de todos los procesos inherentes del sistema de registro, ofrecer reportes de acuerdo a la necesidad del cliente. (Gutierrez Moron, 2015).

D. El presente trabajo empieza con el planteamiento de la problemática, que, como muchas compañías de la construcción en el entorno, tiene la empresa Ingeniería Sólida Ltda., en la medida que no se han consolidado sistemas de

inventarios eficientes que se manejen homogéneamente dentro de todos sus proyectos.

Para tener bases teóricas sobre la mejor forma de lograr implantar los mismos en esta empresa se hace una revisión bibliográfica en temas como son el contexto de la construcción en Colombia, la gestión y sistemas de inventarios, stock, sistema ABC y manejo de almacenes. Con las bases teóricas, con la indagación efectuada en los almacenes de obra, plasmada en fichas de observación y con encuestas a residentes y almacenistas se pudo, en primera instancia hacer un diagnóstico que puntualiza aspectos negativos de la gestión de inventarios llevada hasta el momento y en seguida proponer acciones para mejorar el control interno, supervisar el sistema, controlar los procedimientos y registros implementados y validar los procesos propuestos mediante indicadores de gestión. La implementación del sistema en la empresa Ingeniería Sólida Ltda., y la capacitación del personal logrando mejores competencias en la materia han permitido el progreso evidente en su gestión de inventarios. Las palabras claves son: inventarios, logística, sistemas, ABC.

(Desarrollo de Un Sistema de Inventarios para el Control de Materiales, Equipos y Herramientas dentro de la Empresa de Construcción Ingeniería Sólida LTDA, 2016).

E. El presente proyecto pretende implementar el sistema de inventarios a la empresa INGEPEC LTDA, con el fin de establecer mecanismos de control de sus materiales, se pretende impactar con la creación de un software que pueda ser utilizado como herramienta para facilitar dicho manejo. El tema tratado en este proyecto se desarrolla a través de una investigación descriptiva y se apoya en la evaluación de los procesos contables de los inventarios y los eventos que acontecen a diario en la empresa. Esta investigación muestra la importancia de contar con un sistemas de inventarios, puesto que estos permiten que las empresas controlen sus productos o materiales y de manera particular este proyecto busca la automatización del proceso de inventarios actual de la empresa INGEPEC LTDA, permitiéndole tener una estructura integra que facilita la ubicación de los elementos, el registro de los movimientos de dicho inventario, de igual forma saber la disponibilidad existente, el uso que se le ha dado a los mismos, las cantidades requeridas para cada proceso y la necesidad de compra que tenga la empresa. (Suarez Dominguez, 2014)

3.5. MARCO REFERENCIAL

3.5.1. MARCO TEORICO

Sin duda la aparición de los computadores marco un hit de los inventos registrados en la historia. De ahí en adelante comenzó una cadena sin precedentes y con un mundo infinito de posibilidades.

Así, en la medida que se desarrollaba la capacidad de procesamiento de estos ordenadores y los gigantescos tamaños se reducían considerablemente, las empresas comenzaron a adquirir computadores el precio los hizo accesibles y surgió la necesidad de compartir información. En este sentido, la única manera de lograrlo era conectando los equipos que almacenaban y fue entonces cuando comenzó el desarrollo de las redes.

De esta manera, cuando las empresas entienden que el óptimo manejo de la información lo hace más competitivos y ven los resultados de manera tangible, el paso a seguir es el requerimiento de mayor capacidad para sus equipos y redes.

En la actualidad el manejo de la información de manera eficiente se constituye como uno de los factores de suma importancia para implementar y desarrollar estrategias

competitivas que permita contrarrestar los ataques comerciales de la competencia. Hoy la información es la administrada por los sistemas de información y las tecnologías de la información, las cuales han cambiado la forma en la que operan las organizaciones actuales. A través de su uso se logran importantes mejoras, pues automatizan los procesos operativos, suministran una plataforma de información necesaria para la toma de decisiones y, lo más importante, su implementación logra ventajas competitivas. (Castro Zuluaga, Uribe Cadavid, & Castro Urrego, 2014. Págs. 32-44)

3.5.2. MARCO CONCEPTUAL

CONTROL DE INVENTARIOS: para esta área es importante mantener un control de inventarios que permita determinar el nivel de cada producto, que cantidad comprar y en qué momento adquirir un producto. (Emprende PYME, s.f.)

MERMA: Es una pérdida cuantitativa por la naturaleza del proceso productivo que se le da al producto. (DEFICINION ABC, s.f.)

GESTION DE INVENTARIOS: implica que los inventarios deben estar al día, que exista disponibilidad de insumos, tener tiempos de reabastecimiento, tener un pronóstico de la demanda de los productos para una buena administración de la empresa. (Logística y Abastecimiento, s.f.)

INVENTARIO: Es el conjunto de artículos o mercancías que se acumulan en el almacén pendientes de ser utilizados en el proceso productivo o comercializados.

Otra definición de inventario vinculada al ámbito económico es la relación ordenada de bienes de una organización o persona, en la que además de los stocks, se incluyen también otra clase de bienes. (Economía Simple)

SISTEMA DE INVENTARIO PERMANENTE: Permite un control constante de los inventarios, al llevar el registro de cada unidad que ingresa y sale del inventario.

(Gerencie.com)

STOCK: Se conoce como Stock, o existencias, al producto acabado y almacenado preparado para su venta. (Economianivelusuario.com)

3.5.3. MARCO LEGAL

- Código de Comercio – Art. 450. Inc. 3° - Remisión a la legislación fiscal en los métodos para valuación de inventarios.

“Los inventarios se avaluarán de acuerdo con los métodos permitidos por la legislación fiscal.

- E.T. – Art. 65. PAR. Incs. 1°, 2° y 3° – Uniformidad en el método para la valoración de inventarios.

“El método que se utilice para la valoración de los inventarios, de acuerdo con las normas de contabilidad generalmente aceptadas, deberá aplicarse en la contabilidad de manera uniforme, durante todo el año gravable, debiendo reflejarse en cualquier momento del período en la determinación del inventario y el costo de ventas.

El valor del inventario detallado de las existencias al final del ejercicio, antes de descontar cualquier provisión para su protección, debe coincidir con el total registrado en los libros de contabilidad y en la declaración de renta.

El cambio de método de valoración deberá ser aprobado previamente por el Director de Impuestos y Aduanas Nacionales, de acuerdo con el procedimiento que señale el reglamento.

El mismo funcionario podrá autorizar, cuando las circunstancias técnicas del contribuyente así lo ameriten, el uso parcial del sistema de inventarios periódicos.

Se considera como método aceptado por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales el denominado sistema ‘retail’”.

- Doctrina – Definición del Método Retail.

“De acuerdo con la definición dada por el Doctor Horacio Ayala Vela en su libro *Ajustes fiscales y contables por inflación*’ 2ª edición 1992, página 122, el método Retail: ‘En esencia consiste en manejar las mercancías a precio de venta en todas las etapas del negocio, de acuerdo con las agrupaciones por márgenes divisionales. De esta manera es posible establecer en cualquier momento el costo de ventas o el de las existencias, extrayendo del precio de venta el margen divisional previamente agregado para formarlo. Los precios de venta están marcados en todos los artículos, y las etiquetas pueden contener igualmente la clave del margen divisional lo cual facilita notablemente las operaciones’”. (DIAN, Conc. 79430, oct. 15/96).

- D.R. 187/75 – Art. 27 – Sistema de inventario periódico o juegos de inventarios.

“Cuando el costo de lo vendido se determine por el sistema de juego de inventarios, no deben incluirse:

1. Las mercancías en tránsito.

En caso de que se realicen ventas de tales mercancías, dichas ventas y sus costos provisionales se contabilizarán como diferidos. La utilidad o pérdida fiscal se determinará e incluirá en la renta del año en que se haga la liquidación completa y exacta del correspondiente costo.

2. Las mercancías recibidas en consignación”.

- D.R. 186/75 – Art. 29 – Registro de inventarios permanentes.

“En el sistema de inventarios permanentes o continuos, el costo se contabilizará en las tarjetas señaladas en el artículo siguiente, en el momento de realizarse la venta, de conformidad con las disposiciones del presente decreto. El costo de lo vendido se tomará de dichos inventarios”.

- D.R. 186/75 – Art. 30 – Registro de inventarios permanentes.

“Los contribuyentes que determinen los costos de ventas por el sistema de inventarios permanentes o continuos, deberán llevar el control de las mercancías en tarjetas u hojas especiales, las cuales son parte integrante de la contabilidad y contendrán, por lo menos, los siguientes datos:

1. Clase de artículo.
2. Fecha de la operación que se registre.
3. Número de comprobante que respalde la operación asentada.
4. Número de unidades compradas, vendidas, consumidas o trasladadas.

5. Existencias.

6. Costo de lo comprado, vendido, consumido, etc.

7. Costo de las existencias.

- Doctrina – Registro de elementos del costo cuando se utilizan los sistemas de inventario periódico o permanente:

Los entes económicos cuya operación comercial implique el manejo de inventarios, en el reconocimiento contable de estos deberá, atendiendo la norma tributaria, utilizar el sistema de inventario permanente, a menos que para usar otro sistema de reconocido valor técnico haya mediado la autorización respectiva de la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

En consecuencia, si existe la autorización señalada y el ente económico está utilizando el sistema de inventario periódico, es procedente que los bienes adquiridos para la elaboración de los diferentes productos que enajena en el desarrollo de su actividad se reconozcan contablemente en el grupo 62 – Compras, establecido por el plan de cuentas referido.

En caso contrario la adquisición de los insumos para el restaurante deberá cargarse a las diferentes cuentas del grupo 14 y en la medida en que se utilicen en el proceso productivo

deberán ser acreditadas con cargo a los rubros de la clase 7 – Costos de producción y/o operación.

El plan único de cuentas para comerciantes, creó la clase 7, con el propósito de que se registren en ella los costos asociados directamente con la elaboración o la producción de os bienes o la prestación de servicios, identificando, a nivel de grupo, lo referente a materia prima, mano de obra directas, costos indirectos y contratos de servicios, dando opción para que a partir del tercer nivel, es decir, de cuenta, el ente económico los codifique y denomine de acuerdo con sus necesidades y controles.

La clase en mención se incluyó para que sea utilizada por los entes económicos que manejen los inventarios tanto por el sistema permanente como periódico; si bien es cierto que la dinámica del grupo 71 – Materia prima, está dada única y exclusivamente para inventarios permanentes, no quiere decir que quienes apliquen el sistema de inventario periódico, no puedan registrar en esta clase los demás elementos del costo: mano de obra directa, costos indirectos y contratos de servicios.

Por consiguiente, los entes económicos que tengan implantado el sistema de inventario permanente deben registrar todos los elementos del costo en la clase 7, mientras que quienes utilicen el de inventario periódico, las compras tanto de materia prima como de

materiales indirectos, las contabilizarán en el grupo 62; cuentas que al finalizar el ejercicio se cancelarán de acuerdo al juego de inventarios.

Los demás elementos del costo se deben registrar en los grupos 72, 73 y 74 y se cancelarán al finalizar el ejercicio teniendo en cuenta el mencionado juego tanto de productos en proceso como de productos terminados para determinar el costo de ventas, hecho que se registrará en la cuenta 6140 – Hoteles y Restaurantes subcuentas correspondientes”. (Supersociedades, Conc. 115-105850, oct. 16/2008).

(PYMES) Sección 13 Inventarios Alcance de esta sección

13.1 Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios. Inventarios son activos:

- (a) mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
- (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- (c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

13.2 Esta sección se aplica a todos los inventarios, excepto a:

- (a) Las obras en progreso, que surgen de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicios directamente relacionados (véase la Sección 23 Ingresos de Actividades Ordinarias).

(b) Los instrumentos financieros (véase la Sección 11 Instrumentos Financieros Básicos y la Sección 12 Otros Temas relacionados con los Instrumentos Financieros).

(c) Los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección (véase la Sección 34 Actividades Especiales).

13.3 Esta sección no se aplica a la medición de los inventarios mantenidos por:

(a) productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección y de minerales y productos minerales, en la medida en que se midan por su valor razonable menos el costo de venta con cambios en resultados, o

(b) intermediarios que comercian con materias primas cotizadas, que midan sus inventarios al valor razonable menos costos de venta, con cambios en resultados. Medición de los inventarios

13.4 Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta.

Costo de los inventarios.

13.5 Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales. Costos de adquisición.

13.6 Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables NIIF PARA LAS PYMES – JULIO 2009 82 © IASCF posteriormente de las autoridades fiscales), el

transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

13.7 Una entidad puede adquirir inventarios con pago aplazado. En algunos casos, el acuerdo contiene de hecho un elemento de financiación implícito, por ejemplo, una diferencia entre el precio de compra para condiciones normales de crédito y el importe de pago aplazado. En estos casos, la diferencia se reconocerá como gasto por intereses a lo largo del periodo de financiación y no se añadirá al costo de los inventarios.

Costos de transformación.

13.8 Los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.

Son costos indirectos de producción fijos los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de la planta.

Son costos indirectos variables los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

Distribución de los costos indirectos de producción

13.9 Una entidad distribuirá los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción.

Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en promedio, a lo largo de un número de periodos o temporadas en circunstancias normales, teniendo en cuenta la pérdida de capacidad procedente de las operaciones previstas de mantenimiento.

Puede usarse el nivel real de producción si se aproxime a la capacidad normal.

El importe de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa.

Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos en el periodo en que hayan sido incurridos.

En periodos de producción anormalmente alta, el importe de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción disminuirá, de manera que los inventarios no se midan por encima del costo.

Los costos indirectos variables se distribuirán a cada unidad de producción sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción.

Producción conjunta y subproductos

13.10 El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos.

Cuando los costos de las materias primas o los costos de transformación de cada producto no sean identificables por separado, una entidad los distribuirá entre los productos NIIF PARA LAS PYMES – JULIO 2009 © IASCF 83 utilizando bases coherentes y racionales.

La distribución puede basarse, por ejemplo, en el valor de mercado relativo de cada producto, ya sea como producción en proceso, en el momento en que los productos pasan a

identificarse por separado, o cuando se termine el proceso de producción. La mayoría de los subproductos, por su propia naturaleza, no son significativos.

Cuando este sea el caso, la entidad los medirá al precio de venta, menos el costo de terminación y venta, deduciendo este importe del costo del producto principal.

Como resultado, el importe en libros del producto principal no resultará significativamente diferente de su costo.

Otros costos incluidos en los inventarios

13.11 Una entidad incluirá otros costos en el costo de los inventarios solo en la medida en que se haya incurrido en ellos para dar a los mismos su condición y ubicación actuales.

13.12 El párrafo 12.19(b) prevé que, en algunas circunstancias, el cambio en el valor razonable del instrumento de cobertura en una cobertura de riesgo de interés fijo o de riesgo de precio de materia prima cotizada mantenida ajuste el importe en libros de ésta.

Costos excluidos de los inventarios

13.13 Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios y reconocidos como gastos en el periodo en el que se incurren, los siguientes:

(a) Importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción.

(b) Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios durante el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior.

(c) Costos indirectos de administración que no contribuyan a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.

(d) Costos de venta.

Costo de los inventarios para un prestador de servicios

13.14 En la medida en que los prestadores de servicios tengan inventarios, los medirán por los costos que suponga su producción.

Estos costos consisten fundamentalmente en mano de obra y otros costos del personal directamente involucrado en la prestación del servicio, incluyendo personal de supervisión y otros costos indirectos atribuibles.

La mano de obra y los demás costos relacionados con las ventas, y con el personal de administración general, no se incluirán, pero se reconocerán como gastos en el periodo en el que se hayan incurrido.

Los costos de los inventarios de un prestador de servicios no incluirán márgenes de ganancia ni costos indirectos no atribuibles que, a menudo, se tienen en cuenta en los precios facturados por los prestadores de servicios. NIIF PARA LAS PYMES – JULIO

2009 84 © IASCF

Costo de los productos agrícolas recolectados de activos biológicos

13.15 La Sección 34 requiere que los inventarios que comprenden productos agrícolas, que una entidad haya cosechado o recolectado de sus activos biológicos, deben medirse, en el momento de su reconocimiento inicial, por su valor razonable menos los costos estimados de venta en el punto de su cosecha o recolección.

Éste pasará a ser el costo de los inventarios en esa fecha, para la aplicación de esta sección.

Técnicas de medición del costo, tales como el costo estándar, el método de los minoristas y el precio de compra más reciente

13.16 Una entidad puede utilizar técnicas tales como el método del costo estándar, el método de los minoristas o el precio de compra más reciente para medir el costo de los inventarios, si los resultados se aproximan al costo.

Los costos estándar tendrán en cuenta los niveles normales de materias primas, suministros, mano de obra, eficiencia y utilización de la capacidad.

Éstos se revisarán de forma regular y, si es necesario, se cambiarán en función de las condiciones actuales.

El método de los minoristas mide el costo reduciendo el precio de venta del inventario por un porcentaje apropiado de margen bruto.

Fórmulas de cálculo del costo

13.17 Una entidad medirá el costo de los inventarios de partidas que no son habitualmente intercambiables y de los bienes y servicios producidos y segregados para proyectos específicos, utilizando identificación específica de sus costos individuales.

13.18 Una entidad medirá el costo de los inventarios, distintos de los tratados en el párrafo 13.17, utilizando los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares.

Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo distintas. El método última entrada primera salida (LIFO) no está permitido en esta NIIF.

Deterioro del valor de los inventarios

13.19 Los párrafos 27.2 a 27.4 requieren que una entidad evalúe al final de cada periodo sobre el que se informa si los inventarios están deteriorados, es decir, si el importe en libros no es totalmente recuperable (por ejemplo, por daños, obsolescencia o precios de venta decrecientes).

Si una partida (o grupos de partidas) de inventario está deteriorada esos párrafos requieren que la entidad mida el inventario a su precio de venta menos los costos de terminación y venta y que reconozca una pérdida por deterioro de valor.

Los mencionados párrafos requieren también, en algunas circunstancias, la reversión del deterioro anterior. NIIF PARA LAS PYMES – JULIO 2009 © IASCF 85

Reconocimiento como un gasto

13.20 Cuando los inventarios se vendan, la entidad reconocerá el importe en libros de éstos como un gasto en el periodo en el que se reconozcan los correspondientes ingresos de actividades ordinarias.

13.21 Algunos inventarios pueden distribuirse a otras cuentas de activo, por ejemplo, los inventarios que se emplean como un componente de las propiedades, planta y equipo de propia construcción.

Los inventarios distribuidos a otro activo de esta forma se contabilizan posteriormente de acuerdo con la sección de esta NIIF aplicable a ese tipo de activo.

Información a revelar

13.22 Una entidad revelará la siguiente información:

(a) Las políticas contables adoptadas para la medición de los inventarios, incluyendo la fórmula de costo utilizada.

(b) El importe total en libros de los inventarios y los importes en libros según la clasificación apropiada para la entidad.

(c) El importe de los inventarios reconocido como gasto durante el periodo.

(d) Las pérdidas por deterioro del valor reconocidas o revertidas en el resultado, de acuerdo con la Sección 27.

(e) El importe total en libros de los inventarios pignorados en garantía de pasivos.

4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO

El desarrollo del proyecto de grado se llevará a cabo por fases que corresponderán previamente a cada uno de los objetivos específicos planteados; para el desarrollo y cumplimiento de objetivo general.

FASE 1. Se determinará mediante un análisis las fallas en la gestión de inventarios en el Restaurante La Carreta

Tabla 1. Fase 1 ANALISIS DEL PROCESO SOBRE LA GESTION Y CONTROL DEL STOCK DE INVENTARIOS.

Tipo	Elementos
Actividades	<ul style="list-style-type: none"> Se determinará mediante un análisis las fallas en la gestión de inventarios en el Restaurante La Carreta
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> Sitio de trabajo Conexión a internet Computador Programas del computador Navegador Web Word Excel
Resultados	Mediante el análisis realizado al stock de inventarios, se determinó no tener identificadas las causas reales que ha llevado un bajo control en los procesos de gestión de inventarios, y el porqué de las pérdidas constantes en cada uno de los departamentos del Restaurante La Carreta, por lo tanto se muestran que hay debilidades en el control y registro de los inventarios debido a que no se estableció un sistema de inventario permanente el cual pueda establecerse un método de control de existencia como el Promedio ponderado o el PEPS .

Fuente: Autora

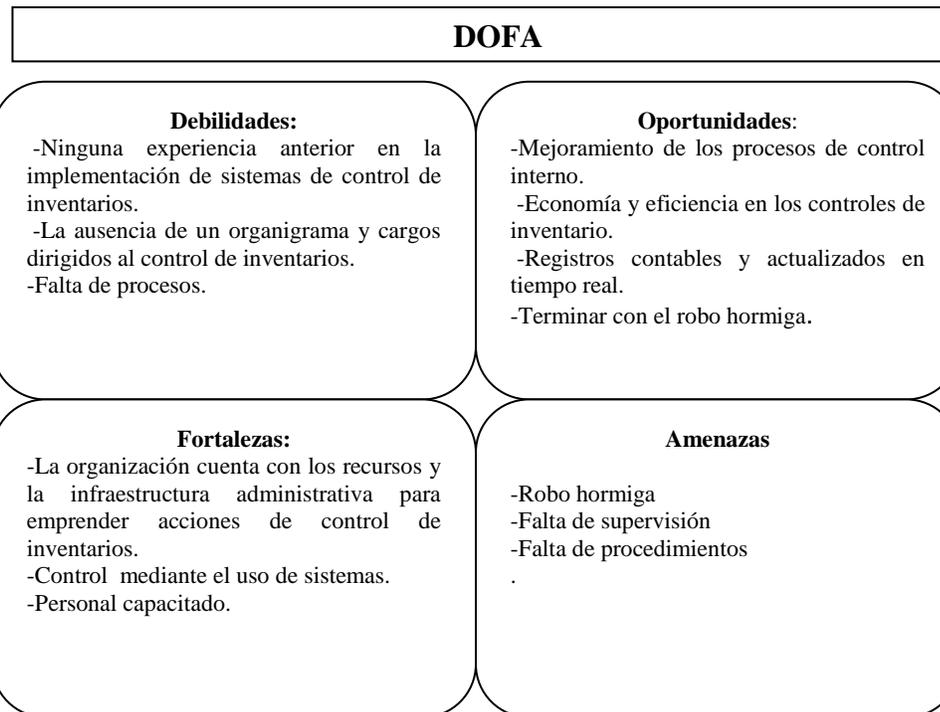
4.1. PRIMERA FASE:

Análisis DOFA

Se puede hacer un análisis de la situación del Restaurante La Carreta por medio de la matriz DOFA.

El análisis DOFA resume los aspectos claves del análisis del entorno de una actividad empresarial y de la capacidad estratégica de una organización. El objetivo consiste en identificar hasta qué punto la estrategia de una organización, y más concretamente sus fuerzas y debilidades, son relevantes y le permiten afrontar los cambios que se están produciendo en el entorno económico. La palabra DOFA está formada por las siglas de: Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades.

Un análisis DOFA juicioso y ajustado a la realidad provee excelente información para la toma de decisiones en el área de mercados, por ejemplo, permite una mejor perspectiva antes de emprender un nuevo proyecto. Por otra parte se tiene que hacer la comparación objetiva entre la empresa y determinar fortalezas y debilidades, y hacer una exploración amplia y profunda el entorno que identifique las oportunidades y las amenazas que en él se presentan.



La importancia en el control de inventarios reside en el objetivo primordial de toda empresa: obtener utilidades. La obtención de utilidades obviamente reside en gran parte de las ventas, ya que este es el motor de la empresa.

Sin embargo, si la función del inventario no opera con efectividad, ventas no tendrá, material suficiente para poder trabajar, el cliente se inconforma y la oportunidad de tener utilidades se disuelve. Entonces, sin inventarios, simplemente no hay ventas.

El control del inventario es uno de los aspectos de la administración que en la micro y pequeña empresa (mype) es pocas veces atendido, sin tenerse registros fehacientes, un responsable, políticas o sistemas que le ayuden a esta fácil pero tediosa tarea.

En todos los giros resulta de vital importancia el control de inventarios, dado que su descontrol se presta no sólo al robo, sino también a mermas y desperdicios, pudiendo causar un fuerte impacto sobre las utilidades.

- ✓ Uno de los principales problemas del control de inventarios es la falta de registros e información suficiente, para la toma de decisiones, que son de gran impacto en las utilidades.
- ✓ Exceso de inventarios que puede desencadenar la disminución de la calidad, sobre todo en productos de temporada que pueden quedar inservibles con el tiempo.
- ✓ Insuficiencia de inventarios. Lo cual genera desabasto de productos, así como pérdida de clientes.
- ✓ El conocido “robo hormiga” que se da al no haber adecuado control con los propios empleados, quienes pueden incidir en el robo ocasionando aumento de costos.
- ✓ Mermas que provocan graves pérdidas al desconocer lo que se tiene se puede llegar a comprar demás, y en el caso de perecederos perder su vida útil.
- ✓ El inventario se mueve muy lento ya que no se aplicaba PEPS (Primeras entradas primeras salidas) y no se tenían en cuenta las fechas de caducidad de los productos.
- ✓ Por los faltantes que se encontraban al realizar los inventarios y no se tomaba ninguna acción para solucionar.

- ✓ No se tienen datos actualizados de la existencia de productos en bodega como en los respectivos departamentos.
- ✓ No se tiene reportes oportunos del inventario de mercancías existentes por parte de la persona encargada de bodega.
- ✓ No se pueden identificar aquellos productos que tienen fecha de vencimiento de manera oportuna ocasionando pérdidas económicas al restaurante.
- ✓ Hay gran inversión de tiempo en el registro de mercancía cuando llega a bodega.

Partiendo de puntos específicos que permiten suplir esta necesidad y desarrollar un software para la empresa que permita llevar de manera ordenada, clara y eficiente el control de inventarios se diseñó el aplicativo web el cual cumple con todos los requerimientos, buscando mejorar las falencias mencionadas anteriormente.

- ✓ Que sea óptimo
- ✓ De fácil administración
- ✓ Que cumpla con la normatividad de la organización
- ✓ Un sistema con módulos y funciones de seguridad
- ✓ Que cuente con una base de datos robusta y completamente relacional.
- ✓ Una aplicación que no tenga costo de licenciamiento
- ✓ Un sistema concurrente

- ✓ El sistema debe contar con las normas de calidad y que cumpla con el ciclo de vida de software
- ✓ Debe tener un entorno agradable
- ✓ Que se ágil y con módulos de presentación de reportes de tiempo real.

Los beneficios de controlar los inventarios nos permiten:

- ✓ Al controlar el inventario se crea información precisa, que será útil para el abastecimiento de productos sin excesos ni faltantes.
- ✓ Sera posible estimar el costo de la compra ya sea diaria o semanal lo que permitirá saber cuánto invertir.
- ✓ Reduce el riesgo de fraudes, robos o daños físicos.

FASE 2. Conforme al análisis realizado y los soportes que se tiene en la gestión y control de inventarios, se decide diseñar un Excel un modelo de control de inventarios basado en el sistema permanente y mediante el método PEPS, el cual será útil en la gestión y control del stock de inventarios, los cuales nos ayudará a resolver la problemática presentada.

Tabla 2 Fase 2 DISEÑO DEL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS EN EXCEL

Tipo	Elementos
Actividades	<ul style="list-style-type: none"> • Se diseñará un sistema de inventarios para poder dar solución a la problemática presentada y así poder simplificar de los procesos contables, haciendo uso de la tecnología que se tiene a disposición.
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> • Sitio de trabajo: Restaurante La Carreta • Conexión a internet • Computador • Programas del computador • Navegador Web • Word • Excel
Resultados	<p>Se diseño una plantilla en Excel, mediante el sistema permanente, utilizando el método PEPS de control de inventarios, para lo cual, al momento de necesitar información, de manera inmediata de un proceso de inventario en particular, sea una entrada o salida de productos, será útil y así tendremos organizado el stock de inventarios, lo cual sin mayor dificultad se podrá encontrar en el software.</p>

Fuente: Autora

4.2. SEGUNDA FASE:

La herramienta fue diseñada en Excel, de una plantilla utilizando macros las cuales nos permiten formular cada columna y entrelazarse entre sí. A continuación, se describe el concepto de una macro con la finalidad de comprender la utilidad de esta herramienta:

Concepto de MACRO

Es una serie de instrucciones que se almacenan para que se puedan ejecutar de manera secuencial mediante una sola llamada u orden de ejecución. Dicho de otra manera, un macroinstrucción es una instrucción compleja, formada por otras instrucciones más sencillas. Esto permite la automatización de tareas repetitivas.

Las macros tienden a almacenarse en el ámbito del propio programa que las utiliza y se ejecutan pulsando una combinación especial de teclas o un botón especialmente creado y asignado para tal efecto.

Si hay tareas de Microsoft Excel que realiza reiteradamente, puede grabar una macro para automatizarlas. Una macro es una acción o un conjunto de acciones que se puede ejecutar todas las veces que desee. Cuando se crea una macro, se graban los clics del mouse y las pulsaciones de las teclas. Después de crear una macro, puede modificarla para realizar cambios menores en su funcionamiento.

Imagine que todos los meses crea un informe para el gerente del departamento contable.

Desea que los nombres de los clientes con cuentas vencidas aparezcan en rojo y en negrita.

ELABORADO POR:

Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:

Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación

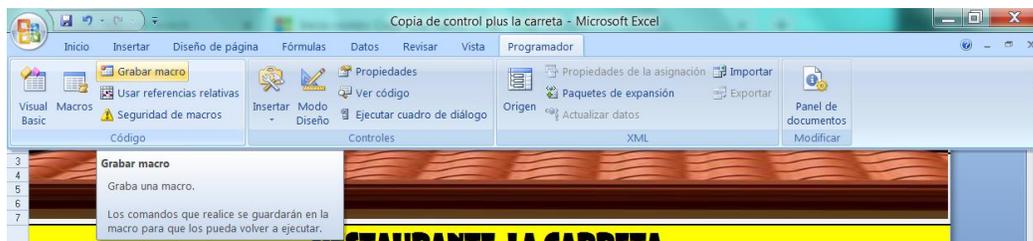
FECHA DE APROBACIÓN:

Puede crear y luego ejecutar una macro que aplique rápidamente estos cambios de formato en las celdas seleccionadas. (WIKIPEDIA La Enciclopedia Libre)

Pasos

1. Antes de grabar una macro

Las macros y las herramientas se pueden encontrar en la pestaña **Desarrollador**, que está oculta de forma predeterminada, por lo que el primer paso consiste en habilitarla. Para más información, vea **Mostrar la pestaña Programador**.



2. Grabar una macro

En el grupo **Código** en la pestaña **Programador**, haga clic en **Grabar macro**.

De manera opcional, escriba un nombre para la macro en el cuadro **Nombre de la macro**, especifique una tecla de método abreviado en el cuadro **Tecla de método abreviado**, y una descripción en el cuadro **Descripción**. A continuación, haga clic en **Aceptar** para comenzar a grabar.



Realice las acciones que desee automatizar, como escribir texto repetitivo o completar hacia abajo una columna de datos.

En la pestaña **Programador**, haga clic en **Detener grabación**.



3. Examine la macro y pruébela

Al modificar una macro, puede aprender un poco acerca del lenguaje de programación Visual Basic.

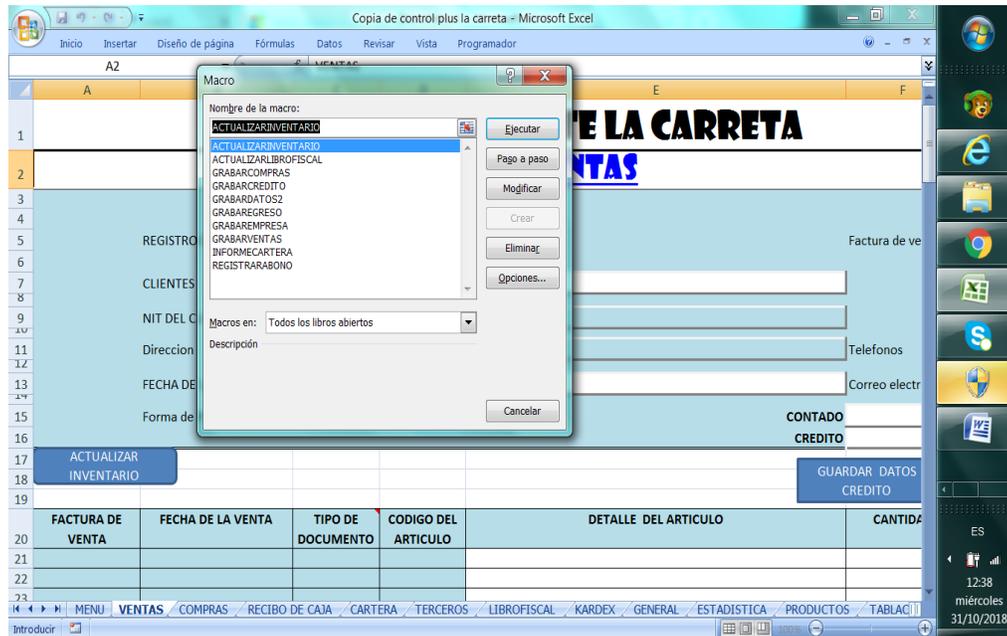
Para modificar una macro, en el grupo **Código** en la pestaña **Programador**, haga clic en **Macros**, seleccione el nombre de la macro y haga clic en **Editar**. Esta acción hará que se inicie el Editor de Visual Basic.

Observe el código y vea de qué manera las acciones que ha grabado aparecen como código. Es probable que entienda bien algo del código y que otra parte le resulte un poco misteriosa.

Experimente con el código, cierre el Editor de Visual Basic y ejecute la macro nuevamente. Esta vez observe si sucede algo distinto.

Como obtener el código para poder formular las macros

Ilustración 1 Pantallazo plantilla trabaja en Excel Control de Inventarios Restaurante la Carreta



Fuente: Autora

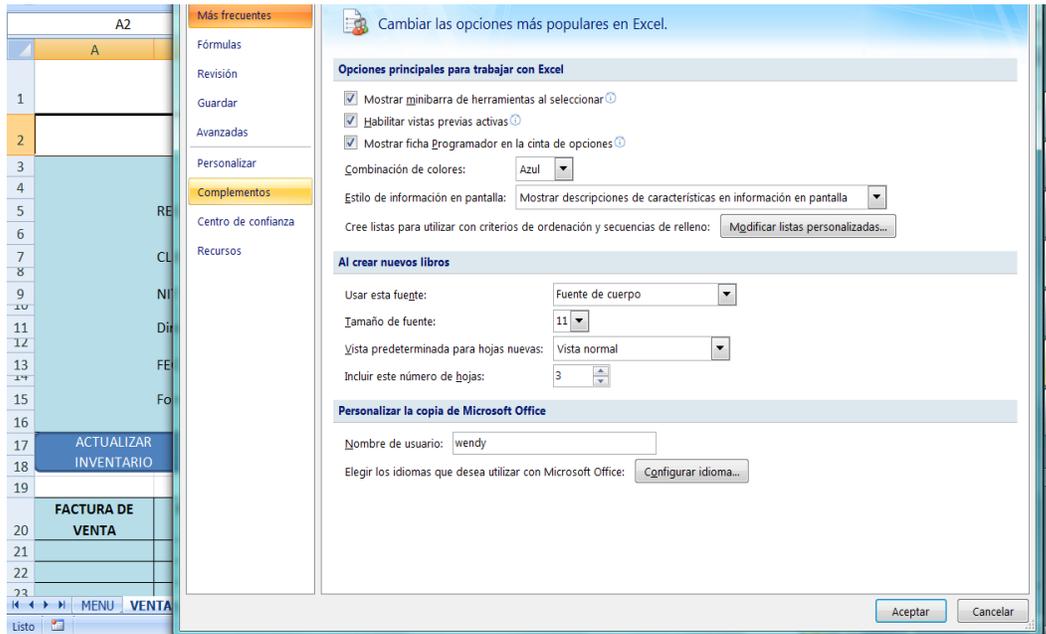
Entramos en la plantilla de Excel damos clic en archivo luego en opciones, personalizar, programador, aceptar

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

Ilustración 2 Pantallazo para habilitar la pestaña programador o desarrollador



Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

Ilustración 3 Pantallazo códigos de las macros

```

Microsoft Visual Basic - Copia de control plus la carreta.xism [interrupción]
Archivo Edición Ver Insertar Formato Depuración Ejecutar Herramientas Complementos Ventana Ayuda
Escriba una pregunta
Lín 13, Col 65

Copia de control plus la carreta.xism - Módulo19 (Código)
[General] ACTUALIZARINVENTARIO
Sub ACTUALIZARINVENTARIO ()
    ' ACTUALIZARINVENTARIO Macro
    Application.ScreenUpdating = False

    Sheets("LIBROFISCAL").Select
    Range("B4:I1000").Select
    ActiveWorkbook.Worksheets("LIBROFISCAL").Sort.SortFields.Clear
    ActiveWorkbook.Worksheets("LIBROFISCAL").Sort.SortFields.Add Key:=Range(
    "C5:C1000"), SortOn:=xlSortOnValues, Order:=xlAscending, DataOption:=
    xlSortNormal
    ActiveWorkbook.Worksheets("LIBROFISCAL").Sort.SortFields.Add Key:=Range(
    "D5:D1000"), SortOn:=xlSortOnValues, Order:=xlAscending, DataOption:=
    xlSortNormal
    With ActiveWorkbook.Worksheets("LIBROFISCAL").Sort
        .SetRange Range("B4:I1000")
        .Header = xlYes
        .MatchCase = False
        .Orientation = xlTopToBottom
        .SortMethod = xlPinYin
    .Apply
    End With
    Sheets("GENERAL").Select
    Range("D5").Select
  
```

Fuente: Autora

El alcance de este proyecto se basa en la aplicación de esta plantilla de Excel, a los inventarios del Restaurante La Carreta, ya que se pudo evidenciar que existe poca información, control, verificación y organización. De esta manera obtener resultados suministrados a tiempo para prestar un mejor servicio y de calidad.

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

FASE 3. Implementación de la herramienta diseñada para el registro de la información y así poder iniciar el uso de un sistema de inventarios permanente, implementando el método PEPS, para el cual da solución al problema presentado y así poder tener una información clara y precisa en la identificación del Stock de inventarios, el cual llevara el control de productos

Tabla 3 Fase 3 Implementación de la herramienta diseñada para el control y gestión del Stock de inventarios de los productos del Restaurante la Carreta.

Tipo	Elementos
Actividades	Se da inicio a la implementación, de la herramienta creada en Excel para implementar, un sistema de inventarios y así poder identificar el stock de productos y tener la información clara y precisa de los mismos.
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> • Sitio de trabajo: Restaurante La Carreta • Conexión a internet • Computador • Programas del computador • Navegador Web • Word • Excel
Resultados	Mediante el uso de la herramienta diseñada en Excel, se implementa mediante el sistema de inventarios permanente el método de inventario PEPS el cual da solución a la problemática presentada y es una herramienta guía, el cual actualiza y explica de forma detallada el procedimiento correcto para control y registro de inventarios.

Fuente: Autora

4.3. TERCERA FACE:

Esta plantilla, permite automatizar el manejo de los procesos de apoyo de la empresa, como la contabilidad, el control y la gestión de inventarios. Hoy en día estas herramientas se adaptan a las condiciones las necesidades y el presupuesto de cualquier empresa con el fin de que los esfuerzos reales de la organización estén enfocados en las actividades que le generan dinero.

Sin embargo, para la correcta implementación de un software necesitamos seguir los siguientes pasos.

4.3.1. Identificar las necesidades y planear

La fase de diagnóstico es muy importante para definir qué plantilla es la que mejor se ajusta a la empresa. Es importante conocer cuáles son los procesos que se quieren controlar a través de este y qué se espera obtener al final. De esta forma, se deben definir elementos como:

- ✓ Los procesos que se quieren gestionar a través del software.
- ✓ El tipo de dispositivos con los que se quiere gestionar: a través de computadores conectados a la red local, a través de navegador e incluso a través de cualquier dispositivo móvil.

4.3.2. Estandarizar procesos que se quieren gestionar por el software

De nada sirve implementar un software o plantilla si no hay una organización interna previa. Por lo tanto, se debe tener claro los procesos y estandarizarlos. Esto permitirá una implementación más sencilla y rápida.

Esta fase incluye eliminar todos aquellos subprocesos que no aportan valor y que no son tan fáciles de procesar a través del software.

4.3.3. Escoger el software más apropiado para la empresa.

Una vez que la empresa ha definido cuáles son los procesos que se gestionarán por medio de las herramientas tecnológicas, es necesario definir cuál es el que mejor se adapta a las necesidades de la empresa, además no solo es importante conocer los procesos sino los subprocesos.

Así, si se quieren manejar inventarios, por ejemplo, es necesario definir si se manejarán múltiples bodegas en múltiples puntos de ventas o localización dentro de los inventarios o si por el contrario el manejo es más sencillo.

Una vez son escogidas las condiciones del software o plantilla, es necesario trabajar con las personas que operarán este nuevo sistema.

4.3.4. Prepararse para el cambio y formar al personal

Implementar nuevas formas de hacer las cosas no es una tarea tan sencilla, pues siempre nos encontraremos con resistencia al cambio. Por lo tanto, es importante trabajar de cerca con las personas involucradas en gestionar el nuevo software o plantilla para que entiendan muy bien los beneficios de la nueva herramienta y estén dispuestos a aprender. Así mismo, esta fase comienza desde el punto dos, en caso de que se deban implementar nuevos procesos, pero tiene su mayor peso a la hora de hacer el cambio definitivo.

4.3.5. Fase de pruebas

Si bien el software o plantilla está diseñado para funcionar de manera correcta desde el primer día, debido a que se trabaja con personas que se deben adaptar, es necesario tener una fase de pruebas donde es posible que combinen los procesos nuevos y los antiguos. Sin embargo, esta fase debe ser corta y las personas deben estar atentas a encontrar errores o inconsistencias con el fin de corregirlos lo más pronto posible y tener una fase final exitosa.

4.3.6. Implementación exitosa

Después de que han pasado todas las pruebas, solo resta usar el software o plantilla.

Pero el trabajo no acaba aquí, pues constantemente se deben realizar pruebas para asegurar que el software o plantilla continúa cumpliendo con las necesidades.

5. INFORME SOFTWARE CONTROL DE INVENTARIOS

5.1. PLANTEAMIENTO DEL SOFTWARE CONTROL PLUS

5.1.1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO O SERVICIO:

Es un software desarrollado en Excel, el cual facilita el manejo de la parte contable para el restaurante la carreta, ya que las personas que lo van a manejar tienen conocimientos requeridos para utilizarlos. Este les permitirá llevar un control del inventario, de los costos, de los proveedores, de sus clientes, de sus empleados, de sus ingresos y de sus gastos; con el fin de reflejar la situación real de sus inventarios.

5.1.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SOFTWARE:

Software proporcionado para llevar el control de los inventarios del restaurante.

5.1.3. MÓDULOS DEL SISTEMA:

INVENTARIOS: Es el que nos permitirá tener un control de la mercancía que realmente tiene en el establecimiento. Se trabajará codificando cada producto para así poder

ingresarlo o descargarlo en el momento de venta o compra, así se podrá llevar un mayor control de las entradas y salidas de los productos.

. El módulo de inventario también tiene una opción de reportes varios, en este se podrán encontrar diferentes tipos de reportes como: listado de ubicación de productos, kárdex, vencimientos de los productos, etc. Esta herramienta se optimiza para la consulta de verificación de cantidades en el inventario y ubicación del producto

CARTERA: En este se llevará el control de las cuentas por cobrar por parte de los clientes.

DATOS: En este se registrarán la información de los clientes, empleados, proveedores, generando una base de datos; así se tendrá un informe de cuantos clientes tiene en el momento activos, con que proveedores cuentan, la información personal de los empleados.

GASTOS: Este módulo lo alimentaremos con todas las cuentas por pagar como servicios públicos, sueldos, proveedores, impuestos entre otros, periódicamente.

MARKETING: Este módulo se realizará dependiendo de los productos que tienen menor rotación y así tener control de sus fechas de vencimiento y evitar con esto pérdidas de productos

COMPRAS: En este se llevará el control de la compra periódicamente donde se podrán reflejar los costos de los productos y así poderles sacar el porcentaje correspondientes para generar ganancias en el momento de la venta.

VENTAS: En una acción que se genera de vender un bien o un servicio a cambio de dinero.

6. RESULTADOS

Como resultado se logró establecer una estructura organizativa que no estaba bien definida en lo referente a la definición de funciones y responsabilidades por cada puesto.

Por lo tanto, se identificaron las funciones relacionadas con los almacenistas y principales responsables de la bodega, en los distintos departamentos, teniendo en cuenta que la prestación del servicio debe ir enfocada hacia la gestión eficiente inmersa en la cadena de valor que se traduce en mejores procesos dentro de la bodega.

Se realizó una capacitación donde se abarcan conceptos de manera eficiente a los encargados de los departamentos donde se tuvieron en cuenta los siguientes temas: Disposición física, conceptos, objetivos y funciones, manejo del sistema, recepción, almacenamiento, despacho, ubicación de materiales, orden y limpieza en el almacén y seguridad en almacenes.

En la medida que los encargados se van concientizando de la importancia de tener un sistema confiable, los resultados de los indicadores establecidos para el control de Inventarios podrán ser más satisfactorios, en donde las acciones de mejora, la supervisión por medio de auditorías y el establecimiento de controles eficientes juegan un papel trascendental, tanto para el logro de los objetivos de la empresa como para suplir las necesidades puntuales.

Se implementó el sistema de inventarios, donde se estableció los procedimientos fundamentales para la gestión de inventarios, generando puntos de control interno que permitiera la entrada, permanencia y salida oportuna.

7. CONCLUSIONES

- Mediante la creación del software se identificó el modelo de inventario que satisface las necesidades del Restaurante La Carreta en cuanto al control de cantidad de productos disponibles para la venta.
- El modelo de inventario propuesto se considera eficiente para la gestión de inventarios en la empresa debido a que relaciona las variables más relevantes de este proceso, y permite evaluar indicadores de forma integral, esto ayudara a la toma de decisiones en gestión de inventarios con una visión sistémica e interdependiente.
- Se diseñó la herramienta ofimática denominada software de inventarios, la cual permite controlar el manejo de los inventarios de una manera automática y de fácil uso; lo cual se comprobó mediante una simulación con datos históricos reales de la empresa.

8. RECOMENDACIONES

Como éxito futuro del trabajo investigativo desarrollo que conllevo al desarrollo e implementación de un software de inventario para el Restaurante La Carreta, se recomienda que este sea manipulado por un personal idóneo en el manejo del mismo, ya que de la eficiente manipulación se alcanzaran los objetivos planteados en el proceso de inspección y control de inventarios.

Este aplicativo debe ser actualizado de manera permanente por el personal que realizará los requerimientos de mercancías, ya que de una actualización constante este software buscará satisfacer las necesidades encontradas en el manejo del inventario y permitirá disminuir esfuerzos como también ahorrar tiempo en los procesos naturales de una empresa.

Por último, se recomienda a la empresa valorar la adquisición futura del programa, una vez se haya mejorado la situación actual, y la inversión esté adecuadamente evaluada y justificada por eventuales beneficios. Una vez adquirido el programa, se recomienda a la empresa capacitarse en su uso para identificar otras oportunidades de su aplicación, diferentes de la elaboración del pronóstico.

9. REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS

Barbosa Garcia, D. A. (2013). *Implementacion de un Sistema de Inventarios y Analisis del Plan*

Estrategico de la Fundación Trabajando por Colombia /FUNTRACOL). Bogotá:

Proyecto de Grado. Obtenido de

<http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/3785/T17.13%20B234i.pdf;jsessionid=938DF5483B4EAE155A1DB1C4D81AF8DC?sequence=1>

Barbosa Garcia, D. A., & Reyes Marin, Y. N. (2013). *Implementación de un Sistema de*

Inventarios y Analisis del Plan Estratégico de La Fundación Trabajando por Colombia.

Obtenido de

<http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/3785/T17.13%20B234i.pdf;jsessionid=938DF5483B4EAE155A1DB1C4D81AF8DC?sequence=1>

Castro Zuluaga, C. C. (2014). *Marco de referencia para el desarrollo de un sistema de apoyo*

para la toma de decisiones para la Gestión de Inventarios. Obtenido de

<https://repositorio.cuc.edu.co/xmlui/handle/11323/361>

DEFICINION ABC. (s.f.). Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/merma.php>

Desarrollo de Un Sistema de Inventarios para el Control de Materiales, Equipos y Herramientas

dentro de la Empresa de Construcción Ingeniería Sólida LTDA. (2016). Obtenido de

<http://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/9170/proyecto.pdf;sequence=1>

Economia Simple. (s.f.). Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/inventario>

Economianivelusuario.com. (s.f.). Obtenido de

<https://economianivelusuario.com/2013/04/22/que-es-el-stock/>

Emprende PYME. (s.f.). Obtenido de [https://www.emprendepyme.net/control-de-](https://www.emprendepyme.net/control-de-inventarios.html)

[inventarios.html](https://www.emprendepyme.net/control-de-inventarios.html)

Galvis Calderon, J. S., & Bolivar, A. M. (2015). *Diseño de Un Plan Estratégico e*

Implementación de un Sistema de Manejo de Inventarios en la Fundación Humanitaria

Desarrollo y Vida Hogar de Los Cedros. Obtenido de

http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/21861/11092020_2015.pdf?sequence=3

Gerencie.com. (s.f.). Obtenido de [https://www.gerencie.com/sistema-de-inventarios-](https://www.gerencie.com/sistema-de-inventarios-permanente.html)

[permanente.html](https://www.gerencie.com/sistema-de-inventarios-permanente.html)

Gutierrez Moron, G. C. (2015). *Diseño de un Sistema para el Control de Inventarios para la*

Distribuidora "A&L". Obtenido de

<http://repositorio.usb.edu.pe/bitstream/USB/28/3/5.%20DISE%C3%91O%20DE%20UN%20SISTEMA%20PARA%20EL%20CONTROL%20DE%20INVENTARIOS%20PARA%20LA%20DISTRIBUCION%20A%26L.pdf>

La Carrera. (s.f.). Obtenido de <http://lacarreta.com.co/eventos-empresariales/>

Logistica y Abastecimiento. (s.f.). Obtenido de

<https://logisticayabastecimiento.jimdo.com/gesti%C3%B3n-de-inventarios/>

Perez, P. (08 de 2015). *scielo.com.* Recuperado el 26 de 09 de 2016, de www.matinezave.com

PYMES, N. p. (s.f.). Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas empresas.

Suarez Dominguez, M. L. (2014). *Implementación de un Sistema de Inventarios en la Empresa INGEPEG LTDA*. Obtenido de

<http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/249/1/25179.pdf>

WIKIPEDIA *La Enciclopedia Libre*. (s.f.). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Macro>

10. ANEXOS

ANEXO 1 INGRESO AL SOFTWARE DE INVENTARIOS

Ilustración 4 Plataforma de ingreso a la plantilla de Excel de la Herramienta para la Gestión y control de Stock de Inventarios



Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 2 PROCESO DE ENTRADAS A BODEGA PRINCIPAL

Ilustración 5 Proceso de entradas de la bodega principal en la plantilla de Excel, compras

The screenshot shows an Excel spreadsheet titled "RESTAURANTE LA CARRETA" with a sub-tab "COMPRAS". The spreadsheet is divided into two main sections. The top section is a form for recording purchase details, with fields for "Proveedor", "Nit del proveedor", "Direccion", "Fecha de la compra", and "Forma de Pago". There are also fields for "Factura de compra No.", "Telefonos", and "Correo electronico". A "GUARDAR COMPRAS" button is located below the form. The bottom section is a table with the following columns: "FACTURA DE COMPRA", "FECHA DE LA COMPRA", "TIPO DE DOCUMENTO", "CODIGO DEL ARTICULO", "DETALLE DEL ARTICULO", "CANTIDAD", "COSTO UNITARIO", and "COSTO TOTAL". The spreadsheet interface includes a formula bar at the top, a grid of cells, and a bottom navigation bar with tabs for "MENU", "VENTAS", "COMPRAS", "RECIBO DE CAJA", "CARTERA", "TERCEROS", "LIBROFISCAL", "KARDEX", "GENERAL", "ESTADISTICA", "PRODUCTOS", "TABLACONTARSI", "TABLA", and "Hoja1".

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 3 PROCESO DE SALIDAS DE PRODUCTOS DE BODEGA

Ilustración 6 Proceso de salidas de la bodega principal plantilla de Excel, ventas

RESTAURANTE LA CARRETA
VENTAS

REGISTRO DE VENTAS Factura de venta No. 32
31

CLIENTES [dropdown menu]

NIT DEL CLIENTE [input field]

Direccion [input field] Telefonos [input field]

FECHA DE LA VENTA [input field] Correo electronico [input field]

Forma de Pago: CONTADO [input field] CREDITO [input field]

ACTUALIZAR INVENTARIO [button] GUARDAR DATOS CREDITO [button] GUARDAR VENTAS [button]

FACTURA DE VENTA	FECHA DE LA VENTA	TIPO DE DOCUMENTO	CODIGO DEL ARTICULO	DETALLE DEL ARTICULO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

MENU **VENTAS** COMPRAS RECIBO DE CAJA CARTERA TERCEROS LIBROFISCAL KARDEX GENERAL ESTADISTICA PRODUCTOS TABLACONTARSI TABLA Hoja1 ... + 100%

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 4 MODULO DE PROCESAMIENTO

Ilustración 7 módulo de procesamiento de datos, control de inventarios mediante el método PEPS

RESTAURANTE LA CARRETA

INVENTARIO GENERAL

ACTUALIZAR INVENTARIO

			ENTRADAS	SALIDAS	SALDO			TOTAL INVENTARIO
No.de registros	DETALLE DEL ARTICULO	CODIGO DEL ARTICULO	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	COSTO C/U	COSTO TOTAL	PRECIO DE VENTA
1	CARNE	11111	0	0	0			
2	JAMON 10 GRS	22222	200	15	185	8.000	1.480.000	9.200
3	ARROZ	33333	0	0	0			
4	CHULETAS DE CERDO	44444	0	0	0			
5	LECHE DELACTOSADA	5555	100	20	80	12.000	960.000	
6	CREMA DE LECHE	6666	100	20	80	38.000	3.040.000	
7	ACEITE DE OLIVA	7777	50	20	30	450.000	13.500.000	
8	OPECHUGAS DE POLLO	8888	0	0	0	15.000	0	17.250
9	0	0	0	0	0			
10	0	0	0	0	0			
11	0	0	0	0	0			
12	0	0	0	0	0			
13	0	0	0	0	0			
..	-	-	-	-	-			

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 5 REQUISICION PARA LA SALIDA DE PRODUCTOS DE BODEGA A LOS
DIFERENTES DEPARTAMENTOS

Ilustración 8 Soporte para alimentar el sistema diseñado para el Stock de inventarios

REQUISICIÓN

FECHA	DÍA	MES	AÑO
	12	09	18

ÁREA DE ORIGEN: Bodega
 DESTINO: BAR
 TIPO MOVIMIENTO SALIDA: _____

10462

EXISTENCIAS		SOLICITADO		DETALLE	ENTREGADO			COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Cant.	Unidad	Cant.	Unidad		Fact. No.	Cant.	Unidad		
		4	BOT	TEQUILA JOSE CUERVO					
		6		BRASOSAS 3 LETROS	6	625002	3	17	
		5	1/2	BOT CELSA MAIBEC					
		90		BRASOSAS	90	625002	95		
		5	1/2	BOT CAST MOL CARB					
		4	Kilos	AZUCAR	2				
		4	LITROS	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	4	litros 8334-19-26-21			
		2	PAQ	PITILLOS	2				
		4	1/2	BOT AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	4	1/2 9332-69-32-99			
		1	DOCENA	VINO TINO DON SIMON	10				
		5	BOT	MAYOL CASTELL					
		5	CANAS	CREMA DE COCO	5				
		5	BOT	MORAS MAIBEC					
		4	PAQ	MENTAS	4				
		4	BOT	IZO BLANCO					
		2	BOT	MARQUEZ RISCHI BLANCO	1	bot 8372			
		24	bot	AGUAS	24	bot			
		30	ccc		30	ccc			
		4	BOT	TRAPICHE MAIBEC					

PAPEL PARA EMPRESA

OBSERVACIONES: _____

SOLICITADO POR:	APROBADO POR:	ENTREGADO POR: <i>[Firma]</i>	RECIBIDO POR:	CONTABILIDAD Y COSTOS:
-----------------	---------------	-------------------------------	---------------	------------------------

GS / 627-0

Fuente: Documentos Oficiales restaurante la Carreta

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 6 PROCESO DE ENTRADA DE PRODUCTOS POR DEPARTAMENTO

Ilustración 9 Proceso de entradas de productos en la herramienta para el Control de Inventarios

RESTAURANTE LA CARRETA														
KARDEX														
CODIGO			8888		TOTAL EXISTENCIA			185						
					COSTO PROMEDIO			2.000						
DETALLE DEL ARTICULO			JAMON 10 GRS		COSTO TOTAL			370.000						
						ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
No.de registros	No. Documento	FECHA DEL MOVIMIENTO	CODIGO DEL ARTICULO	TIPO DE DOCUME NTO	DETALLE DEL ARTICULO	CANTIDA D	COSTO C/U	COSTO TOTAL	CANTIDA D	COSTO C/U	COSTO TOTAL	CANTIDA D	COSTO C/U	COSTO TOTAL
1	567	5-may.-2018	8888	C	JAMON 10 GRS	100	2000	200000	0	0	0	100	2.000	200.000
2	32	6-jun.-2018	8888	V	JAMON 10 GRS	0	0	0	5	2000	10000	95	2.000	190.000
3	0	15-jun.-2018	8888	C	JAMON 10 GRS	100	2000	200000	0	2000	0	195	2.000	390.000
4	32	16-jun.-2018	8888	V	JAMON 10 GRS	0	0	0	10	2000	20000	185	2.000	370.000
5	34									2000				
6														
7														
8														
9														
10														

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 7 PROCESO DE SALIDAS POR DEPARTAMENTO

Ilustración 10 Proceso de salidas de productos en la herramienta para el Control de Inventarios

RESTAURANTE LA CARRETA														
KARDEX														
CODIGO			8888		TOTAL EXISTENCIA			185						
					COSTO PROMEDIO			2.000						
DETALLE DEL ARTICULO			JAMON 10 GRS		COSTO TOTAL			370.000						
		2	3	5	4	6	7	8	9	7	8	9		
						ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
No.de registros	No. Documento	FECHA DEL MOVIMIENTO	CODIGO DEL ARTICULO	TIPO DE DOCUME NTO	DETALLE DEL ARTICULO	CANTIDA D	COSTO C/U	COSTO TOTAL	CANTIDA D	COSTO C/U	COSTO TOTAL	CANTIDA D	COSTO C/U	COSTO TOTAL
1	567	5-may.-2018	8888	C	JAMON 10 GRS	100	2000	200000	0	0	0	100	2.000	200.000
2	32	6-jun.-2018	8888	V	JAMON 10 GRS	0	0	0	5	2000	10000	95	2.000	190.000
3	0	15-jun.-2018	8888	C	JAMON 10 GRS	100	2000	200000	0	2000	0	195	2.000	390.000
4	32	16-jun.-2018	8888	V	JAMON 10 GRS	0	0	0	10	2000	20000	185	2.000	370.000
5	34									2000				
6														
7														
8														
9														
10														

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 8 PROCESO DE CREACION DE CODIGO DE PRODUCTOS QUE ENTRAN A LA BODEGA

Ilustración 11 Proceso de creación de código de productos en la herramienta para el control de inventarios

RESTAURANTE LA CARRETA									kardex
INVENTARIO GENERAL									ACTUALIZAR INVENTARIO
			ENTRADAS	SALIDAS	SALDO			TOTAL INVENTARIO	
No.de registros	DETALLE DEL ARTICULO	CODIGO DEL ARTICULO	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	COSTO C/U	COSTO TOTAL	PRECIO DE VENTA	18.980.000
1	CARNE	11111	0	0	0				
2	JAMON 10 GRS	22222	200	15	185	8.000	1.480.000	9.200	
3	ARROZ	33333	0	0	0				
4	CHULETAS DE CERDO	44444	0	0	0				
5	LECHE DELACTOSADA	5555	100	20	80	12.000	960.000		
6	CREMA DE LECHE	6666	100	20	80	38.000	3.040.000		
7	ACEITE DE OLIVA	7777	50	20	30	450.000	13.500.000		
8	OPECHUGAS DE POLLO	8888	0	0	0	15.000	0	17.250	
9	0	0	0	0	0				
10	0	0	0	0	0				
11	0	0	0	0	0				
12	0	0	0	0	0				
13	0	0	0	0	0				

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 9 PROCESO DE CREACION DE CODIGO DE PRODUCTOS QUE ENTRAN A LA BODEGA

Ilustración 12 Proceso de creación de códigos de productos que entran bodega en la herramienta para el control de inventarios

	A	B
1	PRODUCTOS	
2	CARNE	11111
3	JAMON 10 GRS	22222
4	ARROZ	33333
5	CHULETAS DE CERDO	44444
6	LECHE DELACTOSADA	5555
7	CREMA DE LECHE	6666
8	ACEITE DE OLIVA	7777
9	OPECHUGAS DE POLLO	8888
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 11 REPORTE DE ENTRADAS Y SALIDAS

Ilustración 14 Entradas y Salidas Restaurante la Carreta en la herramienta control de inventarios



RESTAURANTE LA CARRETA										
LIBRO FISCAL										
INGRESOS		261.050		EGRESOS		910.000		SALDO		-648.950
No. De registro	No. Documento	FECHA DEL MOVIMIENTO	TIPO DE DOCUMENTO	CODIGO Y/O NIT	DETALLE	CANTIDA	COSTO Y/GASTO UNITARIO	COSTO Y/O GASTO TOTAL		
1	567	5 de may de 2018	C	8.888,00	JAMON 10 GRS	100,00	2.000,00	200.000,00		
1	1	15 de may de 2018	C	11.111,00	GANSITO	100,00	500,00	50.000,00		
1	1	15 de may de 2018	C	22.222,00	LECHERITA	100,00	500,00	50.000,00		
1	1	15 de may de 2018	C	33.333,00	ESCOBA DE PALO	100,00	800,00	80.000,00		
1	32	20 de may de 2018	V	11.111,00	GANSITO	50,00	575,00	28.750,00		
1	32	20 de may de 2018	V	22.222,00	LECHERITA	50,00	575,00	28.750,00		
1	32	20 de may de 2018	V	33.333,00	ESCOBA DE PALO	50,00	920,00	46.000,00		
1	32	1 de junio de 2018	V	11.111,00	GANSITO	20,00	575,00	11.500,00		
1	32	1 de junio de 2018	V	22.222,00	LECHERITA	20,00	575,00	11.500,00		
1	32	1 de junio de 2018	V	33.333,00	ESCOBA DE PALO	20,00	920,00	18.400,00		
2	32	6 de junio de 2018	V	8.888,00	JAMON 10 GRS	5,00	2.300,00	11.500,00		
2	0	15 de junio de 2018	C	44.444,00	MAGY	100,00	50,00	5.000,00		
2	0	15 de junio de 2018	C	5.555,00	LECHE DELACTOSADA	100,00	1.500,00	150.000,00		
2	0	15 de junio de 2018	C	6.666,00	CREMA DE LECHE	100,00	1.500,00	150.000,00		
3	0	15 de junio de 2018	C	8.888,00	JAMON 10 GRS	100,00	2.000,00	200.000,00		
3	0	16 de junio de 2018	C	7.777,00	ACEITE DE OLIVA	50,00	500,00	25.000,00		
4	32	16 de junio de 2018	V	8.888,00	JAMON 10 GRS	10,00	2.300,00	23.000,00		
4	32	20 de junio de 2018	V	44.444,00	MAGY	20,00	57,50	1.150,00		
4	32	20 de junio de 2018	V	5.555,00	LECHE DELACTOSADA	20,00	1.725,00	34.500,00		
4	32	20 de junio de 2018	V	6.666,00	CREMA DE LECHE	20,00	1.725,00	34.500,00		

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 12 REPORTE DE ENTRADAS Y SALIDAS

Ilustración 15 Reportes y entradas y salidas en la herramienta control de inventarios

The screenshot shows a software interface for 'RESTAURANTE LA CARRETA'. The main title is 'RESTAURANTE LA CARRETA' in bold black letters, with a subtitle 'CLIENTES, PROVEEDORES Y OTROS' in blue underlined letters. Below the title is a table with the following columns: NOMBRE DE PERSONA, NIT, TIPO DE PERSONA, DIRECCION, TELEFONOS, and CORREO ELECTRONICO. The table contains five rows of data:

NOMBRE DE PERSONA	NIT	TIPO DE PERSONA	DIRECCION	TELEFONOS	CORREO ELECTRONICO
DIEGO LUKAS	8114117454-1	PROVEEDOR	CRA 5 OCC 20-13	6430417	DIEGO@GMAIL.COM
YURANI TORRES	10981545454	CLIENTE	CLL 24 N 2B-57	6415454	YURI@GMAIL.COM
CACERES MERIDA GLORIA	8754597878	CLIENTE	CRA 8 W 45-98	6897456	GLOIA@GMAIL.COM
DIEGO SAN AGUSTIN	90154545	PROVEEDOR	CALLE 20 N. 40-NE	68214555	DIEGO@HOTMAIL
ZENU	4126722	PROVEEDOR	CLL N. 34693	65789	

The interface also shows a menu bar at the bottom with options like MENÚ, VENTAS, COMPRAS, RECIBO DE CAJA, CARTERA, TERCEROS, LIBROFISCAL, KARDEX, GENERAL, ESTADISTICA, PRODUCTOS, TARI ACONTARSI, TARI A, and Hoja1. The status bar at the bottom indicates 'LISTO' and a zoom level of 100%.

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 13 PLANILLA DE INVENTARIO DIARIO DE PARRILLA

Ilustración 16 Registro diario inventario de parrilla Restaurante la Carreta

*1 chatas 10 lbs
4 Pilit cut 6 lbs
2/2 2 lbs
desp. 2 lbs*

INVENTARIO DIARIO DE PARRILLA

FECHA Sábado 09-08-618 RESPONSABLE Jand

PRODUCTO	INV. INICIAL		ENTRADAS		SALIDAS		INV. FINAL		DIFERENCIA
	CANT	LIB	CANT	LIB	CANT	LIB	CANT	LIB	
CHATAS			3x						
LOMO FINO									
PUNTA DE ANCA			2	8 3/4					
MOLLEJA	147				8	0	139		
CHUNCHULLA	42				8		34		
CHORIZO	79				26		53		
RIÑÓN	40				3		37		
CHURRASCO	2		22	22	4		20		
MEDIO CHURRASCO	24		15	9 1/2	4		35		
COMUN									
MIXTA	4				1		3		
BIFE CHORIZO	6				9		1		
MEDIO BIFE CHORIZO	-		3	3			4		
BABY BEEF	9				11		-		
MEDIO BABY	20				7		13		
PUNTA DE ANCA	3		4	3 3/4	1		6		
MEDIA PUNTA DE ANCA	-		4	3	1		3		
ASADO DE TIRA	+				1 1/2				
COSTILLITAS	15				3		12		
BIFE ANGUS					1				
CHURRASCO ANGUS					-				
MEDIO CHURRASCO ANGUS					-				
PUNTA ANGUS					-				
MEDIA PUNTA ANGUS					-				
PUNTA DE ANCA DE CERDO					1				
OJO DE BIFE					2 3/2				
DESP PUNTA				2					
DESP CHATAS				5					
PERNILES	7		23		17		13		

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

ANEXO 12 TABULACION DE VENTAS

Ilustración 17 Registro tabulaciones ventas Restaurante la Carreta

TABULACIÓN VENTAS LA CARRETA					
De: 09/06/2018		A: 09/06/2018		Fecha: 09/13/2018	
fecha	codigo	nombre	cantidad	Valor	Total
Alimento					
09/06/2018	AGRA	AGUACATE AL GRATIN EN FIN	2	30,000	60,000
	ABRE	AREQUIPE CON BREVAS	1	7,000	7,000
	AROM	AROMATICAS FRUTOS	1	5,000	5,000
	ATAN	ASADO DE TIRA ANGUS	1	69,000	69,000
	BBEE	BABY BEEF	3	45,000	135,000
	BBCA	BABY DE LA CAS	6	48,000	288,000
	BCHO	BIFE CHORIZO	1	49,000	49,000
	BROW	BROWNIE	2	5,000	10,000
	CARP	CARPACCIO	3	30,000	90,000
	CMAR	CAZUELA DE MARISCOS	2	48,000	96,000
	CGRA	CHAMPIÑONES GRATINADOS	1	20,000	20,000
	CHAT	CHATEAUBRIAND	4	40,000	160,000
	CHMO	CHATEAUBRIAND MODENA	2	43,000	86,000
	CFRE	CHEESECAKE DE FRESA	3	9,000	27,000
	CHCE	CHULETA DE CERDO EN SALSA	1	43,000	43,000
	CHUR	CHURRASCO	2	41,000	82,000
	CHMI	CHURRASCO MIXTO	1	40,000	40,000
	COCA	COCTEL DE CAMARONES	1	31,000	31,000
	CCBB	COSTILLITAS DE CERDO BBQ	1	43,000	43,000
	CPCH	CREMA POLLO Y CHAMPIÑON	1	13,000	13,000
	ECES	ENSALADA CESAR	1	28,000	28,000
	EAGU	ENSALADA DE AGUACATE	3	15,000	45,000
	ENAT	ENSALADA DE ATÚN	2	25,000	50,000
	EMED	ENSALADA MEDITERRANEA	1	34,000	34,000
	EMIX	ENSALADA MIXTA	1	13,000	13,000
	FMIG	FILET MIGÑON	8	44,000	352,000
	HCAG	HUEVOS DE CODORNIZ EN AGU	1	26,000	26,000
	JFRE	JUGO DE FRESA	2	6,000	12,000
	JGUA	JUGO DE GUANABANA	5	6,000	30,000
	JMAN	JUGO DE MANDARINA	9	6,000	54,000
	JMOR	JUGO DE MORA	2	6,000	12,000
	JPIÑ	JUGO DE PIÑA	2	5,500	11,000
	LANG	LANGOSTINOS	2	52,000	104,000
	LSAL	LENGUA EN SALSA	1	39,000	39,000
	LIMO	LIMONADA	20	6,000	120,000
	LCER	LIMONADA CEREZADA	3	7,000	21,000
	LCOC	LIMONADA DE COCO	4	10,000	40,000
	LYER	LIMONADA YERBABUENA	6	7,000	42,000
	LCAG	LOMO CERDO AGRIDULCE	1	43,000	43,000
	MAND	MANDARINADA	17	6,000	102,000
	MEMI	MEDIA ENSALADA MIXTA	2	8,500	17,000
	MMCA	MEDIA MILANESA DE LA CASA	2	29,000	58,000
	MPAN	MEDIA PUNTA DE ANCA	1	32,000	32,000
	MPLO	MEDIA PUNTA DE LOMO	1	32,000	32,000
	MATA	MEDIO ASADO DE TIRA ANGUS	5	43,000	215,000
	MBBE	MEDIO BABY BEEF	1	28,000	28,000
	MBBC	MEDIO BABY BEEF DE LA CAS	1	29,000	29,000
	MBCH	MEDIO BIFE DE CHORIZO	6	35,000	210,000

Página: 1

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

Ilustración 18 Registro tabulaciones · 2 ventas Restaurante la Carreta

fecha	codigo	nombre	cantidad	Valor	Total
	MBCI	MEDIO BIFE DE CHORIZO IMP	2	59,000	118,000
	MCHU	MEDIO CHURRASCO	6	28,000	168,000
	MCAN	MEDIO CHURRASCO ANGUS	3	47,000	141,000
	MOBA	MEDIO OJO DE BIFE ANGUS	4	48,000	192,000
	MPCH	MEDIO PLATO DE CHORIZO	1	11,000	11,000
	MEPC	MEDIO PLATO DE CHUNCHULLA	1	11,000	11,000
	MPMO	MEDIO PLATO DE MOLLEJAS	1	11,000	11,000
	MIPE	MENÚ INFANTIL PECHUGA A L	1	25,000	25,000
	MCAS	MILANESA DE LA CASA	6	42,000	252,000
	MLIM	MOUSSE DE LIMON	1	9,000	9,000
	NARA	NARANJADA	3	6,000	18,000
	OBAN	OJO DE BIFFE ANGUS	7	69,000	483,000
	PBAB	PARILLADA DE BABY	2	48,000	96,000
	PCOM	PARRILLADA COMUN	1	46,000	46,000
	PMIX	PARRILLADA MIXTA	1	46,000	46,000
	PCAR	PLATO A LA CARRETA	3	46,000	138,000
	PCHU	PLATO CHUNCHULLA	2	15,000	30,000
	PMOL	PLATO DE MOLLEJAS	4	15,000	60,000
	PDCA	PLATO DOS CARNES	18	37,000	666,000
	PBRA	POLLO A LA BRASA	2	32,000	64,000
	PPAT	PORCION DE PATACON	1	6,000	6,000
	PTCO	PORCION TORTA CHESCAKE	1	7,000	7,000
		OR			
	PTTL	PORCION TORTA DE TRES LEC	1	11,000	11,000
	PANC	PUNTA DE ANCA	8	45,000	360,000
	PAAN	PUNTA DE ANCA ANGUS	2	68,000	136,000
	PLOM	PUNTA DE LOMO	2	45,000	90,000
	QPRO	QUESO PROVOLETA	2	21,000	42,000
	ROCR	ROBALO CROCANTE	1	45,000	45,000
	RESP	ROBALO ESPECIAL	2	43,000	86,000
	RPLA	ROBALO PLANCHA	2	42,000	84,000
	ROSA	ROSETA DE SALMON	2	39,000	78,000
	SALM	SALMON	5	39,000	195,000
	SMEN	SALMON A LA MEUNIERE	2	45,000	90,000
	SACA	SALMON CON CARAMELO DE UC	8	44,000	352,000
	SMES	SERVICIO DE MESEROS	1	60,000	60,000
	SPAR	STEAK PARAGUAYO	1	46,000	46,000
	TIPI	TIPICO	4	48,000	192,000
	TIRA	TIRAMISU	1	9,000	9,000
	TPLA	TRUCHA A LA PLANCHA	1	37,000	37,000
	Licores				
	BSRB	BOT. SANTA RITA BLANCO	1	80,000	80,000
	BWOP	BOT. WHISKY OLD PARR	1	220,000	220,000
	BMCA	BOTELLA CASTILLO M CARMEN	1	95,000	95,000
	BMTI	BOTELLA LAS MORAS TINTO	1	70,000	70,000
	JSAN	JARRA DE SANGRIA	1	70,000	70,000
	LAAL	LITRO DE ANTIOQUEÑO LIGHT	5	80,000	400,000
	MWBU	MEDIA BOT. WHISKY BUCHANA	2	123,000	246,000
	MWOP	MEDIA BOT. WHISKY OLD PAR	4	150,000	600,000
	MCCH	MEDIA CASTILLO CHARDONAY	1	45,000	45,000
	OPC1	OPCION 1	18	7,000	126,000
	TVCU	TRAGO DE VINO COUSIÑO BLA	1	12,000	12,000

Página: 2

Fuente: Autora

ELABORADO POR:
Oficina de Investigaciones

REVISADO POR:
Soporte al Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Asesor de Planeación
FECHA DE APROBACIÓN:

Ilustración 19 Registro tabulaciones · 3 ventas Restaurante la Carreta

fecha	codigo	nombre	cantidad	Valor	Total
	TCOU	TRAGO DE VINO COUSIÑO TIN	2	12,000	24,000
	TGTA	TRAGO GINEBRA TANQUERAY	1	15,000	15,000
	TTJC	TRAGO TEQUILA JOSE CUERVO	1	12,000	12,000
	TWOP	TRAGO WHISKY OLD PARR	3	17,000	51,000
	Gaseosa				
	ABOT	AGUA EN BOTELLA	44	4,000	176,000
	ANAC	AGUA NACIMIENTO	8	4,000	32,000
	GASE	GASEOSA	26	4,000	104,000
	GTON	GINGER O TONICA	2	4,000	8,000
	THAT	TE HATSU	1	8,000	8,000
	Cerveza				
	CAGU	CERVEZA AGUILA	3	6,000	18,000
	CALI	CERVEZA AGUILA LIGHT	3	6,000	18,000
	CCCO	CERVEZA CLUB COLOMBIA	53	7,000	371,000
		Suma total:			10,465,000

fecha	codigo	nombre	cantidad	Valor	Total
	TCOU	TRAGO DE VINO COUSIÑO TIN	2	12,000	24,000
	TGTA	TRAGO GINEBRA TANQUERAY	1	15,000	15,000
	TTJC	TRAGO TEQUILA JOSE CUERVO	1	12,000	12,000
	TWOP	TRAGO WHISKY OLD PARR	3	17,000	51,000
	Gaseosa				
	ABOT	AGUA EN BOTELLA	44	4,000	176,000
	ANAC	AGUA NACIMIENTO	8	4,000	32,000
	GASE	GASEOSA	26	4,000	104,000
	GTON	GINGER O TONICA	2	4,000	8,000
	THAT	TE HATSU	1	8,000	8,000
	Cerveza				
	CAGU	CERVEZA AGUILA	3	6,000	18,000
	CALI	CERVEZA AGUILA LIGHT	3	6,000	18,000
	CCCO	CERVEZA CLUB COLOMBIA	53	7,000	371,000
		Suma total:			10,465,000

Fuente: Autora