Diseño de una guía de un sistema de control de inventarios para producción del restaurante Plazuela Girón 2026

Fortalecimiento Empresarial

Laura Nataly Colmenares Luna
CC 1.007.192.982
María Fernanda Salazar Galviz
CC 1.003.166.517

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER
Facultad de Ciencias Socioeconómicas y Empresariales
Administración de Empresas
Bucaramanga, 8 de septiembre 2026

Diseño de una guía de un sistema de control de inventarios para producción del restaurante Plazuela Girón 2026

Fortalecimiento Empresarial

Laura Nataly Colmenares Luna
CC 1.007.192.982
María Fernanda Salazar Galviz
CC 1.003.166.517

Trabajo de Grado para optar al título de
Administradoras de Empresas

DIRECTOR
Yadira Contreras Villamizar

Grupo de investigación en Ciencias Socioeconómicas y Empresariales (GICSE)

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER
Facultad de Ciencias Socioeconómicas y Empresariales
Administración de Empresas
Bucaramanga, 8 de septiembre 2026

Nota de Aceptación

Aprobado en cumplimiento de los requisitos exigidos por las Unidades Tecnológicas de Santander para optar el título de Administración de Empresas según Acta del comité de Trabajo de grado Acta 25-2026 del 8/09/2026

Evaluador Mg Julian Fabrizzio Pérez Rojas

Firma del Evaluador

Firma del Director

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado en primer lugar a mis padres, quienes han sido la razón por la cual me he motivado a lo largo de este proceso y este logro finalmente se cristaliza gracias a ustedes, sin su cariño y apoyo incondicional no habría podido llegar hasta aquí; de igual forma, dedicar este proyecto a mi mejor amiga Sharon, porque ella ha sido una persona clave durante todo este camino, gracias por la presencia, escucharme, apoyarme, motivarme y por acompañarme en este proceso.

Laura Nataly Colmenares Luna

Voy a dedicar con mucho amor y cariño este logro a mi mamá y mis hermanos que son mi mayor motor, a mis abuelos que han sido parte fundamental de este proceso y a mi papá que desde el cielo ha sido mi gran inspiración en mi vida profesional.

María Fernanda Salazar Galviz

AGRADECIMIENTOS

Queremos darle principalmente las gracias a Dios y también al restaurante Plazuela Girón Bistro por abrirnos sus puertas, el tiempo, su entera disposición y apoyo constante durante el tiempo ejercido para el desarrollo del proyecto, su cooperación fue de suma importancia para poner en funcionamiento nuestros conocimientos y entender de manera más profunda la importancia de una buena gestión empresarial en la organización.

Agradezco a Dios y a mis padres por inspirarme, creer en mis capacidades y brindarme apoyo emocional y financiero, para alcanzar mis metas profesionales; de igual forma, al resto de mi familia y a mi mejor amiga por su comprensión, paciencia y palabras de aliento que me motivaron a continuar; además, agradezco a mi compañera de proyecto, María Salazar, por su cooperación, compromiso y dedicación; la cual ha hecho esta experiencia enriquecedora que recordaré con gran gratitud.

Laura Nataly Colmenares Luna

Mi mamá y mis hermanos que son mi mayor inspiración en este camino de mi vida universitaria, han sido un gran apoyo tanto presencial como en la distancia y gracias por acompañarme en este largo viaje de aprendizajes y experiencias. También quiero agradecer a mi compañera de proyecto Laura Nataly Colmenares Luna quien ha sido un apoyo incondicional y gracias a su compromiso y dedicación en este proyecto se logró obtener este éxito.

María Fernanda Salazar Galviz

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO **11**

INTRODUCCIÓN **12**

1. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN **15**

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA **15**
1.2. JUSTIFICACIÓN **17**
1.3. OBJETIVOS **18**
1.3.1. OBJETIVO GENERAL 18
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 18

2. MARCO REFERENCIAL **20**

2.1. MARCO TEÓRICO **20**
2.1.1. GESTIÓN DE INVENTARIOS 20
2.1.2. MÉTODO PEPS 20
2.1.3. MÉTODO FEFO 21
2.1.4. ANÁLISIS ABC 22
2.2. MARCO CONCEPTUAL **23**
2.2.1. INVENTARIO 23
2.2.2. ABASTECIMIENTO DE INVENTARIOS 24
2.2.3. PRODUCTOS PERECEDEROS 24
2.2.4. SOFTWARE CONTABLE 25
2.2.5. DEMANDA 26
2.2.6. STOCK 26
2.2.7. MATERIA PRIMA 27
2.2.8. ROTACIÓN DEL INVENTARIO 27
2.2.9. RENTABILIDAD 28
2.2.10. COSTOS DE INVENTARIOS 28
2.3. MARCO LEGAL **29**
2.4. MARCO AMBIENTAL **31**

3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN **33**

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN **33**
3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN **33**
3.3. FUENTES DE INFORMACIÓN **34**

3.3.1 FUENTES PRIMARIAS 34
3.3.2 FUENTES SECUNDARIAS 34
3.4. POBLACIÓN 34
3.5. MUESTRA 35
3.6. INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN 35
3.6.1 ENCUESTA 35
3.6.2 ENTREVISTA 36
3.6.3 OBSERVACIÓN 36
3.7. FASES DE LA INVESTIGACIÓN 36
3.7.1. FASE 1: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL MANEJO DE LOS INVENTARIOS. 37
3.7.2. FASE 2: CLASIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS INVENTARIOS 37
3.7.3. FASE 3: DISEÑO DE LA GUÍA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS 37

4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO 38

4.1. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA 38
4.2. CLASIFICACIÓN DE LOS INSUMOS Y COMPONENTES 39
4.3. DISEÑO DE LA GUÍA DE CONTROL DE INVENTARIOS 42

5. RESULTADOS 44

5.1. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN REAL DE LA EMPRESA 44
5.2. CLASIFICACIÓN DE LOS INSUMOS Y COMPONENETES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN 49
5.3. DISEÑO DE LA GUÍA DE CONTROL DE INVENTARIOS PARA LA EMPRESA PLAZUELA GIRÓN 74

6. CONCLUSIONES 82

7. RECOMENDACIONES 84

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 86

9. APÉNDICES 94

9.1. APÉNDICE A: FORMATO DE LA ENTREVISTA PARA LA ADMINISTRADORA DEL RESTAURANTE 94
9.2. APÉNDICE B: FORMATO DE ENCUESTA APLICADA A LOS COLABORADORES DEL RESTAURANTE 97
9.3. APÉNDICE C: LISTA DE CHEQUEO DE LA OBSERVACIÓN DIRECTA 98
9.4. APÉNDICE D: FORMATO DE ENTRADAS A LA BODEGA DEL RESTAURANTE Y SALIDAS PARA LA COCINA O BARRA 100

9.5. APÉNDICE E: FORMATO DE CONTROL DE BARRA 100
9.6. APÉNDICE F: FORMATO DE CONTROL DE COCINA 101
9.7. APÉNDICE G: GUÍA DE CONTROL DEL MÉTODO ABC..... 101
9.8. APÉNDICE H: GUÍA DE CONTROL DEL MÉTODO PEPS 102
9.9. APÉNDICE I: GUÍA DE CONTROL DEL MÉTODO FEFO..... 102

10. ANEXOS 103

10.1. ANEXO A: EVIDENCIA DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA A LOS COLABORADORES DEL RESTAURANTE 103
10.2. ANEXO B: EVIDENCIA DE LA SOCIALIZACIÓN DE LA GUÍA 103
10.3. ANEXO C: EVIDENCIA DE COMO ANOTAN CUANDO SALEN LOS PRODUCTOS DE BODEGA HACIA LA BARRA..... 104
10.4. ANEXO D: EVIDENCIA DE COMO LLEVAN EL CONTROL DE LOS INSUMOS QUE SE ENCUENTRAN EN COCINA 104

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. *Frecuencia con la que clasifican los productos.* 50
Figura 2. *Identificación de los productos* 50
Figura 3. *Control de vencimientos de los productos* 51
Figura 4. *Frecuencia con la que utilizan los productos prontos a vencer* 52
Figura 5. *Control sobre la rotación de los productos* 53
Figura 6. *Frecuencia con la que registran las entradas* 53
Figura 7. *Frecuencia con la que registran las salidas* 54
Figura 8. *Claridad de los formatos utilizados* 55
Figura 9. *Frecuencia en los errores de los registro de inventarios* 56
Figura 10. *El almacenamiento de los productos facilita su control y seguimiento* 56
Figura 11. *Control de los productos con mayor consumo* 57
Figura 12. *Importancia de implementar métodos* 58
Figura 13. *Políticas sobre el manejo de inventarios* 73

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. *Clasificación del análisis ABC de un inventario* 23
Tabla 2. *Marco Normativo* 29
Tabla 3. *Normativa Ambiental* 31
Tabla 4. *Entrevista para la administradora del restaurante* 44
Tabla 5. *Matriz FODA* 48
Tabla 6. *Clasificación de los insumos del área de la bodega y cocina* 59
Tabla 7. *Clasificación de los insumos del área de barra.* 64
Tabla 8. *Clasificación de los productos con el lugar de almacenamiento.* 68
Tabla 9. *Clasificación de los productos con el análisis ABC* 69
Tabla 10. *Aplicación del método FEFO* 71
Tabla 11. *Aplicación del método PEPS* 72
Tabla 12. *Formatos de la guía de control de inventarios* 75
Tabla 13*. Clasificación de los productos con códigos* 76
Tabla 14. *Indicadores de seguimiento* 80

RESUMEN EJECUTIVO

Este proyecto tuvo como objetivo diseñar una guía de sistema de control de inventarios para el restaurante Plazuela Girón Bistro, orientada a mejorar la organización, clasificación y rotación de los insumos perecederos y no perecederos, con el propósito de contribuir a reducir las pérdidas de materia prima y al mejoramiento de la rentabilidad, buscando generar soluciones en sus prácticas internas. La metodología utilizada correspondió a una investigación descriptiva con enfoque mixto, en el que se integraron los resultados cuantitativos obtenidos mediante las frecuencias de la encuesta aplicada al personal de trabajo operativo y el administrativo, y la información cualitativa obtenida a través de la entrevista a la administradora, la observación directa y la revisión documental sobre los registros existentes. Esta información recolectada permitió identificar las principales falencias y deficiencias en el manejo de inventarios, relacionadas con la ausencia de un control constante, la falta de procedimientos internos definidos y los pocos conocimientos en cuanto a los métodos para la gestión de los insumos. Con los resultados obtenidos, se evidenciaron situaciones como desperdicios de productos perecederos, compras repetidas y dificultades para realizar un seguimiento adecuado de las entradas, salidas y existencias. Como respuesta, se diseñó una guía de control de inventarios que incorpora los métodos PEPS, FEFO y análisis ABC, además de formatos estandarizados para el registro y seguimiento de los productos, que son métodos que permiten clasificar, rotar y registrar de manera eficiente todos los productos, para el fortalecimiento del control de los procesos internos y una mejor transparencia. La guía diseñada constituye una herramienta de apoyo para el restaurante, porque facilita la administración de la materia prima, optimiza el uso de recursos y promueve mejorar la eficiencia del inventario, contribuyendo a la sostenibilidad del restaurante a largo plazo.

Palabras clave: análisis ABC, FEFO, inventario, materia prima, PEPS.

INTRODUCCIÓN

En el ámbito empresarial, mantener una gestión de los inventarios se convirtió en un proceso fundamental para todas las organizaciones que buscan tener una mejora en sus procesos y utilizar de manera eficientes sus recursos, en el sector gastronómico el control adecuado de las materias primas es aún más importante; debido a que, gran parte de los insumos utilizados es perecedera y requiere un seguimiento constante con el fin de que no se deterioren y lograr evitar pérdidas bien sea por vencimiento de los productos, deterioro o hacer compras excesivas sin necesidad alguna, por esta razón las organizaciones que cuentan con procedimientos que les permite registrar, organizar de manera adecuada y controlar los inventarios contribuyen no solo a garantizar la disponibilidad de los productos para lograr prestar un buen servicio, sino que también a mejorar su rentabilidad y el funcionamiento de la organización.

Según Zamora y Rodríguez (2024), aseguran que un sistema de gestión de inventarios permite mantener en la organización un equilibrio entre la disponibilidad de los productos y los costos del almacenamiento, con el fin de facilitar el control de toda la materia prima, planificar las compras y disminuir las pérdidas por vencimiento de los productos, el desgaste e insuficiencia de existencias; además, destacan la importancia de implementar la clasificación ABC, otros métodos y los registros de inventario, ya que favorece la organización de los mismos y ayuda a la hora de tomar decisiones.

De igual modo, Vélez y Pazmiño (2022) señalan que los sistemas de los inventarios es un parte de suma importancia dentro de las organizaciones para llevar un debido control interno de funcionamiento; puesto que, permite hacer un registro correcto de las entradas y las salidas de cada uno de los productos;

asimismo, mantiene la información confiable sobre las existencias, lo que facilita a la hora de hacer las compras, también destacan que la utilización de herramientas como la PEPS contribuyen a la rotación de los producto, la optimización de los recursos y a reducir pérdidas que se ocasionan por el deterioro y vencimiento de las materias primas.

En el desarrollo de este proyecto de grado de fortalecimiento empresarial se identificó que el restaurante Plazuela Girón Bistro está presentando dificultades relacionadas al manejo de sus insumos perecederos y no perecederos utilizados en el área de producción; entre las principales situaciones se encuentra deficiencias a la hora de hacer el registro de los productos, ausencia de un control organizado sobre las fechas de vencimientos, también dificultades con respecto al seguimiento de existencias y la falta de herramientas que faciliten el control de la materia prima, debido a esta situaciones se han generado desperdicios, se han incrementado los costos operativos y se ha visto afectado su proceso interno.

Frente a este problema, nació el presente proyecto el cual tiene el propósito de diseñar una guía de control de inventarios que se adapte a las necesidades que está presentando el restaurante Plazuela Girón Bistro, está propuesta busca fortalecer la organización del restaurante con respecto a sus inventarios mediante ciertos procedimientos los cuales permitirán una clasificación correcta de los productos, mantener un control de las existencias, llevar el registro de las entradas y salidas de los insumos y realizar un seguimiento continuo de las fechas de vencimiento, con el propósito de aportar de manera oportuna a la disminución de pérdida de materia prima.

Para alcanzar este objetivo, la debida investigación se realizó a través de un enfoque mixto y un alcance descriptivo; la información se obtuvo a través de la

observación directa, la entrevista a la administración del restaurante, la aplicación de la encuesta al personal y la revisión de los registro existentes del restaurante, después se analizaron los resultados obtenidos y se emplearon las herramientas para la gestión de los inventarios las cuales son las FEFO, PEPS Y análisis ABC para así con estas herramientas estructurar la guía de control de inventarios teniendo en cuenta las necesidades detectadas en el restaurante.

1. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Sin importar el tamaño de las empresas, es fundamental entender que los inventarios están ligados a la naturaleza o forma de cada negocio; según Guzmán et al. (2021), la dimensión ideal de inversión en activos, principalmente en inventarios, puede variar, por eso, es esencial ver el riesgo y retorno de una empresa para lograr un balance óptimo en sus bienes; puesto que, cada organización debe analizar el nivel de inventario que necesita mantener para alcanzar una estructura que maximice sus ganancias. A tal efecto, las compañías requieren utilizar instrumentos que ayuden a tomar mejores decisiones y les permitan mantener un nivel justo de cada uno de sus productos, mejorando la competitividad en el mercado.

Plazuela Girón, cuenta con cuatro años de trayectoria en el sector gastronómico, conocido por su inauguración al estilo de comida italiana en el municipio de Girón y desde hace dos años enfrentan un gran problema que, Paz y Elvir (2024) lo identifican como el incorrecto control de inventarios y mala gestión de materia prima, que ocasionan pérdidas internas y externas, desperdicios de alimentos y un efecto negativo en las utilidades del negocio; sin embargo, el restaurante cuenta con un software contable que no gestiona de manera adecuada los inventarios, ya que se limita al control de los productos terminados reduciendo las unidades vendidas, pero sin un seguimiento de los insumos perecederos y no perecederos que se utilizan en la preparación de sus platos.

Con lo anterior, se ha optado por proponer la siguiente problemática: ¿Cómo puede una guía de control de inventarios en el área de producción favorecer la

gestión en la reducción de pérdidas de materia prima y el incremento de utilidades en Plazuela Girón?

1.2. JUSTIFICACIÓN

En la actualidad, como señala Seijas (2021), las empresas deben tener un control eficaz de sus inventarios y una monitorización en tiempo real, ya que este ofrece muchos beneficios, permitiendo pronosticar la demanda, reducir costos e incrementar las utilidades. Sin embargo, en Plazuela Girón se ha identificado una falencia en la gestión de inventarios, ya que cuenta con un software contable, pero este no se gestiona de manera adecuada; debido a que, solo controlan los productos terminados.

Por esta razón, se busca fortalecer la gestión de inventarios en el restaurante a través del diseño de una guía de control que permita mejorar el manejo de sus insumos y reducir las mermas en la cadena de suministro, con el fin de contribuir a mejorar la rentabilidad del restaurante, garantizar la disponibilidad de los productos y ofrecer un servicio de alta calidad. Desde una perspectiva tecnológica, el proyecto puede desarrollarse mediante métodos adaptados a las necesidades del restaurante; a nivel económico, según Macías y Briones (2025), una adecuada gestión de inventarios reduce los costos de desperdicio y mejora la rentabilidad al optimizar las compras y evitar el exceso como la escasez de productos. Desde lo social, contribuye al fortalecimiento del negocio y en términos ambientales, reducirá el desperdicio de alimentos.

Este proyecto, cuenta con una viabilidad alta porque se tiene acceso a la información total y apoyo del restaurante, la cual nos aportará un entendimiento más profundo de cómo beneficia una guía de control de inventarios mediante una solución integral que permitirá su gestión interna, reducción de pérdidas y un crecimiento sostenible en el tiempo; de igual forma, será útil para futuras investigaciones realizadas por el grupo GICSE especialmente en la línea de investigación de gestión de costos.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar una guía de control de inventarios en el área de producción para el restaurante Plazuela Girón Bistro, mediante herramientas como FEFO, PEPS y análisis ABC, que permita una adecuada organización, clasificación y registro de los insumos, con el propósito de que se reduzcan en al menos un 20% las pérdidas de materia prima y desperdicio de alimentos, mejorando la rotación de inventarios y aumentando la rentabilidad del restaurante.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Diagnosticar la situación actual del manejo de inventarios en el restaurante Plazuela Girón, mediante la observación directa, revisión documental y recolección de información sobre los registros existentes, elaborando un diagnóstico con hallazgos y análisis DOFA, con el fin de que se identifique las principales falencias en los procedimientos operativos que generan pérdidas de materia prima.

Clasificar los insumos y componentes utilizados en el área de producción del restaurante, a través de la aplicación de una encuesta al personal y el uso de herramientas de gestión de inventarios como FEFO, PEPS y análisis ABC, con el objetivo de que se definan categorías de productos, niveles de rotación y criterios de control, generando tablas de clasificación, políticas de manejo y formatos de registro que permitan una administración más organizada y eficiente de los inventarios.

Diseñar una guía de control de inventarios para Plazuela Girón Bistro, mediante la elaboración de formatos estandarizados, procedimientos de registro, políticas de control e indicadores de seguimiento, con el objetivo de que se entregue un documento técnico que permita la organización, clasificación y registro de los insumos, contribuyendo al mejoramiento de la rotación de inventarios y orientando la reducción de pérdidas de materia prima en al menos un 20%.

2. MARCO REFERENCIAL

2.1. MARCO TEÓRICO

2.1.1. GESTIÓN DE INVENTARIOS

Según Ita (2024), la función principal de los inventarios es comprobar o confirmar la existencia con la que disponen las organizaciones a través de un cálculo físico de los materiales disponibles; es decir, es fundamental desarrollar inventarios para verificar los datos registrados que se encuentran en la base de datos disponibles en la organización. La relevancia que conlleva hacer un inventario que esté muy completo de todo lo asociado con la empresa va a originar componentes de valoración detallada de los productos que se disponen diariamente.

La creación de un almacén de inventarios representará un beneficio importante para la organización, porque se encargará de mantener el control de todo lo existente de los productos que tenga la organización, se tendrá un valor exacto de los inventarios y se podrá determinar las utilidades o las pérdidas que se presenten; además, puede reconocer los productos que más se compra o están con mayor rotación y también, para ayuda a tomar decisiones con respeto a la distribución del inventario, justificándose en la información numérica proporcionada por el inventario.

2.1.2. MÉTODO PEPS

De acuerdo a Rodríguez (2022), el método PEPS se fundamenta en la conjetura de que los primeros elementos que ingresan a producción son los primeros en dejar el almacén; además, menciona que las acciones son reconocidas como los últimos

precios de compra o producción al final de cada año, tanto que, el costo de venta son los que pertenecen al stock de apertura y el primer costo de compra o producción del año, lo cual, esto crea gastos más bajos para la compañía dando una mejor rentabilidad.

La Importancia de la aplicación del método PEPS, es que, al emplear este enfoque, se produce un efecto en los estados financieros de la compañía, tanto a través del costo de los bienes vendidos como del importe final del inventario y es evidente que, al retirar primero las unidades adquiridas, las últimas unidades que permanecen en el inventario son las más recientes compradas, y estas generalmente tienen un costo más alto. Con este método el costo de los productos vendidos se establece según los precios más antiguos, lo que lleva a que las ganancias reportadas sean más elevadas.

2.1.3. MÉTODO FEFO

La técnica FEFO se enfoca en la caducidad de los productos perecederos. De acuerdo con Meza (2024), en esta metodología, se despachan primero los productos que se acercan más a su fecha de expiración. Se apoya en la idea de que lo primero en vencer debe ser lo primero en salir. Esto asegura que los productos se usen mientras están en buen estado, reduciendo el peligro de desperdicio por expiración y bajando también los gastos ligados con pérdidas por productos que no se venden. De esta manera, FEFO es muy necesario en áreas donde la duración del producto es clave, como en la industria alimentaria y de bebidas, así como en la farmacéutica.

Seguidamente, este enfoque permite retirar del inventario aquellos artículos que están más próximos a su fecha límite. Así, las empresas evitan vender artículos que

están por vencer, lo que podría provocar o causar pérdidas significativas por expiración. Por esta razón, la integración del sistema FEFO en la gestión de inventarios es fundamental; puesto que, ayuda a mejorar los procedimientos improductivos relacionados con el reabastecimiento de productos que no se han movido o usado. Además, este método hace menor el riesgo de pérdidas financieras, ya que las materias primas están a salvo o protegidas de dañarse, también se mantiene la calidad del producto final, aumentando la satisfacción del usuario y evitando la contaminación y acumulación de productos perjudiciales.

2.1.4. ANÁLISIS ABC

El método ABC hace referencia a la categorización de los productos en grupos A, B y C, en función de su importancia y valor dentro de la empresa, con el fin de determinar niveles de control y prioridades correspondientes a los recursos para su administración. Sobre este tema, Quispe et al. (2023), manifiestan que el análisis ABC ayuda a optimizar la gestión de los inventarios al permitir identificar los productos que necesitan mayor atención, de los cuales depende la planificación, el control de los recursos, así como la reducción de gastos y desperdicios innecesarios que pueden afectar el rendimiento y competitividad de la organización. En este sentido, los productos de la categoría A requieren un control más estricto debido a su mayor importancia económica, los que pertenecen a la categoría B exigen un control moderado y para los de la categoría C puede emplearse un control sencillo.

Cuando las compañías cuentan con una amplia variedad de materiales almacenados, suelen ignorar cuáles son los que más se mueven. Es común que el inventario del almacén incluya algunos suministros que se utilizan rápidamente y otros que tienen un consumo muy lento. Por lo tanto, es fundamental organizar todos los productos que se tienen a disposición, sin tener en cuenta el entorno o la

ubicación, para poder gestionar mejor esos artículos. De esta forma, se puede identificar qué productos tiene una alta demanda y requieren su abastecimiento.

El procedimiento que se lleva a cabo para clasificar los productos es el siguiente: Valor por volumen de un producto = Consumo anual en unidades * precio por unidad del artículo (Chávez, 2021).

La clasificación es la siguiente:

Tabla 1. *Clasificación del análisis ABC de un inventario*

Categoría	Descripción
A	Abarca el 20% del inventario y representa cerca del 75% al 80% del valor total del inventario.
B	Incluye el 30% del inventario y representa aproximadamente el 15% del valor total del inventario.
C	Comprende el 50% del inventario y representa alrededor del 5% al 10% del inventario.

Nota. Elaboración propia a partir de la clasificación del análisis ABC (2026).

2.2. MARCO CONCEPTUAL

2.2.1. INVENTARIO

Se define como la presentación de los recursos disponibles que están almacenados durante un tiempo estipulado, la función principal de los inventarios es separar, en otras palabras, es dividir las actividades internas de las organizaciones, como la producción, distribución o comercialización, con el fin de mejorar el funcionamiento de la organización, suplir las necesidades y expectativas de los clientes (Mora, 2024).

Está definida como un registro de los bienes que dispone una organización y se pueden clasificar en una serie de categorías, rangos y el lugar en dónde se van almacenar los productos. Tener una empresa implica asumir ciertas obligaciones o responsabilidades y una de ellas es implementar un inventario para llevar un manejo y control, en donde se pueda observar la realidad de la organización, ya que una sobrestimación puede afectar de manera negativa, mientras que si se tiene una desestimación se puede lograr que la reducción de los costos sea menor a lo que corresponde (Vélez, 2024).

2.2.2. ABASTECIMIENTO DE INVENTARIOS

Según Palacios y Rodríguez (2021), manifiesta que el abastecimiento incluye todas las cosas que una empresa hace para obtener los productos y servicios que requiere, ya que este proceso revisa factores claves como la calidad, el tiempo de entrega, el precio y la creación de valor al mismo tiempo que se manejan los peligros y se asegura el buen hacer de las tareas básicas para satisfacer a los clientes, lo que facilita ayudar a garantizar el suministro a corto, mediano y largo plazo creando lazos de confianza con los proveedores y animando el intercambio de datos.

Igualmente, la función del aprovisionamiento, conocida como abastecimiento por Vázquez et al. (2022), significa buscar y comprar los materiales o trabajos importantes que dejan a una empresa seguir funcionando sin parar y esta tarea parte de la cadena de suministros que trae cosas y garantiza acciones con la escala del objetivo (corto, pequeño y largo plazo) con la intención de dar clases, encontrar a vendedores y el apoyo que necesitan los otros grupos de la compañía.

2.2.3. PRODUCTOS PERECEDEROS

Los artículos de consumo rápido (productos perecederos) tienen una duración limitada, que se cuenta en días desde su elaboración hasta que dejan de ser aptos para su uso, porque se degradan con facilidad y pierden sus propiedades o expiran, influenciados por elementos naturales y del entorno; por ello, tener una herramienta para supervisar estos productos puede ser clave para reducir el derroche en las compañías (Sánchez et al., 2023).

Es clave señalar que, según Gutiérrez (2021), en el ámbito de las empresas que venden o comercializan comidas perecibles, sufren daños que surgen a cada paso del proceso y esto se debe por varios motivos, como usar empaque inadecuado, mala manipulación, una cadena de frio ineficaz y vertidos en el volumen o producción cuando se hacen; sin embargo, una de las causas básicas del día a día con la comida es que se echa a perder porque no se vende o porque ha pasado su fecha límite.

2.2.4. SOFTWARE CONTABLE

Los softwares contables ayudan a sostener los principios esenciales que se presentan en la contabilidad dentro de las organizaciones, es el encargado de procesar, recuperar y analizar los diferentes datos, además tiene otras funciones como la generación de informes de cheques pendientes, revisión de salgo tanto de caja como del banco, reportes de fondos que esté inactivo, cuenta con un control del fondo de reserva, entre otras (Cedeño, 2024).

Se define software contable, como una herramienta tecnológica creada para registrar, procesar y manejar una cantidad de datos importantes de una organización que pueden estar organizados, medio organizados y sin organizar en un mismo sistema contable, rigiéndose de ciertas normas para el uso adecuado,

proporcionado información de calidad, sobre los mercados capitales y haciendo una similitud de las información contable que sea más productiva y para poder tomar decisiones más estratégicas para la organización (Castro et al., 2023).

2.2.5. DEMANDA

La demanda se entiende como la cantidad de productos, bienes o servicios que los consumidores están dispuestos comprar por distintos precios, dependiendo de sus preferencias o situación económico de cada consumidor, el precio y la demanda tiene una relación opuesta, ya que si el precio del producto sube la demanda se disminuye y cuando el precio del producto baja la demanda se aumenta (Aguado, 2022).

Cuando nos referimos al concepto de demanda estamos hablando de un suceso importante que se presenta en la microeconomía como en la macroeconomía, su objetivo es comprender cómo los consumidores escogen el número de productos o servicios que quieren comprar o cuándo comprar, dependiendo de ciertos precios del mercado y los elementos en los que se presente la demanda pueden ser perjudicados de manera positiva o negativa según los precios y los ingresos (Asqui et al., 2024).

2.2.6. STOCK

El stock también llamado como control de inventarios es una rama de la gestión de las operaciones que es la encargada de definir en qué momento es el más adecuado para pedir, que cantidad es necesaria para abastecer y en algunos casos quien es el responsable, enviar o comprar, lo cual ayuda a la organización a tener

disponibilidad de recursos a futuro, previniendo imprevistos y errores al planear la demanda del producto (Meregildo, 2025).

Es un término que se utiliza para referirse como al número o la cantidad de materia ya existente, puede ser un producto o un activo que la organización conserva y está almacenado en un lugar particular, es una ubicación asignado y después está en camino a cada uno de los puntos de distribución (Meregildo, 2024).

2.2.7. MATERIA PRIMA

Este término hace referencia que la materia prima son los insumos básicos no procesados con el fin de transformarlos en un producto final, son fundamentales en las empresas, porque sin ellas es imposible trabajar, no solo es comprar cualquier insumo, sino que aquellos insumos seleccionados sean de buena calidad y con precios justos para obtener un beneficio (Bayas y Granda, 2024).

Se refiere a todos los insumos y los componentes que se usan para la elaboración y producción de productos finales, que aún no han pasado por un proceso de transformación (Muñoz, 2024).

2.2.8. ROTACIÓN DEL INVENTARIO

Se trata de una métrica clave que señala cuántas veces una compañía ha comprado un artículo para venderlo después, facilitando el estudio de la frecuencia con que se reintegra el dinero invertido en un producto, reflejando así los ingresos y gastos reales vinculados a los productos de la empresa; es decir, su nivel de ventas, ya que una rotación de inventario más ágil implica que la mercancía esté

menos tiempo guardada, lo cual sugiere una buena gestión administrativa y, por consiguiente, un manejo de inventarios sobresaliente (González, 2022).

En toda empresa, una gestión eficaz del inventario es crucial para el auge económico, ya que implica maximizar la velocidad con la que los productos se comercializan, por eso, Villón (2021) señala que esta ratio financiera facilita la evaluación de la táctica implementada por la compañía, a través del análisis del ciclo operativo, la duración y el plazo de la inversión que se transforma en ganancias.

2.2.9. RENTABILIDAD

El rendimiento financiero refleja la visión de la empresa respecto a las decisiones de inversión y evalúa cómo transforma las ventas en utilidades; en otras palabras, facilita una evaluación de la capacidad de generar ganancias y financiar sus actividades a través de su análisis financiero (Arias, 2025).

2.2.10. COSTOS DE INVENTARIOS

Es posible que no se pueda recuperar la inversión en inventarios si estos sufren daños, ya que se vuelven obsoletos totales o parcialmente, o sus precios de mercado disminuyen y la inversión podría ser irrecuperable si los costos necesarios para finalizar su producción o venta se incrementan; por lo tanto, ajustar el valor contable al valor neto realizable se alinea con la idea de que los activos no deben registrarse por encima de los ingresos esperados por su venta o utilización (Aucancela y Pérez, 2025).

Por otra parte, Morales (2021) también señala que los costos relacionados con el inventario crecen a medida que este aumenta, ya que mientras más stock tenga una empresa, más deberá gastar en almacenaje, seguros, manipulación y el dinero invertido, lo que resulta que haya más posibilidad de que el inventario se vuelva obsoleto o se dañe; en consecuencia, si la cantidad de inventario sube, la empresa verá cómo sus gastos se elevan en la misma proporción.

2.3. MARCO LEGAL

Las reglamentaciones aseguran el acato de las leyes y una gestión correcta dentro del sector gastronómico con reglas y decretos que fijan los pasos necesarios para el proyecto a nivel contable, control de inventario, seguridad alimentaria y protección a la salud pública; elementos que son importantes para el buen crecimiento del restaurante.

Tabla 2. *Marco Normativo*

Norma	Alcance
Decreto 410 de 1971 – Gestor Normativo	Según el artículo 19 establecido en el decreto 410 establece que las personas que tengan empresas tiene unas obligaciones legales que cumplir a la hora de formar una organización entre esas obligaciones se encuentran el registro mercantil, llevar una contabilidad regulada, documentos relacionados con la organización, entre otras. Por otro lado, en este mismo decreto se encuentra el artículo 48 indicando que todo comerciante debe conformar su contabilidad, libros, registros contables e inventarios a las disposiciones de este código y demás normas sobre la materia, este decreto busca ayudar a identificar perdida, compras que no son necesarias o faltantes, para mejorar las decisiones de la organización en un futuro (Función pública, 1971).
Norma Internacional de información (NIIF para PYMES)	Según el decreto 2420 de 2015 norma internacional de información busca implementar la norma internacional de información en las pequeñas y medianas entidades con el fin

	de proporcionar una estructura contable para simplificar y adaptarlo a las necesidades financieras que presentan las pequeñas y medianas entidades, sin embargo no tiene que rendir cuentas ni acceso a los mercados capitales, a través de esta norma se busca facilitar comprender los estados financieros, relevantes y comparables, para que los propietarios, inversionistas y gerentes puedan comprender qué decisiones económicas tomar sobre la entidades (Función pública, 2015).
Estatuto Tributario (Decreto Ley 624 de 1989)	Según la ley del estatuto tributario decreto ley 624 de 1989 regido en Colombia, establece ciertas normas vigentes que mide todas las obligaciones fiscales de las personas naturales y jurídicas del país, este estatuto establece como las empresas deben de seguir un serie de reglas para cumplir con sus responsabilidad tributarias, entre esas el registro de la organización, el debido control y la administración adecuada de su inventario, para mantener un control detallado de la materia prima, gracias a los inventarios podemos determinar el correcto costo de la producción y la rentabilidad (Función pública, 1989).
El Ministerio de Salud y Protección Social (Resolución 2674 de 2013)	Según el ministerio de salud y protección social en la resolución 2674 de 2013 establece la orientación y los requisitos sanitarios que todas las organizaciones del sector alimentario están obligados a cumplir en Colombia, son aquellos que se dedican a las actividades de: procesar, preparar, envasar, transportar, entre otras actividades, su función principal es garantizar que los alimentos no causen daño y proteger la salud de las personas, con los restaurantes es mucho más extenso, ya que toca implementar un sistema de gestión y control que asegure que los productos alimenticios y la materia prima de la organización no se encuentren en mal estado, contaminada o que estén en momento de vencerse (Alcaldía de Bogotá, 2013).
Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional)	Esta ley 9 de 1979 del código sanitario nacional está basada en establecer norma que regula cómo está la salud pública en el estado colombiano, tiene como objetivo fundamental regular en materia de higiene la salubridad, saneamiento y proteger la salud de las personas, principalmente las organizaciones que brindan el servicio de restaurante, consumo de alimentos y algunas bebidas, esta ley debe cumplirse con todas las condiciones estrictas en la parte del higiene, cuidado y el almacenamiento, con el fin de evitar una contaminación o daños a los productos y garantizando que estén en buenas condiciones para el consumo (función pública, 1979).

Nota. Elaboración propia a partir del marco normativo colombiano (2026).

2.4. MARCO AMBIENTAL

Esta estructura examinará las normativas y directrices que controlan la gestión correcta de existencias, provisiones y desechos en la industria alimentaria, resaltando la trascendencia de disminuir los sobrantes, acatar las exigencias de sanidad y medio ambiente, y aportar a la viabilidad a través de métodos conscientes que beneficien las ganancias de la compañía y el cuidado del ambiente.

Tabla 3. *Normativa Ambiental*

Norma	Alcance
Resolución 1407 de 2018 (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible)	La normativa fijada en la Resolución 1407 de 2018, emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, se basa en la idea de que el productor tiene una responsabilidad ampliada. Esto representa que los proveedores y comerciantes están obligados a poner en marcha estrategias para recoger, usar y comunicar información sobre estos residuos. Un objetivo clave es traerlos de nuevo a la economía a través de técnicas como reducir, reciclar y reutilizar, lo que tiene beneficios para nuestro entorno, la comunidad y la economía (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2018).
Decreto 2016 del 2023 mmodificación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne y Productos Cárnicos	El Decreto 2016 del 2023 cambia el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012 sobre la Inspección, Vigilancia y Control oficial en la carne y productos cárnicos comestibles. Su objetivo es hacer más fuerte la limpieza y sanidad en todo el camino de la carne, graduando pasos para el beneficio, cortar la carne, hacer productos, guardar, llevar, vender y dar al público. El decreto trae nuevas acciones para luchar contra lo ilegal en el sacrificio de animales; este promueve la formalidad; cambia reglas sobre cómo transportar carne para evitar contaminación cruzada; e impulsa una economía circular a través del uso de decomisos en formas diferentes al consumo humana
La ley 1990 del 2019, por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos	En Colombia, la Ley 1990 (2019) instaura la Política para la prevención de la merma y el derroche alimentario, fijando acciones para aminorar estos sucesos en cada etapa del sistema de alimentos, abarcando desde su origen hasta su ingesta. Su meta es cooperar con el avance sostenible,

	impulsando la integración social, la viabilidad ecológica y el crecimiento económico, al igual que garantizar una existencia decorosa para cada ciudadano. La ley apoya la disminución del desperdicio de comidas que, al no ser manipuladas adecuadamente, acarrean mermas de recursos naturales, polución y emanaciones producidas por desechos orgánicos.

Nota. Elaboración propia a partir del marco normativo ambiental colombiano para el sector gastronómico (2026).

3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

En este trabajo, se identifica que la técnica más adecuada para llevar a cabo la investigación y recopilación de información es la metodología descriptiva, la cual se centra en identificar, analizar detalladamente y describir la situación actual que se presenta en cuanto a la gestión de inventarios en el restaurante Plazuela Girón Bistro; gracias a este tipo de investigación permite conocer las características de cada uno de los procesos que están relacionados con el abastecimiento, almacenamiento, rotación y control de toda la materia prima, con el objetivo de detectar esas falencias en cada procedimiento que afecta de manera negativa la gestión del inventario en la empresa.

3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, en donde se integran elementos tanto cualitativos como cuantitativos. En primer lugar, para el enfoque cualitativo se analizaron las percepciones, experiencias y conocimientos que ha tenido el personal en cuanto al manejo de los inventarios en el restaurante, y a través de la entrevista a la administradora para comprender como se desarrollaban los procesos actualmente en cuanto al almacenamiento, control de insumos, abastecimiento y el manejo de los productos tanto perecederos como no perecederos. En segundo lugar, para el enfoque cuantitativo se recopilaron y se analizaron toda la información numérica relacionada con el control de inventarios, la materia prima que se desperdicia, rotación de productos, abastecimiento y manejo de existencias lo cual se obtuvieron mediante una encuesta que se aplicó al personal del restaurante con el fin de obtener los datos estadísticos para medir las falencias que se presentaron.

3.3. FUENTES DE INFORMACIÓN

Para la realización de este estudio se utilizaron fuentes primarias y secundarias, para lograr obtener información confiable y necesaria para el debido análisis de la problemática del control de los inventarios en el área de producción en el restaurante Plazuela Girón Bistro.

3.3.1 FUENTES PRIMARIAS

Para la recopilación de información de fuentes primarias se obtuvo directamente del restaurante, por medio de observación, entrevista, encuesta y revisión de registros internos con respectos a compras, almacenamiento y control de inventarios, la información la cual será suministrada por parte del administrador y personal de trabajo.

3.3.2 FUENTES SECUNDARIAS

La recopilación de información en las fuentes secundarias se basa a través de libros, investigaciones académicas, revistas, normas legales y demás documentos relacionados con el control de los inventarios, en donde se encuentren los métodos como PEPS, FEFO y ABC, cada una de estas teorías que permiten sustentar teóricamente el trabajo de grado.

3.4. POBLACIÓN

Para este proyecto, la población estuvo conformada por 15 colaboradores del restaurante Plazuela Girón Bistro, incluyendo el personal de trabajo tanto el administrativo como el operativo que participa directa o indirectamente en los procesos que tengan que ver con la compra, almacenamiento, control y la utilización de la materia prima. La población está integrada por 1 administradora, 2 cajeros, 2

bartenders, 3 meseros y 7 colaboradores del área de cocina, conformados por 1 chef y 6 auxiliares de cocina.

3.5. MUESTRA

Para el proceso de la muestra se realizó un censo de los 15 colaboradores que conforman el restaurante Plazuela Girón Bistro, puesto que la población es pequeña, finita y accesible; por esta razón, se tomó la totalidad de los trabajadores. Al realizar el censo, no se calculó error de muestreo; sin embargo, se reconoce que se pueden existir errores asociados a las respuestas o a la medición sobre la recolección de la información.

3.6. INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Para la recolección de la información se emplearon los siguientes instrumentos:

3.6.1 ENCUESTA

La encuesta se diseñó mediante un cuestionario con preguntas tipo escala de Likert, dirigido al personal administrativo y operativo del restaurante, con el propósito de conocer las prácticas utilizadas en el manejo de los inventarios, el control de los productos, la frecuencia de abastecimiento y las principales dificultades presentadas en esta área, antes de su aplicación, el instrumento fue revisado para verificar la claridad y pertinencia de las preguntas y se realizó una prueba piloto con 15 personas, lo que permitió efectuar los ajustes necesarios, el cuestionario estuvo compuesto por preguntas con opciones de respuesta en escala de Likert: Nunca, Casi nunca, Algunas veces, Casi siempre y Siempre, esta encuesta fue aplicada el 10 de junio de manera presencial, y las respuestas fueron recopiladas directamente del personal participante como se evidencia en el anexo A.

3.6.2 ENTREVISTA

Se aplicó una entrevista semiestructurada a la administradora del restaurante, para poder conocer información más detallada sobre procedimientos, las pérdidas de la materia prima, manejo de los desperdicios y cómo gestionan todo el proceso de los inventarios y los responsables de ello.

3.6.3 OBSERVACIÓN

Esta herramienta fue útil para registrar la información observada directamente en el área de producción y el almacenamiento, ya que a través de este instrumento se puedo verificar la organización de los productos, sobre los productos con fechas próximas a vencer, control de entradas y salidas, rotación y almacenamiento con responsables como se evidencia en el apéndice C.

3.7. FASES DE LA INVESTIGACIÓN

Para esta investigación se tuvo en cuenta tres fases fundamentales: en la primera fase se realizó un diagnóstico de las prácticas relacionadas con el manejo y control de los inventarios en el restaurante, en la segunda fase se organizaron y analizaron los datos obtenidos mediante la encuesta y las respuestas fueron clasificadas de acuerdo con las opciones establecidas en el cuestionario y en la tercera fase, con base en los resultados obtenidos, se diseñó una guía de control de inventarios en Excel, teniendo en cuenta las necesidades identificadas en el restaurante, durante el desarrollo de la investigación se respetó la participación voluntaria de los colaboradores, se protegió la identidad de los participantes y la información recopilada fue utilizada únicamente con fines académicos.

3.7.1. FASE 1: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL MANEJO DE LOS INVENTARIOS.

En esta fase se realizó la entrevista y observación directa dentro del restaurante con el fin de logra identificar las falencias que estaban presentando con el manejo de sus inventarios, desperdicios y perdidas de materia prima.

3.7.2. FASE 2: CLASIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS INVENTARIOS

Para la etapa siguiente se aplicó la encuesta al personal del restaurante y se recopiló toda la información sobre los insumos utilizados en el área de producción, y después se realizó la clasificación mediante las siguientes herramientas para gestionar mejor los inventarios como lo son la FEFO, PEPS y ABC.

3.7.3. FASE 3: DISEÑO DE LA GUÍA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS

Para esta última etapa se realizó el diseño de la guía de control de inventarios para el restaurante plazuela girón, en donde incluye formatos estandarizados de registro, control de las entradas y las salidas, un mejor manejo de sus productos.

4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO

4.1. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA

Diagnosticar la situación actual del manejo de inventarios en el restaurante Plazuela Girón, mediante la observación directa, revisión documental y recolección de información sobre los registros existentes, elaborando un diagnóstico con hallazgos y análisis DOFA, con el fin de que se identifique las principales falencias en los procedimientos operativos que generan pérdidas de materia prima.

En la primera fase, que consiste en el desarrollo del diagnóstico, se comenzó con una visita al restaurante Plazuela Girón, donde se llevó a cabo una observación directa del proceso relacionado con la recepción, almacenamiento, registro y uso de los insumos durante momentos de menor actividad para no interferir en su operación normal teniendo como objetivo comprender cómo funcionaba realmente el sistema y cómo se gestionaban los inventarios para identificar las fallas o errores en el manejo de las materias primas; después de eso, se diseñó una entrevista semiestructurada para la administradora, la cual fue creada previamente tras una revisión bibliográfica sobre la gestión de inventarios, prácticas adecuadas en almacenamiento y herramientas, con el fin de formular preguntas que facilitaran la obtención de información suficiente sobre el proceso actual de compras, recepción, almacenamiento, registros, control de fechas de vencimiento, responsables y procedimientos de la mercancía que el restaurante lleva a cabo.

Para formular las preguntas adecuadas de la entrevista que se encuentra en la tabla 4, primero se investigó sobre la gestión de inventarios que todo establecimiento gastronómico debería adoptar e implementar:

El autor Bruno (2024), considera que la capacidad operativa y la rentabilidad de los restaurantes se relacionan directamente con la gestión de inventarios; puesto que, posibilita el control de las entradas y salidas de los insumos; permitiendo a su vez, planificar las compras según la demanda real y garantizar la disponibilidad de las materias primas necesarias para la producción, así como también una buena comunicación entre los departamentos de compras (como lo es cocina, barra y administración) que favorece la coordinación de los procesos y reduce las ineficiencias operativas; esto contribuyendo a reducir las merma de los insumos, las compras no deseadas, las pérdidas económicas generadas por productos caducados o en mal estado y la mejora de la utilización de las materias primas, con el objetivo de fortalecer la rentabilidad y permanencia del negocio.

Por otra parte, un estudio reciente evidencia que muchas microempresas del ramo de la gastronomía llevan el registro de sus inventarios de manera manual, aumentando la probabilidad de error, dificultando la gestión de los productos y el desperdicio de los alimentos; dando como solución que las organizaciones deben optar por buenas prácticas de almacenamiento, el uso de herramientas digitales y la capacitación continua del personal, siendo los caminos que garantizan las oportunidades de crecimiento, competitividad y sostenibilidad en los restaurantes (Chávez et al., 2025).

Después de recopilar toda la información obtenida mediante la observación y la entrevista, se realizó se elaboró una matriz DOFA, la cual permitió sintetizar los factores internos y externos que afectan el sistema de inventarios.

4.2. CLASIFICACIÓN DE LOS INSUMOS Y COMPONENTES

Clasificar los insumos y componentes utilizados en el área de producción del restaurante, a través de la aplicación de una encuesta al personal y el uso de

herramientas de gestión de inventarios como FEFO, PEPS y análisis ABC, con el objetivo de que se definan categorías de productos, niveles de rotación y criterios de control, generando tablas de clasificación, políticas de manejo y formatos de registro que permitan una administración más organizada y eficiente de los inventarios.

Con el propósito de dar cumplimiento al segundo objetivo específico del proyecto de grado, se diseñó y aplicó una encuesta a todos los empleados del restaurante Plazuela Girón Bistro, tanto empleados administrativos como a los operarios, a través de preguntas relacionadas con la clasificación de los productos, el almacenamiento, el control de las fechas de caducidad, la rotación de los insumos y el debido registro de las entradas y salidas.

Una vez identificado la situación actual del restaurante con respecto al manejo de los inventarios, se tomó como referencia las fichas técnicas de los productos, los registros de las compras, las observaciones realizadas durante la visita, la información suministrada en la entrevista por la administración y la encuesta en donde se abordaron diferentes puntos, para realizar un listado general de todos los insumos utilizados en el área de producción, clasificándolos según su naturaleza, frecuencia de consumo, nivel de rotación, costo, vida útil y condiciones de almacenamiento.

En primer lugar, lo que se hizo fue identificar los productos utilizados en el restaurante, los cuales se clasifican en perecederos (pollo, carne, cerdo, pescado, mariscos) y no perecederos (granos, legumbres, bebidas y demás insumos), por esta razón la clasificación de los producto permitió conocer la necesidad de llevar un control en donde se tenga en cuenta el tipo de producto, que según Valenzuela et al. (2024), indican que se deben organizar las materias primas en el momento que llegan, tener en cuenta el estado en el que se encuentran los productos, la

función que cumplen dentro de la organización y si tiene mucha demanda, para lograr facilitar un mejor seguimiento y un debido control de las existencias; con esto, se realizaron las preguntas con la intención que permitiera conocer cómo se encontraba el restaurante en cuanto a su clasificación.

En segundo lugar, se investigaron otros puntos clave relacionadas con el control y manera de las fechas de vencimiento y rotación de los productos, debido a que en el restaurante se han presentado perdidas por vencimiento de sus productos; por esta razón, se toma como referencias los método FEFO y PEPS las cuales priorizar la utilización de los productos que están próximos a vencer; puesto que, según el autor Reyes (2026), las organizaciones que exponen este tipo prácticas, en donde se genere una adecuada rotación de los inventarios, junto con un control permanente de las fechas de vencimiento de cada uno de sus productos ayuda a disminuir los desperdicios de los productos que están por vender y favorece un mejor aprovechamiento de los inventarios.

De igual forma, se incorporaron otro tipo de preguntas muy interesantes sobre los registros de las entradas y las salidas de cada uno de sus productos, así como la utilización de los formatos para llevar un control estricto y la frecuencia de errores durante el registro de información, según Guerra (2024), las organizaciones que registran sus entradas que hacen parte de los materiales o productos que ingresan la inventarios, mientras que las salidas representa el control de los productos que son utilizados, comercializados o destruidos y ya no están en el inventario, el autor afirma que mantener los registro actualizados permite conocer que productos están disponibles, reducir errores y evitar faltantes.

Finalmente, cada pregunta que se realizó en la encuesta fue orienta para conocer la percepción de los colaboradores sobre como el inventario puede verse afectado

por cualquier cosa, por no llevar un orden, por no registrar todo, por no conocer de manera adecuada la gestión de los inventarios y ver la importancia que tiene un inventario dentro de la organización.

4.3. DISEÑO DE LA GUÍA DE CONTROL DE INVENTARIOS

Diseñar una guía de control de inventarios para Plazuela Girón Bistro, mediante la elaboración de formatos estandarizados, procedimientos de registro, políticas de control e indicadores de seguimiento, con el objetivo de que se entregue un documento técnico que permita la organización, clasificación y registro de los insumos, contribuyendo al mejoramiento de la rotación de inventarios y orientando la reducción de pérdidas de materia prima en al menos un 20%.

Para desarrollar el tercer objetivo específico del proyecto de grado, se diseñó una guía de control de inventarios mediante la herramienta de Excel, la cual fue adaptada a las necesidades que se presentaban en el restaurante Plazuela Girón Bistro, para su elaboración se tuvieron en cuenta la información obtenida durante el diagnóstico y la clasificación de los insumos pereceros y no perecederos, con el fin de fortalecer la organización de los inventarios, su almacenamiento, llevar un debido control y un seguimiento de toda la materia prima utilizada en el área de producción, con la finalidad de disminuir pérdidas que se estaban presentando dentro del restaurante por los vencimientos de los productos y las sobrecompras, esto para garantizar un mejoramiento en la rentabilidad del negocio.

Según Montes y Gonzales (2024), resaltan que una adecuada gestión de los inventarios permite conocer con mayor precisión la entrada y salidas de los productos, además ayuda a controlar en shock que se tiene disponible, reduce perdidas por deterioro o exceso de mercancía y contribuye a una mejor toma de decisiones, asimismo desatacan que los registro que se hacen permanentemente mejoran la rentabilidad.

Inicialmente, se creó un formato estandarizado en Excel para registrar las entradas de los productos y las salidas de los productos, lo cual le permite al restaurante llevar un control muy detallado del almacenamiento de toda la materia prima; el formato en Excel de la guía incluye el nombre de cada producto, la cantidad con la que entran al inventario, la salida de los producto y en qué cantidad, fecha de ingreso y responsable del registro, lo cual permite llevar el seguimiento con más facilidad de cada uno desde su recepción hasta su utilización.

Según Timana et al. (2023), indica que la implementación de herramientas tecnológicas para la gestión d los inventarios mejorar d manera significativa la organización de la información, la optimización de los proceso y facilito el control de lo producto existentes, por esta razón la implementación del Excel es una alternativa práctica para el restaurante, ay que va a permitir tener la información ordenada, apoyar el control de los insumos y disponer de los datos con facilitad para tomar decisiones.

5. RESULTADOS

5.1. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN REAL DE LA EMPRESA

Las autoras efectuaron un diagnóstico de la situación real a través de una DOFA con relación a la gestión de inventarios en el restaurante Plazuela Girón Bistro mediante los registros revisados, la observación con una lista de chequeo que se encuentra en el apéndice C y la entrevista, las cuales permitieron conocer el proceso del control y uso de los productos, facilitando la identificación de las principales debilidades que ocasionan un impacto negativo a la hora de llevar a cabo la gestión de inventarios y los desperdicios de las materias primas. La información obtenida mediante estas tres técnicas fue contrastada e integrada para elaborar la matriz DOFA, relacionando los hallazgos internos con las oportunidades y amenazas externas que pueden influir en la gestión de inventarios.

Con la entrevista se dio a conocer que uno de los dueños del restaurante es quien se encarga de realizar los pedidos de los insumos y, además de eso, es la persona que los recibe antes de que inicie la jornada laboral; sin embargo, si los pedidos llegan mientras el restaurante está abierto, esa tarea pasa a la administradora o a los cajeros, y a pesar de que se chequea que los productos que han llegado lo hagan de manera completa y en buen estado, no hay alguien específicamente designado para gestionar el inventario, y la información sobre la entrada de materias primas en un documento o en un sistema de seguimiento de inmediato.

A continuación, se presentan las respuestas de la entrevista realizada con la administradora del restaurante:

Tabla 4. *Entrevista para la administradora del restaurante*

#	Pregunta	Respuesta

1	¿Quiénes son las personas responsables de realizar las compras, reciben la mercancía y controlan el inventario?	Un propietario del restaurante es el responsable de las compras de materias primas e insumos; se encarga de generar los pedidos, de dirigirse a la plaza de mercado y de recibir a los proveedores, antes del inicio de la jornada laboral; sin embargo, durante el horario de atención al público esta tarea queda a mí cargo que soy la administradora y, en mi ausencia, pasa a ser responsabilidad de los cajeros. Con respecto al control del inventario no existe actualmente una persona que sea responsable de esta actividad; ya que se limita a verificar que los productos solicitados lleguen completos y en buen estado, pero la información no es registrada de manera inmediata en un sistema o en un formato de inventario.
2	¿Con qué frecuencia compran materias primas?	La frecuencia de compra de insumos es variable y está relacionada con el tipo de productos y su rotación; por ejemplo, el pedido de verduras frescas y pechuga de pollo se realiza aproximadamente cada dos días debido a su alta rotación (ya que se realiza menú del día de lunes a viernes) y corta vida; en cambio, la compra de carnes finas, como punta de anca de res, punta de anca de cerdo y otros cortes especiales, así como pescado, se realiza cada 8 o 10 días y los artículos de bebidas como gaseosas, aguas y otros se hacen semanalmente con proveedores previamente seleccionados.
3	¿Qué aspectos verifican al recibir la mercancía? (Cantidad, calidad, fechas de caducidad, temperatura, estado del producto, etc.)	En el momento de la recepción de pedidos, el personal verifica que la cantidad recibida coincida con la solicitada y que los productos lleguen en condiciones óptimas y, en algunos casos, también se revisa el estado general de las materias primas y a veces el estado general para comprobar que no haya productos dañados; sin embargo, aspectos como temperatura de conservación, fechas de vencimiento, y otros criterios técnicos de calidad no siempre se revisan de forma sistemática.
4	¿Los productos perecederos y no perecederos cómo lo almacenan y si lo hacen de manera separada?	Sí, los productos no perecederos son almacenados en la bodega del restaurante y están organizados, teniendo en cuenta el tipo de producto; en simultáneo, los productos perecederos son almacenados en las neveras o equipos de refrigeración; de igual forma también son organizados, en este caso, en función del tipo de alimentos que son, tal como lo son las carnes de res, cerdo, pollo, pescados, mariscos, alimentos que deben estar en la cadena de frío, etc.

5	¿Realizan registros de entradas y salidas de los productos?	Se hace parcialmente de algunos productos; aunque cabe aclarar que el software contable que tenemos solo nos permite registrar automáticamente los movimientos de productos terminados, como por ejemplo, las bebidas, licores y otros productos que son vendidos directamente al cliente; aunque la única entrega y salida que logra registrarse es la de las materias primas utilizadas para la preparación de los platos que escasamente cuentan con un registro de entradas y salidas; a veces, las entradas y salidas son anotadas manualmente o son consolidadas en archivos de Excel cuando se efectúan inventarios físicos.
6	¿Con qué frecuencia realizan inventarios físicos?	Poca, no existe periodicidad definida en la realización de los inventarios físicos; por lo general son una vez al mes, aunque en ocasiones pueden transcurrir más de tres meses sin que el inventario físico indique un conteo completo de los insumos.
7	¿De qué manera contrastan el inventario físico con el que queda registrado en el sistema?	Cuando se realiza el inventario físico, primero se diligencia un formato manual que va registrando el conteo de los productos y posteriormente se lleva esa información a una hoja de Excel; después se descarga la información que deja registrado el software para productos terminados y se compara dicha información, como el software controla únicamente productos terminados, esta no refleja el comportamiento real de las materias primas que se van utilizando de forma diaria en la producción.
8	¿El software solo controla productos finales o también productos de entrada (materias primas)?	Con el software actual que tenemos sólo se controla productos finales como pueden ser bebidas, cervezas, aguas, etc; además de artículos específicos que están en venta en la carta y que son atendidos individualmente; en cambio, las entradas de las materias primas dependen del control manual.
9	¿Los primeros productos en entrar en el inventario son los primeros en usarse en producción?	No existe control riguroso al respecto, normalmente el personal utiliza los productos que encuentran antes, o lo que están más a la vista dentro del lugar donde están almacenados; pero también después de reorganizar el refrigerador o la bodega intentan utilizar primero los productos más antiguos, aunque este procedimiento no se realiza de manera constante ni estandarizada.
10	¿Almacenan los productos basándose en su fecha de caducidad?	En algunos casos sí, concretamente para las carnes y los productos perecederos que requieren un mayor control sanitario, esta práctica no se hace para todos los insumos del restaurante ni existe un procedimiento

		que organice de manera permanente los productos en función de su caducidad.
11	¿Los productos con la fecha de caducidad más próxima se utilizan con anterioridad?	Para algunos de los productos sí, pero ello depende del personal que se encuentre en el momento de la utilización; ya que no existe una política formal que pueda incorporar ese método, por lo que es posible que algunos productos con la fecha de caducidad relativamente próxima sean almacenados durante un tiempo excesivo y esto incrementa el riesgo de pérdidas.
12	¿Hay un control distinto para los productos de mayor costo?	Los productos de más alto coste, como los cortes de carne, el café en grano, los vinos y los licores son cuidadosamente vigilados, pero no existe un listado específico para el control que se realiza en estos productos; la atención que se presta está regida por la supervisión que realizan los propietarios.
13	¿Cómo determinan las cantidades que tienen que comprar?	Las cantidades que se compran son determinadas fundamentalmente por la visualización de los productos que se tienen y la experiencia del propietario que se ocupa de las compras, ya que no hay clasificaciones que indiquen niveles mínimos y máximos de los productos, ni registros actualizados que lo faciliten.
14	¿Qué se hace cuando existen productos deteriorados o vencidos?	Si se encuentran productos caducados o deteriorados, los productos son retirados inmediatamente de la zona de almacenamiento, para evitar que se usen para la preparación de los alimentos y posteriormente desechados. Igualmente, en muchas ocasiones cuando tenemos conocimiento de que un producto está llegando a su fecha de caducidad (en los menús del día), se trata de usarlos antes de que efectivamente se venza el mismo; no obstante, el restaurante no trae un procedimiento documentado.
15	¿El restaurante tiene manuales o procedimientos escritos de un manejo de inventarios?	Actualmente no hay manual o guía documentada para el manejo de inventarios en el restaurante; las actividades asociadas a las compras, recepción, almacenamiento, control y utilización de los insumos se llevan a cabo en función de la experiencia de los propietarios y del personal.

Nota. Elaboración propia (2026).

Con la entrevista realizada, se llegó a la conclusión de que el restaurante Plazuela Girón tiene fortalezas con respecto a la organización y almacenamientos

de los productos de los; sin embargo, tiene otras áreas importantes en las que puede avanzar en cuanto a la forma de gestionar y manejar los inventarios, la homogeneidad de los procesos, la utilización de herramientas y la creación de políticas de control, para que estas conduzcan a la disminución de las pérdidas de las materias primas con objeto de mejorar la gestión del propio restaurante.

La información obtenida de la entrevista realizada, la lista de chequeo y la revisión documental se integró en la matriz FODA de la siguiente manera: los hallazgos relacionados directamente con el funcionamiento interno del restaurante hicieron posible la identificación de las fortalezas y debilidades, mientras que los aspectos externos que pueden favorecer o afectar la gestión de los inventarios se analizaron para las oportunidades y amenazas. De esta manera, la matriz FODA ocurrió como un medio para cruzar y relacionar los acontecimientos internos obtenidos mediante las tres técnicas antes mencionadas con los factores externos, lo que llevó a que se realice una interpretación con el propósito de proponer las acciones y herramientas definidas en los objetivos.

A continuación, se encuentra el diagnóstico realizado a través de la FODA:

Tabla 5. *Matriz FODA*

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Tienen una división física entre productos perecederos y no perecederos.	Diseñar e implementar una guía para la gestión de inventarios ajustada al restaurante.
Los insumos se guardan según su categoría y requerimientos de preservación.	Incluir en el software el módulo de inventarios para supervisar el control de materias primas.
Se verifica que los productos lleguen completos y en condiciones aceptables.	Capacitar a los colaboradores en buenas prácticas sobre el manejo de inventarios y almacenamiento.
El área administrativa está dispuesta a optimizar los procesos internos.	Elaborar formatos o planillas ya estandarizadas con indicadores para el seguimiento.
DEBILIDADES	**AMENAZAS**
	Aumento en los costos de los insumos.

No hay una persona encargada exclusivamente del control de inventarios.	
El software simplemente controla los productos que ya están terminados.	Peligro de pérdidas económicas por productos caducados o dañados.
No hay registros permanentes que documenten la entrada y salidas de materias primas.	Fluctuaciones en la demanda que llevan a excesos de inventarios o falta de productos.
Los inventarios físicos se llevan a cabo sin una frecuencia establecida.	Posibles incumplimientos a regulaciones de sanidad por fallas en el control de inventarios.
Las compras se efectúan basándose en la experiencia y observación, sin establecer niveles mínimos ni máximos.	Disminución de la rentabilidad debido al desperdicio de alimentos.
No tienen manuales, procedimientos ni políticas escritas para la gestión de inventarios.	Desconfianza del cliente si hay escasez de productos o cambios en la calidad del servicio.

Nota. Elaboración propia (2026).

5.2. CLASIFICACIÓN DE LOS INSUMOS Y COMPONENETES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

Con la finalidad de diseñar una guía de control de inventarios para el restaurante Plazuela Girón, fue necesario realizar una encuesta a los colaboradores como se evidencia en el anexo A, el cual se hizo de manera presencial, para que permitiera registrar el conocimiento y la forma en que actualmente se desarrollan las actividades relacionadas sobre el manejo y la gestión del inventario, esto, con el objetivo de conocer las falencias y mejorar la organización para facilitar el control de existencias y apoyar la toma de decisiones en el área de producción. Instrumento disponible en el Apéndice B.

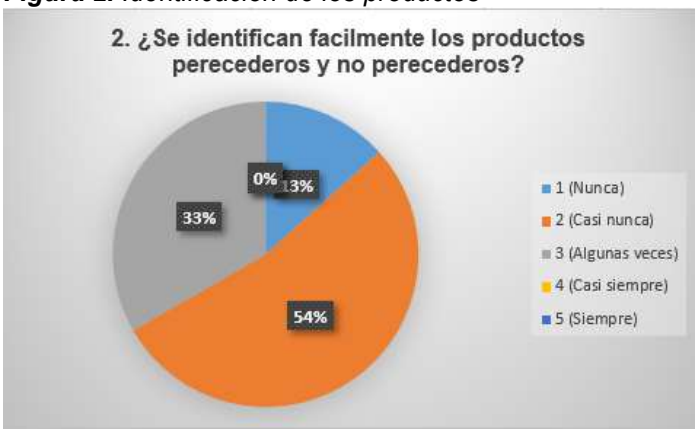
Las siguientes figuras y análisis permitirán conocer las practicas realizadas en el restaurante Plazuela Girón Bistro en base a la opinión suministrada por los empleados:

Figura 1. *Frecuencia con la que clasifican los productos.*

Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

De acuerdo al resultado obtenido que se le realizaron a los 15 empleados del restaurante, se observó que el 7 de los encuestados corresponden al 47% que manifestaron que algunas veces los productos del restaurante están clasificados de manera organizada; asimismo, el 33% el cual son los otros 5 empleados respondieron que casi nunca se encuentran clasificados y un 20% que sería el restante de empleados que son 3 respondieron que nunca se encuentran clasificados, además, las otras dos opciones no fueron seleccionadas por ningún empleados, por esta razón se logra concluir que los empleados coinciden que en la empresa no se están organizando ni clasificando cada uno de sus productos lo cual presenta deficiencias.

Figura 2. *Identificación de los productos*



Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Los resultados encontrados en la segunda pregunta muestran que el 54% corresponde a 8 empleados encuestados en lo cual manifiestan que casi nunca se pueden identificar los productos perecederos y no perecederos; por otro lado, el 33% expresan que algunas veces logran identificar los productos perecederos y los no perecederos y el 13% revela que nunca se logra identificar, al igual que la pregunta anterior las repuesta casi siempre y siempre obtuvieron 0% de resultado; a través de este resultado se evidencia que existe un gran porcentaje en las variables nunca y casi nunca, lo que refleja una dificultad grande que tiene el personal todos los días en su trabajo para lograr diferencia los tipos de mercancía, lo cual muestra una debilidad grande en cuanto a sus inventarios.

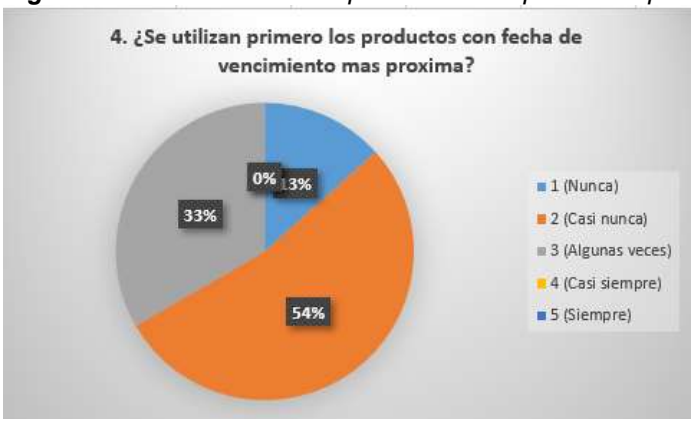
Figura 3. *Control de vencimientos de los productos*

Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Para la pregunta 3 que se les realizaron a los empleados se quería investigar más a fondo como manejaban las fechas de vencimiento, para esta pregunta se obtuvieron estos resultado; el 53,33% que corresponde a 8 empleados respondieron que casi nunca se controlaban adecuadamente las fechas, asimismo, el 33,33% que corresponde a los 5 empleados que expresaron que algunas veces controlan las fechas de vencimiento y el otro 13,33% que corresponde a 2 empleados manifiestan que casi nunca, las otras 2 opciones casi siempre y siempre no se

escogieron, con este resultado se puede tener una visión general del panorama que se maneja en la cocina con respecto a la rotación de sus insumos, lo cual refleja que no tienen un manejo adecuado de las fechas de vencimiento y se están generando pérdidas en el restaurante.

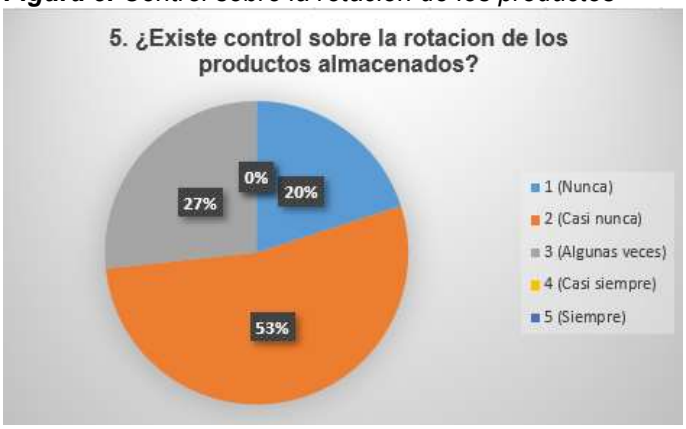
Figura 4. *Frecuencia con la que utilizan los productos prontos a vencer*



Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Esta pregunta se hizo con la intención de conocer si utilizaban los productos que estaban próximos a vencer y lo resultados fueron 53,3% que equivalen a 8 empleados que respondieron que casi nunca utilizan los productos que están próximos a caducar; por otro lado, el 33,3% que hace parte de 5 empelados respondieron que algunas veces lo hacen y el otro 13,3% que corresponde a 2 colaboradores expresaron que nunca utilizan los productos que están por vencer, las otras dos opciones de casi siempre y siempre no obtuvieron respuestas, estos resultados sugirieron dificultades percibidas por el personal en la rotación de los productos próximos a vencer, sin embargo, estos hallazgos fueron contrastados con la observación realizada en el restaurante y con la información disponible sobre el manejo de los inventarios, con el fin de identificar las situaciones relacionadas con la rotación de los productos.

Figura 5. *Control sobre la rotación de los productos*



Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Con los resultados obtenidos se registra que un 53,3% que corresponde a los 8 empleados del restaurante que respondieron que casi nunca existe un control sobre la rotación de sus productos almacenados, por otro lado el 26,7% respondieron que algunas veces existe un control sobre la rotación de los productos y el 20% expresa que nunca existe un control, así mismo las otras dos opciones de casi siempre y siempre no fueron escogidas, este resultado reflejan rangos desfavorables lo que confirma que el restaurante opera bajo un modelo de gestión de inventarios empírico, reactivo y carente de herramientas de supervisión técnica.

Figura 6. *Frecuencia con la que registran las entradas*

Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Para la siguiente pregunta las autoras querían tener conocimiento sobre si el personal registraba correctamente las entradas de sus productos y los resultados que se obtuvieron fueron los siguientes un 46,7% que corresponde a 7 empleados respondieron que algunas veces, además el 40% corresponde a 6 empleados que respondieron que casi nunca y el 13,3 % que fueron 2 empleados expresaron que nunca registran las entradas de los productos, las otras dos opciones no fueron respondidas por ningún empleado, este resultado muestra que el restaurante no sabe con certeza que mercancía entrada para poder tener un control de existencias del restaurante, lo cual evidencia una deficiencia en la formalización de sus procesos y un riguroso registro de cada uno de sus productos.

Figura 7. *Frecuencia con la que registran las salidas*

Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Para la siguiente pregunta se quería observar si en el restaurante se registran correctamente salidas de sus productos, en el cual se tuvieron los siguientes resultados un 66,67% corresponde a 10 empleados que respondieron que casi nunca se registran los productos que salen del restaurante, asimismo el 20% los cuales fueron 3 empleados que respondieron que algunas veces se hace el registro de los productos que salen y el 13,33% que son 2 empleados respondieron que nunca se hace registro, estos resultados revela una ausencia casi total de

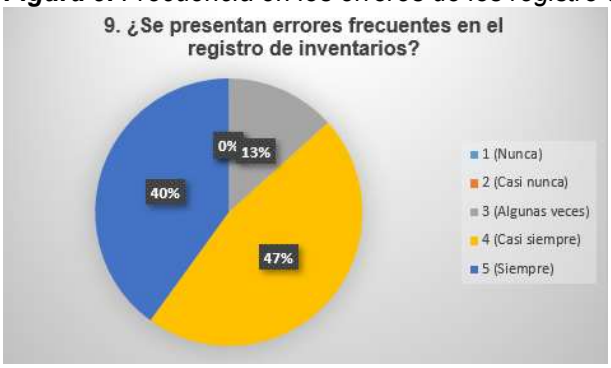
mecanismos de control sobre el consumo real de las materias primas dentro de la cocina.

Figura 8. *Claridad de los formatos utilizados*

Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Para esta siguiente pregunta se quería investigar más a fondo si los formatos y las herramientas que se utilizan en el restaurante fueran claras y organizadas y se obtuvieron un 46,7% los cuales son 7 empleados que respondieron que casi nunca los formatos eran claros y organizados, por otro lado el 40% corresponde a 6 empleados y respondieron que algunas veces los formatos eran claros y organizados y el 13,3% fueron dos empleados y expresaron que nunca eran claros los formatos, las otras 2 respuesta de casi siempre y siempre fueron ausente también en este pregunta, los resultados reflejan que para algunos empleados los formatos eran claros, como para otros no, entonces se evidencia un deficiencia en el diseño y poca facilidad en el uso de plantillas actuales que maneja el restaurante, por lo tanto de debe hacer un rediseño y estandarizar los formatos.

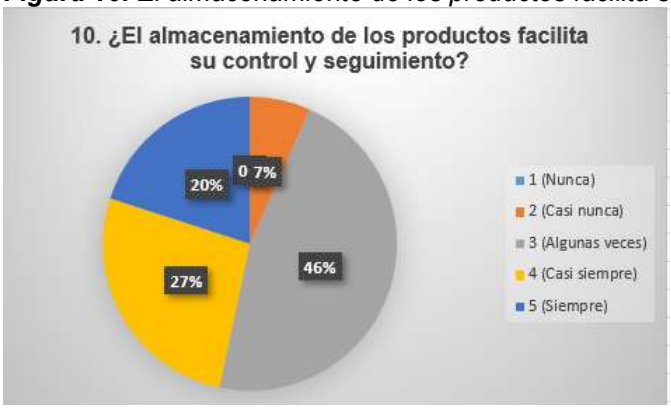
Figura 9. *Frecuencia en los errores de los registro de inventarios*



Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

En esta pregunta que quiere evaluar con que frecuencias se presentan errores en el registro de inventarios, con un porcentaje del 46,7% corresponde a 7 empleados que respondieron que casi siempre se presentan errores en los inventarios, asimismo el 40% que corresponde a 6 empleados reflejan que siempre se presentan errores y el 13,3% corresponde a 2 que manifiestan que algunas veces se presentan ciertos errores, las respuesta nunca y casi nunca fueron ausente y nadie las respondió, este resultado permite tener una visión general del porque ocurren ciertas fallas en el control de las mercancías, en donde se evidencia una problemática critica en cuanto a sus datos y registro, lo cual implica implementar un sistema de control estandarizado y unas capacitaciones al personal.

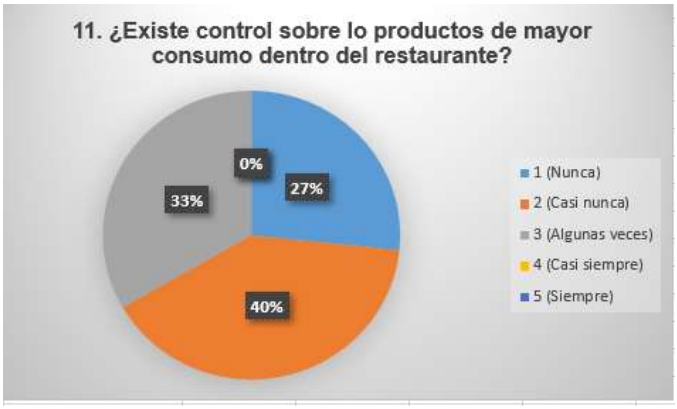
Figura 10. *El almacenamiento de los productos facilita su control y seguimiento*



Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

Para esta pregunta las autoras quería conocer si el almacenamiento facilita su control y seguimiento y se obtuvieron estos resultados siete empleados que corresponde al 46,7% de la muestra manifestaron que el almacenamiento de los productos facilita su control y seguimiento algunas veces, cuatro colaboradores que corresponde al 26,7% señalaron que esto ocurre casi siempre, tres trabajadores que corresponde al 20% de la muestra afirmaron que siempre se cumple, mientras que un trabajador que corresponde al 6,7% consideró que casi nunca, la opción nunca no registró ninguna 0%, este resultado permite que el restaurante pueda mejorar y estandarizar su zona y el ordenamiento permite un flujo logístico fluido, lo cual mejora el día a día de todos los empleados.

Figura 11. *Control de los productos con mayor consumo*

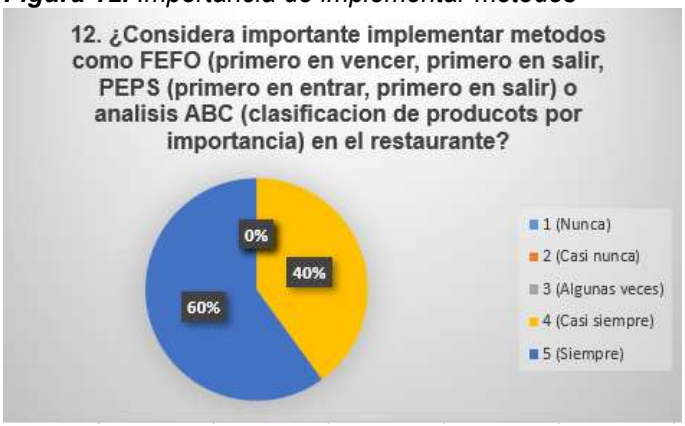


Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

A través de esta pregunta se busca indagar si se lleva un control de los productos de mayor consumo y se obtuvieron los siguientes preguntados, con un 40% que corresponde a 6 empleados respondieron que casi nunca se lleva un control de los productos más consumidos, por otro lado el 33,3% que corresponde a 5 empleados respondieron que algunas veces se hace control de los productos de mayor consumido y el 26,7% que corresponde a 4 empleados respondieron que nunca

llevan un control de los productos, las otras dos respuestas casi siempre y siempre no fueron respondidas, con estas respuesta se logra evidenciar de manera clara una debilidad crítica en la priorización del stock, haciendo indispensable el diseño de una clasificación ABC que permita asegurar el abastecimiento continuo.

Figura 12. *Importancia de implementar métodos*



Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta a colaboradores (n=15), 2026.

En la última encuesta se le preguntó a los empleados que si consideraban importante implementar métodos como el FEFO, PEPS O EL ABC y estas fueron sus respuestas, nueve empleados que corresponde al 60% aseguraron que consideran importante implementar métodos como FEFO, PEPS o análisis ABC en el restaurante siempre, seis empleados que corresponde al 40% señalaron que esto es relevante casi siempre, mientras que las alternativas "Nunca", "Casi nunca" y "Algunas veces" no registraron ninguna mención 0%, a través de estos resultados se logra evidencia el nivel de conciencia y disposición de los empleados hacia la mejorar y modernización de los procesos dentro del restaurante, lo cual evidencia el respaldo absoluto para la adopción de las nueva herramientas para mejorar el sistema logístico y el control de inventarios.

A continuación, en las tablas 6 y 7 se encuentran la clasificación de los productos perecederos y no perecederos en las áreas de bodega, cocina y la barra:

Tabla 6. *Clasificación de los insumos del área de la bodega y cocina*

INSUMOS DEL ÁREA DE LA BODEGA Y COCINA	
PRODUCTOS PERECEDEROS	**PRODUCTOS NO PERECEDEROS**
Crema de leche bolsa 870ml	Salsa de chocolate 1000gr
Pan Brioche hamburguesa 1	Harina haz de oros
Pan de perro brioche 1 un	Café nescafé instantáneo 200 gr
Pimentón amarillo 0.70 kg	Leche en polvo klin
Mojarra	Chocolate Girones (insumo)
Plátano verde por libra	Azúcar Suelta 5000 gr
Pepino por libra	Canela en polvo K
Tomate Chonto por libra	Mestre coco 960 ml
Pan Foccacia Grande	Crema de avellanas
Pan Foccacia Pequeño	Miel
Cebolla Cabezona Roja por	Azúcar glass
Mango Tommy	Barquillos Piazza 5 paquete
Banano pesado LIBRA	Granola crunchy Tosh
Mandarina lb	Coco deshidratado
Tamarindo 1 und	Aceituna negra en rodajas
Trucha	Vinagre balsámico 1 lt
Maíz 1 libra	Penne rigate 500gr
Crema Keller¨s Vainilla	Fettuccine Monticello 250g
Suprema de pollo X 250 gr	Salsa de queso cheedar 200 gr
Pollo desmechado 50 gr	Vinagre blanco 4000ml
Arepa de queso (Insumos)	Nachos Azteca 500gr
Arepa santandereana paquete	Sal refisal 1000 gr
Brócoli und	Pimienta negra molida 500g
Zanahoria lb	Salsa mayonesa 3.8 kg
Aguacate criollo KILO	Carbón de leña Bolsa
Zuquinis amarillos und	Coca-Cola 350 ml (insumo)
Albahaca	Coca-Cola 400 ml normal (insumo)
Yuca lb	Coca-Cola 400 Zero (insumo)
tomate milano x libra	Harina Panx1000gr
Plátano Maduro por libra	Hielo bolsa
Cebolla Larga por libra	Arcoíris Floral
Frutos del mar 1000 gr	Aceite de Girasol 2000ml
Cebolla Cabezona blanca lb	Eliminador de olores
Pimentón verde 1 libra	Bocadillo
Rama de apio	Bolsa Transparente 6x9
4 Lt de Limón (Garrafa)	Caldo Ricostilla (Insumos)
Uva negra Isabel und	Crema champi gourm
Papa Negra 1 arroba	Papel Higiénico unidad
Huevos unidad (insumos)	Bolsa 25kg
Apio	Chocolate tradicional corona

Perejil
Ahuyama lb
Pimentón rojo 1 libra
Goulash Carne x 0,60 kl
Carne molida hamburguesa
Carne desmechada x 50 gr
Pan Surtido cascarita
Cilantro
Tomates enteros lb
Salsa napolitana
Mantequilla con sal 250 gr
Brownies con arequipe
Germinados
Fresa Bandeja
Uchuvas 200 gr
Lulo pulpa lb
Ensalada baby mix
Crema de mazorca
Hierbabuena
Almendra laminada 500 gr
Uvas Pasas 250 gr
4 Lt de Mandarina (Garrafa
Piña
Arándanos 125 gr
Chuleta de cerdo 850 gr
Costilla de cerdo 250 gr
Guayaba lb
Ajo pepa lb
Camarón crudo lb
Espinaca lb
Batavia lb
Ciruela Pasas 500 gr
Yogurt Griego 500 gr
Perniles und
Suero Costeño x200 gr
Tamal und
Pulpa Mora lb
Tomate Cherry 5000 gr
Mantequilla Sin Sal 250 gr
Palmitos del Mar bolsa
Punta de Anca de cerdo (Insumos) 250 gr
Queso suizo ghalia
Champiñones bolsa x libra
Cogollo europeo 300 gr
Leche Deslactosada Bolsa 1000 ml
Bolsa de Papas a la francesa 13x13 2 kg
Salami Italiano Vilaseca 60 gr
Chatas de cerdo 980 gr
Queso Ricotta vaso 500 gr
Salchicha Americana x und
4 Lt de Naranja (Garrafa)
Arroz diana 10 kg
Frijol Bola 1000 gr
Aceite de Oliva 2000 ml
Panela 225 gr
Salsa de Ají 1050 gr
Mostaneza 200 gr
Mostaza 3.8 kl
Macarrón. Mac and Cheese 210 gr
Bidon de Aceite de palma salomón 18 litros
Comino Molido 55 gr
Detergente en polvo 2kg
Café en Grano 2000 gr
Pasta Monticello espagueti
Agua Hatsu VNR 500 Ml
Salsa Teriyaki 1100 gr
Soda Bretaña 350 ml
Gaseosa Kola Hipinto 350 ml
Paquete de Tostadas de Ajo
Póker lata 330 cc
Cerveza Águila Light
Cerveza Águila Original
Cerveza Corona 330 ml
Galleta Ricura (insumo)
Cerveza Stella 300
Cerveza Club Colombia negra 330 cc
Cerveza Club Colombia dorada 330 cc
Vino tinto gran andes Cabernet 1 lt
Lila Te Hatsu 400 ml
verde Te Hatsu 400 ml
Rojo Te Hatsu 400 ml
Soda Hatsu frambuesa y rosas 300
Soda Hatsu uva blanca y romero
Soda Hatsu sandía
Avena 200 gr (Insumos)
Nuez moscada 56.7 gr
Salsa de Soya 1040 gr
Vodka Smirnoff Botella 750 ml
Gaseosa Manzana 350 ml
Cerveza BBC Cajicá. Honey
Cerveza BBC ROSE
Cerveza BBC Lager
Ginebra Gordon London Dry Botella 700 ml
Agua Hatsu con gas 300
Tres cordilleras rosada
Vino Blanco Gran Andes 1 lt
Panko
Cappuccino caramelo Dlatte x kilo
Topping Mediterráneo
Ron bacardi Apple 750 ml
Salsa de tomate 4300 kg
Vino Blanco Chardonay Olas del sur 750 ml

Raíces Chinas
Marisco kg
Tallo de Apio
Chorizo Campesino 100 gr
Queso Bloque entero
Jamón Rica Ideal x 500 gr
Cebollas Ocañera
Lechuga Batavia Pesada
Tocineta ahumada x 1000 gr
Bloque de queso tajado
Pepperoni (insumo) 120 gr
Pulpa de Maracuyá
Pulpa de Lulo
Manzana Verde unidad
Patilla (Insumos)
Lomo de Cerdo 150 gr
Lomo limpio kg
Lomito de pechuga (und) 60 gr
Uva americana (Insumos)
Rugula (Insumos)
Pancetta 250 gr
Pancetta 50 gr
Chorizo grande
Chorizo pequeño
Levadura 500 gr
Carne de Res o capón x 1000 gr
Tortilla crachos und
Salmón ahumado 100 gr
Queso Ghalia ahumado 150 gr
Queso Muenster 150 gr
Jamón Serrano Vilaseca 100 gr
Sobrebarriga x lb
Papa Amarilla x lb
Pulpa Mora
Leche UHT Colanta Entera 1100 ml
Casquitos de Papa 1 kg
Extracto Coco 250 gr
Kiwi und
Filete de mojarra (insumo)
Queso Mozzarella Ciliegine termo x 500 gr
Lechuga Verde (insumos)
Lechuga Morada (insumos)
Bandejas de agras
Helado Vainilla (Insumos)
Helado Mandarina
Postre Tres quesos
Torta café
Vino blanco La mascota Chardonay
Vino Blanco Sauvignon Blanc Terra vega 750 ml
Cerveza costeña en lata
Ginebra Gordons Pink Botella 700 ml
Whisky Johnnie Walker Red Botella 1 lt
Harina de trigo la nieve 1000 gr
Salsa barbecue 4350 gr
Vino espumoso Nuit Dorée Black sec 750 ml
Vino espumoso Nuit Dorée sec 750 ml
Azúcar Suelta 50 kg
Juniper toronja x207 ml
Whisky Singleton Duffown 12 años 700 ml
Crema Convier piña colada 750 ml
Vino Espumoso Moelia Rosé Demisec Botella 750 ml
Vino Espumoso Moelia Brut Botella 750 ml
Smirnoff ice red botella 275 ml
Buchanan's Deluxe 750 ml
Buchanan's Master x 750 ml
Smirnoff ice Green Apple botella 275 ml
Vino tinto finca las moras Malbec 750
Vino tinto las moras cabernet sauv 750 ml
Vino tinto trapiche Varietal Merlot 750 ml
Martini Blanco 750 ml
Licor Convier triple sec 750 ml
Vino Lambrusco Botticello Bianco 750 ml
Vino Lambrusco Botticello rosato 750 ml
Licor Convier Amaretto 750 ml
Ron Bacardi Carta Blanca Superior 750 ml
Ron Bacardi Limón 750 ml
Crema De Whisky Baileys Original Media Botella Irlandesa 375 ml
Viña Peña Vino Blanco Airén 750 ml
Terra Vega Reserva Vino Tinto Cabernet Sauvignon 750 ml
Vino tinto Olas Del Sur Cabernet 750 Ml
Fussion Mix triple sec 700 ml
Convier Aperitivo Rojo Dulce Vermouth 750 ml
Ginebra Tanqueray London Dry Gin 700 ml
Ginebra Tanqueray Rangpur Gin 750 ml
Gaseosa Kola Hipinto 3.125 lt
Gaseosa manzana 3.125 lt
Gaseosa Manzana 2.5 litros
Gaseosa coca cola 2.25 lt
Gaseosa coca cola 1 lt
Arroz Diana Premium Coco 1000gr
Panela express Panela pulverizada 500 gr
Alcaparras en vinagre 1000 gr
Lentejas 460 gr
Arándanos Deshidratados 150 gr

Torta Red Velvet
Carne Molida (Insumos) x lb
Cabro 250 gr
Costillas caldo de carne 200 gr
Carne Peinecillo (Insumos) x lb
Alimento de leche de almendras 1000 gr
Queso Parmesano (Insumos) bolsa
Zanahoria Baby
Esparrago
Manzana Roja unid
Queso Stracciatella
Queso Burrata Vaso x 250 gr
Pera unid
Lechuga Churca
Salmón x lb
Punta de anca de res 250 gr
Filet mignon 300 gr
Bondiola Bracetta 250 gr
Robalo X LIBRA
Carne semioreada 120 gr menú
Carne semioreada 200 gr bandeja
Carne semioreada 230 gr (Salvatore)
Lomito de mojarra und
Anillo de cebolla 2 libras
Mizer Froz Maracuyá botella 1 lt
Leche Entera 900ml Disco lácteos
Frambuesa

FUSILLI DELIZIARE X 500 G
Pasta fusilli 500 gr
Pasta Monticello Vermicelli 1 Kg
Pasta Conzazoni Fettuccine Clásico x 500gr
Pasta Conzazoni penne rigare x 500gr
Pasta la muñeca 400 gr para lasaña
Cereza Aro en almibar 4000 gr
Agua brisa 600 ml
Le sirop de monín Apple 750 ml
Licor Campari - 700ml
VERMOUTH CINZANO ROSSO 1000ML
Whisky Old Par 12 Años Blended 750 ml
Monín Rose 750 ml
Sirope fampori sandia 750 ml
Cidra de rosas juniper x207 ml
Ginger Beer sin licor Juniper x200ml
Coconut Juniper x207 ml
Pimienta rosada molida 500g
Pasta Doria Tallarín 250 g
Mezcla pancakes 5 kg
Atún aceite vegetal
Aperitivo Aperol 750 ml
Whisky Johnnie Walker Red Botella 750 ML
Whisky Johnnie Walker BLANCK Botella 750 ML
Maní Crocante 180 gr
Sal refisal 3000 gr
Whisky Johnnie Walker Red label botella 1 litro
Ron CACIQUE Añejo (750 ml)
Vinagre Balsámico de modena 750 ml
Le sirop de monín KIWI 750 ml
Cappuccino vainilla
Tequila olmeca reposado
Leche Freskaleche Bolsa 1000 ml
Agua tónica Elder flower
Panko 1000 gr
Pasta Gavassa spaghetti 1000 gr
Refalo cola y Pola
Orégano puro 250 gr
Agua cristal 6 litros en bolsa
Agua Hatsu 300 ml
Soda 1.7 litros
Te chai Latte 1000 gr
Pincho pala x100 und 9 cm
Pincho verde especial x100 und
Palillos de bambú 100 und 16cm
Pincho perla plateada x100 und
Comapan Miga de pan 250 gr
Cardamomo 125 gr
Croutons hierbas 250 gr
Ajo molido 60 gr

Finas Hierbas condimento 20 gr
Pimienta negra pura 28 gr
Pasta Doria Tornillos con verduras 500 gr
La sopera crema de ajiaco 41,5 gr
Crema marinera maggi 56 gr
Salsa rico napolitana 48 gr
Recipiente o molde lasagna aluminio
Salsa soya 3050 ml
Salsa Teriyaki 3420 gr
Salsa negra 1050 gr
Salsa miel mostaza 2150 gr
Salsa barbecue 1080 gr
Paquete de salseros 1/2 oz
Paquete de tapas de salseros 1/2 oz
Salsa mostaza 4000 gr
Cereza maraschino 1000 gr
Esponja und
Esponja metalizada
Esponja rulo bombril
Jabón de manos 2 lt
Detergente en polvo 3 kg
Bolsa blanca de 3 kg
Separadores de carne de hamburguesas
Bolsa Blanca de 5 kg
Bolsa Transparente 7x10
Bolsa blanca manija 10 kl
Bolsa negra 10 kg
Bolsa verde de aseo 250 l
Trapero microfibra verde 300 gr
Paño microfibra
Vino tinto Terra vega Malbec 750 ml
Vino tinto Terra vega Cabernet 750 ml
Vino espumoso Nuit Dorée rosé 750 ml
Jabón lava loza 450 gr
Jabón rey
Gaseosa Kola hipinto 2.5 lt
Contenedor de sopa
Toallas absorbentes
Servilletas 200 und
Servilletas de mano Z
Paño reutilizable industrial absorción
Cubiertos de plásticos cuchillo
Cubiertos de plásticos cuchara
Cubiertos de plásticos tenedor
Tapa para vaso 7 oz
Tapa de 1/2 oz
Tapa Blanca vaso 6 oz
Tapa capota
Vaso 16 oz
Vaso 9 oz
Tapa 9 oz

	Vaso 7 oz Tapa y Bowls negro Bowl 44 oz Platos plásticos 23 cm Papel aluminio Papel vinipel Trapero para la plancha Escoba horno de pizza J1 Portacomida Ajonjolí tostado 150 gr Almendra natural 150 gr Mezcla sensación maní 180 gr Tajín 142 gr Tajín 400 gr Vino tinto finca las moras Cabernet Suavignon 750 Vino tinto Santa Carolina Reserva 750 ml Vino tinto Tarapacá Varietal Vino tinto Intis Varietal 750ml Vino blanco Santa Carolina Reserva 750ml Vino blanco Santa Carolina Reservado 750ml Pitillos 200 und Vino blanco Trapiche Vineyards Torrontés 750 ml Vino Rosado Tarapacá Varietal rosé 750 ml Vino espumoso Chandón demisec rosé Agua brisa sabor a manzana 600 ml Agua cristal con gas 600 ml Risotto cremoso 210 gr Milo 220gr Agua Manantial de vidrio 500 ml Agua Manantial de 300 ml de vidrio Soda schweppes 300 ml Soda schweppes 400 ml Agua Manantial 600 ml Soda Ginger Ale 300 ml Soda Ginger Ale 400 ml Salsa Inglesa 1 LT Salsa Ahumar

Nota. Elaboración propia a partir del inventario del restaurante Plazuela Girón Bistro (2026)

Tabla 7. *Clasificación de los insumos del área de barra.*

INSUMOS ÀREA DE LA BARRA	
PRODUCTOS PERECEDEROS	**PRODUCTOS NO PERECEDEROS**
Mestre coco	Salsa de chocolate 1000gr
Crema de leche bolsa 870ml	Café nescafé
Banano pesado LIBRA	Leche en polvo klin
Mandarina lb	Chocolate Girones (insumo)
Tamarindo 1 und	Azúcar Suelta 5000 gr

Rama de apio
4 Lt de Limón (Garrafa)
Uva negra isabel und
Apio
Perejil
Mantequilla con sal 250 gr
Brownies con arequipe
Germinados
Fresa Bandeja
Uchuvas 200 gr
Lulo pulpa lb
Hierbabuena
Almendra laminada 500 gr
Uvas Pasas 250 gr
4 Lt de Mandarina (Garrafa
Piña
Arándanos 125 gr
Espinaca lb
Yogurt Griego 500 gr
Pulpa Mora lb
Mantequilla Sin Sal 250 gr
Leche Deslactosada Bolsa 1000 ml
4 Lt de Naranja (Garrafa)
Tallo de Apio
Pulpa de Maracuyá
Pulpa de Lulo
Manzana Verde unidad
Patilla (Insumos)
Uva americana (Insumos)
Rugula (Insumos)
Pulpa Mora
Kiwi und
Bandejas de agras
Helado Vainilla (Insumos)
Helado Mandarina
Postre Tres quesos
Torta café
Torta Red Velvet
Alimento de leche de almendras 1000 gr
Manzana Roja unid
Pera unid
Leche Entera 900ml Disco lácteos
Leche almendras Bolsa 1000 ml
Frambuesa
Crema Keller¨s Vainilla
Mango Tommy
Queso crema Latti 200 gr
Toronja x Libra
Torta de oblea
Helado para perro
Libra de tomate de árbol
Canela en polvo K
Le sirop de monin Lavender 750 ml
Miel
Azúcar glass
Barquillos Piazza 5 paquete
Granola crunchy Tosh
Coco deshidratado
Aceituna negra en rodajas
Sal refisal 2000gr
Pimienta negra molida 500g
Salsa mayonesa 3.8 kg
Coca-Cola 350 ml (insumo)
Coca-Cola 400 ml normal (insumo)
Coca-Cola 400 Zero (insumo)
Hielo bolsa
Arcoíris Floral
Bocadillo
Chocolate tradicional corona
Panela 225 gr
Café en Grano 2000 gr
Agua Hatsu VNR 500 Ml
Soda Bretaña 350 ml
Gaseosa Kola Hipinto 350 ml
Poker lata 330 cc
Cerveza Águila Light
Cerveza Águila Original
Cerveza Corona 330 ml
Galleta Ricura (insumo)
Cerveza Stella 300
Levadura 500 gr
Cerveza Club Colombia negra 330 cc
Cerveza Club Colombia dorada 330 cc
Vino tinto gran andes Cabernet 1 lt
Lila Te Hatsu 400 ml
Verde Te Hatsu 400 ml
Rojo Te Hatsu 400 ml
Soda Hatsu frambuesa y rosas 300
Soda Hatsu sandía
Leche UHT Colanta Entera 1000 ml
Crema de avellanas
Nuez moscada 56.7 gr
Vodka Smirnoff Botella 750 ml
Ginebra Gordon Gin Pink Botella 700 ml
Extracto Coco 250 gr
Gaseosa Manzana 350 ml
Cerveza BBC Cajicá Honey
Cerveza BBC ROSE
Cerveza BBC Lager
Agua Hatsu con gas 300
Tres cordilleras rosada
Vino Blanco Gran Andes 1 lt

Durazno
Torta de Amapola

Agua Cristal con gas 600 ml
Cappuccino caramelo Dlatte x kilo
Ron bacardi Apple 750 ml
Vino Blanco Chardonay Olas del sur 750 ml
Vino blanco La mascota Chardonay
Vino Blanco Suavignon Blanc Terra vega 750 ml
Cerveza costeña en lata
Ginebra Gordons Pink Botella 700 ml
Whisky Johnnie Walker Red Botella 1 lt
Vino espumosa Nuit Dorée Blanco sec 750 ml
Vino espumosa Nuit Dorée sec 750 ml
Mizer Froz Manzana verde botella 1 lt
Juniper toronja x207 ml
Whisky Singleton Duffown 12 años 700 ml
Crema Convier piña colada 750 ml
Vino Espumoso Moelia Rosé Demisec Botella 750 ml
Vino Espumoso Moelia Brut Botella 750 ml
Smirnoff ice red botella 275 ml
Buchanan's Deluxe 750 ml
Buchanan's Master x 750 ml
Smirnoff ice Green Apple botella 275 ml
Vino tinto finca las moras Malbec 750
Vino tinto las moras cabernet sauv 750 ml
Vino tinto trapiche Varietal Merlot 750 ml
Martini Blanco 750 ml
Licor Convier triple sec 750 ml
Vino Lambrusco Botticello Bianco 750 ml
Vino Lambrusco Botticello rosato 750 ml
Licor Convier Amaretto 750 ml
Ron Bacardi Carta Blanca Superior 750 ml
Ron Bacardi Limón 750 ml
Crema De Whisky Baileys Original Media Botella Irlandesa 375 ml
Viña Peña Vino Blanco Airén 750 ml
Terra Vega Reserva Vino Tinto Cabernet Suavignon 750 ml
Vino tinto Olas Del Sur Malbec 750 Ml
Fussion Mix triple sec 700 ml
Convier Aperitivo Rojo Dulce Vermouth 750 ml
Ginebra Tanqueray London Dry Gin 700 ml
Ginebra Tanqueray Rangpur Gin 750 ml
Gaseosa Kola Hipinto 3.125 lt
Gaseosa manzana 3.125 lt
Gaseosa coca cola 2.25 lt
Gaseosa coca cola 1 lt
Panela express Panela pulverizada 500 gr
Arándanos Deshidratados 150 gr
Cereza Aro Marrasquino Frasco 1000 gr
Agua brisa 600 ml
Avena 200 gr (Insumos)
Licor Campari - 700ml

Vermouth Cinzano Rosso 1000 ML
Whisky Old Par 12 Años Blended 750 ml
Monin Rose 750 ml
Sirope fampori sandia 750 ml
Cidra de rosas juniper x207 ml
Ginger Beer sin licor Juniper x200ml
Coconut Juniper x207 ml
Pimienta rosada molida 500g
Mezcla pancakes
Aperitivo Aperol 750 ml
Whisky Johnnie Walker Red Botella 750 ML
Whisky Johnnie Walker BLANCK Botella 750 ML
Ron CACIQUE Añejo (750 ml)
Le sirop de monin KIWI 750 ml
Cappuccino vainilla
Tequila olmeca reposado
Agua tónica Elder flower
Refalo cola y Pola
Agua Hatsu 300 ml
Cerveza Club Colombia dorada en lata 330 ml
Cerveza águila cero 330 ml
Macadamia 500 gr
Tajín 40 gr
Base de frappé
Milo 440 gr
Lecherita 600 gr
Granola 500 gr
Chips de chocolate 200 gr
Te Hatsu rosado
Soda schweppes 300 ml
Soda schweppes 400 ml
Agua Manantial 600 ml
Soda Ginger Ale 300 ml
Soda Ginger Ale 400 ml
Agua Manantial vidrio 500 ml
Agua Manantial 600 ml con gas
Agua tónica Schweppes
Cerveza corona Zero 330 ml
Pitillos x100 und
Nutella 350 gr
Le sirop de monin Green Apple 750 ml
Aguardiente sin azúcar 375 ml
Ginebra Gordon London Dry 700 ml
Whisky JACK DANIELS Tennessee Honey (700 ml)
Aromática Hindú Manzanilla
Aromática Hindú Frutos rojos
Vino tinto Santa Carolina Reserva 750 ml
Vino tinto Tarapacá Varietal
Vino tinto Intis Varietal 750ml
Vino blanco Santa Carolina Reserva 750ml
Vino blanco Santa Carolina Reservado 750ml

	Vino blanco Trapiche Vineyards Torrontés 750 ml Vino Rosado Tarapacá Varietal rosé 750 ml Agua brisa sabor a manzana 600 ml Agua cristal con gas 600 ml Tajín 142 gr Tajín 400 gr Pitillos 200 und Ron Calda blanco 750 ml Puerto de indias clásico curazao Whisky Glenfiddich 750ml Cerveza Widermann bee 500 ml Milo 1100 gr

Nota. Elaboración propia a partir del inventario del restaurante Plazuela Girón Bistro (2026)

Luego de la clasificación de los insumos perecederos y no perecederos, se realizó otra clasificación que se encuentra en la tabla 8, con el propósito de organizar los productos de acuerdo a sus condiciones de conservación, estableciendo categorías que facilitaran la aplicación de las herramientas análisis ABC, FEFO y PEPS:

Tabla 8. *Clasificación de los productos con el lugar de almacenamiento.*

CATEGORÍA	INSUMOS	LUGAR DE ALMACENAMIENTO
Carnes frías y otros	Chorizos, arepas, papa francesa, papa casquito	Congelador industrial nivel superior
Carnes rojas	Punta de anca, lomo de res, carne molida	Congelador industrial nivel intermedio parte derecha
Carnes blancas	Pechuga de pollo, cerdo	Congelador industrial nivel intermedio parte izquierda
Pescados y mariscos	Salmón, camarones, trucha, mojarra, tilapia, mariscos, pulpo, ostras, etc	Congelador industrial nivel inferior
Lácteos	Queso mozzarella, queso parmesano, crema de leche, mantequilla, Stracciatella, Burrata, Ciliegine, queso azul, etc.	Nevera de lácteos
Verduras y hortalizas	Lechuga Churca, tomate Milano, cebolla blanca y roja, pimentón, zanahoria, espinaca, pepito, cilantro, perejil	Nevera de verduras y frutas
Frutas	Mandarina, fresas, arándanos, uvas, manzana verde y roja, pera, mango, frambuesas, kiwi, lulo, agras, uchuvas, banano, granada, limón, naranja, piña, maracuyá, aguacate	Nevera de verduras y frutas y nevera de barra
Granos y harinas	Harina de trigo, arroz, pasta, frijol	Bodega

CATEGORÍA	INSUMOS	LUGAR DE ALMACENAMIENTO
Condimentos y especias	Sal, azúcar, pimienta negra y rosada, orégano, paprika, ajo en polvo, badia, nuez moscada	Bodega y almacenamiento de cocina
Aceites y salsas	Aceite vegetal, aceite de oliva, salsa de tomate, mayonesa, mostaza, barbecue	Bodega
Bebidas	Gaseosas, agua, jugos, cerveza, vinos, licores y extractos	Bodega y nevera de barra
Productos de cafetería	Café en grano, café molido, chocolate, café molido.	Bodega
Material de empaque y desechables	Servilletas, vasos, cajas, bolsas, recipientes desechables	Bodega
Productos de limpieza	Detergentes, desinfectantes, jabón, cloro, jabón de loza	Bodega, pero independiente al resto

Nota. Elaboración propia (2026)

La encuesta mostró que el restaurante no tiene establecido un formato único que recoja las entradas y salidas de las materias primas, dispersándose entre documentos manuales y archivos de Excel; esto es una falencia que impide saber en tiempo real cuál es el nivel de existencias que tiene el restaurante, permitiendo que se lleven a cabo compras innecesarias, así como pérdidas alimentarias e incluso que algunos productos lleguen a caducarse.

Por ello se decidió la implementación de una clasificación técnica de los insumos, permitiendo la implementación de herramientas de control de inventario como lo es el análisis ABC, FEFO y PEPS que ayuden de un lado a mejorar la organización, y de otro lado facilitar el control de las existencias para tomar las decisiones más adecuadas en el área de producción.

Tabla 9. *Clasificación de los productos con el análisis ABC*

CATEGORÌA	PRODUCTOS	COSTO UNITARIO	CONSUMO ANUAL	VALOR DEL CONSUMO	% ACUMULADO	CRITERIO DE CONTROL
A	Filet Mignon, cortes de carnes finos, punta de anca de res y de cerdo, lomo de cerdo, salmón, camarones, trucha, róbalo, vinos, licores, café en grano, queso Burrata, queso azul, queso parmesano, jamón serrano, Pepperoni, salame y espárragos.			Costo unitario × consumo anual	Valor de consumo anual del producto ÷ valor total de consumo anual de todos los productos × 100	Tiene alto valor económico y se requiere que haya un control permanente, registros diarios y autorización para realizar las compras.
B	Pechuga de pollo, carne molida, chorizos, queso mozzarella, jamón, Panko verduras frescas, salsa de tomate, barbecue, mayonesa, Mostaneza	Corresponde al precio que paga Plazuela Girón por una unidad del producto	Corresponde a la cantidad del producto utilizada durante un año			Tiene un valor medio: Se recomienda revisión semanal y control periódico del consumo.
C	Harina, arroz, pasta, frijol, azúcar, sal, pimienta rosada y negra, sal de ajo, miel, chips de chocolate, almendras,					Tiene un bajo valor económico y alta disponibilidad: Se recomienda control mensual mediante

CATEGORÌA	PRODUCTOS	COSTO UNITARIO	CONSUMO ANUAL	VALOR DEL CONSUMO	% ACUMULADO	CRITERIO DE CONTROL
	servilletas, desechables.					inventario físico.

Nota. Elaboración propia (2026)

La clasificación estará de la siguiente manera:

A: productos que acumulan aproximadamente hasta el 80% del valor de consumo.

B: productos que se encuentran aproximadamente entre el 80% y 95% acumulado.

C: productos que se encuentran aproximadamente entre el 95 % y 100 %.

Teniendo presente que una parte de la materia prima empleada por el restaurante Plazuela Girón es perecedera, se optó por la clasificación FEFO, priorizándose así los productos con fecha de caducidad más próxima:

Tabla 10. *Aplicación del método FEFO*

PRODUCTOS	APLICACIÓN
Carnes de res	Se recomienda que se utilicen de acuerdo a la fecha de caducidad registrada por el proveedor.
Pollo	Es un producto de rotación diaria; por ende, se recomienda priorizar la que está más próxima a vencer.
Pescados y mariscos	Son productos de consumo inmediato y se recomienda que se utilicen según la fecha de vencimiento.
Embutidos	Se recomienda que la organización de estos productos estén por fecha de vencimiento.
Lácteos	Se recomienda que tenga una ubicación en la zona frontal; puesto que, el producto es con menor vida útil.
Salsas refrigeradas y que el restaurante hace	Se recomienda que su rotación sea según la fecha de vencimiento.

Nota. Elaboración propia (2026)

Por consiguiente, para aquellos productos no perecederos que no presentan una fecha de caducidad a corto plazo o cuyo ciclo de consumo se encuentra condicionado por el orden de entrada a la bodega, se elaboró la clasificación de los insumos siguiendo el método PEPS:

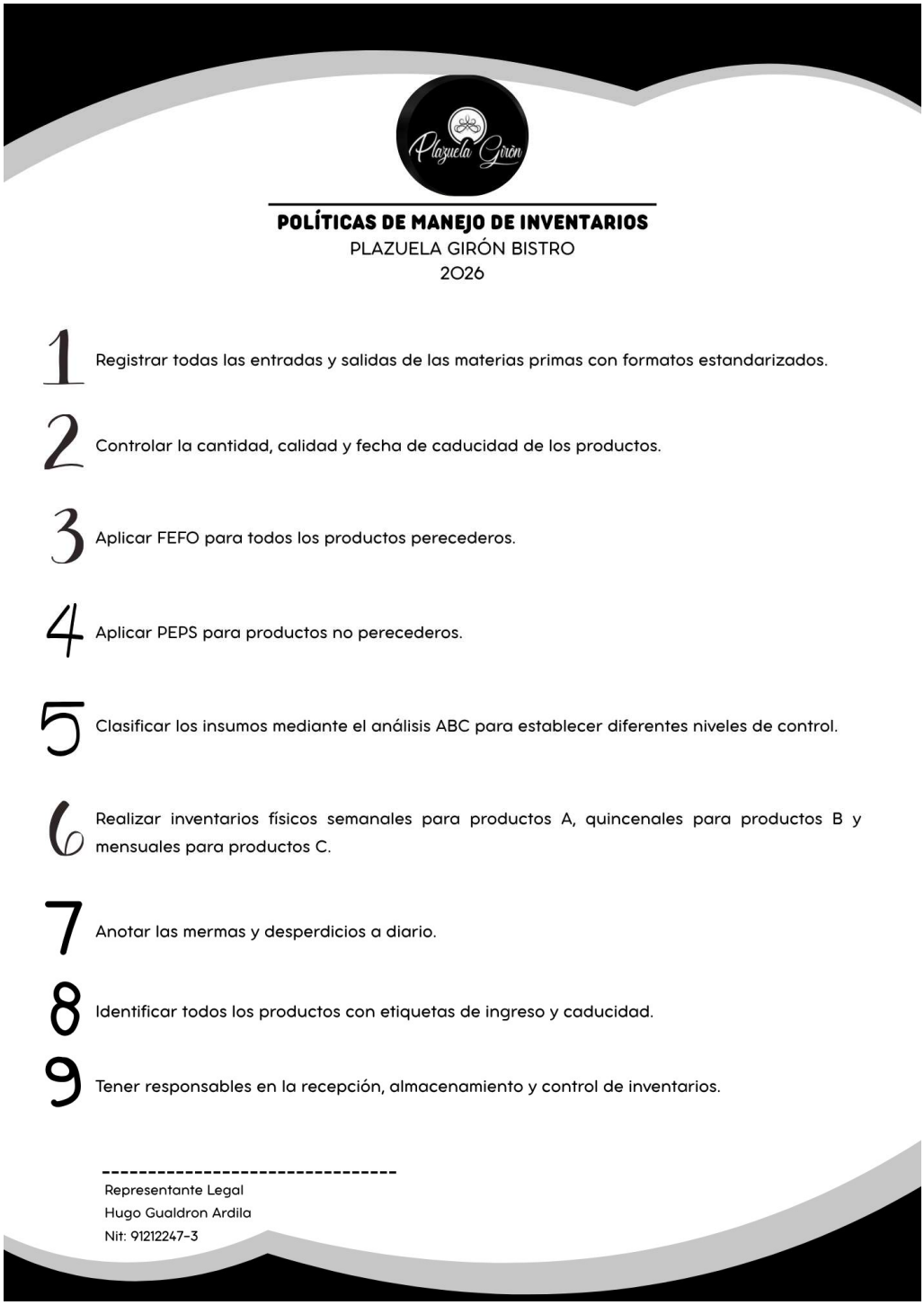
Tabla 11. *Aplicación del método PEPS*

PRODUCTOS	APLICACIÓN
Harinas	Se recomienda que estos productos se utilice primero el lote más antiguo.
Pasta	Se recomienda que el consumo de este producto sea según el orden de ingreso.
Arroz	Se recomienda que tenga una rotación cronológica.
Azúcar	Se recomienda que el uso de este producto sea del primer lote almacenado.
Aceites	Se recomienda que el consumo sea según la fecha de llegada.
Bebidas	Se recomienda que la organización de estos productos sean por orden de llegada a la bodega.
Enlatados	Se recomienda que la rotación sea por antigüedad del lote.

Nota. Elaboración propia (2026)

De la información que se extrajo de la encuesta obtenida, así como las clasificaciones realizadas, se establecieron las siguientes políticas para la guía de control de inventarios:

Figura 13. *Políticas sobre el manejo de inventarios*



POLÍTICAS DE MANEJO DE INVENTARIOS

PLAZUELA GIRÓN BISTRO

2026

1 Registrar todas las entradas y salidas de las materias primas con formatos estandarizados.

2 Controlar la cantidad, calidad y fecha de caducidad de los productos.

3 Aplicar FEFO para todos los productos perecederos.

4 Aplicar PEPS para productos no perecederos.

5 Clasificar los insumos mediante el análisis ABC para establecer diferentes niveles de control.

6 Realizar inventarios físicos semanales para productos A, quincenales para productos B y mensuales para productos C.

7 Anotar las mermas y desperdicios a diario.

8 Identificar todos los productos con etiquetas de ingreso y caducidad.

9 Tener responsables en la recepción, almacenamiento y control de inventarios.

Representante Legal

Hugo Gualdron Ardila

Nit: 91212247-3

Nota. Elaboración propia (2026)

5.3. DISEÑO DE LA GUÍA DE CONTROL DE INVENTARIOS PARA LA EMPRESA PLAZUELA GIRÓN

Para el cumplimiento del último objetivo del proyecto se continuó con el diseño de una Guía de Control de Inventarios adaptada a las características operativas del restaurante Plazuela Girón Bistro, que, a su vez, esta guía representa el entregable principal del proyecto que tiene como propósito unificar los procesos de recepción, almacenamiento, registro, control y seguimiento de las materias primas que forman parte del área de producción.

Durante el diagnóstico se pudo identificar que el restaurante posee un software que únicamente permite el control de los productos terminados, y las materias primas son registradas manualmente o en hojas separadas, lo cual ocasiona diferencias entre el inventario físico y el inventario registrado, pérdidas por caducidad, duplicaciones de las compras y localización de las existencias reales; es por esta última razón que fue realizada una guía de control que viniese a complementar el software actual, ya que la guía proporciona herramientas sencillas que puedan contribuir a controlar la gestión del inventario de los insumos desde la entrada hasta el consumo de los mismos.

La guía se fue construyendo a partir de formatos estandarizados, los cuales incluyen procedimientos de registro organizados como políticas de control e indicadores de seguimiento, con el propósito de mejorar la forma de organizar el inventario y de contribuir a la toma de decisiones, incorporando además los métodos PEPS, FEFO y el análisis ABC.

Como resultado del proyecto se generó un archivo Excel denominado "Control de Inventarios Plazuela Girón", que integra distintos formatos de registros y

seguimiento de las materias primas, en el archivo se encuentran las siguientes hojas de cálculo:

Tabla 12. *Formatos de la guía de control de inventarios*

FORMATOS	FINALIDAD
Clasificación de productos	Sirve para clasificar los insumos a través de códigos y categorías, correspondientes para los productos de cocina y de barra, en perecederos y no perecederos
Entradas y salidas	Registra los movimientos diarios de los productos que ingresan a la bodega y los que son entregados a cocina o barra
Control de barra	Lleva el control de bebidas e insumos que son empleados en la preparación de cócteles y demás productos de la barra
Control de cocina	Registrar el consumo diario de materias primas que son utilizadas en la preparación de los platos
Método ABC	Clasifica los productos según su importancia económica
Método PEPS	Permitir controlar la rotación de los productos bajo el principio de Primeras Entradas, Primeras Salidas, de forma que los insumos que ingresaron primero sean los primeros en utilizar.
Método FEFO	Organizar la salida de los productos según su fecha de vencimiento, de forma que los productos con la fecha de vencimiento más próxima sean utilizados en primer lugar.

Nota. Elaboración propia (2026).

Con la finalidad de ayudar en la identificación de los insumos y en el registro de los mismos, se elaboró una codificación alfanumérica en la que cada categoría de productos es representada mediante una abreviatura; por ejemplo, la clase BT hace referencia a Bebidas Terminadas; en esta clase se incluyen productos como gaseosas, aguas, cervezas, y las demás bebidas que no requieren ninguna transformación en el proceso, caso de la venta; y así, cada uno de los productos tiene un código único como se evidencia en la tabla 13, como por ejemplo BT1 que es la Gaseosa Coca-Cola 350 ml; BT2 es Agua Manantial 600 ml y así sucesivamente. Este mismo procedimiento para las carnes blancas (CB), carnes rojas (CR), pescados (PES), verduras (VD), frutas (FT), lácteos y derivados (LID), vinos tintos (VT), vinos blancos (VB), vinos espumosos (VE), licores para cocteles

(LC), salsas (SLS), harinas (HN), granos (GN), productos de aseo (PA), desechables (DS), enlatados (ENL), dulces (DC), elementos de protección personal (EPP), tragos preparados (TG), etcétera; igualmente el restaurante tiene la opción de crear o modificar los códigos a conveniencia.

***Tabla 13**. Clasificación de los productos con códigos*

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BT	BEBIDAS TERMINADAS
CB	CARNES BLANCAS
CR	CARNES ROJAS
DC	DULCE
DS	DESECHABLES
ENL	ENLATADOS
EPP	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
FT	FRUTAS
GN	GRANO
HN	HARINA
LC	LICORES PARA COCTELES
LID	LÁCTEOS Y DERIVADOS
PA	PRODUCTOS DE ASEO
PES	PESCADO
SLS	SALSAS
TG	TRAGO
VB	VINOS BLANCOS
VD	VERDURAS
VE	VINOS ESPUMOSOS
VT	VINOS TINTOS

Nota. Elaboración propia (2026).

El segundo formato de entradas de los insumos a la bodega del restaurante y de salidas para la preparación de cocina y barra, las cuales se componen de tres tablas, las cuales están interrelacionadas como se evidencia en el Apéndice D:

Tabla 1. Denominada "Productos": En esta sección se encuentra ubicado un listado general de todos los productos existentes en el inventario; para iniciar se registran con el código que se le asignó a cada producto, la descripción del mismo, el total de entradas, el total de salidas y el stock disponible; con respeto al código

se genera en función de la categoría y el consecutivo correspondiente al producto, y la descripción del artículo es extraída automáticamente por medio de una fórmula de búsqueda, además, las cantidades que se registran en la tabla 2 de entradas y la tabla 3 de salidas se actualizan automáticamente en esta tabla 1, pudiendo así ver de forma continua el stock disponible de todos los productos.

Tabla 2. Denominada "Entradas": En esta sección se registra todos los insumos que entran a la bodega del restaurante como consecuencia de las compras realizadas a los proveedores, con solo digitar el código del producto, la fecha de ingreso y la cantidad recibida por parte del responsable, la descripción del producto se llena automáticamente en el sistema al ingresar el código; de esta forma se evitan errores en el ingreso de dato.

Tabla 3. Denominada "Salidas": Esta sección se muestra el inventario de los productos que han salido de bodega para su uso en las áreas productivas, ya sea cocina o barra, para cada movimiento se diligencia el código del producto, la fecha de entrega, la cantidad despachada, la persona responsable que realiza la salida y el área a la que se despacha; al igual que en el formato de entradas, la descripción del producto se incorpora automáticamente al ingresar el correspondiente código.

Adicionalmente del formato de entradas y salidas de la bodega, se diseñó dos formatos más, que es el formato de control de cocina y el formato de control de barra que tienen la misma estructura en su forma como se evidencia en los Apéndice E y F, es decir, la construcción es la misma y están conformados por las mismas tres tablas, que son la de productos, la de entradas y la de salidas, la única diferencia es que cada uno de los formatos registra los insumos correspondientes al área que se relaciona.

Tabla 1. Productos: En dicha tabla se relacionan los insumos que están disponibles en las respectivas áreas y en él se ha digita el código, artículo, entradas, salidas y stock; en esta tabla se encuentran el listado de aquellos insumos que fueron despachados de la bodega con anterioridad al formato general de entradas y salidas, es decir, obteniendo registros sobre qué producto se recibió en cada área y qué producto permanece en stock.

Tabla 2. Entradas. Esta tabla se registra la entrada de los productos que son recibidos en cocina o en barra desde bodega; por ejemplo, si en el formato general, se registra la salida de 10 gaseosas Coca-Cola 350 ml hacia barra, esas 10 unidades se convierten en una entrada en el formato de control de barra, el responsable que realiza esta acción, debe registrar código, fecha y cantidad recibida, mientras que la descripción del producto aparece automáticamente mediante la codificación establecida; este formato tiene el objetivo de mantener una relación entre el stock general de bodega y el disponible en cada área.

Tabla 3. Salidas. Las salidas se realizan al final de la jornada o la periodicidad que establezca el restaurante realizando un conteo físico de los productos utilizados o vendidos durante el día; en esta tabla se registra el código del producto, fecha, cantidad utilizada o vendida, responsable y área correspondiente; por ejemplo, si barra ingresó 10 gaseosas durante el día, y al finalizar la jornada fueron utilizados o vendidos 7, se registra las 7 unidades como salida y la guía de control permitirá determinar que en stock quedan 3 unidades en barra; al igual se pone el responsable que estuvo en cada turno.

Para finalizar la guía de control de inventarios para el restaurante, se diseñaron tres formatos tal y como se puede apreciar en las guías del Apéndice G, H e I, en donde se incorporaron comentarios explicativos y fórmulas automáticas para indicar

al personal qué información es la que corresponde introducir en cada campo, y, al mismo tiempo, los productos se encuentran identificados por su código, logrando así que su descripción aparezca automáticamente y se almacenen.

En la guía del método ABC, permite clasificar los productos en función de su importancia económica en grupos A, B y C, determinando su porcentaje de participación y permitiendo establecer cuáles de ellos deben tener más control y seguimiento.

Por otra parte, el método PEPS, organiza la rotación de los insumos de acuerdo a su fecha de ingreso, indicando que aquellos productos que entran primero tienen que ser los primeros en utilizarse.

Y por último el método FEFO, que controla los productos a partir de su fecha de vencimiento, donde al ingresar la fecha, el formato calcula automáticamente cuántos días faltan para la caducidad, pudiendo el restaurante operar primero con aquellas materias primas cuya caducidad esté más próxima, de modo de disminuir pérdidas por vencimiento.

De esta forma, esta guía de control de inventarios le permite al restaurante Plazuela Girón Bistro tener un control más ordenado de sus insumos.

Por último, se ha planteado unos indicadores de seguimiento para que el restaurante pueda realizar controles periódicos del manejo de los inventarios, además de medir la variación en porcentaje de las pérdidas de la materia prima al igual que con los desperdicios de los productos; estos indicadores permitirán medir una línea base y hacer comparaciones antes y después de la implementación de la guía, con el propósito de verificar si se cumple la meta propuesta de reducir en al

menos un 20% las pérdidas; sin embargo, dado que proyecto se limita a las características de que es un diseño de una guía de gestión de inventarios, no se puede sostener que la disminución haya sido comprobada en el desarrollo del proyecto.

Como actividad final se llevó a cabo la socialización y demostración del uso de la guía en el restaurante, durante la cual las autoras entregaron el documento y explicaron a la administradora la estructura y funcionamiento del documento; esta actividad se realizó en una jornada de trabajo, y estuvo dirigida a la administradora, con la cual se trabajó en la orientación sobre el diligenciamiento de los formatos de entradas y salidas, así como sobre los controles de cocina y barra y la aplicación de los métodos ABC, PEPS y FEFO. Durante la demostración se llevaron a cabo ejercicios prácticos de uso de formatos, se atendieron las dudas que la administradora había presentado e incluso se explicaron las tareas necesarias para el adecuado manejo de las herramientas. Las dudas e incidencias que se generaron durante el desarrollo de esta actividad fueron resueltas en el momento y como evidencia se encuentra el Anexo B. Por ello, esta actividad fue una socialización y demostración de uso, y no una validación ni una comprobación de la reducción del 20% de las pérdidas.

Tabla 14. *Indicadores de seguimiento*

INDICADOR	FÓRMULA	FRECUENCIA	LÍNEA BASE	META	RESPONSABLE
Rotación de inventarios	=Costo de las ventas / Inventarios promedio Inventario promedio = (Inventario Inicial +	Mensual	Se establecerá con el primer mes de registro y control de inventarios.	Aumentar progresivamente la rotación de los inventarios, de acuerdo con el comportamiento y necesidades del restaurante.	Administradora

	Inventario Final) / 2				
% de Reducción de mermas	= ((Merma inicial - Merma actual) / Merma inicial) × 100	Mensual	Se determinará mediante el registro de las mermas durante el periodo inicial de medición.	Reducir las mermas en mínimo 20 % respecto a la línea base.	Administradora y Chef
% de merma de las materias prima	(Valor de la merma / Valor de materia prima utilizada) × 100	Mensual	Se establecerá mediante el primer registro mensual de materias primas utilizadas y productos desperdiciados.	Disminuir progresivamente el porcentaje de merma respecto a la línea base establecida.	Chef y auxiliares de cocina

Nota. Elaboración propia (2026)

La guía de control de inventarios se presenta en el Apéndice D hasta el Apéndice I y las políticas propuestas para su aplicación en el restaurante se presentan en la tabla 12. Asimismo, se dispone de una copia digital en un enlace de solo lectura para facilitar su consulta. https://drive.google.com/drive/folders/1u08Mq6Cgz58X-NTnz9-4SVuoR1AVcumE?usp=drive_link

CONCLUSIONES

Con respecto al diagnóstico y la entrevista que se realizaron se logró identificar que en el restaurante Plazuela Girón Bistro estaba presentando dificultades en la gestión de sus inventarios, debido a que no tienen un sistema de control de inventarios para la materia prima que se utiliza en el área de producción, la ausencia de registros permanente de los productos que entraban y salían, el control insuficiente de las fechas de vencimiento de los productos y la inexistencia de los procedimientos estandarizados para poder manejar sus insumos, para obtener esta información se utilizaron como instrumento la conservación, la entrevista realizada a la administradora, la encuesta aplicada a los trabajadores y la revisión de los registro internos relacionados con las comprar, almacenamiento y el control de los inventarios.

A partir de la información recolectada, se realizó la debida clasificación de las materias primas mediante herramientas como el FEFO, PEPS Y análisis ABC, se organizaron los productos de acuerdo a naturaleza, a su rotación, nivel de importancia y fecha de vencimiento, con la intención de administrar mejor el inventario; asimismo con la otra parte de la información obtenida en la encuesta se logró evidenciar la necesidad de fortalecer las prácticas de almacenamiento, control y registro dentro del restaurante Plazuela Girón Bistro.

Como resultado obtenido del proyecto de grado, se diseñó una guía de control de inventarios que se adaptaba a las necesidades del restaurante Plazuela Girón Bistro, el cual se puede observar la integración de formatos de registro donde se registran las entradas y las salidas, se lleva un debido control de las áreas de cocina y barra, procedimiento para llevar un debido control y políticas para el manejo los productos, los cuales son los productos perecederos y no perecederos; además los

formatos fueron estructurados para facilitar el registro y llevar un debido seguimiento de cómo se adaptan a esta nueva. La implementación de la guía por parte del restaurante podría contribuir a mejorar la organización y el control de los inventarios, facilitar la identificación de los productos disponibles, fortalecer la rotación de los insumos y disminuir las pérdidas y desperdicios de materia prima; asimismo, los indicadores establecidos permitirán evaluar posteriormente el comportamiento de las mermas y determinar si se alcanza la meta propuesta de reducción del 20 %. Estos beneficios no constituyen resultados comprobados del proyecto, debido a que su efectividad sobre las mermas, los costos y la rentabilidad deberá ser evaluada por el restaurante después de un periodo de implementación y seguimiento.

En este debido proceso se entregó la guía en donde se realizó una socialización y una prueba piloto con la administradora del restaurante y el personal de trabajo, en el cual se explicó detalladamente como era el funcionamiento de los formatos de Excel, en donde estaban las entradas, las salidas, los controles correspondientes a cocina y barra y la aplicación de sus métodos ABC, PEPS Y FEFO, esta actividad permitió poder resolver muchas inquietudes relacionadas con el uso de las herramientas y orientación al personal sobre este nuevo formato.

Finalmente, se establecieron indicadores de seguimiento relacionados con la rotación de inventarios, la reducción de mermas y el porcentaje de merma de las materias primas, estos indicadores permitirán al restaurante realizar mediciones periódicas y comparar los resultados obtenidos antes y después de la utilización de la guía, de esta manera, la organización podrá evaluar progresivamente la efectividad de las herramientas propuestas y determinar si se alcanza la meta establecida de reducir las pérdidas de materia prima y los desperdicios.

6. RECOMENDACIONES

Con los resultados que se obtuvieron durante todo el desarrollo del proyecto, se le recomienda al restaurante Plazuela Girón Bistro implementar de manera permanente la guía de control de inventarios que fue diseñada especialmente para el restaurante de acuerdo con las necesidades que tenía, con el fin de garantizar que todos los colaboradores estén involucrados en los procesos como lo son las compras, el almacenamiento y la producción, siendo esto una guía para mantener un orden y control continuo de cada uno de los productos que están en el área de producción.

Asimismo, se sugiere llevar un seguimiento periódicamente de los registros de todas las entradas y las salidas de los productos y sus existencias, con el propósito de que la información se mantenga actualizada constantemente y facilite poder tomar decisiones en cuanto al abastecimiento, para así evitar que se acumule innecesarios productos e igualmente la escasez de materia prima si no se lleva un control adecuado.

También, es importancia aplicar de manera constante el método FEFO para los productos perecederos y el método PEPS, debido a que restaurante presenta sus mayores falencias en esos producto porque su vida de vencimiento es más corta y se tienden a dañar más rápido; por ende, se recomienda hacer un uso constante para estos productos para así tener una rotación de los insumos en el inventario, de igual manera, disminuir el vencimiento de los productos y reducir pérdidas ocasionas por el desperdicio de insumos.

El equipo de trabajo en este proceso es fundamental, por lo tanto, se recomienda hacer capacitaciones periódicamente a todo el personal de trabajo, sobre los nuevos

procedimientos que se van a manejar con respecto a la nueva guía de un sistema de control inventarios; además, se logrará poco a poco fortalecer sus conocimientos con relación al almacenamiento, la clasificación, el registro y el control de cada uno de los productos para garantizar una correcta aplicación a la hora de utilizar esta herramienta.

Igualmente se sugiere que se lleve una revisión periódica en la clasificación ABC de los productos del restaurante, debido a que, el comportamiento de la demanda puede variar según la temporada o los eventos que ocurran a lo largo del tiempo, lo cual va a permitir observar cuáles son los insumos de mayor importancia para el restaurante y así poder priorizar su debido control, abastecimiento y seguimiento.

Finalmente, se recomienda evaluar en el futuro la posibilidad de integrar la guía del control de inventarios presentada y reanalizada por los estudiantes para que puedan automatizar los registros, generar reportes en tiempo real de lo que está o no está en este preciso momento y así poder facilitar el control del inventario, para contribuir al mejoramiento continuo en el restaurante.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguado Franco, J. C. (2022). Los mercados: oferta y demanda-Microeconomía I. http://hdl.handle.net/10115/20035

Arias González, N. (2025). Estrategia financiera y rentabilidad en la empresa Ielmesa S.A. del cantón Machala. JIPIJAPA-UNESUM. Facultad de Ciencias Económicas. 139 PG. http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/8268

Asqui Aguilar, M. E., Zumba Game, P. I., Jácome Rodríguez, G. Z., Véliz Torres, M. P., y Lino Sánchez, Y. L (2024). Oferta y demanda: conceptos básicos para la enseñanza y modelo matemático (1ª ed.). Editorial CID – Centro de Investigación y Desarrollo. (Libro). https://biblioteca.ciencialatina.org/wp-content/uploads/2024/05/Oferta-y-Demanda-Conceptos-Basicos.pdf

Aucancela Yánez, S., y Pérez López, M. (2025). Gestión de inventarios y capital de trabajo para un negocio dedicado a la comercialización de materiales de construcción. https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/46109

Bayas Cañas, J., y Granda Veintimilla, M. A. (2024). Propuesta de mejora del proceso de adquisición de materias primas para la producción de chips de vegetales mediante la aplicación de herramientas de manufactura esbelta en la empresa Inalproces. http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/29292

Bruno Sixto, O. A. (2024). La gestión de la cadena productiva en dietas especiales de las salas VIP Sumaq y Hanaq, 2023. Universidad San Ignacio de Loyola.

https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/ab336632-3bf9-4457-ac5a-abcfb9d42c6e

Castro Game, J. K., Gavilanes Castro, M. C. I., y Guevara Córdova, P. G. (2023). Software informático como alternativa para la gestión contable. *RECIMUNDO*, 7(1), 186–196. https://doi.org/10.26820/recimundo/7.(1).enero.2023.186-196

Cedeño Mieles, K. T. (2024). Los recursos tecnológicos y su incidencia en el Área Contable de la Empresa Administración de Edificio MT. http://repositorio.sangregorio.edu.ec/handle/123456789/3521

Congreso de la República de Colombia. (2019). Ley 1990 de 2019. Por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones. Compilación Jurídica del INVIMA. https://normograma.invima.gov.co/compilacion/docs/ley_1990_2019.htm

Cuyos Torres, Z. (2025). Optimización de la gestión de inventarios mediante la implementación de un modelo “Q” para la reducción de costos de existencias en Eurorenting, 2025. https://hdl.handle.net/20.500.14005/16648

Chávez Bautista, S. L, Rosales Estrada, T. A., y Guerrero Dávalos, J. A. (2025). Análisis de las ineficiencias en el control de inventarios y su impacto en la rentabilidad de un restaurante en Atotonilquillo, Jalisco. Revista Transregiones, (10), 93–104. https://revistatransregiones.com/web/index.php/tr/article/view/145

Chávez Mejía, L. G. (2021). Mejora del proceso de abastecimiento de inventarios mediante la aplicación de los métodos EOQ y ABC en la empresa DCP Ingeniería SRL de la ciudad de Arequipa. https://hdl.handle.net/20.500.12867/4398

González Balón, C. R. (2022). Rotación de los inventarios y su incidencia en el flujo de efectivo de las empresas. La Libertad. UPSE, Matriz. Facultad de Ciencias Administrativas. 15p. Pregrado. https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/7158

Guerra Naranjo, L. M. (2024). Evaluación de la influencia de la gestión de inventarios en el rendimiento empresarial: Un estudio de caso. Revista ufps, 7(2), 15-28. https://revistas.ufps.edu.co/index.php/RC/article/view/4547/5762

Gutiérrez Pereyra, G. A. (2021). Estudio de la cadena de suministro de alimentos perecederos. https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/13303/Gutierrez_Estudiocadena-suministro.pdf?sequence=1

Guzmán Segovia, M. A., Reyes Salvatierra, S. B., y Chan Yu Acebo, R. Y. (2021). Control eficiente de inventarios. *REVISTA RECIAMUC*, 5(2), 121-130. https://www.reciamuc.com/index.php/RECIAMUC/article/view/653/997

Decreto 2016 de 2023: Modificación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne y Productos Cárnicos Comestibles. https://www.invima.gov.co/biblioteca/decreto-2016-2023-modificacion-sistema-inspeccion-carne

Ita Cantaro, L. E. (2024). Gestión de inventarios y su efecto en la rentabilidad de las PYME del Perú sector comercio caso: Herdaco Contratistas Generales SAC, Huaraz, 2023.

https://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13032/36567/COMERCIO_GESTION_ITA_CANTARO_LISETT_ELISA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Macías Loor, F. I., y Briones Castro, G. L. (2025). Gestión de inventarios en los procesos de compra de mercadería: Empresa ericorla s.a. Ciencia y Desarrollo, 28(1). http://revistas.uap.edu.pe/ojs/index.php/CYD/article/view/2836/2828

Meza Hernández, J. J. (2024). Modelar una herramienta que permita gestionar los inventarios en bodega asegurando una aplicación adecuada de las metodologías FIFO Y FEFO. https://repository.unad.edu.co/handle/10596/64989

Meregildo Barzola, M. (2025). Control de abastecimiento de inventarios para la MiPymes Comercial Tamara, comuna San Antonio, provincia de Santa Elena, año 2024. La Libertad UPSE, Matriz. Facultad de Ciencias Administrativas. 68p. https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/12598

Merejildo Bernabé, H. (2024). Control de inventario en la empresa Acuaculturestore AQUASTORE SAS, cantón La Libertad, Provincia Santa Elena, año 2023. https://repositorio.upse.edu.ec/server/api/core/bitstreams/63e0b73f-3053-4dc3-ac1a-56b8761931a5/content

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2018). Resolución 1406 de 2018. Por medio de la cual se delimita el Área de Páramo de La Cocha - Patascoy y se adoptan otras determinaciones. https://www.minambiente.gov.co/documento-normativa/resolucion-1406-de-2018/

Mora, L. A. (2024). Gestión y control moderno de inventarios. Ediciones de la U. Libro. https://scholar.google.com/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&as_ylo=2021&as_yhi=2

025&q=Mora%2C+L.+%282024%29.+Gesti%C3%B3n+y+control+moderno+de+inventarios.+Ediciones+de+la+U.&btnG=

Montes Chávez, E. S., y Gonzales Rentería, Y. G. (2024). Control de inventario y su incidencia en la rentabilidad de las empresas del Perú sector comercio. Análisis de caso de estudio, 2023. Revista Científica Emprendimiento Científico Tecnológico, (5), 22-22. https://revista.ectperu.org.pe/index.php/ect/article/view/155/171

Morales Lossi, C. L. (2021). Estandarización y unificación de sistemas de inventarios en restaurantes. http://biblioteca.galileo.edu/tesario/handle/123456789/1117

Muñoz Járez, J. M (2024). Diseño de la investigación de un modelo de optimización para la gestión de abastecimiento de materias primas en la cadena de suministro de una empresa productora de vidrio. https://biblio.ingenieria.usac.edu.gt/protocolos/2024/TGP1270.pdf

Palacios, D., y Rodríguez, M. (2021). Herramientas de logística esbelta aplicadas a un sistema de abastecimiento de materiales. Revista Iberoamericana de Ciencias, 8(2), 70-81. https://www.reibci.org/publicados/2021/ago/4200111.pdf

Paz Trochez, K. J., y Elvir Cruz, L. G. (2024). Aplicación de una eficiente gestión de inventarios para la reducción de productos faltantes en la empresa Supermercados La Colonia. [Tesis de maestría, Unitec]. https://repositorio.unitec.edu/server/api/core/bitstreams/e0256255-3c3c-44a9-aabe-9452451f2f04/content

Quispe, R., Bazán, B., Espinola, K., Gastelo, I., Herrera, M., Morales, A., y Quispe, D. (2023). Sistema de costos ABC en la toma de decisiones para el éxito de la

empresa. Revista SCIÉNDO, 26(3), 329-335. https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/SCIENDO/article/view/5505

Reyes Ruiz, A. O. (2026). Propuesta para mejorar el control de fechas de vencimiento en el inventario del almacén de una empresa embotelladora de bebidas. [Tesis de posgrado Unitec] https://repositorio.unitec.edu/server/api/core/bitstreams/797715c0-6247-46f7-8734-f2a9aa3e4925/content

Rodríguez García, G. A. (2022). Aproximaciones del método peps en beneficio de las pymes para un mejor control de inventario. Revista De Investigación Académica Sin Frontera: Facultad Interdisciplinaria De Ciencias Económicas Administrativas - Departamento De Ciencias Económico Administrativas-Campus Navojoa, (37), 11. https://revistainvestigacionacademicasinfrontera.unison.mx/index.php/RDIASF/article/view/447

Sánchez Bautista, G., Domínguez Jiménez, I., Almaguer Godínez, A., Tlanepantla Pantoja, D., y Trejo Ambrosio, Y. (2023). Desarrollo de sistema web para sistematización y control de productos perecederos. XIKUA Boletín Científico De La Escuela Superior De Tlahuelilpan, 11(21), 16–25. (Artículo). https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/xikua/article/view/10006

Seijas Rodríguez, B. (2021). Gestión de Inventarios eficiente por la aplicación de Control Interno. Vinculatégica EFAN, 7(1), 660–669. https://doi.org/10.29105/vtga7.2-21

Timana Neira, C. A., Cadena Daza, D. H., y Castañeda Tovar, C. D. Diseño de un Sistema de Información para el Control y Gestión de Inventarios Dirigido a las

PYMES del Sector Gastronómico y de Entretenimiento de la localidad de Suba en la ciudad de Bogotá DC. [Tesis de pregrado, Universidad Cooperativa de Colombia] https://repository.ucc.edu.co/server/api/core/bitstreams/01297b7d-51c7-4349-b18b-5e851b4e9789/content

Valenzuela Velasco, C., Benalcázar Dalfo, G., y Delgado Saeteros, Z. (2024). Inventory Management in Entrepreneurial Organizations: A Theoretical Approach. Prohominum. Revista de Ciencias Sociales y Humanas, 6(2), 193-204. https://acvenisproh.com/revistas/index.php/prohominum/article/view/729/1629

Vázquez Hernández, E., Cruz Delgado, D., López Arellano, J. y García Martínez, J. (2022). Introducción a la innovación de cadenas de suministro aplicadas al comercio digital. https://www.researchgate.net/profile/Jose-Lopez-Arellano/publication/371503122_INTRODUCCION_A_LA_INNOVACION_DE_CADENAS_DE_SUMINISTRO_APLICADAS_AL_COMERCIO_DIGITAL/links/654a7c563fa26f66f4e275ac/INTRODUCCION-A-LA-INNOVACION-DE-CADENAS-DE-SUMINISTRO-APLICADAS-AL-COMERCIO-DIGITAL.pdf

Vélez Mejía, J. J. (2024). Informe Plan De Prácticas Creytex. https://dspace.tdea.edu.co/server/api/core/bitstreams/5335312b-c776-40ec-a27b-98afb20b5d73/content

Vélez Vélez, S. M., y Pazmiño Linares, S. A. (2022). Importancia de los sistemas de inventarios en las organizaciones a través de una revisión bibliográfica. AlfaPublicaciones, 4(1.1), 342–357. https://alfapublicaciones.com/index.php/alfapublicaciones/article/view/163/464

Villón Tigrero, A. M. (2021). Rotación de inventario y su importancia en la aplicación en el sector comercial. Universidad Estatal Península de Santa Elena, Santa Elena. https://repositorio.upse.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8a63ba00-e5a5-4452-b248-e1c390f97b50/content

Zamora Saltos, C. E., y Rodríguez Borges, C. G. (2024). Diseño de un sistema de gestión de inventario para un restaurante manabita. Revista InGenio, 7(2), 85–97. https://revistas.uteq.edu.ec/index.php/ingenio/article/view/808/890

8. APÉNDICES

8.1. APÉNDICE A: FORMATO DE LA ENTREVISTA PARA LA ADMINISTRADORA DEL RESTAURANTE

#	Pregunta	Respuesta
1	¿Quiénes son las personas responsables de realizar las compras, reciben la mercancía y controlan el inventario?	Un propietario del restaurante es el responsable de las compras de materias primas e insumos; se encarga de generar los pedidos, de dirigirse a la plaza de mercado y de recibir a los proveedores, antes del inicio de la jornada laboral; sin embargo, durante el horario de atención al público esta tarea queda a mí cargo que soy la administradora y, en mi ausencia, pasa a ser responsabilidad de los cajeros. Con respecto al control del inventario no existe actualmente una persona que sea responsable de esta actividad; ya que se limita a verificar que los productos solicitados lleguen completos y en buen estado, pero la información no es registrada de manera inmediata en un sistema o en un formato de inventario.
2	¿Con qué frecuencia compran materias primas?	La frecuencia de compra de insumos es variable y está relacionada con el tipo de productos y su rotación; por ejemplo, el pedido de verduras frescas y pechuga de pollo se realiza aproximadamente cada dos días debido a su alta rotación (ya que se realiza menú del día de lunes a viernes) y corta vida; en cambio, la compra de carnes finas, como punta de anca de res, punta de anca de cerdo y otros cortes especiales, así como pescado, se realiza cada 8 o 10 días y los artículos de bebidas como gaseosas, aguas y otros se hacen semanalmente con proveedores previamente seleccionados.
3	¿Qué aspectos verifican al recibir la mercancía? (Cantidad, calidad, fechas de caducidad, temperatura, estado del producto, etc.)	En el momento de la recepción de pedidos, el personal verifica que la cantidad recibida coincida con la solicitada y que los productos lleguen en condiciones óptimas y, en algunos casos, también se revisa el estado general de las materias primas y a veces el estado general para comprobar que no haya productos dañados; sin embargo, aspectos como temperatura de conservación, fechas de vencimiento, y otros criterios técnicos de calidad no siempre se revisan de forma sistemática.
4	¿Los productos perecederos y no perecederos cómo lo almacenan y si lo hacen de manera separada?	Sí, los productos no perecederos son almacenados en la bodega del restaurante y están organizados, teniendo en cuenta el tipo de producto; en simultáneo, los productos perecederos son almacenados en las neveras o equipos de refrigeración; de igual forma también son organizados, en

		este caso, en función del tipo de alimentos que son, tal como lo son las carnes de res, cerdo, pollo, pescados, mariscos, alimentos que deben estar en la cadena de frío, etc.
5	¿Realizan registros de entradas y salidas de los productos?	Se hace parcialmente de algunos productos; aunque cabe aclarar que el software contable que tenemos solo nos permite registrar automáticamente los movimientos de productos terminados, como por ejemplo, las bebidas, licores y otros productos que son vendidos directamente al cliente; aunque la única entrega y salida que logra registrarse es la de las materias primas utilizadas para la preparación de los platos que escasamente cuentan con un registro de entradas y salidas; a veces, las entradas y salidas son anotadas manualmente o son consolidadas en archivos de Excel cuando se efectúan inventarios físicos.
6	¿Con qué frecuencia realizan inventarios físicos?	Poca, no existe periodicidad definida en la realización de los inventarios físicos; por lo general son una vez al mes, aunque en ocasiones pueden transcurrir más de tres meses sin que el inventario físico indique un conteo completo de los insumos.
7	¿De qué manera contrastan el inventario físico con el que queda registrado en el sistema?	Cuando se realiza el inventario físico, primero se diligencia un formato manual que va registrando el conteo de los productos y posteriormente se lleva esa información a una hoja de Excel; después se descarga la información que deja registrado el software para productos terminados y se compara dicha información, como el software controla únicamente productos terminados, esta no refleja el comportamiento real de las materias primas que se van utilizando de forma diaria en la producción.
8	¿El software solo controla productos finales o también productos de entrada (materias primas)?	Con el software actual que tenemos sólo se controla productos finales como pueden ser bebidas, cervezas, aguas, etc; además de artículos específicos que están en venta en la carta y que son atendidos individualmente; en cambio, las entradas de las materias primas dependen del control manual.
9	¿Los primeros productos en entrar en el inventario son los primeros en usarse en producción?	No existe control riguroso al respecto, normalmente el personal utiliza los productos que encuentran antes, o lo que están más a la vista dentro del lugar donde están almacenados; pero también después de reorganizar el refrigerador o la bodega intentan utilizar primero los productos más antiguos, aunque este procedimiento no se realiza de manera constante ni estandarizada.
10		En algunos casos sí, concretamente para las carnes y los productos perecederos que requieren un mayor control sanitario, esta práctica no se hace para todos los insumos

	¿Almacenan los productos basándose en su fecha de caducidad?	del restaurante ni existe un procedimiento que organice de manera permanente los productos en función de su caducidad.
11	¿Los productos con la fecha de caducidad más próxima se utilizan con anterioridad?	Para algunos de los productos sí, pero ello depende del personal que se encuentre en el momento de la utilización; ya que no existe una política formal que pueda incorporar ese método, por lo que es posible que algunos productos con la fecha de caducidad relativamente próxima sean almacenados durante un tiempo excesivo y esto incrementa el riesgo de pérdidas.
12	¿Hay un control distinto para los productos de mayor costo?	Los productos de más alto coste, como los cortes de carne, el café en grano, los vinos y los licores son cuidadosamente vigilados, pero no existe un listado específico para el control que se realiza en estos productos; la atención que se presta está regida por la supervisión que realizan los propietarios.
13	¿Cómo determinan las cantidades que tienen que comprar?	Las cantidades que se compran son determinadas fundamentalmente por la visualización de los productos que se tienen y la experiencia del propietario que se ocupa de las compras, ya que no hay clasificaciones que indiquen niveles mínimos y máximos de los productos, ni registros actualizados que lo faciliten.
14	¿Qué se hace cuando existen productos deteriorados o vencidos?	Si se encuentran productos caducados o deteriorados, los productos son retirados inmediatamente de la zona de almacenamiento, para evitar que se usen para la preparación de los alimentos y posteriormente desechados. Igualmente, en muchas ocasiones cuando tenemos conocimiento de que un producto está llegando a su fecha de caducidad (en los menús del día), se trata de usarlos antes de que efectivamente se venza el mismo; no obstante, el restaurante no trae un procedimiento documentado.
15	¿El restaurante tiene manuales o procedimientos escritos de un manejo de inventarios?	Actualmente no hay manual o guía documentada para el manejo de inventarios en el restaurante; las actividades asociadas a las compras, recepción, almacenamiento, control y utilización de los insumos se llevan a cabo en función de la experiencia de los propietarios y del personal.

Nota. Elaboración propia (2026).

8.2. APÉNDICE B: FORMATO DE ENCUESTA APLICADA A LOS COLABORADORES DEL RESTAURANTE

Numeración	Pregunta
Pregunta 1	¿Los productos del restaurante se encuentran clasificados de manera organizada?
Pregunta 2	¿Se identifican fácilmente los productos perecederos y no perecederos?
Pregunta 3	¿Se controlan adecuadamente las fechas de vencimiento de los productos?
Pregunta 4	¿Se utilizan primero los productos con fecha de vencimiento más próxima?
Pregunta 5	¿Existe control sobre la rotación de los productos almacenados?
Pregunta 6	¿El personal registra correctamente las entradas de productos al inventario?
Pregunta 7	¿El personal registra correctamente las salidas de productos del inventario?
Pregunta 8	¿Los formatos utilizados para registrar inventarios son claros y organizados?
Pregunta 9	¿Se presentan errores frecuentes en el registro de inventarios?
Pregunta 10	¿El almacenamiento de los productos facilita su control y seguimiento?
Pregunta 11	¿Existe control sobre los productos de mayor consumo dentro del restaurante?
Pregunta 12	¿Considera importante implementar métodos como FEFO (Primero en vencer, primero en salir), PEPS (primero en entrar, primero en salir) o análisis ABC (clasificación de productos por importancia) en el restaurante?

Nota. Elaboración propia (2026).

8.3. APÉNDICE C: LISTA DE CHEQUEO DE LA OBSERVACIÓN DIRECTA

Criterio de verificación	Cumple (2)	Parcial (1)	No cumple (0)	Evidencia observada
Los productos perecederos se encuentran almacenados bajo condiciones adecuadas de refrigeración.	☐	☐	☐	Tienen un refrigerador industrial vertical para carnes, pollo y pescado; sin embargo, la separación interna presenta desorganización y ocasionalmente se mezclan los productos.
Los productos no perecederos se encuentran organizados en un espacio destinado para su almacenamiento.	☐	☐	☐	Los productos no perecederos se almacenan en la bodega; su organización es funcional, aunque requiere mayor control y seguimiento.
Los productos se encuentran separados según su naturaleza, como carnes, pollo, pescados, verduras, bebidas y otros insumos.	☐	☐	☐	Se dispone de tres espacios de refrigeración: carnes y pescados, verduras y legumbres, y lácteos, quesos, masa y salsas; sin embargo, se presentan algunas dificultades de organización.
Se verifica la fecha de vencimiento de los productos al momento de su recepción.	☐	☐	☐	La verificación se realiza de manera ocasional, principalmente en algunos productos como carnes, sin un procedimiento estandarizado.
Se aplica algún criterio para utilizar primero los productos que ingresaron inicialmente.	☐	☐	☐	No se evidencia una aplicación constante del método PEPS; generalmente se utiliza el producto que se encuentra más visible.
Se aplica algún criterio para utilizar primero los productos con fecha de	☐	☐	☐	Se aplica únicamente en algunos productos, sin un procedimiento formal de FEFO.

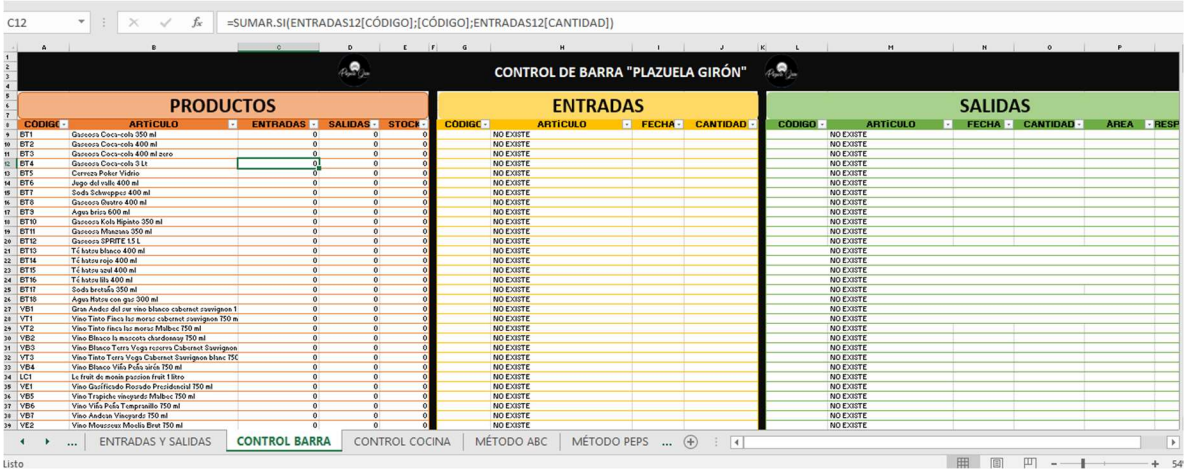
vencimiento más próxima.				
Las entradas de productos recibidos se registran inmediatamente.	☐	☐	☐	Los productos se revisa al momento de recibirla, pero no se registra inmediatamente en el inventario.
Las salidas de productos desde la bodega hacia cocina o barra son registradas.	☐	☐	☐	Se anotan las salidas en un papel que se entrega a los cajeros como se evidencia en el anexo C, cuando la administradora no está, pero el registro no siempre se realiza inmediatamente.
Se realizan inventarios físicos de manera periódica.	☐	☐	☐	El inventario físico se realiza manualmente aproximadamente cada tres o cuatro meses, como se evidencia en el anexo D.
Se comparan las cantidades del inventario físico con los registros existentes.	☐	☐	☐	La comparación se realiza posteriormente mediante registros manuales y Excel, debido a que el software no controla todas las materias primas.
Se controla especialmente el almacenamiento de productos de mayor valor económico.	☐	☐	☐	Se presta mayor atención a carnes finas, café, vinos y licores, aunque no existe un control formal diferenciado.
Se puede identificar quién es responsable del manejo y control de los inventarios.	☐	☐	☐	Existen responsables de la recepción, pero las salidas no siempre registran el nombre del responsable, especialmente cuando la administradora está ausente.

Nota. Elaboración propia (2026).

8.4. APÉNDICE D: FORMATO DE ENTRADAS A LA BODEGA DEL RESTAURANTE Y SALIDAS PARA LA COCINA O BARRA

Nota. Elaboración propia (2026).

8.5. APÉNDICE E: FORMATO DE CONTROL DE BARRA

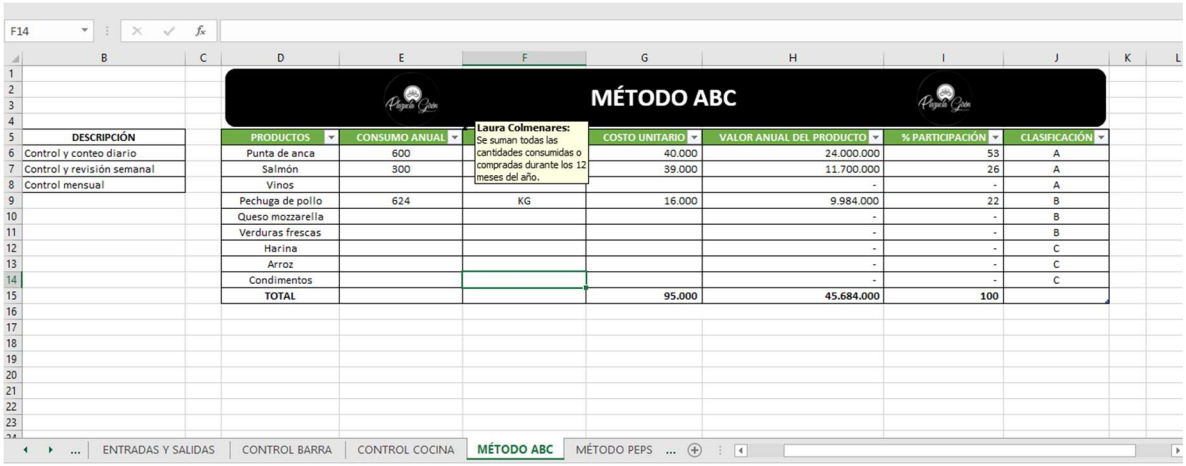


Nota. Elaboración propia (2026).

8.6. APÉNDICE F: FORMATO DE CONTROL DE COCINA

Nota. Elaboración propia (2026).

8.7. APÉNDICE G: GUÍA DE CONTROL DEL MÉTODO ABC

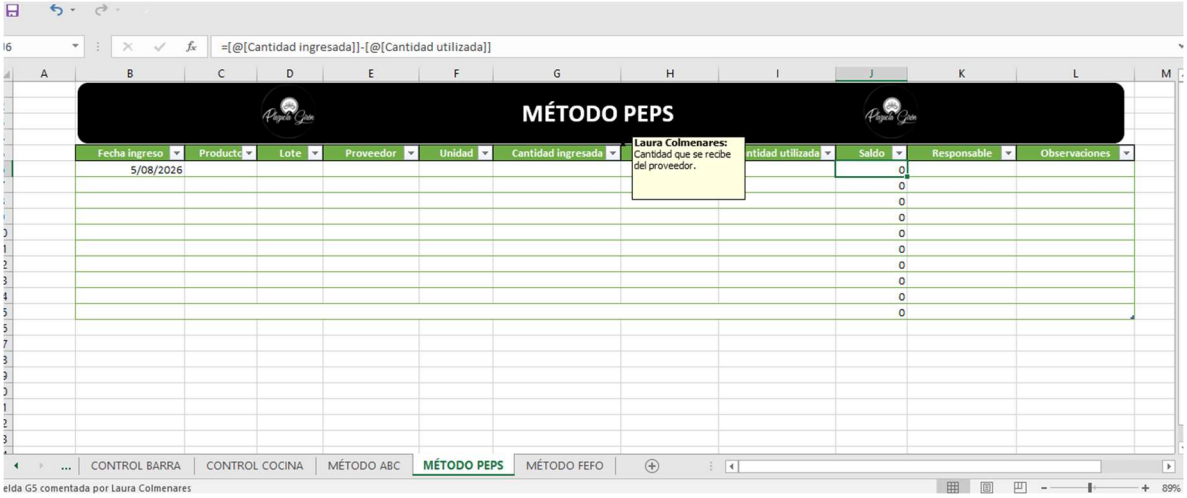


DESCRIPCIÓN
Control y conteo diario
Control y revisión semanal
Control mensual

PRODUCTOS	CONSUMO ANUAL		COSTO UNITARIO	VALOR ANUAL DEL PRODUCTO	% PARTICIPACIÓN	CLASIFICACIÓN
Punta de anca	600		40.000	24.000.000	53	A
Salmón	300		39.000	11.700.000	26	A
Vinos				-	-	A
Pechuga de pollo	624	KG	16.000	9.984.000	22	B
Queso mozzarella				-	-	B
Verduras frescas				-	-	B
Harina				-	-	C
Arroz				-	-	C
Condimentos				-	-	C
TOTAL			**95.000**	**45.684.000**	**100**	

Nota. Elaboración propia (2026).

8.8. APÉNDICE H: GUÍA DE CONTROL DEL MÉTODO PEPS



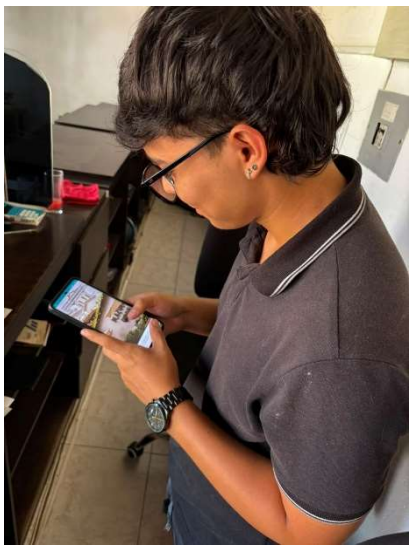
Nota. Elaboración propia (2026).

8.9. APÉNDICE I: GUÍA DE CONTROL DEL MÉTODO FEFO

Nota. Elaboración propia (2026).

9. ANEXOS

9.1. ANEXO A: EVIDENCIA DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA A LOS COLABORADORES DEL RESTAURANTE

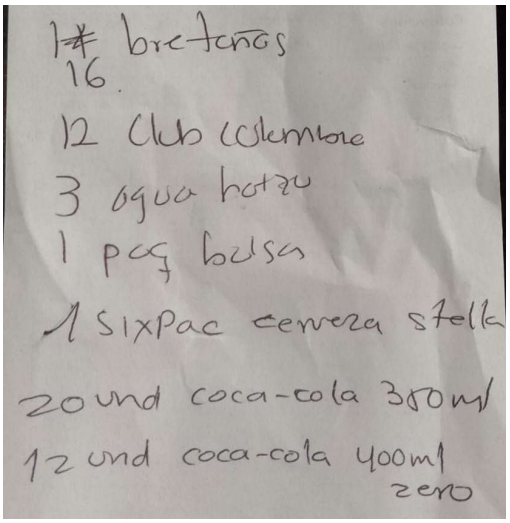


Nota. Elaboración propia (2026).

9.2. ANEXO B: EVIDENCIA DE LA SOCIALIZACIÓN DE LA GUÍA

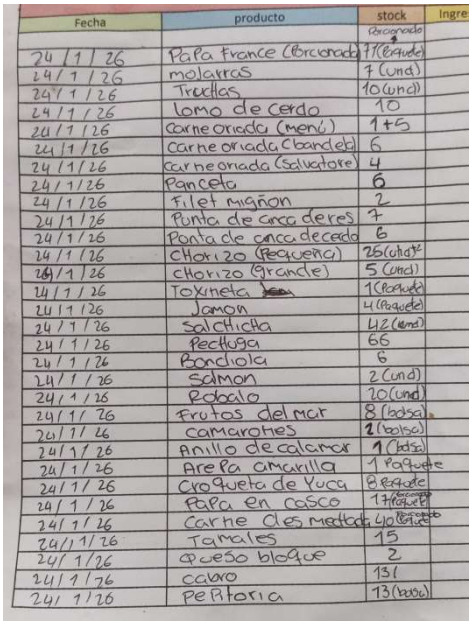
Nota. Elaboración propia (2026).

9.3. ANEXO C: EVIDENCIA DE COMO ANOTAN CUANDO SALEN LOS PRODUCTOS DE BODEGA HACIA LA BARRA

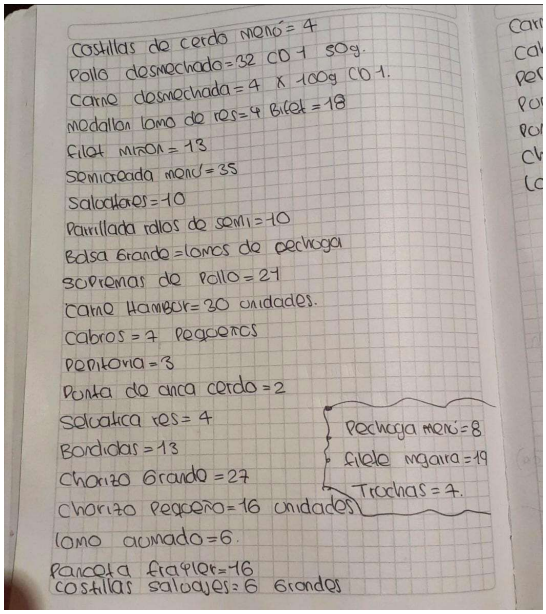


Nota. Elaboración propia evidencia fotográfica de las salidas de los productos (2026).

9.4. ANEXO D: EVIDENCIA DE COMO LLEVAN EL CONTROL DE LOS INSUMOS QUE SE ENCUENTRAN EN COCINA



Fecha	producto	stock	Ingre
		congelado	
24/1/26	Papa france (congelada)	7 (Paquete)	
24/1/26	molarras	7 (und)	
24/1/26	Tiras	10 (und)	
24/1/26	lomo de cerdo	10	
24/1/26	carne oriada (menú)	1+5	
24/1/26	carne oriada (bandeja)	6	
24/1/26	carne oriada (salvatore)	4	
24/1/26	Panceta	6	
24/1/26	Filet mignon	2	
24/1/26	Punta de anca de res	7	
24/1/26	Punta de anca de cerdo	6	
24/1/26	chorizo (Pequeño)	25 (und)	
24/1/26	chorizo (grande)	5 (und)	
24/1/26	Toxineta	1 (Paquete)	
24/1/26	Jamon	4 (Paquete)	
24/1/26	Salchicha	42 (und)	
24/1/26	Pechuga	66	
24/1/26	Bondiola	6	
24/1/26	Salmon	2 (und)	
24/1/26	Robalo	20 (und)	
24/1/26	Frutos del mar	8 (bolsa)	
24/1/26	camarones	2 (bolsa)	
24/1/26	Anillo de calamar	1 (bolsa)	
24/1/26	Arepa amarilla	1 Paquete	
24/1/26	Croqueta de Yuca	8 Paquete	
24/1/26	Papa en coco	1 (Paquete)	
24/1/26	Carne desmechada	40 Paquete	
24/1/26	Tamales	15	
24/1/26	queso bloque	2	
24/1/26	cabro	131	
24/1/26	Pebitoria	13 (bolsa)	



Nota. Elaboración propia evidencia fotográfica (2026).