

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
Escuela Profesional de Contabilidad



Una Institución Adventista

Control de inventario en restaurantes turísticos, Cusco, 2019

Trabajo de Investigación para obtener el Grado Académico de Bachiller en
Contabilidad y Gestión Tributaria

Autor:

Yesica Ccoa Cuba

Juan Cesar Quispe Huisa

Saraí Huamán Salgado

Asesor:

Mg. Arturo Jaime Zúñiga Castillo

Lima, abril de 2021

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN


Mg. Arturo Jaime Zuñiga Castillo de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Profesional de Contabilidad y Gestión Tributaria, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que la presente investigación titulada: “**Control de Inventario en Restaurantes Turísticos, Cusco 2019**” constituye la memoria que presenta los estudiantes Yesica Ccoa Cuba, Juan Cesar Quispe Huisa y Saraí Huamán Salgado para obtener el Grado Académico de Bachiller en Contabilidad y Gestión Tributaria, cuyo trabajo de investigación ha sido realizado en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

Las opiniones y declaraciones en este informe son de entera responsabilidad del autor, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente declaración en la ciudad de Lima, a los 05 días del mes de mayo del año 2021.


Mg. Arturo Jaime Zuñiga Castillo

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

En Lima, Ñaña, Villa Unión, a los 25 días del mes de febrero del año 2021 siendo las 15:00 horas., se reunieron en el Salón de Grados y Títulos de la Universidad Peruana Unión, bajo la dirección del Señor Presidente del Jurado: Mg. Braulio Huanca Callasaca el secretario: Mg. Sinforiano Martínez Huisa y como miembro Lic. Felicidad Castillo Castillo y el asesor Mg. Arturo Jaime Zuñiga Castillo con el propósito de administrar el acto académico de sustentación del Trabajo de investigación titulado “Control de Inventarios en Restaurantes Turísticos, Cusco, 2019” de los Bachilleres:

1. Sarai Huaman Salgado
2. Juan Cesar Quispe Huisa
3. Yesica Ccoa Cuba

Conducente a la obtención del grado académico de Bachiller en Contabilidad y Gestión Tributaria.

El Presidente inició el acto académico de sustentación bajo la modalidad virtual invitando a los candidatos hacer uso del tiempo determinado para su exposición. Concluida la exposición, el Presidente invitó a los demás miembros del Jurado a efectuar las preguntas, cuestionamientos y aclaraciones pertinentes, los cuales fueron absueltos por el candidato. Luego se produjo un receso para las deliberaciones y la emisión del dictamen del Jurado.

Posteriormente, el Jurado procedió a dejar constancia escrita sobre la evaluación en la presente acta, con el dictamen siguiente:

Candidato (a): Sarai Huaman Salgado

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	14	C	Aceptable	Bueno

Candidato (b): Juan Cesar Quispe Huisa

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	14	C	Aceptable	Bueno

Candidato (c): Yesica Ccoa Cuba

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	14	C	Aceptable	Bueno

Finalmente, el Presidente del Jurado invitó al candidato a ponerse de pie, para recibir la evaluación final. Además, el Presidente del Jurado concluyó el acto académico de sustentación, procediéndose a registrar las firmas respectivas.

Presidente



Secretario

Asesor

Miembro

Miembro

Candidato/a (a)

Candidato/a (b)

Control de Inventarios en Restaurantes Turísticos, Cusco, 2019.

Inventory Control of Tourist Restaurants, Cusco, 2019.

Yesica Ccoa Cuba ^a; Juan Cesar Quispe Huisa ^b Sarai Huaman Salgado

*Universidad Peruana Unión, Facultad de Ciencias Empresariales
Carretera Central Km.19.5, Ñaña, Distrito de Lurigancho-Chosica, Lima, Perú.*

Resumen

El presente estudio tuvo como objetivo analizar el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019, la metodología fue de enfoque cuantitativo y nivel descriptivo y diseño no experimental, la técnica utilizada fue la encuesta e instrumento el cuestionario. La muestra estuvo conformada por 30 representantes de los restaurantes turísticos. Resultados: El control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco se realizan de manera moderada. El planeamiento dentro del control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco se realiza de manera regular, es decir, la mayoría de los restaurantes planifican sus necesidades de inventario en base a proyecciones de producción o ventas. La compra u obtención dentro del control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco se encuentra en un nivel regular. La recepción dentro del control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco se realiza de manera regular. El almacenaje dentro del control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco se encuentra en un nivel regular. La producción dentro del control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco se realiza de manera regular.

Palabras clave: control de inventario; almacenaje; planificación

Abstract

The present study aimed to analyze the inventory control in tourist restaurants in the city of Cusco -2019, the methodology was quantitative approach and descriptive level and non-experimental design, the technique used was the survey and the questionnaire instrument. The sample was made up of 30 representatives of tourist restaurants. Results: Inventory control in tourist restaurants in the city of Cusco is at a moderat. The planning within the inventory control in the tourist restaurants of the city of Cusco is carried out on a regular basis, that is, most of the restaurants plan their inventory needs based on production or sales projections. The purchase or obtaining within the inventory control in the tourist restaurants of the city of Cusco is at a regular level. The reception within the inventory control in the tourist restaurants of the city of Cusco is carried out on a regular basis. The storage within the inventory control in the tourist restaurants of the city of Cusco is at a regular level. Production within the inventory control in the tourist restaurants of the city of Cusco is carried out on a regular basis.

Keywords: inventory control; storage; planning.

I. Introducción

Los inventarios tienen su origen desde tiempos egipcios y pueblos antiguos, donde acostumbraban acumular alimentos para ser utilizados en sequía. De ello, surgen los inventarios, los cuales permiten asegurar la subsistencia del negocio y desarrollo de actividades operativas (Durán, 2012).

El inventario es el conjunto de mercancías que tiene la empresa para comerciar, permitiendo la compra y venta para su posterior venta, en un periodo económico determinado Cabe mencionar que, el inventario debe ser administrado eficientemente, ya que según Ehrhardt y Brigham (2007), permite: 1) garantizar la operatividad de la empresa y 2) conservar niveles óptimos para minimizar los costos totales (de pedido y de mantenimiento).

En este sentido, el control de inventario es fundamental para evitar problemas financieros en las empresas, pues es un componente esencial en la productividad, ya que es el activo corriente de menor liquidez que contribuye a generar rentabilidad. Es el motor que mueve a las empresas y a su vez permite obtener ganancias. Dentro del proceso de control de inventario se elabora presupuestos y pronósticos de producción y el control de inventario, hasta la operación de un sistema de costo por el departamento de contabilidad para la determinación de costos de los inventarios, constituyendo un sistema del control interno de inventarios, que tiene como funciones generales: Planeamiento, compra u obtención, recepción, almacenaje, producción, embarques y contabilidad (Bravo, Morales y Guerrero, 2017).

Con estas consideraciones, el presente estudio pretende analizar el control de inventario y el desarrollo de cada una de sus funciones en empresas de servicio, como son los restaurantes, ya que, satisfacen una necesidad básica como la alimentación, por lo que son muy necesarias, y además conllevan un amplio procedimiento de inventario, debido a que para lograr la operatividad de un restaurante se requiere un seguimiento permanente en las actividades propias,

ya que el movimiento de insumos es constante. Y es aquí donde se quiere dar énfasis en este estudio a estos movimientos de recursos, ya que, un problema es manejar el control de los insumos. siendo de gran relevancia conocer el control de inventario de estas empresas.

A nivel internacional, Bravo, Morales y Guerrero (2017) manifiestan que los problemas en las funciones del control interno, se dan en el planeamiento, programación de los platos a ofrecer no es fija y no está determinada, en la compra y obtención, no se tienen formatos de pedido, que establezcan las cantidades pedidas y las características que deben tener los alimentos, todo esto trae como consecuencias, que el restaurante no pueda hacer una estimación correcta de sus costos de inventario y no pueda pronosticar adecuadamente su producción y ventas.

En el Perú, el rubro de restaurantes ha ido creciendo, pues según el INEI (2019), los negocios de restaurantes crecieron 5,38% en julio del año 2019 y acumularon 28 meses de crecimiento ininterrumpido” Sin embargo, también se tiene una problemática en cuanto al control de inventarios, es así, que en el estudio de Hilario (2019) titulado “Análisis de los inventarios en una empresa Restaurante, Lima, 2018” indica que el sistema de control que el restaurante emplea no está siendo utilizado de manera adecuada por el área encargada, además no cuentan con un método de valoración de inventarios y esto imposibilita obtener información confiable para realizar gestiones de importancia para la empresa

En la región Cusco, al ser capital histórica, también se dio un incremento en la cantidad de restaurantes turísticos en los últimos años, sin embargo en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco, se observa la siguiente situación problemática: con respecto al planeamiento, que algunos restaurantes turísticos no planifican la cantidad de platos a producir y no tienen proyección de sus ventas que les sirvan como base para determinar las necesidades de su inventario, en la compra u obtención, se descuida la vigilancia sobre la entrega oportuna de los

alimentos, en la recepción, no siempre se realiza la inspección de las compras, en el almacenaje, esporádicamente se verifica el ingreso de las cantidades de materia prima e insumos, los cuales son registrados en una ficha de verificación, en la producción, no se tiene un control de los alimentos existentes y faltantes, no se realiza un ajuste en los registros de las cantidades y costos de desperdicios producidos, materiales dañados en los registros de inventario, en el embarque, no se presentan ordenes de salida aprobadas y preparadas independientemente, respecto a la contabilidad, no se realiza un control contable de los materiales que se utilizan en los procesos de adquisición, producción y venta, asimismo, no se contabiliza el uso de las existencias, sus desmedros, pérdidas, vencimientos que disminuyen la cantidad y otros factores que atañen a la cantidad, costos de los inventarios y gastos administrativos.

Todo lo mencionado trae como consecuencias que los restaurantes no puedan estimar y proyectar adecuadamente sus ingresos, tengan atrasos en la producción de platos por la falta de algunos insumos o que estos estén en mal estado, desconocimiento de la cantidad de alimentos existentes, incrementando el desperdicio y desorden generando un aumento en los costos de producción y costos de inventario, afectando negativamente el rendimiento de la empresa e incluso afectando la calidad de los platos que ofrece el restaurante turístico, ocasionando pérdida de clientes, disminución de ventas y reducción de las utilidades.

Para hacer frente a esta situación problemática, se pretende utilizar diferentes estrategias de inventario, para determinar un nivel óptimo de inventarios y con ello optimizar las utilidades. Mantener un nivel adecuado de inventario permite tener fuente directa y continua de abastecimiento, prestando de esta manera un servicio constante y eficiente al cliente.

La necesidad de realizar esta investigación fue analizar el control de los inventarios y el cumplimiento de las funciones del control de inventario, ya que, algunos restaurantes turísticos no cuentan con un contador permanente en la empresa y no realizan un control minucioso, no

aplican normas contables, lo cual ocasiona que los restaurantes tengan un nivel regular de control de inventario. Todo lo anterior cobra importancia porque la empresa crece de acuerdo a la necesidad de la demanda. Los elementos a estudiar pertenecen a una serie de empresas que se dedican a este rubro y que su prosperidad repercutirá a la comunidad dando puestos laborales y calidad de servicio, por ende, se requerirá proveedores diversos, activando la economía local y regional.

PROBLEMA GENERAL

¿Cómo es el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco - 2019?

PROBLEMAS ESPECÍFICOS

¿Cómo es el planeamiento en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019?

¿Cómo se da la compra u obtención en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019?

¿Cómo es la recepción en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019?

¿Cómo se da el almacenaje en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019?

¿Cómo es la producción en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019?

¿Cómo es el embarque en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019?

¿Cómo se da la contabilidad en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019?

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Analizar el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco - 2019.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Describir el planeamiento en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019.

Describir la compra u obtención en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019.

Describir la recepción en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019.

Describir el almacenaje en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019.

Describir la producción en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019.

Describir el embarque en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019.

Describir la contabilidad en el control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco -2019.

Estado del arte

Gutiérrez y Rivillas (2015), en su estudio sobre una propuesta de mejora para el control de inventarios en una Cadena de Restaurantes de Comidas Rápidas por medio de Códigos de Barras, concluyeron que es esencial contar con un manejo y control de productos, puesto que

requiere de prácticas estrictas y exactas, para contar con datos reales que permitan tomar decisiones estratégicas en el momento de una planeación. Lo que garantizará los procesos que permitan incrementar la productividad del personal. Siendo necesario realizar un proceso de inventario permitiendo tener una exactitud en los datos, trazabilidad en los productos y realizar pedidos de manera adecuada, logrando satisfacer la demanda sin incurrir en gastos adicionales.

Por su parte Durán (2012), en su artículo Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas, concluyeron, que a medida que se logre conocer y manejar un mayor número de técnicas en la administración del inventario, la probabilidad de éxitos, ganancias, operatividad, supervivencia, crecimiento y competitividad en las empresas se incrementará; por consiguiente, se optimizarán las Utilidades.

Finalmente, Coaquira (2019), en su estudio propuesta de manejo adecuado de control de inventarios en la empresa distribuidora de GLP Center Gas S.R.L. de la ciudad de Juliaca, 2019, concluyeron que la empresa no cuenta con un manejo adecuado de control de inventarios de la mercadería, no realiza una planificación y no establece una organización de procedimientos para el control del gas licuado de petróleo de forma periódica.

Control de inventarios

Espinoza (2011), indica que es “una herramienta fundamental en la administración moderna, ya que esta permite a las empresas planificar, organizar y controlar las cantidades existente de productos disponibles para la venta, en un lugar y tiempo determinado, así como las condiciones de almacenamiento aplicables en la empresa” (p. 78).

Empero, Mendoza y Ortiz (2016), manifiestan que las medidas de control deben comenzar desde el momento en que se reciben las mercaderías, confrontando la factura con la orden de compra para detectar cualquier inconsistencia o diferencia en cuanto a precios, cantidades, referencias, etc.

Evaluación del control de inventarios.

Mendoza y Ortiz (2016), afirman que evaluar un sistema consiste en verificar que todos procedimientos establecidos e incorporados por la empresa han sido empleados de manera óptima para salvaguardar los activos y hacer eficientes las operaciones de la empresa.

Para tener un eficaz control de inventarios Wu García (2018), menciona que se debe precisar la aplicación de los procedimientos de: adquisición, recepción, almacenamiento de existencias, fabricación, sistema de costos y almacenamiento de productos terminados.

Norma Internacional de Contabilidad

Ehrhardt y Brigham (2007), refiere que el objeto de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Tema fundamental en la contabilidad de los inventarios, pues es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Asimismo, sirve de guía práctica para determinar costos, así como para el reconocimiento del gasto, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable.

Medición de los inventarios.

Wu García (2018) indica que “El costo de los inventarios comprende costos derivados de adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales” (p. 68).

Costos de adquisición

Comprende el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Costos de transformación

Comprenden los costos directamente relacionados con las unidades de producción (mano de obra directa). Además, comprende una distribución sistemática de los costos indirectos de producción, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Cabe resaltar, que son costos indirectos fijos de producción que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los equipos y los activos por derecho de uso utilizados en el proceso de producción, así como el costo de gestión y administración.

Valoración de inventarios

Es el proceso en que se selecciona y se aplica una base específica para valorar los inventarios en términos monetarios. A continuación, se presentarán cuatro métodos de valoración de inventarios que son los que comúnmente se utilizan en las empresas:

- **Identificación específica:** “Cada artículo vendido y cada unidad que queda en el inventario están individualmente identificadas” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 56).
- **Primeras entradas primeras salidas (PEPS):** “Los primeros artículos en entrar al inventario son los primeros en ser vendidos (costo de ventas) o consumidos (costo de producción). El inventario final está formado por los últimos artículos que entraron a formar parte de los inventarios” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 56).
- **Ultimas entradas primeras salidas (UEPS):** El método UEPS para calcular el costo del inventario es el opuesto del método PEPS. “Los últimos artículos que entraron a formar parte del inventario son los primeros en venderse o consumirse. En este método no debe costearse un material a un precio diferente sino hasta que la partida más reciente de artículos se haya agotado y así sucesivamente” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 56).

- **Costo Promedio:** “Método más utilizado por las empresas y consiste en calcular el costo promedio unitario de los artículos” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 56).

Métodos de valuación de inventarios.

“Normalmente los precios sufren alteraciones en cada compra durante un periodo, el objetivo principal es definir el costo establecido a las mercaderías vendidas y a las que quedan por vender, se debe elegir el que brinde a la empresa la mejor medición de ganancias y el que sea el apropiado según las actividades que desempeñan” (Guajardo y Andrade, 2008, 105).

Costo específico

“Permite tener un control específico y minucioso proporciona ágilmente la información completa de la factura asociada al costo adquirido, se realiza el cálculo preciso del valor de los productos que aún no han sido vendidos. Siendo de gran utilidad para entidades que poseen pocas unidades de existencias, ya que, detalla el costo de mercaderías de manera más rápida y con exactitud” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 105).

PEPS (primeras entradas, primeras salidas)

“En este método la mercadería adquirida en primera instancia es vendida en primer lugar, dejando al final las que ingresaron al término del periodo, esta compra final es valorada según el último precio adquirido y normalmente el saldo es mayor por la subida de precios, por tanto, se muestra como un saldo sobrevaluado” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 106).

UEPS (últimas entradas, primeras salidas).

“En este caso las existencias que se adquirieron recientemente son las que fueron vendidas en primer lugar, y las compradas antiguamente se venderán al final, aquellos productos que no logran ser liquidados son los que pertenecen a los primeros productos comprados y el inventario final se basa en relación a los iniciales precios de adquisición” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 106).

Promedio ponderado

“En este método se reconoce las constantes modificaciones en los precios, es por eso que permite que los costos sean valorados de acuerdo a un promedio. Antes de computar el costo concluido del inventario es indispensable determinar el valor unitario para que luego este sea aplicado a las existencias sobrantes” (Guajardo y Andrade, 2008, p. 106).

Dimensiones del control de inventarios.

Planeamiento

Los programas de producción, presupuestos de inventarios y los detalles de la materia prima y mano de obra necesaria, se desarrollan en el presupuesto de ventas. “Pues dichos planes se basan en estimados, donde varían los resultados reales, facilitando un control global de las actividades de producción, niveles de inventarios y efectividad de las operaciones actuales” (Jiménez, 2015, p. 20).

Compra u obtención

“Se distinguen en dos responsabilidades: Control de producción, para determinar los tipos y cantidades de materiales que se quieren y Compras, para colocar la orden de compra y mantener la vigilancia necesaria sobre la entrega oportuna del material” (Jiménez, 2015, p. 21).

Recepción

“Es responsable de la aceptación de los materiales recibidos, de la elaboración de informes de recepción para registrar y notificar la recepción y aceptación de los materiales, y de la entrega o envío de los materiales, a los almacenes (depósitos)” (Jiménez, 2015, p. 21).

Almacenaje

“Es responsable de comprobar las cantidades que se reciben para determinar que son correctas, facilitar el almacenaje adecuado, extracción de materiales contra la presentación de autorizaciones de salida para producción o embarque” (Jiménez, 2015, p. 21).

Producción

Es responsable de brindar información adecuada sobre el movimiento de la producción y los inventarios, notificación sobre desperdicios producidos, materiales dañados, etc., para que las cantidades y costos correspondientes de los inventarios, puedan ser ajustados en los registros. Además, debe brindar información rápida y precisa sobre el funcionamiento del sistema de costos y procedimientos de control de producción. (Jiménez, 2015, p. 22)

Embarques

“Se debe efectuarse, en base a las órdenes de embarque, debidamente aprobadas y preparadas independientemente” (Jiménez, 2015, p. 22).

Contabilidad

Se debe mantener un control contable sobre los costos, pues a medida que los materiales se mueven a través de los procesos de adquisición, producción y venta. “Es decir, la administración del inventario debe determinar la cantidad que se debería mantener y la fecha en que se deberán colocar las órdenes. Pudiendo inferir que los inventarios son esenciales para las ventas, y estas son esenciales para las utilidades” (Jiménez, 2015, p. 22).

II. MÉTODO/ METODOLOGÍA

El estudio fue de enfoque cuantitativo, porque se utilizó la recolección y análisis de datos para la medición numérica y el análisis estadístico de la variable control de inventario, con el fin de establecer pautas de comportamiento y probar teorías (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

El estudio fue descriptivo, pues buscó especificar las propiedades, características y perfiles de las variables para luego someterlas a un análisis. Cabe mencionar que, en el presente estudio midió o recogió información de manera independiente sobre las variables (Hernández et. al. 2014).

El diseño fue no experimental, pues según Bernal (2010), estos estudios se realizan sin la manipulación deliberada de las variables y en los que sólo se observan los fenómenos en su ambiente natural para analizarlos.

Además, la investigación fue transversal, pues se estudió y recolecto información en un determinado período (Hernández et. al. 2014).

Población y Muestra

La población estuvo conformada por 30 restaurantes turísticos de las calles principales de la ciudad del Cusco.

Muestra: La presente investigación, consideró al total de los 30 restaurantes turísticos de las calles principales de la ciudad del Cusco.

Muestreo: El muestreo fue No probabilístico - tipo censal, pues la muestra fue toda la población. (Bernal, 2010)

Técnica e instrumento de recolección

La técnica empleada fue la encuesta, según Bernal (2010) es una de las “técnicas de recolección de información más usadas, se fundamenta en un cuestionario o conjunto de preguntas que se preparan con el propósito de obtener información de las personas”.

El instrumento usado fue el cuestionario, cabe mencionar que para Arias (2012), dicho instrumento es un medio material que se emplea para recoger y almacenar la información. Asimismo, estuvo conformado por 15 ítems (preguntas), correspondientes a cada una de las dimensiones e indicadores de la variable en estudio, con una escala de medición Likert donde:

1: Nunca

2: A veces

3: Siempre

Validez: Juicio de expertos

El instrumento que se utilizaron en el presente estudio, fue validado por 3 expertos.

Confiabilidad del instrumento aplicado:

Tabla 1.
Estadísticos de fiabilidad

	Alfa de Cronbach	N de elementos
Control de inventarios	0.982	15

Fuente: Elaboración propia

Para evaluar la fiabilidad interna del cuestionario que mide el control de inventarios en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco, se aplicó el método del alpha de Cronbach, este coeficiente estima las correlaciones de los ítems considerándolo aceptable cuando su valor es superior a 0.70 (Cronbach, 1951).

Para esta investigación el alpha de Cronbach dio 0.982, por lo que se afirma que el cuestionario es fiable y proporcionarán resultados válidos para la investigación.

Técnicas Estadísticas

Para el análisis e interpretación de la información se utilizó la estadística descriptiva, la cual, según Mendenhall, Beaver y Beaver (2010), está formada por procedimientos empleados para resumir y describir las características importantes de un conjunto de mediciones, por lo que presentaran datos como frecuencia, porcentaje, porcentaje válido y acumulado.

Los datos fueron analizados en el programa estadístico SPSS Statistics versión 25 para evaluar el control de inventarios, pues se elaboró tablas en el sistema estadístico SPSS para la interpretación de la información.

Aspecto ético

La investigación de inicio a fin respetó los derechos humanos y principios establecidos en el código ético del Contador peruano por tratarse de una investigación con seres humanos. Antes de la investigación y aplicación del instrumento se dio a conocer la finalidad de esta, además de informar los beneficios que traerá consigo al grupo de trabajo, antes de la evaluación se dieron las indicaciones necesarias y en el caso de haber dudas se aclararon en su momento.

Asimismo, la ejecución de la investigación se realizó, con el permiso de los gerentes y/o propietarios de los 30 restaurantes turísticos de las calles principales de la ciudad del Cusco.

III.RESULTADOS

3.1. Resultados descriptivos

Tabla 1.

Tiene una proyección de la producción para estimar las necesidades en cuanto a inventarios				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	1	3.3%	3,3%	3,3%
A veces	15	50,0%	50,0%	53,3%
Siempre	14	46,7%	46,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 1, se tiene que del 100% de los encuestados, el 50% respondieron que a veces tienen una proyección de la producción para estimar las necesidades en cuanto a inventarios, seguido de un 46,7% que indicaron que siempre tienen una proyección de la producción para estimar las necesidades en cuanto a inventarios, y un 3.3% que nunca consideran este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 2.

Tiene una proyección de las ventas para estimar las necesidades en cuanto a inventarios				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7%	6,7%	6,7%
A veces	23	76,7%	76,7%	83,3%
Siempre	5	16,7%	16,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 2, se tiene que del 100% de los encuestados, el 76,7% respondieron que a veces tienen una proyección de las ventas para estimar las necesidades en cuanto a inventarios, seguido de un 16,7% que indicaron que siempre tienen una proyección de las ventas para estimar las necesidades en cuanto a inventarios y un 6,7% que nunca consideran este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

A. Dimensión compra u obtención

Tabla 3.

Tiene un control de producción para estimar los requerimientos de la compra

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7%	6,7%	6,7%
A veces	22	73,3%	73,3%	80,0%
Siempre	6	20,0%	20,0%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 3, se tiene que del 100% de los encuestados, el 73,3% respondieron que a veces tienen un control de producción para estimar los requerimientos de la compra, seguido de un 20% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 6,7% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 4.

Realizan la vigilancia.de la compra y entrega oportuna del material

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0%	10,0%	10,0%
A veces	15	50,0%	50,0%	60,0%
Siempre	12	40,0%	40,0%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 4, se tiene que del 100% de los encuestados, el 50% respondieron que a veces realizan la vigilancia de la compra y entrega oportuna del material, seguido de un 40% que

indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 3% que nunca realizan este procedimiento en restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

B. Dimensión recepción

Tabla 5.

La mercancía que se ingresa a la bodega es previamente revisada y verificada con la orden de compra

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	4	13,3%	13,3%	13,3%
A veces	18	60,0%	60,0%	73,3%
Siempre	8	26,7%	26,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 5, se tiene que del 100% de los encuestados, el 60% respondieron que a veces revisan y verifican la mercancía, seguido de un 26,7% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 13,3% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 6.

Elaboran informes de recepción para registrar y notificar la recepción y aceptación de los materiales

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	8	26,7%	26,7%	26,7%
A veces	15	50,0%	50,0%	76,7%
Siempre	7	23,3%	23,3%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 6, se tiene que del 100% de los encuestados, el 50% respondieron que a veces elaboran informes de recepción para registrar y notificar la recepción y aceptación de los

materiales, seguido de un 26,7% que indicaron que nunca realizan este procedimiento, y un 23,3% que siempre realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 7.

Realizan la entrega o envío de las partidas recibidas, a los almacenes o depósitos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7%	6,7%	6,7%
A veces	18	60,0%	60,0%	66,7%
Siempre	10	33,3%	33,3%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 7, se tiene que del 100% de los encuestados, el 60% respondieron que a veces realizan la vigilancia de la compra y entrega oportuna del material, seguido de un 33,3% que indicaron que siempre realizan este procedimiento y un 6,3% que nunca realizan este procedimiento en restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

C. Dimensión almacenaje

Tabla 8.

Realizan la comprobación de las cantidades que se reciben para determinar que son correctas

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0%	10,0%	10,0%
A veces	25	83,3%	83,3%	93,3%
Siempre	2	6,7%	6,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 8, se tiene que del 100% de los encuestados, el 83,3% respondieron que a veces realizan la comprobación de las cantidades que se reciben para determinar que son correctas,

seguido de un 10% que indicaron que nunca realizan este procedimiento, y un 6,7% que siempre realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 9.

Realizan el almacenaje adecuado, como medida de protección contra los elementos y las extracciones no autorizadas

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7%	6,7%	6,7%
A veces	21	70,0%	70,0%	76,7%
Siempre	7	23,3%	23,3%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 9, se tiene que del 100% de los encuestados, el 70% respondieron que a veces realizan el almacenaje adecuado, como medida de protección contra los elementos y las extracciones no autorizadas, seguido de un 23,3% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 6,7% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 10.

Realizan la extracción de materiales con la presentación de autorizaciones de salida para producción o embarque

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0%	10,0%	10,0%
A veces	19	63,3%	63,3%	73,3%
Siempre	8	26,7%	26,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 10, se tiene que del 100% de los encuestados, el 63,3% respondieron que a veces realizan la extracción de materiales con la presentación de autorizaciones de salida para

producción o embarque, seguido de un 26,7% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 10% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

D. Dimensión Producción

Tabla 11.

Realizan el registro de información sobre el movimiento de la producción y los inventarios

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	2	6,7%	6,7%	6,7%
A veces	17	56,7%	56,7%	63,3%
Siempre	11	36,7%	36,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 11, se tiene que del 100% de los encuestados, el 56,7% respondieron que a veces realizan el registro de información sobre el movimiento de la producción y los inventarios, seguido de un 36,7% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 6,7% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 12.

Realizan la notificación rápida sobre desperdicios producidos, materiales dañados, etc.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0%	10,0%	10,0%
A veces	22	73,3%	73,3%	83,3%
Siempre	5	16,7%	16,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 12, se tiene que del 100% de los encuestados, el 73,3% respondieron que a veces realizan la notificación rápida sobre desperdicios producidos, materiales dañados, etc., seguido

de un 16,7% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 10% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

Tabla 13.

Realizan el ajuste en los registros de las cantidades y costos de desperdicios producidos, materiales dañados correspondientes de los inventarios

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0%	3,3%	3,3%
A veces	21	70,0%	50,0%	53,3%
Siempre	6	20,0%	46,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 13, se tiene que del 100% de los encuestados, el 50% respondieron que a veces realizan el ajuste en los registros de las cantidades y costos de desperdicios producidos, materiales dañados correspondientes de los inventarios, seguido de un 46,7% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 3,3% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

E. Dimensión embarque

Tabla 14.

Elaboran órdenes de embarque, las cuales están debidamente aprobadas y preparadas independientemente

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	10,0%	10,0%	10,0%
A veces	16	53,3%	53,3%	63,3%
Siempre	11	36,7%	36,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 14, se tiene que del 100% de los encuestados, el 53,3% respondieron que a veces elaboran órdenes de embarque, las cuales están debidamente aprobadas y preparadas independientemente, seguido de un 36,7% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 10% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

F. Dimensión contabilidad

Tabla 15.

Realizan el cálculo de costos de los inventarios, a medida que los materiales se mueve a través de los procesos de adquisición, producción y venta

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	4	13,3%	13,3%	13,3%
A veces	18	60,0%	60,0%	73,3%
Siempre	8	26,7%	26,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 15, se tiene que del 100% de los encuestados, el 60% respondieron que a veces realizan el cálculo de costos de los inventarios, a medida que los materiales se utilizan en los procesos de adquisición, producción y venta, seguido de un 26,7% que indicaron que siempre realizan este procedimiento, y un 13,3% que nunca realizan este procedimiento en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco.

G. Resultados de la variable control de inventario.

Tabla 16

Nivel de la variable control de inventario

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Deficiente	3	10,0%	10,0%	10,0%
Moderado	19	63,3%	63,3%	73,3%
Eficiente	8	26,7%	26,7%	100,0%
Total	30	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 16, se tiene que el 63,3% de restaurantes cumplen con los procedimientos del control de los inventarios de forma moderada, seguido de un 26,7% que siempre cumplen con los procedimientos del control de los inventarios forma eficiente, y un 10% que nunca cumplen con los procedimientos del control de los inventarios de forma deficiente.

IV. Discusiones y conclusiones

4.1. Discusión

Los principales hallazgos, indican que:

El control de inventario en los restaurantes turísticos de la ciudad del Cusco ha sido calificado como moderado, con un 63.3%, esto se debe a que procedimientos como la elaboración de informes de recepción para registrar y notificar la recepción y aceptación de los materiales no siempre se realizan o cumplen adecuadamente. Estos resultados se asemejan al de Hilario (2019), quien también halló un control inventario regular, con deficiencias en el sistema de control del restaurante, indicando que no hay un control oportuno de las existencias, no se sabe exactamente el importe con el que cuentan en su activo realizable, todo esto perjudica considerablemente a la empresa en la toma de decisiones, aseverando que el control de inventario no se realiza adecuadamente y esto afecta a las utilidades de los restaurantes.

Asimismo, se halló que las funciones dentro del control de inventario como son: planeamiento, compra u obtención se encuentran en un nivel regular, ya que los restaurantes no siempre realizan la proyección de las ventas para estimar las necesidades en cuanto a inventarios. La investigación de Coaquira (2019), tuvo resultados similares, ya que encontró que la empresa no cuenta con un manejo adecuado de control de inventarios de la mercadería, no realiza una planificación y no establece una organización de procedimientos para el control del gas licuado de petróleo de forma periódica.

En cuanto a la recepción, almacenaje y producción, se halló que se encuentran en un nivel regular, ya que los restaurantes solo a veces realizan la notificación rápida sobre desperdicios producidos, materiales dañados, y no siempre cumplen con el registro de insumos a medida que se emplean, estos resultados concuerdan con la investigación de Bravo, Morales y Guerrero (2017) quienes hallaron dificultades debido al cumplimiento parcial de la programación

de la alimentación, inexistencia de un formato de pedido formalizado y una ficha para la producción de los alimentos, además, no existen procedimientos establecidos para los faltantes en la actualización del inventario.

En cuanto al embarques y contabilidad se halló que se encuentran en un nivel regular, ya que los restaurantes no siempre realizan el cálculo de costos de los inventarios, a medida que los materiales se mueven a través de los procesos de adquisición, producción y venta. La investigación de Gutiérrez y Rivillas (2015), infieren que es esencial contar con un manejo y control de productos, puesto que requiere de prácticas estrictas y exactas, para contar con datos reales que permitan tomar decisiones estratégicas en el momento de un planeación. Lo que garantizará los procesos que permitan incrementar la productividad del personal. Siendo necesario realizar un proceso de inventario permitiendo tener una exactitud en los datos, trazabilidad en los productos y realizar pedidos de manera adecuada, logrando satisfacer la demanda sin incurrir en gastos adicionales.

4.2.Conclusiones

1. El control de inventario se encuentra en un nivel regular en los restaurantes turísticos, con un 63,3%, esto quiere decir, que los procedimientos para cumplir las funciones del control de inventario se cumplen parcialmente.
2. El planeamiento del control de inventario se realiza de manera regular en los restaurantes turísticos, esto indica que los restaurantes, esporádicamente planifican sus necesidades de inventario en base a proyecciones de producción o ventas, por lo que incurrir en mayores costos de inventario.
3. La compra u obtención dentro del control de inventario se encuentra en un nivel regular en los restaurantes turísticos, esto debido a que en ocasiones no se realiza la vigilancia de la compra y entrega oportuna del material.
4. La recepción dentro del control de inventario se realiza de manera regular en los restaurantes, esto explicado en el incumplimiento parcial de la elaboración de informes de recepción para registrar y notificar la recepción y aceptación de los materiales.
5. El almacenaje dentro del control de inventario, se encuentra en un nivel regular en los restaurantes turísticos, esto debido a que ocasionalmente se realiza la comprobación de las cantidades que se reciben para determinar que son correctas.
6. La producción dentro del control de inventario se realiza de manera regular en los restaurantes turísticos, ya que, no siempre realizan la notificación rápida sobre desperdicios producidos, materiales dañados, etc.
7. El embarque dentro del control de inventario se realiza de manera regular, es decir no se elaboran adecuadamente las órdenes de embarque.

8. La contabilidad dentro del control de inventario se realiza de manera regular, esto debido a que algunos restaurantes no cumplen parcialmente con el cálculo de costos de los inventarios, pues los materiales se disponen de manera constante en los procesos de adquisición, producción y venta.

Referencias bibliográficas

- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación*. Caracas, Venezuela: Editorial Episteme.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación*. Bogotá: Pearson Educación.
- Bravo, B., Morales, S., & Guerrero, L. (2017). *Análisis del Control Interno del Inventario del Restaurante de la Corporación Universitaria Adventista*. Tesis de pregrado, Corporación Universitaria Adventista. Obtenido de <http://repository.unac.edu.co/bitstream/handle/11254/169/Proyecto%20de%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Coaquira, P. (2019). *Propuesta de manejo adecuado de control de inventarios en la empresa distribuidora de GLP Center Gas S.R.L. de la ciudad de Juliaca, 2019*. Universidad Peruana Unión, Juliaca.
- Cronbach, L. (1951). Coefficient alpha and the internal structure of tests. *Psychometrika*, 16, 297–334.
- Durán, Y. (enero/ junio de 2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. *Visión Gerencial* (N° 1), 55 - 78.
- Ehrhardt, M., & Brigham, E. (2007). *Finanzas corporativas* (Segunda edición ed.). México: Editorial Thomson.
- Espinoza, O. (2011). *La administración eficiente de los inventarios*. Madrid: La Ensenada.
- Guajardo, G., & Andrade, N. (2008). *Contabilidad Financiera*. México: McGraw - Hill
- Gutierrez, D., & Rivillas, S. (2015). *Propuesta de mejora para el control de inventarios en una Cadena de Restaurantes de Comidas Rápidas por medio de Códigos de Barras*. Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium, Santiago de Cali.
- Hernández, Fernández, & Baptista. (2014). *Metodología de Investigación*. México: McGraw Hill.

Hilario, M. (2019). *Análisis de los inventarios en una empresa Restaurante, Lima, 2018.*

Universidad Norbert Wiener. Lima: Universidad Norbert Wiener. Obtenido de
[http://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3085/TESIS%20Hilario%
20Maria.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3085/TESIS%20Hilario%20Maria.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Jiménez, D. (2015). *Administración de los inventarios.* Perú.

Mendenhall, W., Beaver, R., & Beaver, B. (2010). *Introducción a la probabilidad y estadística*
(Décima tercera edición ed.). México: Cengage Learning Editores.

Mendoza, C., & Ortiz, O. (2016). *Contabilidad financiera para contaduría y administración.*
Universidad del Norte, Barranquilla, Colombia.

Wu García, J. (2018). *Contabilidad de costos* (Primera ed. ed.). Lima, Perú: Gaceta Jurídica S.A.